

JOSEAN MARTÍNEZ ALIJA GUGGENHEIM BILBAO JATETXEA

ERREFERENTZIAK...

Guggenheim museoaren titaniozko azal ikusgarriaren azpian, Frank Gehry arkitekto kanadarrak Guggenheim Bilbao jatetxea izeneko gune gastronomikoa proiektatu zuen, museo galerien berezitasunekin batera. Elkarbanatzeko, hunkitzeko eta liluratzeko gunearen abiapuntua ziren arkitektoak diseinaturiko Oregoneko pinuzko altzariak eta Deustuko Unibertsitate ospetsura ematen duen leihatea. Platerak harmonia eta soiltasuna transmititzeko egina zegoen leku hori.

Diziplina anitzeko gunea da, kanpoko kafetegia, barruko kafetegia –museoko bisitarientzat soilik-, eguneko menua hartzeko jangela eta jatetxe gastronomikoa duena.

Erakusleho lagungarri gisa jarri ziren kafetegiak, erakusketak ikustera etortzen zen jende ugariaren oinarrizko beharrak asetze aldera. Era berean, 60 pertsonentzako toki duen luxuzko jatetxe bat ere sortu zen, l produkturik onenak ausarki lantzeko eta Guggenheimen kalitate ziguilaren mailari eutsiko dion jatetxea izateko.

ZER EGITEN DUGU, NOLA PRESTATZEN DUGU JANARIA...

Josean Martínez Alija da Bilboko Guggenheim jatetxean ari den lantalde bikainaren burua, eta egunez egun aurkezten zaizkigun proposamenen sortzailea. Urteen poderioz, bere egin du ezagutza eta teknika gastronomikoak sakontzeko lanean jarraitutasunez aritu behar dela aldarrikatzen duen dogma.

Sormen handiko sukaldari honek bizitzako xehetasun guztiak xurgatuz elikatzen du bere jarduera, sentsazioak transmitituz eta elkarbanatuz, eta orekan, purutasunean eta kalitatean oinarritutako lan jarraibideei eutsiz: ezagutzak bereganatzeko bidea luzea da, eta hori ondo daki Joseanek.

Sukaldari honek purutasunaren aldeko apustua egin du, exotismoa inguruko produktuetan bilatzen du eta leial jokatzeko du sasoi ezberdinetan, Slow-food mugimenduarekin bat datozen ekoizleekin arituta. Kalitatea eta mugimendu horren bereizgarri. Bere plater guztietan, egoera puruenean agertzen dira lehengaiak, funtsezkoak baitira edozein errezeta prestatzeko. Usain, zapora, egitura eta bertute guztiak dituztela, orekatuak izaten dira plater guztiak.

Joseanen ustez, bikaintasunetik abiatzen da sukaldaritzak. Plater asko zukuetan, saldetan edota destilatu leun eta bizietan oinarrituta egiten ditu. Eta emaitza horietako bakoitzak produktua bere eskuetara iritsi denetik izaniko bilakaera adierazten digu.

Egiturak funtsezko balioa du. Baztertu egin ditu muturreko tenperaturak, ahosabaia ferekatzeko eta zaporeen ábardura guztiak bete-betean sentitzeko. Horrela, lurri eta zapora leuna darien platerak sortzen ditu, zaporetsuak eta sarkorrak direnak. Joseanen plateretan beti dira tartean ezustea eta probokazioa. Joseanen helburua xumea eta, aldi berean, handinahia da. Ez da gauza makala, gero.

Bere platerak dastatzera joaten direnei berritasunak ezagutarazten saiatzen da, proposamen ezberdinekin lilurarazten, berdinik gabeko une berezia goza dezaten.

Azken finean, zentzu guztiak esnarazten eta elektroshock bat eragiten

JOSEAN MARTÍNEZ ALIJA GUGGENHEIM BILBAO JATETXEA

JOSEANEN IBILBIDEA....

Bixente Arrietak 2000. urtean museoko sukaldeburu zela, jakin bazekien artisaauk dakiena egiten duela, eta artistak, berriz, ezezaguna duenari heltzen diola. Hala, Joseani konfiantza eman, eta jatetxeko sukaldeburu izendatu zuen (El Bulli eta Martin Berasategi-Lasarte moduko jatetxeetan aritua).

Urte horretan bertan, lehenengo postua lortu zuen chef gazteei zuzendutako Espainiako goi mailako egile-sukaldaritzaren VI. Txapelketan. Ekitaldia Donostiako Kursaal jauregiko Gastronomiaren Onena kongresuan antolatu zen.

2002an, urteko platerik artistikoenaren saria lortu zuen ondoko errezetarekin: ahate erre osoaren foie grasa, azukreztatutako azenarioen fideoekin eta makil goxoarekin.

2003ko azaroaren 17an, Rafael Garcia Santosen *Lo Mejor de la Gastronomía* katalogoak gazteari, «esnearen eta esnekien arloan aromen eta zaporeen arteko oreka» goraiatu zuela, eta platerik ederrenaren saria ere lortu zuen, ondoko errezetarekin: esne freskoaren kaseina irabiatua, marrubizko izozkiaren zukuarekin eta bioleten krokantearekin.

2005ean jatetxeak 20 puntutik 16ko kalifikazioa lortu zuen Gault&Millau gidan.

Urte bereko urrian, Euskal Gastronomiaren Pil-Pil saria irabazi zuen, hamarkada osoko postre onenaren arloan honakoari esker: “kakaozko zuku hotza, esnezko eta anisezko izozkiarekin, almendrazko kurruskariarekin eta intxaur muskatu ukituarekin”.

2006ko maiatzaren 4tik 12ra, Eusko Jaurlaritzak antolatutako euskal sukaldaritzari buruzko jardunaldietan hartu zuen parte, Nazio Batuen New Yorkeko egoitzan.

2007ko otsailaren 7an, Euskal gastronomiaren Errege Akademiak Euskadiko sukaldaririk onenaren saria eman zion. Otsailaren 11tik 14ra bitartean, Frantziako Le Havre herriko Omnivore jaialdian hartu zuen parte, Andrea Petrinik gonbidatuta. Bertan “Guggenheim jatetxeko sukaldaritzako hondoen eta zukuen gaineko” ponentzia eman zuen.

Urte bereko azaroan, Rafael García Santosen *Lo Mejor de la Gastronomía* gidak “urteko sukaldari onena” izendatu zuen. Gida horrek bederatiz puntu eman zizkion hamarretik.

2008ko urtarrilean, Italiako San Cassiano hirian, Corvazon eskainitako afari benefikoan izan zen, bizkarrezurreko gaitzak ikertzeko dirua biltzeko helburuarekin. Hil horretan bertan, Madrid Fusionera gonbidatu zuten: bertan, Parmegiano-reggiano gaztaren aromaren infuruko azalpenak eman zituen, Quique Dacosta eta Serfi Arola sukaldariekin batera.

Otsailaren 25ean, Gastronomiako Bizkaia-Inversis Banco saria lortu zuen Josean Martineze Alijak.

Urte bereko irailean, Iruñean parte hartu zuen “Gastronomía y Salud” kongresuan, Jesus García Foncillasen (Oncologia eta Radioterapia mintegiko zuzendaria, Nafarroako Unibertsitatean) kolaboratzaile modura, elikadura hobekoaren bitartezko minbiziaren prebentzioaren azterketa batean.

JOSEAN MARTÍNEZ ALIJA

GUGGENHEIM BILBAO JATETXEA

JOSEANEN IBILBIDEA...

Azaroaren 1etik 7ra Sao Paulon egindako «Espainia-Brasil mahai joera: Gastronomiaren azken muga» biltzarrean hartu zuen parte.

Abenduaren 3an Madrilén egindako “Elikagai Ekologikoen Kalitate Organoleptikoari buruzko I. Jardunaldian” hartu zuen parte.

2009ko urtarrilaren 21ean Madrid Fusi3n elkarteak sukaldaritzako azken sorkuntzen inguruan antolatutako eztabaidan izan zen. Quique Dacosta, Joan Roca, Andoni Luis aduriz eta Dani Garc3a sukaldariak ere bertan izan ziren besteak beste.

Otsailaren 1ean Milaneko egile-sukaldaritzari buruzko “V. Identita Golose biltzarrean” hartu zuen parte.

Otsailaren 24ean aurten hamar urte bete dituen Gironako “Forum Gastronomic” biltzarrean hartu zuen parte. Bertan, tokiko gastronomiak eskaintzen dituen alternatibak aurkeztu zituen.

Urte bereko maiatzean, Iruñera itzuli zen “Vive las verduras” kongresuan parte hartzeko.

El 23 de junio participa en la Jornada “La administraci3n, la compra y contrataci3n verde: compartimos experiencias para aprender y avanzar juntos” en el Palacio Euskalduna organizada por IHOBE.

Ekainaren 23an IHOBEk Bilboko Euskalduna jauregian antolatutako “Administrazioa eta erosketa eta kontratazio berdea: esperientziak partekatzen ikasteko eta batera aurrera egiteko” jardunaldian hartu zuen parte.

Irailean, urte horretako otsailean egindako *Identita Golose* biltzarrean parte hartu eta gero, eta “Goi mailako sukaldaritzaren nazioarteko gidaren” 3. edizioaren aurkezpena aitzakitzat hartuz, Nazioarteko chef kanpotar onenaren saria jaso zuen, bere izena Nomako Ren3 Redzepi (Kopenage) edo L’Astranceko Pascal Barbot (Paris) sukaldarien izenen mailan jarririk.

Azaroaren 2an, Carlos Maribona gastronomia kritikariaren blogaren Salsa de Chiles sarién hirugarren edizioan, Guggenheim Bilbao jatetxeak Sukaldaritzako Kreatibo Onenaren saria jaso zuen. Handik egun batzuetara, azaroaren 9an, Alacanteko Gastronomiaren Onena biltzarrean, Joseanek lau orduko mintegia eman zuen bere ibilbideari eta Guggenheimeko sukaldaritzari buruz, eta bederatziko plater prestatu zituen zuzenean. Biltzarrean izena duen gidan (Lo mejor de la gastronom3a). Guggenheim Bilbao jatetxeari 9,25 puntu eman zizkioten eta beraz, 5. postua eskuratu zuen. Bestalde, 2009ko *Gozogile Onenaren Saria* jaso zuen.

Urte bereko azaroaren 25ean, Donostiako Gastronomika biltzarrean, Calima jatetxeko txef den Dani Garciarekin batera hitzaldi bat eman zuen, El d3a 25 de noviembre, en el congreso San Sebastián Gastronomika, biltzarrean Calima jatetxeko txefarekin, Dani Garciarekin batera hitzaldi bat eman zuen, *De la radici3n evolutiva a la no memoria* izenekoa.

Abenduan, Bilboko alkatearen, Iñaki Azkunaren eskutik Km0 saria jaso zuen, “Al Gusto, Saber y Sabor” ferian, hain zuzen ere.

2010eko urtarrilaren 31ean Milanera itzuli zen *Identita Golose* 2010ean parte hartzeko. Bertan, Oliba olioaren erabileraren hitzaldi bat eman zuen bere sukaldean, “Oliba olio, arrautza gorringo eta olio erreko begetalarekin”.

2010eko otsailean bertako produktuen garrantziaz mintzatzen da, Slow Food filosofiarekin erlazionatuak, garrantzia berezia emanaz soiltasunari, jatorriari eta osasunari Konpostelako Forum Gastronomikoan. Adierazten duen bezala “Guggenheimen berezko lehengaiak aurkitzeko lan egiten dugu, bizitzako ezaugarri normalak eta ilusioa berreskuratzeko helburuarekin lan egiten dugu”.