



Entrevista al director y productor de cine documental José Luis López-Linares, y al productor Antonio Saura

¡Virgen & Extra, listos para rodar!

El reconocido y galardonado director y productor de cine documental José Luis López-Linares emprende una nueva aventura cinematográfica en torno a uno de los alimentos estrella de la Dieta Mediterránea y, como no, de la gastronomía española: el aceite de oliva virgen extra. López-Linares cuenta historias que emocionan, divierten, enseñan y crean vínculos de afinidad...historias genuinas narradas con honestidad. "Virgen & Extra. La Aventura del Aceite" será su próxima y apasionante historia documental, su nueva historia de cine.

[TEXTO: Cristina Revenga Palacios]

“La idea del documental surge después de *Jerez & El Misterio del Palo Cortado*. Pensamos que otro de los grandes temas era el aceite, de gran envergadura y con mucho juego para hacer una historia apasionante”, nos cuenta José Luis López-Linares, que nos recibe una calurosa mañana del mes de julio en la sede de López-Li Films en Madrid

junto al productor Antonio Saura, con el que ha trabajado en *El Pollo, el Pez y el Cangrejo Real; Roberto Bolaño, el último maldito; Jerez & El Misterio del Palo Cortado; Un día en el Real (200 años del Teatro Real)*; y el recién estrenado *El Bosco. El Jardín de los sueños*.

Director de fotografía en películas de Carlos Saura, Fernando Trueba, Jaime Chávarri, Alain Tanner o Víctor Erice; López-Linares ha produci-

do y dirigido desde 1994 más de cuarenta documentales entre los que destacan: *Asaltar los cielos* (Premio Ondas en 1997), *Un instante en la vida ajena* (Goya al Mejor Documental en 2004) o *Extras* (Goya al Mejor Cortometraje Documental en 2005). También se alzó con el Goya a la Mejor Fotografía en 2005 por su trabajo en *Iberia*, de Carlos Saura.

El gusanillo de la gastronomía



El director y productor, José Luis López-Linares (a la izda.), y el productor Antonio Saura (a la drcha.).





les picó tras hacer juntos *El Pollo, el Pez y el Cangrejo Real*, una historia que nos acerca a la figura del chef Jesús Almagro y cómo prepara su participación en 2008 en el Bosc d'Or, un prestigioso concurso francés que proclama al mejor cocinero del mundo. Según relata Saura, "lo interesante de este documental era, por un lado, conocer la peripecia fascinante de un hombre en un concurso y, al mismo tiempo, reflexionar sobre lo que estaba por venir en la alta gastronomía".

Su interés por la alimentación, el consumo y la comida en relación con la sociedad les llevó pos-

teriormente a *Jerez & El Misterio del Palo Cortado* que fue el siguiente paso en respuesta a su deseo de divulgar sobre el consumo de vino, entendiendo el significado y la relación de este producto con una realidad socio-económica, un pueblo y su productor.

Tras ahondar en el vino de Jerez, López-Linares y Saura centraron sus pensamientos en un alimento clave en la historia de España: el aceite de oliva. Tocaba su turno. "No se puede –continúa Saura– concebir nada de lo que somos y hacemos como cultura sin entender la dimensión que tiene el aceite de oliva en la historia de España y el

papel que desempeña en la economía, la gastronomía y a nivel social. Sin el aceite de oliva ni nuestro idioma sería el mismo".

El punto de partida, según nos avanzan, es analizar cómo explorar todo aquello que implica este alimento con el fin de lograr un documental que sea "ameno, divertido y entretenido", "para que cuando la gente termine de verlo salga precipitado hacia una tienda a comprar aceite".

A partir de ahí el documental profundizará en el significado del aceite en la historia de España, en su producción y consumo, así como en sus diferentes calidades, acercándose a cómo es su entendimiento y com-





presión por parte de la sociedad.

Y es que “es sorprendente lo desconocido que es el aceite de oliva en un país que consume tanto, y la ignorancia sobre las diversas variedades, sobre cómo utilizar este alimento o sobre cómo maridarlos”, destaca

Saura, quien asegura que el papel que desempeña este alimento en la gastronomía también tendrá un apartado importante en el largometraje, que mostrará quien está dando un salto más allá sin olvidar la cocina popular y más tradicional. Además,

tratará de reflexionar sobre cómo dos o tres platos históricos han evolucionado con la transformación del aceite, y también tendrá cabida la parte química del producto.

“Daremos una visión global y de impacto. Para realizar una instantánea

José Luis López-Linares, director y productor

José Luis López-Linares es director y productor de cine documental. Comenzó su carrera cinematográfica como director de fotografía, trabajando con los más reconocidos cineastas, tanto españoles como extranjeros (Carlos Saura, Fernando Trueba, Jaime Chávarri, Alain Tanner o Víctor Erice).

López-Linares ha estado nominado para los premios Emmy y seleccionado para numerosos festivales de prestigio internacional (Berlín, San Francisco, Venice, Tribeca, Nueva York, Sydney y Toronto, entre otros).

Sus películas han obtenido un gran número de galardones entre los que se incluyen tres premios Goya de la Academia de Cine.

Su primer gran éxito *Asaltar los cielos* (Premio Ondas en 1997) está avalado por la crítica, considerado como el precursor del documental de cine en nuestro país.

Sus últimas producciones son *El Bosco. El jardín de los sueños*, junto con el Museo del Prado; *Altamira, entre el cielo y la tierra*, que se estrenaron en junio y septiembre de este año, respectivamente; y *Jerez & El Misterio del Palo Cortado*, que se presentó en el Festival Internacional de Cine de Berlín 2015 y continúa su recorrido por todo el mundo (Festival de Málaga, Buenos Aires Fabici, Toronto, Edimburgo...).

Además, José Luis López-Linares ha escrito el guión de la última película de Hugh Hudson, *Altamira*, estrenada en las salas de cine en marzo de 2016 y que está protagonizada por Antonio Banderas.

La trayectoria de López-Linares en colaboración con el Museo del Prado se extiende a lo largo de los años, realizando varios documentales sobre arte e historia: *El primer siglo del Prado*; *Sorolla, la emoción del natural*; *La bella durmiente*; *Maíno. Un maestro por descubrir*; y *El arte del poder*.

Desde 1994 ha producido y dirigido más de cuarenta documentales entre los que se encuentran: *A propósito de Buñuel* (Festival Internacional de Telluride, 1989); *Extranjeros de sí mismos* (Nominado al Mejor Documental en los Premios Goya en 2002); *Un instante en la vida ajena* (Goya a la Mejor Película Documental en 2004); *Extras* (Goya al Mejor Cortometraje Documental en 2005); y *Lorca, así que pasen cien años* (Nominado en los Premios Emmy en 1998).





nea del aceite de oliva, tenemos que partir de una historia para contar una realidad tan evidente como que en la actualidad vas a Estados Unidos y en algunos restaurantes te ofrecen un platito con aceite de oliva”, relata el productor, por lo que las localizaciones serán nacionales, pero viajarán para conocer la presencia del aceite de oliva español en otros países.

“Existen miles de historias en torno al aceite”, añade López-Linares, a lo que se une que en los documentales cada entrevistado te lleva a un universo nuevo, mientras que el proceso de documentación, a su vez, también aporta diversos descubrimientos.

“La idea es transmitir la repercusión que tiene el aceite en nuestras vidas, lo importante que es consumirlo e informar de las variedades que existen, ayudando a la gente a comprender y a sumergirse en este mundo, generando al mismo tiempo curiosidad para que el que quiera ver el documental siga trabajando y especializándose”, insiste Saura.

Planteamiento del documental

Los documentales de López-Linares combinan entrevistas, material de archivo, y maravillosas imágenes, creando espacios de poesía, música e información, y donde el uso de la palabra y la voz tiene una gran presencia. Contará, además, con un equipo ágil y una máxima combinación de cámaras y lentes, si bien ahora es tiempo de impregnarse de todo aquello que rodea al maravilloso mundo del virgen extra para llevar a cabo el proceso de selección de los profesionales que participarán en este largometraje. Si todo marcha bien, nos aseguran, intentarán comenzar el rodaje este año; mientras que el montaje posterior -una parte fundamental en un documental de calidad- implicará un mínimo de nueve meses.

Desde la productora consideran tan importante realizar una obra que atrape al espectador desde el principio hasta el final, como tener presente que ha de ser difundida para

Antonio Saura, productor

Antonio Saura -hijo del director Carlos Saura y Adela Medrano, una destacada directora de cine documental- ha desarrollado una importante actividad en la producción de documentales de calidad y alto nivel artístico. Productor de más de 20 largometrajes, su pasión por el documental le ha llevado a producir, entre otros, *Buscando a Salomé*; *Retrato de Carlos Saura*; *El Pollo, el Pez y el Cangrejo Real*; *Fados*; *Roberto Bolaño, el último maldito*; *La Tierra de las Mil Orquestas*; *¿Quién fue Pilar Miró?*; *A la Sombra de la Cruz*; *Jerez & El Misterio del Palo Cortado*; *Zonda*; *Folklore Argentino*; *Un Día en el Real (200 años del Teatro Real)*; y *El Bosco. El Jardín de los sueños*.

Al margen de su trabajo como productor en los últimos 20 años, Saura atesora una larga carrera en investigación y formación, habiendo sido fundador y, posteriormente, director durante seis años de la Media Business School. En la actualidad, sigue desarrollando una intensa actividad docente y de consultoría en materia audiovisual. Destaca su colaboración en los últimos años con el programa de formación para documentales “Greenhouse”, una iniciativa israelí-turco-holandesa-española que ha contribuido a ayudar a financiar algunos de los mejores trabajos surgidos en el área mediterránea, entre otros *Five Broken Cameras*, nominada al Oscar en 2012. Desde 2014 es profesor invitado en la prestigiosa universidad Middlebury College, en Vermont (Estados Unidos).

También es vicepresidente de la Academia Europea de Cine (EFA) y miembro de la Academia de Cine Española, así como de la Fundación Fullbright.

Antonio Saura es Máster en Guión y Producción de Cine por Columbia University en Nueva York, donde estudió con una beca Fullbright; licenciado en Historia por la Universidad Complutense en Madrid; y titulado en el primer Máster de Periodismo de *El País*.

En su juventud desarrolló una actividad relevante como periodista, articulista y guionista y sigue colaborando en periódicos como *El País* o *El Mundo* con cierta regularidad.

que pueda ser disfrutada por una gran audiencia. La salas de cine y los festivales cinematográficos serán su principal escaparate. Asimismo, el hecho de presentarla en un festival internacional de categoría A, como el de Berlín, favorece que sea seleccionada por otros muchos festivales internacionales donde -durante o después de la proyección- se realizan catas, charlas, maridajes, conferencias... También prevén que la película genere, por sí misma, encuentros y eventos en torno al aceite por todo el mundo.

López-Linares y Saura destacan que este tipo de documentales de autor tienen un efecto de llamada “tremendo” y generan información, intereses y curiosidad mediática, así como múltiples búsquedas en redes sociales, creando “una burbuja de comunicación alrededor de un producto”. De hecho, en el caso del palo cortado, las ventas se han incrementado un 30% tras el estreno y emisión de *Jerez & El Misterio del Palo Cortado*. ¿Sucederá lo mismo con el virgen extra? 🍷