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 izar eta izar berde batekin, birritan 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), *Munduko jatetxerik onena* Elite Traveller luxuzko aldizkariak eta Madrid Fusion-eko Jasangarritasunaren saria irabazi du. Eneko Atxa 2015eko *Sukalde Buru Onenaren Gastronomia Sari Nazionala da,* 2018ko Gastronomia Osasuntsuaren Sari Nazionala, Europako 2019 Urteko Sukaldaria Madrid Fusionen arabera, 'Eguzki Jasangarria' 2021eko Repsol Gidaren arabera, 2022ko MadBlue 'Cinco Océanos Saria' eta 2022ko Gentleman Saria jasangarritasunean egindako lanagatik. Gainera, *European's Young Leader* taldeko parte izan da.

Aldi berean, sukaldariak bere nazioarteko hedapenarekin jarraitzen du: ENEKO Larrabetzu (bere 'etxea'), ENEKO Tokyo eta ENEKO Lisboa; BASQUE Sevilla eta Madril; NKO Bilbao; baita Nigiri Basque House eta Debokata 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***.

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.

Eneko Atxaren sukaldaritza:

Eneko Atxak Azurmendi***, ENEKO, NKO, Nigiri Basque House eta Debokata jatetxe desberdinen artean garatu eta banatzen du bere sormena. Sukaldariaren pasioa eta sentsibilitatea, 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 dituena, esperientzia gastronomikoa zentzumenei omenaldia izan dadin.

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 dituena. 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 dituena. 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. Sensatzio 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. Jatorrietara egindako itzulera bat da, egungo proposamen bat, chefaren sukaldaritzaren oinarrietako bat bera ere ez duena galtzen: zaporea eta teknika.

Larrabetzu (2017), Tokio (2017) eta Lisboako (2019) espazioak euskal sukaldaritza 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. 2020an Alcântara kafetegi ezagunean kokatzen den ENEKO Lisboa jatetxeak Michelin izar bat jasotzen du. Urte berdinean ENEKO jatetxeak izar berde bat lortzen du bere jasangarritasunarekiko konpromisoagatik.

BASQUE. Ikatz-parrilla, funtsezko elementua:

BASQUE sukaldari bizkaitarraren azken proposamen gastronomikoa da, euskal gastronomia tradizionalean oinarritua eta kalitate handiko produktuekin eginda. Kontzeptua etengabe hedatu da Sevillara eta Madrilera iritsi arte.
BASQUE jatetxearen eskaintza gastronomikoa informala eta egungoa da, euskal errezeta tradizionaletan oinarrituta baina tokian tokiko ñabardurekin, ikatz-parrilla, txakolin edota hainbat plater tipikorekin.

Bere kartak pikatzeko eta partekatzeko platerak, kazolak eta txingarretan erretako jakiak biltzen ditu.

NKO, sukaldaritza euskalduna eta japoniarraren besarkada.

NKO, bi kultura gastronomiko garrantzitsu uztartzen dituen egitasmoa da, euskalduna, Enekoren berezkoa eta japoniarra, Eneko Atxak duela 15 urte Japonera lehendabiziko aldiz joan eta bertako kultura gastronomiko aberatsa ezagutu zuenetik maite duena. Bi kulturek, bertako produktuekiko eta hori indartzen saiatzen diren disziplinekiko, maitasuna adierazten dute.

Eneko Atxak sortu duen kontzeptu honetan, euskal eta japoniar tradizio kulinarioen izaerak biltzen dira. Bi sukaldeen arteko uztartze ezin hobea aurkitu daitekeen tokia.

Nigiri Basque House, NKO kontzeptuaren hedadura:

Madrilgo Radisson RED hoteleko teilatuan, NKOko euskal eta japoniar sukaldaritzaren luzapen bat aurkituko du mahaikideak. Bertan, non Enekok bere sormen guztia zabaltzen du, historikoki bi kulturak ordezkatzen dituzten zaporeak konbinatuz. Nigiri Basque Housen pieza bakoitza produktuarekiko eta zaporeekiko errespetu osoz tratatzen da. Euskal Herrian eta Japonian inspiratutako koktelgintzaz gozatzeko lekua, euskal-japoniar zaporeekin egindako Nigiris-ekin batera.

www.enekoatxa.com

info**@enekoatxa.com**
Legina s/n 48195 Larrabetzu (Bizkaia)

@eneko_atxa @enekoatxa

Debokata, kaleko janariari omenaldi bat:

DeBokata Eneko Atxaren lehen bokata-denda da, ogitarteko tradizionalari omenaldia egiten duena. Eramateko moduan sortutako kontzeptuarekin, jankideak lehen mailako osagaiekin egindako ogitartekoak aurkituko ditu, itsas zaporeetan inspiratuak batzuk, landa-zaporeetan beste batzuk eta hainbat nahasketa harrigarriak. Dena koktelekin, guneko garagardo artisauarekin eta giro ezinhobe batekin konbinatuta.

www.enekoatxa.com

info**@enekoatxa.com**
Legina s/n 48195 Larrabetzu (Bizkaia)

@eneko_atxa @enekoatxa