

KITA NO SYOKUKEI / NORTHERN FOOD STORY

# Retrato culinario de la isla de Hokkaido

IKER BERGARA

“Cuando me propusieron este proyecto lo que más me atrajo es poder filmar mi región natal Hokkaido”, cuenta Tetsuya Uesugi, director de *Kita no syokukei*, película que se presenta hoy en la sección Culinary Zinema. Uesugi es un joven cineasta japonés que hasta ahora había rodado varios cortometrajes de ficción y anuncios de televisión. Este documental gastronómico protagonizado por cuatro cocineros de la isla de Hokkaido es su ópera prima.

Hokkaido es la isla más al norte de Japón, cuya capital es Sapporo. Uesugi nació allí, pero a los 22 años se trasladó a Tokio. Según el cineasta, una de las características que distingue a Hokkaido del resto del país es que “sus estaciones son mucho más marcadas”. Uesugi explica que en Hokkaido los inviernos son verdaderamente largos y que la primavera se recibe con mucha alegría. “Es un chute de energía para todos los que vivimos allí, por eso decidí que mi película empezara y terminara en primavera”, explica.

“Otra de las particularidades de Hokkaido es que se trata de una región rural y campesina”. Por este motivo, los cocineros de la isla tienen un contacto muy directo con agricultores y ganaderos locales, tal y como se refleja en el film. Uesugi piensa que en grandes ciudades como Tokio los restauradores han perdido el contacto con los productores, pero que en Hokkaido no es así. “Incluso son los productores agrícolas los que se acercan a los cocineros para ofrecerles y recomendarles nuevos productos”

*Kita no syokukei* está protagonizada por cuatro cocineros de Hokkaido. Uesugi los eligió entre una lista de veinte chefs. “A la hora de hacerlo no me fijé tanto en su destreza o tipo de cocina sino en que sus personalidades fueran interesantes”, apunta el director. “Elegimos a los cuatro cocineros protagonistas porque tenían personalidades diversas y particulares”.

Dos de ellos, Takeshi Takahasi y Hiroshi Sakai, están en San Sebastián para elaborar la cena temática que

se celebrará en el Basque Culinary Center tras la proyección. Según el director, “Sakai es un cocinero que combina muy bien la tradición de la cocina japonesa con propuestas más originales”. De Takahasi dice que tiene una relación estrecha con los ganaderos locales y que sabe elaborar muy bien productos como el cordero.

Para Uesugi la cena va a ser “muy original y una oportunidad única para ver cómo dos cocineros tan diferentes trabajan juntos”. El director avanza que los dos chefs nipones han traído para la cena muchas verduras y hierbas específicas de Hokkaido, aunque también han tenido que comprar algún producto local aquí.

Uesugi y su equipo llevan varios días en la ciudad y lo que más les ha sorprendido es el ambiente de la Parte Vieja. “Allí no se come y se bebe en la calle como se hace aquí”, dice. “En muchos casos los productos que degustábamos eran similares a los de Hokkaido, pero cuando comes en un ambiente diferente, todo sabe diferente”, opina el cineasta.



Tetsuya Uesugi, director de *Kita no syokukei*.

IÑAKI LUIS FAJARDO

