



Jesús Iñigo, chef del restaurante Ábaco de Pamplona.



Leandro Gil, del restaurante La Biblioteca de Pamplona.



Nacho Gómara, del restaurante Verduarte de Pamplona.



Eduardo Llop, del restaurante Mixtura de Huarte.



Ferrara y Dafoe, ayer. EFE

Willem Dafoe, una "extensión obediente" de Abel Ferrara

• Presentan en la Berlinale 'Siberia', rodada entre paisajes nevados, cuevas lúgubres y sin subtítulos deliberadamente

GEMMA CASADEVALL

Berlín

El actor Willem Dafoe acudió ayer a la Berlinale como una "extensión" del director Abel Ferrara, con quien ha trabajado ya en seis ocasiones, la última de las cuales al frente de *Siberia*, en la sección oficial a competición. "Soy un actor obediente", explicó Dafoe. "Soy una extensión de lo que Abel trata de expresar", añadió.

Siberia es una co-producción italo-alemana-mexicana, rodada entre paisajes nevados y cuevas lúgubres. Para Dafoe supone un nuevo "desafío", encajado con agrado. "Me gustan las cosas desafiantes. Solo así se aprende, solo así se tiene la posibilidad de transformarse", afirmó.

La película de Ferrara coloca al espectador ante imágenes a veces tortuosas, a veces bellas, con un Clint-el personaje de Dafoe recorriendo en procesión sus fantasmas interiores. Es un personaje en que se mezclan "locura y espíritu de supervivencia", explicó Ferrara. Una película al servicio de la versatilidad de Dafoe, en un entorno siberiano que significa, para el director, "exilio, soledad y lejanía".

El Clint de Dafoe es un hombre perseguido por sí mismo, por las mujeres que amó o creyó amar, incluida una exesposa, por el hermano, por el padre o la madre. Sirve vodka a la escasa clientela que acude a su remota barraca bajo las nieves.

Su relación más humana es con los perros que tiran de su trineo. De su clientela simplemente intuye lo que le piden, ya que no habla su idioma -el ruso-. También al espectador le corresponde la tarea de tratar de entender. Ferrara optó por no incluir subtítulos en ese idioma -"no me gustan", explicó el director, para añadir que, si su personaje no entiende lo que le dicen tampoco debe hacerlo el público-.

La gastronomía navarra suma 5 nuevos Soles de la Guía Repsol

El restaurante Ábaco entra en la categoría de dos soles por sus sólidas raíces navarras y el legado de la cocina vasca

DN Pamplona

Navarra cuenta desde este año con un nuevo restaurante distinguido con Dos Soles Guía Repsol: el Ábaco en Pamplona, que ha sido uno de los 23 nuevos establecimientos distinguidos con Dos Soles en toda España. Ábaco en Pamplona cuenta con unas sólidas raíces navarras y el legado de las cocinas vasca (*Arzak, Akelarre*) y catalana (*elBulli*), que han marcado a su chef Jesús Iñigo, según explican desde la propia guía

La Biblioteca y Verduarte en Pamplona y Mixtura - Sabores de Ultramar en Huarte consiguen un Sol Repsol cada uno

gastronómica.

Además, se estrenan con Un Sol Guía Repsol los restaurantes La Biblioteca y Verduarte de Pamplona y Mixtura-Sabores de Ultramar de Huarte. En La Biblioteca Leandro Gil es un especialista de las hierbas aromáticas, las plantas silvestres y la huerta navarra. Con ellas combina y despliega una cocina sofisticada y de raíces. En Verduarte de Pamplona el protagonismo absoluto lo tiene la verdura de la Ribera en todas sus texturas, sabores, colores

y formas. La huerta navarra y la mano del chef Nacho Gómara hacen el resto. En Mixtura-Sabores de Ultramar de Huarte el chef limeño Eduardo Llop crea y fusiona con productos, técnica y estética impecables cebiches, tiraditos, gyozas, arroz chaufa, causa de atún, pan bao de pollo, lomo saltado y tatakis de atún rojo.

Con las nuevas incorporaciones, Navarra suma un total de 15 restaurantes reconocidos por la Guía Repsol: 6 con Dos Soles y 9 con Un Sol. La Comunidad foral no cuenta con ningún restaurante reconocido con Tres Soles, la máxima distinción, que este año ha recaído en dos establecimientos: Les Cols de Fina Puigdevall, en Olot (Girona), y Culler de Pau, de Javier Olleros en O Grove (Pontevedra).

La entrega de los nuevos soles tuvo lugar ayer en una gala celebrada en el Museo San Telmo de San Sebastián con la asistencia de más de 400 personas.

Este año logran subir a la categoría de Dos Soles 23 restaurantes. Entre ellos, Gofio de Safe Cruz en Madrid, que indaga en la cocina canaria y Cinc Sentits Jordi Artal en Barcelona, con su actualizado recetario catalán. El triunvirato andaluz de Benito Gómez en Bardal (Ronda), Bagá de Pedro Sánchez en Jaén y Lú, Cocina y Alma de Juanlu Fernández en Jerez. Este año se estrenan con Un Sol, 77 restaurantes.

El listado de Soles Guía Repsol 2020, que cuenta con 545 restaurantes, es fruto de un renovado sistema de calificación que se ha implementado por primera vez durante el pasado año, y con el que Guía Repsol quiere reflejar la experiencia global del cliente, desde el momento en que realiza la reserva hasta que sale por la puerta tras haber tenido una experiencia gastronómica y hace suyas las recomendaciones. Como parte del nuevo sistema de calificación, se han incorporado parámetros como la sostenibilidad, el kilómetro cero, la integración, la economía circular o la esencial coherencia de los proyectos, que se refleja tanto en sus cocinas como en la puesta en escena y bodega. Se ha conformado un equipo de 50 inspectoras e inspectores que buscan llegar hasta cada rincón de todas las Comunidades Autónomas.

En esos duros momentos en los que todo resulta especialmente difícil, nos hacemos cargo de los trámites necesarios para evitar problemas futuros.

Déjate ayudar.

Aceptaciones de herencia, localización de herederos, gestión de documentos nacional e internacional, solicitud de pensiones de viudedad, orfandad, etc.

Herencias y Gestión

Estamos muy cerca.
En Pamplona, en la calle Yanguas y Miranda nº1, 3º piso (oficina 5). T. 948 596 711.