

TETSU, TXISPA, HOSHI

IKER BERGARA ETXEGARAI

El film *Tetsu, Txispa, Hoshi* es el protagonista de la segunda jornada de Culinary Zinema. La productora vasca Dygital Audiovisuales firma este documental sobre Tetsura Maeda, cocinero japonés que, tras trabajar junto al parrillero Bittor Argomaniz, abrió Txispa, su propio asador a los pies del Anboto. La obra está dirigida por Jon Arregui, quien ya participó en Culinary Zinema en 2013 con *Euskadi, cocina en la cumbre*.

Arregui confiesa que la elaboración de esta película fue fruto de la casualidad, “como muchas de las cosas que le han pasado a Tetsu a lo largo de su vida”. El director recuerda que estaban grabando una pieza para televisión en la zona cuando una vecina les habló de un japonés que había comprado el caserío Mendi-Goikoa. Intrigados, los miembros de la productora se acercaron a conocer a Tetsu y, al descubrir su historia, les pareció tan fascinante que decidieron crear una pieza documental en un tono más cinematográfico.

“En televisión eliges un formato y le das caña; aquí, en cambio, nos hemos tomado nuestro tiempo para hacernos preguntas: qué queremos contar, por qué, cómo...”. Dygital Audiovisuales es responsable de formatos televisivos de la cade-

Arregui: “En Txispa ocurren muchas cosas y todas están conectadas”



na pública vasca como “No es país para sosos”, “Historia a bocados” o “Sukaldari”, entre otros. Sin embargo, en esta ocasión decidieron marcarse unos ritmos no tan televisivos. Por

eso, desde que comenzaron a grabar hasta que la pieza estuvo terminada han pasado más de tres años. Para Arregui, ha sido estimulante poder darse ese tiempo, aunque reconoce

que también se le ha hecho extraño.

Arregui cuenta que las grabaciones no fueron fáciles, ya que Tetsu no comprendía del todo lo que estaban haciendo. “Como es normal, él

estaba muy pendiente de su negocio, nuestro trabajo le parecía muy ajeno y, aunque nos dejaba hacer, a veces éramos casi un estorbo”. Para que entendiera lo que hacían y ganara confianza, poco a poco le fueron mostrando pequeños clips de lo que habían grabado.

De todos modos, reconoce que disfrutó grabando todo lo que ocurre en el pequeño micromundo que es su restaurante Txispa, “donde suceden muchas cosas y todas están conectadas”. Arregui cuenta que todo lo que ocurre en el restaurante tiene una razón de ser y que cada gesto tiene su importancia: “Uno se encarga de ir a la huerta a recoger las hierbas que se van a servir al momento, otro coloca la leña de una manera determinada... En el documental hemos intentado captar todas esos pequeños detalles”, explica Arregui.

“Que nuestro trabajo sea uno de los cinco largometrajes que se proyectarán en la sección Culinary Zinema de esta edición es un auténtico orgullo”, exclama Arregui. Aunque ya participó en la sección hace doce años, el realizador confiesa que valora aún más su participación en esta ocasión: “Con los años te das cuenta de lo difícil que es encontrar buenas historias, contarlas, acabarlas y que encima las valoren lo suficiente como para incluirlas en un festival”.



MARTINI

MARTINI BIANCO
Spritz

Receta

50ml MARTINI Bianco
75ml MARTINI Prosecco
25 ml soda

Guarnición

Rodaja de limón
Media fresa
Hojas de menta

Preparación

Añade todos los ingredientes en un vaso Spritz con Hielo. Remueve suavemente. Decora y disfruta.

atrevete a ser