

acto promocional en alemania

## Euskadi, un destino turístico de cine

El Festival de Berlín dedica hoy la jornada al País Vasco, coincidiendo con el estreno del documental protagonizado por el cocinero con tres estrellas Michelin Luis Aduriz

13.02.12 - 17:35 -  
VITORIA



La delegación vasca, con el cocinero con tres estrellas Michelin Luis Aduriz, posan en Berlín. /EC

El Festival de Cine de Berlín dedica este lunes una jornada a Euskadi, el Basque Day, con la que el Gobierno vasco busca promocionar el País Vasco como destino turístico a nivel internacional, convirtiendo a la gastronomía en su principal exponente. El Gobierno vasco, con representantes de diferentes departamentos, la Consejera de Cultura, Blanca Urgell, la directora de Turismo, Isabel Muela, y la directora de Innovación e Industrias Alimentarias, Amaia Barrena, ha viajado hasta el Festival de Cine de Berlín para promocionar la cultura, Euskadi como destino turístico y los productos del País Vasco.

En el marco de la Berlinale, se celebra este lunes el Día de Euskadi, jornada que ha arrancado con un acto en la embajada de España en Berlín y que ha contado con la presencia del embajador de España en Alemania, Rafael Dezcallar de Mazarredo, además de Blanca Urgell, Isabel Muela y Amaia Barren, junto a la directora del Instituto Vasco Etxepare, Aizpea Goenaga. La consejera Urgell ha invitado 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".

En su discurso, la consejera de Cultura ha recalcado 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", ha subrayado.

### Compartir

Urgell ha concluido su intervención destacando que el País Vasco es "un lugar para descubrir, para compartir y para invertir, un lugar para disfrutar de experiencias increíbles, para probar productos

naturales singulares, gozar con la gastronomía más exquisita y conocer la seriedad y la hospitalidad de nuestras gentes". "Queremos ser visitados y conocidos, compartir nuestra experiencia y aprender de los demás porque mi país es un lugar volcado con la creación, sea industrial o cultural, y que mantiene altos niveles de confianza y calidad de vida", ha señalado.

Por otro lado, la directora de Turismo del Gobierno vasco, Isabel Muela, ha intervenido presentando a Euskadi como destino turístico presentando las experiencias que se pueden disfrutar en el País Vasco, desde la gastronomía, la enología y las tres capitales vascas, hasta los verdes de las montañas, la costa con la Ruta del Flysch y la cultura con sus museos. "Hay que tener en cuenta que Alemania es un mercado prioritario para Euskadi, por diversos motivos, como la conexión de vuelos directos, el interés de los alemanes por una tierra que se asemeja a la suya, y que al año recibe más de 70.000 turistas de ese país", ha recordado.

El programa del Basque Day con jornada de mañana, tarde y noche, ha comenzado con una presentación de la industria alimentaria vasca, a cargo de la directora de Innovación e Industrias Alimentarias, Amaia Barrena quien ha destacado 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". En la representación de productos vascos presentes en el Basque Day figuran los vinos de Rioja Alavesa, con Denominación de Origen calificada Rioja, a través del Consorcio de Exportación 'Araex Export Group' y la Bodega Heredad de Ugarte, el txakoli con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Getariako Txakolina, las conservas y otros elaborados a base de Pescado con las empresas CORPA (Corporación Pascual Hermanos) e Hijos de José Serrats y el Queso Idiazabal, con Denominación de Origen, a través de Basque Cheese.

#### **Almuerzo**

Junto a ello, se ha celebrado una mesa redonda bajo el título 'Gastronomía, arte y sociedad', en la que han participado el director del Basque Culinary Center, Joxe Mari Aizega, el responsable del Zinemaldia, Jose Luis Rebordinos, y los cocineros Andoni Luis Aduriz, Elena Arzak, Eneko Atxa y Thomas Struck, director de Kulinarisches Kino. La jornada matinal ha concluido con un almuerzo para más de cien asistentes oficiado por Elena Arzak y Eneko Atxa, quienes además han elaborado pintxos en directo delante de los invitados.

En la programación de noche, podrá visionarse la película rodada por Luis Aduriz, Mugaritz BSO, en la que el cocinero con tres estrellas Michelin hace una "fusión innovadora" de los sentidos. De la mano del Instituto Etxepare, se ofrecerá una audición del músico Felipe Ugarte, autor de la banda sonora del documental y codirector de esta cinta, junto a Beñat Iturrioz, a la txalaparta, y el bailarín Mikel Aristegui. Según ha recordado el Ejecutivo, el documental Mugaritz BSO está financiado por el Gobierno vasco, al igual que la cena para 200 comensales elaborada por el propio Aduriz, que pone fin al día dedicado a Euskadi en la Berlinale. Los actos tienen su origen en la colaboración entre las secciones Culinary Zinema del Festival de San Sebastián y Kulinarisches Kino de la Berlinale que surgió durante la última edición del Zinemaldia donostiarra, momento en el que se hermanaron con el Basque Culinary Center para crear Culinary Zinema, una sección dedicada a la gastronomía que contará con un espacio fijo en la muestra de la capital guipuzcoana.