



Foto: Coconut



Foto: José López



Foto: Coconut

ARGENTINA VA POR MUY BUEN CAMINO

La chef Elena Arzak relata la experiencia de estar al frente del Restaurante creado por su familia, referente de la gastronomía vasca e internacional, el primero en conseguir tres estrellas Michelin en España.

Texto: Silvia Montenegro

"En estos días en Argentina me ha impresionado mucho la evolución de su gastronomía. Tienen una cocina muy arraigada, con una entidad cultural y diversa, de vanguardia y que respeta las raíces", dice Elena Arzak, antes de volver a San Sebastián, España, y después de pasar tres días en nuestro país. Invitada por FEHGRA para dictar la Conferencia "Tendencias Actuales de la Gastronomía", en el Gran Foro del Conocimiento de HOTELGA, la chef española visitó por primera vez Argentina y cautivó a todas las personas con las que tuvo ocasión de interactuar, no solo por su gran conocimiento en la materia, sino también por su carisma y su intención de aprender de cada experiencia. Siguió de cerca las actividades del Torneo Federal de Chefs, en el que compitieron finalistas de todo el país. Observó cada preparación, consultó al Jurado sobre cocciones, sopesó productos, comprobó texturas, saboreó, curioseó, consultó, investigó... Encontró "hallazgos" culinarios, que anotó rápidamente en su cuaderno rosa: "aquí tengo detalles sobre achuras, chipa, palta, palmito, piñón de pehuén, mollejas, ojo de bife, mate, algarrobo, sobre productos que he comido, ideas, recetas... Si se me pierde la valija, no me importa, pero si extravió este cuaderno... he anotado todo aquí". Y hasta se llevó ingredientes para su laboratorio, en donde atesora más de mil productos, hierbas y especias de todo el mundo, clasificados en amargo, dulce, salado. La cocina de Arzak tiene mucho de investigación. Por eso, junto al restaurante, crearon su propio laboratorio, donde "un equipo de alquimistas prueba lo nunca probado", con el objetivo de

seguir escribiendo la historia de una cocina apegada a sus raíces pero en constante evolución, creativa y vanguardista: "que nadie lo haya hecho, nos motiva", dice.

Oriunda de San Sebastián, Elena Arzak estudió en la Escuela de Hostelería "Schweizerische Hotelfachschule Luzern", de Suiza. Además de castellano, habla alemán, inglés y francés. Realizó prácticas en reconocidos hoteles y restaurantes de Zurich, Lucerna, Londres, París Montecarlo, Lugagnano, incluso trabajó en El Bulli. Actualmente dirige el Restaurante Arzak con su padre, Juan Mari Arzak, formando un tándem, y sigue ampliando sus conocimientos profesionales practicando en temporadas cortas en otros restaurantes. Ganó muchos galardones, entre ellos, el Premio a la Mejor Chef del Mundo Veuve Clicquot (2012) y el Premio al Restaurante del Círculo de Restaurantes Centenarios FEHR (2008). De su visita a Argentina, se llevó una distinción más, ya que las autoridades de la Federación, en el marco de HOTELGA, le ofrecieron el Premio a la Trayectoria "Antonio Gómez" por su contribución a la gastronomía. La doctora Graciela Fresno, presidente de la Federación, dijo: "Sos un ejemplo para todos los cocineros que participaron del Torneo, para todos nosotros que escuchamos la disertación sobre tu vida, la de tu familia y la del Restaurante Arzak, que te toca llevar adelante como cuarta generación. Para FEHGRA y para HOTELGA, es un placer haber compartido tu valiosa experiencia". La especialista ofreció una conferencia sobre sus técnicas,



Foto: Jose López

4



Foto: Silvia Montenegro

5

saberes y reflexiones, con un relato emotivo, y con el eje puesto en la importancia de la innovación y la educación. Reconoció el trabajo de las generaciones anteriores, que “abrieron un camino, dignificaron el mundo de la cocina, la profesión de cocinero, corrigieron las recetas, y ampliaron el abanico del paladar con ingredientes de otras culturas”.

-¿Cómo la recibieron los argentinos?

-Estar acá es un sueño hecho realidad. Hace mucho que quería venir, y no he podido por falta de tiempo. Argentina es un destino gastronómico, y yo solo viajo donde se come bien. Mi padre les manda un saludo muy grande a todos. Tiene grandes amigos argentinos. Hoy hablé con él por teléfono y me preguntaba qué productos había visto. Siempre fue muy curioso. Cuando alguien siente curiosidad, evidentemente, no se le pasa nunca.

-Sabemos que el talento no tiene género, pero en su profesión hay muchos referentes varones. ¿Le ha costado lograr su lugar?

-En el restaurante, soy la cuarta generación. Mi abuela y mi bisabuela eran cocineras. Cuando mi padre era chico, casi todos los que trabajaban en los restaurantes eran mujeres. Yo crecí en este ambiente, sin pensar si era hombre o mujer, nunca hubo diferencia. Tuve suerte, nunca he tenido que cuestionarme ni pensar en esto, solo he tenido que trabajar mucho. Si es verdad que estadísticamente hay más hombres que mujeres, pero creo que esto va a cambiar, es cuestión de tiempo y evolución. La mujer estaba restringida a trabajar en su casa, ahora no.

-Usted lleva un apellido muy fuerte en gastronomía. ¿Ha sufrido mucha presión?

-No, porque en mi caso fue voluntario, nadie me obligó. Y siempre tuve la puerta abierta para cambiar. Esto es vocacional, son muchas horas de trabajo, es una entrega total y absoluta. Con la misma libertad, mi hermana Marta eligió ser historiadora de arte, profesión que lleva adelante con gran compromiso.

-Está casada y tiene dos hijos. ¿La acompañan en su tarea? ¿Cree que sus hijos se transformarán en la quinta generación a cargo del Restaurante?

-Es pronto para decirlo. Nora tiene 13 años, y Mateo 11. A mí me

Historia de los Arzak

Los bisabuelos de Elena Arzak comenzaron a tejer la historia del Restaurante Arzak en 1897 cuando construyeron labodega de vinos y taberna. Años después, con un refinado recetario de comida vasca y donostiarra, sus abuelos lo convirtieron en casa de comidas de cierta relevancia. Y entonces, en 1966, le tocó el turno Juan Mari Arzak, quien junto a su madre, le agregó innovación a los platos tradicionales. Seis años después obtuvo la primera estrella de la prestigiosa guía Michelin. En 1976 Juan Mari Arzak, junto a un grupo de cocineros, revolucionaron la cocina y crearon un concepto y un movimiento: La Nueva Cocina Vasca. En 1978 obtuvo la segunda estrella Michelin y en 1989 le otorgaron la tercera. Fue el segundo en recibir el triple reconocimiento en España y desde entonces mantiene las estrellas. En la década de los '90 Elena Arzak se incorporó al restaurante familiar, donde se especializan en “cocina de autor”.

encantaría que mis hijos continúen la tarea, pero tiene que salir de ellos. Mi marido, Manuel, es arquitecto y está a cargo de las reformas en el restaurante. Acaba de hacer una fachada de escamas de zinc, que quedó preciosa, y que recuerda al pescado, que es un producto muy importante en la cocina vasca.

-¿Qué destacaría de la identidad de la cocina de la Familia Arzak?

-Es muy personalizada, con nuestro carácter. Es muy vasca. Tiene mucha evolución y modernidad, es contemporánea, cambiamos todo el tiempo. Hoy un helado lleva menos azúcar que en el tiempo de mi abuela. La cocción es más corta, por ejemplo, las alubias tienen menos

1. Elena Arzak. Una de las mejores chefs del mundo.
2. Evolución constante. El Laboratorio Arzak tiene más de mil productos.
3. Su padre, Juan Mari Arzak, impulsó la nueva cocina vasca y colaboró en su posicionamiento mundial.
4. Personalidad de Arzak. Cocina pura con la materia prima, intensa en la elaboración.
5. Torneo Federal de Chefs. En su cuaderno rosa, anotó ideas y recetas.





6

Prestigio Michelin

Tener una o más estrellas Michelin supone que un restaurante es uno de los mejores en el mundo.

- **Tres estrellas:** Cocina excepcional, que justifica de por sí el viaje.
- **Dos estrellas:** Cocina excelente, vale la pena desviarse.
- **Una estrella:** Restaurante muy bueno en su categoría.

En la actualidad cerca de 2000 restaurantes de todos los países que cubre la guía tienen estrellas.

grasas. Hoy el chorizo se cocina aparte, luego se junta, antes se cocía todo junto. Vimos que, sin querer, la vida cambia y la cocina cambia.

-¿Cuáles son las tendencias que hoy considera fundamentales en gastronomía?

-Hay una conciencia mundial hacia todo lo sostenible, tanto en el tema de aprovechamiento de energía y reciclajes, como hacia el producto y al kilómetro 0. Se trata de darle un valor extra al productor y al proveedor. Tenemos que estar orgullosos de nuestros productos y defender a los productores, estar muy cercanos de ellos, tanto como ellos de nosotros.

-¿Siente que en Argentina se valora al producto con esta conciencia que usted describe?

-Sí, siento que hay un cariño y un respeto total hacia el producto. Y mucho orgullo. Me encantó ver cómo presentan los cortes de la carne, es algo fascinante, ese amor por la carne. He venido con Igor Zalakain, que es jefe del Laboratorio de Arzak, y estamos impresionados. Para ustedes es normal y para nosotros es muy impresionante. Hay mucha calidad en la carne, eso es algo que se debe mantener. Y es un deber hacia las próximas generaciones, que no se pierda esa herencia gastronómica.

-La cocina española es reconocida en todo el mundo. ¿Qué recomendación haría para impulsar el posicionamiento internacional de la cocina argentina?

-Creo que la cocina argentina se conoce en el mundo, especialmente por el tema de la carne. Y hay productos y zonas que, con el tiempo, se conocerán más y se ampliará el abanico. Creo que se va por muy buen camino. La carne y los vinos son maravillosos, pero también hay verduras, mieles, productos guaraníes, patagónicos, que son muy interesantes.

-¿Participa en alguna institución empresaria de su país?

-España tienen organizaciones muy importantes, y los cocineros estamos orgullosos de pertenecer porque ayudan a formarse, a actualizarse, también escuchan y comparten los mismos intereses y preocupaciones. Nosotros formamos parte de varias asociaciones de Hostelería, de la Real Academia Española de Gastronomía, de la Federación Española de Hostelería (FEHR), entre otras. Es necesario que existan porque todos tenemos problemas, sueños, ansiedades parecidas, y ayudan mucho.

-La gastronomía se caracteriza por ser mano de obra intensiva. ¿Cómo es su relación con los empleados?

-Para nosotros los empleados son muy importante. Mi padre siempre los define como familia, y yo también. Sin ellos no hubiésemos conseguido lo que logramos, cada miembro sabe muy bien lo que hace, y sobre todo el respeto de los unos a los otros. Nosotros los cuidamos como nos gustaría que nos cuidaran. Para hacer las cosas bien, nos apoyamos mucho en las organizaciones, que nos orientan en temas fiscales o legales. También nos preocupamos por formarlos. Muchos demandan la formación, y esto está muy bien porque muestra sus ganas de crecer. En nuestro caso, somos afortunados al ser un restaurante centenario, algunos empleados han trabajado con mi abuela, otros con mi padre, y hay gente joven también.

-¿Cuál cree que es la base del éxito en una empresa gastronómica?

-Creo que lo primero es decidirse a montar un restaurante porque le gusta el trabajo, esto es fundamental. También es importante formar equipo, tal vez sea lo más importante. Muchas veces cuesta, porque la gente quiere tener mucha experiencia, conocer otros sitios. Hay que actualizarse y modernizarse constantemente. Debemos seguir una línea, pero estar abiertos a sugerencia, escuchar al empleado, ser más receptivos.

-¿Qué cualidad heredó de sus padres?

-De mi madre la valentía y de mi padre la pasión por la cocina. Hoy a su edad, 76 años, cuando entra por la puerta del restaurante se le nota la misma ilusión que tenía hace 30 años. Y esa pasión que trasmite es algo que me encanta. Tenés que creer en lo que hacés, y eso me lo enseñó él. Y mi madre siempre ha ido para adelante, nunca ha tenido miedo, siempre dice que hay que correr riesgos, que sino no se avanza.

Hay mucha calidad en la carne, eso es algo que se debe mantener. Y es un deber hacia las próximas generaciones, que no se pierda esa herencia gastronómica.