

D • CUCINA • ELENA E IL GUSTO DELLA VITA

[1](#) [2](#) [Tweet](#) (1) [Pinterest](#) (0) [Consiglio](#) (30) [Tumblr](#) [Email](#)

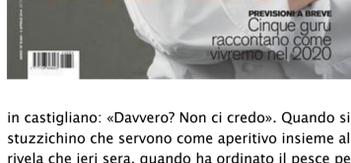
DONNE CHEF

Elena e il gusto della vita

Figlia d'arte, premiatissima, simbolo dell'alta cucina a San Sebastian come a Londra, Arzak racconta com'è diventata grande. Partendo dalla "rivoluzione basca" del palato

GUARDA ELENA AL LAVORO

DI MARA ACCETTURA FOTO DI FRANCO PAGETTI



Hola Elèna!». «Elèna, que tall!». «Elèna» è Elena Arzak e al mercato de la Bretxa di San Sebastian sono tutti pazzi di lei. Capelli raccolti in una coda, sciarpa gialla e minuscoli orecchini di turchesi, la chef dal palato stellato cammina tra le bancarelle di sgombri, granchi, scorfani. Chiacchiera, ride, abbraccia. Si volta indicando un grosso merluzzo: «La taglia di un pesce è molto importante. Deve essere così, anche un po' più piccolo. E poi mi raccomando, di San Sebastian, perché 200km più in là è un altro sapore, un altro pesce». Si volta verso il pescivendolo, confabula in basco, poi fa

in castigliano: «Davvero? Non ci credo». Quando si siede per un pintxo, lo stuzzichino che servono come aperitivo insieme al vino bianco Chacolí, Elena rivela che ieri sera, quando ha ordinato il pesce per Arzak, il ristorante che gestisce col padre Juan Mari, le hanno detto che non c'erano aragoste. «Mi è sembrato molto strano. Sono venuta a verificare». Lei è una che controlla tutto. Stavolta però è stata costretta a ricredersi. «Hanno ragione loro. Ci sono state molte tempeste nei giorni scorsi e i crostacei – che vivono sugli scogli – sono stati portati via dalle mareggiate. Erano molti anni che non succedeva».

Quarantaquattro anni, due figli, studi alla scuola tedesca, sei anni all'estero tra Svizzera, Francia, Italia, Regno Unito e stage prestigiosi da Le Gavroche a El Bulli all'Antica Osteria del Ponte, Elena è la quarta generazione di una dinastia di ristoratori baschi famosi in tutto il mondo. Nel 2012 è stata nominata migliore chef donna dalla giuria del Premio Veuve Clicquot e nel 2013 Arzak, 3 stelle Michelin, si è classificato all'ottavo posto tra i 50 migliori ristoranti nel mondo. L'anno scorso anche "Ametsa (sogno, in basco) with Arzak Instructions", locale appena aperto a Londra nell'hotel Halkin, a cui padre e figlia hanno fatto da consulenti, ha preso la sua prima stella.

Non perde tempo Elena. «Grandissima lavoratrice», la definisce la madre. Mentre facciamo il giro della cantina (100mila bottiglie, tremila tipi, 70% spagnoli) e della stanza delle spezie (1.400 tipi), lei, in divisa immacolata e sempre sorridente, organizza la cucina, istruisce i cuochi (una trentina), risponde al telefono, intrattiene una coppia di clienti che arriva dal Brasile. Multitasking, energica, in allerta.

Infine si siede nel piccolo bar sala d'attesa, il posto da cui il padre appena trentenne cominciò la sua rivoluzione gastronomica 40 anni fa. Si infila gli occhiali, ha la penna in mano, un plico di documenti, sembra un'insegnante. Racconta con ordine e precisione militare e non ama essere interrotta. A 17 anni, quando annuncia che non sarebbe andata all'università, i suoi cercano di dissuaderla. «Pensaci, una cosa è sguisciare piselli durante le vacanze, un'altra starci tutto il giorno. E tu sei brava a scuola», mi dissero. Credevano che dopo di loro non ci sarebbe stato più nessuno: fare lo chef non era considerato una carriera». Elena insiste. «Il mio cuore è in cucina». Si fa mandare alla Schweizerische Hotelfachschule di Lucerna, istituto alberghiero svizzero. A 20 anni, durante le vacanze il padre la provoca. «Allora? Muoviti. Fammi vedere quello che sai fare». E lei, trepidante come una scolaretta sotto esame, gli prepara un'insalata di tonno con verdure. «Un piatto semplice ma con tanto lavoro dietro», dice. «Gli piacquero moltissimo, ma cambiò la salsa. Era troppo pesante e lui volle una vinaigrette». L'insalata viene aggiunta al menù e ha anche successo. Elena continua a studiare, libri di cucina basca, stage all'estero, ma vuole trovare il suo stile e non è facile all'ombra del padre. Va spesso al mercato. «Negli anni 90

si usava moltissimo il mango. Io vedevo tutte queste verdure buonissime, fresche, nostre, e volevo usarne di più. Alla Bretxa ho trovato la mia voce». Juan Mari la lascia sperimentare. Soupe di piselli con aglio croccante e cavolo. Soufflé di cognata con formaggio bianco. «Quando non gli piaceva me lo diceva subito, poi magari dopo una settimana domandava: "Puoi rifarlo?". Ho sempre accettato le sue critiche, per uno chef è una qualità importante non essere orgoglioso. Tu pensi che stai facendo la cosa migliore del mondo ma per cucinare bene ci vogliono molti anni ed è bello che ci sia sempre qualcuno a spingerti, a superare te stesso». Non è stato facile. «La generazione di mio padre ha fatto una rivoluzione, non era possibile uguagliarlo. Ma a me non importava. Ho molte offerte, ma non ho mai avuto il desiderio di lavorare da un'altra parte». Adesso sono un team, Juan Mari ed Elena, e sono piuttosto ricchi. O almeno hanno una nutrita classe media. Elena però è modesta. «La qualità del cibo è ottima ovunque, a tutti i livelli, non solo da noi». E ci porge una lista di indirizzi per le tapas (vedi box). «L'anno scorso un gruppo di antropologi è venuto a studiare l'importanza del cibo nella nostra cultura. "Perché?", ci hanno chiesto. Non lo sappiamo». Se poi domandate a cosa attribuisce il successo di famiglia dice: «Primo, gli ingredienti. Non puoi fare cucina di prima qualità se non hai i migliori ingredienti. E poi la continua ricerca. Tecnica e scienza per inventare, decostruire. Senza mai perdere l'identità. L'identità è nel palato ed è inconscia. È il motivo per cui a noi baschi piace il prezzemolo ma non il coriandolo, l'aglio e il peperone ma non la lavanda o il latte di cocco. Perché? Non ne ho la minima idea».

GUARDA ELENA AL LAVORO

A tavola appaiono puding di kabarrroka (un involtino di scorfano, il piatto più conosciuto, penetrato nella cucina di tutti i giorni), l'ovolacto col baobab, il lomo de pescado (merluzzo) in un pallone di farina di riso, le kokotxa in salsa pil pil (gole di merluzzo cotte in gelatina d'olio bollente). Sembrano quadri surrealisti di Miró. La cura della composizione e il gioco di colori è maniacale, il fine la meraviglia. Per quanto orribile e volgare nessuno resiste alla tentazione di scattare foto. Per fortuna non è come a Parigi e New York dove un gruppo di chef ha bandito l'uso del telefonino perché rovina l'atmosfera. È tutto strepitoso, ma di ritorno in hotel, quando ci chiedono cosa abbiamo assaggiato, facciamo fatica a ricostruire, totalmente spaesati come bambini che hanno assistito a un gioco di prestigio.

La rivoluzione della cucina basca, spiega Elena, inizia alla fine dei 70. «Nel 1976 Paul Bocuse e Raymond Olivier, i paladini della nouvelle cuisine francese, vennero invitati dal gruppo dei Gourmets a tenere una tavola rotonda a Madrid con chef, gastronomi e giornalisti». Il momento è tipico, il generale Franco è appena caduto, c'è la voglia di aprirsi al mondo di un Paese che ha vissuto per anni sotto la dittatura. Da San Sebastian arrivano due giovani cuochi: «Mio padre e il suo amico Pedro Subijana (lo chef stellato del ristorante Akelarre, ndr). Tornano entusiasti: vogliono sperimentare, mettere in pratica quello che hanno visto». Discutono nuovi menu senza abbandonare la tradizione fatta di pesce, aglio, prezzemolo, e le salse, rossa, verde, bianca... «Tenevano conferenze sull'importanza di cucinare, spiegavano che il cibo è la cultura di un popolo, una questione di radici. Intanto introducevano nuovi ingredienti come il mango, il frutto della passione. E per capire se funzionava invitavano la gente del posto a mangiare gratis o a prezzi speciali». Ai tempi Elena è una bambina, ma si inebria all'odore di un tartufo, prega la nonna di insegnarle il budino di riso alla cannella. Con la sorella tutte le estati passa nella cucina del ristorante due, tre ore al giorno. Per lei è meglio di un gioco, vorrebbe rimanerci di più. E poi è un modo per stare con i genitori, la nonna, la zia. Piano piano impara a pulire il pesce, tagliare le verdure, fare le salse, soprattutto osserva il padre. «È un genio e crede nei giovani. È veloce, un radicale. Siamo io a frenare. Una volta gli ho suggerito di cambiare il servizio di piatti perché era un po' noioso e dopo un anno non la smetteva di comprare. "Basta, non abbiamo più spazio!"».

Se le papille gustative sono diverse per ognuno di noi, non è così per gli Arzak. «Abbiamo lo stesso palato. È normale, siamo cresciuti nella stessa casa. Facciamo test alla cieca, per non condizionarci. Lo chef chiede: "Salsa 1 o 2?". E io dico "la 1" e mi allontano. Quando è il turno di mio padre il 90% delle volte gli piace la stessa». Quanto è stato importante vincere il premio Veuve Clicquot? «Molto. Per me, per lo staff che mi conosce da quando sono bambina, mio padre, mia madre. Qualcuno ha detto che è discriminatorio premiare una "donna chef" ma non importa, perché Madame Clicquot era una persona determinata, una visionaria che ha cambiato il modo di fare lo champagne. Se il premio può aiutare altre donne che non sono nella mia stessa situazione, ben venga!». Che gli uomini ottengano più riconoscimenti nella professione non la turba. «È solo questione di tempo. Quando studiavo c'erano molti più uomini, ora siamo pari. La mentalità cambia». Nei Paesi Baschi poi è tutta un'altra storia: «La nostra società è matriarcale. Le donne sono molto forti e mio padre ha iniziato con nonna Francisca, rimasta vedova. Mia madre Matias è ancora in cucina». Gli equilibri sono cambiati. «Mio marito, Manu Lamosa, che è architetto (ha disegnato il ristorante, ndr), si occupa di Nora e Mateo più di me». Non potrebbe essere altrimenti. «Sto qui fino alla chiusura, ma i bambini sono felici perché sanno che io sono felice». Da Arzak l'80% dello staff è femminile. «Un anno eravamo in cinque ad aspettare un bambino e non abbiamo chiuso neanche un giorno. Mio padre adora le donne e dice sempre che lo fanno diventare pazzo. Io gli ricordo "di che ti lamenti? Gli affari vanno bene, no?". E allora tace».

ARGOMENTI FOOD • CHEF • STORIE • RICETTE

(04 APRILE 2014)

RIPRODUZIONE RISERVATA

[1](#) [2](#) [Tweet](#) (1) [Pinterest](#) (0) [Consiglio](#) (30) [Tumblr](#) [Email](#)

Ritratto del vorace da giovane

Il libro che tutti, gourmet, gourmand e foodie, stavamo aspettando, con ricette, consigli...

Perdono uno chef a colori

Lo chef uruguayano Matias Perdono è uno dei 9 testimonial della...

Giovani chef donne vincono

La quinta edizione di identità golose premia chef giovanissimi per...

Lascia un commento

PUBBLICA QUI LA TUA INSERZIONE PPN

Ultra Internet Fibra
Fino a 30 Mega in download e 3 Mega in upload
www.telecomitalia.it

Daleni Home & Living
Fino al 70% di sconto sui vostri acquisti! Iscriviti subito!



How to tutorial



LA NAIL ART VINTAGE ROSES

Rossella Lionetti, aka Roslioniog, ti spiega come realizzare le manicure più di tendenza del momento



Fotogalleria



MASTER TAIYE

Nome: Taiye Selasi. Professione: scrittrice. Identità: Afropolitana. Stile: classico, con divagazioni etniche



Oroscopo

Oroscopo di oggi **ARIE** [cambia segno](#)

Ascendente

Il libro dei consigli

Seduzione

Affinità di coppia

Biscotti della fortuna

Tarocchi

Sesso stellare



La ricetta di oggi

DALLA CUCINA DI D CROSTATINE ALLE 3 FARINE SENZ AUOVA E BURRO

Oggi voglio proporvi un'altra ricetta sempre estratta dal libro "Croissant e biscotti" di Luca Montersino, ovvero delle deliziose crostatine al

DI IMMA DI DOMENICO

Cerca tra le ricette di D

TUTTE

TEMPO DI PREPARAZIONE

< 30 1H 2H 2H+ **CERCA**

A cura di Manzoni & C. S.p.A

I NOSTRI PARTNER

LEMENNOZZE.IT

Viaggio di nozze? Ecco le 4 mete più gettonate

Scopri quali sono le mete più gettonate dalle coppie di sposi per una luna di miele all'insegna del divertimento, del relax e dell'amore...

PETSPARADISE

Okunoshima, l'isola dei conigli

Okunoshima è una piccola isola situata nel Mare del Giappone, tra le città di Hiroshima e Shikoku. È chiamata l'isola dei conigli in quanto abitata da un infinito numero di questi amici animali.