

TABAKALERA



ARZAK

EL MUNDO ENTERO
PINTADO DE 4 COLORES

DOSSIER DE PRENSA

KULTURA
GARAIKIDEAREN
NAZIOARTEKO
ZENTROA

CENTRO
INTERNACIONAL
DE CULTURA
CONTEMPORÁNEA

INTERNATIONAL
CENTER OF
CONTEMPORARY
CULTURE

tabakalera.eu



Título de la exposición

Arzak. El mundo entero pintado de cuatro colores

Comisaria:

María Luisa López Telleria (Jankontuak)

Textos:

Hasier Etxeberria

Familia Arzak

Jankontuak

Asesoramiento gastronómico:

I+D Arzak

Diseño Gráfico:

Nerea Gabilondo

Diseño museográfico:

Lourdes Bañuelos

Fechas

26/03/2019 > 14/04/2019

Lugar

Sala de exposiciones 2

Tabakalera – Centro Internacional de Cultura Contemporánea



ÍNDICE

- 1. Presentación**
- 2. Juan Mari Arzak según Hasier Etxeberria**
- 3. Herramientas transmedia**
- 4. M. Luisa López Telleria**
- 5. Fechas y horario de la exposición**



Presentación

La exposición *Arzak. El mundo entero pintado de cuatro colores* se basa en creaciones culinarias de Juan Mari Arzak y en textos del periodista y escritor Hasier Etxeberria para, a través de los cinco sentidos, plantear una reflexión en torno a la cocina de vanguardia desde su vertiente más artística. Esta exposición, que se podrá visitar en Tabakalera del 26 de marzo al 14 de abril, se enmarca en el proyecto expositivo que en torno a Arzak presenta San Telmo Museoa.

“Yo se lo he oído por primera vez a Juan Mari Arzak: ‘Lo único que nos diferencia del resto del mundo son cuatro salsas’. Y coincido del todo con él, aunque sabemos que es mucho simplificar. Casi todo lo demás que tenemos en nuestra cocina es lo mismo que podemos encontrar con pequeñas diferencias y matices en otros lugares del mundo. Pero hay cuatro salsas que aquí y solo entre nosotros, se pueden encontrar. Cuatro salsas, cuatro colores, que son únicos: la salsa roja, la salsa verde, la salsa blanca y la salsa negra”.

Hasier Etxeberria

5+1. Los cinco sentidos y el sentido del humor

La vista. El mundo entero pintado de cuatro colores

El gusto. El gusto por nuestra tierra

El oído. Los sonidos de la cocina en directo

El olfato. Los aromas de la tradición

El tacto. Las texturas del vino

Y el sexto sentido: el sentido del humor

Estos seis sentidos y los colores de las cuatro salsas que, en palabras de Hasier Etxeberria, definen la cocina vasca marcan las líneas fundamentales sobre las que discurre la exposición, comisariada por M. Luisa López Telleria. La muestra se compone de imágenes, objetos, obras de arte, audiovisuales, textos, testimonios, etc. que, siguiendo esas líneas maestras, nos introducen en el universo de Arzak, nos ayudan así a comprender el fenómeno de la gastronomía vasca y promueven la reflexión en torno a los valores que lo han hecho posible.



Juan Mari Arzak según Hasier Etxeberria

Arzak. El mundo entero pintado de cuatro colores se apoya en gran medida en textos de Hasier Etxeberria (Elgoibar, 1957- 2017). Escritor, presentador, columnista y gastrónomo, fue creador del periódico digital ZuZeu y colaborador de la Guía Repsol. En televisión, dirigió y presentó *Sautrela*, espacio sobre literatura; los programas culturales *Fahrenheit*, *Beti eskamak kentzen*, *Babel* y *Ez dago larrosarik*, así como *Zopa haundi* (gran sopa) y *Lapikoka* (A puchero), dedicados a la gastronomía. Dirigió seis documentales centrados en la figura otros tantos cocineros vascos: Juan Mari Arzak, Hilario Arbelaitz, Martín Berasategui, Andoni Luis Aduriz, Pedro Subijana y Eneko Atxa. En ellos realizó un certero retrato de la forma tan diferente en la que cada uno de ellos entiende una pasión compartida: la cocina.

Así presenta Hasier Etxeberria a Juan Mari Arzak:

“El más reputado de entre los cocineros vascos fue un niño que nació en un restaurante. La puerta de su habitación daba directamente al comedor. Esa era su entrada al mundo: un comedor repleto de comensales. Para Arzak cocinar y vivir son sinónimos, por eso afirma que él nunca ha tenido un restaurante, que la suya es una casa de comidas. Arzak ha sido y es el alma mater de la cocina vasca y también de la española”.

Herramientas transmedia

El relato de la exposición se completa con los siguientes soportes documentales:

- Libro-cuaderno de cocina: se trata de una publicación que incluye imágenes de la exposición, fotografías del álbum familiar de Juan Mari Arzak y de platos cocinados, así como recetas que permiten poner en práctica una de las cocinas más exquisitas y que forman parte ya de nuestro recetario compartido.
- Documental: *Mesas y musas. Izan zirelako gara, garelako izango dira* (una producción de Zinea sortzen). A lo largo del recorrido de la exposición, seis piezas audiovisuales recogen la historia del restaurante Arzak. Una mirada femenina a través de la narración de las mujeres que han cuidado, enseñado, apoyado o inspirado a Juan Mari Arzak: su madre, su mujer, sus hijas, y también sus jefas de sala, de partida y de cocina.

**María Luisa López Telleria (Jankontuak)**

Comisaria

Nacida en San Sebastián, María Luisa López Telleria es licenciada en turismo, hostelería y máster universitario en protocolo y *marketing* turístico. Experta en fusionar la gastronomía con la cultura, la enseñanza, la ambientación y la sensorialidad profesionalmente desde hace 35 años, ha desarrollado su labor en hoteles, restaurantes, comercios, bodegas y museos, así como en la edición de libros, cine y televisión.

Fechas y horario de la exposición

Del 26 de marzo al 14 de abril de 2019

Horario de la sala de exposiciones:

De martes a jueves: 12:00 – 20:00

Viernes: 12:00 – 21:00

Sábados: 10:00 – 21:00

Domingos y festivos: 10:00 – 20:00

Lunes cerrado