

GASTRONOMÍA >

Arzak dos delicias

Un libro recoge los 121 años de historia del restaurante donostiarra y 64 recetas que son 'best sellers' de la gastronomía



MIKEL ORMAZABAL

San Sebastián · 15 DIC 2018 · 10:32 CET



Juan Mari y Elena Arzak, durante la presentación en San Sebastián de su último libro. JAVIER HERNÁNDEZ

La factoría Arzak que comandan Juan Mari y su hija Elena, tanto monta monta tanto, hace un alto en los fogones para mostrar su excelencia y la pasión por la cocina a través de su última creación: el libro *Arzak+Arzak* (editorial Planeta Gastro, 49 euros), una recopilación de 64 recetas icónicas precedidas por la historia del restaurante donostiarra, un recorrido por sus espacios más simbólicos, un repaso a sus 121 años de historia, los últimos 30 luciendo ininterrumpidamente tres estrellas Michelin.

El festín gastronómico comienza con una merluza con pinturas de garbanzo y termina con un hidromiel y fractal fluido. Son la primera y última recetas de un compendio que contiene un total de 64 creaciones refinadísimas. "Son los *best sellers* de la cocina Arzak. Los platos que más éxito han tenido y más han gustado a nuestros clientes", explica Elena. Se intercalan un guiso de ternera en su tinta, el chipirón txipi-chapa, un ovolácteo, limones a la brasa con gambas y pachuli. o un helado de flor de Jamaica y remolacha.

Los Arzak no habían publicado un libro de cocina desde 2009, cuando llegó a las librerías *Arzak secretos*. La familia y su equipo no son dados a la producción editorial ("siempre nos ha costado escribir", ha reconocido la cocinera) porque todo su quehacer se centra en la cocina, las cazuelas, la innovación culinaria... "Pero estamos muy contentos con el resultado de este libro. Es muy entrañable", ha dicho Elena. Su padre ha ido más allá: "Es el mejor libro que hemos hecho. Estoy contento, porque indica nuestra personalidad, nuestra forma de ser, nuestra forma de cocinar".

Gabriella Ranelli, una colaboradora del equipo, narra en tercera persona la evolución del restaurante que abrieron los bisabuelos de Elena y se adentra por el comedor, el laboratorio, la mesa del chef y la cocina del carismático restaurante del Alto de Miracruz donostiarra. En la selección y explicación de las recetas han intervenido decisivamente, ha comentado Elena Arzak, dos *guardaespaldas* de Juan Mari, los cocineros Xabier Gutiérrez e Igor Zalakain.

El nuevo libro, dice Zalakain, tiene una portada luminescente, lo que produce un efecto mágico: "De noche, Arzak se ilumina". Es una alegoría de la brillantez y el cuidado de una edición tan exquisita como las recetas que van insertas en las 254 páginas y 2,1 kilos de peso que tiene el volumen. ¿A quién no le apetecen unas hojas de capuchina y muxarra en ensalada o unas navajas en equilibrio, unas mariquitas en flor o una paloma con símbolos?

Juan Mari ha anunciado que en breve saldrá a la luz la versión en euskera y en la próxima primavera también se pondrá a la venta traducido al inglés. El veterano cocinero, un emblema de la gastronomía internacional, uno de los padres de la nueva cocina vasca, estandarte de la *nouvelle cuisine*, pone un poco de pimienta en la presentación del libro: "¿No veo a Pedro Subijana, Karlos Arguiñano, Martín Berasategui, Andoni Luis Aduriz...? ¿No se han enterado?", dice con su peculiar sorna.

Se adhiere a los criterios de The Trust Project

[Más información >](#)

ARCHIVADO EN:

Elena Arzak · Juan Mari Arzak · Basque culinary center · Escuelas profesionales · País Vasco · Recetas cocina · Centros educativos · Gastronomía · España · Cultura · Educación

CONTENIDO PATROCINADO

<p>La Feria de Arte Contemporáneo referente llega a Bilbao</p> <p>ARTEANET.COM</p>	<p>Reserva aquí el primer BMW Serie 2 Gran Coupé. Un modelo nunca antes presentado.</p> <p>BMW</p>	<p>¿No tienes ni un duro? Las escapadas más baratas en Europa</p> <p>OMIO.ES</p>
---	---	---

Y ADEMÁS...

<p>El triángulo amoroso David Trueba, Ariadna Gil y Viggo Mortensen...</p> <p>TIKITAKAS</p>	<p>"¿Xavi y Guardiola? No se puede perder el respeto ni la dignidad"</p> <p>AS.COM</p>	<p>Muere Emilio José, el joven valenciano que protagonizó uno de los...</p> <p>EPIK</p>
--	---	--

recomendado por

¿Y TÚ QUÉ PIENSAS?

[< Normas](#)

NEWSLETTER
Recibe la mejor información en tu bandeja de entrada

TE PUEDE INTERESAR

Arzak en su salsa

San Sebastián inaugura un laboratorio tecnológico al servicio de la gastronomía

Con los Arzak hasta la cocina

La propuesta más asequible de Arzak en Madrid

LO MÁS VISTO EN...

Top 50

- EL PAÍS | Twitter | Verne | Delegaciones
- Los secesionistas desafían las advertencias del Constitucional
 - La Generalitat rehúye acusar a los detenidos por los disturbios y pone el foco en los Mossos
 - Oriol Junqueras: "El indulto se lo pueden meter por donde les quepa"
 - Torra condena la violencia e insiste en defender el "derecho a la autodeterminación"
 - Un muerto y cuatro desaparecidos en Cataluña por el temporal de lluvia
 - Qué fue de la chica más guapa de COU
 - La patronal catalana pide a Torra que "lidere políticamente" la salida de la crisis
 - La Barcelona que vive ajena a la sentencia
 - La trágica elección de Manel

El Gobierno aprueba dos locales en Madrid y Cercedilla para albergar a los refugiados