

# ¿A QUÉ SABE DOÑOSTIA?

Con 16 estrellas Michelin en un radio de 25 kilómetros, San Sebastián es un milagro gastronómico que también celebra la capitalidad europea de la cultura 2016. Tres de sus genios nos invitan a sus cocinas para mostrarnos qué sigue impulsando su revolución

TEXTO — ALMUDENA ÁVALOS FOTOS — FÉLIX VALIENTE  
ESTILISMO — FRANCESCA RINCIARI

Pedro Subijana,  
en Akelarre, con  
Najwa Nimri

Por la cantidad de preguntas que le hace a Pedro Subijana en la cocina de su restaurante Akelarre, pareciera que Najwa quiere montar un restaurante. «Soy fan. Me apetecía mucho salir de la cárcel [está rodando la segunda temporada de *Vis a Vis*] y venir a conocerlo. Aunque mis padres son médicos, tengo mucho cocinero alrededor. También quería darle envidia a Carlos Jean [con quien está de gira con *Bonzo*, su último disco], que adora esta comida», bromea. La madre de la actriz es de Donosti. «Ella me inculcó el respeto por los alimentos. Eso es algo que también se nota en los cocineros de esta ciudad, la importancia que dan a su materia prima». Najwa nos cuenta que conoce bien el arte de Arzak. «He comido varias veces en la mesa de la cocina con Daniel [Calparsoro, su exmarido], porque él es de aquí y son amigos de la familia. También en la sala, durante un Festival de San Sebastián, con Julian Schnabel y Willem Dafoe. Recuerdo un postre con forma de volcán increíble. Pero también me he encontrado con Susan Sarandon comiendo chorricito en Pasaje de San Juan, porque en las tabernas de los alrededores se come increíble». La actriz, a la que se le agrava la voz y el acento nada más aterrizar allí, puntualiza que hay «una forma de hacer y mimar las cosas en esta tierra que lo convierte todo en extraordinario».

Najwa lleva bomber, camisa y pantalón, todo de GUCCI.





**Martín Berasategui y Alazne Bilbao, modelo, en el restaurante Berasategui**

«Los vascos somos muy honestos y leales. Disfrutamos de los pequeños placeres de la vida, de la familia y, obviamente, de una buena comida». Lo afirma la modelo vizcaína Alazne Bilbao, premio Cibeles que ha puesto su imagen a campañas de La Perla o H&M. «A mí, la gastronomía me fascina. Por trabajo, suelo viajar mucho, nunca dudo en probar los platos típicos allá donde voy, y os aseguro que en ningún sitio se come como aquí».

No ha habido sorpresas al conocer a Martín Berasategui: «Siempre me había parecido un señor, y no me ha decepcionado. Admiro a las personas que mantienen la humildad independientemente de su éxito. Me parece que tiene mucho mérito reinventarse continuamente». Alazne bromea con la eterna rivalidad entre Bilbao, su ciudad, y San Sebastián, y aplaude el título de Capital Europea de la Cultura 2016 que vive la segunda. «Esto demuestra que están haciendo bien las cosas, que siguen aprendiendo y creciendo, invirtiendo en sus infraestructuras y en sus gentes. Espero que todo ello tenga un buen impacto socioeconómico».

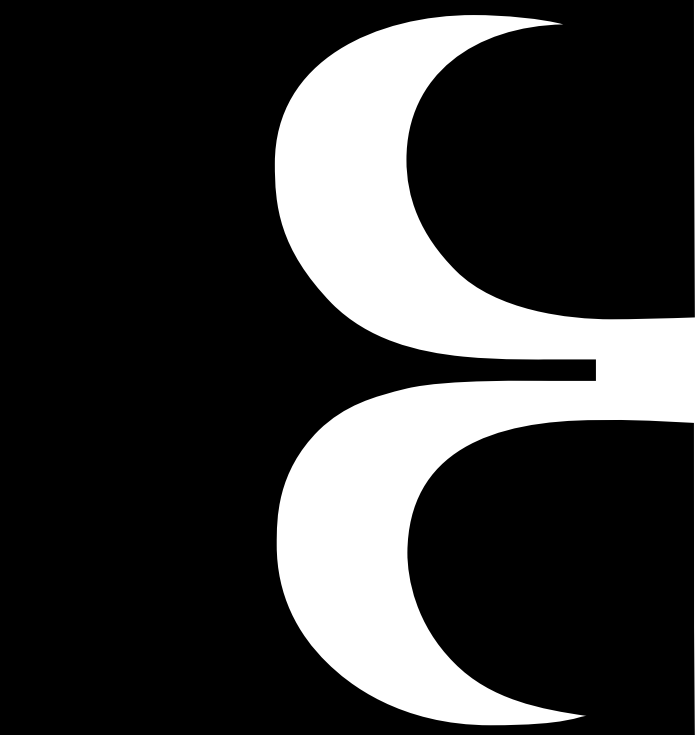
Alazne lleva vestido de ELISABETTA FRANCHI y sandalias de JIMMY CHOO.



**Juan Mari y Elena Arzak, en el restaurante Arzak, junto con Ingrid García Jonsson**

Vaya por delante que la actriz sevillana venera las albóndigas y el salmorejo de su abuela. Pero afirma rotunda: «Nadie debería perderse el plátano con *begibaundi*, la bola de morcilla, el bogavante con polen de abeja o el tamal de lubina que sirven en Arzak. Gracias a ellos he disfrutado de un gran viaje gastronómico. No había comido tanto y tan rico en toda mi vida». Ingrid entiende que la comida es pura extensión de la personalidad de su autor: «Me ha gustado la forma de ser de ambos; se refleja en su trabajo: sencillos, directos y con sentido del humor. Dicen que lo único en lo que se ponen de acuerdo es en la cocina, pero cuando los ves te das cuenta de que se quieren muchísimo y por supuesto trasladan ese amor a los platos». Y aplaude las recetas de los cocineros vascos como estrategia de *marketing*: «Han sabido vender su gastronomía mejor que nadie». La actriz, que participa en la serie *Apaches*, suma estrenos para este 2016: *Toro*, *Berserker*, *Gernika* y *Acantilado*. Su última visita a la ciudad fue, precisamente, durante el rodaje del último título: «Me gustan las dimensiones de la ciudad, se puede ir paseando a cualquier parte. Tener el mar cerca es determinante, influye mucho en el carácter de las personas. La comida es un rasgo definitorio de las urbes».

Ingrid lleva vestido de OSCAR DE LA RENTA.



En 1953 un colectivo de comercios locales donostiarras creó un festival de cine que se convertiría en el más importante de España y en uno de referencia en el mundo, el Festival Internacional de Cine de San Sebastián. Cómo iban a imaginar esos comerciantes que, con el transcurso de los años y gracias a su iniciativa, sus restaurantes verían salir henchidos de felicidad a figuras del celuloide como Brad Pitt (abrazando a Juan Mari Arzak), Barbra Streisand (pidiéndole a este los platos que le había recomendado su amigo Springsteen) o Catherine Deneuve (felicitando a Subijana tras terminarse el postre en Akelarre).

Con 16 estrellas Michelin en un radio de 25 kilómetros, San Sebastián es la ciudad del mundo con mayor número de estos galardones por habitante. Y este año se viste de gala para celebrar la capitalidad europea de la cultura 2016. Pero que en el ADN cultural de esta urbe se halle un importante componente culinario no es casualidad. Todo comenzó con el fuego. Además de ser un elemento imprescindible en la cocina, resulta básico a la hora de comprender la religión gastronómica que aquí se practica. «En 1813 la ciudad fue arrasada por un incendio», cuenta Pedro Subijana, chef convertido en improvisado y ameno profesor de Historia. «Donosti estaba amurallada y sus habitantes comenzaron a reunirse para ver cómo podrían reconstruirla. A esas reuniones, que se producían siempre en el mismo lugar, la gente comenzó a llevar viandas, convirtiendo las mesas en un centro estratégico y espacio de unión para comer y disfrutar».

Estas citas constituyeron los albores de las sociedades gastronómicas, peñas hasta hace poco mayoritariamente masculinas, en las que se juntan con la única excusa de preparar una comida y degustarla entre todos. En la actualidad existen 119 activas, siendo la más antigua la Unión Artesana, fundada en 1870.

Gracias a grandes revolucionarios como los chefs Juan Mari Arzak y Pedro Subijana, quienes crearon la Nueva Cocina Vasca, y a las siguientes generaciones lideradas por Martín Berasategui, la bien llamada Perla del Cantábrico se ha convertido en el destino al que cualquier amante del buen comer debería peregrinar, al menos, una vez en su vida. Y si es este año, mejor. La experiencia será más completa gracias

a las actividades programadas por la capitalidad cultural. Hasta mayo se desarrollará el proyecto *Creatividad entre fogones*, que abrirá espacios para que jóvenes entre 12 y 16 años transformen recetas de sus abuelas. En junio se representará la obra de Shakespeare *Sueño de una noche de verano* y cada atardecer, durante un mes, 300 personas degustarán un ágape prenupcial, diseñado por el Basque Culinary Center, inspirado en las fases del amor. Y se podrá despedir el año en la tradicional Feria de Santo Tomás (21 de diciembre).

## Revolución gastronómica mundial

Arzak, indiscutible rey del rock de la cocina contemporánea española, cuenta cómo se fraguó esta revolución. Todo empezó en la I Mesa Redonda sobre Gastronomía convocada por la revista *Gourmets* en Madrid en 1976. «Pedro y yo, fascinados por el discurso que dio el gran Paul Bocuse, decidimos irnos un mes a su casa de Lyon embelados por la *nouvelle cuisine*. Ahí tuve claro que teníamos que hacer que la gastronomía vasca formara parte de la cultura. Que había que cambiar las reglas». Así surgió la chispa que sigue inspirando a cocineros de todas las edades. Comenzaron a experimentar, haciendo lo que a nadie se le había ocurrido en España: tomaban como referencia las nuevas corrientes francesas y las adaptaban a la tradición vasca. Aligeraron los platos sin perder de vista sus raíces. Soñaron, investigaron, crearon, unieron fuerzas y lo lograron.

Juan Mari, quien llevaba el restaurante familiar desde 1966, en dos décadas se alzó con tres estrellas Michelin, convirtiéndose en todo un referente. «Al principio costaba introducir la vanguardia, porque la gente solo quería lo tradicional. Ahora ocurre casi todo lo contrario, porque en San Sebastián hay verdadera adoración por la cocina en todas las clases sociales. A mi casa acuden estudiantes y obreros que ahorran para poder venir una vez al año. Esto hace 30 años era impensable».

Su admirado compañero y amigo Pedro Subijana se puso al frente de Akelarre en 1975. Él impulsó la prestigiosa asociación europea de cocineros Euro-Toques en 1986 y atesora las tres estrellas desde 2007. «La revolución de los 70 se extendió como una mancha de aceite. Primero por España y después por el mundo. Hasta entonces la alta cocina era monopolio de los franceses. Poco a poco conseguimos ampliar miras y hacer de la libertad una de nuestras características. No hay que tener dogmas, hay que querer romper las reglas. Y lo seguimos haciendo».

¿Qué tiene esta porción de tierra en el planeta para que se haya obrado este milagro gastronómico? «Aparte de un grupo de chefs excepcionales, a 200 kilómetros a la redonda tenemos mar, tierra, caza, vino... todo lo que se puede necesitar en una cocina», explica Subijana. «Luego está su filosofía de ciudad fronteriza, que recibe culturas atravesándola de arriba abajo. Y la constante iniciativa de los pequeños empresarios», añade.

La competencia noble que palpita en esta ciudad motiva al cocinero a superarse para sus comensales, bien sean los invitados de una casa, los socios de una sociedad gastronómica o los clientes de un restaurante. Esto eleva el nivel del sector local y Subijana lo define como «*cooperencia*»: colaboración compitiendo. «La generosidad, compartirlo todo y ayudarnos entre nosotros ha hecho de nuestra profesión algo completa-

mente diferente. Hace 50 años era impensable. Cada uno iba a lo suyo. Los cocineros eran más cerrados, individualistas y se guardaban los hallazgos celosamente. Hoy es todo lo contrario», explica.

Ahora se cuentan las recetas, las muestran en congresos y editan cientos de libros con ellas. También comparten proveedores, «porque las cocinas son muy personales. Muchas veces, cuando se nos acaba un producto, llamamos a un compañero y vamos rápidamente a su restaurante», cuenta Elena Arzak, quien trabaja junto a su padre y fue nombrada mejor cocinera del mundo en 2012. Incluso se traspasan clientes. «Nos los mandamos cuando estamos llenos», añade Arzak.

Martín Berasategui es el más joven de los tres. Tiene 55 años, pero cuenta con más estrellas que sus dos vecinos juntos: siete. Tres por su restaurante homónimo en Lasarte, San Sebastián, dos en Barcelona por el Monument Hotel y otro par por el MB del The Ritz-Carlton Abama de Tenerife. Además, tiene locales repartidos por España, México y República Dominicana. Martín cree firmemente que «la cocina vasca ha sido pionera en turismo gastronómico y después se lo ha contagiado al resto de España. San Sebastián es un estandarte en hacer platos de una manera distinta y tener a gente con vocación, entusiasmo ilimitado y ganas de triunfar. Eso se lo hemos inculcado a cocineros de otras provincias, gracias a lo cual hay savia renovada que asegura el futuro de nuestra alta cocina. Estamos viviendo una época de buena salud, con gente detrás que está dando la vida en cada plato». Martín habla desde la experiencia, pues comenzó a trabajar en el restaurante familiar El Bodegón a los 13 años. «Allí hacía mi vida. Dormíamos en la habitación de al lado, donde hacían lo propio las camareras. Esa fue mi universidad. Desde crío aprendí que cuando los demás están de fiesta yo estoy en mi puesto para que ellos disfruten. Somos transportistas de felicidad».

El chef defiende la normalización de su oficio: «Somos parte de la fiesta gastronómica, que en San Sebastián es cultura. Nos levantamos muy temprano y nos acostamos más tarde que los demás disfrutando de lo que nos gusta». Afirma que el entorno les da la energía como creadores. «Pero hay que estar siempre renovándose sin regatear horas. Crear técnicas revolucionarias en el arte de la cocina y ser más creativos que nunca. Es la única manera de seguir apuntando hacia arriba, junto con el trabajo en equipo».

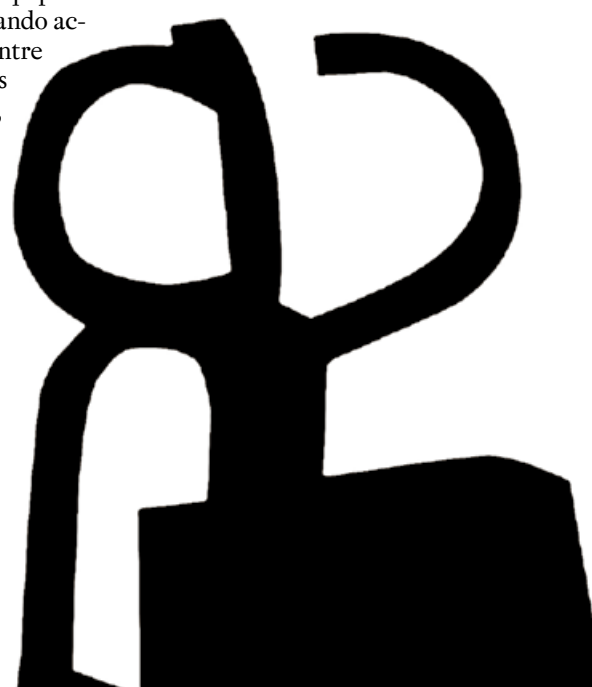
Esta unión continúa aportando activos culturales a la ciudad. Entre todos impulsaron hace 18 años San Sebastián Gastronomika, considerado uno de los mejores congresos internacionales de cocina. «¡Del mundo!», exclama Juan Mari como si le siguiera sorprendiendo. Y hace cinco años inauguraron la Basque Culinary Center, primera facultad de Gastronomía. «Ya me habría gustado que hubiera existido una cuando yo empezaba. ¡Pero ahora soy uno de los capos de la escuela!», dice entre risas Juan Mari ●



## Andoni Luis Aduriz «NOS IMPORTA LA COMIDA»

El cocinero de Mugaritz (dos estrellas Michelin) desgrana, en pleno cierre de trabajo creativo, algunas claves de la cocina vasca

**COCINEROS.** Creo que a los cuatro nos gusta más esta palabra que chef, que al fin y al cabo significa jefe. No buscamos imponernos. **COMPañERISMO.** Cada uno en su espacio, somos conscientes de que trabajando en grupo, desde el respeto, se consiguen objetivos mayores. Se trata de sumar sensibilidades y unir las en una idea global. **PRODUCTO LOCAL.** Es un valor añadido por un ejercicio de responsabilidad. Pero entendiendo paradojas como el bacalao, que forma parte de nuestra cultura aunque desde hace mil años lo traemos de otras aguas, ya que no se pesca aquí. Construimos una cultura del trabajo con el producto. **INCONFORMISMO.** En cualquier lugar del mundo la palabra «negocio» es la primera que se asocia a la hostelería. En nuestro caso es «proyecto». No le dedicamos la vida a algo que solo aporta dinero. **DEDICACIÓN.** Es lo que hace que el talento y las capacidades se materialicen en algo importante. Puro sacrificio. **LIBERTAD.** *Per se.* En la vida es muy importante saber a qué renuncias. Los proyectos tan exigentes se conquistan con mucho sudor y eso te autoriza, te hace libre para construir tu propia realidad. **SINCERIDAD.** En nuestro caso particular, se prioriza el descubrimiento incluso por delante del agrado al cliente.



PRODUCCIÓN: CHARO GALÁN; MAQUILLAJE Y PELUQUERÍA: MAURO SACCOCCINI (ANA PRADO) PARA CHANEL; MAKEUP: MARGOCCANOIL; TÉCNICO DIGITAL: FERNANDO HERNÁNDEZ HUETE; ASISTENTE DE FOTOGRAFÍA: INIGO DE AMESQUÍA; ASISTENTE DE ESTILISMO: JUAN FRANCISCO VIGUERAS; AGRADecIMIENTOS: OFICINA DE TURISMO DE SAN SEBASTIÁN; HOTEL ZENIT SAN SEBASTIÁN; SAN SEBASTIÁN ZENITHOTELS.COM; FLORISTERIA VILLAFLORES.ESI; FOTOS: MUSEO CHILLIDALEKU; ARCHIVO EL PÍS.