

Martin Berasategiren sukaldaritza bost etapatan

1984-1992

Martinek sukaldaritza rustikoa egiten du, oso teknikoa; eragin handia du harengan aurkitu berri duen unibertsoak. Bai sukaldaritzan, bai gozogintzan, osagai berriak erabiltzen ditu, ardandegietan tradizioz ondutako osagaiekin nahasian.

Orduan hasi zen garatzen gerora haren ezaugarrietako bat izango zena: sukaldea hainbat taldetan ongi antolatuta dago eta gaztetasuna da guztiak lotzen dituen faktorea.

1993-1997

Lasarten igarotako lehen bost urteetan, Martin bere sukaldaritza eraikitzen eta giza taldea finkatzen aritu da. Euskal sukaldaritza tradizionalaren errepaso orokorra egiten du eta konplikazio gutxiagoko platerak sartzen ditu kartan.

Profesional ona dela erakutsiz, «sukaldari eskulangilearen» moldeak hausten dituen lehen euskal sukaldaria da. Martinek erakutsi du koherentziari eta kalitateari eustea posible dela bezero gutxiri edo askori jaten emanda ere.

1998-2001

Inoiz baino sukaldariago da Martin. Giltzarriak: errezeta landuak eta planetako leku guztietako osagai onenen bilaketa. Gero eta birtuosoagoa eta, batez ere, erregulartasun handikoa. Ez dago gorabeherarik. Martin bakan baten urteak dira; nortasun propioko sukaldari sortzaile baten sukaldaritza, hain zuzen.

2001-2005

Oso etapa garrantzitsua da Martinentzat, Michelin gida ospetsuko hirugarren izarra lortzen baitu. *Lo mejor de la gastronomía española 2002* gidan ere 9,5eko puntuazioa lortzen du. *Guida delle Guide* aldizkariaren arabera, Europako 6 jatetxe onenen artean dago Berasategiren Lasarteko jatetxea. Sari horiekin eta beste batzuekin, munduko sukaldaririk onenetakoa bilakatu da.

2006

Ondo egindako lanaren aitortza kulturaren, gizartearen eta gastronomiaren alor guztietatik ari da iristen. Martin berritzailea eta abangoardista da, eta bere jakinduria guztia sukaldari gazteen zerbitzura jarri du. Bere sukaldaritzaren oinarriek tinko jarraitzen dute.