

ARZAK SINCE 1897

catálogo cinespañol 



Título Principal: ARZAK SINCE 1897

Dirigido por: ASIER ALTUNA

Expediente ICAA: 72219

Nacionalidad: España

Duración: LARGOMETRAJE / 70 min.

Empresa productora: BAINET TEKNIKA, S.A. (01J7306)(España 100%)

Intérpretes: Juan Mari Arzak , Elena Arzak

Dirigido por: Asier Altuna

Productor: Iñaki Burutxaga Ruisanchez

Productor ejecutivo: Jone Miren Goenaga

Dirección de producción: Manu Paino Rubio , Jone Miren Goenaga

Producción Delegada: Aintzane Pérez del Palomar

Guión: Asier Altuna

Dirección de fotografía: Txarli Argiñano , Javi Agirre

Música: Maite Arroitauregi 'Mursego'

Montaje: Demetrio Elorz

Dirección artística: Itziar Bandrés

Vestuario: Eli Unanue , Enara Roteta

Maquillaje: Eli Unanue , Enara Roteta

Peluquería: Eli Unanue , Enara Roteta

Sonido directo: Alazne Amezttoy , Iñigo Azkue

Montaje de sonido: Iosu González

Notas generales: Con la participación de / With the participation of: Marta Arzak, Ferran Adrià, Pedro Subijana, Joan Roca, Karlos Arguiñano, Andoni Luis Aduriz, Dabiz Muñoz... and the Arzak team, Igor Zalakain, Xabi Gutiérrez and Kontxi Beobide

Calificación Película: APTA PARA TODOS LOS PÚBLICOS (25/09/2020)
70min (Sala Comercial)

Calificación Trailer: APTA PARA TODOS LOS PÚBLICOS (24/09/2020)
1min (Sala Comercial)

Recaudación: 4.298,50€

Espectadores: 712

Año de producción: 2020

Longitud: LARGOMETRAJE

Tipo de película: Cine - Documental

Género: Documental

Etiquetas: Documental , Gastronomía , Familia , Arte

Relación de pantalla: DIGITAL

Emulsión:

Versión original: CASTELLANO Y OTROS

Estrenos: 01/10/2020

Fecha de inicio de rodaje: 16/06/2017

Fecha de final de rodaje: 27/08/2019

Lugares: España - Guipúzcoa - Ataun - DONOSTIA/ATAUN (Días: 29) ,
España - Madrid - Madrid - MADRID (Días: 2) , España - Vizcaya - Bilbao -
BILBAO (Días: 1) , España - Navarra - Pamplona/Iruña -
PAMPLONA/AÑANA (Días: 2)

Festivales:

- FIPADOC INTERNATIONAL DOCUMENTARY FESTIVAL (2022) - TASTE OF DOC
- FESTIVAL DE CINE ESPAÑOL DE NANTES (2021) - FENÊTRE BASQUE
- FESTIVAL INTERNACIONAL DE CINE DE TRANSILVANIA (2021) - CARTE BLANCHE SAN SEBASTIAN
- FESTIVAL INTERNACIONAL DE CINE DE TRANSILVANIA (2021) - FILM FOOD
- FESTIVAL DE SAN SEBASTIÁN (2020) - CULINARY ZINEMA

Distribuidora nacional: BARTON FILMS S.L. (02J537)

Web Oficial: <http://www.bartonfilms.com/arzak-since-1897> (Barton Films) ,
<http://www.bainet.es/en/Producciones/arzak-since-1897/> (Bainet)



Una película de ASIER ALTUNA IZA
con JUAN MARI ARZAK y ELENA ARZAK
MARTA ARZAK KARLOS ARGUIÑANO PEDRO SUBIJANA FERRAN ADRIÀ DABIZ MUÑOZ JOAN ROCA ANDONI LUIS ADURIZ IGOR ZALAKAIN XABI GUTIERREZ KONTXI BEOBIDE
Guión: ASIER ALTUNA IZA Dirección de fotografía: TXARLI ARGÜÑANO y JAVI AGIRRE Montaje: DEMETRIO ELORZ Sonido: ALAZNE AMEZTOY y IÑIGO AZKUE Maquillaje, vestuario y peluquería: ENARA ROTETA y ELI UNANUE Música: MAITE ARROITAJUREGI 'MURSEGO' Producción: IÑAKI BURUTXAGA Producción ejecutiva: JONE MIREN GOENAGA Dirección de producción: MANU PAINO RUBIO y AINTZANE PÉREZ DEL PALOMAR UNA PRODUCCIÓN DE BAINET



Cuando Juan Mari le dijo a su madre que quería estudiar hostelería, ella intentó convencerle de que apostase por una carrera con más futuro. Sesenta años después el prestigio social de la gastronomía es enorme, el cambio ha sido revolucionario y hoy en día muchos niños animados por sus padres sueñan con ser grandes cocineros. Juan Mari ha vivido esta evolución en primera persona y ha sido parte fundamental de ella. Arzak, la casa de comida familiar situada en el Alto de Miracruz de San Sebastián, ha pasado a ser uno de los mejores restaurantes del mundo. Ahora, la nueva generación ya ha tomado el relevo. Elena Arzak, la hija de Juan Mari, ya está al frente del restaurante y el padre se va retirando poco a poco. Es momento de reflexión, de hacer balance de toda una vida. Momento de analizar la transformación de la cocina tradicional en la nueva cocina de autor.

When Juan Mari told his mother he wanted to study catering and continue in the tradition of the family business, she tried to convince him to choose a career offering a better future. Sixty years later, the social prestige enjoyed by gastronomy is enormous, the change has been revolutionary and today many children encouraged by their parents dream of becoming great chefs. Juan Mari has lived this evolution in first person and has been a fundamental part of it. Arzak, the family eatery situated at the top of San Sebastian's Alto de Miracruz, has become one of the world's best restaurants. Today, the new generation has taken up the baton. Elena Arzak, Juan Mari's daughter, now runs the

restaurant and her father is gradually retiring. The time has come to look back, to take stock of a whole life; to analyse the transformation of traditional cuisine into the new cuisine d'auteur.

(Euskara) Ostalaritza ikastea erabaki zuenean, zera erantzun zion amak Juan Mariri: egin zezala etorkizun handiagoko karrera bat. Harrez gero joan diren hirurogehi urte hauetan, gastronomiak sekulako prestigioa hartu du gizartean. Juan Mari bilakaera horren parte garrantzitsua izan da. Eta Arzak, Donostiako Mirakruz gainean kokatutako familiarteko jatetxea, munduko jatetxerik onenetakoa da azken urte hauetan. Belaunaldi berri baten txanda da orain. Elena Arzakek, Juan Mariren alabak, hartu du aitaren testigua. Erretiratzeko momentua iritsi zaio Juan Mariri, bere ibilbideari errepasoa emateko unea.

