

# País Vasco aprovecha la Berlinale para mostrar su cultura

13 de febrero de 2012 • 16:02 • actualizado el 14 de febrero de 2012 a las 08:00



"Euskadi vive ahora un proceso muy importante y un momento de esperanza". Blanca Urgell, consejera de cultura del País Vasco.

**14 de febrero de 2012**

Foto: Getty Images

- El Gobierno vasco aprovechó la proyección del documental "Mugaritz B.S.O." dentro de la sección "Cine culinario" de la Berlinale para promocionar la cultura y la gastronomía de Euskadi.

La consejera de cultura del País Vasco, Blanca Urgell, señaló a Efe que "la gastronomía vasca tiene ya su lugar en el mundo y el Festival de San Sebastián comenzó a hacer el año pasado una experiencia de cine y gastronomía que salió muy bien y que va a tener continuidad".

"Es una aventura en la que también está la [Berlinale](#). Esto es lo que nos ha hermanado en este momento. Pienso que es una manera muy agradable y muy potente para que nuestra cultura en general y el cine en particular acceda a Alemania y a Europa", subrayó.

Según el máximo responsable del Festival de Cine de San Sebastián, José Luis Rebordinos, cuando asumió en 2011 la dirección del mismo, se decidió crear una sección dedicada al cine y a la gastronomía.

"Conocíamos el "Culinary Cinema" de la Berlinale, lo admirábamos, lo veníamos siguiendo desde su creación. Decidimos hablar con la Berlinale para intentar establecer una colaboración para crear en San Sebastián otro "Culinary Cinema", en este caso con zeta, en un homenaje a nuestra propia lengua, el euskera", agregó.

Urgell recordó que [Euskadi](#) vive ahora un "proceso muy importante" y un "momento de esperanza".

"Acabamos de dejar atrás el terrorismo, esperamos que para siempre, y estamos convencidos de que la cultura tiene que ser el gran motor de ese cambio, que aprendamos a convivir y a entender a los demás", subrayó.

La directora de Turismo del Gobierno vasco, Isabel Muela, destacó, por su parte, que la gastronomía forma parte de la cultura, de la tradición y de la forma de vivir de los vascos, quienes -agregó- socializan comiendo y degustando la calidad de sus productos y de su materia prima.

"Alemania es uno de nuestros mercados prioritarios. El poder ofrecer esta degustación de nuestros productos y de nuestra calidad gastronómica de la mano de nuestros chefs con más estrellas Michelin es una gran oportunidad de promoción turística", indicó.

Aludía así a la presencia en la Jornada de Euskadi celebrada en la embajada de España del destacado cocinero Andoni Luis Aduriz, del restaurante Mugaritz, así como de la degustación de "pintxos" ofrecida por Elena Arzak (Arzak) y Eneko Atxa (Azurmendi).

Los productos que más se exportan, según la directora de Innovación e Industrias Alimentarias del País Vasco, Amaia Barrena, son los vinos de Rioja Alavesa, mientras que el "txakoli" está empezando con la exportación.

"El segundo producto más exportado son las conservas de pescado, por el volumen de empresas que tenemos y por el volumen que tenemos de productos, y seguido irían los dulces, básicamente", indicó.

Fuera de Europa, los mercados más importantes son Estados Unidos -para el vino-, Asia, que se está empezando a abrir, Rusia y en América Latina, Brasil y México están creciendo, añadió.