

A *Guarango* and TAL production

Cooking up Dreams

("De Ollas y Sueños")

A REVOLUTION FROM THE KITCHENS OF PERU

A documentary by
Ernesto Cabellos Damián



"WONDERFUL"

Ferran Adrià,
elBulli Restaurant, SPAIN

"DELICIOUS REFLECTION"

Diego Salazar,
El Comercio newspaper, PERU

"BEAUTIFUL FILM"

Nicholas Gill,
New World Review, USA



PRESS COVERAGE

PERU

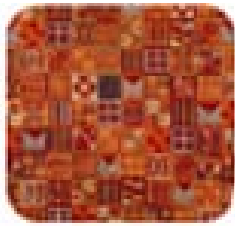


www.guarango.org



BRAZIL





NEW WORLD REVIEW

Journal of Latin American Food, Drink, & Travel

- [Home](#)
- [Features](#)
- [Books](#)
- [Restaurants](#)
- [Drinks](#)
- [Hotels](#)
- [Bites](#)
- [Slideshows](#)
- [Shops+Markets](#)
- [Art+Culture](#)
- [Recipes+Ingredients](#)

Interview w/De Ollas y Sueños director Ernesto Cabellos Damián

Written by [nicholasgill](#) [Features](#) Jan 8, 2010



A Tanta Wawa, or Peruvian Bread Baby, is held up by its maker in Ayauchó, Peru.

Director [Ernesto Cabellos](#), the Lima, Peru-based director of the lovely new film about Peruvian identity through food entitled, [De Ollas y Sueños](#), or *Cooking Up Dreams* ([read our review here](#)), was kind enough to answer a few questions with us about making the film, the relationship Peruvians have with food, and some of his inspirations in making the project.

***New World Review:* You have a history of making documentary films about political and social injustice. What made you decide to do a film about Peruvian cuisine?**

Ernesto Cabellos: I found something unique: Peruvian cuisine begun to be a platform to talk about politics, development, social inclusion, to revamp Peru as a mixed culture. I think the most inspiring political speech in the past decade was given by Gastón Acurio, a chef. It was given at the opening of the school year at a college in Lima. I remember reading it and immediately thinking that behind “the pots” was great material for a documentary. There wasn’t a single recipe in the speech, but a great vision of development, integration and projection to the world.

And well, *De Ollas y Sueños* is not a documentary about Peruvian cuisine, is about the feeling of identity and pride that cuisine has brought to an entire nation. It was also a challenge for me, to address the Peruvian society in a middle point between celebrating it and maintaining a critical point of view.



Ernesto Cabellos, director of De Ollas y Sueños
(Cooking Up Dreams)

NWR: Why do you think this boom and growing pride in Peruvian food is happening now?

EC: I think is due to the globalization process; the need to have something to back you up against the world and say, I'm Peruvian, I'm from a mixed nation, with a delicious cuisine that is the result of centuries of fusion. It is in our cuisine where we rediscover and encounter our nationalism. It hasn't been in football – Peru hasn't participated in a World Cup in more than 25 years – or either in politics or music. It is the cuisine, our food. And this feeling of union, pride and validation of what we are is a recent phenomenon, it just happened in the last decade.

NWR: How is Peruvian food unique among the world's great cuisines?

EC: What makes Peruvian food unique is the diversity and the collective work through centuries to preserve and try to enhance the flavors, aromas and ingredients. The Inca's cuisine assimilated various coastal and Andean cuisines, then it merged with the Spanish cuisine. Later on came other influences like from Africa, Italy and Asia – especially from China and Japan. There is so much history in each dish, in each ingredient, is like an encyclopedia. Peruvian potatoes have eight thousand years or history, of culture. You could not imagine the world as we know it today without potatoes, Europe would've died of hunger. Potatoes were cultivated for the first time eight thousands years ago by Andean communities nearby Lake Titicaca. Now days we have two thousand varieties of potatoes in Peru.

NWR: Why was it important to show expat Peruvian communities (New York, London, Madrid, Amsterdam, Paris) in the film?

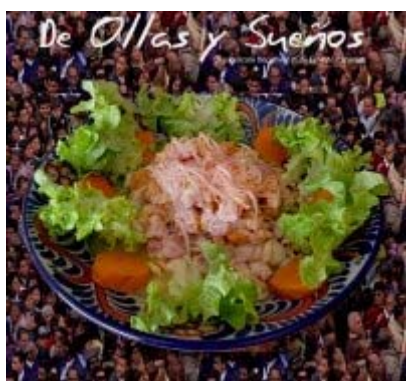
EC: We wanted to explore the nostalgia that people have for the flavors to resemble who they are, how they feel identify in a globalized world. It is interesting to prove how food is not only a hunger supply but also a way to feel identify to a nation. The flavors, aromas, colors and sounds associated with food, refer us to a sensory universe that we need to restore our prosperity. And that's what we wanted to show in these scenes of Peruvians abroad in the documentary.

NWR: There's a part in the film where a Peruvian with a restaurant in Amsterdam describes how he first began cooking when he moved there. One by one, he learns to cook dishes he misses from home like Ají de Gallina and Lomo Saltado that are in his tiny Nicolini cookbook and calls home to his mother for advice. It's funny, because when my wife first moved to the United States from Peru, she did the exact same thing. Even the beat up little Nicolini cookbook. What is it about the food that makes every Peruvian a natural chef and promoter when they leave home?

EC: That is a nice story. Nicolini is a basic recipe book, a compilation of recipes more than anything. Along with the Peruvian cuisine boom, there is also a boom in the cookbooks publishing industry. These books are gorgeous and win international awards. But the recipes have been handed down and preserved by many female generations. I have had a long discussion about this exact theme with my wife and producer of the documentary, Susana Araujo. Our conclusion is that the greatest chefs in Peru are our mothers, aunts, and grandmothers. They have educated our palates, our sense of taste, associating it with the affection, love and family celebration. So then when we are abroad we just have to recall what we used to have for dinner at home, and we share it and enjoy. If I have a question regarding a recipe, I'll call my mother. I would never call my father, he only learned how to make coffee. It is thanks to women that we have what we call Peruvian cuisine.

NWR: There's a moment in the film where you visit a cemetery in Villa María on November 1, el Día de los Muertos, and everyone there has brought the favorite foods of their dead loved ones to eat with them at their graves. Do you know of any other cultures where food is so closely celebrated in life and death? What does this say about Peruvians?

EC: We found the same celebration in Mexico. It is a tradition that comes from pre-Hispanic times, which is not shared by the Lima and modern Peru population. It's a tradition that lives in a socially excluded part of the population. On November 1, Día de los Muertos, if you go to a cemetery in Lima you will see a lot of people moaning for their dead love ones, but if you go to a cemetery in Villa María del Triunfo, an outcast neighborhood, you will find this celebration, which was filmed for the *De Ollas y Sueños* documentary. For them, this is not a sad day. It is a collective ritual that says a lot of how we are, how our culture is so complemented with food that it could transport us to a surreal world where we can eat, drink and dance with our dead ones.



NWR: In Lima, large supermarkets like Wong and Metro are opening all over the city. Here you can buy food from every region of the country and cheap vegetables from China and other parts of the world. Do you think there's a danger that if everyone shops at Wong or Metro and not the corner markets some of those traditions and regional recipes that have stayed the same for many generations will start to change?

EC: We Peruvians are not only reassessing our cuisine, but also the produce and where these are sold. There is a major initiative led by APEGA (Gastronomic Peruvian Society) to revamp the markets, such as the one in Surquillo, one of the most important in Lima. All these just because of what you mention. There is much more culture in a market than in a supermarket.

NWR: You question in the film that Peruvians overcome diversity in the kitchen, but that doesn't always translate to every part of society. What do you mean by this?

EC: There is still much inequality in Peruvian society, there are many gaps. I think with what we

have achieved with the Peruvian cuisine, that delightful integration of all cultures, could serve as a point of inspiration for addressing other areas of our life in society. That is our proposal in the documentary.

NWR: At Madrid Fusion, Pedro Miguel Schiaffino of Malabar is telling an excited crowd about Amazonian ingredients and how much potential they have in restaurants. Do you think Peruvian chefs are following his lead? Will we see more rare and exotic ingredients enter into Peruvian cuisine?

EC: There are very few chefs working with the cuisine of the Amazon, but a lot of people who cook really good are conquering more palates with it. A lot of the Amazon produce is not known in Lima, the capital. The world knows very little about this cuisine and its produce. And that is why Ferrán Adriá talks in the documentary about how the future of cuisine is in Latin America, especially in Peru for its Amazon region and the great quantity of produce that are unknown.

NWR: At the Culinary School in Pachacutec there's a female student thanking Gastón Acurio and the other professors/chefs of everything they have taught them, but that she is going to try and be better than they are. Do you see that ambition in any other profession in Peru? Why is cooking so unique?

EC: That is the spirit that our cuisine inspires in all Peruvians. Our cuisine is culture. Feeling like you're being part of a collective creation that has been passed from generation to generation and not only you are preserving it, but also that you can add a personal touch to enrich it is a very special feeling that we found not only in cooking students. It is unique because with our dishes we are exporting our culture to the world.

NWR: You're from Pisco, where an earthquake completely wiped out the town in 2007. How did food help the people survive (apart from the obvious of filling their stomachs)?

EC: When I was a kid I lived in Pisco for three years, but I'm from Lima. My father worked as a civil engineer in the fishing port near Pisco. The earthquake was on August 2007, while I was working on the script for *De Ollas y Sueños*. With the Guarango team, our production house, we decided to go and share a Christmas dinner with people of a dilapidated neighborhood. We believe that food, in chaos and pain, has not only an alimentary function, but most of all supportive, life-affirming and hope. I recall that the people chose a dish that reminds them of home the most: *sopa seca con carapulcra*. We were in the middle of the street, in a common pot, and dinner was delicious, as well as restorative.

NWR: There are a lot of people that are coming together to help promote Peruvian cuisine, both in Peru and abroad and big advances are being made. What else do you feel still needs to be done to make the world aware of Peruvian cuisine?

EC: Peru has near two million tourists a year. It's more than 5 thousand people having breakfast, lunch and dinner every day. I believe we can do more to make them have a unique and satisfying culinary experience. Not standardizing all the recipes and the way to cook them, but standardizing the service quality, to commit to Excellency in each part of the process that has become our presentation letter to the world. This way we will have hundreds of thousands of people promoting our food around the world. The government requires to invest in education. The Pachacutec school is an example of private initiative not from the government.

NWR: What is your next project?

EC: With Guarango, our production company, we have several projects. I'm currently working on a human rights project, on memory. I believe that exercising the memory is the capital for a nation. Documentary films are that. That is what we try to do in Guarango, the production company I founded with family members and friends 15 years ago in Lima. Peruvian history needs a photograph album. Our documentaries are just a few photos. This time with *De Ollas y Sueños* we have had the opportunity to photograph a happy and inspiring moment.

[Click here to watch the trailer for *De Ollas y Sueños* and find out where you can see the film.](#)



Documental

DE OLLAS Y SUEÑOS, EL DOCUMENTAL MÁS AMBICIOSO DE LA GASTRONOMÍA PERUANA, PRODUCIDO Y DIRIGIDO POR ERNESTO TITO CABELLOS DE GUARANGO PRODUCCIONES.

La inversión ronda los 200 mil dólares y es un proyecto que ha dejado de ser simplemente eso para convertirse en una grata realidad audiovisual; se trata del documental sobre la gastronomía peruana "De Ollas y Sueños", producido y dirigido por el reconocido y premiado documentalista Ernesto Tito Cabellos, fundador además de Guarango Producciones (el guarango es un árbol que crece en el desierto, tiene raíces muy profundas y precisa de muy pocos recursos para mantenerse vivo y da sombra al viajero además de escuchar sus historias).

ERNESTO CABELLOS: Guarango es una organización que hace 15 años se ha especializado en producir y realizar documentales. El proyecto "De Ollas y Sueños" es un proyecto que busca retratar a la sociedad peruana a través de su cocina. La premisa del documental es ¿Puede toda una nación estar representada en su cocina?



Ernesto Tito Cabellos, productor y director del documental "De Ollas y Sueños" en el mercado de San Pedro, en Cusco.

FILMSPERU: Ese es el punto de partida...

EC: De ahí iniciamos un viaje para encontrar una respuesta, visitamos desde la carretilla más humilde de la anticuchera que vende ricos anticuchos en una esquina hasta el empresario internacional que ya tiene un restaurante en la mejor calle de Madrid; para encontrar una respuesta a esta interrogante.

Lo que encontramos es que la cocina, la gastronomía en el Perú es una suerte de punto de encuentro, uno de los pocos en nuestra sociedad, donde la gente de las distintas culturas, de las distintas mezclas que ha tenido nuestra vida, se siente representada, integrada.

Esto demuestra que el mestizaje y la fusión de las sangres y las culturas, de los ingredientes y las técnicas, es toda una experiencia no solamente deliciosa sino también inspiradora.



En Piskacucho.

FP: El documental durará casi una hora y media. ¿Cómo fue el proceso de investigación?

EC: En este caso, la investigación ha ido acompañando a la propuesta inicial; mostrar a toda nación que se encuentra en su cocina. Donde cada uno ha puesto lo suyo, ha negociado, ha conciliado, para tener este extraordinario producto que es la gastronomía peruana. La investigación ha ido para alimentar esta propuesta de mostrar esta fusión, este mosaico de culturas que se integran en la gastronomía.

Hemos hecho viajes de investigación por la costa, la sierra y la selva; cada viaje que hacía en el extranjero por los otros documentales que han rondado ya por cerca de cien festivales, me servían también para escuchar y para ver. Una de las cosas que me marcó mucho fue esa nostalgia tan especial y reveladora que la gente desarrolla por su comida. No solamente los peruanos que están fuera de su país, sino también en el mismo interior del país; los provincianos que llegan a Lima. Por ejemplo mis padres que son de Trujillo, que se reúnen en fechas festivas y preparan los platos que los identifica con un pedazo de tierra.

FP: ¿Cuál ha sido el recorrido vital del documental?

EC: Nosotros hemos un esfuerzo muy grande para mostrar la riqueza de lo que se mueve alrededor de la gastronomía; hemos cruzado ríos, hemos viajado por aire, mar, tierra; hemos estado en la costa, sierra y selva. Además visitamos también a compatriotas en el extranjero; por ejemplo tenemos una pareja de peruanos a la que les entra la nostalgia (de la que hablaba hace un rato); toman el teléfono y hablan con sus amigos *peruchos* y les dicen que van a preparar un lomo saltado. Ahí es cuando dicen que estando en Nueva York consumen más ají amarillo que cuando vivían en Lima. Preparan el lomo saltado, brindan con pisco sour y en ese ambiente de amigos y familia, como que logran reconstruir un pedazo de su tierra en Nueva York.

Así, también hemos recorrido ciudades como Londres, París, Madrid, Ámsterdam, Sao Paulo; visitando emprendedores como en esta última ciudad, donde hablamos con un barman cuya especialidad es preparar pisco sour y con eso se gana la vida; hace servicios para el consulado, para las misiones empresariales peruanas y, bueno, trata siempre de colocarlo en la carta de cocteles que prepara; su sueño es tener un bar.

Ese quizá sea el punto en común que tiene el documental; el primer contacto es la experiencia de vida de un emprendedor que no se va a detener por lograr su sueño.



Tito Cabellos junto a Gastón Acurio.

FP: Me comentabas que iniciaste el proyecto hace ya hace tres años. A marzo de 2009, ¿en qué etapa está el proyecto?

EC: Estamos en un 80% de avance; hemos sido muy exigente con nosotros mismos para mostrar una obra audiovisual que merezca lo que está pasando en gastronomía, que haga mérito al tema que está tratando. Estamos en la post producción final; vamos a filmar algunas cosas adicionales para enriquecer la obra; hace poco menos de un mes estuvimos nuevamente en Madrid filmando la feria más grande de gastronomía del mundo que es Madrid Fusión.

Aquí entrevistamos a Juan Mari Arzak que es un cocinero vasco muy famoso a nivel mundial, poseedor de tres estrellas Michelin (una suerte de Oscar gastronómico; la diferencia es que las estrellas Michelin te las pueden quitar o en todo caso renovar o agregar).



Con Juan Mari Arzak (al centro) quien posa con su pisco sour en la mano.

También estuvimos con otro chef de talla mundial como es Ferrán Adriá; considerado el mejor cocinero del mundo, quien dice que el futuro de la gastronomía está en Latinoamérica; y de Latinoamérica; México y Perú. Nosotros por la Amazonia, por todos los productos que están por descubrir y remata diciendo que todo está ahí, y que hay que estar felices, porque aún no los conocemos.



Con Ferrán Adriá, un grande de la cocina mundial.

El proyecto está y para lograr esta obra definitiva es que ya agregamos estos detalles que me parecen claves. Es ahí donde justamente estamos, buscando apoyo, auspicio para culminar la obra.

FP: Esa era la siguiente pregunta; ¿cómo se ha hecho con el financiamiento de este proyecto?

EC: De hecho arrancamos el proyecto con una co-producción brasileña, una televisora de Sao Paulo; con ellos llegamos a una primera versión de todo el documental. Como parte de este acuerdo, acordamos también hacer el largometraje incluyendo algunas cosas que enriquecían la obra; como por ejemplo, la presencia internacional de la cocina peruana. Estamos trabajando en eso, justamente. Teníamos a los peruanos hablando de lo espléndida y articuladora que puede ser la cocina peruana; pero no teníamos a cocineros de talla mundial diciendo lo mismo. Es distinto que lo diga un peruano a que lo diga un cocinero de tres estrellas Michelin reconociendo que algo está pasando con la gastronomía peruana.

FP: ¿Qué es lo que más rescata de toda la producción tanto personal como profesionalmente?

EC: Personalmente que aprendí a cocinar; de tanto leer, investigar, mirar; realmente es todo un arte, me parece muy importante.

FP: ¿Cuál es la región que más te ha llamado la atención en términos culinarios?

EC: Lo que más me ha llamado más la atención en realidad ha sido encontrar esas historias de emprendedores en el extranjero, como por ejemplo, Aldo Castillo en Amsterdam, con ese espíritu que creo está bien reflejado en el documental, gente que no queda con los brazos cruzados; él tenía una cocina en su casa, sabe además que la cocina peruana es reconocida en el mundo, agarra su cocina de dos hormillas, alquila un local y se pone a cocinar; lo que no sabe lo mira en su libro de cocina de Nicolini, lo que no puede, llama por teléfono a su mamá (risas).

Esas historias de salir adelante, de superación personal a través de la cocina peruana me parecen fundamentales. Cómo la cocina peruana puede ser un puente para que la gente mejore los ingresos de la gente, sus ingresos, sus aspiraciones.

FP: ¿A dónde va el documental?

EC: En agosto lo estrenamos en el Festival de Cine de Lima; un punto de encuentro muy importante a nivel iberoamericano, con presencia de gente de muchos países, luego pensamos enviarlo a cerca de cien festivales alrededor del mundo; de cine latinoamericano, de cine documental, de cine y gastronomía; hay uno en Italia que es Slow Food and Film, el movimiento de comida lenta; el mismo festival de Berlín donde Claudia Llosa ganó el Oso tiene una sección culinaria. En México hay un festival de cine gastronómico, en España, también. En general, todo festival que quiera ver una película en cualquier parte del mundo y emocionarse con lo que mostramos ahí.

FP: Terminando este proyecto, ¿qué emprendes en Guarango?

EC: Aún no lo sé, tengo varias ideas que se han ido desarrollando y que han ido surgiendo mientras hacía este documental. Cómo por ejemplo, explorar con mayor profundidad la nostalgia que siente la gente por la comida; un documental sobre migrantes, de gente que ha dejado su barrio, su ciudad; hablando de los sabores que extrañan; cómo el estómago les da la identidad; ese sabor, esa textura que necesitan para equilibrarse y seguir adelante con su vida diaria.

A mí me toma entre tres a cuatro años producir una película, por ello debo ser cuidadoso en lo que elijo; a la edad que tengo, quizá me queden como máximo unas siete películas más por hacer. Creo que es en lo que mejor puedo contribuir y esa es una propuesta de nuestra productora. Si bien es cierto prestamos servicios al mercado, también queremos contribuir a la sociedad, a entendernos mejor como peruanos, como latinoamericanos.

Este documental sobre nuestra gastronomía es una contribución para que la gente pueda ver cómo nos entendemos tan bien a través de la comida y no en otras áreas de la sociedad, donde hay discusión, desigualdad, racismo. Por ahí también va la intención de hacer proyectos documentales como éste, que te muevan el corazón pero que te dejen también con inquietudes.

Además de todo esto, el documental es una suerte de corolario por los 15 años de Guarango, han participado más de 50 personas en las diferentes etapas del proceso. Se han invertido cerca de 200 mil dólares y para concluir los detalles finales estamos necesitando cerca de 30 mil dólares.



Tito y el equipo de producción en pleno.

Para ello justamente hemos lanzado una campaña que se puede ver en nuestro site <http://www.guarango.tv/dols>, ahí pueden ver todos los detalles de cómo nos pueden apoyar; así como también pueden ver un avance del documental.

El proyecto igual se va a presentar, igual se va a culminar, pero el apoyo es necesario. Creo que se trata de una excelente oportunidad para que las empresas puedan asociar su nombre a un fenómeno tan importante e interesante como puede ser la gastronomía peruana. Y a una obra que hemos hecho con mucho cariño y profesionalismo.

...

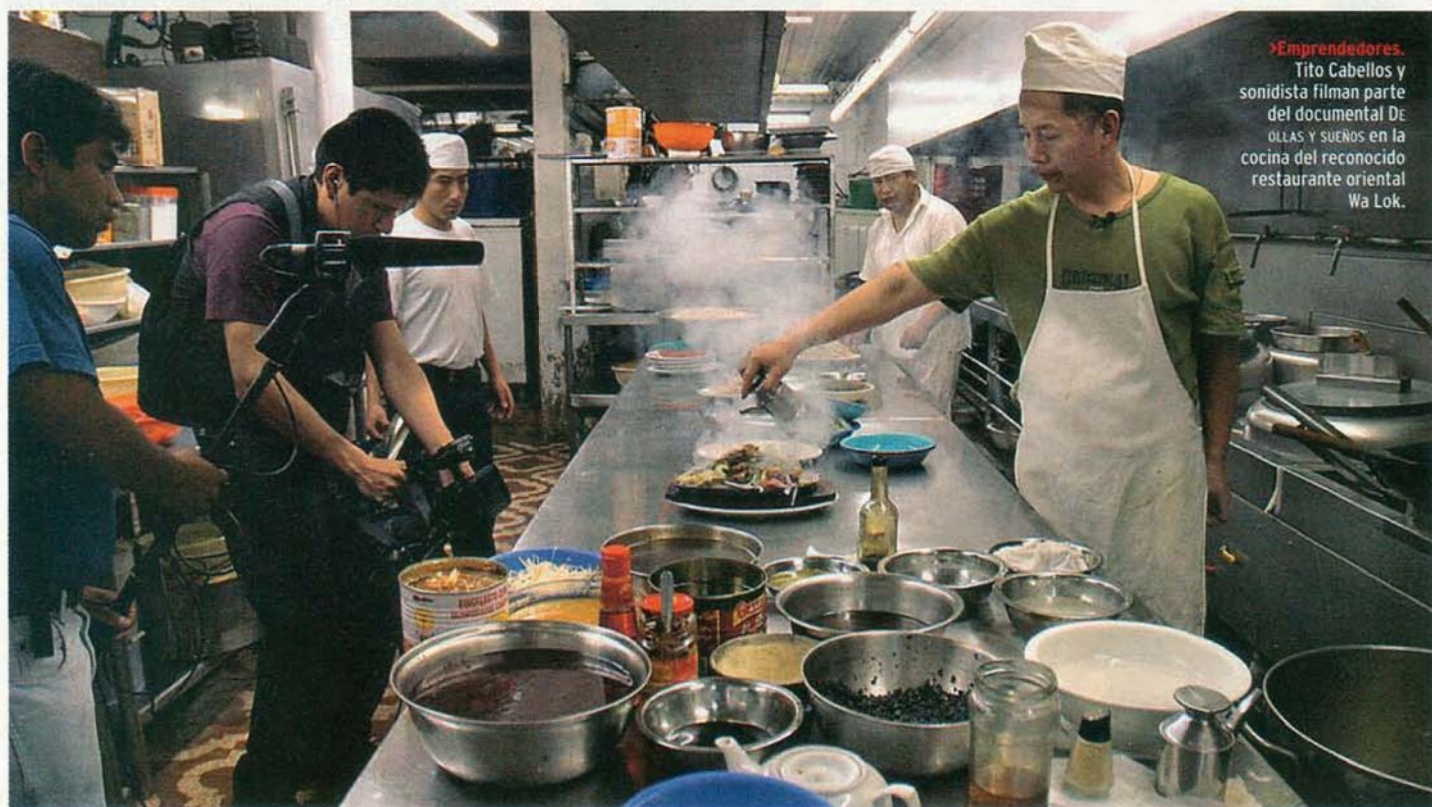
Entrevista: Héctor Molina Ramos / Editor General del Grupo FILMSPERU

Fotos: Archivo de Guarango - Tito Cabellos



•SABEAPERÚ

Primer documental gastronómico nacional busca financiamiento para retoques finales



>Emprendedores.
Tito Cabellos y
sonidista filman parte
del documental DE
OLLAS Y SUEÑOS en la
cocina del reconocido
restaurante oriental
Wa Lok.

"Si tuviera que decir qué es lo que une a los peruanos diría que es la comida, incluso más que el fútbol. Alrededor de la olla, de la mesa, es que encontramos nuestra identidad", sostiene el cineasta Tito Cabellos. Su más reciente documental, DE OLLAS Y SUEÑOS, es un retrato de la sociedad peruana a través de su gastronomía. Esta obra está avanzada en un 80% y es una coproducción con la brasileña Televisión América Latina, quien aportó 170 mil dólares para su realización. Sin embargo, Cabellos (conocido por sus documentales de Tambogrande y Chorpampa) necesita auspicios para terminar esta innovadora obra que será estrenada en el Festival de Cine de Lima, en agosto próximo, y que se exhibirá en decenas de festivales del mundo. "La comida es un punto de encuentro para todos los peruanos. Tiene una función integradora, la gente siente el mismo espíritu, ya sean ricos o pobres, ya sean negros, chinos, indios o blancos", explica el documentalista. Cabellos y su equipo viajaron por diferentes regiones de nuestro país retratando sus comidas típicas y eligiendo diversos personajes emprendedores que demuestren su lucha por salir adelante a través de la gastronomía. Además, DE OLLAS Y SUEÑOS muestra, también, a peruanos que se han convertido en embajadores de nuestra comida en París, Londres, Ámsterdam, Madrid, Nueva York y Sao Paulo. Para ver el trailer del documental y obtener más información del proyecto, puede visitar la página web www.guarango.tv/dols. (MJF) *



>Viajeros. Aquí con el gran chef español Juan Mari Arzak en el festival Madrid Fusión.



>De bandera. Johnny Schuler y el peruánísimo pisco sour en evento en la Madre Patria.

La gastronomía peruana en las salas de cine de Lima

"De ollas y sueños" de Ernesto Cabellos estará en las salas de Cineplanet hasta el 16 de diciembre

10 de diciembre del 2009



Desde hoy, el aperitivo perfecto antes de ir a cenar está en el cine. El documental "[De ollas y sueños](#)" de Ernesto Cabellos no solo le abrirá el apetito, también lo hará sentirse lleno de orgullo.

La cinta, de 75 minutos de duración, nos ofrece un recorrido por distintas ciudades del país y del mundo: Desde los platos típicos de la selva que se prepara al borde del río Amazonas hasta los que se cocinan en el [restaurante El Aguajal](#) del Londres. Desde las papas que se utilizan en la sierra para hacer la pachamanca, hasta la que sirve para preparar una atractiva causa limeña en el [restaurante El Picaflor](#) en París.

Desde el arroz con pato que se prepara en el norte en ollas de barro sobre leña, hasta el lomo saltado que cocina con nostalgia una pareja de peruanos que reside en Nueva York. Desde los anticuchos, picarones y turrón que se vende —y consume— en la procesión del Señor de los Milagros, hasta las viandas que las familias llevan a las tumbas de sus seres queridos en el cementerio de Villa María del Triunfo en el día de los muertos.

CONTRASTES

Pero "De ollas y sueños" tiene algo más: En ella está el sentir de los chefs más importantes de nuestro país. Aquellos como [Javier Wong](#), quien dice que los cocineros no solo saben cocinar para los que tienen dinero, sino también para los que no lo tienen; como Pedro Miguel Schiaffino, quien presentó la comida amazónica en Madrid Fusión; o como Gastón Acurio, quien sentencia que "hambre y gastronomía son incompatibles, es decir, no es ético, no es moral".

Por eso, el documental de Ernesto Cabellos nos muestra, en un constante vaivén, desde las cocinas más humildes hasta las más sofisticadas. Y, lo que es más importante, el trabajo que los reconocidos cocineros peruanos están haciendo para que el éxito de nuestra gastronomía beneficie a todos. "La cocina significa para todo un pueblo: la oportunidad de desarrollo, de integración y proyección al mundo", dice Cabellos.

SOBRE LA PROYECCIÓN

"De ollas y sueños" es la primera película gastronómica peruana que llega a las de cine de Lima. Estará [en cartelera](#) del 10 al 16 de diciembre en los Cineplanet Alcázar, Primavera, La Molina y San Miguel. Después, el documental se proyectará escuelas de cocina y en salas públicas de 10 ciudades del interior del país.

Ed. Imp. | [El plato fuerte de esta semana:](#)

10 de diciembre del 2009

ESTRENOS ||| En cuatro salas

El plato fuerte de esta semana

★ EL PRÓXIMO JUEVES LLEGARÁ A LA CARTELERA LIMEÑA LA PELÍCULA DOCUMENTAL “DE OLLAS Y SUEÑOS” ★ LA PROPUESTA DE GUARANGO PRODUCCIONES TENTARÁ A LOS CINÉFILOS ÚNICAMENTE DURANTE UNOS DÍAS EN LAS SALAS DE CINEPLANET

●●● Catherine Contreras

Cuando un documental gastronómico abre el apetito es porque debe haber cumplido largamente su objetivo. Y si a eso sumamos la experiencia culinaria que el equipo de filmación ha logrado después de someterse a largas y (digamos) sacrificadas horas de observación y grabación entre cocineros, ollas y fogones, mejor aun.

Algo así les sucedió a Susana Araujo y los hermanos Ernesto y Ricardo Cabellos, integrantes de Guarango Producciones y creadores de uno de los platos fuertes que se estrenará el jueves 10 en cuatro salas limeñas: “De ollas y sueños”.

Y es que con esta experiencia ellos no solamente han aprendido a ver con otros ojos la gastronomía peruana. También han entendido que a este país de buena sazón se le puede conocer mucho más a partir de su cocina, que es como “saborear una cultura viva que se transforma en nuevas expresiones”, en palabras de Ernesto ‘Tito’ Cabellos, el director.

Fue Tito, precisamente, quien al registrar este episodio que él considera histórico y lo llenó de satisfacción –“un momento en que los peruanos nos encontramos como nación [...] su espíritu de pertenencia, de identidad y proyección al mundo”–, logró percibir y asimilar para sí mismo uno de los mejores secretos culinarios, “que lo saben muchas madres y extraordinarias cocineras anónimas: que teniendo mal humor y estando apurado nada te sale bien”. Ahora el documentalista –que reconoce que antes no cortaba ni una cebolla– sonríe cuando prepara un lomo saltado que hace feliz a Susana Araujo, su esposa y encargada de la producción de “De ollas y sueños”.

“Era un placer que él quisiera probar en casa las cosas que veía preparar en las cocinas durante las filmaciones. ¡Estupendo!”, celebra la joven productora que a lo largo de es-



CONSUELO VARGAS

CÁMARAS, ACCIÓN. Ernesto Cabellos, Susana Araujo y Ricardo Cabellos invadieron el centro mismo del sabor peruano para llevar al mundo imágenes cargadas de sensaciones.

OPINIÓN



FERRÁN ADRIÀ
CHEF Y
DUEÑO DEL
RESTAURANTE
EL BULLI
(ESPAÑA)

“Es una auténtica maravilla, hace una visión de la gastronomía peruana maravillosa”

ta experiencia descubrió cómo las mujeres preservaron recetas por generaciones, “en silencio, en sus casas, para que ahora las reconozcamos como esta maravillosa expresión cultural”.

Pero Susana también aprendió a desplumar un pato, “fue en Lambayeque, con las mujeres que cocinan a leña cerca del Museo del Señor de Sipán”.

Y Ricardo, encargado de la producción técnica de la película documental de 75 minutos de duración, fue depositario del secreto culinario de una cocinera en Suiza: “Para que los rocotos lleguen frescos



SAZÓN. Rafael Piqueras, Toshiro Konishi, Juan M. Arzak y Gastón Acurio en una escena del documental.

al extranjero, los envuelven en papel uno por uno”.

PREMIO A LA SAZÓN

La película documental “De ollas y sueños” se estrena con bombos y platillos (el preestreno, que será el miércoles 9, promete tener sala llena con cocineros vestidos de blanco), pero también con un importante reconocimiento en su haber.

Se trata del Premio del Público, otorgado en el Festival Filmar en América Latina, realizado en Ginebra a fines de noviembre pasado y considerado como la más importante

cita de cine latinoamericano en Suiza.

De hecho, la producción de Guarango y TAL (Televisión América Latina, con sede en Sao Paulo, Brasil) también fue proyectada dos veces en la quincuagésima cuarta Semana Internacional del Cine de Valladolid, en octubre pasado, y antes de ello en el festival. ●

MÁS INFORMACIÓN

DE OLLAS Y SUEÑOS
TEMPORADA: Del jueves 10 al miércoles 16 de diciembre
SALAS: Cineplanet de Alcázar, San Miguel, Primavera y La Molina.

La gastronomía como identidad

★ “DE OLLAS Y SUEÑOS” DE TITO CABELLOS ABRIÓ EL FESTIVAL DE CINE DE LIMA ★ EL DOCUMENTAL ARRANCÓ APLAUSOS DEL PÚBLICO

Ya muchos lo sabían, pero, definitivamente, luego del famoso discurso de Gastón Acurio en la Universidad del Pacífico, todos lo vimos claro: nuestra gastronomía no era simplemente un asunto de riqueza culinaria, era nuestro mejor espejo. En ningún otro ámbito social los peruanos aceptamos, valoramos y compartimos nuestras diferencias como lo hacemos en la cocina. En todo lo demás, quizá, somos material para el psicoanálisis. Así que resulta claro por qué, cuando lo invitaron a hacer



EN LA INAUGURACIÓN. Bernardo Roca Rey, quien presentó el documental, junto con Teresa Izquierdo y Tito Cabellos.

un trabajo sobre nuestra identidad nacional, el reconocido documentalista Tito Cabellos decidió abordar ese mundo que es la comida peruana. El resultado, “De ollas y sueños”, abrió la noche del viernes el Festival de Cine de Lima y arrancó el aplauso del público que asistió a la inauguración.

El documental nos lleva de

las manifestaciones populares de nuestra gastronomía a los restaurantes que peruanos emigrados a otros países han abierto en las grandes capitales del mundo, para regresar a nuestros chefs estrellas y, nuevamente, a las tradiciones populares. La procesión del Señor de los Milagros, pródiga en anticuchos, turrone y mazamo-



NOTABLES. Secuencia del documental en que nuestros grandes chefs hablan sobre cocina e identidad.

rras, sea aquí o en Madrid, las humildes cenas que la gente del pueblo comparte con sus familiares desaparecidos en el Día de los Muertos como reflejo de una idiosincrasia que se remonta hasta el Señor de Sipán y quizá antes, los éxitos de chefs como Pedro Miguel Schiaffino en su presentación de la despensa amazónica en Madrid Fusión o

la algarabía de la primera feria gastronómica realizada el año pasado. Todo eso, reunido, nos ofrece “De ollas y sueños”.

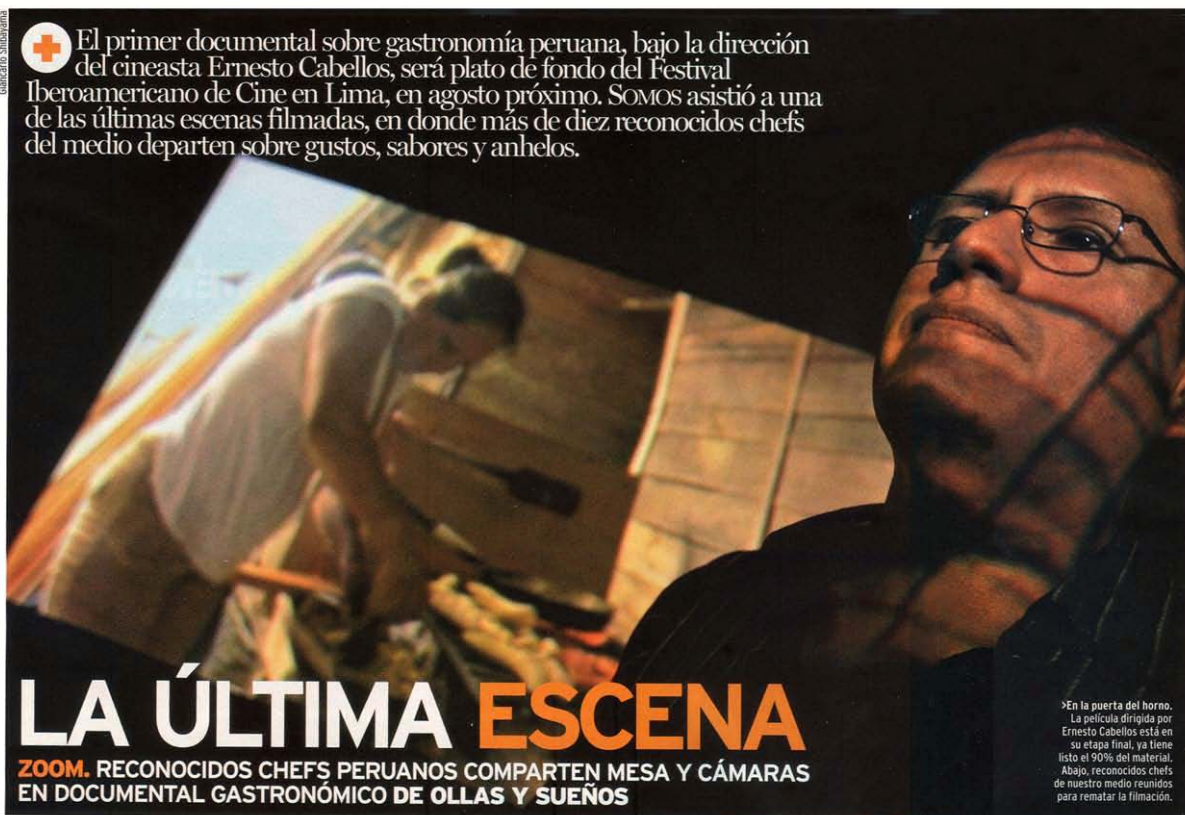
El documental, que fue presentado por Bernardo Roca Rey —figura cardinal del ‘boom’ de la gastronomía peruana— se exhibirá este hoy y el miércoles en el Centro Cultural de la Universidad Católica, pero las entradas

ya se agotaron. Por fortuna, se presentará de nuevo en Mistura, la segunda feria gastronómica de Lima (del 24 al 27 de septiembre) y luego de eso entrará en la cartelera del CCPUCP. En octubre saldrá la versión en DVD con muchas secuencias extras, como las entrevistas completas a Ferrán Adriá y Juan Mari Arzak y mucho más. ●

SOMOS

Guillermo Shihuanqui

+ El primer documental sobre gastronomía peruana, bajo la dirección del cineasta Ernesto Cabellos, será plato de fondo del Festival Iberoamericano de Cine en Lima, en agosto próximo. SOMOS asistió a una de las últimas escenas filmadas, en donde más de diez reconocidos chefs del medio departen sobre gustos, sabores y anhelos.



LA ÚLTIMA ESCENA

ZOOM. RECONOCIDOS CHEFS PERUANOS COMPARTEN MESA Y CÁMARAS EN DOCUMENTAL GASTRONÓMICO DE OLLAS Y SUEÑOS

»En la puerta del horno. La película dirigida por Ernesto Cabellos está en su etapa final, ya tiene listo el 90% del material. Abajo, reconocidos chefs de nuestro medio reunidos para rematar la filmación.

eres Izquierdo ha solicitado a sus colegas que levanten la mano todos los que hacen el aji de gallina con gallina. Todos rien y dos de ellos levantan la mano mientras ella se suma diciendo que se está engañando al público porque "se tiene que decir cuando es aji de pollo, pues". Flavio Solórzano habla acerca de la responsabilidad social del chef, quien debe saber si los productos que usa han sido comprados a un precio justo; mientras, Pedro Miguel Schiaffino reafirma su objetivo de difundir la cocina amazónica y Gastón Acurio se muestra con-

vencido de que el aji es ese sabor que identifica cada plato peruano a ojos cerrados. Esta cena de conversación entre reconocidos chefs nacionales y extranjeros es la última escena del documental de Ernesto Cabellos DE OLLAS Y SUEÑOS, que se estrenará en un momento en el que la gastronomía peruana pasa por una etapa crucial. "Esto aparece cuando hemos empezado a encontrar en la gastronomía el último bastión del orgullo nacional. Aquí la comida, además de alimentar, tiene otra función, es revitalizante: hace sentir que es posible



vivir y gozar al probar un bocadito. Es la cocina con amor, la marca que tenemos en el paladar afortunadamente es la de una cocina maravillosa", dice Cabellos.

OLLA COMÚN

El rodaje, que se inició a fines del 2007, cuenta con más de 300 horas de filmación, la intervención de 70 profesionales en la realización y un presupuesto a la fecha de 250 mil dólares, financiado en un 70% por una institución brasileña. El trabajo aborda temas de identidad (cómo hallar la esencia de la cocina peruana),

gastronomía y desarrollo (la disparidad entre un país rico en recursos y un alto porcentaje de su gente viviendo en pobreza), género (a qué obedece que haya tantas mujeres que cocinan tan bien pero pocas son chefs) y el futuro de la cocina peruana con miras a convertirla en una tendencia mundial. Cabellos, quien en los últimos 15 años ha realizado documentales de denuncia y conflictos sociales que obtuvieron más de treinta premios internacionales, manifiesta que la motivación que lo llevó a producir DE OLLAS Y SUEÑOS fue la intriga que sentía por el mágico don que tiene la cocina peruana como elemento de convergencia, siendo paradójicamente un país tan diverso. "En el Perú es el único espacio donde toda una nación se siente armoniosamente integrada, no en el fútbol, ni en la música, menos en la política. En la cocina, en la olla, se confrontan, luchan, se negocian y se concilian sabores, aromas y colores. Cada uno busca su sitio y convive con el otro. A lo largo de siglos de mestizaje, de encuentros y desencuentros, la cocina peruana ha ido construyendo una experiencia deliciosamente integradora".

Las imágenes son producto de un largo recorrido por la gastronomía de la costa, sierra y selva del Perú, en donde los sabores están íntimamente relacionados con las festividades religiosas, la historia y los afectos. También hay testimonios de peruanos que han exportado comida regional como la arequipeña o la amazónica a distintas ciudades como París, Londres, Madrid, Ámsterdam, Sao Paulo y Nueva York. Se ha incluido, asimismo, las opiniones de los chefs españoles Ferrán Adriá y Juan Mari Arzak, quienes en varias oportunidades han manifestado su admiración por la sazón peruana. El material se encuentra terminado en un 90% y se espera iniciar la fase de post-producción con miras a que sea distribuido en más de cien festivales alrededor del mundo. Sepa más sobre el documental de Cabellos en www.guarango.tv/dols. *

FUSIÓN Y DURACIÓN

Alonso Cueto

acueto@peru21.com

Opina



El Perú es inexplicable sin la mezcla, la fusión y la integración de los contrarios. Esta idea, sugerida en el prólogo a *Los Comentarios Reales* del Inca Garcilaso, se expresa en todos sus productos culturales.

De ellos, la comida peruana es uno de los más concretos. En las cocinas los peruanos hemos intentado armonizar los contrarios, unir elementos de distintas texturas, colores, sabores y formas. Integrarlos en un plato único parece el objetivo logrado de nuestros cocineros y frustrado de nuestra sociedad.

Este es el gran tema del magnífico documental *Ollas y sueños* de Ernesto Cabellos, que vimos en la inauguración del Festival de Cine de Lima, organizado por la Universidad Católica, su centro cultural y auspiciado por el Banco Continental y El Comercio.

El documental de Cabellos es un ejemplo de cómo un plato de comida se convierte en el producto de siglos de historia. El Perú, país de antiguos mestizajes, produce una cocina de fusión. ¿Por qué no podemos lograr en nuestra sociedad lo que hemos

logrado en nuestra cocina?, se preguntan con frecuencia sus magníficas imágenes.

En una noche de homenajes al cine y a España, el festival homenajeó a Carlos Gassols, quien en su discurso mostró —al igual que Francisco Lombardi— cómo se puede ser emotivo y brillante desde la sobriedad.

El Festival de Cine, que empezó

"El Perú, país de mestizajes, produce una cocina de fusión. ¿Por qué no podemos lograr en nuestra sociedad lo que hemos logrado en nuestra cocina?"

el fin de semana, entra a su versión décimo tercera. Está demostrando algo raro para los productos culturales en el Perú. Hay gente con fe, como la del Centro Cultural y Edgar Saba y Alicia Morales y Alfredo Luna, y su recatorado, para que los festivales duren. Que algo bueno dure, vaya proeza peruana.

Lea la columna de Alonso Cueto todos los lunes.

El director Cabellos cree que "no se podría entender Perú" sin la cultura e historia de la patata

Archivado en: cultura, cine, estilo vida, gastronomía, seminci_tiempo de historia, castilla león

EFE

Actualizado 25-10-2009 14:04 CET

Valladolid.- El director del documental "De ollas y sueños", el peruano Ernesto Cabellos, ha reconocido a Efe que "no se podría entender Perú sin la cultura e historia que hay detrás de la patata", uno de los productos "esenciales" con el que se puede "trazar la fisonomía" de este país andino.

"De ollas y sueños" concursa dentro de la sección Tiempo de Historia dentro de la 54 Semana Internacional de Cine de Valladolid (Seminci).

Si en España es la tortilla de patatas el plato más famoso que se elabora con este alimento, en Perú existen otros como la causa -un puré de papas como limón, lechuga y aceitunas que se come frío-, la papa a la huancaína -una famosa salsa-, el ají de gallina o el guiso denominado carapulcra.

Cabellos demuestra en el documental que se puede conocer la idiosincrasia de Perú a través de los puestos de comida, de los mercados, de la cocina y de los restaurantes más destacados, y que alrededor de ella hay un sentimiento de identidad y pertenencia que no se encuentra en otro ámbito de la mestiza sociedad peruana.

"A lo largo de la historia, hemos recibido influencias de diversas culturas, como la andina, la española, la criolla, la china, la japonesa o la italiana, y el espacio donde ese espíritu está expresado es en la cocina", ha relatado.

Entre los testimonios que incluye "De ollas y sueños" se encuentra el de un peruano que en su día aterrizó en Amsterdam "confiando en que la comida con la que creció era capaz de seducir el paladar de los holandeses" y, a partir de una pequeña cocina de dos hornillas, consiguió abrirse paso regentando un restaurante de nombre Sabor Latino.

También relata la historia de Gastón Acurio, el líder de la "movida gastronómica" en Perú, que empezó con un restaurante de alta cocina en Lima y ahora tiene varios negocios en ciudades como Madrid, Sao Paulo, San Francisco o Bogotá.

El director se muestra esperanzado con el futuro de Perú, debido a la "capacidad de vencer obstáculos y seguir construyendo" país de la gente, tras haber pasado episodios como un conflicto armado interno o la crisis económica derivada de la hiperinflación.

Una muestra de esa voluntad, de "esa capacidad de sonreír, de soñar y seguir adelante" es la cena de Navidad que aparece en el documental, donde a pesar de la pobreza y la "adversidad", la gente muestra un espíritu solidario alrededor de la comida.



"Nuestra mejor posibilidad como país está ahí y la revolución gastronómica que viviremos así lo demuestra", ha declarado.

Ernesto Cabellos (Lima, 1968) cuenta en su palmarés con un segundo premio en la sección Tiempo de Historia de la Seminci, en 2003, por "Choropampa, el precio del oro". En 2007, también presentó en Valladolid su documental "Tambogrande".



(EFE)

El director peruano Ernesto Cabellos participa en la sección de Tiempo de Historia de la 54 edición de la Semana Internacional de Cine de Valladolid (SEMINCI) con el documental "De ollas y sueños".



La receta de Tito Cabellos (en la foto) y la productora Guarango, dura 75 minutos y se presentará en cuatro cines.

Foto: **VÍCTOR CH. VARGAS**

Yo uso Anchovetas!

Comiendo con los Ojos

Documental sobre gastronomía peruana, "De Ollas y Sueños", de Tito Cabellos, se estrena en cines el 10 de diciembre.

UN nuevo milagro puede atribuirse a la cocina peruana. Amén de levantar la autoestima nacional, funcionar como orgulloso fenómeno democratizador e importante fuente de divisas, nuestras ollas estarán en pantalla grande del 10 al 16 de diciembre en las cuatro salas que Cineplanet tiene en Miraflores, San Miguel, San Borja y La Molina.

"De ollas y sueños", documental de 75 minutos de duración, es una apuesta de Tito Cabellos y productora Guarango al descubrir el poder integrador de nuestra cocina y su proyección a futuro.

—¿Por qué se les ocurrió tocar este tema?

—En los 15 años que tenemos como Guarango hemos hecho *Choropampa*, el precio del oro en el 2002, *Tambo grande: mangos, muerte, minería* en el 2007 y un año antes *El caso Majaz*. Nuestro punto de partida es explorar los puntos de conflictos de la sociedad y recoger lo que piensa la gente.

—Pero aquí no se encontraron con conflictos...

—No, al contrario, nos encontramos con un espacio único, afortunado, donde toda una nación se siente armoniosa y orgullosamente integrada.

—Eso se refleja en el tono de la película.

—En un documental no hay segundas tomas. Somos como una orquesta de jazz, más que en partituras nos apoyamos en la improvisación y el descubrimiento.

—¿Habían tenido antes algún contacto con la gastronomía?

—Nuestra primera y única aproximación fue con las ollas comunes de otros proyectos. Este documental nos ha tomado dos años. Hemos recorrido el Perú y el extranjero filmando en ciudades como Madrid, Londres, Amsterdam, París y Nueva York donde existe una colonia peruana significativa.

—Supongo que la inversión ha sido considerable

—El proyecto costó US\$ 300,000, de los cuales Guarango puso cincuenta y



Entrevistando en Madrid a Jose María Arzak, uno de los grandes del mundo culinario.

el resto lo financiamos con apoyo de instituciones como AECID de España. Lo bueno es que todo el equipo de producción entra en un tico. Hemos aprovechado viajes personales para filmar alojándonos en casas de amigos, no somos una superproductora, ni cargamos grandes equipos.

—La película se estrenó en el festival de cine de la Católica. ¿Cómo fue la experiencia?

—Fantástica. Fue la primera vez que un documental hecho en América Latina inauguraba un festival. Hemos

sido nominados al Festival de Valladolid y acabamos de obtener el premio del público en el festival "Filmar en América Latina" de Ginebra.

—¿Qué planes tienen para la película?

—Donaremos un millar de copias en DVD para uso de escuelas, universidades públicas e institutos de cocina a nivel nacional. Además, se proyectará en los 30 microcines que el grupo Chaski tiene en provincias, y finalmente planeamos asistir en los próximos tres años a un centenar de festivales en todo el mundo. ■

Javier Wong, Gastón Acurio, Héctor Solís, tres de los protagonistas del documental.



VITRINA INTERNACIONAL |||| Difusión gastronómica desde el séptimo arte

Sazón peruana compite en pantalla

★ “DE OLLAS Y SUEÑOS” SE ESTRENA HOY COMO PARTE DE LA SEMANA INTERNACIONAL DE CINE DE VALLADOLID, EN ESPAÑA ★ DOCUMENTAL DE GUARANGO PRODUCCIONES COMPITE EN LA SECCION DE LARGOMETRAJES JUNTO CON OTRAS VEINTE REALIZACIONES

●●● Catherine Contreras

Hace dos años, Ernesto Cabellos no sabía mucho de cocina. Hoy, con casi diez kilos de más y un documental completamente inspirado en la gastronomía peruana, el director de Guarango Producciones se relame al lanzar un comentario categórico y hasta tentador antes de viajar a Valladolid: “La película suena muy rico”. Él se refiere a “De ollas y sueños”, el documental de 75 minutos que hoy se estrenará a escala internacional como parte de la 54 Semana Internacional de Cine de Valladolid (Seminci), considerado uno de los festivales más importantes (el segundo después de San Sebastián) que se celebran en Europa.

La producción de Guarango compite en la sección Tiempo de Historia, junto con 20 largometrajes (la suya es la única cinta peruana y el único documental) provenientes de España, México, Argentina, Suiza, Holanda, Estados Unidos, Alemania, Japón, entre otros países. Su proyección está programada para dos fechas: hoy (la presentación estará a cargo del crítico gastronómico español Ignacio Medina) y el viernes 30, un día antes de que se den a conocer los resultados de esta contienda que premiará con 20 mil euros al ganador.



MESA DEL CHEF. “De ollas y sueños” se presentará hoy en Valladolid y también en el Parque de la Muralla.

“Con ‘De ollas y sueños’ abrimos el Encuentro Latinoamericano de Cine de Lima, y luego lo presentamos en Mistura, para retribuir el apoyo que los cocineros nos dieron al abrirnos sus cocinas”, cuenta Cabellos, quien adelanta que posteriormente su hermano Ricardo llevará el documental al Festival de Cine Latinoamericano de Ginebra, donde la cinta (que acaba de ser sub-

titulada al inglés) se proyectará durante tres fechas, entre el 16 y 23 de noviembre, para competir por el Premio del Público.

EN SU PUNTO

A Ernesto Cabellos también le llegó vía e-mail el famoso discurso que Gastón Acurio pronunció en la Universidad del Pacífico. Le pareció motivador y novedoso, además de inspirador, al punto

de llevarlo a concebir un proyecto distinto que pudo concretarse gracias al apoyo de TAL (Televisión América Latina), televisora brasileña que aceptó coproducir su idea para incluirla en una serie de programas que tienen por objetivo presentar la cultura e idiosincrasia de diversos países latinoamericanos.

“Buscamos traducir al lenguaje cinematográfico la expe-



INSPIRACIÓN. Ernesto Cabellos y Gastón Acurio en sabrosa charla.

riencia sensorial que es la cocina. Todo un reto”, cuenta el director peruano, que recibió de TAL 250 mil dólares para la realización, dinero al que luego se sumó el que aportaron otras entidades nacionales e internacionales.

Y es que “De ollas y sueños” demandó mucho tiempo, trabajo y desplazamientos. A Nueva York para retratar la nostalgia de los peruanos que buscan construir un pedacito de su país a través del sabor de un lomo saltado y un pisco sour. A París, para advertir en El Picaflor la lucha de su chef, Lourdes Centi, por proveerse de los insumos necesarios para alcanzar el sabor auténtico. A Amsterdam y Londres, para captar el éxito que después de años frente al fogón alcanzaron Eduardo Soto y Arístides Rojas en sus respectivos restaurantes (Sabor Latino y El Aguajal).

Pero también a la célebre cumbre gastronómica Madrid Fusión, a las tumbas del Señor de Sipán y al cementerio de Villa María del Triunfo, justo cuando las familias se vuelcan a agasajar con sus mejores viandas a sus muertos por su día.

Ernesto reconoce que fue un proyecto muy ambicioso, pero también “que ayudó mucho que Guarango sea como un restaurante familiar, y que todo el equipo entre en un Tico”, bromea, antes de empezar a hablar de sus planes más cercanos: entrenar “De ollas y sueños” en el circuito comercial limeño (ya está programado con Cineplanet entre el 10 y 16 de diciembre) y, para el 2010, promover su difusión pública y masiva en Lima y el interior del país. Una proyección que sin duda abrirá el apetito de todos los espectadores. ●

Año de la Unión Nacional frente a la Crisis Externa

Presidente del Directorio: María del Pilar Tello Leyva | Gerente General: César Inga Ballón
Directora(e): Delfina Becerra González

Miércoles, 25 Noviembre, 2009

TIPO DE CAMBIO AL 24/11/2009 Compra S/. 2.881 Venta S/. 2.883

SBS Dólar / Estadísticas

CULTURAL

ESTRENO. DOCUMENTAL DE OLLAS Y SUEÑOS SE ESTRENARÁ COMERCIALMENTE

La cocina peruana a la pantalla grande

Filme de gastronomía nacional se ha presentado en Europa

Sirvió para inaugurar el último Festival de Cine de Lima

La película De ollas y sueños se estrenará en las salas de Cineplanet de la capital. El documental ya ha sido presentado en España y premiado en Suiza, y será estrenado comercialmente en Lima a partir del 10 de diciembre.

La película De ollas y sueños, del conocido documentalista Ernesto Cabellos, retrata las maravillas gastronómicas de nuestro país y aborda la pregunta de si toda una nación puede estar representada en su cocina.

En el documental, que sirvió para inaugurar la última edición del Festival de Cine de Lima, se ven desde las anticucheras del día del Señor de los Milagros, los puestos en el mercado, los restaurantes de más renombre en el país y hasta el cementerio de Villa María del Triunfo para comer con los muertos, entre otros variados temas.

Entre los testimonios se encuentra el de un peruano que llegó a Amsterdam "confiando en que la comida con la que creció era capaz de seducir el paladar de los holandeses". Con una cocina de dos hornillas y un libro de Nicollini, logró abrirse paso y hoy dirige un restaurante de nombre Sabor Latino. Además, la película retrata el emprendimiento de los chefs peruanos liderados por Gastón Acurio que, además de cocinar, trabajan por convertir a la gastronomía en un motor de desarrollo para el país.

De ollas y sueños se estrenó internacionalmente durante la Semana Internacional de Cine de Valladolid -España, donde fue la única película peruana seleccionada. Además, fue galardonada con el Premio del Público en el Festival Filmar en América Latina de Ginebra, Suiza.

Dato

La tecnología que se usará representa una novedad en el país, ya que se utilizarán las salas 3D para proyectar en el formato digital DCI 2K, solamente empleado por los estrenos de Hollywood.

Editorial Perú

El Peruano
DIARIO OFICIAL

Directora(e):
Delfina Becerra
González

Av. Alfonso Ugarte
873, Lima 1 Perú
Central Telefónica
(51-1) 3150400

Jefatura de
Informaciones
Telefax: 424-0763

ISSN

INTERNATIONAL CENTRE

ISSN 1605-3087

FONAFE



Cine Peruano

PRESENTACIÓN DEL DOCUMENTAL "DE OLLAS Y SUEÑOS" EXPONE LO MEJOR DE LA GASTRONOMÍA PERUANA Y DE NUESTRA MARCA PAÍS.



¿Puede toda una nación estar representada por su cocina? Es la reflexión central con la se que da inicio al documental gastronómico **"De Ollas y Sueños"**, dirigido por el reconocido director Ernesto Cabellos y el cual fue presentado oficialmente este último jueves 3 de diciembre en las instalaciones del Cineplanet Alcázar.

El documental (co-producción peruano-brasilera) retrata las historias de **diversos personajes**, desde los más reconocidos chefs -como Gastón Acurio, Bernardo Roca Rey, Teresa Izquierdo, Pedro Miguel Schiafinno y Ferran Adriá- hasta los que aún no son tan famosos, pero que en ningún caso dejan de rescatar y llevar nuestro maravilloso **bagaje culinario** a los más impensados rincones del globo.

Sin embargo, **"De Ollas y Sueños"** no solo es un material audiovisual en el que se muestran los platillos de nuestra variopinta cocina. Al hablar de la gastronomía peruana también es un **manifiesto de identidad nacional** y una de las mejores vitrinas para exponer nuestra marca-país aquí y en todo el mundo.

Haciendo del Perú una marca y expresándola a través de su cocina

A decir del director **Ernesto Cabellos**, *"en otras áreas de la sociedad, como el fútbol o la política, no hemos descubierto algo que hemos tenido día a día en la casa, en la cocina familiar, y que de pronto nos sorprende con esa **carga de identidad** que despierta".*

En efecto, es innegable la **relación entre nuestra cocina y la configuración de nuestra identidad** como país. Ello no solo se da por el hecho de los múltiples ingredientes y comidas que podemos preparar con el "sello peruano", sino también por las actitudes -que muchas veces derivan en rituales culinarios personales y grupales- y la satisfacción de sentir que somos herederos de tanta riqueza cultural.



Ernesto Cabellos, director de "De Ollas y Sueños"

*"Hemos tenido muchas diferencias y puntos de desencuentro, pero en la cocina encontramos algo único, rico y placentero con lo que uno se identifica y en el documental mostramos historias de gente en el extranjero que se muere por un lomo saltado, que quiere a través del sabor recuperar quién es, **restituir su sentido de identidad y pertenencia**", agrega Ernesto.*

Por su parte, el reconocido chef y cultor de la cocina novoandina, **Bernardo Roca Rey**, sostiene que *"tenemos de todo en el Perú, pero además una **biodiversidad cultural** que nos permite que nuestros paladares sean muy amplios"*. Así mismo, dice que *"hace unos años nadie hubiera apostado porque una película que trata el tema de la cultura gastronómica pudiera ser estrenada en una sala comercial y que es grande el Perú para poder hacer esto"*.



Bernardo Roca Rey, chef de cocina novoandina que participa en "De Ollas y Sueños"

El orgullo que demuestra Roca Rey no es ajeno al del resto de los peruanos, que nos sentimos cada vez más identificados con nuestras tradiciones. En este contexto, el desarrollo de una **marca país sólida y atractiva** se convierte en una fuerte necesidad para expresar lo que somos y todo lo que somos capaces de ofrecer a los demás.

Marcando la diferencia

Casos como el de Colombia -con el ya famoso tema de campaña *"Colombia es pasión"*-, el de México o el de España nos demuestran que para que una marca país **perdure y sea reconocible** en el tiempo, hay que trabajarla desde su esencia.

En base a su exitosa experiencia, la Vicepresidente de Imagen País para *"Colombia es pasión"*, María Claudia Lacouture, explica que *"no hay que enfocarse en la marca por los recursos, que son agotables, sino por la gente, la **esencia del país**... (Que) es fundamental saber qué desea vender la gente de su país"*.

En tal sentido, la gastronomía peruana es un ingrediente fundamental de nuestra **Marca Perú** como embajadora del ingenio, la nobleza y diversidad de *"esta hermosa tierra del sol"* y de quienes tenemos *"el orgullo de ser peruanos"*. Desde aquí felicitamos la gran iniciativa de Ernesto Cabellos y compañía por difundir en *"De Ollas y Sueños"* una **peruanidad que marca la diferencia**, como país.

A continuación los dejamos con el **trailer** del documental para que se les vaya haciendo *"agua la boca"*.



LO QUE USTED DEBE SABER

Ernesto Cabellos es director de cine y co-fundador de la **Guarango**, asociación sin fines de lucro que se dedica desde hace quince años a la producción y difusión de documentales sobre temas sociales, ambientales y de desarrollo sostenible. Entre ellos figuran dos documentales de Cabellos, titulados *"Choropampa"* (2002) y *"Tambogrande"* (2007), que le han valido cerca de treinta premios a nivel internacional.

"De Ollas y Sueños" se ha presentado anteriormente en la *Feria Mistura 2009*, la *Gran Semana de Lima 2009* y otros eventos internacionales, como el **Festival Filmar en América Latina**, que es el más importante certamen de cine latinoamericano en Suiza y que le valió el **Premio del Público** a fines de noviembre.

La cinta documental se exhibirá desde el **10 de diciembre** -y solo por una semana- en los **Cineplanet** Alcázar, San Miguel, Primavera y La Molina. Vayan separando su butaca.

V.S.G.

