Concurso Eusko Label

QUIM CASAS

Esta tarde a las 19.00 horas, en el marco del Aquarium Donostia San Sebastián, se entregarán los premios de la tercera edición del concurso de microcortos Eusko Label organizado por el Festival y el Gobierno Vasco a través de HAZI, empresa pública del Departamento de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca del Gobierno. Las bases para la realización de estos cortometrajes breve y sintética duración son muy claras: divulgar la idea del producto de proximidad del País Vasco y potenciar todo aquello que tenga que ver con la sostenibilidad en el mundo agrario, ganadero y pesquero. Ocho han sido los cortos que pasaron el corte y dos serán los premiados con 6.000 y 4.000 euros, respectivamente. El jurado ha estado formado por Pedro Subijana, uno de los fundadores de la Nueva Cocina Vasca; Karmele Pikabea, gerente de Euskaber, cooperativa formada por treinta v ocho granjas avícolas, y Raimundo Ruiz de Escudero, director general de HAZI.

Amona, de Gonzalo Santamariña, relata la experiencia de un hombre que busca en los mercados y puertos los ingredientes para cocinar un marmitako según la preciada receta de su abuela. En el baserri, dirigido por Marta Hernández Susperregui, tiene como protagonista a una mujer que recuerda su infancia en el caserío y la huerta familiares, el trato con la tierra y los animales. Josu Ozaita Azpiroz documenta en Hatsa (Alma) el resurgir en la carbonera de la madera que ya se creía perdida, el humo, su sabor. Beñat Gereka Bikuña explica la transmisión de una forma de vida a través del tratamiento del queso en Esne jaio gazta izateko (Nací leche para ser queso). El paciente trabajo de la producción artesanal de la









Nautilus.







Productos de proximidad en formato microcorto

sal y los procesos desarrollados antes de que llegue a los comercios y los consumidores es el tema de Gatz harana (Valle salado), de Saioa Miguel.

Iker Elorrieta filma en Zura eta itsasoa (La madera y el mar) a un hombre que se dedica al surf, y al culto a la madera de la plancha, tras formar durante años parte de la industria contaminante que ahora rechaza radicalmente. Lágrimas de Patxi discurre por la cultura de

los guisantes lágrima a cargo de Mikel Urretabiskaia, que muestra el encuentro entre un hombre que los cultiva en su caserío y un reputado cocinero que los cocina en su restaurante. Finalmente, Angel Aldarondo muestra su sentido del humor en Nautilus, sobre un cefalópodo que ha sobrevivido 500 millones de años a pesar de su torpeza.

Como en el año anterior, a estos ocho cortos se añaden, fuera de concurso, cinco sobre similares temáticas encargados expresamente por el Festival a cineasta reconocidos. El año pasado fueron Borja Crespo, Mikel Gurrea, Andrea Jaurrieta, Iratxe Fernández y Jaione Camborda los elegidos. En esta edición los directores han sido lon de Sosa, que en *Mater* muestra la evolución de un atunero maderero reconvertido en barco-museo eco-activo que desarrolla diversos proyectos de educación ambiental y se dedica, también, a la recogida de residuos marinos: Lur Olaizola Lizarralde -participante en la edición del Festival de este año con otro cortometraje en la sección Zabaltegi-Tabakalera-, que en Anna retrata a una escritora y la sonoridad especial de su huerto; Koldo Almandoz, que en Zaindariak (Vigilantes) habla de una especie milenaria que ha desaparecido por completo de nuestro paisaje; Lara Izaguirre Garizurieta con Mahasti artean, sobre los cuentos rurales que tres niños se explican por las noches antes de dormir; y *Tu piel*, realizado por Xabier Gutiérrez, una reflexión sobre la piel de las manos humanas que hacen posible la elaboración y transmisión de los productos.

