

Edorta Lamo, cocinero del restaurante ARREA!, es nombrado embajador de la Sal del Valle Salado de Añana

El Diputado General de Álava y Presidente de la Fundación Valle Salado de Añana, Ramiro González, ha hecho entrega a Lamo del reconocimiento que le acredita como Embajador de la Sal del Valle Salado de Añana

La campaña de la Cosecha de la Sal 2023 se ha dado por finalizada este mes en septiembre. Se han producido de forma artesanal un total de 22 toneladas de Escamas de Flor de Sal y otras 150 toneladas de Sal de Manantial

Salinas de Añana, 25 de septiembre de 2023. El reconocido cocinero alavés, Edorta Lamo, ha sido el encargado de cerrar esta mañana la cosecha de Sal de Añana del 2023. El Diputado General de Álava y Presidente de la Fundación Valle Salado de Añana, Ramiro González, le ha entregado el reconocimiento como embajador de la Sal del Valle Salado de Añana.

En palabras de Edorta, "para mí es un privilegio pertenecer a la tierra con las salinas activas más antiguas del mundo, y más, si como cocinero, puedo aportar esa "txispa" gastronómica que sólo esta sal auténtica da. Y si en esa "txispa" caben la cultura, la historia y el pueblo que la forma, el privilegio se convierte en un honor."

Edorta Lamo, natural de Kanpezu (Álava), estudió cocina en la Escuela Superior de Hostelería de Oñati y tras pasar por diferentes cocinas de Nueva York, Vitoria y Granada abrió en 2006 en Donostia, junto con su hermana Amaia García de Albizu, "A fuego negro", una nueva versión de la cultura del pintxo donostiarra muy reconocida en toda su trayectoria y que cerró sus puertas en 2020.

En diciembre de 2018 abrió el restaurante ARREA! en su pueblo natal. Un nuevo concepto gastronómico que se desarrolla en pleno corazón de la Montaña Alavesa y que supone la vuelta de Edorta Lamo a sus raíces más crudas, duras y salvajes. Raíces que toma como referencia para practicar una gastronomía de estilo propio fuertemente local y autóctona que invoca personalidad, cultura y costumbres locales. Es por tanto una apuesta local gastronómica que trata de impulsar junto con otros agentes, productores, artesanos y habitantes una cultura propia, de pueblo, de la montaña y de la muga todavía virgen como fuente divulgativa y atractiva para su conocimiento y consumo.

En estos cuatro años ha cosechado numerosos éxitos y reconocimientos. Destacando entre ellos el Segundo Sol Repsol a ARREA!; el Premio al Mejor Restaurador de Euskadi; el Premio T de Oro, de la revista gastronómica Tapas; la concesión de la Primera Estrella Michelin: el máximo reconocimiento en la cocina en Europa viene de la prestigiosa Guía Michelin que entregó la Estrella Roja y además la Estrella Verde con la que se distingue la sostenibilidad y la economía circular en la

cocina y el Premio TOP10 de la Guía Macarfi que premia a ARREA! junto con Etxebarri y Elkano como mejores restaurantes de Euskadi.

La relación de Edorta Lamo con la Sal de Añana no es nueva. En 2022, fue el cocinero elegido por el programa MasterChef Celebrity para diseñar el menú que tuvieron que cocinar los participantes en el Valle Salado y que miles de personas pudieran disfrutar en sus casas.

Por su parte, el diputado general de Álava y Presidente de la Fundación Valle Salado de Añana le agradeció su apuesta “valiente” por la zona rural alavesa, “por comenzar una aventura gastronómica y empresarial en Montaña Alavesa, una iniciativa que ha demostrado que era muy acertada, consiguiendo una estrella Michelin y el reconocimiento de toda la sociedad”. Ramiro González también resaltó la labor que, en distintos ámbitos, realizan profesionales como Edorta Lamo para lograr un futuro para el Valle Salado de Añana, “tenemos la suerte de que, además de grandes profesionales de la cocina, contamos con un tesoro con miles de años de historia, una fábrica interminable que surte de sala a todos estos cocineros y cocineras de renombre y que se ha convertido en un atractivo inigualable para las personas que visitan Álava”.

Edorta se suma así a una lista de grandes cocineros y cocineras de relevancia internacional en la que también figuran Andoni Luis Aduriz, Eneko Atxa, Martín Berasategui, Patxi Eceiza, José Carlos Fuentes, Dani García, Diego Guerrero, Iñaki Murua, Carolina Sánchez, Francis Paniego, Juan Roca, Pedro Subijana, Oscar Belasco y Joana Artieda.

Por su parte, el Director-Gerente de la Fundación Valle Salado de Añana, Pablo de Oraá, ha señalado que la producción ha alcanzado este año 22 toneladas de Flor de Sal y otras 150 toneladas de Sal de Manantial. Esta producción se ha cosechado teniendo en cuenta la demanda en los mercados nacionales e internacionales y gracias a las condiciones favorables de sol y viento que nos han proporcionado, sobre todo, los meses de julio y agosto y, por supuesto, de la labor de los salineros y las salineras de Añana.