

JOSEAN MARTÍNEZ ALIJA

RESTAURANTE GUGGENHEIM BILBAO

REFERENCIAS...

Bajo la espectacular piel de titanio del Museo Guggenheim, el arquitecto canadiense Frank Gehry proyectó con las peculiaridades de las galerías del museo, un área gastronómica bajo el nombre de Restaurante Guggenheim Bilbao. El mobiliario de pino de Oregón ideado por el arquitecto y su enorme ventanal con vistas a la prestigiosa Universidad de Deusto constituían el punto de partida de un espacio para compartir, emocionar y seducir. Un lugar donde los platos transmitieran sensaciones de armonía y sencillez.

Se trata de una zona multidisciplinar que comprende una cafetería exterior, una cafetería interior (exclusiva para los visitantes del museo), un comedor con menú del día y un restaurante gastronómico.

Las cafeterías fueron concebidas como primer escaparate, con la finalidad de atender las necesidades básicas del numeroso público que se acercaba diariamente a visitar las exposiciones. Al mismo tiempo, se ha ido desarrollando un restaurante de lujo con capacidad para 60 personas, cuyo fin no es sólo trabajar los mejores productos con valentía, sino también estar a la altura del sello de calidad Guggenheim, para un centro cultural de estas características.

QUÉ HACEMOS, CÓMO COCINAMOS....

Josean Martínez Alija, que lidera un excelente equipo, es el artífice de las propuestas que se presentan a diario en el restaurante Guggenheim Bilbao. Con el paso de los años ha ido haciendo suyo el dogma de la constancia en el trabajo como forma de perfeccionar el conocimiento gastronómico y sus técnicas de elaboración.

El imaginativo chef, alimenta su actitud vital absorbiendo cada detalle de la vida, transmitiendo y compartiendo sensaciones y siguiendo unas pautas de trabajo centradas en el equilibrio, la pureza y la calidad: la adquisición de conocimientos es un largo camino y Josean lo sabe.

El chef apuesta por la pureza y busca el exotismo en los productos cercanos y se mantiene fiel a las diferentes temporadas, apoyándose en los diferentes productores afines al movimiento Slow-food, que representan la calidad como elemento diferenciador. En todos sus platos está presente la materia prima en su estado más puro, un elemento fundamental en la creación de cualquier receta que junto a los olores, sabores y todas aquellas texturas y virtudes, otorgan equilibrio a todos sus platos.

Para Josean la cocina parte de la excelencia. Un buen número de platos se construyen a partir de jugos, caldos o destilados delicados e intensos, y cada uno de ellos cuenta la experiencia del chef desde que ese producto ha entrado en contacto con sus manos. La textura adquiere un valor fundamental. Discrimina las temperaturas extremas con el fin de acariciar el paladar y sentir en plenitud todos los matices. De este modo consigue unos platos plenos en aromas, con sabores suaves aunque marcados, punzantes. Platos en los que la sorpresa y la provocación siempre están presentes.

El objetivo de Josean es simple a la vez que ambicioso. Ahí es nada. Intentará que el comensal se enfrente a lo desconocido y se deje seducir por las diferentes propuestas, disfrutando así, de un momento único.

En definitiva, despertar todos los sentidos y provocar un electroshock.

JOSEAN MARTÍNEZ ALIJA

RESTAURANTE GUGGENHEIM BILBAO

TRAYECTORIA DE JOSEAN....

En el año 2000 Bixente Arrieta, entonces al frente de los fogones del museo y siguiendo el lema de que artesano es aquel que hace lo que ya sabe mientras que el artista se atreve con aquello que desconoce, decide confiar el restaurante a Josean (formado entre otros en las cocinas de el Bulli y Martín Berasategui de Lasarte).

Ese mismo año obtiene el primer puesto en el *VI Campeonato de España de Alta Cocina de Autor para Jóvenes Chefs*, que se celebró en el Congreso Lo Mejor de la Gastronomía del Palacio de Congresos Kursaal de San Sebastián.

En el 2002 su receta de *“Foie gras de pato asado en entero con fideos de zanahoria escarchados y makil goxo”* obtuvo el premio al plato más artístico del año.

El 17 de noviembre de 2003, *Lo Mejor de la Gastronomía* de Rafael. García Santos concede al joven equipo el premio a la mejor labor en pro del queso Parmegiano-Reggiano en el trabajo de los lácteos: el equilibrio de aromas y sabores en la cocina de la leche y sus derivados. Y el premio al plato más bello a la *Caseína batida de leche fresca, con jugo helado de fresas y crocante de violetas*.

En 2005 el restaurante obtiene una calificación de 16 sobre 20 en la Guía Gault Millau.

En octubre del mismo año recibe el Premio Pil-Pil de la Gastronomía Vasca al mejor postre de la década con *“Jugo frío de cacao amargo con infusión helada de leche y anises, crujiente de almendra y nuez moscada.”*

Del 4 al 12 de mayo de 2006 participa en unas jornadas sobre la cocina vasca en la sede de las Naciones Unidas de Nueva York, organizadas por el Gobierno Vasco.

El 7 de febrero de 2007 la Real Academia de Gastronomía Vasca le otorga el premio al mejor restaurador de Euskadi. Del 11 al 14 de febrero participa en el festival conocido como Omnivore en el Havre (Francia) invitado por Andrea Petrini. En él, presenta una ponencia sobre: “ Fondos y jugos en la cocina del Guggenheim”.

En noviembre de este año es nombrado “Mejor cocinero del año” en la guía *Lo Mejor de la Gastronomía* de Rafael García Santos. En esta guía se le reconoce con una puntuación de 9 sobre 10.

En enero de 2008 participa en una cena benéfica en Corvazo, San Casiano (Italia), con el fin de recaudar fondos para la investigación en pro de la recuperación de la médula ósea. Este mismo mes es invitado a Madrid Fusión, donde realiza una exposición sobre los aromas del Parmegiano-Reggiano junto a los chefs Quique Dacosta y Sergi Arola.

El 25 de febrero se le otorga a Josean Martínez Alija el *Premio Vizcaya de Gastronomía-Inversis Banco* en su primera edición.

El 29 de septiembre del mismo año participa en el congreso de “Gastronomía y Salud” en Pamplona colaborando con el Dr. Jesús García Foncillas (Dtor del Dpto de Oncología y Radioterapia de la Clínica Universitaria de Navarra) en un estudio sobre la prevención del cáncer a través de una mejor alimentación.

JOSEAN MARTÍNEZ ALIJA

RESTAURANTE GUGGENHEIM BILBAO

TRAYECTORIA DE JOSEAN....

Desde el 1 hasta el 7 de noviembre participa en el congreso gastronómico “Mesa Tendencias España-Brasil: La última frontera de la gastronomía” celebrado en Sao Paulo.

El 3 de diciembre participa en la “I Jornada sobre Calidad Organoléptica de los Alimentos Ecológicos” celebrada en Madrid.

El 21 de enero del 2009 participa en un debate sobre las últimas creaciones culinarias organizado por Madrid Fusión junto con Quique Dacosta, Joan Roca, Andoni Luis Aduriz, y Dani García entre otros.

El 1 de febrero participa en el “5º Congreso Identità Golose” en Milán. La misma semana viaja a Kioto para hacer un stage con el maestro Murata con el fin de conocer las bases de la cocina japonesa.

El 24 de febrero presenta alternativas de una gastronomía local en el congreso de Girona que cumple 10 años: “Forum Gastronomic”.

En mayo del mismo año, vuelve a Pamplona para colaborar en el congreso “Vive las verduras”.

El 23 de junio participa en la Jornada “La administración, la compra y contratación verde: compartimos experiencias para aprender y avanzar juntos” en el Palacio Euskalduna organizada por IHOBE.

En septiembre, tras su participación en febrero de este mismo año en el congreso “Identità Golose”, y con motivo de la presentación de la Guía Internacional de Cocina de Autor en su 3ª edición, es premiado *Mejor Chef Extranjero Internacional*, uniéndose así su nombre al de chefs de renombre como René Redzepi del Noma (Copenhague) o Pascal Barbot de L’Astrance (París).

El 2 de noviembre, con motivo de la tercera edición de los premios Salsa de Chiles, del blog del crítico gastronómico Carlos Maribona, el restaurante Guggenheim Bilbao recibe el premio del jurado a la “Mejor Cocina Creativa”.

Días mas tarde, el 9 de noviembre, en el congreso “*Lo mejor de la Gastronomía*” celebrado en Alicante, Josean imparte un taller de 4 horas sobre su trayectoria, la cocina del Guggenheim, y cocina nueve platos en directo. En la guía que da nombre al congreso, el restaurante Guggenheim Bilbao se coloca en 5º lugar, con una puntuación de 9,25 y recibe el premio al “Mejor Repostero 2009”.

El día 25 de noviembre, en el congreso San Sebastián Gastronomika, impartió una ponencia junto con Dani García, chef del Restaurante Calima, titulada: “*De la tradición evolutiva, a la no memoria*”.

En diciembre del mismo año, recibe de manos del alcalde de Bilbao, Iñaki Azkuna, el premio *Km 0*, durante la feria “Al Gusto, Saber y Sabor”.

El día 31 de enero del 2010 vuelve a Milán para participar en el congreso Identita Golose 2010. Da una clase sobre la utilización del aceite de Oliva en su cocina creando un plato sugestionado por el aceite de oliva llamado “aceite de oliva, refrito vegetal y yema de huevo”.

En febrero del 2010 habla sobre la importancia de los productos locales y autóctonos asociados a la filosofía Slow Food haciendo especial hincapié en la pureza, la esencialidad y la salud en el Forum Gastronómico de Santiago de Compostela. Recalca: “en el Guggenheim trabajamos por redescubrir la esencia de las materias primas, un reto en sí mismo y una manera de recuperar la ilusión por las cosas normales de la vida”.

El día 31 de enero del 2010 vuelve a Milán para participar en el congreso *Identita Golose 2010*. Imparte una clase sobre la utilización del aceite de oliva en su cocina creando un plato sugestionado por el aceite de oliva llamado “Aceite de oliva, refrito vegetal y yema de huevo”.

En febrero del 2010 habla sobre la importancia de los productos locales y autóctonos asociados a la filosofía Slow Food haciendo especial hincapié en la pureza, la esencialidad y la salud en el Forum Gastronómico de Santiago de Compostela. Recalca: “*en el Guggenheim trabajamos por redescubrir la esencia de las materias primas, un reto en sí mismo y una manera de recuperar la ilusión por las cosas normales de la vida*”.