



ELKANO

*Del testamento de Juan Sebastian de Elcano , Nao Victoria, en el mar del Sur.*

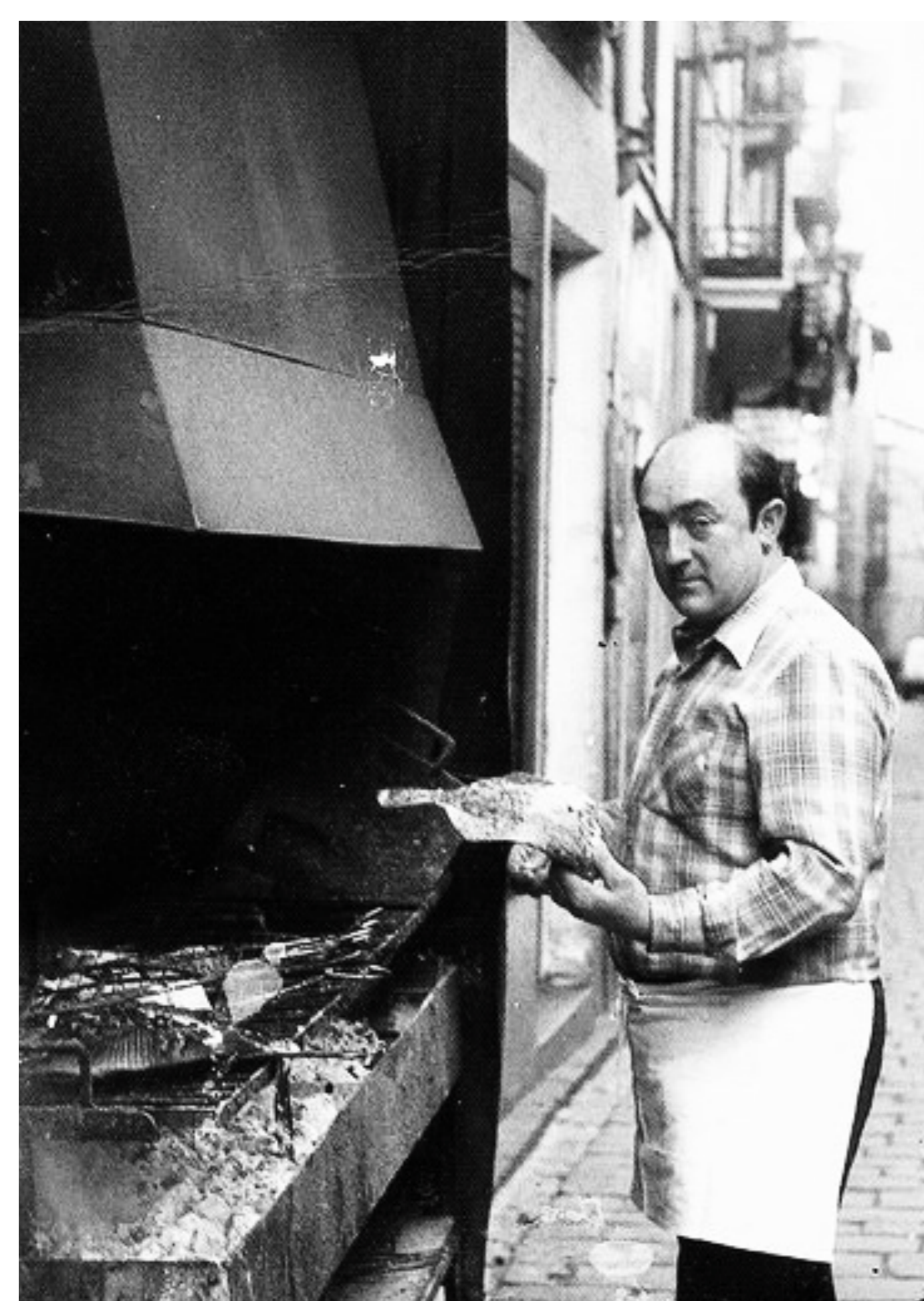
*.....Tres sartenes de fierro, e tres asadores e tres parrillas fierro.....  
Aveinte e seis dias del mes de julio, año deñ señor de mil e quinientos e veinte y seis*

Aquella parrilla que servía para aviar las vituallas en las expediciones transoceánicas del siglo XVI , en el devenir de los tiempos saltó a tierra para ser usada con un fin similar: Cocinar.

Será la parrilla, el mascarón de proa de la singladura que comienza en el año 1964, bajo el nombre de "Bar Elkano" , situado en la calle Elkano de Getaria.

Singladura que pilotará Pedro Arregui , con la ayuda y experiencia de su madre Joxepa dada su formación adquirida tras su paso por restaurantes de gran renombre en la época como "Panier Fleuri" o "Casa Nicolasa". Aventura ésta , a la que se incorporará casi de inmediato la que más adelante será su esposa María José Artano y que con cuya colaboración necesaria, provocará una evolución conceptual visionaria del tratamiento de los pescados y mariscos en su manipulación y resolución sobre las brasas.

Visión trasgresora de la parrilla. Medio de subsistencia que deviene en "forma de vida" ,perdiendo la mirada en el "plus ultra" de las brasas.





Este es el proceso que nos transporta al “ELKANO” que hoy conocemos .Proyecto basado en la fidelidad a premisas inamovibles:

- El conocimiento exhaustivo del “medio” al que se arrebatada la materia prima . Un respeto extremo en la aplicación de los códigos para la idoneidad de las capturas : los ciclos biológicos de cada especie, observancia de la temperatura de las aguas por su consecuencia en el sustento básico de las mismas. Sus preferencias alimentarias y la importancia de las mismas en la incidencia directa de resultados más o menos fibrosos ,las sensaciones de untuosidad de grasa y colágenos , variadas texturas y sabores generados por la generosa paleta que ofrecen los distintos “terroirs marinos”...



- Una red fuerte de "pobladores", sus proveedores en definitiva, los grandes concededores del "medio". Poseedores de la cartografía intangible de cada rincón, arenal, roca, protuberancia y agujero de querencia especial para cada una de las presas .Custodios de la preciada sabiduría del conocimiento del medio a los que es necesario cuidar en extremo pues la relación rebasa el mero interés comercial surgiendo lazos de amistad profunda , cultivando sinergias y sintiéndose reconocidos en la labor que realizan.



- Un minimalismo extremo, desnudez exhaustiva , en la intromisión para la transformación del producto , persiguiendo siempre suscitar la excelencia en las sensaciones de cada uno de los productos ofrecidos en la sala .





- Transmisión: pilar fundamental para la pervivencia del proyecto

La transmisión es factor imprescindible para poder entender el "ELKANO" de hoy .

Se preocupó Pedro Arregi de sembrar en su hijo Aitor , la semilla, los valores necesarios para hacer efectiva la transmisión del trabajo bien hecho, del "saber hacer", de la fidelidad al camino trazado.

El proceso experimentado desde la infancia con su participación de forma natural

en la actividad familiar hasta el momento en el que Pedro delega las obligaciones de la casa en Aitor, constituye un inmejorable terreno bien cuidado y abonado . Germinando, creciendo así la semilla con renovado vigor, germen de un nuevo proceso de evolución.

Esta evolución inevitable del proyecto "ELKANO" , hizo necesaria redimensionar los objetivos siendo para ello prioritario racionalizar y fortalecer el equipo para abordar la singladura del nuevo "plus ultra".

- **Aitor Arregi**

Aitor Arregi nació en Getaria en 1971 ,transcurriendo su infancia inmersa en el negocio familiar.

Son primordialmente tres , las imágenes grabadas a sangre y fuego en su retina:

Pedro, su padre, al frente de la parrilla, Mari Jose, su madre, en la sala del restaurante y Joxepa, su abuela, incansable en la cocina del bar. Calando en él profundamente, la transmisión de una "filosofía" y de un "saber hacer", santo y seña de la familia.

Aitor comparte , que en realidad nunca terminó de irse. Compaginó sus estudios con el trabajo en el restaurante. Durante 10 años se dedicó como profesional en el fútbol . Regreso que se dio definitivamente en el 2002.

En el año 2007, Aitor pasó de ser un futbolista importante del Alavés a ser elegido el mejor jefe de sala del País Vasco.

Su llegada certificaba la continuidad del proyecto de vida de Pedro. Garantizando y asegurando el relevo generacional.

Dirige la sala, conduciendo al comensal a través de las claves que aportan la trazabilidad basada en la estacionalidad, latitud de extracción, temperatura del agua, la alimentación habitual y/u ocasional de cada especie...Aconsejando sobre la idoneidad de consumo, texturas, gelatinización de proteínas, carnes más o menos fibrosas, características de las pieles dorsales y/o ventrales...

Pedro fallece en 2014 .

En el transcurso de este año, El ELKANO recibe su primera estrella Michelin . Reafirmandose en su reflexión: "La filosofía del padre sigue viva, sigo pensando que Pedro estará vivo mientras el ELKANO exista"

En 2016, Aitor Arregi decide ampliar horizontes y abre el restaurante "CATARIA" en Chiclana de la Frontera (Cádiz) de la mano de Pablo Vicari, adecuando el "bien hacer" de la casa matriz a las excelentes posibilidades que le brindan el "medio" y las "gentes" en el lugar .

Latitudes donde los mariscos y pescados de roca y profundidad son una vez más imprescindibles en su parrilla.

- **Pablo Vicari**

Se formó junto al Decano de la Cocina Vasca Dn. Luis Irizar ,pasando más tarde a integrarse en el equipo pedagógico de la escuela que aquel dirige.

Se incorpora al equipo en el 2006 . Hace absolutamente suya la dinámica y propuesta conceptual desarrolladas en "ELKANO" ,siendo su responsabilidad el equilibrio de las partidas propuestas en sala así como en la dirección del laboratorio de I+D.

Hoy compatibiliza las funciones:

\*Jefatura de cocina de "ELKANO" y "ELKANO TXIKI".

## **Pedro - Luis Mari - Asier - Asar emocionalmente**

La magia se transmite a través de la combustión más genuina: el fuego. Con este irrumpen una cocina espontánea y sin intermediarios. Una culinaria sin contemplaciones. Minimalista, desnuda, intuitiva. Pasional a la vez que seductora, pero a su vez arriesgada.

Asar en la parrilla no tiene decálogo. No está sujeto a tiempos o control de temperatura. En la parrilla se resuelve leyendo en la morfología de la especie, mirando al animal, y adecuando el palpito para actuar emocionalmente.

En el Elcano los parrilleros alcanzan la excelencia con el fuego por cambios distintos: Pedro Arregi tenía un ojo clínico para los pescados, un don especial e innato que le permitió desarrollar una sensibilidad extraordinaria en la parrilla. Luis Mari Manterola y Asier Ezenarro provienen de la mar; denominan, por tanto, los atributos del pescado; su ojo, su color, su gordura o delgadez, su frescura. Esos conocimientos tienen aplicaciones prácticas.

## **Nico Boise**

Este joven sumiller hunde sus raíces en la Borgoña francesa. Región de culto al vino.

Origen que forzosamente moldea su identidad. Que nace y crece bajo estribillos conceptuales como "Terroir"; también transfundido y aplicado como "Terroir marino" en la teorización del "Paisaje Culinario" desarrollado en "ELKANO".

Profesión la suya, manera de vida, constituyéndose en hilo conductor y nexo entre el viticultor y las gentes dispuestas a disfrutar con la interpretación de simbiosis acertadas, aportando su experiencia y guiando al comensal en la sala.

## PAISAJE CULINARIO

Aquello que Pedro Arregi de forma intuitiva basó en la honradez intrínseca del “saber hacer”, que esculpió en el diario de su trayectoria con su forma peculiar de relacionarse con el lugar y los proveedores , es lo que hace que en el nuevo impulso propugnado por Aitor Arregi explique y racionalice el concepto del Paisaje Culinario. Paisaje culinario que viene dado por la aplicación en gastronomía de los contenidos que nos ofrece el Paisaje Cultural.

Paisaje Cultural que a su vez surge de la interacción de los usos y costumbres desarrollados en el medio natural , conformando así un comportamiento que ejerce una gran influencia en la conformación de la idiosincrasia de las comunidades.

Partiendo de la simple alimentación básica de supervivencia de los pobladores en el medio en el que subsisten , derivando en el tiempo hacia una gastronomía más elaborada de la misma sociedad , evolucionando más tarde a lo que pudiéramos denominar la exquisitez de la “alta cocina”.

Procesos normalizados de la expresión culinaria que a su vez inciden e interactúan y que participan de la conformación de los paisajes culturales de toda comunidad





## ENTORNO Y POBLADORES

Desde el Paisaje Culinario y para hacer realidad el día a día , se parte de dos elementos básicos y determinantes como son: El entorno y los Pobladores.

Entorno .

Medio al que se arrebatata la materia prima necesaria para nuestras propuestas diarias.

Pobladores.

Las gentes que aquilatan el conocimiento acumulado mediante la transmisión sobrevenida , búsqueda, reflexión y comunión con el medio , generación tras generación a lo largo de la historia . Esta interacción con el medio es la que pone a disposición la materia prima, sin la cual no sería posible la actividad.

Labor necesitada de ser estimada , valorada y reconocida por la sociedad.

Elkano (Getaria) abrió sus puertas en abril de 1964 bajo la dirección de Pedro Arregi, incorporándose a posteriori Maria Jose Artano.

En el 2002 se incorpora el hijo de ambos Aitor Arregi, tras una larga temporada dedicado a Futbol profesional.

En 2007 Aitor es reconocido como mejor jefe de Sala.

En 2014 Fallece Pedro.

En julio de 2014, recuperación y reapertura del bar "Elkano"

En noviembre de 2014 La *Guia Michelin* concede a Elkano la primera estrella.

En 2016 la editorial Planeta publica su primer libro Elkano - "Paisaje Culinario".

En marzo 2018, la OAD otorga a Elkano el premio a mejor restaurante europeo de "tradición y producto".

En junio de 2018 Elkano entra en la lista de los 50 best (100 restaurantes mejores del mundo) , puesto 77.

ELKANO  
1964