



Equipo vasco. Diferentes personalidades vascas del mundo de la política, la cultura y la gastronomía se unieron ayer en Berlín para defender el 'Día de Euskadi'. :: v.a.

Aduriz seduce en Berlín con su 'película de aventuras'

'Mugaritz BSO' se proyectó ayer en el ciclo que la Berlinale dedica al cine y la gastronomía. Fue el momento estelar del 'Basque Day'

:: MITXEL EZQUIAGA

BERLÍN. Una larga ovación cerró anoche en Berlín el estreno internacional de 'Mugaritz BSO', la película basada en la 'cocina de los sentidos' del restaurante Mugaritz. El inspirador del filme, el cocinero Andoni Luis Aduriz, trató de superar su proverbial timidez mientras recibía felicitaciones en todos los idiomas. «Ser cocinero es duro, pero

estó del cine también lo parece», bromeaba al término de la proyección y antes de ofrecer una cena para doscientas personas en la gran carpa que cada noche acoge los eventos del ciclo que la Berlinale dedica a la fusión de cine y gastronomía.

El estreno de la historia de Aduriz, definida por José Luis Rebordinos como «una película de aventura

pero ambientada en el mundo de la gastronomía», marcó el momento estelar del 'Basque Day' vivido ayer por primera vez en el festival alemán. La proyección del documental sirvió como excusa a las instituciones vascas para organizar una jornada de promoción de la cultura, la cocina y el turismo de Euskadi. «Vivimos un momento de esperanza y estamos orgullosos de salir al mundo con la cabeza alta», resumió la consejera de Cultura, Blanca Urgell, como filosofía de este 'Día de Euskadi'.

«Es muy importante que la Berlinale haya seleccionado la película de Aduriz y hay que felicitarle por el hecho de que tantas instituciones hayan colaborado entre sí para dar protagonismo a Euskadi en el marasmo de actividades que

cada día ofrece este certamen», opinaba José Luis Rebordinos, director del Festival de Cine de San Sebastián y veterano conocedor de los entresijos de la Berlinale.

«Un nuevo tiempo»

El 'Basque Day' arrancó por la mañana en la Embajada de España en Berlín. El embajador, Rafael Dezcallar de Mazarredo, fue anfitrión de la amplia delegación vasca y de los representantes de la cultura y gastronomía alemanas presentes en el acto.

En su presentación la consejera Urgell invitó a los presentes a conocer Euskadi, donde «encontrarán un retazo singular de la historia europea y una lengua distinta a todas las lenguas de Europa, pero sobre todo descubrirán una tierra trabajadora, que está haciendo una gran apuesta por el futuro y la innovación». La consejera recalcó que, «después de tantos años de lágrimas, de plomo y sufrimiento, vivimos un nuevo tiempo, en el que el terrorismo ha pasado a la historia y tenemos la esperanza real de una paz para siempre. En este tiempo de esperanza, no renunciamos ni vamos a renunciar a la memoria, al respeto total y perenne a quienes han y hemos padecido la violencia y la intolerancia, pero sabemos que también es el tiempo de sumar, de buscar puntos de encuentro y caminos en común, espacios de convivencia».

La directora de Turismo del Gobierno Vasco, Isabel Muela, presentó Euskadi como destino turístico desgranando los atractivos de todo el territorio. Alemania es un mer-

La 'embajadora' de Oñati y la 'Gernika Platz'

:: M. E.

BERLÍN. Había una persona especialmente feliz en la recepción de la embajada española. La esposa del embajador, Karmele Miranda, es donostiarra de la Parte Vieja e hija de oñatiarra. Y ayer pudo hablar por teléfono con otra oñatiarra: la madre de Jesús Santamaría, uno de los responsables de la empresa Bokado, que estaba no menos feliz después del éxito del cóc-

tel servido por su equipo con Elena Arzak y Eneko Atxa.

La fiesta en la embajada fue una reunión de vascos en Berlín. No menos feliz estaba la también donostiarra Ainhoa Añorga, berlinalesa desde hace años y presidenta de la Euskal Etxea de la capital alemana. Ella y Aizpea Goenaga, directora del Instituto Etxepare, saboreaban aún el triunfo del concierto ofrecido en la noche del sábado por

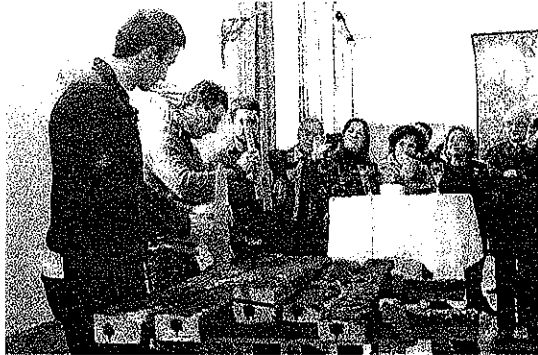
Ruper Ordonika en una galería berlinalesa. Ainhoa Añorga recordaba que gracias al trabajo de la Euskal Etxea hay ya en Berlín una 'Gernika Platz', en el barrio de Zehlendorf, dedicada a la población vasca bombardeada por la Legión Cóndor durante la guerra civil.

Los responsables del Zinemaldia, con Rebordinos, Lucia Olaciregui y Josean Fernández, hacían una pausa en una intensa semana de contactos en la Berlinale «de la que saldrán buenas noticias». Josean Eizmendi, del restaurante Illarra, tomaba buena nota de todo. «Mi casa acogió una cena del primer Culinary Zinema y este año queremos repetir y mejorar si se puede», explicaba a Yayo Galiana,

'ministro de Asuntos Exteriores' del Basque Culinary Center. «Mucha gente me está preguntando detalles sobre el BCC como una experiencia única en Europa», decía Joxe Mari Aizega, director del Culinary.

Entre los presentes estaba también el chef donostiarra Sergio Humada, que triunfa en el hotel Alma de Barcelona. Iratxe Jauregi, de Basque Cheese, la empresa dedicada a comercializar el Idiazabal artesano fuera de Euskadi, hablaba con representantes del mundo alemán de la gastronomía.

Fuera, en el coqueto parque ubicado frente a la embajada, la gente paseaba por el lago helado y la nieve. En Berlín sí que hace frío.



Polfacético. El cocinero Andoni Luis Aduriz tocó la txalaparta. :: M. E.



Estreno. Thomas Struck, director del Kulinarisches Kino, presentó la película junto a Aduriz, Sardón y Ugarte. :: M. E.

cado prioritario para Euskadi, que al año recibe más de 70.000 turistas de ese país. Y la directora de Innovación e Industrias Alimentarias, Amaia Barrena, destacó la importancia de «esta cita para establecer relaciones comerciales con el mercado alemán, que es uno de los más relevantes en materia de industria agroalimentaria».

La jornada incluyó también una mesa redonda bajo el título 'Gastronomía, arte y sociedad'. En ella el director del Basque Culinary Center, Joxe Mari Aizega, explicó el carácter pionero de la 'universidad de la cocina' de Donostia. El responsable del Zinemaldia, Jose Luis Reborinos, se felicitó por el hecho de que el ciclo Culinary Zinema («hermanas») a los festivales de San Sebastián y Berlín, extremo que subrayó también Thomas Struck, director de Kulinarisches Kino.

Pero quienes atendieron más preguntas fueron los cocineros. Además de Aduriz participaron en la mesa Eneko Atxa y Elena Arzak, que sorprendió a los presentes con su dominio de la lengua germana. «De algo me tienen que servir tantos años en el Colegio Alemán», bromeó. Elena Arzak y Atxa sirvieron luego un almuerzo para más de cien asistentes junto con Jesús Santamaría y el equipo de la empresa Bokado.

La mañana concluyó con una original performance organizada por el Instituto Etxepare. Felipe Ugarte, autor de la banda sonora del documental Mugaritz BSO y codirector de esta cinta, tocó la txalaparta junto a Beñat Iturrioz, con el apoyo al principio del propio Aduriz, que también toca ese instrumento

en el filme. El bailarín Mikel Aristegui, vasco residente en Berlín, protagonizó una danza en los salones de la embajada.

En el lunch se pudieron degustar productos vascos como vinos de Rioja Alavesa, txakoli de Getaria, conservas de pescado y Queso Idiazabal difundido por la empresa Basque Cheese en su primera acción internacional.

Por la tarde-noche, tras la proyección de 'Mugaritz BSO', ese trabajo colectivo firmado por Juanxo Sardón, Felipe Ugarte y el propio Aduriz, llegó la cena servida por el equipo del Mugaritz en la carpa del ciclo gastronómico de la Berlinale. Doscientas personas degustaron un menú que arrancó con su carpaccio vegetal (cuya elaboración aparece en la película), siguió con un plato de verduras y terminó con cochinillo. «Me han pedido un menú de dos platos, a la antigua usanza», explicaba Aduriz. Los comensales comentaban aún la película, que busca un universo musical que ponga banda sonora a los platos de Aduriz y termina convirtiéndose en un viaje por el planeta lleno de color.

El 'Basque Day' tiene su origen en la colaboración entre las secciones Culinary Zinema del Festival de San Sebastián y Kulinarisches Kino de la Berlinale. Esta colaboración surgió durante la última edición del Zinemaldia donostiarra, cuando los dos certámenes se hermanaron con el Basque Culinary Center para crear Culinary Zinema, una sección dedicada a la gastronomía que contará con su propio hueco fijo en la muestra de la capital guipuzcoana.