



Arzak

CALIDEZ RENOVADA

Juan Mari Arzak ha encontrado en su hija Elena a la mejor entre sus discípulos. Ella en su padre al mejor maestro. Los dos, gestionan uno de los restaurantes más importantes de la historia de la gastronomía. La revista Siburita les visitó y ellos respondieron nuestras preguntas.



fotografía Coconut

SIBURITA. ¿Qué productos burgaleses conocéis?

JM.ARZAK. Disfruto con el lechazo, las morcillas de arroz, el queso de Burgos, son productos exquisitos y humildes desde los cuales se pueden hacer grandes platos y recetas tradicionales y también más actuales.

ELENA ARZAK. Me gustan mucho esos productos y la alubia Roja de Ibéas, el pan de Aranda, los vinos de Ribera del Duero y Arlanza, los quesos curados son fantásticos, son productos bien desarrollados y de alta calidad.



Merluza pitonisa verde. fotografía José López

S. ¿Qué pueblos, ciudades, lugares conocéis de Burgos?

JMA. Yo hice la mili en Madrid y muchas veces, de vuelta a casa, pasaba noches en Burgos de las que me acuerdo con mucho cariño. La Catedral, las Huelgas y la Cartuja son monumentos incomparables. Me gusta mucho Lerma y Aranda, donde está nuestra amiga Seri, y su sobrina, Mariví, del Mesón de la Villa, a quien conocemos de toda la vida, y admiramos. Burgos capital es maravillosa y casa Ojeda, con Luis Carcedo, que es de mi quinta, del 42, es un lugar asombroso adonde siempre que puedo voy.

EA. A mi me gusta mucho Melgar de Fernamental de donde es la madre de mi marido. Allí pasan algunas temporadas mis hijos, y es un pueblo que disfruto con calor de familia castellana. También me gusta mucho Burgos ciudad. Recuerdo quedarme parada y maravillada cuando la vi por primera vez, acompañada de mis padres, la Catedral, fué un shock. Conozco mucho la Cartuja y las Huelgas y tengo la suerte de tener a Nuria Velasco, una de mis mejores amigas, que es de allí y que siempre me cuenta todo de Burgos y de sus productos, sus amigos... es genial.

S. ¿Cómo ha sido la incorporación de Elena a la dirección del restaurante, ha sido algo natural?

JMA. Tengo la suerte de que con Elena todo es siempre muy fácil. Ella ha demostrado por constancia y trabajo que su oficio es ser cocinera; y entre los que conozco es una de las que más se han esforzado para serlo. Ha tenido que demostrar a todo el mundo que era válida y ese esfuerzo es fundamental para ella, para demostrar su calidad ahora. Yo tengo espítu muy joven y poredad no tenemos ningún problema, es más a veces ella es más "adulta" que yo.

EA. Es una suerte contar con mi padre, siempre me ha mostrado su alegería vital por cocinar. Él heredó la casa de su madre y la mejoró, y yo voy a intentar hacerlo acompañado por él. Además es muy abierto y genera un clima de actividad y movimiento que hace posible que todo el que trabaja con él se sienta motivado y despierto.

S. ¿Qué consejos daríais a los cocineros burgaleses que empiezan y a los más veteranos?

JMA. Creo que deben ser como niños, nunca deben perder su capacidad de asombro. Deben empezar por estudiar bien, hacer secundaria, por formarse como cocineros y después por viajar. En cualquier lugar puedes encontrar sugerencias e ideas. Pero para verlas debes estar despierto y ser consciente de todo. Jugar como un niño.



Cuarto de las especias. fotografía Mikel Alonso

EA. Creo que es fundamental que viajen y se formen con humildad. Después de eso sabrán si deben o no dedicar la vida a la cocina. Porque este trabajo es vocacional y deben saber que muchas horas de su vida van a estar en un restaurante.

S. ¿Qué restaurantes de Burgos conocéis?

EA y JMA: Conocemos casa Ojeda, el Mesón del Cid y el Mesón de la Villa (Aranda), que son amigos de toda la vida. Son casas a las que vamos y nos sentimos como en la nuestra. También conocemos el 24 de la Paloma, el Rincón de la Merced, el Landa y Fábula, aunque sabemos que Isabel y Álvaro ya no siguen allí.

EA. A mí me gusta Ana Jubeto que cocina en el Fórum y a quien he conocido hace poco. Me gusta mucho que haya cocineras destacando.

S. ¿Cuál es el reto para el restaurante ARZAK en 2014?

JMA. Creo que debemos seguir por la misma línea, intentando hacer las cosas tan bien o mejor que hasta ahora. Los platos cambian cada día en función de las materias primas. Pero el equipo de trabajo es el de toda la vida y estamos orgullosos de poder contar con gente que trabaja a diario con nosotros, y llevan más de 40 años a nuestro lado.

EA. Creo que el reto es poder mantener la exigencia y los clientes. Nosotros no hemos bajado demasiado

En cualquier lugar puedes encontrar sugerencias e ideas. Pero para verlas debes estar despierto y ser consciente de todo. Jugar como un niño.

por la crisis, probablemente, porque tenemos un tipo de clientela internacional muy variada. Sin embargo, otros restaurantes de amigos y colegas muy buenos, en todos los sentidos, han tenido problemas. Así, me gustaría poder avanzar con esta tranquilidad y afianzando las ideas y conceptos en los que trabajamos desde hace años. Con eso me daría por satisfecha.



fotografía Cocozut