'Arzak Arzak', vida y recetas de un dúo tres estrellas

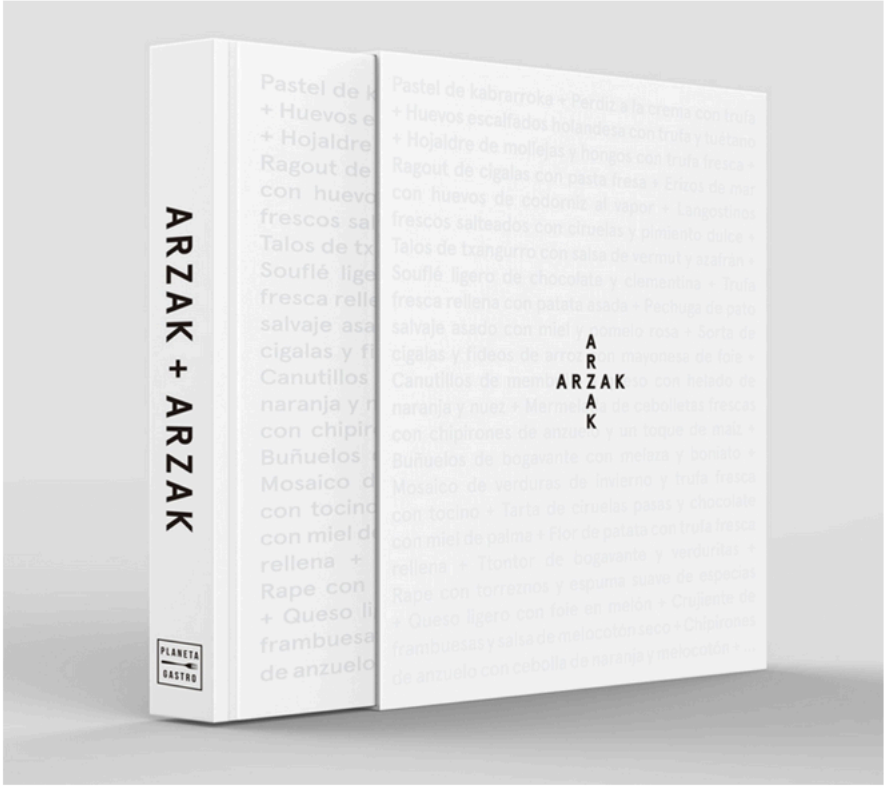
17/12/2018 | 16:29 CET

0 Comentar

Tras una década sin publicar un libro, **Juan Mari y Elena Arzak han presentado 'Arzak + Arzak'"**, un volumen que se adentra en la esencia y el día a día del restaurante donostiarra, icono de la cocina mundial y que lleva **30 años ininterrumpidos con 3 estrellas Michelin**.

"*Todos los que empezaron conmigo ya no tienen estrellas*", ha señalado el chef en la presentación del libro en el **Basque Culinary Center** (BCC) de San Sebastián. "*Es el mejor libro que hemos hecho*", ha dicho tajante el cocinero, que ha recalcado que la publicación, editada por el sello **Planeta Gastro**, recoge su "personalidad" y la de su hija, Elena, con la que "le tocó la lotería" y que siente la misma pasión por la cocina que su padre.

"*Refleja nuestra forma de ser y de cocinar, pero para nosotros ha sido muy fácil porque tenemos un equipazo*", ha indicado Arzak sobre los realizadores de este **volumen de más de dos kilos de peso**. En ese "equipazo" están el director del equipo de innovación del restaurante, **Xabier Gutierrez**, veterano en la redacción de libros de cocina y con incursiones en el 'thriller' de la mano de su personaje, el ertzaina **Vicente Parra**, así como su compañero del laboratorio del Arzak **Igor Zalakain**, encargados de la elaboración de los textos de las 64 recetas que aparecen en el libro.



"*Entre las miles de preparaciones que hemos realizado durante tantos años, hemos seleccionado las que son 'best sellers' y, dentro de ellas, las más actuales*", ha explicado Elena Arzak. Pero éstas son solo una parte del libro, que ofrece además una **aproximación a la esencia del restaurante y a la complicidad profesional y personal entre padre e hija** a través de un recorrido por su quehacer diario poniendo el foco en cada una de las **estancias del edificio de ladrillo construido en 1897 en el alto de Miracruz**.

La colaboradora del equipo, **Gabriela Ranelli**, ofrece mediante sus textos sobre el comedor, el laboratorio, la mesa del chef y la cocina un "relato" de los **orígenes del restaurante, la historia familiar, el itinerario de Juan Mari Arzak, la evolución de su cocina y la transición de padre a hija** que "han vivido con naturalidad".

Veinticinco años trabajando en serio en el restaurante, al que nadie le obligó a entrar, ha remarcado, **dan pie a Elena Arzak a continuar con un legado a nivel personal, familiar** y culinario que quiere trasmitir a los jóvenes como los que estudian en el BCC. "*Ahora hay que traducirlo ya al euskera y al inglés. Al euskera, porque hay que traducirlo, y al inglés, porque es la forma de vender el libro por todo el mundo, así es que se pongan las pilas*", ha concluido su padre.

TE PUEDE INTERESAR

Temas relacionados Tiramillas Gastronomía

Te recomendamos Enlaces promovidos por Taboola

Terpia de Grupo: "El fichaje de Brahim Díaz por el Real Madrid no tiene sentido"
Marca

Suso rompe con Aurah Ruiz: "Me da igual quedar como el malo, pero no me vendo por dinero"
Marca

El agradecimiento de Mata a Mourinho
El Mundo

Este juego está tomando a españa por sorpresa
Vikings: Juego en Linea Gratis

Campofrío me deja el culo frío
El Mundo

Las 30 mujeres más bellas del mundo
Easyviajar

Comentarios

Ver 0 Comentarios

Comenta

Otras webs de Unidad Editorial

Marca
App Marca
Apuestas Deportivas
Clasificación LaLiga
Calendario LaLiga
Hemeroteca Marca
Marca eSports
Marca en Orbyt

Ocio y Moda
Tiramillas
Moda - Telva
BUHO Magazine
Traductor
Programación TV
Marca Entradas
Mi bebé y yo

Unidad Editorial
El Mundo
Expansión
CuídatePlus
Diario Médico
Correo Farmacéutico
Suscripción Marca
Suscripción El Mundo

Formación y Empleo
Escuela Unidad Editorial
Unidad Editorial
Expansión y Empleo

© Diciembre 2018 Unidad Editorial Información Deportiva, S.L.U. Todos los derechos reservados.

Términos y condiciones de uso Política de privacidad Política de cookies Certificado por OJD Contacto Publicidad Ayuda Nuestro equipo Venta de contenidos

Síguenos en