



ENCUENTRO DE ALTA GASTRONOMÍA

Homenaje a Rafael García Santos

El crítico que revolucionó la cocina española



Joan Roca



Martín Berasategui



Quique Dacosta



Eneko Atxa



Bitor Arginzoniz



Patxi Eceiza

19 estrellas Michelin, con un equipo de 40 cocineros



“La gastronomía mundial no sería lo que es hoy sin la figura de Rafael García Santos”.

FERRAN ADRIÀ

ZALDIARAN
RESTAURANTE

Vitoria-Gasteiz, 6 de noviembre de 2017

Los grandes de la cocina mundial en Zaldiaran

Un antes y un después en la gastronomía española



Joachim Wisler, n°1 en Alemania



Michel Guérard, n°1 del mundo en los 80



Alain Ducasse, 22 Estrellas Michelin, n°1 del mundo entre 1995 y 1998



La Cena de las 14 estrellas Michelin



Subijana, Arzak y Michel Guérard en 1987



Joël Robuchon, n°1 del mundo en los 90 y 32 Estrellas Michelin



Marc Veyrat, 3 Estrellas Michelin



Gorro de Plata a René Redzepi, n°1 del mundo



“Rafael García Santos ha sido uno de los grandes artífices de la modernización de la cocina española”.

JOSÉ RIBAGORDA (Tele 5)

Hemos organizado un homenaje muy entrañable a la figura de Rafael García Santos que durante los últimos 35 años ejerció de crítico gastronómico y que promovió innumerables congresos como las 22 ediciones del *Congreso de Cocina de Autor*, de Vitoria-Gasteiz, considerado un antes y después en la cocina española, el *Congreso de Lo Mejor de la Gastronomía* de San Sebastián, eventos en Alicante, y muchas más actividades y que nos sirvieron a los **profesionales** a mejorar en nuestra profesión. Muchos de estos cocineros, que están en la mente de todos, llegaron a la cúspide de la cocina mundial.

El evento está enfocado a contar con la presencia de **profesionales** de toda España, además de grandes cocineros de Europa que nos acompañarán en este acontecimiento, caso del italiano Massimo Bottura, el alemán Joachim Wissler, el holandés Jonnie Boer o el francés Pierre Gagnaire, entre otros.

Os esperamos para tomar parte de este sincero y merecido tributo, en una cita que pretendemos se convierta en el **mejor acontecimiento gastronómico de los últimos 25 años**.



Entrega del Gorro de Plata a Martín Berasategui

Gonzalo Antón - Martín Berasategui



“Un provocador brillante, un descubridor de talentos. Con Rafael García Santos la cocina ganó en profundidad, atrevimiento, reflexión y expansión sabrosa. Comió más que nadie en menos tiempo, escuchó más que nadie y viajó más que nadie para testimoniar el auge de la cocina de vanguardia”.

JOAN ROCA (El Celler de Can Roca, 3 Estrellas Michelin, 3º Cocinero del mundo)

Los grandes de la cocina mundial en Zaldiaran

Un antes y un después en la gastronomía española



Gorro de Plata a Ferran Adrià, nº 1 del mundo 2005



Jonnie Boer (Holanda), 3 Estrellas Michelin



Joan Roca, 3 Estrellas Michelin, nº 1 del mundo 2012



Nacho Manzano, 2 Estrellas Michelin



Andoni Luis Aduriz y Massimo Bottura (Italia), nº 1 del mundo 2015



Pascal Barbot (Francia), 3 Estrellas Michelin. Mejor cocinero de Francia 2012



Pedro Subijana, 3 Estrellas Michelin



Anatoly Komm (Mejor restaurante Moscú)



“Rafael tuvo la capacidad de soñar una realidad diferente y hacernos creer que era posible alcanzarla”.

ANDONI LUIS ADURIZ (Mugaritz, 2 Estrellas Michelin, 9º cocinero del mundo)

RAFAEL GARCÍA SANTOS

Nació en Santander el 8 de julio de 1954. Se trasladó a San Sebastián a estudiar Derecho, ciudad en la que emprende la crítica gastronómica en 1981, que ha desarrollado en los rotativos *El Diario Vasco*, *El Correo*, *La Verdad*, entre otros medios de Vocento.

Paralelamente participa en numerosas revistas especializadas: *Club de Gourmet's*, *Vino y Gastronomía*, *Península*, etc. Es autor de los siguientes libros: *La Cocina Vasca de Ayer, Hoy y Mañana*, *El Bacalao en la Cocina Vasca* y *las Mejores Recetas del Mundo*, *Gastronomía y Cocina en Navarra* y *Cocinar por Afición*. *Maritxu, me voy a la Sociedad*.

En 1995 puso por primera vez a la venta la guía *Lo Mejor de la Gastronomía* y unos años después edita la web lomejordelagastronomia.com.

Ha tenido el programa de radio *El Circo Serio de la Gastronomía* en Antena 3, COPE, Intereconomía y Punto Radio. Colabora los domingos en el magazine fin de semana de RNE *No es un día cualquiera*.

Promotor de innumerables actividades gastronómicas, del Certamen de Alta Cocina de Autor de Vitoria, del Congreso Navarra Gourmet Vive las Verduras, del Homenaje Mundial a la Paella en la Ciudad de las Ciencias y las Artes de Valencia y Congreso lomejordelagastronomia.com, primero en San Sebastián y luego en Alicante.



Entrega del Gorro de Plata a Joan Roca

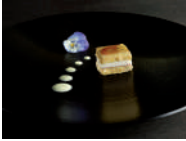
En los 35 años de crítica gastronómica ha sido un abanderado de la renovación gastronómica, impulsando la revolución de ideas vivida en ese periodo histórico y apostando constantemente por catapultar jóvenes talentos, muchos de ellos han llegado a las cúspides de las cocinas española y mundial; están en la mente de todos. Siempre fomentó la calidad, la personalidad y la vanguardia... con criterio.



“El gran crítico gastronómico, defensor a ultranza de la materia prima y creador de la “Biblia gastronómica”, *Lo Mejor de la Gastronomía*, revolucionó la cocina española, dándola a conocer a nivel mundial y marcando un antes y un después en la gastronomía”.

JOSÉ GÓMEZ (Joselito)

Menú, 6 de noviembre (21.00 h). Restaurante Zaldiaran. Vitoria-Gasteiz



Milhojas caramelizado de anguila ahumada, foie gras, cebolleta y manzana verde

MARTÍN BERASATEGUI



Gamba marinada en vinagre de arroz y yuzu, jugo de su cabeza y velouté de algas

JOAN ROCA



Ostra asada a la parrilla, Franck O. Guery-Bilbao

QUIQUE DACOSTA



Espaneñas a los Aromas de Encina con alubias blancas

BITTOR ARGINZONIZ



Huevo trufado y cocinado a la inversa

ENEKO ATXA



Arroz variedad Senia, entre cenizas de trufa negra, y aves de caza de la albufera

QUIQUE DACOSTA



Angulas a la brasa con aromas de aceite, ajo y guindilla

BITTOR ARGINZONIZ



Castañeta glaseada sobre deuxelle de trigueros y piñones, y bombón de ibéricos

ENEKO ATXA



Pichón al carbón con achicoria y bocados de aceitunas

MARTÍN BERASATEGUI



Dulce de aguacate y esencia del bosque

PATXI ECEIZA



Un postre para acabar: Viaje a La Habana

JORDI ROCA

Nota:

El menú puede sufrir variaciones según criterio de los cocineros y mercado.

VINOS

Barón de Chirel Verdejo Viñas Centenarias 2016.
Herederos de Marqués de Riscal.

Pazo Señorans Selección de Añada 2009

Izadi El Regalo 2015

Brut Premier. Roederer

MINERALES

22 Artesian Water

Café de Costa Rica La Brasileña

Gin tonic Schweppes



Presentado por
Pepa Fernández,
directora y presentadora
"No es un día cualquiera"
(RNE)



Precio por comensal: 300 €, IVA incluido
PLAZAS LIMITADAS

Reserva de plaza en el
T. 945 13 48 22 / 945 14 00 79
info@restaurantezaldiaran.com

Una vez confirmada la reserva,
ingresar en el nº cuenta:
IBAN ES51 3008 0160 4331 81088026



"Agradecimiento total a la labor crítica de Rafael García Santos, nos motivó y nos ayudó su discurso argumentado, claro y directo".

CARME RUSALLEDA (7 Estrellas Michelin)

Los referentes de la cocina opinan sobre Rafa García Santos...

“Rafa se propuso hace 40 años ser el Nº1 y sudó sangre hasta conseguirlo. No regateó horas al trabajo duro, se ha pasado la vida de aquí para allá y se ha dejado las pestañas para que cocineros, pasteleros, productos y vinos estén en el camino del cielo, que es donde estamos. GRACIAS CAMPEÓN!!!”.

MARTÍN BERASATEGUI (8 Estrellas Michelin)

“Siempre he dicho que Rafa ha sido el periodista y empresario de la información gastronómica con mejor criterio que he conocido. Con sus iniciativas y sus formas, controvertidas muchas de ellas, ha contribuido a dar un impulso a la cocina y a muchos cocineros. Iniciador de fórmulas que luego han sido copiadas en múltiples lugares se ha pateado gran cantidad de restaurantes de nuestro país y de muchos otros. Le corresponde un lugar emblemático en la historia de la cocina moderna y algunos le deben su posición en el panorama de la cocina”.

PEDRO SUBIJANA (Akelarre, 3 Estrellas Michelin)

“La historia es muy ingrata. Los tiempos que corren parecen creados para olvidar rápido lo que sucedió, cómo sucedió y quienes lo hicieron posible. Pero el recuerdo es patrimonio de los vivos, y de los que hemos compartido y lo hemos vivido. El legado estará en el aire por siempre, abierto a todos, como es el código de la cocina. Rafa fue un canalla, un visionario. Rafa fue cruel, cómplice y agitador de los cocineros. Rafa faltó al respeto, fue apasionado. Rafa amó. Rafa es Rafa García Santos. Gracias”.

QUIQUE DACOSTA (3 Estrellas Michelin)

“Rafael es un maestro que nos ha abierto los ojos, que ha despertado el talento, que ha mostrado el camino de la pasión y ha liderado la nueva historia de la gastronomía mundial. Un visionario, un revolucionario. ¡Gracias!”

JOSEAN ALIJA (Nerua, 1 Estrella Michelin)

“Para nosotros eres un referente. Muchas gracias por tu labor, por dignificar una profesión como la nuestra, y sobre todo, por tu criterio”.

RICARD CAMARENA (2 Estrellas Michelin)





“Recuerdo a este hombrecillo de cara colorada y mirada escudriñadora hace muchos años, cuando entró por la puerta en busca de la verdad gastronómica, una verdad que en ocasiones escuece y duele, a nosotros, sin duda, nos hizo mejores. Este revolucionario convencido que nos adoctrinó desde el púlpito sus interminables tertulias nos hizo ver que lo establecido estaba ahí para tumbarlo y pensar que desde cualquier rincón del mundo se podía llegar a la luna. Te voy a echar de menos Rafa, tu rebeldía, tu lengua fustigadora, tus barbaridades, la provocación, pero sobre todo la alta gastronomía, que se queda huérfana en manos de la crítica sin rostro”.

KIKO MOYA (L'Escaleta, 2 Estrellas Michelin)



“Rafa ha sido clave, en lo que es hoy la gastronomía de nuestro país. Un visionario mundial, todos los cocineros le esperamos, siendo sabedores de la trascendencia de su opinión. Proyectos muy difíciles, que hoy nos referentes, han visto la luz gracias a su convencimiento”.

NACHO MANZANO (Casa Marcial, 2 Estrellas Michelin)



“No es tarea fácil resumir en dos, ni siquiera en doscientas palabras, tu aportación a la culinaria vasca en general. Rafael, desde la humildad de nuestra casa: respeto, admiración y agradecimiento. Respeto a tu opinión perenne, afilada pero constructiva. Opinión siempre sincera, directa y sin vanos circunloquios. Admiración por tus sugerencias, comentarios y ciertas indicaciones. Agradecimiento por la cercanía que nos has demostrado por tantos años. Habiendo percibido siempre, total sinceridad y máximo respeto en tus valiosas aportaciones”.

AITOR ARREGUI (Elkano, 1 Estrella Michelin)



“Un hombre brillante que generó la revolución de la gastronomía mundial, cambiando los parámetros habituales e imponiendo una filosofía resultado de pálidas imitaciones. Estoy hablando de mi amigo Rafael Garcia Santos, de un oximoron feliz llamado “visionario pragmático”. Tuve el privilegio de seguirlo en su aventura, y con el conocimiento adquirido soy consciente de que con sus grandes ideas en cualquier campo puede ayudar al mundo a crecer”.

GIORGIO GRIGLIATTI (Crítico gastronómico, Italia)



“Estoy muy contento de compartir este momento, que es tu momento. Nunca te has escondido detrás de la máscara de la pura objetividad, siempre has dado la cara... lúcido y preocupado, radiante y receptivo. No tengo la menor duda de que eres una de las grandes personalidades gastronómicas de las últimas décadas. Admiro tu fuerza y coraje, tu gran capacidad de síntesis, de ver más allá de la cocina formal. Con tu particular visión supiste como nadie captar y elevar al Olimpo el potencial gastronómico de este país. Personalmente te estoy infinitamente agradecido por ayudarme a cristalizar mis intuiciones. Siempre estarás en mi mente y en mi corazón”.

BITTOR ARGINZONIZ (Etxebarri, 1 Estrella Michelin. 6º cocinero del mundo)

“No fue un soplo de aire fresco para la cocina española de finales del siglo pasado, fue un huracán que decidió ponerlo todo patas arriba y cuya labor pronto trasciende el ámbito vasco. García Santos arremete contra todo y contra todos y proclama la revolución. Para ello no se conforma con criticar y sacudir hasta al lucero del alba: pasa a la acción, organiza eventos, busca cocineros rupturistas, monta congresos y certámenes... Todo el mundo le teme, pero todo el mundo sabe que lo necesita. Tiene, entre otros méritos, haber sido capaz de intuir lo que sería capaz de hacer un poco conocido cocinero llamado Ferran Adrià. O descubrir a un impulsivo y nervioso joven donostiarra que atiende por Marín Berasategui... Rafa hizo que tomásemos conciencia de lo que estaba pasando y lo que estaba por pasar”.

CRISTINO ALVAREZ (Caius Apicius)

“Amigo de Jaén y defensor de la calidad de nuestro producto estrella. Su contribución ha sido importante a la hora de situar al aceite de oliva virgen extra en el pedestal gastronómico que merece: presencia y prestigio para un producto que le ha tenido como uno de sus grandes embajadores”.

JESÚS ZAFRA (Diputación de Jaén)

“Muchos años al lado de RGS me han enseñado tres cosas:

- Tiene un increíble “ojo gastronómico” (el equivalente en lo suyo al famoso “ojo clínico”).
- A menudo lo que dice suena a chino pero el tiempo acaba dándole la razón.
- Aunque se empeñe en disimularlo a toda cosa, es un tipo majo y un amigo estupendo. ¡Felicidades, Rafa!”

PEPA FERNÁNDEZ (RNE)

“Tal vez diría que es el paladar más auténtico que he conocido y que gracias a él nuestro trabajo ha, el de productores y restauradores, ha sido mucho más valorado tanto dentro como fuera de este país. Ha conseguido dar a conocer y destapado el potencial de este país en gastronomía”.

CARLOS PIERNAS (Carpier)

“Toda mi admiración, afecto y amistad al gran revolucionario de la gastronomía del mundo”.

PACO TORREBLANCA (Mejor pastelero del mundo)



Los grandes de la cocina mundial en Zaldiaran

Un antes y un después en la gastronomía española



Denis Martin (Suiza)



Gorro de Plata a Karlos Arguiñano



Enrico y Roberto Cerea (Italia, 3 Estrellas Michelin)



Quique Dacosta y Joan Roca



Ángel León (2 Estrellas Michelin)



Carlo Gracco (Italia, 2 Estrellas Michelin)



Homenaje a Santi Santamaría



Congreso Nacional de Cocina de Autor



“Único, visionario, paladar adelantado y sí, un canalla!!!

Pero con un trasfondo motivador”.

PEPE RODRÍGUEZ (El Bohío, 1 Estrella Michelin)



Desde 1984 el **Restaurante Zaldiaran** apuesta por la alta cocina sin perder la identidad de la cocina vasca. En Zaldiaran fuimos pioneros y precursores durante 22 años del **Congreso de Cocina de Autor**, que se convirtió en referencia mundial a nivel gastronómico. Asimismo, y en paralelo al propio Congreso, el Zaldiaran organizó el **Campeonato de España de Jóvenes Cocineros**, a través del cual pudimos descubrir el talento de cocineros que entonces compitieron: **Joan Roca, Andoni Luis Aduriz, Sergio Arola o David de Jorge**, entre otros. Nuestra inquietud y compromiso por la gastronomía sigue estando tan vigente como desde el principio.

PREMIO NACIONAL
DE GASTRONOMÍA

MEDALLA DE ORO
DE LA CIUDAD DE VITORIA

ZALDIARAN
RESTAURANTE



PREMIO EUSKADI DE GASTRONOMÍA
2014

CAMPEÓN DE ESPAÑA DE REPOSTERÍA
ALTA RESTAURACIÓN



“Visionario, valiente y veraz”.

ENEKO ATXA (Azurmendi, 3 Estrellas Michelin)

Las grandes bodegas de Rioja Alavesa marcan la diferencia. Descúbrelas



Hoteles recomendados:

Hotel AC General Alava

Avenida de Gasteiz, 79. T. 945 21 50 00

Hotel Silken Ciudad de Vitoria

Portal de Castilla, 8. T. 945 14 11 00

Hotel NH Canciller Ayala

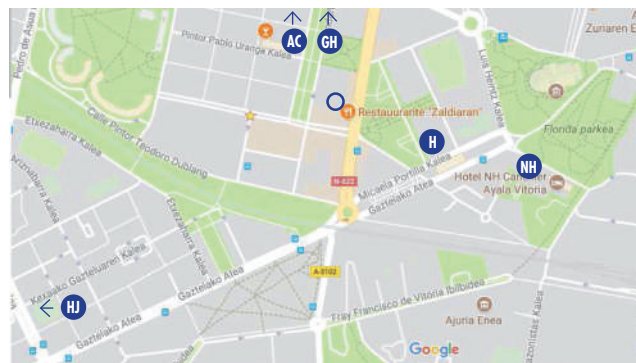
Ramón y Cajal, 5. T. 945 13 00 00

Hotel Jardines de Uleta

Alto Uleta, 1. T. 945 13 31 31

Gran Hotel Lakua

Tarragona, 8. T. 945 18 10 00



“Gran crítico y gran amigo; ha trabajado por la gastronomía española con gran esfuerzo y gran credibilidad. Es importante ser feliz con lo que haces y él lo ha conseguido”.

MANOLO DE LA OSA (Las Rejas, 1 Estrella Michelin)

Rafa es algo más que un gran amigo. A lo largo de estas últimas décadas, gracias a él y a su mirada visionaria he descubierto nuevas cocinas, nuevas sensibilidades gastronómicas, nuevas culturas culinarias... Su interés en seguir aprendiendo del mundo que le rodea nos ha empapado a quienes hemos tenido la suerte de compartir viajes y confidencias con él; en cada país y restaurante del mundo que visitamos el respeto y admiración hacia su figura eran tremendos. Gracias a su labor hemos conocido a los grandes cocineros del mundo, vitales a la hora de entender la evolución de la gastronomía mundial de los últimos 35 años.

Otro motivo de admiración hacia la figura de Rafa ha sido su visión de futuro y su apuesta por los jóvenes talentos de la cocina que años más tarde se convertían en cocineros de primer nivel. Los nombres están en la mente de todos. Estar junto a Rafa durante todos los años me ha permitido, además, comprobar en primera persona su constancia, su infatigable tesón y su capacidad de trabajo. Era capaz de levantarse a trabajar a las siete de la mañana después de haber degustado una cena de 40 platos.



Son muchos los motivos que me enorgullecen de nuestra amistad y orgullo hacia su persona, tantos que no encuentro mejor tributo que este homenaje que hemos organizado con todo el cariño del mundo un grupo de amigos.

GONZALO ANTÓN
Restaurante Zaldiaran



“Rafa ha sido y es la verdad más grande que nos podía pasar a los cocineros...
verdad y crítica con sapiencia inusual en este país”.

ANGEL LEÓN (A Poniente, 2 Estrellas Michelin)

Organiza

ZALDIARAN
RESTAURANTE

Patrocina

EUSKADI · BASQUE COUNTRY



Colaboran



artepan



“Rafa, contigo empezó todo; gracias por ponernos en nuestro sitio,
en todos los sentidos”.

PEDRO Y MARCOS MORÁN (Casa Gerardo, 1 Estrella Michelin)

DÓNDE COMER

QUÉ VISITAR

DÓNDE COMPRAR

LISTADO DE ESTABLECIMIENTOS



EUSKADI
gastronomika

GUÍA DE TURISMO ENOGASTRONÓMICO

EUSKADI
BASQUE COUNTRY



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

TURISMO, MERKATARITZA
ETA KONTSUMO SAILA
DEPARTAMENTO DE TURISMO,
COMERCIO Y CONSUMO

www.euskadigastronomika.eus