

Gazta

# Urretabizkaia: “El paisaje del País Vasco está construido por el pastoreo”

IKER BERGARA

Como él mismo asegura, Mikel Urretabizkaia, realizador de la película *Gazta*, no es ningún experto en quesos, ni pertenece a ninguna familia que se dedique a su fabricación. Sin embargo, la idea de realizar un documental sobre la denominación de queso Idiazabal lleva rondándole por la cabeza desde hace más de quince años. “Se trata de un producto que me es cercano simplemente porque nació en el Goierri”, confiesa. Para el director, está ausencia de vínculos con el mundo del queso es positiva porque le ha permitido “ser objetivo” a la hora de rodarlo.

La finalidad de Mikel Urretabizkaia con su película era la de poder “ofrecer una visión universal del queso Idiazabal a través de una obra coral”. Por eso, en ella aparecen, entre otros, cocineros, técnicos de laboratorio, catedráticos de historia y pastores; los actores principales de su fabricación. Así, el documental de Urretabizkaia también sirve como homenaje a su labor.

“El paisaje del País Vasco está construido por el pastoreo”, asegura Urretabizkaia. Pese a tratarse



GARI GARAIALDE

de un oficio que se remonta 6.000 años atrás, (“dicho por Fernández Eraso, catedrático de prehistoria de la UPV”), la película demuestra que la profesión tiene relevancia generacio-

nal, ya que muchos de los pastores que aparecen en el film son muy jóvenes. “Algo debe tener su profesión porque mi impresión es que son felices. Como acertadamente dice

Juan Mari Arzak en la película, su no trabajo no es duro, es pasional”, opina el realizador.

Junto al citado chef donostiarra, en el film aparecen prácticamente todos los cocineros vascos emblemáticos: Subijana, Arbelaitz, Beraategui, Arguiñano... El director revela que reunirlos a todos fue uno de los aspectos más complicados de la producción, “porque tienen una estructura comunicativa compleja y una agenda apretada”. A la nómina de chefs vascos se les suma también Joan Roca. “Me interesó incluirlo porque en un congreso de gastronomía le escuché decir que una de sus primeras creaciones llevaba queso idiazabal”.

De este modo, el rodaje de *Gazta* se alargó hasta más o menos un año. “Mi primer objetivo era quedarme yo contento y hasta que no lo he conseguido no he parado”, afirma Urretabizkaia. “A partir de ahí, más allá de conferirle una dimensión artística, he intentado que el film resulte lo más cercano y ameno posible para el espectador y le sirva para conocer aspectos desconocidos del queso”, apunta.



GARI GARAIALDE

## Cata de queso y txakoli

I.B.

Con motivo del estreno de la película *Gazta* en Culinary Zinema, la carpa “Euskadi Basque Country” situada en el Kursaal celebró ayer a las seis de la tarde una degustación de queso y de txakoli, dos productos que maridan a la perfección. La Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia se encargó de realizar la cata de quesos y el divulgador del vino Mikel Garaiabal de la de txakoli. En ella se degustaron tres tipos de queso diferentes (uno ahumado y dos sin ahumar) y tres tipos de txakoli (uno de Gipuzkoa, otro de Araba y otro de Bizkaia). Al evento gastronómico, además del director Mikel Urretabizkaia, también asistieron los pastores protagonistas del film.

Moldea con aire.  
Sin calor extremo.

dyson airwrap

Riza. Ondula. Alisa. Seca.  
Sin calor extremo.

