

# “Kontua da mahaikideak mahaian egonda Erkidegoan zehar paseatu ahal izatea”

## Alberto Arzarekin solasean



Anartz Ormaza Ugalde  
Arkitektoa (TEO Arkitektura) eta UEUko  
Arkitektura sailburua.

Jasotze-data: 2018-11-11  
Onartze-data: 2017-12-12

Papila da elikaduraren munduan espezializatutako lehen diseinu-estudioa. 2009an sortu zuen Alberto Arzak, elikagai eta gastronomiaren diseinuan espezializatutako industria-ingeniari teknikoak, eta janaren esperientziarekin lotuta garatzen dituen ikerkuntza-, diseinu- eta berrikuntza-proiektuak.

2018 urtearen hasieran, Valentziako Turismo Agentziak aurkeztu zuen «Foodscape», esperientzia turistiko-gastronomikoan kontzeptu berritzailea. Valentziako Erkidegoko paisaia ezagunenak oinarri hartuta, «forma, silueta eta kota bakoitzak bizia hartzen du jankideen mahaira itxura berri batekin heltzeko».

Egitasmo horretan parte hartu zuten Alberto Arzak, Valentziako Karak jatetxeko Rakel Cernicharo chefak eta bertako artisauak.

### **Nola sortu zen egitasmoa, zein izan zen abiapuntua?**

Valentziako Erkidegoa ondare kultural handiko lurraldea da, ohitura, paisaia, turismoa, gastronomia... Balio handiko identitate propioa dauka, nahiz eta ez den beti asmatu nola aprobetxatu.

Gabezia hori nabarmena izan da turismo eta otordu-zerbitzuen sektore garrantzitsuan. «Eguzkia eta hondartza»z haratago, nahitaezkoa da balio eta identitatearen eranstea esperientzia bakoitza bakarra eta lurraldearekin identifikatzen dena izan dadin. Artisautzak eta diseinuak auzi horretan egin diezaioke sektoreari balio handiko ekarpena.

Hori dela-eta, Valentziako Turismo Agentziak bere turismo-



Irudiaren egilea - Laura Maioz.

estrategia berriaren barruan mahaikideentzako bizipen-proposamen berriak ikertu nahi izan zituen.

### **Antzeko erreferentziako lanik ez egoteagatik abentura kolektiboa izanik, zerk animatu zintuen parte hartzera? Nolako izan zen taldearen prestakuntza-prozesua?**

Mediterraneoko identitate gastronomikoa sormenaren eta ikerketaren bidez indartzeko, beharrezkoa zen ikuspegi

berri bat ezartzea eta modernizatzea. Diseinuaren eta ostalaritzaren munduko profesional nabarmenak biltzeko beharra ikusi zuten, apustu berritzaile eta desberdina egin ahal izateko. Eta horretarako, diseinuaren eta gastronomiaren profesional nabarmen gisa parte hartzea gonbidatu gintuzten. Sektore turistiko-gastronomikoari berrikuntza estrategiko honen garrantzia ulertarazteko, proiektuak adibide gisa eta sektoreari kontzientzia emateko balioko zuten.

**Proiektuaren izena *Foodscape (Food+Landscape) da; zenbaki honetan proposatzen ditugun bi ardatzak artikulatzen ditu, janaria (sitos) eta tokia (topos), hain zuzen ere. Nolakoa izan zen diziplina horien arteko topaketa, gastronomia eta paisaia, sormen-prozesuan?***

Rakel Cernicharok sukaldeko profesionalaren ikuspegia ekarri zuen baxeraren diseinura, eta harekin batera aurkeztu ziren hiru errezetak sortzeaz arduratu zen. Janariaren bidez eta modu minimalistan, Valentziako Erkidegoko gastronomia-pasealeku bat irudikatzen saiatu zen.

Baxeraren sormenaren eta diseinuaren ardura nik hartu nuen, Valentziako Erkidegoko paisaiarik adierazgarrienetako batzuetan inspiratuta. Forma, silueta eta maila-kota bakoitza baxerara ekarri nituen, guztiak bizitza berri bat hartzen zuelarik, mahaikideen mahaira modu desberdin batean iristeko.

#### **Zein izan zen emaitza?**

Bi hilabete baino gehiago elkarrekin lan egin ondoren, haritzezko zurez egindako hiru baxera-piezaren emaitza eman zuen proiektuak: Mendi pieza, Baratze pieza eta Albufera pieza; espazio bakoitzeko produktuetan eta errezetategian oinarritutako hiru errezeta eta sormen-prozesu guztia biltzen zuen bideo esperientzial bat.

Kontua da mahaikideak mahaian egonda Erkidegoan zehar paseatu ahal izatea. «Baratze» piezaren gainean ortuko barazki-tako batekin hasi; «Mendi» piezan brasan egindako eta lurrez infusioatuta txerri batekin jarraitu, eta eskabetxean egindako basahatezko piper beteekin bukatu, «Albufera» piezan.

#### **Nola izan da zuetako bakoitzaren lurraldera hurbiltzea?**

Proiektua garatzeko Valentziako Erkidegoko paisaia adierazgarrienetako batzuk ikertu eta bisitatu genituen, baita horietako bakoitzaren ohiko produktuak eta errezetak ere.

#### **Egun elikagaien ekoizpenak lurralde horretan zer paper jokatzan duen hauteman duzue?**

Valentziako Erkidegoak Espainian aurki daitekeen jaki-gordailu naturalik onenetakoa dauka. Bai Mediterraneo itsasoko uretatik edo bai soro eta baratzeetako laborantzetatik datoz, beren dietaren eta gastronomiaren oinarria ez ezik, lurraldeko ekonomiarentzat eta turismoarentzat funtsezko elementuak diren elikagai-produktuak.

Oso garrantzitsua da bere produktuen bikaintasuna nabarmentzea, Kontseilu Arautzaileen, Jatorrizko Deituren edo Adierazpen Geografiko Babestuen bidez haien kalitatea zaindu eta egiaztatzeke. Gastronomia zeharkako produktu

bat da, eta Valentziako Erkidegoak eskaintzen dituen produktu turistikoaren katalogo guztia aberasten du. Gainera «faktore erabakigarria» da opor-helmuga aukeratzeko orduan, inkestari erantzun dioten turistaren % 29ren arabera.

#### **Bukatzeko, zein balio du Foodscape bezalako proiektu batek zuentzat?**

Proiektu hau oso garrantzitsua eta interesgarria izan da, diseinuak, eskulangintzak eta gastronomiak turismo gastronomikoa sustatzeko ekar dezakeen guztia frogatzen lagundu duelako. Abangoardiako proiektu bat izan da, eta sormena eta berrikuntza batu ditu sukaldaritzaren sektorean, turistentzako esperientzia gastronomiko berriak sustatzeko.

===

Erredakzioan itzulia.



Irudiak ~ Foodscape proiektua: mendia, albufera eta ortua.  
Egilea ~ Juan Vicent.