

## **Cena homenaje al restaurante Amparo en la Sociedad Bilbaína**

**Su cocina, abierta en 1879, se convirtió durante medio siglo en uno de los referentes de la gastronomía de la Villa gracias a su comida tradicional y francesa. Zuriñe García, chef del restaurante Andra Mari será la encargada de reinterpretar los platos**

Las hermanas Azcaray, las mujeres que consiguieron elevar su restaurante El Amparo a Olimpo gastronómico recibirán un homenaje.

El encuentro comenzará a las 20:00h con la recepción de los comensales para inmortalizar el momento en un 'photocall'. Los asistentes podrán llevar indumentaria de época (vestimenta oscura los caballeros, sombreros, guantes etc. vestidos largos, las señoras) o algún detalle (sombrero, bastón, abanico etc.) A las 21:00 horas comenzará la cena que recreará los platos del mítico restaurante El Amparo. Su cocina, abierta en 1879, se convirtió durante medio siglo en uno de los referentes de la gastronomía de la Villa gracias a su comida tradicional y francesa. Zuriñe García, chef del restaurante Andra Mari (una estrella Michelin) será la encargada de reinterpretar los platos, junto a Teresa Jennifer Burgos, cocinera de la Sociedad Bilbaína. La armonización de los vinos y los licores irá a cargo de Teresa Guilarte.

### La exposición y la historia

Hoy, si uno quiere disfrutar de la buena cocina en el País Vasco, o en Bilbao concretamente, las posibilidades resultan casi infinitas, tal es la cantidad de restaurantes que pugnan por quedarse con un pedazo del pastel, tan brutal la competencia. Hubo un tiempo, sin embargo, entre finales del siglo XIX y comienzos del XX, que quien pensara en darse un banquete o quedar como un señor ante amistades y familiares no era nadie, menos que nada, si no conseguía mesa en el Amparo. El establecimiento inaugurado en 1879 por Sebastián de Azcaray y Felipa de Eguileor será el tema central de una exposición inaugurada en la bilbaína sala Ondare (María Díaz de Haro, 11) y que, hasta septiembre, permitirá conocer la historia de este restaurante señero del Botxo a través de recetas, fotografías y extractos de los libros que publicaron las grandes protagonistas de esta hazaña culinaria: las tres hijas del matrimonio, Vicenta, Úrsula y Sira. Y para dar lustre a esta actividad, Ana Vega Pérez Arlucea dirigirá visitas guiadas para orientar a esa legión de tripasais que quiere saber más acerca de lo que se fue y, sobre todo, de lo que se comió. Conviene recordar, en un tiempo en el que las estrellas de la cocina mundial son hombres, que fueron ellas quienes prendieron la llama de la gran cocina vasca tal y como se conoce.

El restaurante situado en la que hoy es el número 5 de la calle Concepción, en las proximidades de la calle Cortes, era el lugar elegido para todo tipo de festejos; por allí pasaron aristócratas, burgueses, empresarios, toreros o políticos por más que el entorno no fuera, muy recomendable, con sus minas, su infravivienda, los locales de prostitución o las vías del tren. Todo eso no importaba al conde de Romanones, a Indalecio Prieto, a Sabino Arana, al torero Chiquito de Begoña o al escritor Ramón de Bastera, asiduos clientes de un establecimiento que dominaba el arte de la culinaria francesa, lo más chic del momento, y el recetario tradicional vasco.

Porque Vicenta, Úrsula y Sira, siguiendo el saber de su madre Felipa, seguían trajinando en los fogones para sus comensales y para todos aquellos con posibles que, como el rey Alfonso XII, pedían que les enviaran a casa sus cazuelas.

Todo ello figura en el libro editado por las Azcaray (El Amparo. Sus platos clásicos), una joya de la literatura gastronómica con más 600 recetas en las que las hermanas ponen a disposición del público sus conocimientos, basados en la tradición y el género locales y las técnicas más avanzadas. Desde fórmulas clásicas como el bacalao a la vizcaína o la merluza frita hasta el pichón a la Demidoff o la langosta a la bella vista, todo cabía en las ollas del Amparo. El restaurante cerró sus puertas en 1918, poco después de la muerte de Vicenta a causa de la gripe. Sira falleció en 1928 y Vicenta, un año más tarde. Las crónicas recuerdan el funeral de Vicenta como uno de los más grandes acontecimientos vividos en Bilbao, pues toda la ciudad, desde directores de banco hasta el pueblo llano, se movilizó para despedir a la última de una saga de cocineras que quedaron relegadas a un injusto olvido. Es tiempo de corregir errores y la exposición de la sala Ondare es un buen medio para poner al Amparo y a las hermanas Azcaray en el lugar que les corresponde.

**Datos de contacto:**

Gustavo

Nota de prensa publicada en: [Bilbao](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Historia](#) [Sociedad](#) [País Vasco](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>