

Le Chocolat de H

El sorprendente éxito del chocolate *made in Japan*

IKER BERGARA

La japonesa es una de las gastronomías más apreciadas y conocidas internacionalmente. Prácticamente, en todo el mundo es posible degustar algunos de sus platos o bebidas más populares como son el *ramen*, el *sushi* o el *sake*. Pocos, en cambio, se atreverían a relacionar la cocina nipona con el chocolate. No obstante, de allí proviene curiosamente uno de los maestros chocolateros más reconocidos del mundo: Tsujiguchi Hironobu.

Él es el protagonista de uno de los dos títulos que se estrenan hoy en Culinary Zinema, *Le chocolat de H*, un film documental rodado por el realizador Takashi Watanabe. "Yo conocía a Hironobu por mi trabajo en televisión; con él había grabado algunos programas y piezas más cortas. Me propuso realizar un proyecto más extenso en un formato más cinematográfico y me pareció buena idea", explica el realizador.

Le Chocolat de H es el primer largometraje de Watanabe, el cual ha llevado a cabo con la ayuda de un equipo muy pequeño formado bá-



El director del film, Takashi Watanabe.

JORGE FUEMBUENA

sicamente por un cámara y un sonidista. El rodaje de su película comenzó en enero de 2018 y a lo largo de un año compaginó su grabación con la postproducción. Watanabe reconoce que durante ese tiempo tuvo en mente participar en la sección Culinary Zinema del Festival: "Haber cumplido el sueño me hace muy feliz".

Para el realizador, Hironobu es una persona muy creativa e inquieta. "Se mueve pensando. En el rodaje no paraba quieto y estaba constantemente proponiendo nuevas ideas que modificaban el plan inicial", dice.

Por supuesto, su chocolate también es especial y creativo. "Hironobu es pionero porque ha introducido elementos japoneses como el *yuzu* o el *wasabi* a sus chocolates", explica Watanabe. Por suerte, en países con más tradición chocolatera como Francia o Suiza, "lejos de considerarlo un sacrilegio han aclamado sus innovaciones". De ahí que Hironobu haya ganado cinco veces el *Salon du Chocolat* de París.

La película *Le Chocolat de H* no estará acompañada por una cena temática. En su lugar, se celebrará una degustación de chocolate en la carpa Euskadi Basque Country situada en la terraza del Kursaal. Esta comenzará a las seis de la tarde y en ella participarán el propio Tsujiguchi Hironobu y el repostero vasco Rafa Gorrotxategi.



Sora no Restaurant.

El gusto por lo local

I.E.

La sección Culinary Zinema estrenará hoy también la película japonesa *Sora no Restaurant* y el cortometraje *Zer jan hura izan* del realizador vasco Igor Arabaolaza. La finalidad de ambas producciones, que se proyectarán en la misma sesión, es poner en valor la importancia del producto local.

En este caso, dicha proyección sí contará con su correspondiente cena temática en el Basque Culinary Center. Cuatro chefs que comparten filosofía, Edorta Lamo del restaurante Arrea!, Roberto Ruiz del restaurante Hika, Luis Salcedo del restaurante Remigio y Luke Dolphin del restaurante L'Antre serán los encargados de officiar el banquete basado en ingredientes autóctonos.

NESPRESSO



CAFÉ OFICIAL
DEL FESTIVAL
DE SAN SEBASTIÁN

what else?