

ACTUALIDAD

¡Gracias, aita Arzak!



Pilar Salas

21/3/2018 Comentarios

Fiesta, que no homenaje que le suena a tañido por difuntos. Tamborrada, lluvia y una pléyade de cocineros dispuestos a agradecer a **Juan Mari Arzak** lo que ha hecho por la gastronomía. **Dani García** escogió el Día del Padre para celebrar al “padre espiritual” de muchos, al “gastropadre”, al “aita”, al cocinero que tradujo al euskera la *nouvelle cuisine* y puso en valor la profesión.



Fue el epicentro de las V Jornadas "A 4 Manos" que organiza el marbellí en el complejo Puente Romano de la ciudad malagueña y que han tenido como protagonistas a **Ferran Adrià, Joël Robuchon** o **Nobu Matsuhisa** en otras ediciones. "Le tocaba a Juan Mari, es más que justificado", decía el anfitrión.

Apenas tenía 20 años cuando García disfrutó en el restaurante Arzak su primera comida reconocida con tres estrellas Michelin: la sorta de cigala envuelta en fideos de arroz con mayonesa de foie y pastel de hongos y maíz aún permanece en su memoria, de ahí que la versionase trayéndola a su cocina andaluza -sorta con foie, anguila, trufa y palo cortado- en la cena que tuvo a su autor como comensal de honor. No sólo le agradeció su legado culinario, también haber sido el "padre espiritual" de muchos colegas, por cuyos negocios y situación empresarial se ha interesado, siempre dispuesto a ofrecer consejos. "Es el gastropadre que se ha preocupado por todos".

Al "aita", de 75 años, le costó aceptar este agradecimiento público a través de cocineros que o han pasado por la cocina de su restaurante o han bebido de sus influencias. "Si te dan un homenaje parece que la vas a cascar", decía. Hijo de una cocinera de Ataun a la que le costó digerir que cambiara los estudios de aparejador por los de Hostelería, le fue tomando prestado espacio en el restaurante para mostrar lo aprendido en Francia. "Ama, me vas a dejar un comedorcito de cinco mesas. Al principio no venía ni dios, pero se pusieron de moda los asadores de carne como **Rekondo** y me metí en eso, pero iba colando lo mío. Le tuve que pedir a mi madre otro trozo de comedor", explica a *7 Caníbales*.

Arzak ha viajado, siempre acompañado de una libreta en la que anotar ideas, en busca de sabores y técnicas aunque defiende la materia prima autóctona, ha mantenido la "mirada de niño" que sigue avivando su pasión culinaria y sigue con pasión el trabajo de su hija Elena en el restaurante familiar fundado en 1897 que este año cumple el hito de lucir tres estrellas Michelin desde hace tres décadas, y también el de su otra hija, Marta, subdirectora de Educación e Interpretación del Museo Guggenheim de Bilbao.

Feliz con su esposa Marta y sus dos nietos, feliz en una mesa y en su restaurante, cuando mira atrás reconoce que la nueva cocina vasca lo cambió todo antes del siguiente detonante, **Ferran Adrià**, dando además a los cocineros un protagonismo del que hasta entonces disfrutaban los maîtres.

Así que para agradecérselo su cocina fue el eje conductor de la velada en Dani García Restaurante (**), vista por el prisma de **Joan Roca, Albert Adrià, Gastón Acurio, Andoni Luis Aduriz, Quique Dacosta, Ángel León, Paco Roncero, Toño Pérez, Diego Guerrero, Ramón Freixa, Paco Pérez, Josean Alija, Francis Paniego, Nacho Manzano, Marcos Morán, Ricard Camarena, Paco Morales, Pablo González, Aitor Arregui** y el propio anfitrión. Arrojando a Arzak en la mesa su hija Elena, Ferran Adrià y **Martín Berasategui**, entre otros.

De revolucionario a revolucionario, Ferran Adrià afirmaba a *7 Caníbales*: "En la vida hay quienes pasan a la historia y quienes no. Dentro de 200 años, Juan Mari estará ahí, como **Escoffier, Carême, Bocuse** o **Guérand**. Son cocineros que contextualizan sus épocas".

Una época que sigue en vigor -"yo no me retiro, donde mejor estoy es en mi restaurante", aseguraba el agasajado- y cuya evolución repasó la veintena de cocineros ofiantes. "Ha sido como recorrer la historia de nuestro restaurante, algo muy emocionante", confesaba Elena Arzak.

Diego Guerrero (DSTAgE**) transformó su mítico pastel de kabrarroka en un mochi de cabracho, Paco Pérez (Miramar**) aligeró la combinación de erizo y algas que Juan Mari guisaba y Toño Pérez (Atrio**) reconoció el trabajo del maestro vasco por la cocina tradicional vasca con su sopa de tomate envuelta en taro crujiente. "En 1989 pasé un verano en Arzak y al regresar a Cáceres pensé: tengo que hacer algo por la cocina de mi tierra. Esa pasantía fue el detonante de mi cocina", reconocía el extremeño.



Nacho Manzano (Casa Marcial**) le dedicó sus almejas a la donostiarra y frases de admiración: "Para los cocineros de mi generación Arzak era el sherif, el jefe, el boss. Ferran Adrià no existía cuando yo empecé. Y hoy sigues yendo a su restaurante y tiene duende y magia porque mantiene la inquietud; no envejecer le hace único".

Le becada, "siempre presente en temporada en Arzak", fue la elección de Pablo González (Cabaña Buenavista**) sirviendo su piel crujiente rellena de pechuga y sus interiores. "Fue el que tiró para adelante, el padre de la criatura. Cuando empezó lo tacharon de loco, pero tuvo la valentía de seguir el camino que trazó, el de la transformación, que es el que hemos seguido".

Gastón Acurio, que un día después cerraba estas jornadas "A 4 manos" cocinando una cena con Dani García, ofreció un cebiche del amor, Aitor Arregi la famosa kokotxa a la parrilla de Elcano (*), Ramón Freixa (**) su huevogarzak, Quique Dacosta un soufflé de txangurro y Josean Alija (Nerua*) se atrevió con una sopa de pan sopako de Ataun con salsa negra de txipirón y nata de coco. "Juan Mari es el color y el sabor de la cocina vasca, creó el concepto de restaurante que se ha ido desarrollando en toda España y es un hombre del entorno, de raíces, por eso le dedicamos este plato que es sabor, memoria y origen".

También de chipirones tiró Albert Adrià, ofreciendo su salsa fría con un aircroissant, y de la vasquísima salsa pil pil ofrecieron dos versiones Paco Roncero (La Terraza del Casino**), kokotxa al pil pil con mojo de espinacas, y Francis Paniego (El Portal del Echaurren**), cigalas al pil pil de nueces de Ezcaray y trufa. "Quizá aún la sociedad española no es consciente de lo que representa, pese a que consiguió que los cocineros españoles no mirasen a Francia, sino a nuestro mar, nuestro campo y nuestro recetario popular. De su nueva cocina vasca surgió la nueva cocina española. Tanto los cocineros como los productores le debemos muchísimo. Debería haber un busto suyo en su ciudad".



Recurrieron a la merluza Joan Roca (El Celler de Can Roca***), quien la acompañó de un aire de salsa verde, y Marcos Morán (Casa Gerardo*), que la sirvió en un pil pil con matices vedes de algas y verduras. El asturiano, que como Elena Arzak comparte restaurante con su padre, puso el énfasis en “el mérito que tienen quienes llevan décadas en la brecha, en casas históricas. Deberíamos tener como ejemplo a esa generación, porque hoy puede haber Mesis, pero Pelé sigue siendo Pelé, y en este caso es Juan Mari y sigue jugando”.

Los postres de esta cena histórica y necesaria, de agradecimiento al impulsor de un movimiento que empezó hace más de 40 años y sigue vigente, corrieron a cargo de Ricard Camarena, que sirvió fresitas, remolacha y eneldo y una marmita helada de leche ahumada con espinos amarillo, regaliz y cacahuete.

“Juan Mari Arzak es el inicio, el que cambia la mentalidad, el que empieza la nueva cocina vasca que fue la primera modernidad en España. Con él, con Pedro Subijana y Luis Irizar y otros empezó una nueva era”, resumía Dani García. Fue una fiesta, que no homenaje, que nadie olvidará.

