ENEKO ATXA DI AZURMENDI ***, UNO DEGLI CHEF PIÙ SOSTENIBILI AL MONDO, PROTAGONISTA DELL'8ª EDIZIONE DI JOSELITOLAB

È Eneko Atxa, tra i più giovani chef al mondo ad avere conquistato le tre stelle Michelin con il suo ristorante Azurmendi (grazie a una cucina che rilegge la tradizione gastronomica basca in chiave sostenibile), il protagonista dell'ottava edizione di JoselitoLab, il progetto sperimentale gastronomico di ricerca sul maiale iberico nell'alta cucina, che coinvolge i migliori chef al mondo nell'interpretazione dei diversi tagli di Joselito. Il risultato sono piatti eleganti ed equilibrati, che si integrano alla perfezione nel menù del ristorante Azurmendi.

Con ben 5 stelle Michelin (le tre stelle per Azurmendi, una per Eneko Larrabetzu e un'altra per Eneko Lisboa), Eneko Atxa offre le sue conoscenze e la sua creatività a JoselitoLab, un lascito culinario senza precedenti e ormai storico, che in ogni sua edizione si traduce in un ricettario interattivo in grado di combinare l'esperienza dei più grandi chef al mondo al servizio del prodotto culinario spagnolo più prezioso in assoluto.

Fin adesso i protagonisti di JoselitoLab sono stati

1ª edizione JoselitoLab: **Ferran Adrià** (El Bulli***, Spagna)

2ª edizione JoselitoLab II, **Massimiliano Alajmo** (Le Calandre***, Italia)

3ª edizione JoselitoLab III, **Jonnie Boer** (De Librije***, Olanda)

4ª edizione JoselitoLab IV, **Seiji Yamamoto** (RyuGin***, Giappone)

5ª edizione JoselitoLab V, **Joachim Wissler** (Vendome***, Germania)

6ª edizione JoselitoLab VI, **Yannick Alleno** (Alléno Paris***, Francia)

7ª edizione JoselitoLab VII, **Bittor Arginzoniz** (Etxebarri*, Spagna)

Eneko Axta sviluppa progetti che associano la sostenibilità alla gastronomia: ciò gli ha permesso di ricevere per ben due volte (nel 2014 e nel 2018) il titolo di Ristorante più sostenibile del mondo secondo The World's 50 Best Restaurants. Azurmendi ha anche ottenuto la certificazione LEED (Leadership in Energy & Environmental Design) per la progettazione e la realizzazione della struttura. È il primo ristorante sostenibile della penisola iberica.

INFORMAZIONI SU JOSELITO

Joselito, che condivide la stessa filosofia di sostenibilità di chef Axta, da oltre 150 anni custodisce i segreti di una tradizione gastronomica che si tramanda da 6 generazioni, con un unico obiettivo: produrre il miglior jamon del mondo. Joselito è un marchio riconosciuto a livello globale e stimato dai grandi interpreti della gastronomia come dai critici più importanti. Presente nei ristoranti e nei negozi gourmet di 56 paesi, Joselito è un'autentica leggenda, ogni giorno impegnata a rispettare l'ambiente e il tessuto rurale in cui opera.

Joselito garantisce la qualità dei suoi prodotti adottando approcci responsabili che preservano la terra e l'acqua, riducendo il proprio impatto ambientale e favorendo la biodiversità. È importante ricordare, in questo senso, che dal 2003 a oggi Joselito ha piantato oltre 536.831 alberi.

JOSELITOLAB

Joselito Lab è un esclusivo progetto di studio condotto sul maiale iberico nell'alta cucina, sviluppato dai migliori chef a livello internazionale: un ricettario interattivo in grado di combinare l'esperienza dei più grandi chef con il prodotto spagnolo più prezioso.