



SAGARDOA BIDEGILE

Zubia: «La autenticidad de la sidra es la clave de su éxito»

Mientras rodábamos el documental teníamos en mente participar en Culinary Zinema. Pero una cosa es pensarlo y otra que suceda. Por eso, cuando recibimos la carta de invitación del Festival, para nosotros fue una gran alegría”, reconoce Bego Zubia, directora del largometraje *Sagardoa Bidegile*. Realizada conjuntamente por las productoras Elhuyar y Pixel, la película que se estrena hoy en Culinary Zinema repasa la historia de la sidra en el País Vasco y muestra su importancia en la sociedad vasca a través de entrevistas con profesionales del sector.

“Hasta ahora todo el material audiovisual que había sobre la cultura de la sidra era antiguo. Últimamente no se había hecho nada nuevo”. Fue esa falta de material novedoso lo que llevó a Zubia –que no tenía ninguna relación previa con la sidra– y a su equipo a adentrarse en el proyecto. “Desde la productora propusimos la idea a Euskal Telebista y les gustó. También a la



La realizadora vasca Bego Zubia.

Montse G. CASTILLO

gente del sector que, por cierto, nos ha puesto todas las facilidades posibles para su realización”, cuenta la directora.

Sagardoa bidegile es el primer trabajo documental de Bego Zubia, cuya experiencia en el mundo audiovisual ha sido adquirida gracias a su labor en la televisión pública vasca. Trabaja desde hace nueve años en Teknopolis, “un programa de divulgación científica que nos permite realizar amplios reportajes, lo que nos ha dado bagaje en el campo audiovisual. Hacía tiempo que mi equipo y yo queríamos hacer algo más ambicioso y la verdad es que hemos disfrutado mucho rodando este trabajo más completo”.

La realización del documental le ha servido para borrar varios de los prejuicios que tenía predefinidos sobre la sidra: “Desde el principio tuve claro que las mujeres iban a ser importantes en la película, pese a que yo lo asociaba a un mundo de hombres. Cuál fue mi sorpresa cuando descubrí que hay muchas mujeres ocupando puestos importantes en el sector”, confiesa. “Del mismo modo, yo veía la sidra como algo arcaico y me he encontrado con una producción muy moderna”.

Fruto de esta renovación, la sidra vasca ha llegado hasta Estados Unidos, donde también

viaja este documental. “Allí puedes encontrar sidra de producción vasca en prácticamente todos los establecimientos especializados en bebidas alcohólicas y su consumidor es una persona joven de clase acomodada. La autenticidad de la sidra vasca es la clave de su éxito”.

Dos restaurantes con raíces

La película *Sagardoa Bidegile* tendrá una cena temática en el Basque Culinary Center que será elaborada por los cocineros Gorka Txapartegui y Zuriñe García del restaurante Alameda y Andra Mari, respectivamente. Ambos restaurantes están contruidos sobre antiguos caseríos y su cocina está basada en las raíces y la tradición.

El propio cocinero se encarga de chivarnos algunos de los productos que protagonizarán el banquete: tomate ecológico, setas, rabo de betizu (una vaca autóctona vasca) o una selección de quesos del Pirineo vasco. “Todos ellos han sido adquiridos en el llamado comercio de proximidad”. Y por si alguien lo dudaba, sí, habrá sidra. “El Basque Culinary Center ha realizado una selección de sidras artesanales para maridar con cada uno de nuestros platos”, concluye Txapartegi. **I.B.**

naiz ● Un medio moderno para la nación
● más antigua de Europa

LAGUNTZAILEA 63 DONOSTIA ZINEMALDIA FESTIVAL DE SAN SEBASTIAN

Entra en www.naiz.eus
Encontrarás la información más completa del Zinemaldia