

irratia-telebista

Artista de vanguardia y experto en productos italianos, mostrará desde el domingo cómo se cocina en Euskadi ayudado del pueblo, a base de prueba-error

Entrevista Cristina M. Sacristán
Fotografía J.O.K. Films

BILBAO— A veces recuerda a Al Pacino en sus ademanes y acento, y es que Fausto Grossi nació en “el Norte del Sur” de Italia en 1954, en Arce, y ha vivido en el país mediterráneo, en Londres y, en los últimos años, en Bilbao. Aunque su familia tiene aquí el *campo base*, Fausto viaja por el mundo, invitado por festivales de *performances*, y acostumbra a promover eventos artísticos en la capital vizcaína, así como exponer obra de colegas en su establecimiento de productos italianos en Indautxu. Casi todo ello, por vocación. Y es que, dice, “el arte comunica a las personas”.

¿Artista a ‘part time’?

—Soy artista a *full time*. La vida misma de una persona es arte. Saber mover, saber relacionarse, saber decidir... es como una gran obra de arte. Todo lo demás es parte de esa obra: dedicarse a cocinar, llevar el autobús, ser escultor, cirujano, padre de familia... que es singular en cada persona, porque cada persona es distinta.

Qué bonito.

—Esa es mi idea.

Participa bastante activamente en festivales de arte.

—Me invitan bastante, aunque no siempre puedo, por compromisos de trabajo, económicos, etc. Normalmente son de *performances*, de arte de acción.

En Spazio Grossi suelen exponer obras de artistas ¿emergentes?

—Es un punto de encuentro para que la gente con interés en comunicarse lo pueda hacer. No tiene criterio de galería; es un espacio para promover el pensamiento y que la gente se encuentre. No hay un almacén ni nos quedamos con nada. Otra cosa es que a veces la obra guste y alguien compre, incluso yo.

¿Cómo dio con usted Jokin Etcheverría para ‘Secret Chef’?

—Nos conocimos a través del mundo del arte. Él pensó que para este proyecto podía estar bien. Me lo pasó para leerlo, a ver si me animaba.

¿Había hecho televisión antes?

—Como programa no. En alguna ocasión me habían entrevistado, y también hice una receta en Igoerre. Lo difundieron hasta Baleares.

¿Italiana?

—Sí, era pasta.

¿La trayectoria de ‘performances’ ayuda a enfrentarse a las cámaras?

—No.

¿La ‘performance’ no le pone nervioso y las cámaras sí?

Fausto Grossi

ARTISTA, EXPERTO EN PRODUCTOS ITALIANOS Y PROTAGONISTA DE ‘SECRET CHEF’ EN ETB-2

“Mi papel en ‘Secret Chef’ es de antihéroe; es un programa de la gente para la gente”

—A mí la *performance* me pone en un estado de emergencia, digamos, de atención con todos los sentidos. Cada una es una historia nueva. Y sobre todo no es espectáculo, no es un arte escénico como se están esforzando en dar a entender. Yo a la cámara ni la miro. En algunos momentos muy determinados, sí. Miro lo que

estoy haciendo y a la gente que está a mi alrededor.

Pero se ha sentido cómodo, ¿no?

—Sí, me imaginaba que tenía que ser así. Por eso acepté colaborar con Jokin: porque es un programa humano, a diferencia de muchos de los que se emiten, que van de populares.

Este me parecía muy interesante, porque es un programa para la gente y con la gente. El contacto humano, el cariño, la guasa, la seriedad... todo está. Y todo el mundo se ha implicado.

Personas no mediáticas.

—Gente que se conoce donde viven. A mí

tampoco me conocen tantos, no soy tan mediático.

¿Los rodajes han sido muy naturales o estaban muy preparados?

—Hay un guion, pero a veces se ve a parte del equipo —cámaras, asistentes, etc.— que participa en la acción. No está separado. Es un trabajo humano, pero además experimental: la gente, la *performance*, cómo puede funcionar todo ello...

¿Ha aportado alguna idea sobre la marcha?

—Yo soy el *secret chef*, pero todo el mundo aporta sobre la marcha: los cámaras, el director, los de sonido... Todo el rato. Incluso los lugareños que participan.

Suena bien.

—Es un trabajo muy interesante. Por eso lo recomiendo.

Y ha conocido desde a las monjas de Karrantza a los punkies de...

—De Zugarramurdi.

¿Qué ad hoc! ¿Y qué aportaban? Porque las monjas cocinan muy bien...

—Los monjas no han cocinado. Yo tenía que ir preguntando a la gente cómo se hacía el plato que había probado, y ellos me decían lo que pensaban. En Karrantza las monjas me cantaron una canción, hubo una carrera de burros...

O sea, que hay una parte antropológica en el espacio.

—Antropológica, histórica, cultural... A mí entender la cocina es el aglutinador.

Vamos, que no es un programa de cocina al uso.

—No, lo que se ve es el

sitio, cómo viven los lugareños... El encuentro entre culturas.

Claro, Jokin Etcheverría dice que es una forma de mirar el País Vasco con otros ojos.

—Es como el arte: una cosa de todos los días; como un vaso, verlo con otra mirada, darle otro uso, verlo desde otra perspectiva.

¿Se nota una evolución en la demanda de productos italianos en Bilbao?

—Nosotros solemos proponer cosas nuevas, es una actividad dinámica. La gente del País Vasco tiene muy buen paladar, y si se le ofrece algo genuino... Eso decía la monja de Karrantza, que el cariño es tanto o más importante que los ingredientes. Yo siempre hago la pizza como me gustaría que me la pusieran.

¿Y qué tal mano tenía antes con un marmitako, el bacalao al pilpil...?

—Lo había visto hacer en txokos. Las primeras veces que lo hice no salía. ¡No es fácil!

—De eso va el programa: de superarse, de hacer propios los usos de otro pueblo, tratar de integrarse, entender la forma de tratar los alimentos... No sabes cómo está hecho el plato, y no es fácil saber sus ingredientes.

Ni los tiempos...

—Claro, y la cantidad... Y cada lugareño me dice una cosa diferente sobre la receta. Y reproducir ese plato, ¡y que salga bien a la primera...!

Así que no hay alardes de cocinero.

—El *Secret Chef* es el antihéroe.

O sea, que esa es una de las salsas de este programa, porque la parrilla televisiva está saturada en estos momentos...

—...está chamuscada. Porque, como todo, hay que saberla administrar. Si se deja demasiado al fuego, se chamusca. Cuando está al dente, entonces está bien hecho.

Y por eso Innova Basque Audiovisual premió este programa de J.O.K. Films. ¿Se ha priorizado el entretenimiento sobre la técnica?

—El discurso. Sobre ambos. La investigación. Para mí, ¿eh?

¿Suele ver la tele?

—No, mi mujer y yo pasamos mucho tiempo fuera de casa. Es difícil ver la tele. ¡Menos mal que lo han programado en domingo (risas)!

¿Qué le ha sorprendido más del rodaje de ‘Secret Chef’?

—Que la gente, pasado un tiempo, no se acordaba de los micros, las cámaras... Y la atención y disponibilidad. No me esperaba tanto cariño. ●

