



SUBIJANA, MÁS ALLÁ DE UN BIGOTE / SUBIJANA: THE MAN BEHIND THE MOUSTACHE

La obsesión de Subijana por transmitir conocimiento

IKER BERGARA ETXEGARAI

“Si tenemos que decir un día ce-ro en el que esta película echó a andar, es la cena de Culinary Zinema vinculada al film *Uno de los nuestros: Legado de Joan Roca*, que presentamos el año pasado en esta misma sección”. Así lo aseguran Jorge Fernández Mayoral y Jesús Javier Ruiz Aquerreta, directores de *Subijana, más allá de un bigote*, largometraje que se estrena hoy en la sección gastronómica del Festival.

Ambos habían participado activamente en el film sobre Roca, Jorge Fernández Mayoral en la dirección y Jesús Javier Ruiz Aquerreta en el montaje. En aquella cena a la que tuvieron la suerte de acudir hablaron de manera informal con Subijana sobre la posibilidad de llevar a cabo una película y presentarla este año con motivo del 50 aniversario de la Nueva Cocina Vasca. El resultado de aquella conversación es el largometraje



Jorge Fernández Mayoral y Jesús Javier Ruiz Aquerreta.

GARI GARAIALDE

que podemos ver hoy en Culinary Zinema.

Aunque el reto de sacarla adelante en un año era importante, los dos cineastas cuentan que, por suerte, “llevaban tiempo detrás de un trabajo potente sobre la Nueva Cocina Vasca y teníamos ya mucho trabajo de documentación hecho”. Aunque eso ayudó, ambos están orgullosos y contentos de haberla terminado a tiempo y de poder presentarla en Culinary Zinema. “Hacer dos películas consecutivas sobre gastronomía y que las dos sean elegidas para Culinary Zinema es un hito para nosotros y para nuestra productora, Visual Comunicación”, opinan los realizadores.

“En nuestra primera reunión con Subijana, se nos ocurrió decirle que nos gustaría que acabara la película afeitándose el bigote. Rápidamente nos mandó a paseo”, cuentan con humor los dos realizadores, que reconocen que han disfrutado mucho conociendo y ganándose la confianza del chef vasco. “Subija-

na tiene las cosas muy claras y es muy vehemente en sus opiniones. En nuestras discusiones creativas con él hemos descubierto al Pedro más socarrón y divertido”, explican los dos codirectores.

Pero más allá de “su humor permanente”, si algo les ha sorprendido de la personalidad de Pedro Subijana es “su perseverancia hacia el futuro”. Según los realizadores, aunque la película aborda el 50 aniversario de la Nueva Cocina Vasca, el chef utiliza constantemente la palabra futuro. Grabando el documental han podido descubrir la obsesión de Pedro Subijana por transmitir conocimiento, una faceta del cocinero que les ha encantado.

Según los realizadores, esa no es la única palabra presente en el vocabulario de Subijana. También utiliza a menudo otras como “compartir”, “agrupar” o “sumar”. En palabras de los dos realizadores, su filosofía de vida es clara: “Juntos se avanza mucho más que en solitario”.

Y esa filosofía de sumar y avanzar juntos tendrá también su reflejo esta noche, durante la cena temática de la película. Eneko Atxa, Roberto Ruiz, Edorta Lamo y David Yárnoz trabajarán en equipo para homenajear al chef vasco y, con él, el legado de la Nueva Cocina Vasca.

CATALUNYA,
LA MEJOR
COCINA DEL
MUNDO

Disfrútala aquí



catalunya.com

Generalitat
de Catalunya