

Eneko Atxa sukaldari bizkaitarrak 5 izar ditu Azurmendi*** eta ENEKO jatetxeei esker.



Osasunaren, elkartasunaren eta jasangarritasunaren aldeko konpromisoan beti sendo, bere Azurmendi*** jatetxeak, hiru Michelin izarrekin, birritan iz jaso du *Munduko jatetxerik jasangarrienaren saria 2018an, The World's 50 Best Restaurants* zerrendaren eskutik. Gainera, *Europako jatetxe onena*

izendatu du OADek (Opinionated About Dining), eta *Munduko jatetxerik onena* Elite Traveller luxuzko aldizkariak. Eneko Atxa 2015eko *Sukalde Buru Onenaren Gastronomia Sari Nazionalea* da, Europako 2019 Urteko Sukaldaria Saria Madrid Fusionen arabera, 2018ko Gastronomia Osasuntsuaren Sari Nazionalea, eta *European's Young Leader* taldeko parte izan da.

Aldi berean, sukaldariak bere nazioarteko hedapenarekin jarraitzen du, ENEKO Londres, ENEKO Larrabetzu (bere 'etxea'), ENEKO Tokyo, ENEKO Bilbao (Euskalduna jauregian) eta duela gutxi ENEKO eta BASQUE (Lisboan) jatetxeak ireki eta gero.

Jatorria:


Eneko Atxak 15 urterekin hasiko du bere ibilbide gastronomikoa Leioako Ostalaritza Eskolan (Bizkaia). Aldi berean, hainbat stage egingo du jatetxe desberdinetan, non euskal sukaldaritza tradizionala ikasi eta bere eragina jasoko duen. Ikasketa horien ondoren, jatetxe ezagunetarako bidea hartuko du, eta, apurka-apurka, sendotuz joango da bere nortasun eta estilo propioa. 2005ean, izen handiko jatetxeetan sukaldeburu izan ondoren, bere jatetxe propioa irekitzea erabakiko du: Azurmendi***.

www.enekoatxa.com

info@enekoatxa.com

Lagina s/n 48195 Larrabetzu (Bizkaia)

 @eneko_atxa

 @enekoatxa

2012an, Azurmendi*** jatetxeak, Eneko Atxak berak bere etxe gisa hartzen duenak, 3 Michelin izarrak lortuko ditu une garrantzitsu bat markatuta, Bizkaiko lehen jatetxea eta bakarra bilakatuko baita sari hori lortzen. Aipamen horri esker, gainera, Espainiako hiru izardun sukaldari gazteenetariko bat bihurtuko da Eneko Atxa, 35 urterekin.

Azurmendi*:**

Azurmendik bere ateak 2005eko irailean irekiko ditu eta bere hastapenetan upeltegi bat, jatetxe bat eta ekitaldi handietarako espazio bat barne hartuko ditu. Negozioaren garapenaren ondorioz eta 2010ean bi Michelin izar lortuta, jatetxearentzako gune berri bat irekitzea erabakiko du, 2012. urtearen hasieran bere ateak irekiko dituen. Iberiar penintsularen lehen jatetxe jasangarria izango dena, ingurumena gutxi kaltetzen duten lan-metodo berriak, birziklaturiko material lokalak eta une horretan erabilgarri zeuden energia berriztagarriei dagokienez teknologia aurreratuena barneratzen dituen. Gainera, gastronomiaren inguruan esperientzia bat sortzen lehenengo sukaldaria izango da, bere espazioen eta denboraldiko produktuen inguruan ibilbide bat eskainiz eta sukaldaritzan duen tradizioaren jatorria eta historia birsortuz. Sensazio jatetxe bat da, non txoko, zehaztasun eta zerbitzu bakoitzak Eneko Atxaren nortasuna eta filosofia erakusten duena, lurralde batek markatua, balioak ulertzeko eta transmititzeko modu bat.

ENEKO, haziz doan kontzeptu bat:

Eneko Atxak 2016an sortutako kontzeptu gastronomikoa da ENEKO. Londreseko One Aldwych hoteleko jatetxean ezarriko da lehen aldiz. Jatorrietara egindako itzulera bat da, egungo proposamen bat, chefaren sukaldaritzaren oinarrietako bat bera ere ez duena galtzen: zaporea eta teknika.


Londres (2016), Larrabetzu (2017), Tokio (2017), Bilbo (2018) eta Lisboako (2019) espazioak euskal sukaldaritzaren modu autentiko eta egungoan ezagutzera emateko helburuarekin sortu dira. 2017an, Larrabetzuko ENEKO jatetxeak, Azurmendi*** jatetxearen aldamenean kokatua dagoenak, bere lehen Michelin izarra lortuko du ireki eta urte berean. 2018 an

www.enekoatxa.com

info@enekoatxa.com

Lagina s/n 48195 Larrabetzu (Bizkaia)

 **@eneko_atxa**

 **@enekoatxa**

Euskalduna Jauregiko ENEKO Bilbao jatetxeak ireki eta urte berean Michelin izar bat jasotzen du.

Eneko Atxaren sukaldaritza:

Eneko Atxak Azurmendi*** eta ENEKO jatetxe desberdinen artean garatu eta banatzen du bere sormena. Sukaldariaren pasioa eta sentsibiltatea, bere erro kulturalak, inguruarekin eta bertako produktuekin duen lotura eta euskal errezeta tradizionalak izan dira, eta dira oraindik ere, bere sorkuntzetako bakoitzaren funtsa. Guzti hori plazera sortu, bikaintasuna lortu, balioa eragin, eta aberastasuna eta ezagutza partekatzeko saiakeran; labur esanda, esperientzia pertsonal bat sortu eta modu iraunkor eta jasangarrian hazten jarraitzeko.

Horren ondorioz, Eneko Atxaren sukaldaritza zapore hutsa da. Sukaldaritza bizia, zaporetsua eta paregabea, tradizioa eta abangoardia modu orekatuan uztartzen dituen, esperientzia gastronomikoa zentzumenei omenaldia izan dadin.