

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	4
Sinopsis	5
Ficha técnica	6
La Fura dels Baus y Mugaritz	7
Biografías	
La Fura dels Baus	9
Pep Gatell	10
Mugaritz	11
Andoni Luis Aduriz	11
Colaboradores	
Productores	13
Patrocinadores	14
Webdoc	15
Contacto de prensa	15

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 en 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 dan 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 dan 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 colaboración especial de: Diputación Foral de Gipuzkoa - Gipuzkoako Foru Aldundia, Basquetour, Dekton, G. H. Mumm.

Distribución y ventas internacional: IXO producciones

Premiere España: 19 de septiembre de 2015, Festival Internacional de San Sebastián, Culinary Zinema, San Sebastián; 25 de mayo de 2016, 19° DocsBarcelona – International Documentary Film Festival, Barcelona.

Première Internacional: 14 de febrero de 2016, Berlinale (Berlin); Abril de 2016, 18° BAFICI, Festivales de Buenos Aires (Argentina); 24 de junio de 2016, Transatlantyk FESTIVAL, Łódź (Polonia).

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 quizás 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 4 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 la 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 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 *Michaels 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 66ª 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 Erretería 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 de 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).

Colaboradores

Productores

IXO Producciones

La parte productora de IXO grupo participa en proyectos culturales, editoriales, de investigación, divulgativos, de formación y de asesoramiento, entre otros. 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 Guipúzcoa (oficialmente: Diputación Foral de Gipuzkoa en castellano y Gipuzkoako Foru Aldundia en euskera) es el órgano de gobierno del territorio histórico de Guipúzcoa (País Vasco). Además de las competencias ordinarias que ejercen las diputaciones provinciales de las restantes provincias de España, la Diputación Foral de Guipúzcoa 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

Webdoc

De forma paralela al documental audiovisual, se pondrá en marcha una plataforma online a modo de webdoc en la que no solo se replicará parte de la narrativa de la película, sino que se recorrerán nuevos conceptos en los que el mecanismo del juego será la base de la interacción con el usuario online.

El documental *CAMPO A TRAVÉS* trabaja el pensamiento. Trata de retratar la forma de pensar y actuar en Mugaritz a partir de la polifonía de las voces que lo componen. El webdoc es la acción. Siendo la interacción con el público una de las claves del lenguaje de La Fura dels Baus, en el caso de este webdoc el contexto del documental interactivo permite romper esa barrera que impone el documental tradicional.

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