

SHELF LIFE

El queso como excusa para profundizar sobre la vejez

IKER BERGARA

La productora Robyn Metcalfe y el director Ian Cheney llegaron ayer a San Sebastián para presentar en persona el documental *Shelf Life* que se estrena hoy en Culinary Zinema. Aunque previamente han visitado el Festival de Tribeca, a esta pareja de estadounidenses les sorprende participar en un Festival que "cada día recibe a estrellas como Johnny Depp con un documental que habla sobre gente que hace queso". Aun así, hay que dejar claro que su trabajo es mucho más que eso. *Shelf Life* utiliza el queso como excusa para llevar a cabo una reflexión más profunda sobre la vejez.

La premisa inicial del documental de Metcalfe y Cheney es la siguiente: ¿pasar tiempo entre personas que se dedican a envejecer el queso podría proporcionar información sobre cómo es para los humanos envejecer? Metcalfe se reconoce como la precursora de esta idea ya que al haber cumplido 70 años piensa a menudo sobre la vejez. El queso era

un producto interesante para abordar el tema porque "al contrario de lo que ocurre con los humanos, el envejecimiento les da a los quesos mayor prestigio y refinamiento", opina Cheney.

Metcalfe admite que no fue fácil dar con los productores de queso que salen en la película, ya que "son personas casi invisibles que trabajan en los lugares más inesperados". Japón, Georgia o Francia, son algunos de los países a los que se desplazaron para conocerlos. Estas personas creían que hablarían sobre cómo hacían el queso, pero en realidad se les incitaba para que hablaran sobre sus propias vidas. "Esto hacía que las conversaciones se convirtieran en mucho más impredecibles", señala Cheney.

Para lograr la intimidad necesaria, los realizadores del film acudían al rodaje con un equipo muy pequeño. Ambos confiesan que la comida, en este caso el queso, ayudaba a "establecer conexiones". En su opinión, "alrededor de la comida la gente está más unida".



La productora Robyn Metcalfe y el director Ian Cheney.

NORA JAUREGUI

Ian Cheney lleva más de quince años rodando documentales. Tras doce largometrajes de no ficción, el estadounidense admite haber cambiado totalmente su forma de abordar los proyectos. "Al principio acudía a los proyectos con más convicciones que preguntas. Ahora, en cambio, he aprendido a tener la mente más abierta y a afrontar mis proyectos desde las preguntas que me surgen". Para Metcalfe, la clave para tener éxito en un documental es "confiar en tus instintos y tomarte el tiempo necesario para llevarlo a cabo".

Tras trabajar durante dos largo años alrededor del queso, ninguno de los dos cineastas ha terminado por aborrecer el producto. "Incluso ahora les gusta mucho más. Ya no somos aficionados, somos mucho más". Por ese motivo, han venido a la ciudad con muchas ganas de probar los quesos que se producen en el País Vasco.

Podrán hacerlo en la cena temática que van a elaborar esta noche en el Basque Culinary Center los tres chefs locales Roberto Ruiz (HIKA), Dani López (Kokotxa) y Javi Rivero y Gorka Rico (AMA). Los tres cocineros, pertenecientes a Mahaia Kolektiboa, ofrecerán una visión local de este producto emblemático resaltando su riqueza y arraigo cultural en el territorio.

Komisariotza
Zinematografikoan
Masterra

Máster en
Comisariado
Cinematográfico

Master in
Film Curating
Studies

zine-eskola.eus

Pantailen geografia

La geografía de las pantallas
The geography of screens