

LIFESTYLE

GENTE MODA BELLEZA TENDENCIAS GASTRONOMÍA LA RAZÓN DEL VERANO
EVENTOS

UN CAOS ORDENADO

Uno de los productos que tiene entre manos es el krill, un microorganismo que sirve con algas y plancton

Tatiana Ferrandis,  1

Tags: Chefs La Razón del Verano Recetas Restaurantes Tatiana Ferrandis

 Enviar

 Imprimir

NOTICIAS RELACIONADAS

07/08/2016 LA RESERVA WAGYU DE MIGUEL ÁLVAREZ

07/08/2016 AGILIDAD Y COMUNICACIÓN

04/08/2016 UNA ESTUDIADA COCINA ATLÁNTICA

03/08/2016 EL PRODUCTO DEL DÍA MANDA

02/08/2016 RUSCALLEDA LE SACA A BAILAR



Elena, hija de Juan Mari Arzak, junto a su padre en las cocinas de su restaurante, que data de 1897
Coconut

Cuando preguntamos a Elena Arzak por los entresijos de su casa, que data de 1897, la misma que comparte con su padre, el gran Juan Mari Arzak, uno de los artífices del movimiento de la Nueva Cocina Vasca, cuenta que «eso que los clientes no ven tras ese comedor representa un mundo fascinante». De ahí que numerosos comensales deseen conocer la cocina y observar durante unos minutos cómo trabajan. Sólo así dejan de sorprenderse al saber las horas que invierten en el oficio: «Uno de los motivos por los que elegí esta profesión es porque tiene numerosas caras. Jamás te aburres. Una cosa es lo que ocurre de puertas hacia afuera y otra muy diferente es todo lo que hay que hacer para que éstas se abran», dice la cocinera de este tres estrellas Michelin.

- Innovación y creatividad

Tener una gran complicidad con los proveedores es clave en un gran restaurante. Algunos ya trabajaban con su abuela y ahora lo hacen con su padre y con ella, a quien conocen desde niña. Para ella, la gente que se deja la piel en contacto con la naturaleza es el futuro, porque la gastronomía siempre se centrará en ese producto excelente que llena las despensas. Entre fogones, Elena cuenta con un equipo de veinte personas, además de los diez «stagers» de todas las edades y nacionalidades. Sus mañanas transcurren entre el laboratorio, una organizada «mise en place», una imprescindible reunión con los jefes de partida y sala, el repaso de las reservas hechas con antelación, además de estudiar las intolerancias, alergias y demandas especiales realizadas por algún comensal. Asimismo, antes del servicio, convoca a los suyos para poner en común fallos y sugerencias observadas, además de pensar los platos nuevos. Todos han de saber su elaboración y si esconden una historia que contar. «El diálogo es importante para que funcione la casa. Intentamos involucrar al personal, a pesar de que el restaurante siga una línea marcada por nosotros. La organización interna está muy estructurada», añade.

Al hablar sobre el proceso creativo con sello Arzak,, asegura que es «un caos ordenado. Apuntamos las ideas, las desarrollamos y las probamos en un comité de cata compuesto por clientes fijos, amigos y, por último, los clientes». Rotavales, gastrovacs, liofilizadoras, centrifugadoras, roners, deshidratadoras... La presencia de la tecnología en el laboratorio es grande. Aunque ésta no lo es todo, siempre ayuda. A Elena, a trabajar nuevas texturas en la patata, como su peinado para extraer finos filamentos. También en investigaciones alrededor de la textura y el sabor del polen fresco. Asimismo, estudia la centrifugación en frío a la hora de concentrar sabores, además de tratar que el aroma juegue un mayor protagonismo en el cliente. En definitiva, la cocina de los Arzak evoluciona hacia una aparente sencillez, lograda gracias a horas de innovación y creatividad. Uno de los productos nuevos que tiene entre manos es el krill. Se trata de un microorganismo de los mares del norte que sirve de alimento a las ballenas. Una vez centrifugado, extrae una esencia para luego marinar unos carabineros y elaborar una galleta. Lo sirve mezclado con algas y plancton. Y, a pesar de centrarse en la innovación, le gusta jugar con los productos del mercado, así que no faltan en el menú de la temporada los chipirones y el bonito. Tampoco las joyas de la naturaleza, como las resinas de los árboles y los destilados de las plantas.

Para no perderse

Dónde: Avda. Elósegui, 273. San Sebastián.

Tel.: 943278465.

Precio medio: 205 euros (bebidas e IVA no incluidos).

Plato estrella: Capa con bogavante y fondo floral, y el pastel de cabracho.



LifeStyle en Facebook



LifeStyle en Twitter

A 135 personas les gusta LifeStyle

Blogs LifeStyle