

PERSONE A SAN SEBASTIAN

## Nel laboratorio segreto degli Arzak, da 25 anni chef con tre stelle Michelin



COME TI FA SENTIRE QUESTA NOTIZIA



5 0



DA GUARDARE

Ascolta  
Stampa  
EmailCucina ★ 22

ALTRI 2 ARGOMENTI



Elena Arzak, figlia di Juan Mari

26 marzo 2014

di **Andrea Nicastro**

Che cosa ci si aspetta da un locale che **da 25 anni conferma tre selle Michelin?** Lusso sfrenato? Illusionismo fatto gastronomia? Guardate invece il **Ristorante Arzak**. Da fuori, pare una solida osteria. Il parcheggio è stretto quanto il bagno. Poche centinaia di metri prima, verso il centro di San Sebastian, la più bella città turistica di Spagna, ci sono decine di ville con parchi secolari che Juan Mari, lo chef della svolta gastronomica basca, avrebbe comodamente potuto comperare anni e anni fa. Invece no. **La scelta è stata quella di rimanere nella trattoria della mamma. E adattarla.**

E' un edificio di fine '800. Solido, ma intricato. Per ospitare la cantina di vini milionari è stato adattato l'ammezzato: pareti di zinco, luci al led, temperatura costante e, al centro, il vecchio tronco che reggeva il tetto. Per parcheggiare c'è il valletto, a servire due camerieri per tavolo. Tutto, insomma, come deve essere per questo livello di locale, solo costa più fatica. Perché restare, allora? **I due Arzak, il patriarca Juan Mari e la figlia Elena, preferiscono l'orgoglio di rimanere se stessi.** Con meno tavoli di quanto vorrebbero i tre mesi di tutto esaurito, ma anche un menù più accessibile di altri (180 euro) e un rapporto simbiotico con la città, i contadini e i pescatori.

Juan Marie Arzak ha vissuto gli anni del terrorismo dell'Eta. Avrebbe potuto scappare invece ha lavorato alla riconciliazione. Anche per età, avrebbe potuto rivendicare la primogenitura della nuova cucina creativa spagnola e invece l'ha lasciata a Ferran Adrià riconoscendogli un plus ideologico. **C'è chi dice che Adrià cucina idee, mentre dagli Arzak si mangia davvero. E' una battuta, ma racconta qualcosa di reale.**

Il laboratorio creativo del ristorante di San Sebastian è un buon esempio del loro modo di raggiungere l'eccellenza. Visitarlo è una rara concessione di Elena Arzak, 45 anni, immagine viaggiante dello stile di famiglia e migliore chef donna del mondo nel 2012. E' giusto sopra il ristorante. A fianco inquilini non-gastronomici, buoni vicini. Il "laboratorio" o, come preferisce Elena per non confonderlo con un qualcosa di chimico e artificiale, **"la cucina di indagine, ricerca e innovazione"** è un trilocale, di più o meno 60 metri quadri. C'è un ufficio, per studiare e scrivere le ricette, c'è una "banca dei sapori", **una stanzetta 4x4 tappezzata fino al soffitto di scatolette con ogni genere di ingredienti:** dal riso alla tapioca, dalle spezie esotiche alla frutta secca. "Guardandoci attorno - spiega Elena - troviamo sempre lo spunto per un'accostamento mai tentato". Infine c'è la cucina vera e propria. Quattro fuochi, un frigorifero: potrebbe essere l'angolo cottura di qualunque famiglia, colorato e vivace, se non fosse per alcuni gadget. Dal liofilizzatore al nitrogeno liquido, dal ghiaccio secco al distillatore.

**"Il nostro sforzo - spiega Elena - è di pensare in modo originale.** Questa, ad esempio, è una comunissima macchina del caffè, di quelle che possono fare la schiuma del cappuccino con un beccuccio di vapore. E' bastata per inventare i gamberi al profumo di mela". L'idea, replicabile in casa, è di riempire il serbatoio con succo di mela invece che semplice acqua e poi vaporizzare i gamberi. "Importante è non dare mai nulla per scontato. Andare oltre le convenzioni". **Lavorano in 5 in questa minuscola cucina-laboratorio. Inventano, sperimentano, creano.** Quello che stupisce i critici nel ristorante al piano di sotto si inventa qui un anno prima. Sembra un cucinino qualunque, solo che 5 chef stellati vi lavorano a tempo pieno. Pare poco? In una disciplina tanto competitiva e in così rapida evoluzione, più di macchine e computer è **ancora il talento a fare la differenza.**

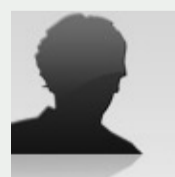
© RIPRODUZIONE RISERVATA



DOPO AVER LETTO QUESTO ARTICOLO MI SENTO



PARTECIPA ALLA DISCUSSIONE



Scrivi qui il tuo commento

INVIA

caratteri rimanenti: 1500

Tutti i contributi

0

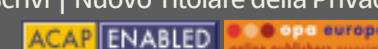
DATA

VOTO

CUCINA

[Home](#) | [News](#) | [Ricette](#) | [Lecture](#) | [Blog](#) | [Foodstagram](#) | [Persone](#) | [Luoghi](#) | [Cucina TV](#) | [Scuola](#) | [Scrivici](#) | [Credits](#) | [Mappa del sito](#) |

 Gazzetta | Corriere Mobile | El Mundo | Marca | Dada | RCS Mediagroup | Fondazione Corriere | Fondazione Cutuli  
 Copyright 2012 © RCS Mediagroup S.p.a. Tutti i diritti sono riservati | Per la pubblicità RCS MediaGroup S.p.a. - Divisione Pubblicità

 Servizi | [Scrivi](#) | [Nuovo Titolare della Privacy](#)



 COSA DICE IL PAESE 24% si sente

**SONDAGGIO DEL GIORNO**

ACCEDI

¿Quién es más probable que compre ropa?

**Andrea Nicastro**

C'è chi ricorda gli odori, chi si scioglie ad ascoltare un accordo. La mia memoria invece funziona a partire dalle papille gustative.

E' cosÀ - che, guerra dopo guerra, tragedia dopo tragedia, hanno cominciato a sbarcare nel mio immaginario gastronomico il riso kabuli (afghano), il cuscus d'agnello (libico), gli jiao zhi al vapore (cinesi), il ceviche (peruviano). Non sono un cuoco raffinato, preferisco leggere che cucinare. Ma vuoi mettere una marmellata pachistana o una birra analcolica irachena? Il collegamento con posti e persone conosciute in carezza d'igene è immediato. E poi, moglie e figli (chissà perché?) preferiscono le storie di fornelli, antri bollenti e cuochi improbabili rispetto a quelle di atrocità varie. Ora, avendo messo le tenui radici del corrispondente in Spagna, coinvolgo anche loro. L'obbiettivo dell'anno sarà imparare a cucinare una "paella de verdad" e un "cocido" come Cervantes comanda. Rincorro il mezzo secolo e da quasi trent'anni lavoro al Corriere.

ULTIMI ARTICOLI DI ANDREA NICASTRO

- 1 Zuppa luminescente e formaggio d'uovo Ecco tutte le diavolerie scientifiche dei superchef spagnoli
- 2 Le ricette di Elena Arzak per Natale
- 3 «Cardi, txangurro e composta di frutta Cosa preparo per la mia famiglia a Natale»
- 4 Adrià l'«alieno» e la vita da ex cuoco: «Mai più ai fornelli, darò solo consigli»



Ricevi la newsletter di Cucina

