

46 | CULTURAS Y SOCIEDAD |



Equipo vasco. Representantes del mundo de la política, la cultura y la gastronomía vascas se unieron ayer en Berlín. :: v.o.

Aduriz seduce en la Berlinale

'Mugaritz BSO' se proyectó ayer en el ciclo que el festival 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, trataba de superar su proverbial timidez mientras recibía felicitaciones en todos los idiomas. «Ser cocinero es duro, pero esto 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 aventuras 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'.

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, «des-

pués 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».

Las estrellas, los cocineros

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, José Luis Rebordinos, se felicitó por el hecho de que el ciclo Culinary Zinema «hermana» a los festivales de San Sebastián y Berlín, extremo que subrayó también Thomas Struck, director de Kulinarisches Kino.

Pero quienes atendieron más pre-

guntas 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.

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. 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 cochinito. «Me han pedido un menú de dos platos, a la antigua usanza», explicaba Aduriz.