

tendencia: vuelta al campo

El mejor cocinero del mundo (probablemente)

Ama y defiende el medioambiente, tiene un banco de germoplasma (semillas), viñedos para elaborar su txacolí y un restaurante: Azurmendi (Bilbao), totalmente sostenible. Hablamos de **Eneko Atxa**, un *tres estrellas Michelin* antidivo que cada noche prepara la cena en su casa: sus hijas se pirran por sus *kokotxas* al pil-pil.

Escribe: Vis Molina





En el huerto de Eneko crecen los productos de temporada que son la base de su cocina.

N 43° 15' 38" W 2° 48' 42" son las coordenadas que los taxistas de Bilbao y su entorno tienen apuntadas para trasladar a impacientes *foodies* del mundo entero hasta Azurmendi, el templo de la creatividad sostenible. "Sí, algunos clientes, taxistas y proveedores se pierden para llegar aquí", reconoce **Eneko Atxa**, chef, propietario y feliz regidor del complejo que se compone del restaurante gastronómico Azurmendi, con tres estrellas Michelin, Eneko (más informal y a precio competitivo), una bodega de txakolí, un huerto prodigioso y un espacio para eventos.

Pero si algo le preocupa a este chef de Amorebieta, aparte de la cocina, es la sostenibilidad. De hecho, en el diseño de su *territorio*, la arquitecta Naia Eguino construyó un espectacular edificio acristalado y técnicamente sostenible a base de hierro, piedra y madera. Está integrado en la montaña, es la sostenibilidad. De hecho, en el diseño de su *territorio*, la arquitecta Naia Eguino construyó un espectacular edificio acristalado y técnicamente sostenible a base de hierro, piedra y madera.

Está integrado en la montaña, es la sostenibilidad. De hecho, en el diseño de su *territorio*, la arquitecta Naia Eguino construyó un espectacular edificio acristalado y técnicamente sostenible a base de hierro, piedra y madera. Está integrado en la montaña, es la sostenibilidad. De hecho, en el diseño de su *territorio*, la arquitecta Naia Eguino construyó un espectacular edificio acristalado y técnicamente sostenible a base de hierro, piedra y madera. Está integrado en la montaña, es la sostenibilidad. De hecho, en el diseño de su *territorio*, la arquitecta Naia Eguino construyó un espectacular edificio acristalado y técnicamente sostenible a base de hierro, piedra y madera.

A la entrada, un gran recibidor representa un patio-jardín con árboles que esconden dieciocho perforaciones para captar energía del subsuelo y alimentar la cocina del restaurante. Tal es su preocupación por respetar el entorno, que ha creado una especie de laboratorio con un banco de germoplasma (semillas) dedicado a la conservación de variedades vegetales locales -tiene más de 400- que se catalogan "para preservarlos". Eneko, también embajador del grupo bodeguero Faustino "por su constante búsqueda de la excelencia, su vocación internacional y su preocupación por la sostenibilidad", habita en la vía láctea de la cocina pero tiene bien puestos los pies en la tierra: prepara a diario la cena familiar (el plato más solicitado por sus dos hijas son las *Kokotxas al pil pil*), asegura que sin su mujer, Amagoia Etxebarria, no es nada, e inventa proyectos para que entre su ejército de cocineros (una auténtica torre de Babel) reine el buen rollo: "Una noche por semana hacemos *La noche libre*: los encargados de cocinar el menú del personal deciden lo que preparan y nos dan una sorpre-

sa". Otro día celebran *La noche temática*: "En el equipo hay personas de distintos países y se turnan para cocinarnos sus platos típicos. Es una buena manera de viajar".

DE SU ABUELA A BERASATEGUI

Su infancia sabe a domingos en la casa familiar con sopa de garbanzos y carne con tomate: "Es la máxima expresión del aprovechamiento: con el caldo de hervir los garbanzos se hacía la sopa y con la carne del caldo el segundo plato: la carne con tomate". También recuerda "las Tostadas con crema pastelera que hacía mi abuela en Carnaval, las Almejas en salsa y los Pimientos verdes fritos de mi madre". Reconoce dos maestros: su abuela, "era quien cocinaba en casa, mi madre trabajaba fuera" y Martín Berasategui, de quien aprendió las bases de la cocina moderna: "Es inteligente, entusiasta, capaz de arrastrar a cualquiera con su temperamento arrollador".

Nunca olvidará la época en que: "Me olvidé de reír por culpa de la cocina. Estaba tan ensimismado en el oficio que perdí la perspectiva. He aprendido a tomar distancia de las cosas, pienso en el destino pero disfruto del camino".

Considera que la cocina actual es un viaje interior: "Donde cada uno refleja en sus platos quién es y la tierra de la que procede. También va hacia valores como la sostenibilidad y la ayuda a los desfavorecidos. No me gusta que a los chefs nos traten como estrellas del rock, somos solidarios y humildes".

Fuera de España tiene restaurante en Londres (Hotel One Aldwych) y en septiembre abrió en Tokio, donde los cocineros vecinos le dieron la bienvenida con botellas de sake: "El japonés tiene en común con el vasco la cultura gastronómica y considerar la comida como un rito que excede a alimentarse". La crítica le ha reconocido como experto en caldos, salsas y fondos: "En ellos reside el alma de mis platos", no puede quitar de la carta su Huevo cocinado a la inversa y trufado, y ama el olor de la panadería al amanecer.

Mientras organiza el viaje que hará con su equipo en diciembre a Pekín y Hong-Kong, saborea su próxima visita gastro: "El Cenador de Amos (Cantabria). Aún no he ido, no tengo perdón, icon lo cerca que está de casa!"



Germoplasma

EL MAYOR BANCO DE EUSKADI está en Azurmendi, con más de 400 variedades vegetales locales. "El tomate, el maíz y la alubia son las más sorprendentes".



Acaba de abrir Eneko, más asequible que su hermano mayor, Azurmendi.





Al comedor de Azurmendi le llaman El Mirador.



Templo gastro

¿QUÉ QUIERES?: En el mismo complejo conviven los restaurantes Azurmendi y Eneko, un local de eventos, un banco de germoplasma y la bodega de txakolí.



Tartar vegetal

ES UNO DE LOS 30 PLATOS, más o menos, que salen nuevos cada año. "El primer paso es la estacionalidad".



Reunión de equipo

DOS VECES AL DÍA: antes de la comida y la cena, Eneko y sus ayudantes planean cómo seducir y hacer feliz al cliente.