



Oro Rojo

MEMORIA DE DESARROLLO DEL PROYECTO " ORO ROJO ".

TÍTULO: "ORO ROJO"

GÉNERO: LARGOMETRAJE DOCUMENTAL DE CREACIÓN, EL ATÚN EN JAPÓN.
DURACIÓN: 75 MINUTOS.

VERSIONES DOCUMENTAL CORTOMETRAJE.
DURACIÓN: 20 MINUTOS

PRODUCTORA: TRAFALGAR CINEMA.

GRABACIÓN Y POSTPRODUCCIÓN: CINE 4K, APPLE PRORES 16:9 ANAMÓRFICO.

INDICE

Introducción	4
Sipnosis	5
Los Equipos	6
El equipo humano	7
El almadrabetero	8
El director	9

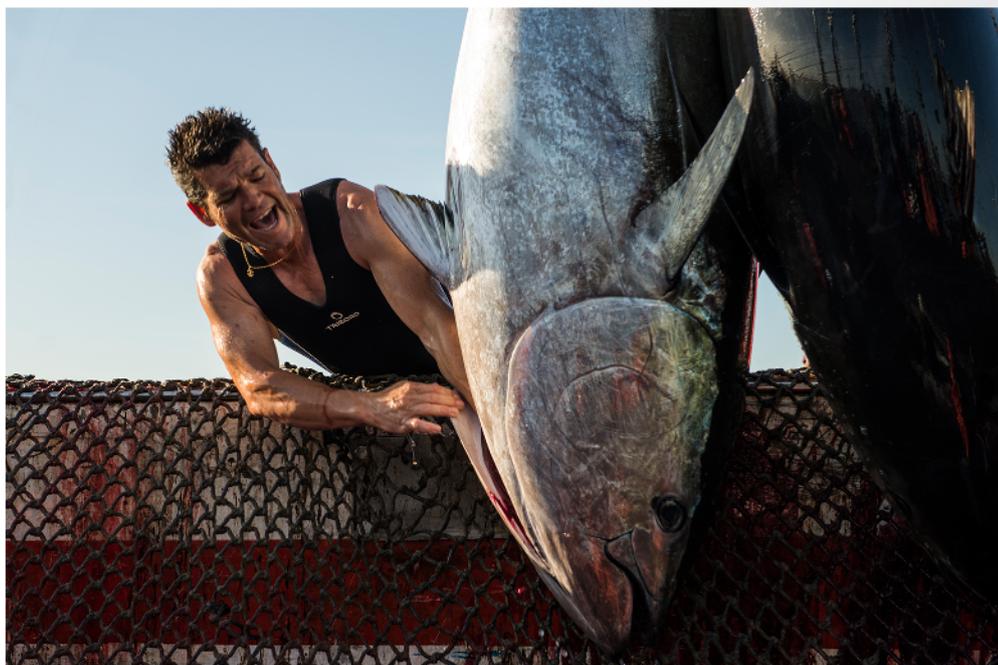
El oro rojo

El proyecto se basa en descubrir la unión oculta de dos culturas muy diferentes unidas por un animal que se le define como el oro rojo de la cocina vanguardista.

La exportación de costumbres descubiertas por una sociedad occidental de una tradicional devoción japonesa hacia un animal que se pesca en aguas occidentales.

Dos culturas diferentes interrelacionadas pero ninguna de las dos conocen en origen los secretos que cada una aporta al descubrimiento de una simbiosis perfecta.

Una extraña relación cultural y comercial que en la película se desarrolla de una manera inmersa, ya que la forma de descubrir la película, es a través del viaje de un almadradero a tierras japonesas para conocer y descubrir la devoción japonesa por el animal que el pesca en aguas de Cádiz y sin saber por qué se sirve en restaurantes occidentales de la misma manera que en Japón se saborea, un choque de culturas que gira alrededor de dos estilos de vidas dispares pero con un denominador común, el oro rojo.



EL GLADIADOR
DEL MAR
EN JAPÓN

DOS CULTURAS
UN ANIMAL, DEVOCIÓN Y TRADICIÓN.

Sipnosis

Todos los días cuando llega la primavera, Rafael se embarca para ir a la almadraba cuando aún no ha salido el sol. Llegan al lugar donde se ha calado la almadraba en la costa de Cádiz y empieza la faena diaria, luchan con unos animales que vienen desde muy lejos en su camino migratorio para entrar en El mediterráneo. Hoy se ha levantado el copo y se han pescado doscientos treinta atunes de más de 200 kilos cada uno, después de un día duro el barco pone rumbo al puerto, allí se descargan uno a uno los atunes y los japoneses observan con destreza cuáles son los mejores ejemplares y van seleccionando. Son unos extranjeros en el puerto gaditano considerados como familia, hace ya muchos años que desembarcan en Barbate para esta labor.

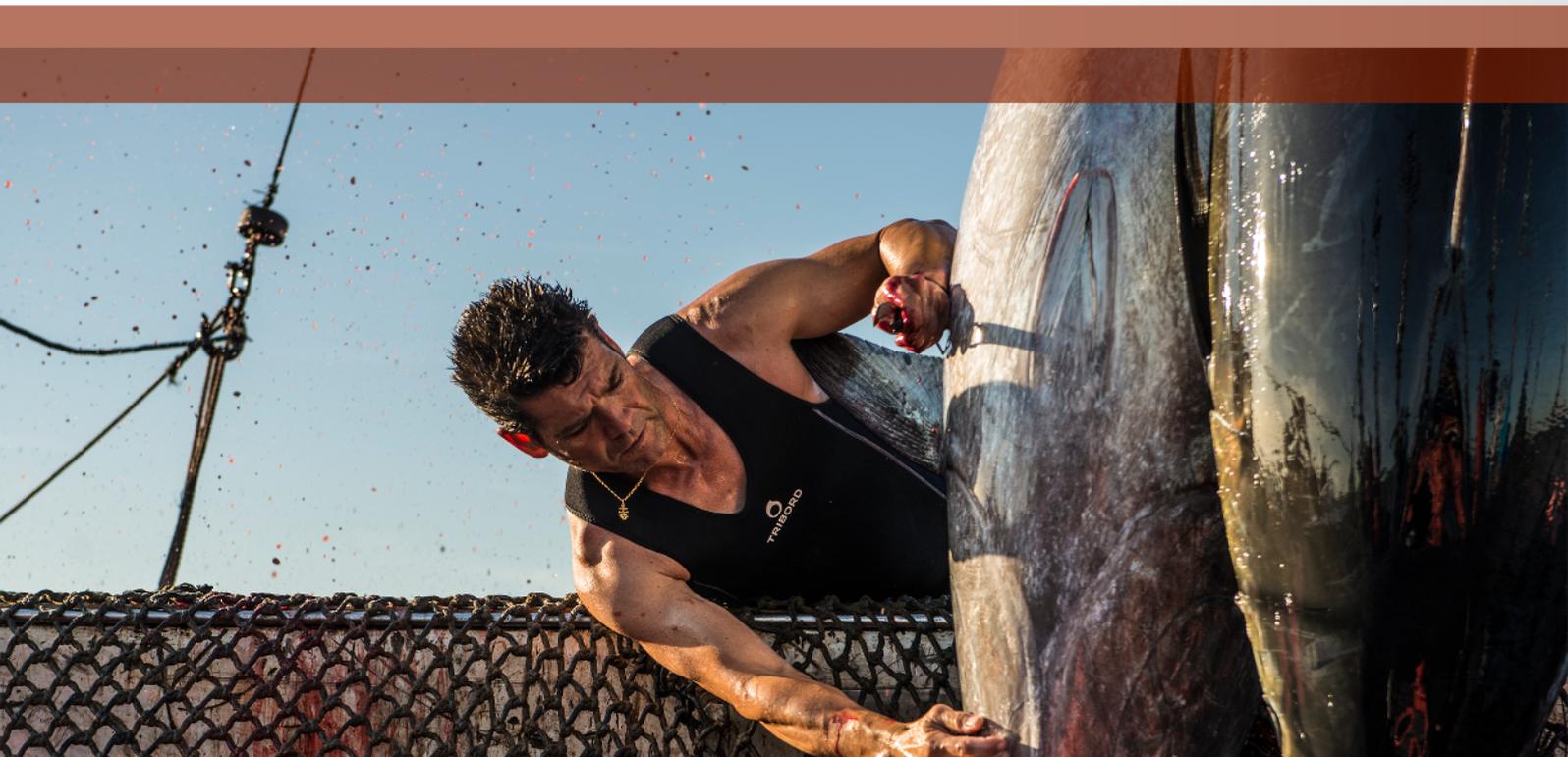
Una vez seleccionados los atunes son embarcados en el gran atundo Japonés que en cuanto esté llena la bodega pondrá rumbo a Japón, la travesía es larga y pesada muchas millas para llevar los mejores atunes a la lonja más grande del mundo, en Japón pueden llegar a alcanzar cifras millonarias por el primer ejemplar de atún en la lonja. Rafael que nunca ha vivido como se comercializan estos animales en ese lejano Oriente mira con estupor las grandes salas llenas de atunes rojos para su subasta, cantidades de dinero enormes se mueven en un mercado asombroso de una carne roja muy valorada.

Los ejemplares de su almadraba son los más cotizados, Rafael entrevista a varias personas que trabajan en la lonja y les explica cómo pescan el atún, los japoneses asombrados por las historias de Rafael lo admiran como si de un gladiador moderno se tratara, las luces de Japón decoran las calles de infinitos rincones exóticos, Rafael visitará varios restaurantes japoneses donde la cultura devocional es un ritual casi ancestral, platos preparados en cocinas japonesas al estilo de hace milenios hace que los ojos de Rafael se iluminen descubriendo el poder del atún en las cocinas japonesas. Rafael entrevistará a japoneses que le enseñarán su devoción por lo que cocinan. Los mejores restaurantes de Japón con precios desorbitados nos enseñan sus platos. Los clientes cuentan a Rafael que es lo que siente al saborear el atún que hace solo unas semanas el pescó en la almadraba, Rafael disfruta de ese culto por un animal tan respetado en Japón.

Rafael después de haber conocido los lugares más emblemáticos que demuestran un respeto casi divino a este animal se sorprende de una cultura muy diferente a la suya que sin sus manos no sería posible mantener en esa armonía ancestral de devoción a una carne que alcanza el precio del oro.

Rafael cuando regresa a su país pasea por restaurantes españoles donde antes no se apreciaba el atún pero de unos años atrás han adoptado las tradiciones japonesas de cómo cocinar este animal y eso ha perpetuado en occidente la forma de comer atún, de ese modo Rafael entrevistará a grandes cocineros españoles que le explican como se ha puesto de moda el atún en occidente gracias a una cultura tan distinta a la suya, ¿curioso verdad?, el atún no se valoraba en España y si se pescaba para mercados japoneses y ahora es en España donde existe una gran demanda de esta materia prima pero para cocinarla como se hace en oriente.

Aquí también se alcanza cifras desorbitadas por algunos platos, pero sin embargo las vidas de los almadrabereros no cambian siguen con sus manos llenas de callos y levantándose cuando aún la luz del sol no ha salido para embarcarse en unos buenos barcos a pescar el atún, sus pieles curtidas por el sol y la sal dejan huellas de una sociedad de modas cambiantes sin un reflejo del pasado cómo la de los japoneses, que si son fieles a sus rituales ancestrales que han puesto de moda y al precio del Oro al atún rojo.





Los equipos

Todo el rodaje se realizará con dos equipos de cámaras de filmación cinematográfica con sensor de 35 milímetros en archivos de 4K, con codes Apple ProRes, ópticas de cine muy luminosas, vídeo asist, teleobjetivos de gran alcance y tendremos que desplazarnos con bastante material para poder rodar con la calidad que exige el director de la obra.

Se incluyen sistemas de sonido con grabación en Tascan, 15 discos duros de gran capacidad para ir almacenando las imágenes, sistemas anti-vibración para los movimientos de cámara y drones para obtener imágenes aéreas.

Una vez regresado a España se editarán los documentales en una estación de edición digital 4k.

El equipo humano

Parte de los protagonistas

Juan Manuel Gómez Roa. Productor ejecutivo

Socio fundador de Trafalgar Cinema, licenciado en Ciencias Políticas y Sociología. Master en Dirección y Gestión Pública. Doctorando en Gobierno Abierto. En la actualidad, Presidente de la Asociación para la Transparencia Pública y Fundador de Dynamic Transparency Index, Dyntra.org.



Experto evaluador de proyectos de Gobierno Abierto en las Comisión Europea, Director de Implantación estratégica de Gobierno Abierto y Transparencia en diferentes Administraciones Públicas; especialista en Comunicación Política y Pública.

Conferenciante y profesor en Programas Master y Cursos Universitarios en Universidad de Granada, Universidad Autónoma de Madrid, Fundación Euro Árabe, Fundación Botín, Mesa del CALRE en el Parlamento de Andalucía, Universidad Internacional de Andalucía, Universidad de Panamá, Colegio de Abogados de Panamá, y miembro de diferentes grupos de investigación.

Actualmente se une a este proyecto como Productor ejecutivo.

Hugo Belfiore. Director de fotografía

Operador de Satélite TV y Productor. ATLAS en la empresa Lavinia T.C.(Productor Técnico en ADSAT Telecomunicaciones S.L) Ha trabajado durante los años 1993 a 1996 como operador de Cámara en la agencia EFE y Europa press, encargado del Departamento Técnico y Humano, operador y montador de cámara en la empresa Andalucía Directo S.L .ATLAS(Servicios Prestados) Atlas Andalucía (Telecinco) Ha sido accionista de la empresa Manomedia Producciones SL desarrollando las labores de productor y operador de cámara. dando servicios a Atlas, Antena 3, APTN, Canal Sur TV, etc.



Ha trabajado como director de fotografía para varios documentales y cortometrajes para Jesús Sotomayor.

Actualmente se une a este proyecto como director de fotografía.

María del Carmen Ampie Vigil. Representante

Fundadora y Directora de Estrategias Asesoramiento, consultoría, formación y conferencias sobre economía básica, estrategias comerciales y de negociación para artistas, creativos, científicos y emprendedores. A través de técnicas de PNL. Ha sido directora de Banca Privada. Asesoramiento financiero-fiscal personalizado para clientes de elevado patrimonio. Captación de nuevo negocio tanto nacional como internacional y responsable del seguimiento continuo de las inversiones de estos clientes para ofrecer en cada momento la mejor alternativa para una gestión óptima de su patrimonio.



Reconocimientos:

EMEA Chairman's Council for Wealth Management RMs in 2012

1 er Premio Best C-Factor (Client Excellence) of 2011 in Spain

1 er Premio Best C-Factor (Client Excellence) of Spain for 3rdquarter of 2011

2º Premio Best C-Factor (Client Excellence) of 2011 in Europe, Middle East & Africa

Actualmente se une a este proyecto como representante distribuidora y comercial.

Jesús Sotomayor. Director y Productor

Socio fundador de Trafalgar Cinema, empezó su actividad en el sector audiovisual hace tres décadas, pero antes terminó su formación en Audiovisuales en el ejército, en el año 2003 fué nombrado director del espectáculo "Nuevos Aires" realizado por La Real Escuela del Arte Ecuestre y la orquesta de Radiotelevisión Española. Ha realizado contenidos para diversos programas de ámbito nacional para TVE, como "Aquí hay Trabajo", "En Lengua de Signos", "El Escarabajo Verde", "La Aventura del Saber", "Hora Cero", "Gente", "Informe Semanal", "En Construcción", "La Mandrágora", "Cine de Barrio", "Tres Catorce" y "Agrosfera".



Es corresponsal gráfico para los informativos de la cadena extranjera RTE televisión Irlandesa, cubriendo servicios en todo el territorio Español, entre los años 1.997 y 2.005 ha dado servicio DSNG edición y ENG en exclusiva en España para las televisiones RAI y RTL en todos los circuitos para la F1.

En cine ha realizado varios cortometrajes y ha trabajado en series como " Perdoname señor" Largometrajes como "Ay mi madre" es director y productor del documental " El sentimiento de los vientos " participado por Canal sur.

Actualmente se une a este proyecto como Director - productor.



El almadrabettero

El protagonista

RFAEL MÁRQUEZ "Hueles atún como papá"

En casa de Rafael Márquez siempre ha oído a atún. Desde su bisabuelo, todas las generaciones de la familia han tenido trabajadores en la almadraba. Él, heredó su puesto entre las redes cuando murió su padre. Su madre se le acerca siempre que vuelve del trabajo para evocar un recuerdo de mar. "Hueles a papá"

Pasadas las seis de la mañana, el viento parecía totalmente calmado en el puerto de Barbate.

Los más experimentados corregían a los novatos. "En la almadraba tiene que estar soplando, pero hoy se va a poder hacer la levánta", explica un viejo pescador. La levánta es una de las fases cruciales, la más espectacular, de la pesca con almadraba, una tradición milenaria que se remonta a los fenicios, un arte de redes fijas que se colocan desde la costa hacia el Estrecho para aprovechar las rutas migratorias del atún, que viaja desde el Atlántico rumbo al Mediterráneo para dejar sus huevos en aguas más cálidas.

Durante dos meses, los almadrabetteros se han dedicado a calar todo el complejo sistema de mallas bajo el agua. La última red en instalarse es el copo, más gruesa y resistente porque deberá soportar el peso de los atunes.

Aprovechando la llamada luna de mayo, con el mayor tránsito de los atunes, se inicia la campaña.

El capitán coordina la operación desde la sacada, mientras que Rafael, agregado cuarto de la almadraba y que ejerce labores de ayudante, lanza gritos desde la testa. "¡Arria, arria!".

Se han bajado ya los garfios para atrapar a los animales. Algunos hombres se han tirado al agua. Llevan cuchillos. Un corte en la agalla asegura una muerte rápida y garantiza una carne de máxima calidad.

La ceremonia es visual. El mar de espuma blanca que se tiñe de rojo, impermeables naranjas que aguardan, los hombres empapados que se agarran a los atunes sumergidos entre las redes. Es también sonora. Los gritos intercambiados, los apodos de pescadores que se lanzan para ahorrar palabras entre el vocerío y el viento, los aletazos sobre la cubierta. Es una exaltación de sangre y mar, una fiesta por la muerte del atún

Ya en puerto, limpio de sangre y sal, Rafael Márquez recibe una primera llamada al móvil acabado de pisar tierra. Es su mujer. "Han sido casi 130 atunes", le cuenta él. Y su esposa se alegra al otro lado del teléfono. Hoy, Rafael volverá a casa y su madre podrá seguir evocando recuerdos a través de un olor familiar.

Pero aquí no termina su misión, Rafael viajará a Japón, a conocer la admiración que los japoneses tienen hacia esos gladiadores, como un superhéroe visita las diferentes calles, lonjas, restaurantes de Japón donde veneran al animal que él sacrifica, como si fuera un guerrero de los dioses marinos, para poner su carne roja a la creatividad de una sociedad muy diferente a la suya.





El director

La andadura en el cine documental con su obra más preciada "El sentimiento de los vientos", ha impulsado a este director a continuar con su estilo en las películas de género documental donde se mueve con gran soltura, uniendo humanidad, naturaleza y una buena fotografía.

Es importante que se sepa para estos proyectos que el director de estos documentales, Jesús Sotomayor, tiene una buena experiencia en el género y además cuenta con la participación de Canal Sur Televisión, el ente público de Andalucía, el comité de antena del ente aprobó en el año 2018 su participación en la película " El sentimiento de los Vientos" con la adquisición de derechos.

El documental cuenta la historia secreta de las orcas. Un película que ha elegido como escenario el pueblo de Zahara de los Atunes para contar la historia de la relación existente entre el hombre, el atún y las orcas desde la época del paleolítico y aún se sigue teniendo la misma relación para poder pescar al atún rojo en las almadrabas de Cádiz.

Ha sido un esfuerzo de dos años de rodaje dependiendo de la situación de la mar y de los animales grabados en libertad para poder contar esta historia, una historia increíble donde se difunde nuestra cultura marinera casi extinta de una tierra virgen y sobrante de luz y color.

La famosa actriz Eva Hache pone parte de la narración a este documental, junto con Antonio Lopez del Moral, periodista de televisión Española y escritor, Rafael Reaño actor de series de actualidad nos cuenta sus vivencias en este lugar tan particular.

Imanol Arias actor y Alex de la Iglesia director de cine, nos cuentan en este documental la impresión y el sentimiento que los atrapó para siempre en las mágicas sensaciones del Estrecho.

Esta película fué emitida el 27 de Diciembre en Canal Sur Televisión, parte de sus imágenes fueron seleccionadas por el Ministerio de Asuntos Exteriores para representar a España como marca por todo el mundo.





Trafalgar  cinema

