

Víctor Arguinzoniz

Víctor Arguinzoniz está considerado uno de los fundadores de la barbacoa Europea creativa, tal es el impacto que el Asador Etxebarri ha tenido en la escena gastronómica del mundo durante la última década, que hoy en día, los cocineros de todo el mundo acuden a su humilde restaurante enclavado en las colinas de Atxondo, a 30 minutos de Bilbao, por su parrilla de madera hecha a medida y su buen hacer en la técnica ancestral del fuego a partir de diferentes tipos de leña, antes de emprender el regreso a sus países de origen.



Valle de Axpe

Arguinzoniz es el número uno de la parrilla en su verdadero sentido, y en Etxebarri los comensales reciben una clase magistral de la cocina sobre la madera en sus paladares, repleto de los sabores y matices que pueden ser obtenidos como resultado. Todo en el menú, desde la ventresca de atún rojo, las ostras a la brasa rellenas de algas, las gulas o el

chorizo fresco con maíz, tienen la delicada marca de humo que rueda alrededor del paladar como un cálido abrazo. Los ingredientes son frescos y de temporada – muchos cultivados, recogidos o criados por el propio Arguinzoniz-. Los platos son sencillos y, a menudo sin adornos: una guarnición suave con la suficiente personalidad, es suficiente para que los sabores cobren vida.

En un momento gastronómico dominado por la técnica y la cocción al vacío, la propuesta más tradicional puesta a punto, junto al enfoque del Asador Etxebarri, es una bocanada de aire fresco con un menú que se crea basado en los productos de temporada, y la manera humilde en la que se preparan los platos, se resumen es una experiencia profundamente satisfactoria.



Arguinzoniz controla el ritmo de lo que debe ser la comida en un restaurante; lo que comienza como una serie de pequeñas porciones donde cada una es protagonizada por sólo uno o dos ingredientes, se ejecuta en un “crescendo” con una carne

perfectamente ejecutada, antes de que descienda en un epílogo de postres ligeros.

No se deje engañar: la cocina y la atención al detalle es tan preciso, como los de mesa con manteles blancos que evocan lo comedores de París, pero la calidad visceral de la propuesta y el enfoque instintivo de Arguinzoniz en la parrilla, añaden una dimensión extra que hace que del Asador Etxebarri, uno de los mejores del mundo.