

NOTA DE PRENSA

CAMPO A TRAVÉS inaugurará la sección Culinary Cinema de la 66 edición de la Berlinale

El documental de La Fura dels Baus sobre Mugaritz se proyectará el 14 de febrero en el prestigioso certamen internacional

San Sebastián, 15 de enero de 2016

La Berlinale abrirá su sección Culinary Cinema de este año con el largometraje documental **CAMPO A TRAVÉS. Mugaritz, intuyendo un camino** (2015), dirigido por Pep Gatell (La Fura dels Baus). El film ofrece un fascinante acercamiento al universo del restaurante de Andoni Luis Aduriz, uno de los diez mejores del mundo.

La organización de la Berlinale ha anunciado hoy los títulos que participarán en la sección culinaria de su 66 edición, que se celebrará del 11 al 21 de febrero en la capital alemana. Entre la docena de películas que formarán parte este año del Kulinarisches Kino, **CAMPO A TRAVÉS** dará el pistoletazo de salida a las proyecciones de esta sección especial en el marco de una de las citas cinematográficas más importantes del año. Su proyección tendrá lugar el día 14 de febrero, con un único pase.

Junto con la difusión del documental dirigido por Pep Gatell, el chef Andoni Luis Aduriz y su equipo de Mugaritz ofrecerán una cena para 200 comensales el mismo día en The Gropius Mirror Restaurant, destinado exclusivamente a acoger las cenas de este ciclo.

Andoni Luis Aduriz ha participado ya en varias ocasiones en la Berlinale. La primera vez lo hizo en 2012 presentando *Mugaritz BSO*, el largometraje sobre creaciones musicales generadas a partir de platos del restaurante. Dos años después, en 2014, la Berlinale acogió la proyección del cortometraje *Taba*, la segunda colaboración artística entre Mugaritz y La Fura.

CAMPO A TRAVÉS prosigue en este certamen su andadura por los principales festivales internacionales de cine, tras su estreno en la 63 edición del Festival Internacional de Cine de San Sebastián, en septiembre de 2015, dentro de la sección homónima. El documental ha sido producido por IXO Producciones y La Fura dels Baus, con la coproducción de TVE y Euskaltel y la colaboración de Dekton, la Diputación Foral de Gipuzkoa, Basquetour y GH Mumm. Asimismo, cuenta con la colaboración de Acción Cultural Española (AC/E) en esta cita cinematográfica.



Sobre Campo a través...

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.

Algunos datos sobre el documental...

... y sobre la actividad de Mugaritz

65 minutos de duración

13.000h de llamas encendidas anualmente

19 de septiembre de 2015, premiére

250 variedades de frutas y plantas cultivadas

4 idiomas (castellano, euskera, inglés, catalán)

250.000 platos servidos cada año

Sobre Pep Gatell...

Pep Gatell es desde el año 1980 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".

Sobre Andoni Luis Aduriz...

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, trabajó en El Bulli de 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.

Sobre La Fura dels Baus y Mugaritz...

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 en 2010 en Tabakalera, Donostia.

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. En 2013, La Fura y Mugaritz vuelven a colaborar en un corto, esta vez sobre la *Taba*. *Taba* fue presentado en la Berlinale en 2014.

www.campoatravesfilm.com

Contacto prensa: Sonia Uría

Tel: +34 91 434 21 34

Móvil: +34 686 639 650

Email: suria@suriacomunicacion.com

PRENTSA OHARRA

ZEHARBIDEAN Berlinaleko 66. edizioko Culinary Cinema sailari hasiera emango dio

Mugaritz jatetxearen inguruan La Fura dels Bausek egindako dokumentala nazioarteko festival ospetsuan otsailaren 14an aurkeztuko da

Donostian, 2016ko urtarrilak 15

Berlinalek Culinary Cinema atala **ZEHARBIDEAN**. Ekinaren **sen**a, **Mugaritz** (2015) dokumentalarekin irekiko du aurten. Berlinaleko antolaketa taldeak gaur bertan plazaratu du bere 66. edizioko gastronomi-sailean parte hartuko duten filme-zerrenda. Aurten, Berlinale otsailaren 11tik 21ra ospatuko da Alemaniako hiriburuan.

Kulinarisches Kino saileko filmen artean, **ZEHARBIDEAN** izango da atalari hasiera emateko hautatu dutena. Dokumentala, non Pep Gatellek (La Fura dels Baus) Andoni Luis Adurizen jatetxeko unibertsora gerturatze liluragarri bat proposatzen duen, otsailaren 14an ikusiko da Berlinen, zinemagintzaren ekitaldi garrantzitsuenetarikoen artean dagoen festivalaren barnean.

Pep Gatellek zuzendutako dokumentala aurkezteaz aparte, Andoni Luis Aduriz sukaldariak, Mugaritzeko taldearekin batera, 200 gonbidatuentzako afari bat prestatuko du, The Gropius Restaurant-ean, soil-soilik Culinary Cinemako afariak ospatzera bideratutako jatetxea.

Andoni Luis Adurizek hainbat aldiz parte hartu du Berlinalen. Lehenengo aldia 2012an izan zen, *Mugaritz BSO* musika eta gastronomiaren arteko ikerlanen inguruko filma aurkezten. Bi urte geroago, 2014an, Berlinale La Fura eta Mugaritzen bigarren laburmetraiaren, *Tabaren*, emanaldiaren lekuko izan zen.

ZEHARBIDEAN dokumentalak bere bidea jarraitzen du ekitaldi honetan, Donostiako Zinemaldian, sail homonimoan, aurreko irailan ospatutako estreinaldiaren ondoren. Filma IXO Producciones eta La Fura dels Bausek ekoiztu dute, TVE eta Euskaltelen koprodukzio lanekin eta Dekton, Gipuzkoako Foru Aldundia, Basquetour eta GH Mumm-en laguntzarekin. Pelikulak AC/E-ren babesia dauka Berlinalen.

ZEHARBIDEAN pelikularen inguruan...



ZEHARBIDEAN dokumental filosofiko eta etologiko bat da. La Fura dels Bausek Mugaritz mugitzen duten motorrak erakusten ditu, zein ideia dauden plater bakoitzaren atzean, bikaintasuna eta arrakastaren esanahia, nola gozaten eta sufritzen den... azken finean, nola sortzen eta suntsitzen den Mugaritz etengabe. Arriskuaren konstantzia nabarmentzen da, hortik izenburua, baina, era berean, Mugaritzetik pasa den, pasatzen ari den eta pasako den pertsona askoren lanak eta esfortzuak ematen duen ezagutza; Mugaritz, helburu gastronomikoa sormen prozesuak eta bere aldagai posibleek gainditu duten leku bat da.

Dokumentalaren inguruko zenbakiak....	... eta Mugaritzen lanaren beste hainbat
65 minutuko dokumentala	13.000 ordu piztutako sugarrak urtero
19, 2015ko iraila, estreinaldia	250 fruitu eta barazki Mugaritzeko ortuan
4 hizkuntza (erdera, euskera, ingelesa, katalana)	250.000 plater Mugaritzeko mahaietan urtero

Pep Gatelli buruz...

Pep Gatell, gaur egun eta 1980.urtetik, La Fura dels Baus antzerki talde katalaneko sei zuzendari artistikoetako bat da. Lengoi furoaren garapenean eta tirabiran oinarrituriko metodoa jarraitzen duen sortze kolektiboan parte hartu du, "ideia onena da balio duen bakarra"ren lelopean.

Andoni Luis Aduriz buruz...

Donostiako Ostalaritza Eskolan ikasten ari zela hasi zen Euskal Sukaldaritza Berriarekiko eta lurreko produktuekiko maitasuna lantzen. Bere ikasketak amaitzean, Kataluniara joan zen, Ferrán Adriáren El Bullira. 1998an egin zuen bere apusturik ausartena: Mugaritz proiektuari ekin zion, I+Daren sinonimo bihurtu dena; jatetxe hitza alboratua dago: "zerbait gehiago da" Adurizen hitzetan.

La Fura eta Mugaritzen inguruan...

La Fura dels Baus eta Mugaritz elkarlanean aritu ziren lehen aldia, 2010.urtean izan zen, W.Shakespearearen obran oinarrituriko *Degustación de Titus Andronicus* lanean. Lan honetan, ikuslearentzat esperientzia berriak bilatzen ziren, obran gastronomia barneratuz. Mugaritzeko taldea, obraren zuzendaritza gastronomikoaz arduratu zen, 2010eko apirilaren 7an, Tabakaleran, Donostian estreinatua izan zena, zeinari bi urteko mundu birak jarraitu zion.

Bi urteren baitan, 2012an, Mugaritzek *Macaron de caza* lana egin zuen, aurkezpen berezi bat eskatzen zuen plater bat. Osagaien antzintasunean oinarrituz, odola eta ehiza, eta ahalik eta ingurune naturalenean aurkeztuz, La Furak 4 minutuko laburmetrai hau koproduzitu zuen. Handik gutxira, 2013an, La Fura eta Mugaritzek beste laburmetrai baterako elkarlanean aritu ziren, oraingo honetan, Mugaritzeko mahai gainean joko gehiena eman duen material bati buruzkoa: *Taba*. Arita biltegien

aurkikuntzatik 350 urtetara, Andoni Luis Adurizek sukalde performance bat garatu zuen, non, jokia bere sorkuntzaren gertaera nagusia den eta taba bere irudikapen materiala. Azken laburmetrai hau 2014ko Berlinaleko edizioan aurkeztu zen.

www.campoatravesfilm.com

Prentsa harremanetarako: Sonia Uria

Tel: +34 91 434 21 34

Mugikorra: +34 686 639 650

Helbidea: suria@suriacomunicacion.com