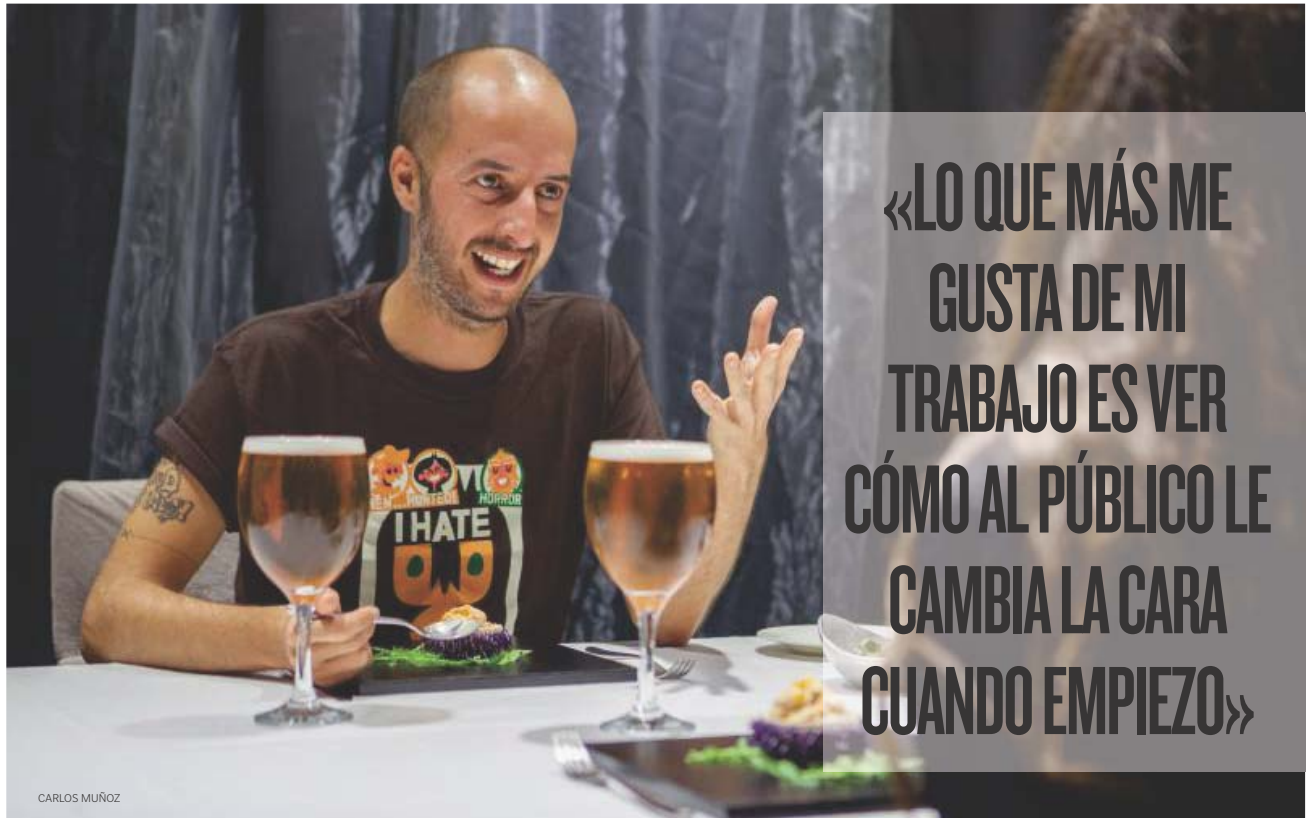


'COMIENDO CON CERVEZA', UNA INICIATIVA DE AMBAR

CARLOS MUÑOZ

«LO QUE MÁS ME GUSTA DE MI TRABAJO ES VER CÓMO AL PÚBLICO LE CAMBIA LA CARA CUANDO EMPIEZO»

El humorista Diego Peña se considera «un mamífero despistado y 'buenrrollero'» que tiene la fortuna de vivir de su pasión: hacer reír al público. Sus actuaciones siempre comienzan abriendo una cerveza, al igual que este encuentro para Tenedores Cerveceros de Ambar, donde confiesa que su profesión le ha enseñado a buscar el lado bueno de las cosas. Por Blanca Usón

Sus primeros chistes los contó con menos años de los que ya le ha dedicado a los escenarios. «Comencé memorizando los casetes de humor que tenía mi padre en casa. A menudo, no entendía el significado de las bromas que más tarde reproducía en público, pero no me importaba; al ver que la gente se reía, disfrutaba muchísimo». Así, el humorista zaragozano Diego Peña descubrió que en la comedia se encontraba la profesión de su vida: la que le llevaría a compartir tablas con algunos de sus ídolos, «como Chiquito de la Calzada, Joaquín Reyes, Dani Rovira o Faemino y Cansado», y la que le haría sentirse «un auténtico privilegiado». Lo cuenta mientras disfruta de la espuma de erizo de mar a la cerveza lager que el chef del Colette, Félix Baztán, ha preparado para el certamen Tenedores Cerveceros de Ambar, que combina con una copa de cerveza bien servida que le recuerda a «la del triunfo: esa que me tomo cada vez que bajo del escenario».

A este 'monologuista', al que le encantaría que le recordasen dentro de un siglo como «el hombre que acabó la segunda línea del tranvía de Zaragoza» -bromea-, esta bebida le ha acompañado durante toda su carrera, y beberla en las actuaciones se ha convertido casi en un ritual: «Antes de subirme al escenario, para calmar los nervios, abro una histéricamente y la acabo a toda velocidad. Después, cuando salgo y miro al público empiezo otra, pues me encanta

que la gente sienta el 'rock and roll' y el desenfado de la comedia y que presagie que todos lo vamos a pasar bien». La de después es para celebrar que una noche más ha podido disfrutar de las risas y el calor de un público que cada jueves acude al Juan Sebastian Bar a escuchar sus monólogos.

El lado bueno de la comedia y la cerveza

«Lo que más me gusta de mi trabajo es ver cómo al público le cambia la cara cuando empiezo. Hubo una vez muy emocionante en la que una mujer se me

acercó al acabar el espectáculo para contarme que llevaba dos años sin salir de casa por una depresión, y que hasta ese día no había sido capaz de reír. Me dio las gracias, y yo volví a casa plétorico aquella noche», asegura rebotante de la alegría que le caracteriza, y que, según él, es la que acompaña a los que se dedican a este oficio en el que, parafraseando a los Monty Phyton, «nos dedicamos a buscar el lado bueno de las cosas». También lo ve en la cerveza, una bebida que en su opinión tiene «mucha conexión con la comedia», pues ambas

viven «de la alegría que se nos contagia cuando se comparten buenos momentos», como el nacimiento de su sobrina o en el que decidió dedicarse por completo al espectáculo.

Claro que no solo de monólogos vive Diego Peña. También lo hace de las improvisaciones junto a Teatro Indigesto ('Mariví Manson') o las de los domingos en el Juan Sebastian, junto a los otros nueve humoristas que forman Club Desastre. «El público zaragozano se está aficionando a este tipo de espectáculo, pues, además de diversión y dinamismo, les permite aportar ideas e historias que después nosotros vamos a representar en el escenario», asegura Peña, quien advierte que «la 'impro' no se actúa, se juega, y no se ensaya, se entrena», para animar a todos los que «tienen inquietud por el teatro y les da vergüenza subirse al escenario».

Lejos de las tablas, Diego Peña también hace sus pinitos con la literatura. Está preparando un cómic junto al ilustrador José Antonio Bernal y no descarta escribir un libro, aunque aún no ha encontrado el momento de empezar. «Como les pasa a los falleros, cuando acabo un espectáculo ya estoy pensando en el siguiente, y me falta tiempo para poder hacer todo lo que tengo entre manos», asegura este humorista que piensa que al público de Zaragoza se lo debe todo. «Es curioso y maravilloso porque, aunque al principio cuesta que te den una oportunidad, una vez que lo hace, te es fiel de por vida», concluye emocionado.

«ENTRE LA COMEDIA Y LA CERVEZA HAY MUCHA CONEXIÓN: AMBAS VIVEN DE LA ALEGRÍA QUE SE NOS CONTAGIA CUANDO SE COMPARTEN BUENOS MOMENTOS.»

'COMIENDO CON CERVEZA' EN COLETTE

Para el certamen Tenedores Cerveceros de Ambar, el restaurante Colette ha preparado un succulento menú:

- Espuma de erizo de mar a la cerveza lager Ambar Especial.
- Arroz salvaje con chipirones a la cerveza picante.
- Carabinero en tempura de cerveza con trigo, frambuesa, aire de cerveza roja y mahonesa de chipotle.
- Cochinillo lacado a la cerveza negra, piedras kaolin y polvo de guisante.
- Tarrito de crambel de salvado y lúpulo con crema de radler limón y merengue quemado.

En la página web de Tenedores Cerveceros, ambar.com/tenedorescerveceros, del 22 de septiembre al 1 de octubre, se pueden consultar los restaurantes donde disfrutar de menús maridados con cerveza.

'COMIENDO CON CERVEZA', UNA INICIATIVA DE AMBAR



CARLOS MUÑOZ

«CON NUESTRO TRABAJO BUSCAMOS ADAPTAR EL PRODUCTO A LO QUE REALMENTE QUIERE EL CONSUMIDOR»

Dentro del proyecto de Ambar 'Comiendo con cerveza', entrevistamos a María López, CEO de Bitbrain, quien reconoce encontrar en esta bebida una pasión, como también lo es su trabajo. Viajera insaciable, explora las reacciones emocionales de este producto mientras confiesa que tomaría una caña con Ramón y Cajal. Por Ainhoa Estaregui

Éxito y celebración son dos palabras que encajan como dos piezas de puzle. El brindis se convierte aquí en un ingrediente indispensable del festejo donde los presentes hacen chocar sus copas, para después saborear la recompensa por el triunfo cosechado. En el caso de María López, CEO de Bitbrain, las ocasiones para brindar no se pueden contar con los dedos de las manos. En este agradable gesto, María ha llenado su vaso con cerveza en más de una ocasión, convirtiendo a la espumosa en una compensación por el trabajo realizado. Ahora lo cuenta para la iniciativa de Ambar 'Comiendo con Cerveza', entre un par de cañas y un plato de fideúa con habitas y hortalizas de La Matilde, uno de los restaurantes que participa en el certamen que la marca zaragozana organiza: Tenedores Cervecedores.

Uno de sus primeros motivos para llenar las copas fue que ella y su equipo fueron los primeros del mundo en mover un robot con la mente. Aquel logro fue la semilla del ambicioso proyecto Bitbrain, una empresa especializada en neurotecnología y neurociencia que nació en 2010.

Antes de dar vida a esta gran idea, María López ha recorrido el mundo, algo que continúa haciendo ahora con sus dos hijos pequeños, «de mochilera porque te ayuda a abrir la mente», como ella misma confiesa, y realizó estancias de investigación en Estados Unidos y en Alemania, donde comenzó su afición por la cerveza. «Allí, o la bebes o no tienes vida social», asegura. Esta (casi) imposición ha

situado a la espumosa en los puestos de cabeza de su lista de bebidas favoritas. De hecho, en su afición viajera, «lo que más nos gusta a mi marido y a mí es recorrer el lugar y, por la tarde, ir en busca de un sitio donde nos sirvan una buena cerveza, que, por cierto, depende del país no es nada fácil. Siempre echamos de menos una Ambar», comenta López.

María López confiesa que, en su vida, esta bebida no se reserva solo para los viajes: «¿Algún momento especial donde la haya tomado? Todos, es que me acompaña -explica-, incluso en casa». Es en este

lugar tan íntimo donde la CEO de Bitbrain disfruta de una espumosa bien fría junto a su marido. «Es nuestro momento de complicidad, relajación y desconexión».

Además de tomarla en una barra de bar acompañada de tapas o aperitivos, María confiesa que también suben la cerveza a la mesa al degustarla durante las comidas e, incluso, también llega a los fogones cuando la emplean para cocinar, por ejemplo, unos mejillones.

Y si mientras saborea una espumosa pudiera compartir mesa con alguien, lo haría, sin duda, con Ramón y Cajal o «con

cualquier persona que tenga una buena conversación y buen sentido del humor».

La reacción emocional de la cerveza

Una cerveza es «la bebida con la marca y con toda la experiencia completa», asegura López cuando habla de la espumosa y el neuromarquetin. Es en este campo donde María explica que se puede medir la reacción emocional inconsciente cuando tomas una cerveza e, incluso, la fuerza de la marca, porque con esta bebida «solemos ser muy fieles a una marca», indica.

Bitbrain ha trabajado con varias compañías, sobre todo, en la cata de producto. «Hacemos una cata a ciegas para saber cómo se percibe la cerveza sin saber la marca y, cuando se da a conocer, la percepción es distinta», afirma. Estos resultados permiten a la empresa entender cuál es su posicionamiento emocional y tomar decisiones sobre el producto. Al final es «adaptar el producto a lo que realmente quiere el consumidor», sentencia.

Exigente y competitiva consigo misma, justa, analítica y sociable, como ella se describe. Con estas características, María López y su equipo pretenden democratizar la neurotecnología, ahora, con un proyecto de ayuda a la mejora cognitiva. Una meta que persiguen con la pasión que infunden a su trabajo, y que, además, llega hasta su afición a la cerveza.

Pasión que llevamos hasta el brindis de cerveza con el que termina el encuentro. Y brindamos, «porque todo siga así de bien y sigamos creciendo y viajando».

«CON LA CERVEZA SOLEMOS SER FIELES A LA MARCA Y CON EL NEUROMARQUETIN SE PUEDE MEDIR LA REACCIÓN EMOCIONAL INSCONCIENTE CUANDO TOMAS UNA»

'COMIENDO CON CERVEZA' EN LA MATILDE

Para el certamen Tenedores Cervecedores de Ambar, el restaurante La Matilde ha preparado un succulento menú:

- Bomba de longaniza de Graus, mantequilla de anchoas, regañá con chutney de mango y sobrasada, gazpacho de sandía y fresones y empeltres con finas hierbas y altramuces.
- Fideuá con hortalizas, borrajas, setas y habitas baby con alioli de Ambar 1900.
- Atún a la meunière de naranja con mejillones de roca al vapor de cerveza y verduras con soja.
- Ratatouille de cordero y almendras con patata asada al mortero con perfume de Ambar Centeno.
- Mosaico de repostería artesana de la casa.

En la página web de Tenedores Cervecedores, ambar.com/tenedorescervecedores, del 22 de septiembre al 1 de octubre, se pueden consultar los restaurantes donde disfrutar de menús maridados con cerveza.

'COMIENDO CON CERVEZA', UNA INICIATIVA DE AMBAR

«SIEMPRE HE PENSADO QUE EL CINE TE ELIGE Y SI NO LO HACE, NO SIRVE DE NADA FORZARLO»



CARLOS MUÑOZ

En un descanso del rodaje del largometraje 'Miau', su director y su protagonista charlan para el proyecto de Ambar 'Comiendo con cerveza', donde reconocen que la espumosa no requiere de excusas para disfrutarla. Brindan con esta bebida, que para ellos significa amistad, para que el público disfrute con el resultado final de la película. Por Ainhoa Estaregui

¿Quién no ha escuchado 'que la fuerza te acompañe' o 'Houston, tenemos un problema'? ¿Quién no ha dicho 'corre Forrest, corre' o 'hasta el infinito y más allá'? Estas son solo algunas de las miles de frases pronunciadas en la gran pantalla que quedarán para siempre en el recuerdo de aquellos que disfrutan con el séptimo arte. Más allá del tiempo de ocio, el cine también es una pasión para algunas personas. Es el caso del director Ignacio Estaregui y del actor José Luis Gil. Charlamos con ellos en la iniciativa de Ambar 'Comiendo con cerveza', con unos testigos inmejorables de nuestra conversación: unas cañas y un tatakí de vacuno, del restaurante El Foro, que participa en el certamen Tenedores Cervecedores.

Ambos comparten deseo por el cine aunque cada uno con distintas preferencias. Para Ignacio, licenciado en Geografía, su vocación siempre ha sido el cine y el audiovisual, mientras que José Luis, que cuenta con una amplia trayectoria en televisión, teatro y doblaje, reconoce que siempre ha pensado que el cine «te elige y si no lo hace, no sirve de nada forzarlo».

Ahora coinciden en el nuevo proyecto de Estaregui, 'Miau'. Uno detrás de la cámara, como director de su segundo largometraje, y otro delante, dando vida a uno de los protagonistas de esta comedia. «Después de rodar Justí&Cía -ópera prima de Estaregui- hemos aprendido cuáles son las reglas del juego, porque esa fue una película hecha a riesgo total,

«EN TODAS LAS JORNADAS QUE LLEVAMOS DE RODAJE DE 'MIAU' SE HAN DADO CIRCUNSTANCIAS MUY BUENAS PARA BRINDAR AL FINAL DE CADA DÍA»

'COMIENDO CON CERVEZA' EN EL FORO

Para el certamen Tenedores Cervecedores de Ambar, el restaurante El Foro ha preparado un suculento menú:

- Ensalada de hojas de cogollos de lechuga con cebolla roja pochada, gelatina de cerveza roja con salmón y nueces (Ambar Especial).
- Canelón de gallina de corral guisado en cerveza Ambar especial a la trufa de verano con crema de caldo de cocido.
- Tatakí de vacuno mayor de dehesa de la finca con sésamo negro y alga wakame con salsa teriyaki de cerveza negra Ambar (Ambar Caesaugusta).
- Escalopines del solomillo del camicero en salsa nikkei sobre fondo de cerveza Ambar manzana (Ambar Export)
- Buñuelos de frutas sobre reducción de vino con helado de yogur (Ambar Sputnik)

En la página web de Tenedores Cervecedores, ambar.com/tenedorescervecedores, del 22 de septiembre al 1 de octubre, se pueden consultar los restaurantes donde disfrutar de menús maridados con cerveza.

pero fue un máster de todo», comenta el director.

Aunque todavía tienen por delante parte del rodaje, cuya fecha prevista de finalización es el 20 de octubre, ambos confiesan que cada día, «se han dado circunstancias muy buenas para brindar al final de cada jornada». En el caso de Estaregui, estas celebraciones siempre van acompañadas de cerveza. José Luis, quien asegu-

ra disfrutar de una comida con esta bebida, prefiere una sin alcohol y alaba el buen hacer de los cervecedores, que han conseguido una 0,0 que se «parece bastante a las que llevan alcohol».

Ahora, celebran su amistad con una sabrosa espumosa aunque «la cerveza no necesita ninguna excusa para disfrutarla, se defiende sola», comenta José Luis. Además de compartir afición, ambos tie-

nen claro el valor que les inspira esta bebida: la amistad. «Cuando tomas una es porque estás a gusto con alguien tranquilo y relajado», dice el director, mientras José Luis apostilla que sonrisa y cerveza siempre van de la mano. «En otro tipo de bebidas parece que cada persona se decanta por tipos diferentes, pero con esta parece que todos tomamos lo mismo, es un elemento de unión que invita al buen rollo», añade.

Una historia adaptada

En la historia del cine, la cerveza ha tenido menos protagonismo que otras bebidas, «quizás por tema de 'raccord', de que no salga bien la espuma», sugiere Ignacio. Sin embargo, este director zaragozano, apoyándose en su gusto cervecero, incluye esta bebida en su nueva película en un momento de máxima amistad, lo que reafirma el valor que los protagonistas de esta charla le infieren a la cerveza.

De momento, no pueden brindar por el estreno de 'Miau', pero lo harán, previsiblemente, para septiembre de 2018. Será entonces cuando se pueda disfrutar de la adaptación de la obra 'Hilo musical para un piscifactoría', de Juan Luis Saldaña, una novela que cayó en manos de Estaregui y, como el mismo confiesa, «a la vez que la leía ya la estaba viendo en imágenes». Sobre su guion, José Luis confiesa que, cuando lo leyó, con la idea de «no poder participar por otros compromisos», se quedó sorprendido y dijo «¡qué bonito puede ser grabar esto!».

'COMIENDO CON CERVEZA', UNA INICIATIVA DE AMBAR



CARLOS MUÑOZ

Aunque las cervezas que mejor les saben son las que disfrutan con sus familias y amigos, Alberto Belsué y Ángel Martínez, piezas clave del Real Zaragoza, reconocen que las del brindis tras subir a Primera División serían inigualables. Lo cuentan con motivo del certamen Tenedores Cerveceros de Ambar, y hablan del presente y futuro de este club histórico. Por Blanca Usón

Nunca soñaron otra profesión que no fuese la suya: futbolista. El actual delegado de campo, Alberto Belsué –recordado por su papel en la Recopa de Europa del 95–, y el lateral izquierdo del Real Zaragoza, Ángel Martínez, hablan de su trayectoria profesional y personal en presente, pasado y futuro, aprovechando las jornadas de Tenedores Cerveceros de Ambar y el menú que el restaurante Gayarre ha preparado con dicho motivo. «Desde muy pequeños nos involucramos con este mundo, y, si las oportunidades se presentan, vas subiendo de categoría hasta conseguir ser titular de un equipo tan histórico como el nuestro», explica el barcelonés Ángel, quien asegura con orgullo: «Si te dedicas a tu pasión, no bajarás ningún día de tu vida».

Ambos coinciden con esta visión, y recuerdan con cariño su debut como profesionales: «Es algo que no se olvida en la vida. En ese momento, eres consciente de todo lo que has trabajado y luchado para llegar a vestir la camiseta de tu equipo, y también del largo camino que tienes por delante, donde la constancia y el compañerismo son esenciales para alcanzar las metas del club», añade Belsué, quien insiste en la importancia de un entrenador y una plantilla unidos y fuertes para lograr la ansiada meta. La suya para esta temporada: subir a Primera División. «Estamos trabajando para devolver al Real Zaragoza al lugar que se merece. Y cuando lo logremos, no habrá cerveza suficiente para

«ESTAMOS TRABAJANDO PARA DEVOLVER AL REAL ZARAGOZA AL LUGAR QUE SE MERECE. Y CUANDO LO LOGREMOS, NO HABRÁ CERVEZA SUFICIENTE PARA CELEBRARLO.»

'COMIENDO CON CERVEZA' EN EL GAYARRE

Para el certamen Tenedores Cerveceros de Ambar, el restaurante Gayarre ha preparado un suculento menú:

- Tataki de ternera marinado en Ambar Negra.
- Ravioli de presa y foie con sopa de Cebolla de Fuentes y Ambar 1900.
- Arroz a banda con toque de Ambar Especial y su guarnición.
- Gigot de ternera estofado a la cerveza Ambar Centeno.
- Granizado de Ambar Roja, crema de limón y chocolate.

En la página web de Tenedores Cerveceros, ambar.com/tenedorescerveceros, del 22 de septiembre al 1 de octubre, se pueden consultar los restaurantes donde disfrutar de menús maridados con cerveza.

celebrarlo», exclama con ímpetu el delegado de campo. «Ese día es el más gordo, y está por llegar. Somos zaragocistas, somos cabezones, y es hora de referendar el gran trabajo que están haciendo los chicos y Natxo González dentro y fuera del campo», asevera orgulloso Belsué.

Luchando por la afición

Ángel siente los colores del equipo: «Sabemos cuál es nuestro camino y tenemos mucha ilusión y ganas de hacer las cosas bien, se lo debemos a nuestra afi-

ción, pues no hay partido en el que no nos sintamos acompañados», explica este futbolista que se considera alegre, constante y optimista, pues «cada uno ve el vaso como quiere», y él lo prefiere medio lleno. Belsué le completa y alaba al público blanquillo: «Durante estos años nos ha dado aliento y nos ha perdonado los errores. La afición zaragocista es lo mejor que tenemos: su entrega y pasión son únicas».

En este deporte el reconocimiento y las alegrías se viven a flor de piel. «El fút-

bol es una balanza preciosa en la que es esencial equilibrar las recompensas y los triunfos con los sacrificios y las derrotas», asiente Belsué, quien lo ha sentido en sus propias carnes «al ser titular de aquel partido de la Recopa del 95 que pasó a la historia del club» y al estar luchando ahora junto al equipo de su vida «para remontar en la clasificación» y demostrar el buen trabajo que hacen día a día.

«El entrenamiento es siempre el mismo –aseguran ambos–, pero lo cierto es que, estés o no en el campo, tienes el fútbol en la cabeza». Para ellos, su profesión es un examen constante: «Debemos ser capaces de dejar las derrotas atrás, porque siempre tenemos una revancha nueva; y más ahora, que estamos en un momento de dudas que hay que disipar». Por eso, y como estrategia para la victoria, están fomentando el trabajo en equipo. Belsué explica que, en una plantilla profesional, se cuenta con veintitantos jugadores «y aunque cada uno es un mundo, hay que intentar aunar sus virtudes para el bien común. Desayunamos y comemos juntos para potenciar la confianza de los unos en los otros, y cuando llega la hora de salir al campo a disputar un partido, lanzamos un grito colectivo y animamos a los compañeros. No podemos tomarnos una cerveza –bromea Belsué–, pero sentir que el grupo es fuerte es lo mejor para salir con ganas a recuperar el lugar que nos corresponde, y reforzar así este club histórico para que vuelva a ser lo que fue», concluyen.

'COMIENDO CON CERVEZA', UNA INICIATIVA DE AMBAR

CARLOS MUÑOZ

«ME GUSTA SENTIR QUE ESTA CIUDAD YA RECONOCE LA MOV COMO SUYA»

Dentro de un siglo, al coreógrafo de La Mov, Víctor Jiménez, le encantaría que le recordasen con la compañía que dirige, y que esta se haya hecho aún más fuerte. Bailarán dentro y fuera de la escena, aprovecha el certamen Tenedores Cerveceros de Ambar para acercar los proyectos que tienen entre manos y que mostrarán a su público con la calidad que les caracteriza. Por Blanca Usón

Artista en cualquier momento del día y coreógrafo hasta «para poner la mesa del desayuno», el director de la compañía zaragozana La Mov, Víctor Jiménez, tiene muchas historias entre manos –y pies–. Aprovecha el encuentro de Tenedores Cerveceros de Ambar en el restaurante Goralai para contarlos, mientras disfruta de un mil hojas de rabo de vaca guisado con cerveza negra que han preparado para poner el punto gastronómico de este certamen. «El próximo 19 de octubre estrenamos en el Teatro Principal de Zaragoza 'Terrenal': un espectáculo muy personal que habla de la reconciliación con la muerte», asegura Jiménez, quien, visiblemente emocionado, explica que se ha basado en «una experiencia muy cercana para desarrollarlo», pues no hay escena que cree que no tenga una historia de largo aliento detrás. «¡En ningún sitio nos enseñan a disfrutar de la vida!», exclama, y reflexiona: «Parece que no conseguimos disfrutar del momento hasta que no estamos cerca del abismo, y hay que ser más naturales y positivos, pues vivimos para morir, y morimos para renacer», explica haciendo referencia a aquellos capítulos vitales en los que todo parece fallar.

En esta premisa basa las escenas de este espectáculo que lanzan coincidiendo con el Día Mundial del Cáncer de Mama, un cita especial en la que, con la ayuda de la Asociación de Mujeres Aragonesas con Cáncer Genital y de Mama (Amac-Gema) y de la entidad financiera france-

«DISFRUTO JUNTÁNDOME CON MIS BAILARINES ALREDEDOR DE UNA MESA CON UNAS CERVEZAS PARA TOMAR DECISIONES QUE REFUERZEN NUESTRO VÍNCULO»

'COMIENDO CON CERVEZA' EN EL GORALAI

Para el certamen Tenedores Cerveceros de Ambar, el restaurante Goralai ha preparado un succulento menú:

- Anchoas marinadas con tartar y reducción de vinagre de cerveza de cereza.
- Arroz meloso de conejo, trigueros y cerveza.
- Lubina con salsa ligera de cerveza rubia.
- Mil hojas de rabo de vaca guisado con cerveza negra.

En la página web de Tenedores Cerveceros, ambar.com/tenedorescerveceros, del 22 de septiembre al 1 de octubre, se pueden consultar los restaurantes donde disfrutar de menús maridados con cerveza.

sa BNP Paribas –que ha querido colaborar con la gala–, todo el dinero recaudado en taquilla será íntegro «para esta asociación que tan bien hace a las personas que padecen esta enfermedad», que tan inspiradora ha resultado para 'Terrenal'. «Ha sido un trabajo muy duro para los bailarines, ya que han tenido que pasar un proceso de búsqueda del sufrimiento muy intenso para poder llegar a transmitir lo que queremos en el escenario, y dar así ese pellizco en la cabeza, el corazón, el estómago o el lagrimal de los espectadores que les invite a reflexio-

nar», asegura este coreógrafo, para quien el público es «lo más importante».

La del coreógrafo, una labor exigente

Desde los 16 años, Víctor Jiménez ha vivido por y para el arte, y nunca se ha planteado dedicarse a otra cosa. Piensa que, cuando era niño, se hizo monaguillo solo para sentir que cada domingo «era protagonista de lo que pasaba en el altar», y no tardó mucho en ingresar en la Real Escuela Superior de Arte Dramático (RESAD) para comenzar sus estudios en teatro y también en danza. «Nunca antes me

lo había planteado, pero mi cuerpo tenía unas condiciones específicas para el baile que trabajé con ahínco hasta acabar primero en la compañía de Víctor Ullate y después en la de Maurice Béjart», la persona que, según él, modeló el bailarín que lleva dentro. Gracias a él y al bagaje intelectual que le transmitió, «esencial para que un coreógrafo pueda desarrollar las historias que tiene en mente», ahora puede transmitirlo a su compañía. «Disfruto juntándome con mis bailarines alrededor de una mesa con unas cervezas para tomar decisiones que refuercen nuestro vínculo. El año que viene celebramos el décimo aniversario, y somos muchos los que llevamos prácticamente desde entonces juntos», explica orgulloso Jiménez antes de afirmar que son «unos 'todoterreno' capaces de afrontar y bailar todo lo que les proponga».

Será también en 2018 cuando «transcriba a movimientos» la exhaustiva investigación que está llevando a cabo sobre la vida y obra del calandino Luis Buñuel. Un espectáculo «potente, intenso y representativo» que dará al público una visión única del cineasta, siguiendo la línea habitual de esta compañía. Durante la espera, se podrá seguir disfrutando de esta compañía en el IAACC Pablo Serrano, donde día a día ensayan para dar al público de Zaragoza –y del resto de España– un espectáculo único y de calidad. «Me gusta sentir que esta ciudad ya reconoce La Mov como suya», concluye este enamorado de la danza en todas sus vertientes.