

NAN FANG NAN FANG / BACK TO THE SOUTH

Un viaje gastronómico a la China rural

IKER BERGARA

Hoy se estrena en Culinary Zinema la ópera prima de Xiao Haiping, *Nan fang nan fang / Back to the South*. Pese a que el cineasta lleva más de quince años dedicándose al oficio cinematográfico, no había podido "cumplir el sueño" de rodar una película hasta este trabajo. Haiping está muy contento por ello, ya que reconoce que, después de tantos años, era un "ahora o nunca". Según Haiping, su objetivo con esta película es "ayudar a la gente y hacerle feliz tras los años duros de la pandemia".

Su película narra la historia de una joven que decide dejar Pekín, su trabajo y su novio para montar una casa rural en su pueblo natal. Aunque puede intuirse como una huida, Haiping piensa que se trata de una elección. "Los jóvenes en China cada vez tiene más opciones para elegir y eso he querido reflejar en la película", cuenta. En su opinión, hay dos tipos de personas: "los que aguantan, aunque no les guste su vida, y los que buscan alternativas mejores". Su protagonista es de las segundas.

Curiosamente, el pueblo donde se desarrolla la película es el pueblo natal del director y, también, de la ac-



Xiao Haiping, director de la película.

PABLO GOMEZ

triz principal: Liu Baisha. Además de conocerlo bien, para Haiping era el escenario perfecto "porque posee paisajes muy representativos de China".

El realizador ya había trabajado con Baisha en un anuncio de publi-

cidad cuando solo tenía doce años. De ella destaca su sonrisa. "Tiene tanta calidez que hace que el espectador se sienta mejor y, como he dicho, eso era lo que yo buscaba con el film", explica Haiping.

Aunque ahora la actriz estudia en la Academia de cine de Pekín, el director sabe de buena tinta que rodar esta película le ha influido en su vida cotidiana. Y es que desde que rodó la película, "la actriz planta verduras en

su propia casa y se cocina los platos que cocinaba en el rodaje".

Haiping confiesa que cuando empezó a grabar la película no esperaba que la gastronomía tuviera tanto protagonismo en el film. Sin embargo, estando rodando se dio cuenta de "la capacidad de la gastronomía para transmitir sentimientos". Según sus palabras, "el sabor tiene una gran fuerza a la hora de identificar tus orígenes".

Raíces y autenticidad

El menú inspirado en esta película rural estará elaborado a cuatro manos por la cocinera Matina Puigvert, jefa de cocina del restaurante Les Cols en Girona, y Carlos Casilla, propietario y jefe de cocina de Barro en Ávila. Ambos fueron alumnos del Basque Culinary Center y ahora gestionan espacios comprometidos con el entorno donde ponen en valor los productos que cultivan en su huerta.

Esta noche ofrecerán una propuesta gastronómica basada en el territorio, las raíces y la autenticidad, que pondrá el foco en la pureza y temporalidad de los alimentos de la huerta. Los panes artesanos y ecológicos de Mendialdeko Ogia completarán el menú de la cena.

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895

SSIFF

Donostia Zinemaldia
Festival de San Sebastián
Café Oficial

