



A la venta el 21 de noviembre de 2017



ETXEBARRI

ARGINZONIZ – AXPE

Juan Pablo Cardenal & Jon Sarabia

Prólogo de **Rafael García Santos** | Fotografías de **Mariano Herrera**

El primer libro monográfico sobre el Etxebarri de Bitor Arginzoniz, el enigmático parrillero de Axpe, Vizcaya, unánimemente considerado el mejor asador del mundo. Uno de los libros más esperados en los últimos tiempos por crítica y público.

Con todas las claves de uno de los restaurantes más alabados del mundo por críticos, gastrónomos y los propios chefs, y que algunos consideran que puede llegar a ser el próximo N° 1. El restaurante Etxebarri es sin duda uno de los más deseados y difíciles de visitar del planeta, con 1 estrella Michelin y n°. 6 del mundo en 2017 según la lista *The World's 50 Best Restaurants*.

Este libro relata la historia de Bitor Arginzoniz, reciente Premio Nacional de Gastronomía 2016 al mejor Jefe de Cocina. Un hombre y una hoguera admirables que han conquistado el mundo transformando la cocina más primaria y antigua. Una obra que contiene los secretos de una de las cocinas con mayor progresión en los últimos 3 años, a través de búsqueda obsesiva del mejor producto absoluto, ya sea verdura, carnes o pescado y marisco, y de la innovación con el fuego, maderas, brasas, parrillas y demás utensilios diseñados por el mismo Bitor.

- Este libro incluye por primera vez recetas de más de **40 platos emblemáticos** y capítulos monográficos detallados de la elaboración del chorizo casero, las legendarias angulas a la brasa y la becada de los bosques de Atxondo.
- **Juan Pablo Cardenal y Jon Sarabia**, los autores, viajaron a Axpe durante más de 2 años para relatar desde el corazón del valle de Atxondo el fenómeno de uno de los restaurantes y chefs más fascinantes de la historia. Horas y horas de conversaciones, documentación y testimonios del enigmático genio de las brasas, su entorno y proveedores clave.
- Ilustrado con más de 300 fotografías de **Mariano Herrera**, con detalles inéditos de la cocina y el caserío de Bittor Arginzoniz, incluyendo el catálogo de sus revolucionarios utensilios.
- Prologado por **Rafael García Santos**, su descubridor y uno de los críticos más respetados en el circuito gastronómico moderno por su trabajo como promotor pionero de congresos y autor de la guía *Lo Mejor de la Gastronomía*.





UN RESTAURANTE LEGENDARIO, UNA COCINA DE FUEGO Y HUMO

‘Etxebarri’ es la primera obra integral dedicada al legendario restaurante de Bitor Arginzoniz. Abierto en 1990 en Axpe, Vizcaya, es uno de los restaurantes más fascinantes que existe por su proyección al olimpo de la gastronomía mundial con la mera cocina de fuego y humo. Arginzoniz, parrillero autodidacta y enigmático, revolucionó el asador tradicional poniendo sobre las ascuas productos antes inéditos como las angulas o el caviar, experimentó con el uso de distintas maderas y diseñó sus propias parrillas y utensilios imitados mundialmente.

Más allá de los titulares más repetidos, la cocina del Etxebarri es una de las más puras, delicadas, genuinas y perfectas que se puedan imaginar, lo que le ha llevado a ser reconocido como el mejor asador del mundo y candidato al pódium de los mejores restaurantes del planeta. Siempre en su cocina, a pie de fuego, el libro muestra el retrato y la historia del personaje y su restaurante, todo ello ilustrado con detalles nunca antes compartidos.

¿Quién está detrás de esta revolución gastronómica que tiene lugar en el idílico valle de Atxondo? ¿Cómo ha obrado el milagro de transformar un asador tradicional en una de las cocinas más vanguardistas por su aparente sencillez? ¿Qué le ha llevado a escalar a lo más alto de los rankings sin apenas aparecer públicamente? Su determinación por dominar el fuego y la búsqueda obsesiva por conseguir el mejor producto absoluto, ya sea la verdura de su propia huerta o las zizas del monte Amboto, las gambas de las barcas de Palamós o las búfalas italianas con las que elabora queso fresco a diario.

Por primera vez, un libro recoge los detalles de las elaboraciones de algunas de sus creaciones más legendarias, que el propio Bitor sigue cocinando cada día sin falta en sus parrillas. El libro concluye **con tres monografías capitales** para comprender su grandeza: la esencia del caserío con la elaboración del chorizo, la inverosimilitud de las angulas a la parrilla y el arraigo al paisaje con la becada.



Extracto del prólogo de Rafael García Santos

«En treinta y cinco años de recorrer diariamente los mejores y más vanguardistas restaurantes del mundo, en muy pocas ocasiones he llegado a percibir una revolución tan natural, tan noble, tan propia, tan auténtica, tan desprendida, tan esforzada y tan sublime. Y tan, tan sensata.

El inmenso mérito de Bitor Arginzoniz es haber aplicado al asador los conceptos vigentes en la revolución culinaria vivida en España durante la última década del siglo xx y la primera del xxi; principios que se expandieron por el mundo y cambiaron la historia. En ese contexto, él alumbra la alta cocina de la hoguera. Y lo ha hecho con una clarividencia genial: universalizando el caserío. Con un amor desmedido por el paisaje, la tradición, sus sentimientos y con una inteligencia inconformista y global, que asume ideas, e incluso productos, consiguiendo una simbiosis perfecta entre historia y futuro, entre pasión por su tierra y apertura a la excelencia mental y material. Nunca ha puesto fronteras a su obra; ni en los manjares que ha utilizado ni en las inspiraciones que ha tenido. Y todo ello dictando un mensaje inconfundiblemente vasco e inconfundiblemente personal. Ahí está el asador contemporáneo y ahí está el ETXEBARRI».

SUMARIO

Prólogo – Rafael García Santos

Introducción – The Fire Whisperer

1. El personaje
2. Entorno y caserío
3. La historia
4. El producto
5. El fuego
6. La cocina
7. El resultado



ETXEBARRI
BITOR ARGINZONIZ



ETXEBARRI
BITOR ARGINZONIZ



SOBRE BITTOR ARGINZONIZ

Extracto del Capítulo 1 – El Personaje

«Fija la mirada en la cima, Bittor Arginzoniz se ajusta el calzado y emprende la marcha. Apunta hacia una de las crestas del Parque Natural de Urkiola, a la que se encamina por un terreno escarpado y rocoso. La ascensión es exigente, lo que obliga a recortar la montaña en zigzag por una senda estrecha y accidentada que se difumina a medida que se empina. Bittor impone un ritmo fuerte de subida para completar en menos de cuatro horas un bucle de veintidós kilómetros que discurre por el paisaje natural de su infancia. Según la estación, atraviesa cumbres cubiertas de nieve, cruza húmedas praderas teñidas de verde o transita por caminos abruptos que se adentran en bosques caducifolios alfombrados de hojarasca.

Esta tradición, que Bittor cumple en solitario cada lunes desde hace dos décadas y media, se adivina exigente para cualquier mortal, pero para él es, sobre todo, un alivio, su momento de paz, un acto de redención en sí mismo. El esfuerzo físico le sirve para soltar lastre y estar en forma, contrapunto al implacable guion del Etxebarri que le exige dedicación total durante los otros seis días de la semana. «Para ser cocinero tienes que estar en forma, tanto física como mentalmente, igual que un deportista de élite. Si no, estás perdido: no funcionas bien, se te quitan las ganas y pierdes toda creatividad», asegura.

Cotidianamente atrapado por sus rutinas y obcecado por lo inmediato, la ruta de los lunes tiene un efecto balsámico. Soledad y naturaleza le permiten a Bittor cambiar de registro, tomar distancia y pensar con claridad, inspirándole para que broten ideas nuevas y mejoras para su propuesta gastronómica. También es el reencuentro con su pasado. Casi en la cumbre, la ermita de Santa Bárbara es parada obligada. Durante décadas fue lugar de peregrinación en Semana Santa para los vecinos de Axpe. Bittor recuerda que de niño ascendían durante horas, montaña arriba y en fila de a uno. Los más fuertes cargaban sobre su espalda una imponente cruz cristiana hasta la ermita, donde el cura del pueblo oficiaba la pertinente misa.

Esos mil metros de altura sobre el nivel del mar procuran una panorámica majestuosa del valle de Atxondo. Despuntan las estribaciones del Urkiola, donde se oculta la cueva que alimenta la leyenda de la bruja del Amboto. Desde la distancia, los edificios rústicos de Axpe, incluido el Asador Etxebarri, se ven envueltos en pastos de color menta. En ellos pacen vacas, ovejas y caballos bajo la estrecha vigilancia de los perros pastores. Todo el valle está salpicado de viejos caseríos, cuyas chimeneas escupen hilillos de humo. En las alturas, la humareda se divisa mezclándose con la niebla o la nieve, cuando no abriéndose paso a través de la lluvia o el cielo azul. Solo el viento quiebra el silencio.

Ese recóndito paraje vizcaíno, con su exultante naturaleza, sus tradiciones y su retraída forma de vida, tiene connotaciones existenciales para Bittor. Es el hábitat donde convergen su vínculo con la tierra, sus raíces familiares y el espacio en el que a lo largo de generaciones se fraguó la historia colectiva. Una memoria que sobrevive hasta nuestros días a través de las sucesivas heroicidades cotidianas que allí forjaron una forma de vivir y una manera de ser. El entorno donde Bittor creció junto a sus seres queridos está detrás de



« Nunca ha puesto
fronteras a su obra;
ni en los manjares
que ha utilizado
ni en las inspiraciones
que ha tenido »



ese afecto incondicional que profesa por el terruño propio: Atxondo es su hogar en el sentido más profundo de la palabra, su refugio emocional, la espina dorsal de su vida. La lealtad a sus orígenes y su devoción por la naturaleza lo anclan firmemente allí.

No es extraño, por tanto, que ese microcosmos del País Vasco que da sentido a su existencia esté grabado a sangre y fuego en sus genes. Ahí ha transcurrido toda su vida: nació en Axpe en 1960, se crio en el caserío Olazábal de la localidad en medio de los rigores de la vida rural de la época y, cuando tuvo la opción de irse, decidió quedarse. Tanto el Etxebarri, inaugurado en 1990, como el caserío familiar donde reside se hallan en un radio de menos de un kilómetro. Todo ese ámbito rural, los usos y costumbres vascos, su apego a la naturaleza, los valores inculcados y la férrea adhesión a la causa familiar fueron factores que en el transcurso de su vida fueron calando como lluvia fina en la personalidad de Bittor. Y acabaron formando una segunda piel de la que nunca ha querido desprenderse.

La importante consecuencia de todo esto es que el Etxebarri no habría podido existir en ningún otro lugar del mundo. Es probable que su proyecto culinario sea un negocio o, mejor dicho, una forma de ganarse la vida. Pero más importante en la percepción de Bittor es que el Etxebarri es, por encima de todo, una filosofía de vida. Su emplazamiento en Axpe, por tanto, no es fortuito: está vinculado al compromiso adquirido por Bittor con su pasado, con su deseo de vivir de acuerdo con unos valores que para él son sagrados y de hacerlo, además, en el entorno por él elegido. No traicionó sus raíces cuando, al calor del reconocimiento de sus dotes culinarias, las oportunidades y quién sabe si también succulentos contratos empezaron a llamar a su puerta.

Esto es, nuevos retos, horizontes por descubrir, aperturas de nuevos restaurantes, ofertas para vincular su nombre a locales en lugares lejanos. Bittor no dudó: lo rechazó todo. Ni siquiera la perspectiva de poner el pie en Bilbao y dejar su sello en la ciudad que ha estado siempre en su órbita emocional y que está a 43 kilómetros de su localidad natal, tuvo el poder de seducción suficiente para convencerlo. Lo cierto es que cuesta imaginar qué podría empujar a Bittor a abandonar los principios en los que cree. Desde luego, no el dinero. De hecho, como se deduce de la profundidad de su propuesta gastronómica, lo que hace distinto a Bittor de muchos otros colegas de profesión es que él nunca ha querido ser empresario. La suya es, simplemente, una vida entregada a una pasión. Y su pasión es la cocina».



«Comer es honestidad y respeto dentro de la humildad. Eso es lo que me enseñaron en casa », suele repetir.



SOBRE LOS AUTORES

Juan Pablo Cardenal (Barcelona, 1968) es periodista y máster en Relaciones Internacionales con contrastada experiencia en viajes y gastronomía. Sus crónicas se han publicado en cabeceras como *El Mundo*, revista *GEO*, *La Clave* y *Siete Leguas*, entre otras. Su pasión por la gastronomía, los viajes y el periodismo le dio pie a participar en los textos introductorios de la obra *Clorofilia* (2004) de Mugaritz; a recorrer las cuatro esquinas de China para publicar una guía de viajes sobre ese país (2005); y a ser coautor del libro *Elkano, Paisaje culinario* (2016). Asimismo fue corresponsal en China durante una década, en la que escribió crónicas para *El Economista*, *El Mundo*, *El País* y otras publicaciones internacionales. En los últimos años ha viajado por 40 países para entender y describir cómo China está cambiando el mundo. Entre otros trabajos, es coautor de tres libros sobre la internacionalización de China, publicados en España por la editorial Crítica y traducidos a 11 idiomas.

Jon Sarabia (Bilbao, 1968) es licenciado en Administración de Empresas y MBA por el IESE. Fue ejecutivo de banca (Banco Santander, CaixaBank) y acumula 20 años de experiencia en canales electrónicos y medios de pago, consultoría y start-ups. Gastrónoma por vocación, desde 2014 produce contenidos de vino y gastronomía, y colabora con chefs y restauradores con estrella Michelin y habituales de la lista *50 Best*. (2016) *Xemei* fue su primer libro como autor y el primer título producido para Planeta Gastro, el sello editorial del Grupo Planeta al que asesora como director de colección. Es Académico de la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició.

Mariano Herrera (Buenos Aires, 1970) se formó en la Escuela Argentina de Fotografía y desde los veintidós años ejerce profesionalmente como *freelance*. Instalado en Barcelona, colabora habitualmente en medios como *Monocle*, *Esquire* y *El País Semanal* con sus instantáneas y retratos. Como fotógrafo publicitario ha participado en numerosas campañas nacionales e internacionales, entre las que destaca «Cerca», de Banc Sabadell, protagonizada por Rafa Nadal. Sus fotografías para *Xemei*, *Cocina Venexiana* (2016) fueron seleccionadas para el FoodPhoto Festival de Vejle (Dinamarca), cuya imagen oficial de 2015 es obra suya. Ha sido profesor en la Escuela de Diseño Elisava de Barcelona.



LO QUE HAN DICHO DEL ETXEBARRI

Extracto de la introducción – The Fire Whisperer

“Su aparición en los programas de Anthony Bourdain tuvo mucho que ver con la proyección del Etxebarri como restaurante destino; se puede decir que Bourdain lo convirtió en una celebridad, ya que no le costó señalarlo como el lugar donde le gustaría morir comiendo. Contribuyó también que Michael Pollan le dedicara un capítulo en su éxito de ventas *Cooked*, precisamente para ilustrar las posibilidades de la cocina del fuego en el siglo xxi y su reinención a cargo de Bitor.”

Answers to ‘Where on Earth to Eat?’- Anthony Bourdain’s Favourite Places to Eat

Rachel Lee Harris

The New York Times, 18/11/2011

<http://www.nytimes.com/2011/11/20/travel/anthony-bourdains-favorite-places-to-eat.html>

Q. Where exactly would you like to die?

A. Etxebarri. Up in the mountains. [The chef, Victor Arguinoniz] is a grill specialist with a very Japanese mentality, though I doubt he’s ever been to Japan. He gets the best possible ingredients in the world, builds little coal fires for them out of charcoal that he makes himself. If you’re looking for the perfect gambas, he’s the guy.

VIII Coda: Axpe, Spain

Michael Pollan

‘Cooked – A Natural History of Transformation’ (The Penguin Press, 2013)

“Hay otra forma de cocinar al fuego de la que deseo hablarles, otra que me hace pensar que, después de dos millones de años de práctica, las posibilidades de cocinar con fuego aún no se han agotado. La encontré en la diminuta Axpe, ...”

The 10 Dishes that Made my Career: Michael Pollan – 14-year-old steak at Etxebarri (Spain)

Justin Bolois

First We Feast, 11/4/2016

<https://firstwefeast.com/eat/2016/04/michael-pollan-career-changing-dishes>

¿Puede un parrillero español ser el mejor chef del mundo?

Alberto Fernández

EL Mundo, Suplemento ‘Papel’ 25/8/17

<http://www.elmundo.es/papel/lideres/2017/08/25/599edc7346163fbf198b4575.html>

“Si a estas alturas aún no sabe quién es Bitor Arguinoniz, no se preocupe: a él no le importa. De hecho, seguro que agradece su anonimato. Coja el teléfono y pregunte a tres amigos si su nombre les suena: con toda seguridad, la respuesta será negativa. Luego formule la misma pregunta a tres cocineros de alto nivel: todos le dirán que Bitor es el dios de las brasas, el mejor parrillero del mundo y, que su restaurante, el Asador Etxebarri, en la localidad de Atxondo, se ha convertido en un lugar de culto.

Concretamente, en el sexto mejor restaurante del mundo en 2017, según la lista anual de la revista *Restaurant*. Un ranking en el que ingresó en 2008 y en el que no ha dejado de ascender desde entonces. Hasta el punto de que algunos de los mejores chefs españoles, incluido Dabiz Muñoz, ya afirman, sin que suene a boutade, que este humilde parrillero podría alcanzar el número uno del listado en los próximos años.”



FICHA TÉCNICA

ETXEBARRI

Bittor Arginzoniz

Planeta Gastro

21,5 x 29,5 mm - 356 pp

Cartoné

PVP: 60 €

A la venta: 21 Noviembre 2017

Para más información a prensa, imágenes o entrevistas:

Lola Escudero. Directora de Comunicación de Planeta Gastro

Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335

lescudero@planeta.es

www.planetagastro.com

[Twitter.com/planetagastro](https://twitter.com/planetagastro)

[Instagram.com/planetagastro](https://www.instagram.com/planetagastro)

Facebook: PlanetaGastro/

COMO ES EL LIBRO POR DENTRO



LAS ANGULAS



LAS ANGULAS

143



UN ANIMAL ENIGMÁTICO

La vida de la anguila común o europea (*Anguilla anguilla*) se inicia en el mar de los Sargazos, situado en el Atlántico norte, en el entorno de las islas Bermudas y no muy lejos de las costas americanas. En esa vasta extensión de aguas cálidas e inermes de algas del mismo nombre (sargazo) encadenadas entre sí, nace la anguila y empieza un ciclo vital que la

lleva hasta los ríos de Europa. Ese período de miles de kilómetros, que volverá a maliciar al final de su vida, es inverso al de otro pez también genéticamente enigmático, el salmón, que nace y muere en agua dulce después de pasar buena parte de su vida en el mar.

Para cuando las larvas de la anguila alcanzan la plataforma continental europea arrastradas por las corrientes del Atlántico, se han transformado ya en alevines. Las anguilas que sobreviven a la depredación y a la pesca se estable-

144

ANGULAS A LA BRASA

INGREDIENTES

- 100 g de angulas
- 1 tapón de tabaco en polvo
- Agua mineral
- 1,8 g de sal
- Una cucharada sopera de aceite de oliva

PREPARACIÓN

Introducir 100 gramos de angulas vivas en un bol con una infusión de polvo de tabaco. Deben permanecer 1 hora para



que mueran e envenenadas, no por ahogamiento, si se facilita la eliminación de la mucosidad y evita que queden pegajosas. Cambiar no menos de 10 a veces el agua para limpiar las angulas de la mucosidad y la espuma que desprenden. Escurrir y colocar sobre un trapo. Poner en un bol las angulas con 1,8 gramos de sal y una cucharada sopera de aceite de oliva. Mezclar suavemente. Colocarlas en la sartén de malla y saltarlas sobre una brasa potente y a corta distancia durante 1 minuto. Servir.



LAS ANGULAS

145



146