

SNACKS

Exposición Arzak Bere Saltsan



Redacción

27/3/2019

Comentarios

El museo San Telmo de San Sebastián presenta Arzak bere saltsan. Se trata de una exposición que tiene como objetivo no solo dar a conocer la historia de **Arzak** sino también la del movimiento de la Nueva Cocina Vasca; mesas como las del restaurante del Alto Vinagres desde 1897 y las reflexiones del escritor, **Hasier Etxeberria**. Será del 26 de marzo al 16 de junio. La exposición estará comisariada por M. Luisa López Tellería.



La inauguración de la exposición se celebró ayer en el Laboratorium del Museo. Al evento asistieron el alcalde de la ciudad Eneko Goia, las directoras del Museo y de Tabakalera (donde también se podrá ver una exposición del cocinero), y las hijas de Juan Mari Arzak: Elena y Marta. La entrada a ambos espacios, el **Museo San Telmo** (STM) y **Tabakalera**, será gratuita. La exposición en el Museo San Telmo se podrá visitar del 26 de marzo al 16 de junio.

La exposición propone una visión diferente sobre la gastronomía, a través de la culinaria y de las diferentes mesas del restaurante Arzak, documentando su historia reciente, de finales del XIX hasta la actualidad y su vinculación a la sociedad vasca. En ella se podrá ver mobiliario, utilaje, y los documentos más curiosos, además de los testimonios y los recuerdos que ya son parte de la memoria colectiva. Junto a todo ello, se hace una reflexión sobre los valores que han hecho posible el fenómeno local e internacional de la gastronomía vasca, como un movimiento colectivo o una pasión compartida.

Según el equipo organizador "tenemos como objetivo profundizar en la historia de la gastronomía vasca y en la culinaria del Restaurante Arzak y de la familia que la hizo posible. Sus relatos, que nos llevan desde la mesa de la bodega a la del restaurante de vanguardia actual, es también la historia de las celebraciones, de la costumbre de salir a cenar, de los banquetes... Es una historia social de la gastronomía."

En Tabakalera, desde el 26 de marzo y hasta el 14 de abril, se mostrará la cara más vanguardista de Arzak con la exposición "El mundo entero pintado en cuatro colores". Y tanto en Donostia como en el resto de los pueblos y ciudades a los que itinerará la exposición la asociación, junto con ONG Zapareak, ofrecerá, en un recorrido por las calles, el plato que más le gusta a Juan Mari, los huevos fritos con pimientos rojos y los acompañará con sidra, vinos, quesos, etc.

El primer recorrido tendrá lugar el 31 de marzo, domingo, desde STM hasta TBK por el paseo del río.



Facebook



Twitter



Gmail

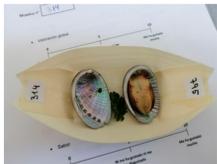


LinkedIn

Entradas recientes de Snacks



Abierto el plazo de inscripción para el concurso Primum Familiae Vini



Acuicultura de la oreja de mar, uno de los mariscos más caros del mundo



Concurso Nacional Tapa Alimentos de España

Comentarios

0 comentarios

Ordena por **Els més antics**

Afegeix un comentari...

Connector de comentaris de Facebook

Secciones

Actualidad
Opiniones
Snacks
Destinos
La entrevista
De vinos
On the Rocks
Receta Express
BiblioCanibal
La despensa

Enlaces

Nosotros
Filosofía
Patrocinios
Contacto

Entradas recientes

Encuentro de los Mares celebrará una nueva edición del 5 al 7 de julio
La otra transición (I)
Abierto el plazo de inscripción para el concurso Primum Familiae Vini
Acuicultura de la oreja de mar, uno de los mariscos más caros del mundo
Concurso Nacional Tapa Alimentos de España
Los platos de MasterChef se podrán probar en casa
¿Qué es la N-122 Duero Valley?

Boletín de noticias

Si quieres recibir las noticias suscríbete a nuestro boletín de novedades mensual.

Correo Electrónico

Yo, por la presente doy mi consentimiento de que pueda tratar mis datos personales.

Yo, entiendo y acepto la cesión y/o comunicación de mis datos a colaboradores/terceros en los términos establecidos en la presente cláusula.

Yo, por la presente doy mi consentimiento para el envío de información y/o publicidad.

7 Canibales

Espacio de debate y reflexión para que se expresen abiertamente los periodistas que forman parte de 7 canibales, así como también otros protagonistas del sector.

EQUILATER Damm

Solo en shop.damm.com
y en establecimientos seleccionados.

Equilater recomienda el consumo responsable 11*

Síguenos en:



¡Suscríbete a la Newsletter!

Correo Electrónico

- Yo, entiendo y acepto la cesión y/o comunicación de mis datos a colaboradores/terceros en los términos establecidos en la presente cláusula.
- Yo, doy mi consentimiento de que pueda tratar mis datos.
- Yo, doy mi consentimiento para el envío de información y/o publicidad.

Suscríbete

Buscar

SNACKS

Redacción | 25/06/2021



Abierto el plazo de inscripción para el concurso Primum Familiae Vini

Primum Familiae Vini, la asociación de doce familias vinícolas y product...

Redacción | 25/06/2021



Acuicultura de la oreja de mar, uno de los mariscos más caros ...

El Instituto Universitario de Investigación en Acuicultura Sostenible y ...

Redacción | 25/06/2021



Concurso Nacional Tapa Alimentos de España

Hotel Tapa Tour, en colaboración con el Ministerio de Agricultura, Pesca...

Tweets by @7canibales



7canibales

@7canibales

Primum Familiae Vini, la asociación de doce familias vinícolas y productoras en las mejores regiones vitivinícolas del mundo, anuncia la apertura de solicitudes para el premio 2022. ow.ly/8CqR30rLQqh



EQUILATER Damm

Solo en shop.damm.com
y en establecimientos seleccionados.

Equilater recomienda el consumo responsable 11*

BIBLIOCANIBAL



La Barbacoa

Ahora que las terrazas invitan a una buena barbacoa entre amigos, el chef Óscar Manresa lanza su último libro, La Bar...

RECETA EXPRESS

CETT-UB | 21/06/2021



Terrina de cordero con bulgur, habas a la menta y toffee de co...

Las colmenillas son uno de los productos de temporada más preciados que ...

CETT-UB | 14/06/2021



Escabeche de sardinas y cerezas

Uno de los métodos de conservación más antiguos que existen es el escabe...

CETT-UB | 07/06/2021

Fresas al Jerez con burrata y albahaca

Aprovechando que es temporada de fresas, el CETT escoge esta fruta para ...

CETT-UB | 24/05/2021

Piña colada al ron

El verano está cada vez más cerca y por ello, el CETT ha decidido preparar...