

Universidad Nacional de La Plata  
Facultad de Bellas Artes  
Departamento de Artes Audiovisuales



Tesis de grado en conjunto  
Licenciatura en Comunicación Audiovisual  
Orientación en Realización de cine, tv y video (Plan 2003)

Expediente n° 1200-006670/17-000

**Título**

“Sabe la Tierra”

**Tema**

Aproximaciones sobre el concepto de personaje y su construcción en el documental audiovisual.

Alumna: **Silva, Constanza**  
DNI: **34.664.720**  
Legajo: **55291/4**  
Teléfono: **+598 91881285**  
E-mail: **costysilva@gmail.com**

Director: **Leopoldo Dameno**

Co-tesista: **Ibarra, Fernando**  
Legajo: **54510/1**

# Índice

Introducción	3
Fundamentación	4
Narración y modos de abordaje documental	4
El personaje documental	5
De sujeto a personaje: observar y analizar para construir y representar	6
La estructura narrativa: crear, destruir y reconstruir	9
Conclusión final	12
Bibliografía	13
Filmografía	13
Anexos	14
Anexo 1: Escaleta por escenas - Pre rodaje	15
Anexo 2: Guion 1° Capítulo - Pre rodaje	22
Anexo 3- Guía de preguntas para Voz en Off	37
Anexo 4 - Estructura post rodaje	41
Anexo 5 - Story Line y Sinopsis del episodio	44

# Introducción

*Sabe la Tierra* es un proyecto de serie documental compuesta por 9 capítulos unitarios de 26 minutos cada uno. Dicha serie se propone repensar la gastronomía Uruguaya a través de retratar distintos modos de vida y de consumo alternativos que existen actualmente, siendo el recurso principal y fundamental, los testimonios de las distintas personas que forman parte de este contexto particular. Nuestro trabajo de tesis para la Licenciatura en Comunicación Audiovisual fue la realización del primer episodio y capítulo piloto titulado “*Rebelión en la Chacra*”, para el cual contamos con la participación de la chef y productora de frutos nativos, Laura Rosano.

El recurso o estrategia comunicacional de tomar la historia de una persona para construir un discurso más amplio, fue para nosotros la manera de acceder al mundo que queríamos conocer y transmitir. Y para ello, fue necesario hacer del sujeto un personaje.

¿Por qué hablamos de personaje en el documental? Existen variadas discusiones sobre si corresponde o no denominar personaje al sujeto del mundo real al que vamos a acceder como realizadores. Algunos textos plantean que personaje es un término heredado de la ficción y que lo correcto es hablar de actor social (Nichols, 1997) o simplemente sujeto de lo real. Lo cierto es que más allá de cómo se denomine, hay un acuerdo en que, como menciona Estrada Márquez<sup>1</sup>, existe una condición que cambia en el momento en que la persona es mirada a través de la cámara, incluso para nosotros desde el momento en el que la persona pasa a ser el objeto de trabajo del guionista. Por lo tanto, vamos a referirnos con el término personaje teniendo en cuenta que existe un proceso de caracterización del mismo, una mirada del guionista sobre el sujeto, una construcción hecha únicamente para la obra audiovisual.

A partir de acá vamos a desarrollar algunas ideas que tienen que ver con la decisión de construir un relato documental donde el eje es el personaje y por lo tanto, cómo el trabajo sobre la caracterización del mismo y su relación con su contexto, fueron claves en la determinación de la estructura dramática.

Comenzaremos poniendo en diálogo los conceptos de narración y documental, en pos de poder desarrollar nuestro abordaje del tema en *Sabe la Tierra*, y continuaremos con una reflexión sobre el proceso de caracterización de Laura Rosano y la construcción de la estructura dramática de este capítulo piloto documental.

---

<sup>1</sup> Estrada Márquez, Montserrat y Redacción de Tierra Adentro. Persona o Personaje: el sujeto del documental. Tierra Adentro. Recuperado de: <http://www.tierraadentro.cultura.gob.mx/persona-o-personaje-el-sujeto-del-documental/>

# Fundamentación

## Narración y modos de abordaje documental

*“La narración nunca está ausente en el cine documental. Es el factor esencial que diferencia al documental de la observación, es un factor determinante de la creatividad del documental.”*

*William Guynn*

La narración es una herramienta que está presente no sólo en los discursos audiovisuales sino en la mayoría de las expresiones que surgen de la vida de las personas. Aunque algunos autores referentes del cine clásico han definido al cine documental como no-narrativo<sup>2</sup>, nosotros creemos que la narración siempre está presente, porque se construye un relato y se transmite una historia.<sup>3</sup>

Sin ir más lejos encontramos en las clasificaciones que hace Bill Nichols sobre los distintos modos de abordaje documental, distintas formas de narrar.<sup>4</sup>

Los modos de abordaje además de servir como una herramienta de clasificación de los diferentes tipos de documentales, nos sirven también para detectar modos de construcción del relato. Al momento de pensar en cómo abordar determinado tema o suceso del mundo histórico, no sólo estamos tomando una posición al respecto, un modo de argumentación, sino también la forma de contar una historia.

En nuestra investigación sobre la temática, encontramos que la producción agroecológica y la búsqueda de una gastronomía alternativa en pos de generar una conciencia crítica sobre los alimentos que consumimos, es la lucha de una comunidad. Cada integrante de esta comunidad en expansión de productores y cocineros significó para nosotros un potencial testimonio, una inmensa fuente de información y de experiencias vividas desde un lugar particular y único. Esta naturaleza del tema a tratar en el documental, nos acercó a la posibilidad de contar con un amplio abanico de personas, cada uno con sus particulares historias y opiniones. Hacer foco en cada una de estas historias nos permitía poder tener un entendimiento más amplio del tema a partir de la diversidad de experiencias.

<sup>2</sup> Bordwell, David y Thomas, Kristin (1995). *El arte cinematográfico: una introducción*. Paidós, Buenos Aires.

<sup>3</sup> Brian Winston, retoma la posición de Guynn y plantea que aunque más o menos marcada, la narración siempre está presente en los documentales. <<Llegamos a la conclusión, entonces, de que lo que distingue al documental del film de ficción no es la simple presencia o ausencia de un relato. La narración nunca está ausente en los documentales, incluso si su presencia está más o menos marcada.>> Winston, B. (2013).

La vida narrada. *Cine Documental (15)*. Recuperado de: [http://revista.cinedocumental.com.ar/la-vida-narrada/#\\_edn6](http://revista.cinedocumental.com.ar/la-vida-narrada/#_edn6)

<sup>4</sup> <<[...] cada modalidad despliega los recursos de la narrativa y el realismo de un modo distinto, elaborando a partir de ingredientes comunes diferentes tipos de texto con cuestiones éticas, estructuras textuales y expectativas características por parte del espectador.>> Nichols, B. (1997). *La representación de la realidad*. pp. 67-68. Barcelona, España. Paidós.

Teniendo en cuenta las clasificaciones de Bill Nichols, encontramos en la modalidad interactiva (Nichols, 1997) las herramientas para acercarnos a la construcción de un discurso situado desde la voz de cada sujeto parte de este contexto. En el modo interactivo el acceso al mundo se encuentra mediado. A veces esa instancia mediadora es un personaje presentador o guía creado para ese fin, otras veces es el mismo realizador. Nosotros optamos por depositar esta función en el propio personaje y que sea él quien lleve adelante la acción y sea la fuente directa de información entre el mundo, el realizador y el espectador. Sin embargo y tratándose de clasificaciones que admiten hibridaciones entre sí, desde la realización también se decidió incluir instancias observacionales como modo de abordar situaciones en particular. Un ejemplo claro es el que plantea Fernando Ibarra (co-tesista) en su desarrollo a propósito de las tomas registradas en el Mercado de cercanías de Atlántida.

Si bien la distinción entre cine narrativo y no narrativo que mencionamos al principio va perdiendo terreno, no son muchos los textos que buscan indagar en el aspecto narrativo del documental. Sin embargo aquellos autores que sí lo hacen plantean que una de las estrategias más recurrentes para articular la narración de un documental es a partir de la construcción del personaje (Vallejo, 2008)<sup>5</sup>

Acercar el mundo del personaje al espectador a través de una historia fue nuestro desafío desde el guion, y para ello debíamos lograr que el sujeto real Laura emergiera como personaje a través de la caracterización y que sus acciones en conjunto con sus ideas y opiniones, develen la temática a través de la estructura. Podemos pensar en esta acción de emerger como similar al “entrar y salir” de personaje de los actores en la ficción, pero con las dificultades que plantea el hecho de ser el sujeto mismo de la representación.

## El personaje documental

*“Mirar a las personas en su hipótesis de personajes. Volvernos observadores para constituir a esas personas en personajes”*  
Mauricio Kartun

La elección de Laura Rosano como personaje de nuestro documental tuvo que ver con las posibilidades que nos podía brindar para desarrollar aspectos del tema general de la serie.

La idea de acercar al espectador un mundo de alimentos y cocina alternativos, viene acompañada con la intención de impulsar el movimiento y la lucha que hacía varios años se estaba desarrollando en la comunidad de productores, cocineros y afines. Laura Rosano se destaca porque es una referente en el campo de la gastronomía con frutos nativos y una defensora de la producción agroecológica y del consumo saludable de alimentos. Para nosotros representaba los dos aspectos principales que buscábamos desarrollar en cada capítulo de la serie, cocina y producto. Sabíamos que encontrar a una persona que cumpla esta doble función no era para nada algo corriente y de entrada se convirtió en la elegida para nuestro capítulo piloto.

---

<sup>5</sup> En su texto *Protagonistas de lo real*, la autora plantea un análisis de la construcción del personaje documental desde conceptos clásicos de la narratología y retoma posiciones de varios autores y realizadores documentales.

A medida que nos adentrábamos en la investigación sobre Laura, empezamos a conocer que la cocina y la producción eran sólo una pequeña parte de todas las actividades que llevaba a cabo en su día a día<sup>6</sup>. Al mismo tiempo, también surgieron aspectos de su vida personal que hicieron aún más interesante la idea de contar con sus testimonios para el documental que se estaba gestando. Por lo tanto, hacer un recorte de la vida de Laura se convirtió en la tarea principal: qué aspectos priorizar, cuáles descartar, siendo que en sí misma Laura representaba todo lo que queríamos contar. En el siguiente apartado trataremos de desarrollar cómo fue este proceso de trabajo y cómo terminó decantando en la estructura narrativa del capítulo.

## **De sujeto a personaje: observar y analizar para construir y representar**

Si nos referimos al género de ficción encontramos que existen numerosos textos sobre caracterización de personajes. Eugene Vale plantea que existen aspectos obligatorios a desarrollar para construir la caracterización de un personaje. Por ejemplo, su edad, su posición en el mundo, su relación con los otros y el carácter como el factor más importante dentro de la caracterización. Está claro que la manera de poder exponer estas características en el audiovisual es a través de acciones. Las acciones que desarrolle el personaje son las claves para develar esa caracterización al espectador, al mismo tiempo que brinda de consistencia al relato que se construye (Vale, 1996). Estos desarrollos sobre la caracterización del personaje en la ficción son válidos también para pensar en el personaje documental. La diferencia es que como guionistas en este género, no dotamos a nuestros personajes de características externas, sino que desarrollamos con más o menos profundidad las ya existentes en la persona sujeto de nuestra construcción. Se trata de un trabajo de observación, investigación y diálogo, para detectar aquellos aspectos más afines a la historia que queremos contar, lo cual también conlleva una responsabilidad ética por parte del guionista/realizador sobre el personaje que se está caracterizando<sup>7</sup>.

Antes de determinar que Laura sería nuestro personaje para el capítulo piloto, contábamos con algunos aspectos de la estructura definidos. Siendo que el documental se pensó como un proyecto de serie, establecimos algunas reglas del formato. La primera y de gran importancia fue determinar que en cada capítulo se debía explorar un alimento o tipo de alimento particular y llevarlo al plato, es decir elaborar una preparación gastronómica con dicho alimento. Esta fue nuestra excusa narrativa<sup>8</sup> sobre la cual desarrollar los conceptos claves que giran en torno a esos dos aspectos. Los ejes a desarrollar a partir de la misma son, el contexto de producción, la identidad gastronómica del plato, y la historia de los personajes.

---

<sup>6</sup> Productora de cerveza artesanal, escritora de dos recetarios, educadora de clases de huerta y cocina para niños, militante activa por la lucha en contra del uso de agrotóxicos, y a favor del etiquetado de productos transgénicos, entre otras actividades.

<sup>7</sup> Lanza, Pablo. El personaje documental entre la particularidad y la representatividad en Vida en Falcon. Recuperado de: [http://www.asaeca.org/aactas/lanza\\_pablo.pdf](http://www.asaeca.org/aactas/lanza_pablo.pdf)

<sup>8</sup> En base a ejercicios y conceptos desarrollados durante la cursada en la cátedra de Guion II del año 2008, entendemos por excusa narrativa, al recurso dramático que nos permite sembrar un elemento dentro del relato para indagar en otros temas adyacentes al mismo. De esa forma se convierte en la excusa o pretexto para desarrollar lo que en realidad es el objeto del relato.

Como mencionamos anteriormente, Laura no sólo cumplía con la doble función de ser cocinera y productora, sino que además toda su investigación y trabajo sobre los frutos nativos giraba alrededor de retomar tradiciones gastronómicas, de revalorizar la producción orgánica y de continuar con un proyecto de vida en su chacra que se vio afectado por la pérdida de su compañero Alejandro. Los tres aspectos principales de desarrollo de nuestro proyecto se vieron reflejados en esta multifacética persona.

Después de hacer una profunda investigación sobre Laura, que consistió en recopilar notas de los medios, leer sus libros y entrevistarla en varias ocasiones, establecimos una serie de temas a desarrollar:

- su investigación gastronómica con los frutos nativos
- su trabajo de producción agroecológica en la chacra Ibirá Pitá
- su rol como educadora y generadora de conciencia sobre la buena alimentación
- su compromiso con la producción local
- su militancia constante

Pero al mismo tiempo no podíamos dejar de explorar también, algunos aspectos de su vida personal que estaban directamente relacionados con su actividad profesional. De las entrevistas y charlas que tuvimos con Laura, nos encontramos con esta historia de amor y de lucha que no queríamos dejar pasar pero que no estábamos seguros de cómo incluirla en el relato. La pérdida de su esposo significó para Laura avanzar de otra manera sobre el proyecto de la chacra Ibirá Pitá. Este proyecto iniciado hacía ya varios años, implicó volver a vivir a Uruguay después de casi una década de estar en el exterior para construir un hogar en base a una marcada ideología de sustentabilidad y cuidado por el medio ambiente. Este *backstory* de su vida personal, nos lleva a una actualidad de Laura en la que todos los días se enfrenta a la tarea de continuar con el legado de su compañero y de seguir construyendo el sueño en común. Sobre esto, Vale plantea que a veces se puede considerar esencial en la caracterización otra información extra de la que él considera como aspectos obligatorios, como por ejemplo, el pasado de una persona. Nosotros entendimos que esta parte de la vida de Laura es un aspecto fundamental para la caracterización del personaje Laura, por lo tanto debíamos encontrar en el relato la manera de incluirlo, con el respeto y cuidado que ameritaba. Nuestra intención no era hacer hincapié en la ausencia física de Alejandro, no dejarlo explícito, sino tratar de hacerlo presente de la misma manera que Laura lo traía a colación en todas las conversaciones sobre todos los temas que tocábamos. Aún no teniendo claro cómo iba a suceder sabíamos que estos aspectos de la vida personal pasada de Laura se iban a dejar entrever y no fue hasta el momento de montaje que logramos visualizar ese espacio donde desarrollarlo.

Una vez establecidos los ejes temáticos, incluyendo una presentación sobre aspectos personales, lo siguiente fue establecer las secuencias dramáticas para generar una idea inicial de estructura, que se encuentra en el anexo 1 de este trabajo en forma de escaleta por escenas. En este punto nos encontramos con la posibilidad de recurrir a un recurso narrativo muy propio del documental que es la voz en off<sup>9</sup>. Decidimos construir un relato en el cual la voz en off de nuestro personaje presente el contenido temático y conduzca la acción en complemento con la imagen, al mismo tiempo que sea un elemento clave en la caracterización. Las ideas, opiniones y testimonios de Laura son presentadas por ella misma a su manera dejando entrever aspectos de su carácter. Es interesante también el

---

<sup>9</sup> El contenido de la voz en off incluida en la primera versión de escaleta corresponde a fragmentos de entrevistas hechas por nosotros y otras extraídas de notas realizadas por medios de comunicación.

efecto que produce y al cual hace referencia Fernando en su desarrollo, sobre el enfrentamiento entre la imagen del sujeto y su voz extradiegética.

Una entrevista final, antes de que comenzara la etapa de rodaje, fue clave para poder revisar la estructura original y modificarla en base al diálogo con Laura. Hay un punto importante que mencionar aquí, que es que si bien nosotros somos conscientes de este proceso de construcción, no podemos negar, que en este género, a diferencia de la ficción, uno dialoga con sus personajes, y es también el mismo sujeto quien se construye a sí mismo a través del intercambio con el guionista/realizador. El personaje Laura no es un producto de la mente del guionista, el personaje Laura es la mirada del sujeto sobre sí misma decantada por el trabajo de observación y caracterización en un personaje para una obra audiovisual. Sin este acuerdo mutuo no hubiera sido posible dicha construcción.

En dicha entrevista se desarrollaron preguntas en base a los ejes temáticos propuestos y las acciones a desarrollar en cada secuencia. La diagramación de las preguntas se hizo en base al recorte de contenido presentado como voz en off en la escaleta y se buscó generar un tipo de respuesta similar.<sup>10</sup> Sin embargo y para nuestra grata sorpresa se obtuvo un contenido mucho más profundo del esperado, tal vez un poco alejado de lo guionado pero con grandes hallazgos. Uno de ellos, tal vez el más significativo por la apertura de Laura hacia nosotros, fue la referencia a su situación actual sin su compañero. Como mencionamos anteriormente, no era nuestra intención hacer explícita esta ausencia, por lo tanto no fue un tema que incluimos como pregunta en nuestra entrevista. No porque Laura nos lo hubiera pedido, sino porque decidimos no hacerlo para no forzar algo que pretendíamos poder incluirlo de una forma sutil y naturalmente. Este fragmento de la entrevista, después de idas y vueltas sobre si incluirlo o no, terminó acompañando la escena final y dando un cierre al capítulo que no era el que se había pensado en un principio.

Antes de finalizar con este desarrollo, me parece oportuno hacer mención a aquellas herramientas que como guionistas utilizamos en la creación de la estructura de este relato. Patricio Guzmán plantea que a diferencia de lo que mucha gente cree, el guion en el documental es igual de necesario que en la ficción y hace sobre todo hincapié en los beneficios de lograr una escritura tan larga que comienza desde la idea y se mantiene en proceso hasta el montaje final (Guzmán, 1997). En nuestro caso, la principal herramienta que utilizamos en este largo proceso de escritura fue la escaleta, en principio en una versión muy borradora como escaleta por secuencias y luego ya más desarrollada en escenas pero manteniendo su carácter de boceto (Anexo 1). La necesidad de formalizar dicha escritura en un guion tuvo más que ver con contar con una herramienta que pudiera hacer visible dicha construcción para un tercero y no tanto para nosotros como guionistas/realizadores. La intención de poder postular este proyecto de serie a diferentes concursos o agentes para la obtención de fondos, nos impulsó a contar con una propuesta realizativa concreta y lograr un guion literario que visualice nuestro proyecto para que sea parte de dicha carta de presentación. Desde la escritura nos propusimos lograr un buen nivel de detalle en la descripción de espacios y acciones. El rico entorno natural en el que el personaje desarrolla sus acciones lo ameritaba. También pudimos contar con un buen desglose del contenido de la voz en off debido a las entrevistas realizadas, lo cual permitió también potenciar esa caracterización del personaje en el guion. Sin embargo creemos que un punto fuerte a mejorar es el nivel de detalle sonoro, el cual se puede profundizar ampliamente para enriquecer la lectura. (El guion literario se encuentra en el anexo 2).

---

<sup>10</sup> Las preguntas de la entrevistas se pueden consultar en el anexo 3.



A pesar de haber logrado una buena herramienta de lectura como este guion, al momento de trabajar sobre la estructura y la reescritura de la misma en las siguientes etapas, fue la escaleta la que nos permitió hacerlo de una forma clara y accesible. La planificación del rodaje se hizo a partir de la escaleta por escenas, luego de ajustar algunos aspectos que se definieron en la entrevista con Laura, y en la etapa post rodaje fue nuevamente la escaleta la que nos permitió trabajar sobre el material obtenido.

En el siguiente apartado desarrollaremos este proceso de trabajo de construcción y reconstrucción de la estructura narrativa.

## La estructura narrativa: crear, destruir y reconstruir

Durante el proceso de investigación sobre la temática a tratar en la serie, analizamos algunas producciones locales y también extranjeras para tomar como referentes. Este proceso se hizo en conjunto con Fernando quien analiza en mayor profundidad la relación con dichas referencias en el apartado *De los referentes estéticos, temáticos y conceptuales* de su trabajo escrito, por lo que para más detalle sugiero consultar dicho desarrollo<sup>11</sup>. En este caso nombraré sólo algunas producciones a modo de ejemplo. Retomando lo que plantea Fernando, si bien en el ámbito local encontramos varias producciones que abordan el tema gastronómico, justamente no dimos con casos que tuvieran en cuenta también al productor de alimentos como agente principal. Sólo el caso de *De la tierra al plato*<sup>12</sup> sugiere un acercamiento distinto pero el eje no deja de ser la receta y su cocinero. Por otro lado también detectamos que la presencia de un conductor o presentador se da casi en todos los casos analizados. En el mencionado anteriormente se trata del cocinero Hugo Soca y en *Cooked*<sup>13</sup> el conductor es Michael Pollan, autor del libro que fue adaptado para la serie de TV. Si encontramos en *Chef's table*<sup>14</sup> un tipo de acercamiento similar al personaje que nosotros planteamos, en el cual son sus acciones y sus testimonios los que delinear el relato, sólo que en este caso encontramos intervenciones de otros personajes en formato de entrevista clásica así como también del mismo personaje protagonista. Estos son algunos ejemplos que nos ayudaron a pensar en el modo de utilizar algunos de los recursos principales en la construcción del relato.

En nuestro caso, de entrada se pensó en desarrollar la historia en base a una estructura clásica en tres actos. En términos de Syd Field diríamos con un planteamiento, una confrontación y una resolución (Field, 1994). Sin embargo no podemos hablar de que existe un conflicto en el modo clásico de fuerzas que se oponen para hacer avanzar la acción del personaje, sino que la progresión dramática existe en cuanto al desarrollo y avance de las líneas de acción. Se pensó en dos líneas de desarrollo del relato, por un lado la excusa narrativa, es decir la elaboración de uno o más platos característicos de Laura. Y por otro lado, una reconstrucción sobre la obtención de los alimentos para dichos platos, y la profundización sobre los aspectos del personaje. Originalmente siempre existió la idea de incluir saltos temporales en el relato para representar también desde la estructura esta idea

---

<sup>11</sup> En el análisis teórico de Fernando se puede encontrar un listado de todas las producciones consultadas, en el apartado Filmografía y en Anexos: Referentes lejanos y Referentes temáticos.

<sup>12</sup> *De la tierra al plato* (2017-2018), programa emitido por canal 4 de Montevideo, Monte Carlo TV.

<sup>13</sup> *Cooked* (2016), miniserie de TV de 4 episodios producida por Alex Gibney para Netflix.

<sup>14</sup> *Chef's Table* (2015-2018). Serie de TV creada por David Gable para Netflix.

de volver al origen, a pensar de dónde vienen los alimentos y qué hay detrás de una receta o de un plato. De esta forma es que se puede visualizar una temporalidad fragmentada en el desarrollo de las acciones.

La versión de la estructura narrativa previa al rodaje se puede esquematizar de la siguiente manera:

- Una secuencia inicial a modo de prólogo, en la cual dar un vistazo al personaje y a la temática.
- La presentación del personaje e introducción a la actividad. ¿Quién es Laura, qué hace, dónde vive? En esta etapa de presentación abordamos el eje sobre producción agroecológica y medioambiente.
- El Segundo acto está dividido en 4 secuencias, en las cuales se abordan distintos aspectos de la actividad de Laura, al mismo tiempo que se desarrolla la excusa narrativa, es decir, la preparación de los platos:
  - . Investigación gastronómica: a través de la presentación de su segundo libro. /Comienzo de la preparación de un plato.
  - . Producción local: problemática de los pequeños productores de alimento./Laura va a comprar los alimentos de la preparación de la secuencia anterior.
  - . Identidad gastronómica: La cocina y la identidad cultural./Laura va a comprar el pescado que utiliza en el plato que sigue preparando.
  - . Educación alimentaria: El trabajo con niños sobre la creación de buenos hábitos alimenticios./Preparación del postre.
- Y por último un tercer acto donde se plantea su compromiso social y militancia./ Finalmente se degustan las recetas preparadas en un almuerzo con colegas o invitados.

Esta versión de estructura fue la base para el desglose del plan de rodaje, y nos permitió llegar a dicha instancia con una planificación bastante concreta en cuanto a las escenas necesarias a generar para visualizar la caracterización de Laura y la progresión dramática pretendida. Sin embargo, y afirmando que el personaje documental (y al mismo tiempo, el relato) se sigue construyendo también en la etapa de rodaje y en la etapa de montaje, es que sucedieron una serie de reformulaciones de dicha planificación que tuvieron que ver no sólo con imprevistos, sino también con peticiones de Laura.

Un ejemplo de imprevisto fue que no se dieron las condiciones climáticas para filmar las escenas correspondientes al prólogo y tuvimos que hacerlo bastante más adelante en el tiempo bajo otras acciones. Con respecto a las peticiones de Laura, una tuvo que ver con la escena en la que toma cerveza al atardecer, luego de la cosecha. Nuestra intención desde el guion era que luego de dicha actividad, Laura pudiera relajarse tomando su cerveza. Su petición fue que la cerveza esté relacionada con la instancia de la preparación de los platos y no con la cosecha, por una cuestión del quehacer del cocinero. De esa forma es que, además de otros contratiempos, dicha escena quedó como final.

Por lo tanto, luego del rodaje fue necesario poder contemplar estos cambios en la planificación que derivaron en cambios narrativos estructurales. Para ello fue importantísimo el ida y vuelta con el montajista, en pos de poder reformular el discurso, mover las piezas cuál rompecabezas para hacer emerger una nueva estructura narrativa. En algunos casos las secuencias cambiaron de orden, como fue el intercambio entre el eje

de educación y el eje de identidad cultural. Encontramos en una parte de la entrevista el pie para continuar con ese tema y no con el que estaba en un principio planificado. La estructura post-rodaje se puede visualizar en el anexo 4.

El resultado final en cuanto a la construcción narrativa se refiere, significó un trabajo de revisión y actualización constante que nos deja una serie de reflexiones finales que trataremos de presentar en el siguiente y último apartado.

## Conclusión final

Desde lo personal, y a grandes rasgos siempre tuve más afinidad con la ficción que con el documental, al momento de elegirlo y de analizarlo. También conviví mucho tiempo con la idea de que en la ficción las posibilidades de construcción narrativa superan ampliamente a lo que tiene el documental como género para ofrecer. Sin embargo en los últimos años y con otro acceso a producciones documentales, surge otro disfrute, otra concepción y otro interés sobre el género, lo cual llevó también a animarme a encarar este lugar de guionista de una serie documental. Este proceso de tesis y la indagación sobre este aspecto en particular me ayudaron a reconfirmar que se trata de un género con infinitas posibilidades creativas. El proceso de construcción de un personaje documental está ligado a una actividad de recorte y reformulación constante. Se trata de identificar, seleccionar y priorizar aspectos de la vida de una persona, aspectos de su carácter, sabiendo que ante cada nuevo hallazgo el relato que se está construyendo puede tomar múltiples direcciones. Hay una posibilidad de cambio y reformulación que se traslada a lo largo de todo el proceso de construcción de la obra, en cada etapa de trabajo. Y tal vez éste sea una de los aspectos más particulares del documental, que a pesar de que uno trabaje sobre una exhaustiva planificación y caracterización, se trata de sujetos reales que se representan a sí mismos y las variables en el momento del rodaje son múltiples. La ventaja, tal vez, está en poder aprovechar esta libertad, abrirse a las posibilidades y no cerrarse a que lo preconcebido es el resultado final, sin antes haber transitado el proceso.

Llegado este punto, surge también la necesidad de referir al proceso único de finalización de una etapa.

De la misma manera, el proceso de cursar una carrera de grado y finalizarla también está arraigada a muchas ideas preconcebidas de cómo debe ser ese tránsito. Encontrarme hoy en esta instancia de cierre de un trabajo final de grado, implica para mí hacer una retrospectiva y dar cuenta de un proceso nada parecido al que pudiera haber imaginado en el comienzo, en el cual uno se propone y se plantea tiempos y modos de hacer determinados. Hoy, luego de diez años de haber iniciado este proceso, habiendo pasado por diferentes estadios en lo profesional y personal, habiendo presenciado varios cambios (de plan de estudios, de sede), me encuentro en otro país, con las mismas personas que me acompañaron desde el principio, finalizando este ciclo juntos.

## Bibliografía

Bordwell, David y Thomas, Kristin (1995). *El arte cinematográfico: una introducción*. Buenos Aires, Argentina. Paidós.

Estrada Márquez, Montserrat y Redacción de Tierra Adentro. Persona o Personaje: el sujeto del documental. Tierra Adentro. Recuperado de: <http://www.tierraadentro.cultura.gob.mx/persona-o-personaje-el-sujeto-del-documental/>

Field, Syd (1994). *El libro del guion*. Madrid, España. Plot Ediciones. Recuperado de: <http://online.fliphtml5.com/vqpg/zrmh/#p=2>

Guzmán, Patricio (1997). El guion en el cine documental. Recuperado de: [https://www.patricioguzman.com/es/articulos/29\)-el-guion-en-el-cine-documental](https://www.patricioguzman.com/es/articulos/29)-el-guion-en-el-cine-documental)

Lanza, Pablo. El personaje documental entre la particularidad y la representatividad en Vida en Falcon. Recuperado de: [http://www.asaeca.org/aactas/lanza\\_pablo.pdf](http://www.asaeca.org/aactas/lanza_pablo.pdf)

Nichols, Bill (1997). *La representación de la realidad*. Barcelona, España. Paidós.

Vale, Eugene (1996). *Técnicas del guion para cine y televisión*. Barcelona, España. Gedisa.

Vallejo Vallejo, Aida (2008). Protagonistas de lo real: la construcción de personajes en el cine documental. *Secuencias: revista de historia del cine*, 27(2008), 72-89. Recuperado de <https://repositorio.uam.es/handle/10486/3946>

Winston, Brian (2013). La vida narrada. *Cine Documental* (15). Recuperado de: [http://revista.cinedocumental.com.ar/la-vida-narrada/#\\_edn6](http://revista.cinedocumental.com.ar/la-vida-narrada/#_edn6)

## Filmografía

Gable, David (Creador). 2015-2018. *Chef's Table*. [Serie de TV]. Estados Unidos: Boardwalk Pictures / City Room Creative/ Netflix. Disponible en: [www.netflix.com](http://www.netflix.com)

Gibney, Alex (Productor) y Pollan, Michael (Guion). 2016. *Cooked*. [Miniserie de TV]. Canadá: Jigsaw Productions / Netflix. Disponible en: [www.netflix.com](http://www.netflix.com)

Monte Carlo TV. 2017-2018. *De la tierra al plato*. [Serie de TV]. Uruguay. Disponible en: <http://www.montecarlotv.com.uy/programas/de-la-tierra-al-plato>

# SABE *la* TIERRA

Anexos

## Anexo 1: Escaleta por escenas - Pre rodaje

Aclaración: El siguiente texto contiene anotaciones y comentarios de la guionista formulados al momento de su armado durante una etapa de desarrollo con aspectos aún sin definir.

### SECUENCIA 0. Presentación del episodio y la serie - Prólogo

*Objetivo Dramático: Introducción al personaje y al conflicto.*

#### 1. EXT. CHACRA. ATARDECER

Atardecer en la chara Ibirá Pitá. Detalles del lugar, algunas flores nativas, plantas del humedal, alguna que otra gallina, perros durmiendo, planos generales y detalles de la naturaleza del lugar.

La voz en off de LAURA nos cuenta una anécdota de su infancia: *Podría decir que consumo frutos nativos desde chica, porque las pitangas y los guayabos eran de las frutas que comíamos medio verdes con mi hermana y prima, también nísperos, mandarinas y uvas. Todas crecían en el fondo de la casa de la abuela. Por supuesto que a esa edad no tenía ni idea que era un fruto nativo, lo importante era no aburrirse a la hora de la siesta y estas frutas estaban ahí, en diferente época, siempre había algún arbolito que tuviera alguna fruta.*

#### 2. EXT. CHACRA - ZONA DE PLANTACIÓN. ATARDECER

No es una finca tradicional, entre los árboles hay pastos altos y diferentes plantas. Planos detalles de las pitangas medias verdes o de los guayabos u otros que tenga Laura. Detalles de los frutos y árboles aprovechando la luz del atardecer, tal vez con macro o muy de cerca, para no develar la fruta inmediatamente, ir mostrando la textura de la piel, del tronco, de las hojas.

*Siempre relacioné la pitanga con la navidad, la comíamos bien madura en diciembre, y mi abuelo preparaba cada año su caña con pitanga. Mi abuela preparaba guayabos en almíbar y siempre contaba un cuento (averiguar de qué viene ese cuento?) de las guayabas de su casa de Las Piedras.*

Una mano arranca uno de los frutos, vemos a Laura de espaldas (no le vemos la cara), tal vez puede guardar el fruto en el bolsillo e irse caminando, o pegarle un mordisco. La idea es que la vemos de espaldas caminando entre sus árboles, es un plano que nos permite ver qué hay adelante, árboles y más árboles. Gira la cabeza hacia un lado mientras sigue caminando y le vemos el perfil medio velado por la luz.

#### 3. EXT. CHACRA - ZONA DE PLANTACIÓN. ATARDECER

TABARÉ (si quiere) de rodillas agachado limpiando una zona de un pie de un árbol, tiene las manos sucias, vamos descubriendo de a poco que se trata de un joven, planos detalle de las rodillas flexionadas, arrancando yuyitos, un plano más abierto donde lo vemos haciendo esa actividad, y LAURA que se le acerca. Puede quedarse con él y hacer otras cosas, como cortar hojitas feas del

árbol, o se pone a hacer lo mismo que él. O le da una fruta, o simplemente le habla mientras TABARÉ hace lo suyo, y se ríen.

La voz en off continúa con algo parecido a: *Nose en qué momento habrá comenzado, es algo difícil de definir, pero lo cierto es que de a poco estas recetas familiares se dejaron de hacer, y el desconocimiento sobre estos árboles hizo que la gente dejara de prestarles atención y de utilizarlos. Se trata de frutos comestibles, que cuando están maduros se caen y se pudren en el piso de las plazas y de los patios de las casas, porque nadie sabe qué son. Porque son raros, porque no están en el supermercado, pero son de acá, de éste suelo, “esta fruta la comían los charrúas, y los primeros inmigrantes también la comían porque son de acá, de nuestro territorio. Por eso hay que animarse y probarlas, y pedir las y convidar a los amigos con orgullo de que vas a probar fruta con gusto a Uruguay.”*

[SECUENCIA DE TÍTULOS PRESENTACIÓN DE LA SERIE]

SECUENCIA 1. Contexto físico y presentación del personaje/Cosecha

*Objetivo Dramático: Presentación del personaje y el lugar - Personaje y su relación/conexión con la tierra y el territorio.*

ESC 1. EXT. CHACRA IBIRÁ PITÁ. AMANECER

Todavía no amanece en la chacra pero está aclarando, la luz general todavía es azulada. Planos del lugar, de las estructuras como un complejo con diferentes espacios, la tranquera de entrada con el nombre de la chacra, la casa principal, la casita aparte de uno o de sus hijos, el comedor cerrado, el comedor abierto detrás de la casa. Los molinos de viento...

ESC 2. INT. COCINA CHACRA. AMANECER

LAURA en su cocina cortando rodajas de un pan casero (¿con semillas?), un mate preparado, una mermelada de algún fruto nativo, preparando su desayuno, o el desayuno para Tabaré, tomando un mate observando por la ventana, recién está amaneciendo.

ESC 3. EXT. CHACRA IBIRÁ PITA. DÍA

LAURA sale de su cocina, está vestida para trabajar en la chacra, toma unos cuantos canastos y se los lleva hacia la zona de plantación. Planos con el amanecer. Momento de la cosecha. Construir la situación en base a si cosecha sola o con ayuda de los hijos, en ese caso, prestar atención a la actividad familiar.

Voz en off: *Sobre vivir afuera de su país, las cosas que uno extraña y de las que se da cuenta. “El exterior a mi me formó como profesional, me abrió la cabeza como cocinera y como persona; y, lo más importante, me di cuenta que donde quiero vivir es acá, en mi país.”*



*Cómo comenzó ésta toma de conciencia sobre lo ecológico y el cuidado del medio ambiente, y cuándo eso se convirtió en una manera de vivir. Cuidar la tierra propia, estar en armonía con el territorio.*

Mientras cosecha, LAURA nos cuenta sobre cuántos años tienen estos árboles y de que recién a partir de este año tienen una cosecha fuerte, hasta el momento toda la fruta que han sacado ha sido para investigar y para regalar. Este es el primer año que tienen una producción importante, para vender. Nos muestra uno de los guayabos, y entre sonrisas nos dice, está hermoso, tiene buen color y buen tamaño. Se ríe orgullosa y feliz.

#### ESC 4. INT. GALPÓN. DÍA

LAURA entra a un galpón con un canasto de fruta lleno, ya hay varios otros en el lugar. Se muestra un detalle de toda la producción que se ha recolectado.

*Voz en off: Sobre la actividad del productor, la planta verla crecer, cuidarla y sobre lo orgánico, sobre construir una chacra autosustentable.*

#### ESC 5. EXT. CHACRA. DÍA

Imágenes de los paneles, sol, humedal, plantas del humedal, la tierra, agua que corre por la tierra y se desparrama. (mini secuencia de montaje)

*Voz en off: Los paneles solares nos permiten tener electricidad para la casa, para tener agua caliente, y para ser proveedores de energía. Tenemos un sistema de decantación de aguas, donde el agua llega a un humedal y donde se produce una transformación, las plantas se nutren de todas las bacterias que esas aguas pudieran tener, el agua se limpia en un doble proceso, la tierra se nutre y todo es un círculo.*

#### ESC 6. INT/EXT. GALPÓN-COMEDOR. DÍA

Secuencia musical: LAURA sale del galpón y entra al comedor o a la cocina con una pequeña canastita con frutos cosechados y la coloca sobre una mesa donde hay un libro (el recetario). Sale con una cerveza de frutos nativos.

#### ESC 7. EXT. CHACRA. DÍA - ATARDECER

Plano del atardecer.

LAURA en su comedor al aire libre, al atardecer, tomando una cerveza de frutos nativos. Descanso luego de todo un día de trabajo pesado.

*Posible voz off: Reflexión no muy profunda sobre cocinar, cómo tb es un círculo... DESARROLLAR*

SECUENCIA 2. Frutos Nativos y producción local/Comienzo de la preparación

*Objetivo dramático: Excusa narrativa- receta. Introducción a su actividad como chef, investigadora y defensora de la producción local.*

ESC 8. INT. COCINA - COMEDOR. DÍA

LAURA en su casa, pasando rápido las hojas de un libro se detiene en una, nos muestra. Detalle desenfocado de la página del libro. LAURA: “Esta es la que vamos a hacer”.

ESC 9. INT. SALA DE CONFERENCIAS. DÍA

Imágenes de la presentación del libro. Conectadas con planos detalle de los libros exhibidos, o de una persona con un libro en la mano viéndolo. Planos de LAURA hablando en la presentación. Planos de la gente observándola. Aplausos.

*Voz en off: Cuando volví del exterior, me di cuenta que nadie estaba usando los frutos, los cocineros no los conocían o no se encontraban en el mercado. Si no salía al monte no los encontraba. Nadie cocinaba con ellos. Sólo algunas familias todavía conservaban algunas costumbres, de hacer mermelada o caña con pitanga, guayabos en almíbar. Pero nada más. Pero yo quería saber si estos frutos se prestaban para algo más y empecé a experimentar recetas y formas de conservación, y de repente me encontré con que tenía una gran cantidad de recetas y las puse en un libro. Ese fue mi primer recetario, que fue como un puntapié para que otros cocineros se animaran. Estuvo bueno.*

ESC 10. INT O EXT. COCINA. DÍA

LAURA en su cocina preparándose para cocinar, se lava las manos, se pone un delantal, se ata el pelo. Pensar en despliegue de elementos de cocina, mesa con diferentes alimentos, verduras varias, condimentos. Lava las verduras que tienen buen color. O en todo caso ya están lavadas y lo que hace es sacar el pescado de la heladera y ponerse a trabajar con él.

*Voz en off: Sobre cómo en su segundo libro pudo incluir ciertas problemáticas y diferenciarse de un recetario común y corriente.*

SECUENCIA 3: Productores locales Problemática

ESC 11. EXT. CHACRA-CAMINOS. DÍA

LAURA, con otra ropa, abre el baúl de su auto y guarda una pequeña heladerita. Se sube al auto y sale de la chacra. Plano aéreo de ella saliendo por el camino de tierra, el paisaje se expande y de a poquito empezamos a ver más campo y el río, enorme. Laura desde adentro del auto: “Yo decido ir a comprarle al productor y se lo compro a lo que realmente vale su producto y su trabajo. Son personas que si no venden lo que cosechan o lo que sacan del río, básicamente lo tienen que regalar,

se lo venden a cualquiera por unas monedas con tal de no tirar la producción, o mínimo para pagarle a la gente que lo juntó. Y por eso es que nos estamos quedando sin productores.”

ESC 12. EXT. CHACRA VERDURAS. DÍA

LAURA llega a una finca, entra con el auto. JORGE y ANDREA se le acercan, se saludan y van hacia la finca. ANDREA tiene preparado un bolsón de verduras. LAURA las mira y sonríe porque son verduras hermosas, son las mismas que vimos en la mesada de su cocina. Le pide a JORGE si tiene romero o perejil o algo aromático. JORGE va hacia un cantero y corta unas ramitas, se las da a LAURA, que huele las hierbas y disfruta del aroma.

*Voz en off: Uruguay está perdiendo año a año productores de alimentos. Y no hay políticas que apunten al pequeño productor y productores familiares, que son los que producen el alimento real, o sea la papa, la frutilla, la lechuga, el alimento humano.*

*Es grave. Imaginate que se perdieron 15.000 productores en los últimos 10 años porque cambió la matriz agropecuaria. Ahora Uruguay tiene 2 millones de hectáreas de soja donde antes se plantaban alimentos. Acá no podés contar a la soja como parte de producción de alimentos porque no es alimento, es forraje, alimentará a algún chancho o alguna vaca en china pero a nosotros ni eso. O como biocombustible.*

SECUENCIA 4. Identidad gastronómica/Seguimos con la preparación.

*Objetivo Dramático: Profundización del conflicto en cuanto a la idea de identidad gastronómica.*

ESC 13. INT-EXT. COCINA. DÍA

LAURA en su cocina, ya tiene preparada lo que sea que hizo con verduras o a medio preparar, tiene cacerolas funcionando, y en una bandeja el pescado, agarra y le pone hierbas y limón, y lo mete al horno. Mientras, LAURA nos cuenta que es x pescado, que sólo se consigue en tal parte del río, y nos habla de la pesca local, lo buena que es, y lo rica.

ESC 14. EXT. PLAYA DE PESCADORES. DÍA

Desde la costa de San Luis, LAURA junto a PANCHA (la mujer del pescador) observan cómo se acerca el barco y conversan. El barco llega a la orilla, PANCHA se acerca al PESCADOR y agarran la pesca del día. PANCHA filetea el pescado, LAURA habla con el PESCADOR. Laura se lleva pescado fresco.

*Voz en off: Uruguay es un país con una diversidad enorme de productos, productos que son parte de nuestra identidad como pueblo y de nuestra cultura. Y no sólo me refiero a los frutos nativos. Porque si bien mi objetivo es que la fruta nativa sea un producto gastronómico, que le dé identidad al lugar, porque son nuestros y estaban acá antes que llegaran los inmigrantes, no es lo único.*

*Tenemos que empezar a aprender, a ver lo que tenemos en el territorio. Porque en la costa tenemos un producto, en el centro tenemos otro producto, en la frontera otro producto. Y a partir de ahí es*

*donde podemos lograr una identidad gastronómica, que es necesaria, porque estamos hartos de ir al exterior y que crean que sólo comemos dulce de leche y asado.*

[CORTE COMERCIAL]

SECUENCIA 5. Educación alimentaria/Postre

*Objetivo dramático: Caracterización del personaje Educadora – Implementación de los frutos nativos. Climax.*

ESC 15. INT O EXT. COCINA. DÍA

De vuelta en la cocina LAURA baja la perilla del horno. Se pone a limpiar la mesa y comienza a sacar nuevos ingredientes, como para hacer un postre huevo o leche, y unos guayabos recién lavados, o arazá o algo. LAURA habla sobre los frutos: “Además de que son de acá y no tienen que viajar miles de kilómetros para llegar a nuestras manos, La parte nutricional es un diferencial, tanto en la parte de minerales como en antioxidantes y vitaminas. Tienen un valor nutricional más alto que todos los frutos del bosque. El que tiene más antioxidantes es el guabiyú, que es parecido al arándano. El guayabo nuestro tiene más vitamina C que el kiwi. Así que son un lujo de frutas las que tenemos.”

ESC 16. INT/EXT. ESCUELA JAUREGUIBERRY. DÍA

Situaciones en la escuela de Jaureguiberry, BUSCAR CONECTOR CON ESCENA ANTERIOR dependiendo de si se cocina o se trabaja en la huerta. (HABLAR CON LAURA SOBRE LO QUE PODEMOS HACER CUANDO VAYAMOS)

*Voz off: Cuando me preguntan por el sabor de la fruta, a que se parece, es muy difícil compararlas con las frutas convencionales, porque estas son distintas, y esa es la esencia, no se parece a la manzana o al níspero, porque son arazá, guayabo y pitanga por ejemplo y cada una es diferente en aroma, sabor, forma y color.*

*Mi trabajo con los gurises en las escuelas busca incentivar la adquisición de nuevos sabores y de promover una educación alimentaria consciente. A través del trabajo en la huerta enseñamos hábitos de consumo saludable y a través de las degustaciones y del trabajo en la cocina, estamos ayudando a construir nuestra identidad gastronómica. Son los niños los que tienen que empezar a conocer la fruta nativa porque son ellos los que van a consumirla.*

LAURA explicando una actividad, explicándoles un procedimiento un porqué. Situaciones con los niños. Probando frutos o diferentes verduras.

ESC 17. INT O EXT. COCINA.DÍA

LAURA de vuelta en la cocina, está trabajando sobre la preparación del postre

*Voz off: Cierra con el rol de la educación, de cómo se pueden aprovechar los espacios públicos para promover la cultura gastronómica y los buenos hábitos. DESARROLLAR*

Termina secuencia con LAURA guardando su preparación en la heladera o retirandolo por algún lado.

SECUENCIA 6. Conclusión final/Ideología y militancia/Almuerzo de los platos preparados

ESC 18. INT/EXT. CHACRA. DÍA

Situación de puesta a punto de la mesa donde se va a comer

LAURA presentando los platos, decorando, y dándoles la terminación.

ESC 19. INT/EXT. CHACRA. ATARDECER

Almuerzo tardío y otros miembros de slow food.

Información:

Sobre la militancia, sobre el rol que cada uno puede tener. DESARROLLAR

## **Anexo 2: Guion 1° Capítulo - Pre rodaje**

**GUION**

**SERIE: SABE LA TIERRA**

**EPISODIO I: REBELIÓN EN LA CHACRA**

**Presentación del episodio y la serie - Prólogo**

Objetivo Dramático: Introducción al personaje y al conflicto.

**ESC 1.EXT. CHACRA. ATARDECER**

Atardece en la Chacra Ibirá Pitá. Hay tres casitas distintas construidas en madera. Gran cantidad de terreno con distintas plantas. Un humedal que forma un pequeño lago divide la parte construida de la zona de plantación. Hay algunas gallinas comiendo granos de maíz, perros durmiendo.

LAURA (VOZ OFF)

*Podría decir que consumo frutos nativos desde chica, porque las pitangas y los guayabos eran de las frutas que comíamos medio verdes con mi hermana y prima, también nísperos, mandarinas y uvas. Todas crecían en el fondo de la casa de la abuela. Por supuesto que a esa edad no tenía ni idea que era un fruto nativo, lo importante era no aburrirse a la hora de la siesta y estas frutas estaban ahí, en diferente época, siempre había algún arbolito que tuviera alguna fruta.*

**ESC 2. EXT. CHACRA - ZONA DE PLANTACIÓN. ATARDECER**

En la zona de plantación se vislumbran muchos árboles no muy altos plantados en hileras. Los cercos no se dejan ver por la cantidad de pastos y diferente flora nativa. Los árboles tienen frutos en sus ramas. Pitangas y guayabos.

LAURA (VOZ OFF)

*Siempre relacione la pitanga con la navidad, la comíamos bien madura en diciembre, y mi abuelo preparaba cada año su caña con pitanga. Mi abuela preparaba guayabos en almíbar y siempre contaba un cuento de las guayabas de su casa de Las Piedras.*

Una mano arranca uno de los frutos. LAURA, de espaldas (sin revelar su rostro), se lleva el fruto hacia nariz, lo huele y le pega un mordisco. LAURA camina entre los árboles, el atardecer de fondo tiñe el paisaje de amarillo y naranja. LAURA gira la cabeza hacia un lado mientras sigue caminando, se deja entrever su perfil velado por la luz.

### **ESC 3. EXT. CHACRA - ZONA DE PLANTACIÓN. ATARDECER**

LAURA camina por la chacra, tres perros de gran tamaño la siguen.

LAURA (VOZ OFF)

*Nose en qué momento habrá comenzado, es algo difícil de definir, pero lo cierto es que de a poco estas recetas familiares se dejaron de hacer, y el desconocimiento sobre estos árboles hizo que la gente dejara de prestarles atención y de utilizarlos. Se trata de frutos comestibles, que cuando están maduros se caen y se pudren en el piso de las plazas y de los patios de las casas, porque nadie sabe qué son. Porque son raros, porque no están en el supermercado, pero son de acá, de éste suelo, "esta fruta la comían los charrúas, y los primeros inmigrantes también la comían porque son de acá, de nuestro territorio. Por eso hay que animarse y*



*probarlas, y pedir las y convidar a los amigos con orgullo de que vas a probar fruta con gusto a Uruguay.*

TABARÉ, de 11 años, está de rodillas agachado limpiando una zona de un pie de un árbol, tiene las manos sucias. LAURA se le acerca, le habla y se queda junto a él observándolo.

LAURA (VOZ OFF)

*Los que producen alimentos en Uruguay son los pequeños productores familiares, tenemos un 5% de productores familiares, no estamos hablando de orgánicos, porque orgánicos somos menos del 1%, olvidate de lo orgánico... Al no haber políticas estatales hacia los pequeños productores, imaginate que se perdieron 15.000 productores en los últimos 10 años porque cambió la matriz agropecuaria. Ahora Uruguay tiene 2 millones de hectáreas de soja donde se plantaban alimentos, entonces si ahora tenés en el mismo lugar donde se plantaban alimentos, plantas ración que se exporta el 95% sin pagar impuestos porque se exporta por zonas francas, no deja nada en el país y vos importás alimento de mala calidad, porque estás importando papa, cebolla, tomate, porque no se plantan en el país. Entonces, algo no funciona! Ya ponerse a hablar de frutos nativos es como decir "esta está loca!".*

**SECUENCIA DE TÍTULOS PRESENTACIÓN DE LA SERIE: Situaciones de la naturaleza que se reproducen en reversa. Al finalizar título de la serie y el episodio**

**SECUENCIA 1. Contexto físico y presentación del personaje/Cosecha**

Objetivo dramático: Presentación del personaje y el lugar - Personaje y su relación/conexión con la tierra y el territorio.

**ESC 1. EXT. CHACRA IBIRÁ PITÁ. AMANECER**

Todavía no amanece en la chacra pero está aclarando, la luz general todavía es azulada. En el lugar hay distintas construcciones que conforman un complejo con diferentes espacios. Hay una tranquera de entrada con el nombre de la chacra. El techo de la casa principal refleja levemente la luz por la superficie cubierta de paneles solares. Dos molinos de viento se ven a lo lejos.

**ESC 2. INT. COCINA CHACRA. AMANECER**

LAURA en su cocina cortando rodajas de un pan casero, un mate preparado, una mermelada de algún fruto nativo, preparando su desayuno, o el desayuno para TABARÉ, tomando un mate observando por la ventana, recién está amaneciendo.

**ESC 3. EXT. CHACRA IBIRÁ PITÁ. DÍA**

LAURA sale de su cocina, está vestida para trabajar en la chacra, toma unos cuantos baldes y se los lleva hacia la zona de plantación. LAURA cosecha. Va de un árbol a otro sacando los frutos de los árboles y llenando los baldes con ellos.

LAURA (VOZ OFF)

Experiencia de vivir afuera de su país, las cosas que uno extraña y de las que se da cuenta. *El exterior a mi me formó como profesional, me abrió la cabeza como*

*cocinera y como persona; y, lo más importante, me di cuenta que donde quiero vivir es acá, en mi país.*

(PAUSA)

Cómo comenzó esta toma de conciencia sobre lo ecológico y el cuidado del medio ambiente, y cuándo eso se convirtió en una manera de vivir. Cuidar la tierra propia, estar en armonía con el territorio.

LAURA mientras cosecha comenta sobre una planta de guayabos.

LAURA

Comenta cuántos años tienen estos árboles y de que recién a partir de este año tienen una cosecha fuerte, hasta el momento toda la fruta que han sacado ha sido para investigar y para regalar. Este es el primer año que tienen una producción importante, para vender.

LAURA toma uno de los guayabos y lo muestra hacia la cámara.

LAURA

Está hermoso, tiene buen color y buen tamaño.

LAURA continúa cosechando.

#### **ESC 4. INT. GALPÓN. DÍA**

LAURA entra a un galpón con un canasto de fruta lleno, ya hay varios otros en el lugar.

LAURA (VOZ OFF)

Sobre la actividad del productor, el cuidado hacia la planta y verla crecer. El método agroecológico, y la decisión de construir una chacra autosustentable.

#### **ESC 5. EXT. CHACRA. DÍA**

Secuencia de montaje: paneles, sol, humedal, plantas del humedal, la tierra, agua que corre por la tierra y se desparrama.

LAURA (VOZ OFF)

*Los paneles solares nos permiten tener electricidad para la casa, para tener agua caliente, y para ser proveedores de energía. Tenemos un sistema de decantación de aguas, donde el agua llega a un humedal y donde se produce una transformación, las plantas se nutren de todas la bacterias que esas aguas pudieran tener, el agua se limpia en un doble proceso, la tierra se nutre y todo es un círculo.*

#### **ESC 6. INT/EXT. GALPÓN-COMEDOR. DÍA**

Secuencia musical: LAURA sale del galpón y entra al comedor o a la cocina con una pequeña canastita con frutos cosechados y la coloca sobre una mesa donde hay un libro con características de portada particulares (es su recetario de frutos nativos). Sale con una cerveza de frutos nativos.

#### **ESC 7. EXT. CHACRA. ATARDECER**

Cielo amplio con colores rojizos. Atardecer.

LAURA en su comedor al aire libre, tomando una cerveza de frutos nativos. Descansa luego de todo un día de trabajo pesado.

**SECUENCIA 2. Frutos Nativos y producción local. Comienzo de la preparación.**

Objetivo dramático: Excusa narrativa - receta. Introducción a su actividad como chef, investigadora y defensora de la producción local.

**ESC 8. INT. COCINA - COMEDOR. DÍA**

LAURA en su casa, pasando rápido las hojas de un libro se detiene en una, muestra a la cámara. Detalle desenfocado de la página del libro.

LAURA

Esta es la que vamos a hacer

**ESC 9. INT. SALA DE CONFERENCIAS. DÍA**

Presentación del libro "Recetario de Frutos Nativos del Uruguay". Libros exhibidos, distintas personas pasan las páginas y se muestran unas otras algunas imágenes. LAURA con una proyección de fondo explica. La gente observa. Aplausos.

LAURA (VOZ OFF)

*Cuando volví del exterior, me di cuenta que nadie estaba usando los frutos, los cocineros no los conocían o no se encontraban en el mercado. Si no salía al monte no los encontraba. Nadie cocinaba con ellos. Sólo algunas*

*familias todavía conservaban algunas costumbres, de hacer mermelada o caña con pitanga, guayabos en almíbar. Pero nada más. Pero yo quería saber si estos frutos se prestaban para algo más y empecé a experimentar recetas y formas de conservación, y de repente me encontré con que tenía una gran cantidad de recetas y las puse en un libro. Ese fue mi primer recetario, que fue como un puntapié para que otros cocineros se animaran. Estuvo bueno.*

**ESC 10. INT/EXT. COCINA. DÍA**

LAURA en su cocina preparándose para cocinar, se lava las manos, se pone un delantal, se ata el pelo. Despliegue de elementos de cocina, mesa con diferentes alimentos, verduras varias, condimentos. LAURA lava las verduras que tienen buen color y tamaños. Saca un pescado de la heladera y se pone a trabajar con él.

LAURA (VOZ OFF)

Sobre cómo en su segundo libro pudo incluir ciertas problemáticas y diferenciarse de un recetario común y corriente.

**SECUENCIA 3: Productores locales. Problemática**

Objetivo dramático: profundizar en la problemática del ser productor agroecológico. Redes de productores familiares. Subsistencia.

**ESC 11. EXT. CHACRA-CAMINOS. DÍA**

LAURA, con otra ropa, abre el baúl de su auto y guarda una pequeña heladerita. Se sube al auto y sale de la chacra. Vista desde el aire, el auto de LAURA sale por el camino de tierra, el paisaje se expande y de a poquito empieza a aparecer más campo y el río, enorme.

LAURA

Yo decido ir a comprarle al productor y se lo compro a lo que realmente vale su producto y su trabajo. Son personas que si no venden lo que cosechan o lo que sacan del río, básicamente lo tienen que regalar, se lo venden a cualquiera por unas monedas con tal de no tirar la producción, o mínimo para pagarle a la gente que lo juntó. Y por eso es que nos estamos quedando sin productores.

**ESC 12. EXT. CHACRA VERDURAS. DÍA**

LAURA llega a una finca, entra con el auto. JORGE y ANDREA se le acercan, se saludan y van hacia la finca. ANDREA tiene preparado un bolsón de verduras. LAURA las mira y sonríe porque son verduras hermosas, son las mismas que vimos en la mesada de su cocina. Le pide a JORGE si tiene romero o perejil o algo aromático. JORGE va hacia un cantero y corta unas ramitas, se las da a LAURA, que huele las hierbas y disfruta del aroma.

LAURA (VOZ OFF)

*Uruguay está perdiendo año a año productores de alimentos. Y no hay políticas que apunten al pequeño productor y productores familiares, que son los que producen el alimento real, o sea la papa, la frutilla, la lechuga, el alimento humano. Es grave. Imaginate que se perdieron 15.000 productores en los últimos 10 años*

*porque cambió la matriz agropecuaria. Ahora Uruguay tiene 2 millones de hectáreas de soja donde antes se plantaban alimentos. Acá no podés contar a la soja como parte de producción de alimentos porque no es alimento, es forraje, alimentará a algún chancho o alguna vaca en china pero a nosotros ni eso. O como biocombustible.*

**SECUENCIA 4. Identidad gastronómica/Seguimos con la preparación.**

Objetivo dramático: Profundización del conflicto en cuanto a la idea de identidad gastronómica del Uruguay.

**ESC 13. INT/EXT. COCINA. DÍA**

LAURA en su cocina, ya tiene preparada una ensalada con verduras frescas. Tiene cacerolas funcionando, y en una bandeja el pescado, agarra y le pone hierbas, pimientas, pitangas.

Mientras sazona el pescado.

LAURA

Comenta que es una corvina de río, de la costa de San Luis. Habla sobre la variedad de peces riquísimos que se pueden obtener en la zona.

**ESC 14. EXT. PLAYA DE PESCADORES. DÍA**

Desde la costa de San Luis, LAURA junto a PANCHA observan cómo se acerca el barco y conversan. El barco llega a la orilla, PANCHA se acerca a su marido EL PESCADOR y agarran la pesca del día. PANCHA filetea el pescado, Laura habla con EL PESCADOR. Laura se lleva pescado fresco.



LAURA (VOZ OFF)

*Uruguay es un país con una diversidad enorme de productos, productos que son parte de nuestra identidad como pueblo y de nuestra cultura. Y no sólo me refiero a los frutos nativos. Porque si bien mi objetivo es que la fruta nativa sea un producto gastronómico, que le dé identidad al lugar, porque son nuestros y estaban acá antes que llegaran los inmigrantes, no es lo único. Tenemos que empezar a aprender, a ver lo que tenemos en el territorio. Porque en la costa tenemos un producto, en el centro tenemos otro producto, en la frontera otro producto. Y a partir de ahí es donde podemos lograr una identidad gastronómica, que es necesaria, porque estamos hartos de ir al exterior y que crean que sólo comemos dulce de leche y asado.*

#### **SECUENCIA 5. Educación alimentaria/Postre**

Objetivo dramático: Caracterización del personaje Educadora - Implementación de los frutos nativos. Climax.

#### **ESC 15. INT/EXT. COCINA. DÍA**

De vuelta en la cocina LAURA baja la perilla del horno. Se pone a limpiar la mesa y comienza a sacar nuevos ingredientes: harina, leche, huevos y unos guayabos confitados. Comienza a mezclar los ingredientes.

LAURA

*Además de que son de acá y no tienen que viajar miles de kilómetros para llegar a nuestras manos, La parte nutricional es un diferencial, tanto en la parte de minerales como en antioxidantes y vitaminas. Tienen un valor nutricional más alto que todos los frutos del bosque. El que tiene más antioxidantes es el guabiyú, que es parecido al arándano. El guayabo nuestro tiene más vitamina C que el kiwi. Así que son un lujo de frutas las que tenemos.*

**ESC 16. INT/EXT. ESCUELA JAUREGUIBERRY. DÍA**

LAURA da clases en la Escuela Autosustentable de Jaureguiberry. Trabaja en la huerta con los niños y analizan el estado de las plantas y usos en el salón de clases.

LAURA (VOZ OFF)

*Cuando me preguntan por el sabor de la fruta, a que se parece, es muy difícil compararla con las frutas convencionales, porque estas son distintas, y esa es la esencia, no se parece a la manzana o al níspero, porque son arazá, guayabo y pitanga por ejemplo y cada una es diferente en aroma, sabor, forma y color. Mi trabajo con los gurises en las escuelas busca incentivar la adquisición de nuevos sabores y de promover una educación alimentaria consciente. A través del trabajo en la huerta enseñamos hábitos de consumo saludable y a través de las degustaciones y del trabajo en la cocina, estamos ayudando a construir nuestra identidad gastronómica. Son los niños los que tienen que empezar a conocer la fruta nativa porque son ellos los que van a consumirla.*

**ESC 17. INT/EXT. COCINA. DÍA**

LAURA está amasando y estirando la preparación. Coloca unos guayabos confitados en el medio de la masa.

LAURA (VOZ OFF)

Sobre el rol de la educación, de cómo se pueden aprovechar los espacios públicos para promover la cultura gastronómica y los buenos hábitos alimenticios.

LAURA termina de armar lo que se convierte en una rosca de guayabos, y la deja en un plato tapado con un repasador a leudar.

**SECUENCIA 6. Conclusión final/Ideología y mensaje/Almuerzo de los platos preparados**

Objetivo dramático: militancia diaria. Coherencia entre la filosofía de vida y la forma de vida del cotidiano.

**ESC 18. INT/EXT. CHACRA. DÍA**

Situación de puesta a punto de la mesa donde se va a comer.

LAURA presentando los platos, decorando, y dándoles la terminación.

LAURA (VOZ OFF)

Sobre su concepto de militancia, cómo empezó de adolescente y en qué se convirtió hoy en día, cómo lo aplica.

**ESC 19. INT/EXT. CHACRA. ATARDECER**

Almuerzo tardío con otros miembros cocineros del movimiento Slow food.

LAURA (VOZ OFF)

Sobre la importancia de trabajar en red con otros productores, el apoyo que recibe de sus colegas y las estrategias sociales que se logran al trabajar par a par. Y el empuje que le brindan para seguir adelante en sus proyectos personales y colectivos.

Todos disfrutaban del almuerzo, charlan y brindan. Atardece.

**FIN**

## Anexo 3- Guía de preguntas para Voz en Off

### 0. PRESENTACIÓN DEL PERSONAJE Y CONFLICTO

- 0.1. Recordás alguna **anécdota de tu infancia** donde hayan estado presentes los frutos nativos. Qué sucedió? Quiénes? A qué hora y en qué lugar aconteció?
- 0.2. Qué papel juegan los frutos nativos en torno a la identidad gastronómica?
  - 0.2.1. Y qué beneficios aporta hacerlo de modo **orgánico** en una chacra autosustentable?
- 0.3. Cuáles son, a grandes rasgos, la **problemática** (sintéticamente) que atraviesan los **productores rurales**, familiares, que producen orgánicos?
- 0.4. Cree necesario dar a conocer las historias que hay detrás de los productos/productores? Por qué? Qué beneficios puede traer a la familia del productor y a las familias consumidoras?

### 1. PRESENTACIÓN DEL PERSONAJE Y EL LUGAR - PERSONAJE Y SU RELACIÓN/CONEXIÓN CON LA TIERRA

- 1.1. Cómo fue tu experiencia en el exterior? *“El exterior a mi me formó como profesional, me abrió la cabeza como cocinera y como persona; y, lo más importante, me di cuenta que donde quiero vivir es acá, en mi país.”*
  - 1.1.1. Qué objetivos la hicieron volver?
  - 1.1.2. Qué cosas aprendió viviendo afuera?
- 1.2. Cómo comenzó la toma de conciencia sobre lo ecológico y el cuidado del medio ambiente, y cuándo eso se convirtió en una manera de vivir. Cuidar la tierra propia, estar en armonía con el territorio.
- 1.3. Cómo ha sido el proceso de convertirse en productores rurales?
  - 1.3.1. Podés definirnos qué significa producir orgánico?
  - 1.3.2. Qué aprendizajes han tenido y siguen teniendo?
  - 1.3.3. Recuerda alguna anécdota breve de ese aprendizaje?
  - 1.3.4. Qué dificultades se le presentan a un productor orgánico?
- 1.4. Qué significa que la chacra sea autosustentable? Armonía con la naturaleza
  - 1.4.1. Cómo viven el día a día la utilización consciente de los recursos?
  - 1.4.2. Breve descripción de los sistemas de obtención de energías y reutilización de los recursos

- 1.4.2.1. Procesamiento del agua
- 1.4.2.2. Paneles solares (colectores y fotovoltaicos)
- 1.4.2.3. Eólicos
- 1.4.2.4. Biomasa (a futuro)

A modo de reflexión, se entiende que la relación con el medio, es una relación constante, basada en el dar y recibir, cómo se relaciona con su profesión, qué beneficios encuentra en el hecho de ser la misma productora de sus ingredientes para cocinar.

## 2. FRUTOS NATIVOS Y PRODUCCIÓN LOCAL

- 2.1. Durante tu estadía en el exterior, qué aprendiste sobre la utilización de los productos locales?
- 2.2. Cuando volviste del exterior, qué panorama se encontró con los frutos nativos en Uruguay?
- 2.3. Dónde realizó sus primeras experiencias gastronómicas con los frutos nativos? Alguna anécdota cortita
- 2.4. Qué implicó escribir el primer recetario? Qué efecto tuvo con otros cocineros y productores?
- 2.5. Sobre el 2do recetario, que difiere del primero?
- 2.6. Qué frutos nativos produce en la chacra?
  - 2.6.1. Qué edad tienen las plantas de frutos nativos?
  - 2.6.2. Cómo ha sido el proceso de siembra y cosechas?
  - 2.6.3. Qué espera de esta cosecha?
  - 2.6.4. Cómo es su proyecto de bosque comestible dentro de la chacra? Graminias, etc.
- 2.7. Cómo surgió la elaboración de la cerveza?
  - 2.7.1. Qué implica producirla y comercializarla?

## 3. PRODUCTORES RURALES/LOCALES PROBLEMÁTICA

- 3.1. Por qué decide ir a comprarle a un productor rural?
- 3.2. En qué consiste tu rutina diaria como productora?
  - 3.2.1. Describir un día de cosecha

- 3.3.** Qué cambio social implica comprarle a un productor rural? Contraste: campo/ciudad.
  - 3.3.1.** Es el mismo producto el del supermercado que el de un feriante orgánico?
  - 3.3.2.** Es el mismo labor producir de modo extensivo que orgánico?
  - 3.3.3.** La calidad del producto resultante es igual?
- 3.4.** Cómo eliminar las cadenas de plusvalías que distancian el contacto entre productor/consumidor?
  - 3.4.1.** Beneficios de las redes de productores
- 3.5.** Por qué desaparecen los productores de alimentos?
  - 3.5.1.** Cambio de la matriz agropecuaria
  - 3.5.2.** Competencia territorial de la soja/follaje/biocombustible
  - 3.5.3.** Situación actual de los productores rurales, familiares, orgánicos
  - 3.5.4.** Cómo influye la demanda de consumidores que no están acostumbrados a comer por temporada?
  - 3.5.5.**Cuál es la asistencia del estado?

#### **4. IDENTIDAD GASTRONÓMICA**

- 4.1.** Qué plato recomienda preparar para documentarlo?
  - 4.1.1.** Qué características tiene? Cómo se te ocurrió la mezcla con el fruto nativo? Algún referente? Qué repercusión tiene en la gente que lo prueba? Alguna anécdota/historia detrás del plato?
  - 4.1.2.** Y qué postre?
- 4.2.**Cuál es la diversidad de productos en el Uruguay?
- 4.3.** Qué pretende generar/modificar en la dieta del uruguayo al trabajar y proponer platos con frutos nativos? Visión a corto y largo plazo
- 4.4.**Cuál es la visión en el exterior del consumo tradicional uruguayo?

#### **5. EDUCACIÓN ALIMENTARIA**

- 5.1.** Qué características presentan los frutos nativos sobre sus valores nutricionales?
  - 5.1.1.** Conociéndolos, cómo pueden ayudar a la dieta de los niños con hábitos de consumo no saludables?
- 5.2.** Qué sabores tienen los frutos nativos?

- 5.2.1. Qué se trabaja en el “laboratorio del gusto”?
- 5.2.2. Qué resultados hay de esos talleres? Educación de la alimentación consciente
- 5.3. Descripción breve de algún contenido que trabaje con los niños y en lo posible vaya dibujando en un papel (como si fuera el pizarrón) detallando lo que va describiendo
- 5.4. Cómo se pueden aprovechar los espacios públicos para promover la cultura gastronómica y los buenos hábitos?
  - 5.4.1. Y en los espacios privados? (casa, entorno familiar, amigos)

## 6. MILITANCIA

- 6.1. Cómo empezó su militancia siendo adolescente?
- 6.2. Qué rumbo tomó esa militancia hoy en día?
- 6.3. Quiénes la acompañan? Organismos y personas (roles, más que nombres)
- 6.4. El ejemplo que estás dando, cómo te parece que puede impactar en generaciones siguientes?
- 6.5. Te imaginabas llegar hasta acá?

## 7. OTROS

- 7.1. Presentación a sí misma: nombre, lugar, profesión, qué le gusta hacer
- 7.2. A qué se debe el nombre de “verde oliva” para su emprendimiento?
- 7.3. Qué representa el árbol del ibirá-pitá para la chacra? Por qué éste y no otro?
- 7.4. Qué música escucha ella?
- 7.5. Qué música se escucha en la zona? algún autor del lugar? baile tradicional? qué música escuchan los productores?



## Anexo 4 - Estructura post rodaje



### Estructura post rodaje

#### SECUENCIA 0 - PRÓLOGO

1- LAURA en su chacra, busca unos frutos secos de un árbol y saca unas semillas. Saca tierra fértil del invernadero y la pone en un balde. En su mesa de trabajo, pone tierra en unas macetas pequeñas y siembra las semillas.

Voz off:

- *problemática de los productores, los productores en uruguay están desapareciendo.*
- *agroecología como única manera que encuentra de producir*

#### SECUENCIA DE PRESENTACIÓN

#### SECUENCIA 1 - COSECHA Y AGROECOLOGÍA

1- Amanecer de la chacra. LAURA baja a desayunar, Desayuno en el parrillero. Material de archivo: Fotos de Laura y su familia en el exterior.

Voz off:

- *Vida en el exterior - despertar sobre la alimentación y origen de los alimentos a causa de la maternidad.*
- *Ideología política, conciencia ecológica*
- *Volver a Uruguay*

2- Cosecha: LAURA va hacia la zona de plantación, va recolectando guayabos, en uno de los árboles se detiene y comenta sobre ese árbol y el estado de los frutos, sigue recolectando.

Voz off:

- *Diferencia entre producir orgánico y agroecológico*

3- Sistemas autosustentables, molinos, paneles, canaletas, etc.

Voz off:

- *“La chacra es autosustentable porque produce su energía”*
- *Producir energía y agua es el poder “Si vos producís tu tu energía y producís tu agua podés producir tus alimentos y es como ser un poco más libre más independiente”*

## **SECUENCIA 2 - GASTRONOMÍA Y FRUTOS NATIVOS**

1- LAURA vacía un balde de guayabos en la pileta. Lavado y corte de guayabos en la cocina

Voz off:

- *Panorama de la gastronomía a su vuelta de vivir en el exterior*
- *Cómo comenzó la investigación sobre los frutos y que implicó*

2- Presentación del libro: LAURA da la charla, ofrece rosca, ven el libro, aplausos, etc.

- *Particularidades del libro*
- *Novedad uso de malezas comestibles*
- *hongos y recolección como identidad del ser uruguayo.*

3- LAURA en la cocina comienza a preparar la rosca, amasa y deja leudando, cierra el libro que tiene en la mesada.

Voz off:

- *Sobre la forma de comer y porque desaparecen los productores*

## **SECUENCIA 3 - CONSUMO Y PROBLEMÁTICA DE LOS PRODUCTORES**

1- LAURA sale de su casa en el auto, a medida que avanza se empieza a ver el río.

2- Mercado de cercanías, LAURA hace las compras y habla con los productores.

Voz off:

- *Influencia política del consumidor*

3- LAURA en el parrillero enciende fuegos para la parrilla y el horno.

Voz off:

- *Consumo y problema de educación*

## **SECUENCIA 4 - EDUCACIÓN ALIMENTARIA**

1- LAURA arma la rosca en la cocina

Voz off:

- *Primer trabajo como educadora.*

- 2- Lleva la rosca al horno
- 3 - Escuela de Jaureguiberry
  - *Introducción de los frutos a los niños*
  - *Laboratorios del gusto*

4- Saca rosca y Emplatado.

*Voz off:*

- *No conocimiento de la zona, fronteras, cultura alimentaria*
- *fomento de la producción local*

#### **SECUENCIA 5 - PRODUCTO E IDENTIDAD**

- 1 - Playa de San Luis sin pescadores, plano para abrir la secuencia
- 2 - Lavado del pescado
- 3 - Preparación del pescado en la bandeja y lo mete a la parrilla
- 4 - LAURA en la playa, llegan los pescadores y le compra pescado.
- 5 - LAURA saca el pescado de la parrilla y lo emplata

*Voz off:*

- *Identidad es lo que usamos*
- *Los pescadores no comen pescado*
- *Cómo nos ven el exterior*
- *Cocina uruguaya*
- *Territorio, identidad por el producto y la mezcla*

#### **SECUENCIA 6 - MILITANCIA Y PROYECTO**

- 1- Marcha contra Monsanto y taller en fiesta del maíz

*Voz off:*

- *Militancia como forma de vida*
- *Muros mentales*

- 2- La chacra atardeciendo, muchos exteriores y detalles, Laura va hacia la casita y prende la luz
- 3 - LAURA se sienta en el deck
- 4 - Sigue atardeciendo
- 5 - LAURA toma la cerveza y dice “está muy rica”

*Voz en off:*

- *Origen del proyecto*
- *Situación actual*
- *Futuro*

## Anexo 5 - Story Line y Sinopsis del episodio

### STORY LINE

#### Episodio 1: Rebelión en la chacra

Laura Rosano es chef y productora agroecológica de frutos nativos. Vive en las afueras de San Luis, departamento costero del interior de Uruguay. Laura se especializa en la producción de frutos nativos, sobre los cuales basó su investigación gastronómica para impulsar el uso y consumo de los mismos. Rosca de guayabos confitados y corvina a las brasas con arazá y ensalada fresca son los platos que Laura prepara. Al mismo tiempo que intenta llevar adelante la producción y gestión de la chacra, Laura reparte sus días dando clases de cocina y huerta a niños de escuela, militando para ayudar a los pequeños productores de Uruguay y promoviendo el cuidado del suelo y el medio en el que vive.

### SINOPSIS ARGUMENTAL

#### Episodio 1: Rebelión en la chacra

Laura Rosano es una chef y productora agroecológica que vive en las afueras de San Luis (Canelones, Uruguay) junto con sus tres hijos varones. Es época de cosecha y Laura comienza sus mañanas con las primeras luces del día. Laura recorre toda su plantación y recolecta los frutos en un balde. La producción de la chacra consiste en su mayoría en frutos nativos como el guayabo, el arazá, guaviyú y la pitanga. Todo lo que se produce en la chacra se hace de manera agroecológica, es decir, no se utilizan agroquímicos para las curaciones, el abono es orgánico, hay animales que ayudan a limpiar el terreno, y todo es parte de una relación de ida y vuelta, de respeto mutuo entre lo que la tierra da al productor y éste le devuelve. Esta conciencia agroecológica se despertó en Laura desde muy joven, al ser madre a los 20 años y preguntarse sobre el origen de los alimentos, algo que no había sido una preocupación hasta ese momento. Incluso desde su formación gastronómica era algo que nunca se había preguntado. Ese despertar surge viviendo en Holanda donde comienza una etapa de investigación y participación en distintos movimientos ecologistas, y donde además se consolida su carrera profesional como chef.

A su vuelta de vivir casi una década en el exterior y con una mirada actualizada sobre la producción y la gastronomía, Laura comienza su investigación sobre frutos nativos. La misma consistió en buscar los orígenes de la fruta, dónde se encontraban, cómo se utilizaban y qué había sucedido con todas esas recetas, platos y conocimiento de los frutos, que en la actualidad casi que no existían. A partir de un largo proceso de búsqueda de la fruta, de experimentación y de producción, Laura compila su investigación en un libro a modo de recetario con una utilización renovada de los frutos, que es el puntapié para que otros cocineros conozcan y comiencen a utilizarlos en sus platos.

Laura se dispone a realizar uno de los platos del recetario, presenta los elementos sobre una gran mesada en su cocina y comienza el proceso de preparación de la “Rosca de Guayabos”, en donde se utilizan guayabos confitados, canela y azúcar, y se termina cocinando en el horno de barro.

Laura se presenta como una gran defensora de los pequeños productores familiares y sostiene que una manera de ayudarlos es comprando directamente, sin intermediarios. En el mercado de cercanías de Atlántida, una localidad cercana, visita a una gran variedad de productores que llevan su mercadería para ofrecer directamente al público. Se trata de productos, frescos, de calidad, y en su mayoría orgánicos. Asimismo, plantea que el gran problema de la mala alimentación actual se desprende de una falencia educativa. Laura da clases en escuelas de huerta y cocina, donde trata que los niños conozcan, además de los frutos nativos, el origen de los alimentos y adopten hábitos saludables.

Otra de las cuestiones que Laura sostiene es que hay que conocer lo que se produce y se consume localmente para conocer la identidad y la cultura de los pueblos. Su intención con los frutos nativos es que sea un alimento que forme parte de la identidad gastronómica del Uruguay.

Laura se dispone a preparar el último de sus platos, una corvina, fresca sacada por los pescadores de la playa de San Luis, hecha a las brasas con arazá rojo y amarillo, acompañada con una ensalada de tomate cherry y hojas verdes. Un plato bien local y bien uruguayo.

Atardece en la chacra Ibirá Pitá, y ella se relaja tomando una cerveza de guayabos, producida por ella misma, en la chacra. Desde el deck donde se encuentra se puede apreciar todo el paisaje. La chacra es el sueño y el proyecto que planearon con su marido Alejandro, y que hoy continúa a pesar de las dificultades y la pérdida que tuvo que afrontar, con la misma fuerza y entusiasmo que desde el comienzo. Laura degusta la cerveza de guayabos y con una sonrisa disfruta del sabor.