

Dirigido por:
PEP GATELL (LA FURA DELS BAUS)

CAMPO A TRAVÉS

OFF-ROAD
Mugaritz, feeling a way

MUGARITZ, INTUYENDO UN CAMINO.

OPENING FILM



63

DONOSTIA ZINEMALDIA
FESTIVAL DE SAN SEBASTIAN
INTERNATIONAL FILM FESTIVAL

CULINARY
ZINEMA

IN COOPERATION WITH BERLIN INTERNATIONAL FILM FESTIVAL



Kulinarisches
Kino

Idea original: Pep Gatell y Andoni Luis Aduriz · Producción: Nadala Fernández · Realización: Pol Aregall y Sara López · Música: Àlex Ferrer (The Groove)
Dirección de fotografía: Pol Aregall · Infografía: Pelayo Méndez y Fritz Gnad · Montaje y postproducción: Sara López · DIT y etalonaje: Nicolás Di Masso
Postproducción y mezcla de audio: Josep Vilagut, Miquel Mestres · Transcripciones: Danae Gatell

WWW.CAMPOATRAVESFILM.COM



euskaltel

tve



etb



visit
Gipuzkoa



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



DOSSIER DE PRENSA

CAMPO A TRAVÉS

Mugaritz, intuyendo un camino

OFF-ROAD

Mugaritz, feeling a way

Una mirada íntima a un equipo que dilata los confines de la gastronomía, a uno de los mejores restaurantes del mundo, a una forma de intuir un camino inexistente que hay que construir, a una filosofía de trabajo, de conocimiento, de sufrimiento, de talento y de disfrute.

Una mirada a Mugaritz, un espacio en evolución constante que desde 1998 sigue su andadura campo a través e intuyendo el camino.

ÍNDICE

• Introducción	5
• Sinopsis	6
• Ficha técnica	7
• La Fura dels Baus y Mugaritz	9
• Biografías	
La Fura dels Baus	11
Pep Gatell	13
Mugaritz	14
Andoni Luis Aduriz	14
• Entrevistas	
Pep Gatell	16
Andoni Luis Aduriz	21
• Colaboradores	
Productores	23
Patrocinadores	24
• Contacto de prensa	25

Mugaritz dejó hace tiempo de ser un restaurante. Es un ecosistema vivo, un entorno en el que se desarrollan proyectos, se establecen protocolos, se crea desde la nada... y hasta se da de comer. La compañía de teatro La Fura dels Baus, con Pep Gatell como director de este documental, se basa en el testimonio directo y crudo de los protagonistas: un equipo humano que muestra una forma de saber y de hacer que ha provocado la curiosidad de empresas, escuelas de talento y personas que buscan modelos para alcanzar la superación y la excelencia.

Andoni Luis Aduriz soñaba con abrir uno de los mejores restaurantes del mundo, pero lo que ha conseguido junto al equipo tan multidisciplinar que configura Mugaritz dista mucho de lo que él tenía en mente. Día a día, tanto en la actividad diaria de su cocina como en las decenas de proyectos en los que trabaja, el equipo supera con creces cualquier expectativa que tuvo cuando imaginaba aquel escenario ideal.

Me gustaría que este documental trasladara la capacidad de cada ser humano de trascender lo imposible, que despierte a quien lo vea las ganas por superar sus propias expectativas.

ANDONI LUIS ADURIZ. Chef de Mugaritz

Se trata de un documento etológico que estudia y refleja el comportamiento de un equipo humano multidisciplinar, cuyo trabajo transgrede las fronteras de la propia gastronomía.

PEP GATELL. Director creativo de La Fura dels Baus

SINOPSIS BREVE

CAMPO A TRAVÉS es un documental filosófico y etológico. La Fura dels Baus destila los motores que mueven Mugaritz, las ideas de las que parten sus platos, qué significa para el equipo alcanzar la excelencia y el éxito, cómo se sufre y disfruta... En definitiva, cómo se crea y se destruye Mugaritz constantemente. Destaca lo constante del riesgo, de ahí su título, pero también esa sabiduría que aportan el esfuerzo y el trabajo de mucha gente que ha pasado, está pasando y pasará por Mugaritz; un lugar en el que el fin culinario se ha visto superado por el proceso creativo y sus posibles variables.

SINOPSIS EXTENDIDA

CAMPO A TRAVÉS es un documental filosófico y etológico sobre Mugaritz. La mejor manera para definir y evaluar lo que ocurre en el espacio que gobierna Andoni Luis Aduriz es, según La Fura dels Baus, una mirada etológica sobre el comportamiento de ese grupo de humanos que habita el caserío Otzazulueta, en la frontera entre Astigarraga y Errentería.

Se trata de un retrato testimonial, que cuenta como único guión con los pensamientos y comentarios del equipo mientras imágenes tan literales como figurativas los acompañan. Poco a poco nos encontramos con los motores que mueven Mugaritz, las ideas de las que parte su obra, qué significa para el equipo alcanzar la excelencia y el éxito, cómo se sufre y disfruta... en definitiva, cómo se crea y se destruye Mugaritz constantemente.

En este documental, La Fura dels Baus destila lo que considera esencial de ese mundo, sus filosofías más íntimas. Destaca lo constante del riesgo, de ahí su título, pero también esa sabiduría que aportan el esfuerzo y el trabajo de mucha gente que ha pasado, está pasando y pasará por Mugaritz; un lugar en el que el fin culinario se ha visto superado por el proceso creativo y sus posibles variables.

FICHA TÉCNICA

Título original:

CAMPO A TRAVÉS. Mugaritz, intuyendo un camino

Título en inglés:

OFF-ROAD. Mugaritz, feeling a way

Título en euskera:

ZEHARBIDEAN. Ekinaren sena, Mugaritz

Director:

Pep Gatell (La Fura dels Baus)

Idea Original:

Andoni Luis Aduriz, Pep Gatell

Producción:

Nadala Fernández

Realización:

Sara López y Pol Aregall

Director de fotografía:

Pol Aregall

Música:

Àlex Ferrer (The Groove)

Infografía:

Pelayo Méndez y Fritz Gnad

Montaje y postproducción:

Sara López

Postproducción y mezcla de audio:

Josep Vilagut, Miquel Mestres

DIT y etalonaje:

Nicolás di Masso

Duración:

65 minutos

País:

España

Año de producción:

2015

Producción ejecutiva:

Irene Aldareguia (IXO Producciones),
Francisco Javier Allende Arias (Euskaltel),
Andrés Luque (TVE),
Nadala Fernández (Tempus Fugit)

Productores:

IXO Producciones,
La Fura dels Baus,
Euskaltel,
Radio Televisión Española.

Con la participación de:

ETB

Con la colaboración especial de:

Diputación Foral de Gipuzkoa - Gipuzkoako Foru Aldundia,
Basquetour,
Dekton,
G. H. Mumm

Distribución y ventas internacional:

IXO Producciones

Première en España:

19 de septiembre,
63 Festival Internacional de Cine de San Sebastián,
Culinary Zinema (opening film)

LA FURA DELS BAUS Y MUGARITZ

Estimular es el objetivo tanto de La Fura como de Mugaritz y, en el fondo, es igual activar a las personas por medio de un aroma, una imagen o un sonido. Aspiramos a hacer fácil algo muy complejo con el fin de ofrecer algo excepcional, y eso te lleva siempre a los límites.

Es muy sugerente y productivo escrutar contornos y adherencias entre materias. Las sinergias siempre han sido muy fructíferas. Lo importante es proponer, concebir, atreverse y descubrir.

ANDONI LUIS ADURIZ. Chef de Mugaritz

El gastrónomo tiende a transgredir la cocina, ve más allá de los fogones, se acerca a la alquimia, a la arquitectura, a la puesta en escena, a la aromática, a muchas disciplinas que tienen que ver más con el arte que con la propia nutrición, y además sin olvidarla.

En la gastronomía, como en cualquiera de nuestras obras, todo tiene que estar en su justa medida para ser un plato excelente. Eso son años de prueba de error, disciplina, trabajo, conocimientos y algo de suerte.

PEP GATELL. Director creativo de La Fura dels Baus

En principio, la cocina y el teatro no tendrían por qué estar unidos. Por suerte, lo que hace Mugaritz no es sólo cocina, y tampoco es teatro lo que hace La Fura dels Baus. Es quizá esa diferencia, con sus respectivos mundos, lo que les une. Se trata de dos equipos en constante evolución, cuyos timones han girado siempre en la dirección más creativa, más disruptiva y que, al mismo tiempo, más les obligara a crecer y evolucionar, impactando inevitablemente a todo aquel que participaba de su propuesta. Así como el furero reniega del escenario, el cocinero supera la muga en cada receta.

La primera vez que La Fura dels Baus y Mugaritz colaboraron fue en 2010 con *Degustación de Titus Andronicus*, basada en una obra de W. Shakespeare, en la que se integraba nuevas experiencias para el espectador incorporando gastronomía a la obra. El equipo de Mugaritz se encargó la dirección gastronómica de la obra, estrenada el 7 de abril de 2010 en Tabakalera, Donostia, a la que siguió una gira mundial de dos años.

Dos años después, en 2012, Mugaritz elaboró el *Macaron de caza*, un plato que necesitaba de una presentación especial. Basándose en la ancestralidad de los ingredientes, la sangre y la caza, y presentándolo en el entorno más natural posible, La Fura coprodujo este corto de cuatro minutos. Poco después, en 2013, La Fura y Mugaritz vuelven a colaborar en un corto, esta vez sobre una de las superficies que más juego ha dado en las mesas de Mugaritz: la *Taba*. 350 años después del descubrimiento de los depósitos de Arita, Andoni Luis Aduriz desarrolla una performance culinaria donde el juego constituye el hecho principal de una de sus creaciones y la taba representa su forma material. Este último corto se presentó en la Berlinale en su edición de 2014.

BIOGRAFÍAS

La Fura dels Baus lleva acumuladas más de 3.500 representaciones en los 5 continentes, vistas en directo por más de 3 millones de espectadores. Es considerada como un grupo de culto para miles de seguidores. La Fura dels Baus es una compañía en constante proceso de evolución que ha abordado, desde su fundación en 1979, nuevos retos en el campo de las artes escénicas. Sus espectáculos y acciones puntuales han causado un gran impacto tanto en la crítica como en el público internacional.

La fusión de técnicas y disciplinas define el «lenguaje furero», que se traduce en espectáculos que interactúan en el espacio que tradicionalmente está reservado al público y en adaptar su trabajo escénico a los elementos arquitectónicos propios de los espacios en los que se desarrolla cada actuación. *Accions* (1984) fue el primer espectáculo adscrito al lenguaje furero, al que siguieron *Suz/O/Suz* (1985), *Tier Mon* (1988), *Noun* (1990), *MTM* (1994), *Manes* (1996), *ØBS* (2000), *Matria 1-Tetralogía Anfibia-La Creación* (2004) *OBIT* (2004), *Imperium* (2007) y *Degustación de Titus Andrónicus* (2010).

Desde los años noventa La Fura dels Baus diversificó su labor creativa acercándose a diferentes disciplinas teatrales. Realizó la ceremonia de apertura de los JJ. OO. de 1992 en Barcelona, que fue televisada y seguida en directo por más de 500 millones de espectadores, y después de ese primer macroespectáculo varias empresas multinacionales le han confiado acciones promocionales en todo el mundo.

La Fura dels Baus ha creado su propio sello discográfico, con un catálogo que recoge 14 títulos, aunque también ha publicado sus creaciones con otros sellos. *Atlàntida* de Manuel de Falla, *El Martirio de San Sebastián* de Claude Debussy, *La Condenación de Fausto* de Héctor Berlioz y *DQ. Don Quijote en Barcelona* de José Luis Turina iniciaron el desarrollo de la trayectoria operística de La Fura dels Baus.

La Fura dels Baus también ha desarrollado propuestas no convencionales y siempre arriesgadas de teatro de texto o a la italiana, como *F@ust 3.0* y *Ombra*; o de teatro clásico con el estreno en 2001 de la versión de *Las Troyanas* de Eurípides codirigida por Irene Papas y La Fura, con música de Vangelis y una escenografía de Santiago Calatrava. En el 2001 se estrenó *Fausto 5.0*,

la primera incursión de La Fura en el ámbito de la dirección cinematográfica. En 2010 el lenguaje furero inicia su gira con *Degustación de Titus Andronicus*, obra que por primera vez incluye una cocina en un espectáculo y que se llevo a cabo en colaboración con el chef Andoni Luis Aduriz del restaurante Mugaritz. Durante el año 2012 la compañía realiza 5 macroespectáculos dentro del programa de Guimeras Capital Cultural. También se llevan a cabo diferentes obras de calle en ciudades como Istanbul, Londres, Stockton, Liuzhou, Changsha, Seul y Zacatecas.

Siguiendo la colaboración con Mugaritz, se estrena en el Festival Internacional de Cine de San Sebastián el corto *Macaron de caza*, sobre una de las recetas del restaurante.

Durante el año 2013 la actividad de La Fura dels Baus continúa consolidándose en todas sus líneas de trabajo. Se estrena la ópera *Aída* a la Arena di Verona, el estreno de la obra de Stockhausen *Michaelis Reise* en el Lincoln Center de Nueva York y la representación de la Ópera *Un ballo in maschera* de Verdi en la Ópera de Sydney – ganadora del premio Helpmann a la mejor dirección de Ópera del año. Este mismo año se realiza el cortometraje *Taba*, el juego en la mesa con Mugaritz, que se estrena dentro del Festival de Cine de Berlín.

En 2014 se estrena en el Castillo de Montjuïc de Barcelona el espectáculo MURS, el primer smartshow de la historia, que ilustra los rasgos más destacados de las ciudades del futuro, las anheladas smart cities. Los smartphones son la interfaz de interacción entre público y espectáculo. También fue el año de *Turn on the Lights*, un macroespectáculo que combina imágenes cinéticas y sonidos vibrantes y representa el proceso de búsqueda interior en el ser humano que, día a día, nos ayuda a concebir el mundo con una nueva y sorprendente visión.

Los directores artísticos de La Fura dels Baus son: Miki Espuma, Pep Gatell, Jürgen Müller, Àlex Ollé, Carlus Padrissa y Pere Tantiñá.

Pep Gatell, actualmente y desde el año 1980, es uno de los seis directores artísticos de la compañía catalana de teatro La Fura dels Baus. Ha colaborado en el desarrollo del lenguaje furero, un método de creación colectiva basada en la fricción y bajo la única tiranía de “la mejor idea es la que vale”. Desde 1990, colabora en las primeras ediciones de Art Futura, entorno que le da la posibilidad de trabajar con programadores de robots de Silicon Valley: Survival Research Laboratories, como productor técnico en Barcelona. Así como con Rebeca Allen, videoartista y programadora de los primeros simuladores de vuelo para la United States Air Force (USAF).

En el mundo del cine colabora en las películas Un Parell d’Ous de F. Bellmunt, Pasión Lejana de J. Garay y el El Pont de Varsòvia de P. Portabella. En la película Goya en Burdeos de Carlos Saura, diseña y dirige las escenas sobre los desastres de la guerra.

En 2012 presenta en la 60ª edición del Festival Internacional de Cine de San Sebastián un cortometraje basado en un plato elaborado por Mugaritz. Con el título de *Macaron de caza*, inaugura la sección Culinary Zinema de dicho festival. En 2013 presenta *Taba* en la Berlinale 64ª Internationale Filmfestspiele Berlin, un cortometraje sobre “el juego en la mesa”, una propuesta del restaurante Mugaritz para romper con la idea de que “en la mesa no se juega”.

En 2014 presenta en el Castillo de Montjuïc de Barcelona el espectáculo MURS con cuatro pantallas de juegos interactivos y una app que es la guía del espectáculo, el primer smartshow, un entorno interactivo a través de una red wifi dedicada al espectáculo. Los smartphones son la interfaz de interacción entre público y espectáculo.

Mugaritz comenzó su andadura en la frontera entre Errentería y Astigarraga en marzo de 1998. Ahí empieza un camino lleno de historias, olores, texturas, sabores, juegos, recuerdos, deseos y muchos otros mecanismos en busca del placer.

Para ello se crean contextos donde ejercer la libertad sensorial, donde interactuar sin otras normas más allá de las necesarias para emprender travesías culinarias. Se trata de superar la imposición de las costumbres.

Mugaritz se encuentra en una zona rural, rodeado de prados, bosques, caseríos que permiten respirar una atmósfera tranquila y natural. Ha sido diseñado respetando el ambiente que lo rodea e integrando la expresión de las inquietudes de quienes lo conforman. Diversos artistas plásticos colaboran con el equipo incorporando obras que se funden discretamente en el espacio Mugaritz. Cuenta con dos estrellas Michelin y lleva siendo considerado uno de los diez mejores restaurantes del mundo durante la última década.

Andoni Luis Aduriz comenzó a cultivar su amor por la Nueva Cocina Vasca y por los productos de la tierra durante sus estudios en la Escuela de Hostelería de San Sebastián. Al acabar sus estudios, marchó a Catalunya a trabajar en El Bulli, local de otro de los grandes de la cocina: Ferrán Adriá. Fue en 1998 cuando comenzó su apuesta más arriesgada y satisfactoria: abordó en solitario el proyecto de Mugaritz, que se ha convertido en sinónimo de I+D; la palabra restaurante está desterrada: “Es algo más”, tal y como el propio Aduriz reconoce.

Su pertenencia al Patronato de la Fundación Basque Culinary Center, al Instituto Iberoamericana de Innovación y a la Junta Directiva de Innobasque afianzan la actitud multidisciplinar de Aduriz y posibilitan la unión entre la innovación en la cocina y en todos aquellos sectores relacionados con ella. Y, si no lo están, no pasa nada; Andoni consigue crear puentes entre mundos sin aparente relación. Ha impartido cursos formativos en la Universidad del País Vasco, la Universidad de Deusto, el centro de formación de Alain Ducasse en Francia y en la escuela The Culinary Institute of America en Estados Unidos, entre otros.

En el campo de la divulgación, el cocinero va un paso más allá. Además de los citados cursos, Aduriz ha participado en conferencias científicas en las

que ha puesto en valor la cocina. En este sentido, participó en el Congreso de Psicología Cognitiva organizado por el Basque Center on Cognition, Brain and Language, fue ponente en la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Valencia y en el Congreso de Bioquímica de Sevilla.

El chef, además, es asesor en proyectos como el de la Abadía Retuerta LeDomaine (Valladolid), en la que Aduriz asesora desde el año 2012 y que consiguió su primera estrella Michelin en 2014. De la misma manera, en abril de 2014 el chef diseña la oferta culinaria del Hotel Las Dunas de Estepona, Málaga, en el que Naturhouse desarrolla un proyecto de hotel saludable.

La combinación entre el abordaje de nuevas disciplinas a la hora de enfocar la cocina y su incansable cuidado del producto le han valido a Andoni Luis Aduriz varios reconocimientos desde los inicios de su carrera:

- *Premio Nacional de Gastronomía (2002).*
- *Euskadi de Gastronomía al mejor restaurador según la Academia Vasca de Gastronomía (2003).*
- *Premio “Chef’s Choice Award”, de las manos de los cocineros que completan la lista de St. Pellegrino (2006 y 2012).*
- *Premio Eckart Witzigmann (2012).*

ENTREVISTA

Pep Gatell

¿Cómo surge la estrecha colaboración entre el equipo de Mugaritz y La Fura dels Baus?

La Fura dels Baus quería poner en escena su versión de Titus Andronicus de William Shakespeare. La obra culmina en un banquete caníbal, y eso nos llevó a buscar a un gastrónomo que pudiera ayudarnos a la creación y realización del espectáculo. En primera instancia, y supongo que por proximidad, hablamos con Ferrán. Al principio, y de una sola reunión, salieron muchas ideas para la puesta en escena, pero fue el año en que cerraba El Bulli y nosotros no podíamos retrasarlo, por lo que nuestra colaboración quedó para otra ocasión. Nos pusimos a buscar entre los mejores del mundo para ver quién se podría atrever y que además nos encajasen sus formas de hacer. Nos emocionó conocer el trabajo de Andoni y fuimos a comer a Mugaritz con la intención de presentarle el proyecto para ver qué nos decía. Mientras comíamos, y después de haber probado su paseo por el bosque, con el que tanto la productora como yo lloramos de emoción, nos adentramos en la cocina para presentarnos al chef.

Fue un momento que recordaré toda mi vida, hacía tiempo que no me ponía colorado delante de nadie, pero vi que el chef se ponía colorado y como por simpatía mis mejillas se sonrojaron a la vez. Eso me dio muy buena espina, sensación que se confirmó después en la reunión de trabajo en la que estaba todo su equipo de I+D. Salimos de allí con todo el guión casi terminado, sabiendo que con ellos todo iría bien. Amor a primera vista. Había algo en ese espacio que me recordaba mucho a La Fura.

¿Su espíritu transgresor, arriesgado y valiente es similar al de vuestra compañía teatral?

Los paralelismos son muchos y muy complejos entre las dos entidades: son los más crueles entre ellos mismos a la hora de calificar sus logros, lo que hacen primero les debe gustar a ellos y luego piensan en el comensal. Son muy autodidactas y buscan quién les puede asesorar en lo que no saben o desconocen. En el pasado, su ignorancia hacía que transgredieran un mundo que tenía unas pautas muy elaboradas y exigentes, eso a veces te sale bien y otras no. Pero siempre tienes la sensación de que te entenderán más cuanto más tiempo pase, y más si otros te copian, aunque lo hagan mal o a veces mejor que tú, aunque eso siempre pasa años después. El riesgo y la valentía se pagan. En nuestros

trabajos las alegrías más grandes siempre son inmateriales, sólo las entendemos nosotros.

También hay paralelismos en el proceso de creación, como durante la elaboración y en la puesta en escena. La estructura es como una función: primeros, segundos, postres – presentación, nudo, desenlace -. Además tienen la sabiduría o la intuición de que nada de sus diferentes disciplinas destaque por encima de las otras. Cuando vas a Mugaritz es un “todo” formado por muchos pequeños estímulos que al final devienen en un resultado global. Las flores están porque tienen que estar, al igual que la iluminación o la servilleta para limpiarte la boca, pero nada gana a nada. Como para nosotros un buen espectáculo es como una buena receta, todo en su justa medida.

¿Se puede decir que esa alianza ha revertido en el proceso creativo de ambas partes?

Siempre te contaminas de las cosas que haces y, si no, es que estás muerto... A La Fura se la conoce por sus brutales puestas en escena, aunque esconden mucha ternura y poesía; no hay blanco sin negro, pero sí que podemos hablar del lenguaje que te transgrede desde el impacto físico. En cambio, en Mugaritz el impacto viene dado desde la delicadeza. Creo que los dos hemos aprendido a tener algo más del otro: La Fura más delicadeza y Mugaritz más brutalidad. Siempre desde nuestro estilo, claro está. Un principio biológico dice que “el organismo que no se adapta al nuevo medio tiende a desaparecer”. Creo que tanto Mugaritz como La Fura somos grandes supervivientes gracias a nuestra capacidad de adaptación.

¿Cómo ha sido la génesis de Macaron de caza y Taba y por qué ha surgido la necesidad de rodar un largometraje después?

Durante la producción de Titus Andronicus, se quemó la cocina de Mugaritz. Pensamos que teníamos un grave problema y resultó que no, que ese acontecimiento nos acercó mucho más como personas y como equipo. Cuando pasan este tipo de cosas, ves la verdadera pasta de la gente y lo que había sido una colaboración acabó en amistad, incluso en hermandad.

Una de las cualidades de Mugaritz es que, si los tocas, acabas formando parte de su gran familia. Y cuando tuvieron un plato especial con sangre fresca montada pensaron en nosotros para hacer el video de presentación.

Macaron de caza es una pieza de cuatro minutos que jugaba con la ancestralidad y la modernidad, y creo que no sólo el plato, sino una parte de la filosofía de Mugaritz se sustenta en esa idea. Ésta nos dio muchas claves para encontrar un lenguaje cinematográfico de cómo presentar una receta. En *Taba* teníamos que explicar algo más complejo, ya no era la elaboración de una receta, sino la relación de Mugaritz con sus objetos, de dónde venían y por qué y para qué. Por eso tiene dos partes y una duración un poco más larga que *Macaron*. La primera parte se basa en la producción en Japón del objeto *Taba* y la segunda en el juego en la mesa, donde los comensales se juegan un plato que sólo degustará quien gane el juego y los demás no, pagando lo mismo. En una churrería eso es aceptable; en Mugaritz es muy arriesgado.

¿Qué significa CAMPO A TRAVÉS en tu filmografía?

Mi profesión no es la de cineasta y así como he aprendido a dirigir obras de teatro a través de cargar camiones, actuar, hacer de técnico, etc. del mismo modo he aprendido a hacer cine. Aprendiendo con grandes directores en colaboraciones tanto en sus películas como cuando ellos han trabajado en mis obras de teatro.

Por tanto, he ido haciendo toda clase de travesuras con la imagen en movimiento. Sin embargo, CAMPO A TRAVÉS ha sido un gran reto para mí, que he ido madurando durante el proceso de documentación. Debo decir que ha sido un trabajo de estilo, puesto que mi mundo es la ficción y sólo me he permitido algunas escenas en el documental que no son extraídas de la cotidianidad de Mugaritz. Quizá lo más difícil ha sido jugar con la realidad e intentar que sea lo menos evidente posible.

¿Cómo has escogido la apuesta visual y narrativa de la película?

Casi siempre, las buenas ideas te pillan trabajando. Teníamos ya una gran cantidad de material, pues una de las primeras cosas que yo quería era retratar lo que iba sucediendo en el espacio Mugaritz durante bastante tiempo, al menos cuatro estaciones. Sin embargo, me pidieron que hiciera un esfuerzo para presentar un teaser a partir del cual ir averiguando cómo sería el resto del rodaje. Tuve claro desde el principio que no quería a nadie hablando a cámara explicando cosas y que no quería hacer un documental

gastronómico al uso enseñando platos y recetas, pues sabía que lo que me explicaran el año pasado sería completamente distinto a lo de este año. Sin embargo, había esencias que continúan inalterables en Mugaritz, pero para encontrarlas había que llegar a otro nivel de profundidad, y montando el teaser dimos con la clave. Escogimos las mejores frases e intentamos poetizarlas con las imágenes que tenían, desde nuestro punto de vista, sugerencias visuales que acabaran el discurso de cada frase. Y así hemos ido construyendo un discurso en nueve conceptos que se manejan a diario en el espacio de trabajo.

¿Esta propuesta narrativa, la ha sugerido el espíritu del propio espacio, del enclave natural en el que está situado, de los personajes que lo habitan?

Sobre todo ha sido un estudio de las personas, de sus relaciones, de sus sueños, sufrimientos, dudas, de su comportamiento como grupo, subgrupo e individuos, pero sobre todo del concepto de equipo sumamente desarrollado en el ambiente general del sitio. Su enclave natural extraordinario también es muy sugerente, pero lo mejor es que está aislado. El equipo vive de lo que genera, no hay muchas distracciones fuera de él, solo sosiego natural, lo que hace que tu escapatoria siga siendo el trabajo y el propio grupo humano que allí habita.

¿Consideras que los temas que aborda son universales y que la filosofía de transformación permanente y de reto constante del equipo de Mugaritz es extrapolable a otras disciplinas artísticas, que trasciende el campo de la gastronomía?

Creo firmemente que los mecanismos encontrados para crear, convivir, investigar, trabajar, crecer y madurar en Mugaritz son extrapolables a cualquier grupo humano que persiga un sueño de excelencia, de tener la ambición de ser de los mejores del mundo. Sus miembros son muy válidos y el documental se queda corto explicando su filosofía y sus maneras, en apenas 60 minutos es difícilísimo intentar concentrar sus años de plena dedicación a ser mejores y más felices en su quehacer diario. Y también el sufrimiento que eso implica, muchas veces. Porque eso va mucho más allá de agradar a todo el mundo.

Respecto a documentales rodados previamente sobre el universo gastronómico, ¿qué crees que aporta al público CAMPO A TRAVÉS?

En principio no se habla de producto, ni de recetas, ni de técnicas, ni de platos, ni de cocciones, ni de elaboraciones, ni de premios, ni “mira qué bien lo hago”, ni “mira lo bueno que soy”. Y si no hablamos de nada de eso, ¿de qué hablamos? Pues de lo que pasa mientras estamos haciendo todo eso entre nosotros, por qué llegamos a ello, qué nos inspira, cuál es el proceso. Creo que es un documental para todos los públicos, y no me refiero que es para niños o adultos, me refiero a que es un documental que no es exclusivamente para un público gastronómico. Este documental puede ayudar a cualquier persona que tiene un gran sueño y que no sabe por dónde empezar.

¿Cuál ha sido la respuesta del público en festivales a los dos cortometrajes previos y qué esperas que sientan los espectadores al ver CAMPO A TRAVÉS en pantalla grande?

Macaron de caza y *Taba, el juego en la mesa* nos han sorprendido gratamente por la gran cantidad de festivales que nos lo solicitan. *Taba* ha conseguido ya varios premios internacionales. Espero que CAMPO A TRAVÉS sorprenda a quien lo vea, que les sirva alguna reflexión que se hacen los protagonistas y que haya, como mínimo, algún pasaje que se les quede en la memoria. Después de ir a los distintos festivales que lo han solicitado, podrá ser disfrutado por el gran público en TVE.

ENTREVISTA

Andoni Luis Aduriz

Tras la estupenda acogida de MUGARITZ BSO, una combinación entre la composición musical y el campo de la gastronomía, ¿qué le lleva al equipo a embarcarse en la alianza con La Fura dels Baus, combinando esta vez lo audiovisual con lo culinario?

La ruta es sencilla. Después de colaborar con ellos en el proyecto de La degustación de Titus Andronicus, que se estrenó en Tabakalera en 2010, vimos que la relación era fluida y que compartíamos una visión creativa desde disciplinas y maneras de hacer distintas pero completarías. A partir de ahí, surgió la posibilidad de colaborar en los cortos *Macaron* y posteriormente *Taba*. Cuando decidimos abordar CAMPO A TRAVÉS, pensamos que debía dirigir el proyecto alguien que nos conociese en profundidad, más allá de los formalismos y las superficialidades. Al final se trataba de buscar la imagen de Mugaritz desde los ojos de La Fura dels Baus.

¿Cómo ha sido la experiencia de simbiosis con la compañía teatral durante los rodajes de Macaron de caza y Taba? ¿Se ha producido una fusión de filosofías y un intercambio creativo que ha conducido a CAMPO A TRAVÉS? Nuestra relación con La Fura dels Baus se inició con la obra *Degustación de Titus Andronicus* donde nos ocupábamos de la dirección gastronómica que incluía el espectáculo, que se estrenó en Tabakalera en 2010. Ahí comenzó una relación entre ambos que se complementa muy bien, a pesar de que los lenguajes son muy distintos; La Fura es directa, cruda y apabullante, y Mugaritz es sutileza, susurro y sugerencia. A pesar de ello, nos complementamos muy bien porque nos une la visión creativa que compartimos.

Se ha dicho que el largometraje motiva al espectador a trascender sus propias expectativas y a perseguir sus sueños como lema vital, ¿es ese el motor que mueve al equipo de Mugaritz?

Mugaritz funciona como un centro de alto rendimiento; y la trayectoria de estos últimos 17 años nos ha demostrado que para dar lo mejor de uno mismo hace falta un contexto que lo propicie. Para nosotros, generar un ecosistema

que promueva la creatividad, el compromiso, la sensibilidad y la conciencia crítica ha sido definitivo. En este proyecto hemos tratado de demostrar cómo personas normales, por el hecho trabajar juntas en la misma dirección, son capaces de hacer cosas extraordinarias. Y sabemos que no hay nada más inspirador que ver reflejado en otros lo que nos gustaría ser a nosotros.

¿Crees que CAMPO A TRAVÉS puede estimular los sentidos del espectador de la misma manera que a un comensal en una visita al espacio de Mugaritz? CAMPO A TRAVÉS, del mismo modo que la cocina de Mugaritz, no es un producto fácil, porque te exige y te pide meditar sobre lo que tienes delante. Cuando las experiencias son exigentes sacan de ti lo que tienes para dar. Es como si amplificaran tus capacidades. Así, si eres una persona positiva o creativa, la experiencia hará que aflore tu felicidad e imaginación pero si por el contrario, eres escéptico o desconfiado, lo que tienes frente a ti te dará argumentos para que lo sigas siendo.

¿Cuál consideras que es la aportación de este largometraje documental a la filmografía que se ha rodado previamente sobre el fascinante universo gastronómico?

La visión que habitualmente se da de los cocineros o los restaurantes es idílica, con personajes exitosos y proyectos deslumbrantes y sin fisuras. CAMPO A TRAVÉS propone una mirada más comprometida, mostrando la belleza de un trabajo fascinante que va acompañado de mucho esfuerzo, dudas y pocas certezas, pero que en cualquier caso demuestra que los sueños se pueden alcanzar trabajando con constancia. Y que si nosotros hemos logrado hacer realidad el nuestro, cualquiera puede hacerlo. Ese es el mensaje.

COLABORADORES

PRODUCTORES

IXO Producciones



La parte productora de IXO Grupo gestiona proyectos audiovisuales. IXO Producciones une aspectos culturales y sociales de la comida con una visión innovadora de los retos del sector gastronómico. Otros trabajos anteriores como productores han sido *Mugaritz BSO* (2010), *Taba, el juego en la mesa* (2013), *Nerua: un viaje a la esencia* (2013) y *Macaron de caza* (2012).

Euskaltel



Euskaltel es el operador de telecomunicaciones líder en el País Vasco que ofrece servicios de Internet de Banda Ancha fija y móvil, Televisión Digital, Telefonía Fija y Telefonía Móvil. Generar valor, fomentar la realización personal y profesional de sus personas, ofrecer los mejores productos y servicios a sus clientes y ser una empresa generadora de riqueza y vinculada a la sociedad en la que desempeña su actividad, son las vertientes de una misma clave estratégica de Euskaltel: gestionar de manera excelente las emociones del cliente como elemento diferenciador. En esa labor de gestión de emociones y vinculación a la sociedad se enmarca el apoyo de Euskaltel a la co-producción del documental CAMPO A TRAVÉS, volviendo a acompañar a Andoni Luis Aduriz en otro de sus proyectos creativos que combinan a la perfección arte, gastronomía y producción audiovisual. www.euskaltel.com

RTVE



Televisión Española nació en 1956 lo que la convierte en la cadena más veterana del panorama audiovisual español. Hoy la integran La 1, La 2, Canal 24 horas, Clan, TDP y TVE Internacional. TVE es el buque insignia del mayor grupo audiovisual de España. Está presente con sus emisiones en los cinco continentes vía satélite y a través de los principales operadores de cable de Europa, América y Asia. Desde el 1 de enero de 2010 se financia a través de subvenciones públicas e impuestos directos sobre los operadores privados

de televisión y telefonía, abandonando el mercado publicitario. Durante el año 2014, un total de 20 largometrajes, 25 documentales y 3 tv movies de variadas temáticas contaron con la participación de la cadena pública. TVE emitió en sus canales el 90,6% del cine español visto en televisión.

www.rtve.es

PATROCINADORES

Dekton



Grupo Cosentino es una compañía global, española y de propiedad familiar, que produce y distribuye superficies innovadoras de alto valor para el mundo de la arquitectura y el diseño. En la actualidad, Grupo Cosentino distribuye sus productos y marcas en más de 60 países, y gestiona de forma directa, desde su sede central en Almería (España), instalaciones propias en 17 países. La multinacional cuenta con 7 fábricas de producción, 15 fábricas de elaboración de encimeras y más de 80 Cosentino Centers repartidos por todo el mundo. Más del 85% de su facturación se genera en los mercados internacionales. Su marca Dekton se dedica a la fabricación de superficies mezcla de las materias primas que se utilizan para fabricar vidrio, porcelánicos de última generación y superficies de cuarzo. www.dekton.es

G. H. Mumm



G. H. Mumm & Cie, situado en Reims en el Norte de Francia, es uno de los mayores productores de champagne del mundo. Fundada por los hermanos alemanes Mumm en 1827, los viñedos de la Casa G.H. Mumm se extienden a lo largo de 218 hectáreas, clasificadas con un 98% en la escala de crus de los champagnes. www.ghmumm.com

Diputación Foral de Gipuzkoa



La Diputación Foral de Gipuzkoa (oficialmente: Diputación Foral de Gipuzkoa en castellano y Gipuzkoako Foru Aldundia en euskera) es el órgano de gobierno del territorio histórico de Gipuzkoa (País Vasco). Además de las competencias ordinarias que ejercen las diputaciones provinciales de las restantes provincias de España, la Diputación Foral de Gipuzkoa ejerce

competencias específicas derivadas de su naturaleza como territorio histórico del País Vasco, en virtud de su Estatuto de Autonomía. www.gipuzkoa.eus



Basquetour

Basquetour es la sociedad pública del Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad del Gobierno Vasco, creada en el 2006 para liderar el impulso e implementación de la estrategia de competitividad del turismo vasco, en colaboración con los entes públicos y privados que conforman la industria turística de Euskadi. La misión de Basquetour es liderar el impulso e implementación de la estrategia de competitividad del turismo definida para Euskadi. www.basquetour.net

CONTACTO DE PRENSA

SURIA COMUNICACIÓN (Sonia Uría)
Agustín Querol, 4 bajo D
28014 Madrid
Tel: +34 91 434 21 34 / móvil: +34 686 639 650
Correo electrónico: suria@suriacomunicacion.com



.....

CAMPO A TRAVÉS participa en la Berlinale con la colaboración de AC/E, una entidad pública dedicada a impulsar y promocionar la cultura y el patrimonio de España, dentro y fuera de sus fronteras. www.accioncultural.es

