

EXPO MILÁN 2015

Gran éxito
del Pabellón
de España



La mejor en **TURISMO y GASTRONOMÍA**

Septiembre/Octubre - 4 €



VINOS DE LA RIOJA
Con un sello
de calidad
inconfundible



SIERRA DE GUADARRAMA

Recorremos
los municipios
y restaurantes
más atractivos



Juan María Arzak

**“Mi madre fue
quien me reveló
los secretos de
la gastronomía”**

GIPUZKOA NOS ABRE SUS PUERTAS

Entrevistamos a
los alcaldes de
Donostia, Zarautz,
Getaria y Orio
y visitamos
25 templos
gastronómicos

**KARLOS ARGUIÑANO
Y RUBÉN TRINCADO,
EN LA INTIMIDAD**

**DÍA MUNDIAL DE LA TAPA
40 ESTABLECIMIENTOS
DE MADRID, A CONCURSO**

**LA MODA DEL SUSHI
SE BUSCA AL MEJOR
CHEF DEL PAÍS**

**TURISMO
EL VERANO NOS DEJA
CIFRAS HISTÓRICAS**

ISSN 2444-1821



9 772444 182109

RESTAURANTE
ARZAK



Familia Arzak

*Juan Mari y Elena son un tándem,
“ya que sin Elena esta cocina sería imposible”*

La historia del Restaurante Arzak es la historia de una familia dedicada en cuerpo y alma a la gastronomía, a los sabores de la tierra y al producto. Así lo recuerda el afamado chef cuando echa la vista atrás. “La casona fue construida en 1897 por mis abuelos, José María Arzak Etxabe y Escolástica Lete, para ser una bodega de vinos y taberna en el pueblo de Alza, ahora perteneciente a San Sebastián. Muchos de mis primeros recuerdos transcurrieron aquí”, apunta Juan Mari Arzak. Los padres del cocinero fueron los que recogieron el testigo de sus abuelos y los encargados de darle el empuje definitivo al negocio familiar, un impulso que a base de esfuerzo y trabajo sirvió para crear una casa de comidas que pronto fue reconocida en toda la provincia. Juan Ramón Arzak y Francisca Arratibel plasmaron todo su saber entre los fogones de su restaurante y poco a poco se fue extendiendo el rumor de que en el Alto de Miracruz, también llamado Alto de ‘Vinagres’, se comían guisos deliciosos. El restaurante adquirió una gran notoriedad y se especializó en banquetes para celebraciones familiares. “Mi padre murió en mayo de 1951, cuando yo tenía 9 años. Mi madre no se desmoronó, siguió luchando y trabajando sola. Continuó mejorando la calidad de los banquetes adquiriendo un gran prestigio. Llegó a tener tanta fama que los novios adecuaban la fecha de la boda al día que mi madre tenía sitio en el restaurante, y lo mismo sucedía

con los bautizos y las comuniones”, recuerda orgulloso Juan Mari.

En 1966, después de haber finalizado sus estudios en la Escuela de Hostelería, el Servicio Militar y sus prácticas en el extranjero; el chef empezó a trabajar en el restaurante. “En principio me especialicé en la partida de carnes asadas al carbón vegetal. Mi madre fue una maestra paciente y constante. Ella fue quién paso a paso me reveló los secretos de la gastronomía. La curiosidad y las ganas de seguir aprendiendo hicieron que comenzase a trabajar en platos de creación propia”, señala. El secreto del éxito, además de la base creada por sus abuelos y padres, y el buen hacer del cocinero es sin duda Maite Espina. La mujer de Arzak entró a formar parte de este establecimiento en el año 1967, mano derecha del chef y que sin duda ha servido de apoyo constante y ha marcado el devenir de esta casa. “Ella aportó, y sigue aportando, su talento en cuestiones muy diversas como el servicio de sala, el estilismo, la decoración y la administración. Yo fui evolucionando dentro de la cocina vasca, fui incorporando nuevos elementos, hasta crear, a partir de ésta, mi propia cocina. En esta aventura de renovar y actualizar la cocina vasca, sin perder de vista la tradición, participaron también otros grandes cocineros a los que sin duda les estoy muy agradecido”, resalta Juan Mari. El restaurante ha constado con un crecimiento constante, a su vez,

la familia también iba creciendo con las dos hijas del matrimonio: Marta y Elena, que al igual que su padre, se han criado entre fogones con los mejores profesores posibles en su propia casa.

Fue en los años 70 cuando los premios llamaron a la puerta del Restaurante Arzak. Reconocimientos y distinciones que refrendaban sus esfuerzos por convertir el restaurante en un punto de referencia de la gastronomía nacional e internacional. Así, en 1989, llegó la anhelada tercera estrella de la prestigiosa Guía Michelin. Lo que definitivamente les situó en el panorama mundial de la gastronomía. Pero el ritmo en Arzak no cesa y según confiesa su padre, ahora Elena ya está plenamente implicada en el día a día del restaurante. “Aún así sigue ampliando su formación. Está preparada para llevar el restaurante y continuar con esta dura tarea. Ya se puede apreciar su mano en los cambios que va incorporando la carta. Es la cuarta generación de esta familia dedicada a la hostelería y apasionada por la buena cocina”, añade Juan Mari.

Pero, ¿cuál es el secreto del éxito? Pues además del duro esfuerzo y trabajo que la familia ha realizado durante décadas, el mimo al producto y una identidad marcada por su tierra y raíces... Además de todo ello, posiblemente buena parte del prestigio del restaurante se deba a la actividad que se desarrolla en la cocina de investigación. Allí cada día se investiga y experimenta con los

“

Mi madre fue una maestra paciente y constante. Ella fue quien me reveló los secretos de la gastronomía



sabores, las texturas y los procesos de elaboración. “De aquí surgen las partituras que, una vez incorporadas a la carta, nuestros cocineros habrán de interpretar para deleite de los paladares”. La cocina de Arzak, es una cocina vasca de autor, en la que, como destacamos, la investigación, evolución y vanguardia están siempre presentes. Otro de sus grandes secretos es el cariño que se le pone a cada elaboración. Escolástica Arzak, abuela de Juan Mari, inculcó esta sencilla verdad a sus hijos y nietos. Siguiendo estos preceptos y

utilizando las mejores materias, se confeccionan cada día viandas que son el principal argumento de Arzak. Juan Mari dirige un equipo de grandes profesionales. La pasión, la dedicación y la capacidad de estas personas hacen posible el pequeño milagro que nace en los fogones del restaurante. En ocasiones especiales, se puede contemplar la labor de este cualificado grupo comiendo o cenando en la mesa del interior de la cocina, lo cual permite compartir e involucrarse en la vida interior de alma del restaurante.

ARZAK

Avenida Alcalde Elósegui, 273
20015 Donostia (Guipúzcoa)

T. 943 27 84 65

943 28 55 93

F. 943 27 27 53

www.arzak.es - informacion@arzak.es