



Una imagen que resume la personalidad de Luis Irizar: con su hija y discípulos en el homenaje que le tributaron en el 25 aniversario de su escuela.

## La apasionante historia de Luis Irizar, el maestro

Un libro reconstruye la vida del patriarca de la cocina vasca, nacido en La Habana, chef en el Hilton de Londres y respetado profesor de sucesivas generaciones

MITXEL EZQUIAGA

SAN SEBASTIÁN. El 'maestro de maestros' pasa momentos difíciles. Luis Irizar, de 90 años, acaba de salir del hospital y sufrió el fallecimiento, hace apenas una semana, de su esposa y eterna compañera, en la vida y en el oficio, Virginia Alzugaray. Esas tristes noticias coinciden con la próxima aparición de un apasionante libro que reconstruye su increíble biografía, una peripecia propia de una serie de televisión. Porque Irizar no solo es el patriarca de la cocina vasca, sino el protagonista de una intensa vida tanto en los fogones como fuera de ellos.

'Luis Irizar, maestro de maestros', editado por Abalon Books, sello gastronómico que dirige Jon Sarabia, sale a la venta el 24 de febrero. El escritor Juan Aguirre Sorondo, colaborador de El Diario Vasco, y el fotógrafo Luis de las Alas han sido los 'cómplices' en la realización de un libro que recoge la vida de Irizar en una detallada narración ilustrada con numerosos documentos gráficos

y termina con una especie de «autobiografía gastronómica», porque el chef reúne 25 recetas de la cocina clásica, del caviar con blinis del Hilton de Londres a los huevos escalfados Gran Duque del desaparecido Azaldegui de Donostia o los crêpes de manzana al Calvados, al estilo normando, de sus tiempos del Irizar madrileño. Sus colegas y discípulos aportan también recetas dedicadas al chef. Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz, los Arzak, Martín Berasategui, Pedro Subijana o Gorka Txapartegi, entre otros, plantean sus platos de homenaje.

### Las 'gracias' de sus alumnos

Karlos Arguiñano, uno de sus alumnos, escribe en el prólogo que «en la escuela Irizar nos enseñó mucho, el respeto por el producto, el respeto por el cliente, el respeto por el buen hacer. Y cosas muy sencillas, importantes y tan básicas a la vez como que 'sin esfuerzo no es posible avanzar', que 'el cariño es lo que hace posible que todo fluya', que 'la honradez no es una palabra que queda muy bien en el papel, sino una cualidad que se construye día a día'. Nos abrió los ojos, nos ayudó a madurar». «Es un gran señor de pies a cabeza», subraya Tatus Fombellida en otro prólogo.

Luis Irizar nació en La Habana en 1930 porque sus padres, de Igeldo, habían emigrado a Cuba, pero ya a los 3 años volvió-



Con su esposa Virginia Alzugaray, fallecida hace una semana, en sus inicios profesionales en la cocina del Central de Lasarte.



Jugando a fútbol con sus compañeros del hotel Hilton en Hyde Park, en Londres, en un rato de esparcimiento.

ron a Donostia, donde creció. Se inició como aprendiz en las cocinas del hotel María Cristina en plena posguerra, pasó por el restaurante Monte Igeldo, dio el salto al mítico Jockey de Madrid, trabajó en algunos de los grandes hoteles parisinos y se consagró internacionalmente como jefe de cocina del Hotel Hilton de Lon-

**IRIZAR, MAESTRO DE MAESTROS EN COLABORACIÓN CON JUAN AGUIRRE Y LUIS DE LAS ALAS**

Estilo: Biografía y recetario.  
Editorial: Avalon Books. Páginas: 262.  
Precio: 35 euros. A la venta el 24 de febrero.



dres. «Movido por una intensa vocación docente, fundó en Zaratuz en 1966 la primera escuela oficial del norte de España (Eurumar) en la que se forjarían jóvenes como Pedro Subijana, Karlos Arguiñano y otros», relata el libro. «En Madrid dirigió el Hotel Alcalá y estuvo al frente de los restaurantes Basque e Irizar Jattetxea de la Casa Vasca. Ya en la década de los setenta obtuvo la primera estrella Michelin para Gipuzkoa en Gurutze-Berri de Oiartzun, y fue decano de la Nueva Cocina Vasca». Por su escuela de Donostia han pasado generaciones de cocineros.

### Cocinar para presidentes

El libro tiene la doble vertiente: la vida de Irizar se cuenta en primera persona, como una novela, y el recetario final es un repaso a casi un siglo de historia de la cocina. Y sus palabras son las que mejor resumen sus 90 años. «He dedicado mi vida entera a la cocina. Apenas salía de la infancia cuando entré a trabajar como pinche. He trabajado mucho, muchísimo, he hecho prácticamente de todo. He cocinado para presidentes y jefes de Estado, para premios Nobel, ministros, diplomáticos, aristócratas y políticos de todas las ideologías. Y con el mismo cariño y ganas de agradar, he preparado el alimento cotidiano de obreros en sus fábricas, de estudiantes en sus cantinas, de enfermos en hospitales, de ancianos en sus residencias...».

Añade Irizar: «En mi larga trayectoria he recorrido todos los escalones hasta lo que, para mí, es el sùmmum: el cariño y del reconocimiento de mis compañeros, ser apreciado como un maestro que ha sabido transmitir los conocimientos adquiridos en su larga experiencia y que ha contagiado su entusiasmo por la cocina. Si volviera a nacer me volvería a enfundar el gorro y el delantal».