

ENTREVISTA

PATRICIA PÉREZ

Cineasta

Nací en Lima hace 43 años. Me fui a estudiar a EE.UU. gracias a una beca Fulbright y en el 2003 me aceptaron en un programa del Directors Guild of America. Vivo en Los Ángeles desde entonces. He trabajado en series como "Grey's Anatomy", "CSI New York" y "Star Trek".

"En el rubro documental el Perú es una mina de oro"



ARCHIVO PERSONAL

Patricia tiene una compañía productora, Chiwake Films, a través de la cual desarrolla sus proyectos.

NORASUGOBONO @nsugobono

Patricia Pérez es una excelente cocinera. Colecciona libros, 'googlea' recetas, se inscribe en clases. Su esposo y su hija de 6 años están acostumbrados: en la mesa de la familia se sirve con regularidad un menú muy criollo. Es a través de la comida —tras dos décadas afincada en California— que Patricia se siente cerca al Perú.

Quizá sea por ese motivo que su premiado primer documental "Mistura: The Power of Food" presentaba ante el mundo el impacto social y transformador de la gastronomía peruana. O que el segundo, "Finding Gaston", mostrase un lado nunca antes visto del cocinero que lideró la revolución culinaria. Sus películas se han exhibido en festivales independientes y salas de cine comerciales. Han sido vistas en países como Japón, España y Francia. La convirtieron en embajadora de la marca Perú y la hicieron sentirse más orgullosa que nunca del país que dejó atrás para perseguir un futuro mejor.

—¿Cómo era la industria del cine hace 20 años en nuestro país?

Después de estudiar en Estados Unidos [con una beca] volví un tiempo al Perú. A nadie le importaba que yo tuviese un máster en cine, porque era mujer. En la cabeza de muchos lo único que podía hacer era producción, maquillaje, peinado y vestuario. Me había sacado la mugre, y nada, ni siquiera me llamaban. Decidí regresar a Los Ángeles. No conseguía trabajo, pero logré entrar a un programa de entrenamiento del Directors Guild of America. Así pude empezar a trabajar en Hollywood. Me establecí, empecé a tener contactos.

—¿Alguna vez te planteaste trabajar en el Perú?

En Los Ángeles está mi familia y tengo lo mejor de dos mundos: trabajo acá, pero cuento historias sobre el Perú que puedo sacar al extranjero.

—Haces un poco de todo: eres directora, productora, trabajas como asistente de dirección en varias producciones de Hollywood... ¿Se puede vivir solo de documentales?

Es difícil. Si bien es cierto que el documental se vende, después de que la distribuidora se queda con su parte, y el distribuidor del país también, al productor original le llega casi nada. Creé una compañía productora a raíz de mi primer documental. Si hubiese ido con la idea de "Finding Gaston" a una productora externa, nadie la habría querido hacer, o la habrían hecho a su manera. Yo quiero hacer las cosas como me nace.

—¿Cómo acomodas la logística que supone filmar en el Perú y vivir en Los Ángeles?

Toma tiempo. Ninguno de los documentales que he hecho salen de un guion. Voy a Lima y veo qué encuentro, qué pasa, y voy siguiendo eso. No me gusta planearlo porque me parece aburrido, y lo que uno planea nunca sale. Tengo varios libros abiertos de historias que he empezado a seguir. Una de ellas es sobre el cacao en el Perú. También estoy trabajando con un restaurante italiano en Los Ángeles, una trattoria de historia familiar.

—El contenido audiovisual alrededor de la comida se va diversificando. Hay 'realities', producciones especiales como "Chef's Table", películas... ¿Crees que al público le sigue interesando el tema o, por el contrario, ya empieza a saturarse?

Creo que el cine gastronómico está viviendo un 'boom' y las historias gastronómicas están en todo su esplendor. Imparables. Se nota un tratamiento filmico importante, diferente, fresco, elegante. Cuando terminé de hacer el documental sobre Gastón pensé dejar de hacer comida por un tiempo, pero nunca puedo. Mi relación con la comida es demasiado fuerte.

—¿Qué se puede contar sobre comida peruana afuera que no se haya dicho?

Nuestra comida está en su cúspide aquí, aunque parezca que solo haya sido una moda. Están los premios internacionales [The World's 50 Best Restaurants], el que se reconozca al país como mejor destino culinario, la apertura de restaurantes fuera... podría hacer películas sobre la gastronomía peruana por cinco años y la gente las seguiría viendo.

—¿Es difícil encontrar historias genuinas en una ciudad tan dominada por la industria como Los Ángeles?

Definitivamente. Se trabaja mucho aquí. El glamour que se ve no es lo que ocurre. Hay de todo, pero el común denominador es que el nivel de profesionalismo que tenemos acá es brutal. No podría estar en otro sitio para hacer lo que hago. Para mí ha sido la combinación perfecta: trabajar aquí y aprender de la industria todo lo que puedo, pero ir al Perú y trabajar con gente peruana, con historias a las que culturalmente me siento cercana. Además, hay mucha gente que necesita que sus historias salgan. En el rubro documental el Perú es una mina de oro.

—¿Cuáles son las historias que falta difundir?

Estoy trabajando en un proyecto con la intención de ayudar a mujeres jóvenes, menores de edad. Investigando llegué a Cusco, pero todavía no puedo adelantar mucho. No solo queremos mostrar el problema: también queremos mostrar la solución. En Mistura conocí a muchas mujeres fuertes, ejemplares, trabajadoras... desde Grimanesa Vargas o Teresa Izquierdo hasta las productoras de quinua. Se me quedó la semillita de buscar una manera de enfocarme en la mujer peruana. La primera fase de filmación fue muy emocional para mí. Lloré detrás de cámaras todos los días, son historias difíciles de enfrentar. Pero poco a poco vamos avanzando.

—¿Se puede generar un cambio real desde una pantalla de cine?

La idea es traer al Perú apoyo internacional que colabore con iniciativas que combatan estos problemas. Estoy contenta, porque sé que esta producción va a traer mucha ayuda para nuestras mujeres. Para mí de eso se trata: de generar un cambio positivo que ayude, que cambie la vida de las personas para bien.

—Tengo varios libros abiertos de historias que he empezado a seguir. Una de ellas es sobre el cacao en el Perú.