



CRÓNICA GASTRONÓMICA

Arzak, 3 estrellas en la Guía Michelin desde 1989

06/04/2016@11:45:36 GMT+1

Por Rafael Anson  
Más artículos de este autor



Antonio Canela es uno de los grandes coleccionistas del mundo, que no solo tiene toda la gama de Guías Michelin de España y Portugal (dos colecciones completas de España), sino que tiene todos los ejemplares de la Guía Michelin de todos los países en donde se ha editado, desde 1900 al 2016. Son testigo de que Juan Mari Arzak lleva casi cuatro décadas en la élite.

Siempre he admirado a los coleccionistas por su tesón y su disciplina que es el resultado de una pasión. El gallego y español Antonio Canela es un maravilloso personaje, uno de los grandes coleccionistas del mundo, que no solo tiene toda la gama de Guías Michelin de España y Portugal (dos colecciones completas de España), sino que tiene todos los ejemplares de la Guía Michelin de todos los países en donde se ha editado, desde 1900 al 2016. Es, por lo tanto, uno de los mayores expertos mundiales en la materia. Su ilusión es llegar a un acuerdo con un museo o fundación para poder exponer la colección completa de guías Michelin. Sería la primera vez en 117 años que se podría contemplar la colección de Guías Michelin completa. Mientras tanto pueden ver su colección en la web: [www.canela.org](http://www.canela.org).

Hace poco, Antonio me hablaba de un hecho del que, como españoles, tendríamos que sentirnos muy orgullosos y que se puede extraer precisamente de su colección: se trata de que contamos con uno de los restaurantes con más larga trayectoria de posesión de tres estrellas Michelin: Arzak, el establecimiento que sigue regentando Juan Mari Arzak, primer Premio Nacional de Gastronomía de la historia, últimamente con la colaboración de su hija Elena, en el Alto de Miracruz de San Sebastián.

3 soles en las Guías Repsol desde el año 79

Arzak lleva, además, más de tres décadas con tres soles Repsol, porque se trata de uno de los grandes templos de la cocina española, capaz de adaptarse a la disparada evolución de nuestra buena mesa en el curso de los últimos años. Como curiosidad, en la primera edición de la Guía Campsa, antecedente de Repsol, la de 1989, recibió no solo tres sino cuatro soles, siendo la máxima puntuación entre todos los establecimientos españoles. Luego los soles se sustituyeron por "gasolineras" durante unos cuantos años.

Pero volvamos a la Guía Roja de Michelin. Aunque tuvo sus orígenes en el año 1900 y las primeras estrellas se concedieron en 1926, fue en 1931 cuando se otorgó, por primera vez, la calificación de dos y tres estrellas, alcanzando los restaurantes que consiguen esta última nota el "verdadero Olimpo de los chefs".

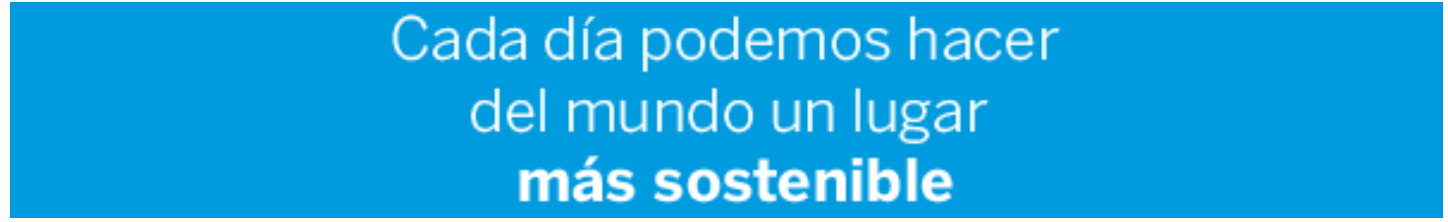
Pues bien, el restaurante Arzak lleva 28 años de manera ininterrumpida (es decir, desde 1989) exhibiendo el blasón de sus tres estrellas, con lo que se convierte no solo en el primero de España en detentar ese honor, sino en el decimoséptimo de todo el mundo y el segundo de fuera de Francia, puesto que tan solo el Waterside Inn de Bray-on-Thames (Gran Bretaña) las obtuvo cuatro años antes. Solo "templos" absolutos de la cocina francesa y mundial, como Paul Bocuse (el que más años lleva con tres estrellas, desde hace 52 años), La Tour d'Argent, Troisgros, Les Prés d'Eugénie, Georges Blanc o Taillevent, entre otros, superan al gran restaurante donostiarra en su "longevidad" con la máxima calificación en la Guía Roja.

Más de 829 Guías Michelin a buen recaudo

Antonio Canela tiene su sede en la población conruesa de Carballo, en las cercanías de la Costa da Morte. Él y su hermano Juan son los gerentes del concesionario Renault de la localidad y, por lo tanto, expertos en el mundo del motor. Paso a paso, han ido revelándose como unos coleccionistas incansables. Poseen por ejemplo, dos ejemplares de la primera edición de la guía Michelin de España y Portugal, la de 1910, de la que solo se conservan ocho ejemplares en todo el mundo. Y en total, conservan a buen recaudo más de 829 guías Michelin.

Enhorabuena a los Canela por este gran esfuerzo de coleccionismo y, por supuesto, a Juan Mari Arzak, no solo por ser un ejemplo de honestidad y profesionalidad, sino por llevar casi cuatro décadas en la élite absoluta de la gastronomía mundial, solo rodeado por esos históricos cocineros franceses a los que la Guía Michelin ha preferido siempre con respecto a sus colegas de otras precedencias.

¿Te ha parecido interesante esta noticia? Si (0) No (0)



Comentarios

Comentarios Facebook

Foro(s) asociado(s) a esta noticia:

Arzak, 3 estrellas en la Guía Michelin desde 1989

Últimos comentarios de los lectores (1)

2622 | ripli - 06/04/2016 @ 22:29:42 (GMT+1)

Gipuzkoa, con unos 750.000 habitantes, tiene tres restaurantes con tres estrellas Michelin, uno de dos y cuatro con una. La marca Euskadi en el mundo entero.

A favor (1) En contra (0)

Comenta esta noticia

Nombre  E-mail

Comentario

Comenta esta noticia

Normas de uso

Esta es la opinión de los internautas, no de El Imparcial

No está permitido verter comentarios contrarios a la ley o injuriantes.

La dirección de email solicitada en ningún caso será utilizada con fines comerciales.

Tu dirección de email no será publicada.

Nos reservamos el derecho a eliminar los comentarios que consideremos fuera de tema.

**IBERIA**

Nuevos destinos, nuevas culturas.

Descubre Tokio, Johannesburgo y San Juan de Puerto Rico.

Más info

**NÚÑEZ FEIJÓO ABOFETEA A SÁNCHEZ**

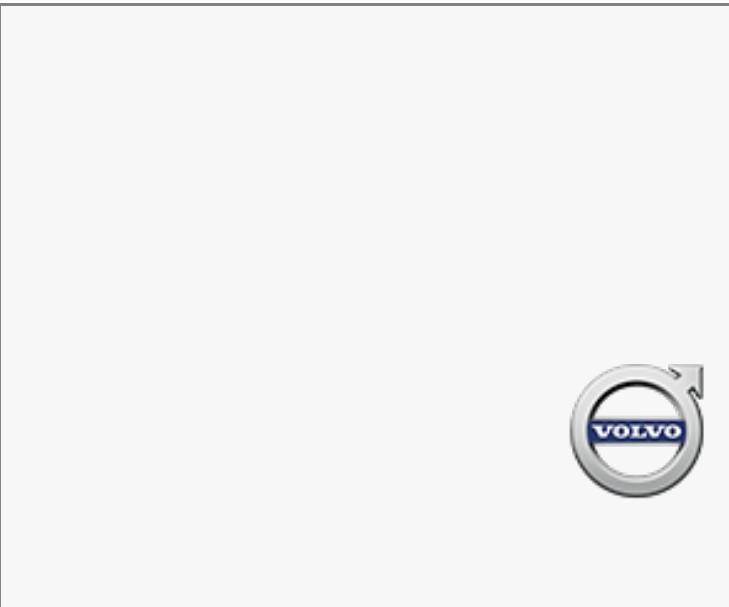
**Luis María Anson**  
Presidente de EL IMPARCIAL

Te asesoramos sobre soluciones energéticas para que ahorres en tu factura.

**gasNatural fenosa**  
Hecho y dicho

EDITORIALES

- *Inmigración: la oposición, en funciones*
- *Las autonomías, demasiado caras*



SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES

**twitter**  
[Tweets por @elimparciales](#)

**facebook**  
 **elimparcial.es**  
12 323 Me gusta

Me gusta esta página Registrarte

Sé el primero de tus amigos en indicar que le gusta esto.

**DESIGN YOUR EXPERIENCE**  
The best way to STUDY ABOARD IN SPAIN

**STUDY IN SPAIN: THE EXPERIENCE OF YOUR LIFE**

**Transfer credits for undergraduate programs**

**Fundación Ortega-Marañón**  
International Programs

**DESIGN YOUR EXPERIENCE**  
The best way to STUDY ABOARD IN SPAIN

**STUDY IN SPAIN: THE EXPERIENCE OF YOUR LIFE**

**HEMEROTECA**  
NAVEGA POR TODAS LAS EDICIONES DE EL IMPARCIAL. ES

LAS MÁS LEÍDAS

- 1 - Angelina Jolie, ¿ingresada en estado grave por su anorexia?
- 2 - "Nos vendieron que España fue un país neutral en la Segunda Guerra"
- 3 - Sánchez, Iglesias y Rivera aprovechan la comparecencia de Rajoy
- 4 - Rifirrafe entre Rivera e Iglesias a cuenta del "cuñadismo" y el "amiguismo"
- 5 - Arzak, 3 estrellas en la Guía Michelin desde 1989
- 6 - **Revista de prensa.** ¿Nueve millones de petrodólares para Podemos?
- 7 - Ataques entre Ciudadanos y Podemos antes de la reunión con el
- 8 - Arranca la Campaña de la Renta 2015
- 9 - Tras su separación, Mar Flores vuelve a hablar
- 10 - El coste anual del cuidado de una persona con alzheimer roza los 32.000

**Instituto Universitario de Investigación Ortega y Gasset (IUIOG)**

**Programas de Posgrado 2015-2016**  
Un mundo global a tu alcance