

ERLANTZ GOROSTIZA

Biografía de un Chef





Blaise



1981

Natural de Getxo (Bizkaia) y nacido en 1981 en el seno de una familia tradicional, Erlantz Gorostiza Aguirre ya mostró desde su primera infancia su pasión por la cocina y el buen comer. Fue precisamente el apoyo familiar el que le llevó a evolucionar hacia el chef dedicado en cuerpo y alma a la cocina en el que se ha convertido.



1999

Su formación académica se inicia en el IES Hostelería Galdakao. Allí, entre azúcar y harina, se diploma en el arte de la panadería y pastelería.

Al propio tiempo, compagina sus estudios trabajando en obradores como Asuaberi o panaderías como Bizkarra, adquiriendo de este modo la base necesaria para acceder, a sus dieciocho años, al mundo profesional.





1999

A la finalización de sus estudios, Erlantz comienza a trabajar como pastelero en el restaurante Zerurena. La pasión e inquietud que muestra por la cocina durante estos primeros años le descubre un mundo mucho más amplio que el de la pastelería y es por ello que toma la determinación de simultanear dicha actividad con los estudios de Dirección de Cocina en el IES Leioa.

En 1999, y durante la consecución de sus estudios de Dirección de Cocina, desempeña labores como Jefe de Cocina en los restaurantes vizcaínos Lapurriketa y Boulevard, apoyándose en el asesoramiento y creación de las cartas de ambos establecimientos.





Erlantz finaliza su formación académica con el desarrollo de prácticas en los restaurantes Aretxondo y Andra Mari (1*), coincidiendo en este último con Eneko Atxa como Jefe de Cocina por aquel entonces.

Este es sólo el comienzo de una sólida trayectoria profesional, que le lleva a desarrollarse como profesional de la cocina en los mejores restaurantes de la geografía gastronómica española.



2000

En el año 2000 Erlantz comienza a trabajar como Jefe de Partida en el extinto Cubita Kaia (1*) de la mano de otro de los grandes cocineros del momento, *Álvaro Martínez*, quien le infunde su pasión por la mar y la importancia de la materia prima.

De hecho, es el propio Martínez quien alienta a Erlantz para que abandone Euskadi para proseguir su formación como profesional de la gastronomía, encargándose incluso de recomendarle a *Quique Dacosta* para que recalase con él en *Dénia*.



2001

2001 y 2002 son los años de su primer gran restaurante. Erlantz llega a los fogones de El Poblet (actual Quique Dacosta***), coincidiendo con el momento de mayor efervescencia y éxtasis creativo del Chef.

Con Quique aprende muchísimo: desde la cultura valenciana del arroz más tradicional hasta la gastronomía de vanguardia más rupturista, siendo estos años el germen del Erlantz actual.

De este modo, Quique Dacosta se erige como su primer gran mentor, por el cual guarda una profunda admiración tanto desde el punto de vista culinario como personal.





2003

Es el año en el que Erlantz toma contacto con el mundo del helado, aprendiendo de la mano del maestro heladero *Angelo Corvitto* su técnica y formulación.



2003

2003 y 2004 son los años de paso de Erlantz por otro de los grandes de la gastronomía mundial: *El Celler de Can Roca****.

Así se cumple su sueño de trabajar con esta célebre familia. Una etapa en la que ejerce como Jefe de Partida de Carnes y que es especialmente prolífica en cuanto a aprendizaje e investigación de las raíces, además de gran relevancia para forjarse una filosofía de humildad, cariño y unidad de equipo, como elementos básicos para la restauración. Valores que interiorizó de tal forma que ya son parte personal del profesional que es hoy.



Dos de los hermanos Roca, Jordi y Joan, junto a Erlantz





“El Celler de Can Roca” (Girona) ***Michelin.





2005

2005 supone un antes y un después en la trayectoria profesional de Erlantz. En enero de ese año tiene ocasión de comer en el restaurante de otro de los grandes de la cocina española y mundial: *Martín Berasategui*. Tras la experiencia que el propio Erlantz define como "la mejor comida de su vida", no duda en proponer la realización de prácticas en su restaurante de Lasarte, propósito que lleva a cabo con la inestimable ayuda de su amigo *Rodrigo de la Calle*.

Así, hacia mediados de aquel año, comienza a trabajar en la que Erlantz define como su "segunda casa", teniendo la oportunidad de conocer a su gran mentor y amigo, Martín Berasategui.



Martín y su equipo le muestran cómo elevar a otro nivel su cocina, inculcándole valores como la importancia y el respeto al cliente, la afinación gustativa de los platos y, sobre todo, ese afán constante en la búsqueda de la anhelada perfección de los mismos.

Durante su estancia con Berasategui, Erlantz pasa por todas las partidas de cocina, destacando como Chef de Pastelería debido a su amplia formación, así como en el departamento de I+D, el cual lidera durante un tiempo conjuntamente con *Rodrigo de la Calle*.

Son estos años con Martín, los que cambian la vida de Erlantz elevándole a un nivel profesional superior.





Su valía lo hace acompañar a Martín en diferentes congresos y eventos gastronómicos, actividad que culmina en Madrid Fusión 2012 cuando es premiado como uno de sus mejores discípulos.





Restaurante "Martín Berasategui", (Guipúzcoa) con *** Michelin



2006

En este año Tomás Regalado y Erlantz se conocen. Desde el primer momento entablan una gran amistad y forman un binomio perfecto a nivel profesional. Doce años después, continúan la amistad y trabajan juntos en M.B.



2007

En este año hay que destacar igualmente su paso por el obrador del maestro pastelero Paco Torreblanca en Elda. Allí perfecciona su ya adquirida base formativa en pastelería, asimilando una filosofía de trabajo consistente en no dar ninguna receta por preestablecida y a buscar siempre su perfeccionamiento. De Torreblanca aprende valores como la rigurosidad en el trabajo y, por encima de ello, una gran amistad forjada a través de interminables conversaciones sobre una pasión que ambos comparten: la gastronomía.



Paco Torreblanca y Erlantz



2008

En 2008, fruto de su evolución formativa y de su constante inquietud por el aprendizaje, Erlantz consigue ocupar la posición de Jefe de Cocina en el restaurante Las Rejas*, de Manuel De la Osa, estancia que no le deja indiferente. La lectura y reinterpretación de la tradición manchega de De la Osa deja una huella imborrable en Erlantz. Junto a él amplía aún más su bagaje profesional, participando también en diferentes congresos y eventos como su ayudante.





Equipo de cocineros en Restaurante "Las Rejas" *Michelin



2010

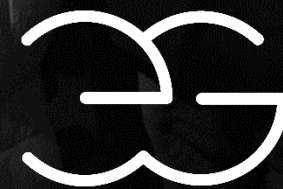
Erlantz nunca perdió el contacto con su gran mentor, Martín Berasategui, a quien ha llegado a considerar casi un segundo padre. Tanto es así que en el año 2010 acepta el reto de trasladarse a Tenerife para ponerse al frente de los fogones del Restaurante M.B del hotel The Ritz - Carlton Abama.



Desde su llegada al restaurante M.B en el año 2010 mantiene la estrella Michelin que ya poseía.

Haciendo gala de la identidad de Martín Berasategui, conforma un gran equipo al que transmite su pasión y capacidad de sacrificio en el trabajo del día a día. Se va convirtiendo poco a poco en un auténtico Jefe de Cocina hasta que en el año 2014, le otorgan su segunda estrella Michelin.

Erlantz, disfruta de su profesión que vive con pasión y perseverancia. Siempre consciente que sus éxitos van de la mano de los del equipo que conforme siendo al final una única fusión.





Equipo M.B del hotel The Ritz Carlton Abama





Restaurante "Txoko by Martín Berasategui"

2016

En 2016 llega otro gran momento en la vida profesional de Erlantz. Martín Berasategui y The Ritz Carlton Abama le conceden el privilegio de poder seguir desarrollando sus ideas en un nuevo proyecto, "Txoko by Martín Berasategui" que se convierte en un nuevo espacio gastronómico del hotel donde dar rienda suelta a toda su creatividad culinaria, inspirándose en el recetario tradicional y en los conocimientos de más de 40 años de profesión de Martín Berasategui.



2017

En 2017 una nueva propuesta culinaria ve la luz, en este caso en “Las Terrazas de Abama”. Abre sus puertas “Melvin by Martín Berasategui”, donde bajo su dirección gastronómica, se ofrece una oferta moderna con preponderancia en los elementos a la brasa de su tierra natal, junto con los arroces aprendidos en sus comienzos en la profesión.





Restaurante "Melvin" en Las Terrazas del Abama





2017

2017 se constituye también como el año de su compromiso con las *Islas Canarias*, el cual le lleva a querer poner en valor la riqueza gastronómica de las islas. De este modo, y con la colaboración del Gobierno de Canarias, lleva a cabo la grabación del programa "El Chef viajero", serie documental en la que chefs de reconocido prestigio internacional recorren las Islas acompañados por cocineros locales probando sus productos para incorporarlos a sus cocinas.



Erlantz Gorostiza, siempre fiel a sus ansias de evolución en su trayectoria profesional, participa con frecuencia, tanto como congresista como ponente, en distintos congresos y eventos gastronómicos nacionales, entre los cuales destacan eventos como Madrid Fusión, San Sebastián Gastronómica, Lo Mejor de La Gastronomía; así como otros de carácter internacional como la Feria Mistura (Perú), Stravaganza Mediterránea (Londres y Nápoles), y otras ferias del sector en ciudades como Doha, Osaka, Singapur, Beijing, Tokio, Hong Kong.... Asimismo, participa de manera activa como jurado en diversos concursos en los cuales se reclama su presencia.



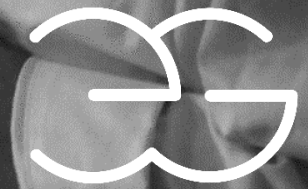


ESSELITO
baña

The RaO
HUB
CARA

Oil Spin
CASA
David Garcia
Buenos Aires 2013

QAT



Consciente de la especial importancia que tiene la formación para el desarrollo de su profesión, ha tenido ocasión de ampliar sus conocimientos gastronómicos en diversas artes culinarias.





Erlantz ha pasado estancias con diferentes maestros expertos, como en Gäetan Paris (Panadería), Angelo Corvitto (Heladería) citado anteriormente, Frederic Bau y Oriol Balaguer (Bombonería); o Pastelería con Paco Torreblanca, en su obrador "Totel" de Alicante; e incluso cocina japonesa con un curso en la prestigiosa Escuela Hattori, de Tokyo.



Erlantz Gorostiza, gran conocedor tanto de la cocina tradicional como de la moderna de autor, fusiona ambos mundos siempre prestando especial atención al producto, el cual respeta y cuida para que mantengan en todo momento sus cualidades y sabor.

Su cocina se distingue por acercar la técnica al plato, y no a la inversa, con el fin de obtener siempre el resultado idóneo.





Erlantz Gorostiza se define como un chef perfeccionista e inconformista, con una filosofía basada en la calidad, el servicio, la creatividad y la dedicación, principios que trata de transmitir a sus comensales a través de la unión de una marcada personalidad culinaria con una sólida base de cocina y una técnica impecable.

ERLANTZ
GOROSTIZA



✉ Contacto:

Asistente Personal y Secretaría

natalia@erlantzgorostiza.com

Comunicación

prensa@erlantzgorostiza.com

Web

www.erlantzgorostiza.com

