

El sueño realizado de Subijana y la gran 'biblioteca viva' de vides españolas protagonistas en Cinema Cocina

'Basajaun' muestra cómo se recupera, estudia y cuida la diversidad vinícola y 'Akelarre' descubre el universo que desencadena un edificio único en el mundo

05/06/2021.- La segunda jornada de **Cinema Cocina** trajo al **24 Festival de Málaga** un punto de vista profundo y complejo sobre el valor de las materias primas. **'Basajaun'** y **'Akelarre, la construcción de un sueño'** enseñaron dos propuestas diferentes en sus temáticas pero con un trasfondo similar: cómo recorrer un camino en el que las ideas y los conceptos más profundos de supervivencia acaban produciendo proyectos únicos.

'Basajaun' recorre parajes únicos y cuidados en cada plano y, a veces, en cada planta mostrada. Y es que uno de los proyectos que se muestra se trata de **Vitis Navarra**, una finca en el que a más de 1000 metros de altura y con las condiciones climáticas más propicias para no tener que utilizar fertilizantes se van cuidando y recopilando las variedades de vides autóctonas de España. Un cambio total en el modo de hacer las cosas que va creciendo y seduciendo cada vez a más viticultores.

"Cuando un viticultor va a comprar la planta no conoce muy bien las opciones que tiene cada variedad. En los últimos años se ha perdido biodiversidad vinícola. Recuperamos vides de distintas zonas de España. Hay bodegas muy importantes que trabajan en este proyecto, nos ceden el material y lo guardamos. Es una biblioteca donde metemos y mantenemos la genética de la viticultura que es fruto de 2000 años de domesticación. Tenemos una gran variedad de vides, algo que no pasa en el Nuevo Mundo", explicaba en la mesa redonda posterior a los visionados **Rafael García**, encargado del particular vivero que mostraba 'Basajaun'.

El trabajo de **Salvador Arellano Torres** y **Miguel García Iraburu** está abierto a una continuación de la renovación incipiente en el mundo del vino, que cada vez más mira a lo local, lo propio y autóctono para seguir adelante, aunque aún los agricultores no tienen las condiciones de mercado necesarias para poder atreverse a acometer el cambio con garantías.

Por su parte, 'Akelarre, la construcción de un sueño', de **Pedro Rica** y **Marta Urtasun**, enseñó cómo se llega a construir un hotel único y especial en el entorno del restaurante del mismo nombre que regenta uno de los cocineros con más importantes del país. Desde que, en 1978, **Pedro Subijana** consiguiese su primera estrella **Michelin**, la vida del chef donostiarra se ha ido adornando de proyectos y reconocimientos como el tambor de oro de **San Sebastián** o la

FESTIVAL DE MÁLAGA

medalla de oro de las Bellas Artes. Sin embargo, uno de los proyectos más difíciles a los que se ha enfrentado fue la construcción de un complejo y maravilloso hotel en las cercanías de su restaurante Akelarre.

“El documental cuenta el proceso y lo que hay detrás. La obra del hotel es la consecuencia, pero lo que importa es el camino, la gente que hay detrás y lo que ocurre en ese camino. El documental ordena esa información, pero en un proyecto como este, con un personaje como Pedro Subijana, nos esforzamos y tratamos de hacer un proyecto audiovisual que lo contase todo”, relató en la mesa redonda Pedro Rica.

Más de una década parado, un proyecto excesivamente complejo y un lleno de difíciles problemas que el equipo de Subijana ha terminado superando para completar el sueño de uno de los cocineros más renombrados de Viejo Continente y que ahora sigue recomponiéndose y alimentando los conceptos que le han creado.

Descarga de material gráfico: <http://festivaldemalaga.com/prensa/descargas>

Ampliación de material gráfico en alta resolución FTP:

<https://festivaldemalaga.com/admin/>

Usuario: medios_fdm

Contraseña: fcm2021

Streaming y contenido especial: <https://malagaprocultura.vhx.tv/>

Descargas en nuestro canal Oficial de Vimeo: <http://vimeo.com/festivaldemalaga>