

Eusko Label Film Laburren Saria

Esperantza y Eskuak ganan la competición de microcortos Eusko Label

SERGIO BASURKO, IRATXE MARTÍNEZ

La consejera de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca, Amaia Barredo, participó ayer en el Aquarium de Donostia en la entrega de premios de la cuarta edición del concurso de cortometrajes Eusko Label, que volvió a poner el foco en las historias, los productos y las personas vinculadas al sector primario vasco. El primer premio fue para *Esperantza*, de Josu Ozaita, dotado con 6.000 euros y una cesta de productos, mientras que *Eskuak*, de Mikel Urretabizkaia, recibió el segundo, de 4.000 euros y otra cesta.

Organizado por el Festival y HAZI, el concurso propone contar en un máximo de tres minutos, y con un teléfono móvil, historias vinculadas

al producto local y a la sostenibilidad en los ámbitos agrícola, ganadero y pesquero. Barredo destacó que la presencia de Eusko Label en el Zinemaldia supone “una gran oportunidad” para mostrar “las miradas y las historias” de Euskadi y poner en valor el trabajo que hay detrás de cada producto. Cuando hablamos de productos de agricultura, ganadería y pesca, hablamos de personas que trabajan cada día para conseguir productos de calidad y cuidar nuestro territorio”, señaló.

La consejera subrayó además el vínculo entre cine y memoria: “El cine tiene algo especial: mirar otras realidades y ampliarlas, porque las inmortaliza”. Después de una década de colaboración, aseguró que seguirán trabajando para que el producto vas-

co tenga “presencia, reconocimiento y visibilidad”. En esta cuarta edición, añadió, “no hacen falta grandes medios para contar grandes historias”. Los 21 trabajos presentados, dijo, han demostrado “mucho talento, mucha sensibilidad y muchas historias que merecen ser contadas”, con “tierra, mar y personas” como protagonistas.

El segundo premio fue para *Eskuak*, un cortometraje que pone el foco en las manos que hacen posible un producto como el queso de Idiazabal y en la transmisión de ese saber entre generaciones. Urretabizkaia explicó que decidió rodarlo en blanco y negro, aunque es “algo lleno de color”, y agradeció especialmente a Félix Goinuru, de Segura, pastor cuyas manos protagonizan la película.



Maialen Beloki y la consejera Barredo flanquean a los premiados.

JOKIN FERNÁNDEZ

El primer premio fue para *Esperantza*, una aproximación a la pesca de bajura en Getaria. Ozaita agradeció a los pescadores haberles abierto las puertas de sus fondaderos y explicó que el proyecto le permitió acercarse a un mundo que inicialmente desconocía. “La barbaina aquí sabe mucho mejor, el mar es diferente, el pez come en las rocas”, afirmó. Pero

la película habla también de vínculos y emociones: “Al hablar de pesca hay que hablar de emociones, de relaciones, de personas, del mar”. Una defensa de la pesca de bajura y de una forma de vida que el cortometraje resume en tres minutos y que ayer terminó convertida en grito de celebración de sus protagonistas: “¡Aupa Esperantza!”.



Historia y legado de la Nueva Cocina Vasca

D. P.

50 años de la Nueva Cocina Vasca comprimidos en los 49 minutos que dura este documental de Ainhoa Alzibar y Beatriz Nieto construido alrededor de una mesa en la que conversan cocineros que ya practicaron las cenas/conversaciones en el pasado, representantes de aquel movimiento revolucionario como Pedro Subijana, Ramón Roteta y Tatus Fombellida, a los que se añaden los chefs de generaciones posteriores Elena Arzak, Hilario Arbelaitz y Martín Berasategi. Explicar el pasado, compartir las vivencias y hablar de la actual cocina vasca. Al mismo tiempo, el film presenta a una última generación de cocineras y cocineros rein-

terpretando algunos de los platos estelares de la Nueva Cocina Vasca. El nacimiento, el legado, la reinención. A la conversación se suma también el testimonio de Andoni Luis Aduriz.

Ondarea. 50 años de la Nueva Cocina Vasca es un film sobre el patrimonio gastronómico, sus orígenes y la actual situación de bonanza. Fue presentado el pasado miércoles por la noche en el Teatro Victoria Eugenia, con la asistencia de la Consejera de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, Amaia Barredo, así como varios de los cocineros que aparecen en la película, el vicepresidente de la Academia Vasca de Gastronomía, Juan Manuel Garmendia, y otros miembros de esta entidad.

Erakusketa – Exposición

2026 • 05 • 16 – 09 • 27

Negro \
Goya \
Beltza
Ochenta desastres
y un abismo

Laurogei hondamen
eta amildegi bat

Negro \
Motherwell \
Beltza

SAN TELMO MUSEOA

Zuloaga pza. 1. 20003 Donostia / San Sebastián
www.santelmomuseoa.eus

Antolatzailea / Organiza

STM
San Telmo MuseoaDONOSTIA
SAN SEBASTIÁNdonostia
kultura

Erakunde babesleak / Instituciones socias

EUSKO JASAILARITZA
GOBIERNO VASCO

GIPUZKOA