



La vendimia forma parte de la idiosincrasia de los vecinos de Liébana. / FOTOGRAFÍAS CEDIDAS POR LA PRODUCTORA JACMEDIA

#### AUDIOVISUAL UN DOCUMENTAL RODADO ÍNTEGRAMENTE EN LIÉBANA

## ‘ORUJO, LOS SABORES DE LA TIERRA’, ESENCIA PURA DE ‘CANTABRICIDAD’

Jacmedia, la productora de Jacobo Muñoz, ha realizado un trabajo, premiado en el Festival de Torrelavega, donde realza la importancia y tradición que la industria orujera tiene en Picos de Europa al tiempo que recorre su historia y evolución

#### GEMA PONCE SANTANDER

Dicen que no hay dos sin tres y que las grandes ideas se encuentran en los sitios más inesperados. Algo así les debió ocurrir a Jacobo Muñoz y al equipo que compone la productora cántabra Jacmedia, a quienes el año pasado, mientras grababan *Las huellas de la religión en el hombre* –sobre el Jubilar Lebaniego– se les iluminó la bombilla con una nueva idea para rodar otro documental con Liébana como escenario.

Mientras estudiaban las ilustraciones de Beato de Liébana, pudieron comprobar que en muchas de ellas había vides y comenzaron a tirar de un hilo que les ha llevado a estrenar *Orujo, los sabores de la tierra*, un documental sobre este producto lebaniego que ya les ha

valido el Premio Altamira al Mejor Documental de Cantabria en el último Festival Internacional de Cortometrajes de Torrelavega.

Liébana, de todos modos, no les es un territorio ajeno en absoluto.

En esta comarca han rodado sus últimos documentales y se confiesan enamorados de un paisaje donde la biodiversidad se erige como su principal reclamo, un terreno donde se unen climas del

norte y del sur de Europa dando paso a bosques, praderas o heladas cumbres. De hecho, este próximo mes de agosto estrenarán en Potes un documental sobre los Picos de Europa –historia, orígenes, fauna, flora...– un trabajo que luego se verá en un centro de interpretación de Fuente Dé.

#### ROMANOS Y CELTAS

*Orujo. Los sabores de la tierra* es la historia de las vides, de las uvas que desde la antigüedad sirvieron como intercambio mercantil primero entre romanos y celtas y luego en la Edad Media como símbolo de riqueza en los monasterios, donde se contaba el número de barricas de cada templo para avalar la importancia de cada uno de ellos.

Eso es un pasado que, sin em-

bargo, ha sabido conservarse en el presente y mira al futuro con esperanza. La tradición viticultora, a merced de la bondadosa climatología de los campos lebaniegos, sigue a día de hoy transformándose y con visos de convertirse en una industria de primer nivel.

De todo esto, de su historia, su evolución y su presente más actual, habla el documental de Jacmedia, que comienza con el vino para desembocar en el orujo, un producto que surgió de la necesidad de aumentar la graduación del vino local.

«Es una tradición que se ha mantenido hasta nuestros días pero que pocos han investigado. Yo siempre digo que el problema no es que la gente no lo sepa sino que no se cuenta y somos nosotros, los pro-

● La idea surge con ‘Las huellas de la religión en el hombre’ donde observaron vides en las ilustraciones de Beato

● En agosto estrenarán en Potes un documental sobre los Picos de Europa, con sus orígenes, historia, flora, fauna...





Distintas imágenes del rodaje de 'Orujo. Los sabores de la tierra', un documental rodado íntegramente, tanto interiores como exteriores, en la comarca lebaniega.



pios cántabros, los que debemos reivindicar su importancia y dar lecciones de cantabridad para contar y reflejarlo, para que se conozca», defiende Jacobo Muñoz, que lleva años trabajando en sus documentales sobre aspectos regionales.

De ahí que *Orujo, los sabores de la tierra* ponga de manifiesto que en la comarca este producto se sigue haciendo exactamente igual que «hace 400 años, no ha variado nada», recalca Muñoz, quien en su trabajo también da fe de un proceso que es «pura física» y donde entran para su destilado «todos los elementos de la alquimia: fuego, agua y tierra. Además, el proceso de destilación cántabro no tiene nada que ver con el del orujo gallego. Allí se destila en el alambique dos horas mientras que en Liébana la alquitara está a pleno rendimiento durante doce. Son totalmente distintos. A mi juicio, el nuestro mucho mejor pero si no nos sabemos vender nunca se conocerá las bondades de nuestros productos», reivindica el productor.

#### ALQUITARAS MÓVILES

De media hora de duración, el trabajo explica cómo es hoy en día el proceso de elaboración del orujo, el resto de variedades y la repercusión e historia de la feria del orujo que cada año, desde hace casi 30, se celebra en Potes. Además, también hay espacio para contar las vicisitudes que han tenido que salvar, como cuando en 1986 se prohibió la utilización de alquitaras móviles y «fue Carmen Gómez, de Bodega Los Picos, quién ideó el sistema fijo que se sigue utilizando en la actualidad», apuntan desde Jacmedia.

«Cada vez hay más bodegas que exportan sus productos y se están haciendo más grandes y potentes. A nosotros nos han brindado todo su apoyo Sierra del Oso, Los Picos y El Coterón, así como la Cofradía del Aguardiente de Orujo de Liébana, aportando cada uno de ellos su punto de vista sobre el devenir de este sector», señalan.

El trabajo acaba con las expectativas que tienen en la actualidad los bodegueros, donde la gastronomía comienza a tomar un papel fundamental mediante la elaboración de platos de lo que se llama Nueva Cocina, el uso del orujo para cócteles exclusivos o sus beneficios terapéuticos.



#### MEDIA HORA DE HISTORIA

##### GUIÓN

Manuel Bahillo firma el guión de un documental de media hora que ha bebido de fuentes orales y también de recortes de la prensa de la época, entre otros. Así, se ha recurrido a tres de las bodegas más prestigiosas de la comarca lebaniega, como son Los Picos, Sierra del Oso y El Coterón. Además, para recomponer la época en la que

se prohibieron las alquitaras móviles, se ha consultado la hemeroteca de prensa de aquel momento, donde queda constancia de las movilizaciones realizadas por los vecinos de la comarca. Del mismo modo, desde Jacmedia agradecen la labor de la Cofradía del Aguardiente del Orujo de Liébana.

##### MÚSICA

La banda sonora original de la cinta la firma David Van Bylen, que forma parte de la banda Estereotipo, uno de los colaboradores más frecuentes de la productora cántabra.

##### CASA DE LAS DOÑAS

Si algo quiere destacar Jacobo Muñoz

es que este trabajo documental se ha rodado íntegramente en la comarca lebaniega, tanto los exteriores como los interiores. En este último caso, muestra su satisfacción y agradecimiento por la ayuda brindada por el conjunto etnográfico de la Casa de las Doñas, en el término municipal de Vega de Liébana. «Cantabria es un plató natural increíble que está sin

explotar y no solo en cuanto a temáticas sino también en lo que se refiere a los lugares para rodar, es una región muy funcional», apunta.

##### JACMEDIA

La productora cántabra está especializada en

documentales, publicidad y contenidos de Cantabria y desde Cantabria. En su cartera cuenta con multitud de producciones y mantiene distintos convenios y acuerdos con plataformas como Imagenio o Movistar Plus.

«Buscamos exportar la imagen de Cantabria más allá de nuestras fronteras, dar a conocer aspectos que son desconocidos para demostrar el potencial que tiene nuestra Comunidad Autónoma», concluye el productor.



#### FESTIVALES GALARDONES

## UNA PRODUCTORA TRES VECES PREMIADA EN TORRELAVEGA

En la última edición recibió el Premio Altamira al Mejor Documental Cántabro

G. P. SANTANDER *Orujo, los sabores de la tierra* prácticamente ha nacido con un

religión en el hombre y hace unos años recibió por unanimidad la Mención Especial del Jurado por su trabajo *Aguas revueltas*.

La última edición del Festival Internacional de Cortometrajes de Torrelavega (FICT) –la décimosexta– le concedió el Premio Altamira al Mejor Documental Cántabro.

Sin embargo, la productora Jacmedia no es nueva en estos momentos. No en vano, ya fue galardonada el año pasado precisamente con *Las huellas de la*



Jacobo Muñoz, productor de Jacmedia. FICT

«Estamos muy satisfechos con estos galardones porque además es el único festival oficial de cine en Cantabria que forma parte del ICAA (Instituto de Cinematografía y de las Artes Audiovisuales del Ministerio de Cultura) y los premiados son los seleccionados para competir por la candidatura a los premios Goya en nuestra región», comenta Jacobo Muñoz, director de Jacmedia.