

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, museoko 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 dauzkana.

Erakusleio lagungarri gisa jarri ziren kafetegiak, erakusketak ikustera etortzen zen jende ugariaren oinarrizko beharrak asetze aldera. Era berean, 60 pertsonarentzako tokia duen luxuzko jatetxe bat ere sortu zen, produkturik onenak ausarki lantzeko eta Guggenheimen kalitate zigituaren 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 saso ezberdinetan, Slow-food mugimenduari bat datozen ekoizleekin arituta. Kalitatea da mugimendu horren bereizgarri. Bere plater guztietan, egoera puruenean agertzen dira lehengaiak, funtsezkoak baitira edozer errezeta prestatzeko. Usain, zapore, egitura eta bertute guztiak dituztela, orekatuak izaten dira plater guztiak.

Joseanen ustez, bikaintasunetik abiatzen da sukaldaritza. Plater asko zukueta, 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 egiten ditu muturreko tenperaturak, ahosabaia ferekatzeko eta zaporeen ñabardura guztiak bete-betean sentitzeko. Horrela, lurrin eta zapore 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 lilurazten, berdinek 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 artisauek 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 García Santosen *Lo Mejor de la Gastronomía* katalogoak Parmegiano-Reggiano gaztaren alde egindako lanari emandako saria eman zion talde 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*.

Urte horretan bertan, jatetxeak 20 puntutik 16ko kalifikazioa lortu zuen *Gault&Millau* gidan.

2005eko urrian, Euskal Gastronomiaren Pil-Pil saria lortu 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, euskal sukaldaritzari buruzko jardunaldietan hartu zuen parte, Nazio Batuen New Yorkeko egoitzan, Eusko Jaurlaritzak antolatuta.

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 horretako bertako azaroan, Rafael García Santosen *Lo Mejor de la Gastronomía* gidak “urteko sukaldari onena” izendatu zuen. Gida horrek bederatzi 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 Fusiónera gonbidatu zuten; bertan, Parmegiano-Reggiano gaztaren aromaren inguruko azalpenak eman zituen, Quique Dacosta eta Sergi Arola sukaldariek batera.

JOSEAN MARTÍNEZ ALIJA

GUGGENHEIM BILBAO JATETXEA

JOSEANEN IBILBIDEA...

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

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

Abenduaren 3an Madrilen egindako "Elikagai Ekologikoen Kalitate Organoleptikoari Buruzko I. Jardunaldian" hartu zuen parte.

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

Otsailaren 1ean Milaneko egile-sukaldaritzari buruzko "V. Identità 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.

Ekainaren 23an IHOBEn 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 "Identità Golose" biltzarrean parte hartu eta gero, eta "Goi mailako sukaldaritzaren nazioarteko gidaren" 3. edizioaren aurkezpena aitzakiatzat hartuz, *Nazioarteko chef kanpotar onenaren saria* jaso zuen, bere izena *Nomako René Redzepi* (Copenhague) edo *L'Astranceko Pascal Barbot* (Paris) sukaldarien izenen mailan jarririk.

Azaroaren 2an, Carlos Maribona gastronomia kritikariaren blogaren Salsa de Chiles sarien hirugarren edizioan, Guggenheim Bilbao jatetxeak Sukaldaritzaren Kreatibo Onenaren saria jaso zuen.

Handik egun batzuetara, azaroaren 9an, Alacanteko Gastronomiaren Okena biltzarrean, Joseanek lau orduko taillera eman zuen bere ibilbideari eta Guggenheimeko sukaldaritzari buruz, eta bederatzi plater prestatu zituen zuzenean. Biltzarrean izena duen gidan (Lo mejor de la gastronomía), Guggenheim Bilbao jatetxeari 9,25 puntu eman zizkieten eta beraz, 5. postua eskuratu zuen. Bestalde, 2009ko Gozogile Onenaren Saria jaso zuen.

Urte bereko azaroaren 25ean, Donostiako Gastronomika biltzarrean, Calima jatetxeko txef Dani Garcíaekin batera hitzaldi bat eman zuen, «De la tradición evolutiva a la no memoria» izenekoa.

JOSEAN MARTÍNEZ ALIJA GUGGENHEIM BILBAO JATETXEA

JOSEANEN IBILBIDEA...

2010eko Maiatzaren 13 eta 14ean, Calin ospatutako "Cocina Placer 2010"-eko 5.ekitaldi gastronomikoan parte hartzen du, FENALCO-k antolatuta. Sukaldari-buru nazional eta internazionalekin batera, eta "Lenguaje único entre la gastronomía y el arte" titulupean, Josean Martínez Alijak bere filosofiaren oinarrien berri eman nahi izan zuen.