



Irizar

inauguró su Escuela

Los profesionales del País Vasco, y concretamente de San Sebastián, están de enhorabuena al presenciar como una nueva Escuela de Cocina abrió sus puertas a finales del año pasado, aunque sus cursos no comenzaran hasta los primeros días del mes de enero. Esta no es una escuela más, sino que la dirige una de las personas más entrañables y válidas del sector, como es **Luis Irizar**, quien cuenta con la colaboración de sus hijas en la dirección y en especial de **Visi**, que apunta a llegar muy lejos en el sector.



Los cursos serán para grupos reducidos

San Sebastián, cuna y residencia de grandes restauradores, sube un peldaño más en su categoría "de ciudad de la gastronomía" con este centro que se encuentra ubicado en el casco antiguo de la ciudad donostiarra.

La Escuela de Cocina Luis Irizar, que se inauguró el 19 de diciembre para los amigos y compañeros del sector entre los que tuvimos el honor de encontrarnos, no es en sí muy grande pero en cambio está muy bien equipa-

da, con los últimos adelantos técnicos, y aprovechada al máximo.

Al entrar nos encontraremos, a la izquierda, con la tienda de delicatessen donde podremos adquirir múltiples artículos de alimentación y una completa gama de vinos, cavas u otro tipo de bebidas. Su decoración está muy conseguida al tener cierta tendencia modernista, caracterizándose a su vez por la gran luminosidad que transmiten unos amplios ventanales que



Hasta el último rincón está perfectamente estructurado

La Escuela también recibió su bautizo

dan al exterior.

La tienda comunica con el aula donde **Luis Irizar** y su hija **Visi** imparten de forma diaria las clases, por la mañana en los cursos de aprendizaje de cocina, cuya duración será de nueve meses; y por las tardes, mientras los alumnos realizan prácticas en algunos restaurantes de la ciudad, se darán en el centro cursos de reciclaje para los profesionales o diversos monográficos sobre productos de temporada. Todos estos cursos de tarde tendrán carácter quincenal.

El aula, al igual que la tienda de delicatessen, está muy bien distribuida ya que al entrar nos encontraremos con las sillas escritorio para los alumnos y más allá con los fogones y diferentes estanterías que cobijan los útiles e instrumentales necesarios para realizar las más diversas elaboraciones durante las clases. Al lado de estas encontraremos varias mesas auxiliares donde perfectamente se pueden ofrecer cursos sobre pastelería o repostería, así como diversas cámaras frigoríficas.

Debemos indicar que el



centro consta también de una pequeña oficina, unos vestuarios y de una estantería con libros de los profesionales más granados tanto nacionales como extranjeros.

Un acto entrañable

Su inauguración fue ante todo una reunión de amigos y familiares del gran profesional vasco, aunque naciera en La Habana, entre los que destacaremos a Juan Mari Arzak; al presidente de la Cofradía Vasca de Gastronomía, Luis Mokoroa; o a Luis Díaz Gárate y Julián Garicano como representantes de la Asociación



La creación del centro, una de las mayores satisfacciones para los Irizar

La inauguración reunió a personas entrañables del sector

Próximos Cursos de la Escuela Irizar

TARDE:

Del 16 al 19 de febrero:

- CURSO DE COCINA JAPONESA
20.000,-Ptas. (impartido por un Jefe de Cocina de Osaka, Japón)

Del 1 al 7 de marzo:

- RECICLAJE DE PROFESIONALES
25.000,-Ptas.

Del 8 al 18 de marzo:

- MONOGRAFICO SOBRE EL BACALAO
22.000,-Ptas.

Del 22 de marzo al 4 de abril:

- CURSO PARA AMAS DE CASA Y AFICIONADOS
25.000,-Ptas.

Del 12 al 25 de abril:

- RECICLAJE DE PROFESIONALES
30.000,-Ptas.



Empresarial de Hostelería de aquella provincia, además de El Orfeón de la Castaña, de Guipúzcoa, quienes nos deleitaron con sus cánticos.

Tras el bautizo de la Escuela, Luis Irizar tomó la palabra agradeciendo a todos los allí presentes el esfuerzo y la colaboración para la creación del centro, e indicó que esperaba no defraudar las expectativas que se habían levantado con ella. A continuación, se realizó un pequeño homenaje a Irizar donde se le entregaron diferentes recuerdos, para celebrar su puesta en marcha así como su feliz desarrollo. Todos los presentes se desplazaron después a una típica "sociedad" gastronómica vasca. ●