



GARI GARAIALDE

Bittor Arginzoniz. Vivir en silencio / Bittor Arginzoniz. Living in silence

Arteta: “Mi idea era buscar la naturalidad que desprende la cocina de Arginzoniz”

IKER BERGARA

El documental biográfico es un género que el realizador vasco Iñaki Arteta y su productora conocen bien. Su extensa filmografía incluye producciones dedicadas a personalidades del arte y la política como son Agustín Ibarrola y Nicolás Redondo. En esta ocasión, su nueva película pone el foco en la figura del cocinero vizcaíno Bittor Arginzoniz, pese a que antes de rodarla no le conocían personalmente y ni siquiera habían estado en su restaurante.

“Bittor Arginzoniz nos pareció un personaje interesante tanto por el tipo de cocina que realiza, que es más bien anacrónica, como por su personalidad, que por lo que leíamos intuíamos que era peculiar”, cuenta el cineasta. Enseguida pudo descubrir que no estaba equivocado. Tras contarle la idea y explicarle cómo la quería llevar a cabo, Arteta recibió una respuesta escueta por parte del cocinero que fue más o menos así: “¡Vale! Bien, ya empezaremos. Hasta luego.”

“A partir de ahí nuestro trabajo consistió en seguirle durante un año en diferentes momentos de su vida intentando darle la mínima lata posible”, explica. En consonancia con la personalidad del cocinero, Arteta y su equipo decidieron plantear la película “de una forma muy artesanal y sin artificios. Como él, ir un poco a la esencia en la forma de contar la historia”.

Cuando el realizador entró en la cocina de Arginzoniz por primera vez, lo que más le llamó la atención fue lo pequeña que era. “Entonces comprendí por qué todas las fotos que le habían hecho eran desde el mismo ángulo”, bromea. Sin embargo, esa falta de espacio no le supuso un problema a la hora de grabar. “Situado en una esquinita, intenté mimetizarme y no interrumpir el orden natural de las cosas. Mi idea era buscar la naturalidad y sencillez que desprende su cocina”.

Ya en harina, a Arteta le pareció increíble que Arginzoniz preparara todos y cada uno de los platos que iban a comer todos y cada uno de

los comensales presentes en el comedor: “Cuenta con un equipo muy pequeño y muy bien engrasado, lo que hace que en su cocina reine el silencio y la calma”.

Nada que ver con lo que ocurre en otras cocinas como la de Diverxo, restaurante que Arteta tuvo la oportunidad de conocer gracias al documental: “No quería sacar a otros cocineros hablando pero me pareció tan curioso que ambos se idolatrasen que decidí incluirlo. Son dos personas muy opuestas en cuanto a imagen pero que, en el fondo, su discurso es parecido”.

Es importante señalar que el documental de Iñaki Arteta va más allá del trabajo de Arginzoniz en su cocina. La cámara de Arteta le sigue en diferentes contextos con el fin de mostrar aspectos diversos de su vida como la relación con su familia, sus miedos e inseguridades e, incluso, su fe. “Me interesaba buscar dentro de esa personalidad tan reflexiva. Muchas de sus respuestas me sorprendieron y yo creo que a él también”, concluye el realizador.



Alcance Global

Dolby Atmos ha conseguido, en tan solo seis años, establecerse como el formato de audio inmersivo líder de la industria.



5,100+
PANTALLAS INSTALADAS O
PENDIENTES DE INSTALACIÓN



1,400+
TÍTULOS
ANUNCIADOS



190+
ESTUDIOS DE MEZCLA



47+
MULTICINES CON DOLBY ATMOS
EN TODAS SUS SALAS



90+
PAÍSES



Donostia Zinemaldia
Festival de San Sebastián
Colaborador

Colaborador de



Donostia Zinemaldia
Festival de San Sebastián
GLOBAL IN PROGRESS