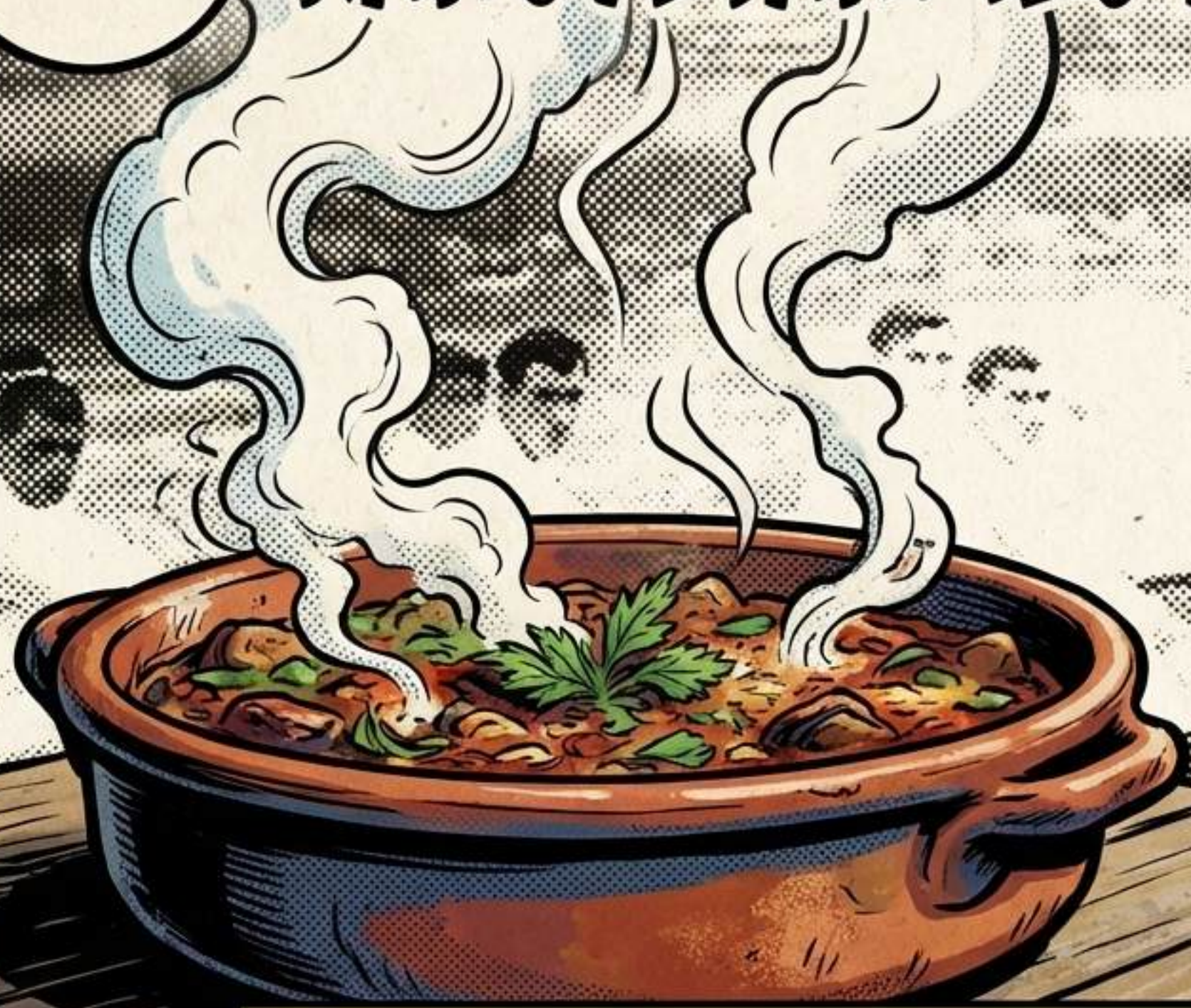


Nº 1 - EDICIÓN
ANIVERSARIO

KAÑOYETAN: 125 AÑOS EN LOS FOGONES



Una historia gráfica de gastronomía, reinas y guisanderas (1900-2025).

Kañoyetan, nacida el 1 de enero de 1900.
No es solo un lugar para comer...



...es la cuna de la auténtica
cocina de sociedad. Un refugio
para el producto.

*"La cocina existe
cuando las cosas
tienen el gusto de
lo que son."*



Contra la tiranía de las salsas, las
guarniciones y los condimentos que
enmascaran...

...a favor de una culinaria de sabores
netos, simples y sublimes.

La pretensión fue proyectar una personalidad.
Porque quien pierde sus orígenes,
pierde su identidad.

CAPÍTULO 1: UN CAPRICHIO REAL



San Sebastián, primeras décadas del siglo XX. El príncipe Pío de Saboya, caballerizo de la Reina María Cristina, acude invitado a una cena en Kañoyetan. Allí prueba algo extraordinario...

Las Kokotxas.
(La primera referencia escrita sobre el origen de este plato se circunscribe a esta misma sociedad).



CAPÍTULO 2: LAS MATRIARCAS DEL FUEGO

Detrás de cada gran sociedad, hay manos incansables.

Durante casi siete décadas, los fogones de Kañoyetan no estuvieron dominados por los socios, sino por dos legendarias guisanderas que marcaron su trayectoria culinaria.

JOSHEPA URQUÍA ("La Madrecita")



ÉPOCA: Al mando desde 1913.

ATRIBUTO PRINCIPAL: Paciencia infinita y altruismo.

HITO HISTÓRICO (1930): Los socios cerraron la cocina de Kañoyetan y pidieron el banquete al Hotel del Príncipe solo para que ella pudiera sentarse a ser homenajead.

ELENA GOYENECHÉ (La Sucesora)



ÉPOCA: Llegó con 17 años.

ESPECIALIDADES: Merluza rellena, Bacalao ligado, Menestra de verduras frescas.

CARÁCTER: Atendía a socios de 'morro fino'. No toleraba a los fisgones en su cocina (como el conde de Peña Castillo, al que mandó meter el dedo en el aceite hirviendo por preguntar demasiado).

LA CIENCIA DE LA "MESA DE GOMA"



Ingredientes para
4 comensales



+4 Socios atraídos
por el aroma



El guiso se 'estira'
para alimentar a 8

Raro era el día que no se presentaban más comensales de los previstos. La previsora Joshepa siempre lograba que el guiso se multiplicara.

31 DE AGOSTO DE 1921: ¡EL BANQUETE DEL SIGLO!

Para celebrar la compra del Monte Urgull, 50 comensales se reunieron en un festín histórico. Según los cuadernos del restaurante Monte Igueldo, aquel día dieron cuenta de la asombrosa cantidad de...



CAPÍTULO 3: LOS SOCIOS TOMAN EL DELANTAL

La limitación de plazas hizo que, con el tiempo, los propios socios se pusieran al mando de los fogones.



Surgieron cocineros aplicados como Cuende (famoso por sus 'cenas de a duriz') o Tomás Bejarano, tomando el relevo de las grandes guisanderas.

EL MURO DE LA FAMA GASTRONÓMICA



Merluza a la koxkera
(Paco Gálvez)



Postre húngaro de coco
(Ramón Olasagasti)



Revuelto de gambas y espinacas
(Ignacio Nerecán)



Solomillo a la sal
(Juan José Etxeberria)



Panaché de verduras
(Ignacio Amilibia)



La Zurrurutuna
(La legendaria receta de sociedad
que inspiró el plato estrella del
restaurante de Patxi Quintana)



Hoy en día, la creatividad se mezcla con la tradición. Figuras de la talla de Arzak, Berasategui y Ramón Roteta frecuentan estos fogones, compartiendo espacio y cazuelas con los socios de toda la vida.

COCINA DE SOCIEDAD

Nacen fórmulas actuales de la Zurrutuna y Merluza con kokotxas y almejas.

Simbiosis Perfecta

Una página de oro en la historia gastronómica donde lo popular inspira a la estrella Michelin, y viceversa.

Arzak incluye recetas de las sociedades en el epílogo del libro de Paul Bocuse.

ALTA COCINA

A detailed illustration of a rustic dining room. A large wooden table is set with several wine glasses, some containing red and some white wine, and folded white napkins. In the center of the table sits a large, empty terracotta bowl. In the background, a stone fireplace is filled with a bright, crackling fire. To the left, a window with multiple panes lets in warm, golden light. The overall atmosphere is warm and inviting.

El objetivo fundacional desde 1900
siempre fue sencillo:
Comer y beber.

125 años después, el fuego de
Kañojetan sigue encendido.

FIN