

El Centro D'elikatuz acoge la exposición "Arzak, El mundo entero pintado en 4 colores. Un recorrido por la gastronomía vasca a través de la figura de Juan Mari Arzak y de las sensaciones de la alta cocina desde su faceta más artística.

Un recorrido a través de los cinco sentidos más uno: vista, gusto, oído, el olfato, y el tacto y el sexto sentido, el SENTIDO DEL HUMOR.

Nos adentramos en la exposición en la sala multiusos de D'elikatuz donde encontraremos el espacio dedicado al Gusto por nuestra tierra, con textos de Hasier Etxeberria sobre óleos y una muestra de los platos más representativos de Arzak, desde los años 70 hasta el 2015. Según Arzak, lo único que nos diferencia del resto del mundo son cuatro salsas, cuatro colores que son únicos: la salsa roja o vizcaina, la salsa verde del perejil, la salsa blanca o pil-pil y la salsa negra de la tinta de los chipirones. Sobre una réplica de la mesa de la cocina de Arzak, se proyecta una grabación en directo de la actividad de la cocina del Restaurante Arzak. También tendremos la oportunidad de conocer al Juan Mari Motero y rockero, a través de las carátulas de los discos de vinilo de la música pop y rock de los 80 y una muestra de los artefactos y juguetes de hojalata relacionados con la cocina que Arzak ha ido coleccionando en sus innumerables viajes por el mundo.

Continuamos con la visita subiendo las escaleras hacia la primera planta y nos encontraremos con fotos de los comensales famosos y las anécdotas que todos y todas ellas protagonizaron.

En la primera planta, se proyecta el documental producido por EITB de Hasier Etxeberria, "El mundo es una casa" en 2006 sobre la culinaria de Juan Mari Arzak. También podremos encontrar cartas del Restaurante diseñadas por artistas como Chillida, Andrés Nages y Laura Esteve. Arzak, un buen conocedor del arte de vanguardia, siempre ha contado con artistas de todas las disciplinas para acompañar, resaltar, o difundir sus creaciones.

Continuamos la visita con más fotos de comensales famosos de Arzak, muchos y muchas de ellas en el marco del Festival de Cine de Donostia y llegamos a la segunda planta donde una hilera de huevos fritos (plato favorito de Arzak acompañados de pimientos de piquillo) nos conduce a la zona del hambre, donde se presenta información y fotos de las actividades de la ONG Zaporeak con la que Arzak colabora estrechamente. Se trata del tacto del corazón.

Pero todavía la exposición nos depara una sorpresa más. En una sala oscura, nos adentramos en el mundo del tacto del vino, ya que en ocasiones preferimos la textura al sabor.

Ahora sólo os queda visitarla, hasta el 15 de junio en D´elikatuz.