

ARMA PLAZA Fundazioa subraya el papel de la mujer en la cocina vasca con la reedición ampliada del libro 'Cocinando con Petra Laborda'

El libro, reeditado por la Fundación en colaboración con el Ayuntamiento de Hondarribia y el Gobierno Vasco a través de la Fundación Hazi, incluye una investigación sobre la cocinera, el recetario original de 'La cocina práctica' escrito por esta pundonorosa cocinera hondarribiarra en 1929, quien, partiendo de orígenes humildes se codeó con los grandes chefs del primer cuarto del siglo XX en España, y la actualización de sus recetas

ARMA PLAZA Fundazioa, en colaboración con el Ayuntamiento de Hondarribia y el Gobierno Vasco, a través de la Fundación Hazi, reeditaba el pasado verano el libro 'Cocinando con Petra Laborda'; publicado originalmente por esta cocinera hondarribiarra en el año 1929 como un sencillo, pero jugoso, recetario de cocina bajo el título de 'La cocina práctica'. Aprovechando la dimensión gastronómica que adquiere la capital con el espacio Madrid Fusión, la reedición de 'Cocinando con Petra Laborda'; se presentó en la tarde de ayer, en la sede de Euskal-etxea, en la céntrica calle de Jovellanos.

La revisión de 'Cocinando con Petra Laborda';, de cuyo original se conservan muy pocos ejemplares, recupera un texto de interés para la historia de la cocina y rescata del olvido la figura de esta mujer que, partiendo de unos orígenes muy humildes, llegó a conocer y formar parte de la élite de la cocina española en el primer tercio del siglo XX.

El alcalde de Hondarribia y presidente de ARMA PLAZA Fundazioa, Txomin Sagarzazu, agradecía ayer, en primer lugar, la hospitalidad de la Euskal-etxea, "siempre generosa con la promoción e impulso de todo aquello que tiene que ver con Euskadi", antes de recordar, con gran cariño, la figura de Petra Laborda. Sagarzazu calificó la presentación, a muy pocos metros de donde la cocinera desempeñó gran parte de su labor profesional, en la Plaza de la Independencia, junto a la Puerta de Alcalá, como "el segundo viaje de Petra a Madrid".

Petra Laborda Zuzuarregi nació el 29 de junio de 1860 en el caserío Marikinea del barrio de Arkolla. Vivió 80 años, hasta 1940. Petra, además de superar las dificultades formativas de su tiempo y las limitaciones impuestas socialmente a las mujeres, pudo desarrollar una intensa vida laboral.

La hondarribiarra trabajó desde los 18 años como sirvienta. Con 20 años emigró a Madrid, donde se incorporó al servicio de casa del XVII Duque del Infantado, Joaquín de Arteaga y su mujer Isabel Falguera y Moreno, condesa de Santiago. Fue entonces cuando coincidió en las candelas con el gran Teodoro Bardají, cocinero de Alfonso XIII, gran innovador, que le muestra la cocina de élite. En 1925, y tras unos años al servicio de la marquesa de Argüeso, regresa a Hondarribia, donde regenta un pequeño negocio, actividad que compagina con las clases de cocina que imparte en Irún. "Adquirió su formación a base de continuo y duro trabajo como cocinera en diferentes casas, y tuvo el coraje de

publicar su libro 'La cocina práctica' en 1929, con 69 años de edad, a su regreso a Hondarribia desde Madrid, cuando disfrutaba de una merecida jubilación. Es durante este periodo cuando impartió clases en una academia de cocina para que otras mujeres pudieran aprender e incorporarse, en mejores condiciones, a la hostelería", explicó ayer Sagarzazu en Madrid.

La actual condesa de Santiago, Ana Rosa de Arteaga, bisnieta de Isabel Falguera, también estuvo presente en la presentación de ayer. Sagarzazu le agradeció el detalle, así como su colaboración en el libro. "Petra Laborda debió ser una señora estupenda, y desde luego, una gran trabajadora, pese a que no he encontrado huellas suyas en el archivo familiar. Después de tantos años en las cocinas, aún le quedaron arrestos para publicar un libro, montar una academia y formar a otras cocineras. Estoy encantada de haber colaborado con el libro y de representar a mi familia en este acto, subrayando con ello la vida personal y profesional de esta pionera", señaló ayer.

Es probable que de aquellas clases en la academia surgiera el primigenio 'La cocina práctica' ahora reeditado. Sin embargo, 'Cocinando con Petra Laborda' no sólo recupera el manual de cocina original de la hondarribiarra, sino que hace una semblanza de Petra Laborda y estudia su obra, cuyo contenido se actualiza y reelabora de la mano de profesionales de la cocina y de cocineros amateurs de Hondarribia, "revitalizando así el legado culinario de una mujer que, por su trayectoria profesional y obra, merece ser conocida y admirada", afirmó Sagarzazu.

En este sentido, el alcalde de hondarribia, hacía referencia al esfuerzo que ha llevado a cabo el amplio equipo de colaboradores que ha llevado a cabo la iniciativa. "Me ha producido una gran satisfacción el esfuerzo coral gracias al que se ha publicado esta reedición comentada de 'La cocina Práctica de Petra Laborda'", señalaba, enfatizando que "no nos hemos conformado con una mera reimpresión facsímil, sino que hemos contado con la participación de los distintos agentes gastronómicos de nuestra ciudad: restaurantes, pastelerías, sociedades gastronómicas o cocineras y cocineros domésticos, que hacen de esta cuidada publicación una joya de nuestro patrimonio", añadía. La obra se puede leer tanto en castellano como en euskera gracias a la sobresaliente traducción de Xabier Euzkitze.

Los hombres y mujeres hondarribiarras, 25 en total, que desde el ámbito profesional o doméstico han interpretado cada una de las recetas del libro de Petra Laborda, añaden al proyecto un ingrediente diferente, innovador y participativo haciendo hincapié en la importancia del producto de cercanía y de calidad.

El alcalde de Hondarribia, y presidente de ARMA PLAZA Fundazioa puso en valor en Euskal-etxea, asimismo, el gran trabajo de los autores del libro, Koldo Ortega, Juan Manuel Garmendia, Gonzalo López-Muñiz, Matias Guilló y Miren Ayerbe, destacando "el esfuerzo realizado en la exhaustiva recopilación de datos y fotografías, así como en la redacción de los textos", dio las gracias al Gobierno Vasco y a la Fundación Hazi, representados ayer por Bittor Oroz, viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria "por su decidido apoyo a este proyecto", y a Elena Arzak, por "participar en el libro, aportando unas emotivas palabras que se recogen en la introducción".

Por su parte, Oroz destacó "que la reedición, pero también el libro original, hablan de producto local,

de kilómetro cero, un concepto que estamos trabajando en los últimos años desde las instituciones vascas, puesto que pensamos que tiene que haber una conexión importante entre la producción agraria y ganadera y la cocina". El viceconsejero subrayó igualmente la condición de mujer cocinera, empresaria y escritora de Laborda. "Si aún hoy es necesario hacer políticas positivas para acercarnos a la igualdad de género, no quiero ni imaginar lo complicado que debió ser a finales del XIX y principios del XX destacar profesionalmente para Petra Laborda. El suyo fue un ejemplo de tenacidad. Fue una pionera que además le dio importancia a la formación porque, si por algo se ha caracterizado la cocina vasca ha sido por su generosidad a la hora de compartir los conocimientos. Por todas estas razones, hemos apoyado la publicación", señaló.

Elena Arzak, autora de la introducción del libro, después de dar las gracias al equipo investigador por su labor, y consecuentemente al Ayuntamiento de Hondarribia y Gobierno Vasco por la publicación de 'Cocinando con Petra Laborda', se centró en el papel que, tradicionalmente, ha jugado la mujer en la cocina vasca. "El perfil de Petra me recuerda al de mi abuela, es el de mujeres sin una gran formación académica, pero que también fueron capaces de innovar y de transmitir sus conocimientos a otras generaciones", señaló. Sobre las recetas originales de la hondarribiarra, Arzak dijo que destilan "mucho cariño, apuntan hacia la búsqueda de la perfección y demuestran sus ganas de compartir sus conocimientos, por medio de la educación; no deja de sorprenderme que, después de toda una vida en la cocina, aún le quedaran fuerzas para escribir y formar a otras mujeres", añadió.

Por último, Gonzalo López-Muñiz, historiador y coautor del libro, afirmó en Euskal-etxea que el trabajo que se ha llevado a cabo para la edición de 'Cocinando con Petra Laborda' es un referente sobre cómo abordar y divulgar el legado de figuras desconocidas de la cocina. "Gracias a la investigación, he conocido a una mujer excepcional, de la que no se conserva una sola imagen, pero que, sin embargo, nos ha dejado su legado principal, que es su cocina. Petra Laborda representa la esencia de la cocina, como algo que nos une, que compartimos y que rompe fronteras. Laborda, con todo su devenir personal y profesional, fue un magnífico ejemplo de todo ello", terminó.

La presentación terminó con una degustación con un cóctel de productos de Euskadi.

Datos de contacto:

Javier Bravo
+34606411053

Nota de prensa publicada en: [Euskal-etxea en Madrid](#)

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>