



JOSEAN MARTINEZ ALIJA

RESTAURANTE GUGGENHEIM BILBAO

REFERENCIAS....

Bajo la espectacular piel de titanio del Museo Guggenheim, el arquitecto canadiense Frank Gehry proyectó con las peculiaridades de las galerías del museo, un área gastronómica bajo el nombre de Restaurante Guggenheim – Bilbao. . El mobiliario de pino de Oregón ideado por el arquitecto y su enorme ventanal con vistas a la prestigiosa Universidad de Deusto constituían el punto de partida de un espacio para compartir, emocionar y seducir. Un lugar donde los platos transmitieran sensaciones de armonía y sencillez.

Se trata de una zona multidisciplinar que comprende una cafetería exterior, una cafetería interior (exclusiva para los visitantes del museo), un comedor con menú del día y un restaurante gastronómico.

Las cafeterías fueron concebidas como primer escaparate, con la finalidad de atender las necesidades básicas del numeroso público que se acercaba diariamente a visitar las exposiciones. Al mismo tiempo, se ha ido desarrollando un restaurante de lujo con capacidad para 60 personas, cuyo fin no es sólo trabajar los mejores productos con valentía, sino también estar a la altura del sello de calidad Guggenheim para un centro cultural de estas características.

QUÉ HACEMOS, CÓMO COCINAMOS....

Josean Martínez Alija, que lidera un excelente equipo, es el artífice de las propuestas que se presentan a diario en el restaurante Guggenheim Bilbao. Con el paso de los años ha ido haciendo suyo el dogma de la constancia en el trabajo como forma de perfeccionar el conocimiento gastronómico y sus técnicas de elaboración.

El imaginativo chef, alimenta su actitud vital absorbiendo cada detalle de la vida, transmitiendo y compartiendo sensaciones y siguiendo unas pautas de trabajo centradas en el equilibrio, la pureza y la calidad: la adquisición de conocimientos es un largo camino y Josean lo sabe.

El chef apuesta por la pureza y busca el exotismo en los productos cercanos y se mantiene fiel a las diferentes temporadas, apoyándose en los diferentes productores afines al movimiento Slow-food, que representan la calidad como elemento diferenciador. En todos sus platos está presente la materia prima en su estado más puro, un elemento fundamental en la creación de cualquier receta que junto a los olores, sabores y todas aquellas texturas y virtudes, otorgan equilibrio a todos sus platos.

Para Josean la cocina parte de la excelencia. Un buen número de platos se construyen a partir de jugos, caldos o destilados delicados e intensos, y cada uno de ellos cuenta la experiencia del chef desde que ese producto ha entrado en contacto con sus manos.

La textura adquiere un valor fundamental. Discrimina las temperaturas extremas con el fin de acariciar el paladar y sentir en plenitud todos los matices. De este modo consigue unos platos plenos en aromas, con sabores suaves aunque marcados, punzantes. Platos en los que la sorpresa y la provocación siempre están presentes.

El objetivo de Josean es simple a la vez que ambicioso. Ahí es nada. Intentará que el comensal se enfrente a lo desconocido y se deje seducir por las diferentes propuestas, disfrutando así, de un momento único.

En definitiva, despertar todos los sentidos y provocar un electroshock

TRAYECTORIA DE JOSEAN....

Josean Alija, nacido en León en el año 1978, va adquiriendo sus primeros conocimientos culinarios mediante estancias en fogones de renombre como el Goizeko Kabi bilbaíno, el Hotel Ercilla, el restaurante Hotel Mercure de Baiona, El Bulli o Martín Berasategui en Lasarte, entre otros

En el año 2000 Bixente Arrieta, entonces al frente de los fogones del museo y siguiendo el lema de que artesano es aquel que hace lo que ya sabe mientras que el artista se atreve con aquello que desconoce, decide confiar en Josean para que asuma la responsabilidad del restaurante y le nombra jefe de cocina.

Ese mismo año obtiene el primer puesto en el VI Campeonato de España de Alta Cocina de Autor para Jóvenes Chefs, que se celebró en el Congreso Lo Mejor de la Gastronomía del Palacio de Congresos Kursaal de San Sebastián.

En el 2002 su receta de *Foie gras de pato asado en entero con fideos de zanahoria escarchados y makil goxo* obtuvo el premio al plato más artístico del año.

El 17 de noviembre de 2003 Lo Mejor de la Gastronomía de Rafael García Santos concede al joven equipo el premio a la mejor labor en pro del queso Parmegiano-Reggiano en el trabajo de los lácteos: *el equilibrio de aromas y sabores en la cocina de la leche y sus derivados*. Y el plato más bello por la *caseína batida de leche fresca, con jugo helado de fresas y crocante de violetas*

Ese mismo año participa en el libro 'Homenaje a la tortilla de patata', de José Carlos Capel, junto a Martín Berasategui, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz, Ferrán Adriá, Joan Roca y Pedro Subijana entre otros.

En febrero de 2005 se publica 'La cocina del restaurante Guggenheim de Bilbao', una publicación de Josean Martínez Aluja y Martín Berasategui, donde se recogen en forma de recetario los siete años de experiencia del restaurante bilbaíno.

En primavera Maki Kimura le realiza una entrevista para la revista "España Imparable".

Ese mismo año el restaurante obtiene una calificación de 16 sobre 20 en la Gault Millau.

En octubre del 2005 recibe el Premio Pil-Pil de la Gastronomía Vasca al mejor postre de la década con su *Jugo frío de cacao amargo con infusión helada de leche y anises, crujiente de almendra y nuez moscada*.

Del 4 al 12 de mayo de 2006 participa en unas jornadas sobre la cocina vasca en la sede de Las Naciones Unidas de Nueva York, organizadas por el Gobierno Vasco.

El 7 de febrero de 2007 la Real Academia de Gastronomía Vasca le otorga el premio al mejor restaurador de Euskadi

Del 11 al 14 de febrero participa en el festival conocido como Omnivore en el Havre (Francia) invitado por Andrea Petrini,. En él presenta una ponencia sobre fondos y jugos en la cocina del Guggenheim.

El 10 de junio Josean y su equipo se trasladan a Gijón al restaurante La Campana invitados por Nacho Manzano, con el fin de officiar una cena para 60 comensales entre los que se encuentran gourmets, cocineros y críticos gastronómicos.

El 3 de septiembre participa en el encuentro Gelinaz en el restaurante Noma de Copenhague, junto a chefs como Fulvio Pierangelini, Casper Kurdhal, Máximo Bottura, Iñaki Aizpitarte, Setter Nilsson o René Redzepi.

En noviembre de este año es nombrado “Mejor cocinero del año” en la guía Lo Mejor de la Gastronomía de Rafael García Santos. En esta guía se le reconoce con una puntuación de 9 sobre 10.

A finales de este mes participa en la feria Al Gusto organizada por Slow Food y el Bilbao Exhibition Center y dirigida por Mariano Gómez y Carlo Petrini.

En enero de 2008 participa en una cena benéfica en Corvazo, San Casiano (Italia), con el fin de recaudar fondos para la investigación en pro de la recuperación de la médula ósea.

Este mismo mes es invitado a Madrid Fusión, donde realiza una exposición sobre los aromas del Parmegiano-Reggiano junto a los chefs Quique Dacosta y Sergi Arola.

Publicaciones de la talla de la revista japonesa *Eclat*, o la guía *The Guide for the Luxury Lifestyle*, de Miljonair Guide, seleccionan el restaurante Guggenheim Bilbao como uno de los establecimientos más destacados a nivel internacional.

El 25 de febrero se le otorga a Josean Martínez Alija el Premio Vizcaya de Gastronomía-Inversus Banco en su primera edición.

Mayo de 2008