

Juan Mari Arzak, premio Txapeldun por su espíritu creativo

El chef, que ha conjugado la innovación y la fidelidad a sus raíces, recibe en Madrid el galardón que ofrece el grupo Sagardi



De izquierda a derecha, Juan Mari Arzak, Iñaki López de Viñaspre y Jon Sistiaga, el jueves en Madrid.

MARGOT MOLINA

Madrid - 28 OCT 2016 - 00:01 CEST

El chef [José Mari Arzak](#) se suma a la lista de profesionales reconocidos por "aportar valores a la sociedad en forma de creatividad, espíritu crítico y mentalidad cosmopolita", como apuntó este jueves en Madrid Iñaki López de Viñaspre, presidente del grupo vasco de restauración Sagardi que concede los premios Txapeldun desde 2011. Arzak, quien desde el restaurante que regenta en San Sebastián junto a su hija Elena ha liderado la revolución de la cocina vasca, reconoció ante los invitados al acto el trabajo de su hija tanto en el restaurante como en la divulgación de la cocina vasca por todo el mundo.

"Estoy muy contento porque este es un premio que me llega al corazón, que son los más importantes. Y quiero recordar especialmente a mi hija Elena porque sin ella no hago nada. Ahora trabajo la mitad y, la verdad, se está muy bien así", confesó el chef que mantiene tres estrellas Michelin desde hace 26 años.

Antes que Arzak han sido galardonados el dibujante y diseñador [Mikel Urmeneta](#),

el actor [Karra Elejalde](#), el humorista [Andreu Buenafuente](#) y los periodistas Jordi Évole y [Jon Sistiaga](#), quien recibió la txapela en la pasada edición y fue el encargado de entregar el premio al chef, una escultura del artista vasco Juan Gorriti.

"El premio es para un dios y de los dioses está todo dicho. Su trayectoria se basa en dos cosas: talento y trabajo, cualidades que le han llevado a ser el patriarca de la cocina vasca y también el matriarca, porque cocina mejor que todas nuestras abuelas y nos ha inspirado a todos", afirmó Sistiaga.

El grupo Sagardi, que nació en 1996, cuenta actualmente con 30 establecimientos, 28 de ellos restaurantes, y se ha consolidado como uno de los embajadores de la cocina vasca de calidad, basada en el producto. Además de los restaurantes que funcionan en Barcelona, Valencia, Sevilla y Madrid, Sagardi cuenta con establecimientos en Buenos Aires y Oporto, ha abierto este año un local en Londres y tiene previsto instalarse también en México.

ARCHIVADO EN:

Mikel Urmeneta · Jon Sistiaga · Jordi Évole · Andreu Buenafuente · Juan Mari Arzak · Karra Elejalde · Restaurantes · Madrid · Restauración · Comunidad de Madrid · Hostelería

CONTENIDO PATROCINADO

Y ADEMÁS...



Tu fecha de nacimiento determina tu buen o mal humor

(TIKITAKAS)



¿Qué le pasa a la cama? La foto con trampa que triunfa en la red

(TIKITAKAS)



Britney Spears sufre un percance con el sujetador en pleno concierto

(TIKITAKAS)



El Jonathan de 'Aída' reaparece en 'Pasapalabra' y parece otro

(CADENA SER)

recomendado por