

las nubes son **de azúcar**

Jose Mari Gorrotxategi
Homenaje al maestro confitero

Inauguración 14.11.19
19:30 h. Noventa Grados.
Kale Nagusia, 3. Donostia



gorrotxategi
konfiteri museoa

NOVENTA GRADOS



gorrotxategi
konfiteri museoa

www.gorrotxategimuseoa.liquidmaps.org

@gorrotxategimuseoa

exposición

del 14.11.19 al 14.01.20

en Noventa Grados, Kale Nagusia 3

Donostia

contacto: susoperez@liquiddocs.net

www.liquiddocs.net

las nubes son de azúcar

La confitería y la gastronomía dulce nos emocionan, sorprenden, forman parte de la **memoria colectiva** y construyen nuestra vida cotidiana y social.

las nubes son de azúcar es una exposición itinerante en homenaje al maestro confitero Jose Mari Gorrotxategi, impulsada por el **Gorrotxategi konfiteri museoa** de Tolosa. Acompañada de diferentes actividades paralelas, la exposición se presenta por primera vez en Donostia, en tres sedes: *Noventa Grados*, *Euskal Itsas Museoa* e *ik109*.

las nubes son de azúcar, propone un viaje al universo del cacao, a través de una selección de la colección Gorrotxategi, formada por más de **6.000 piezas y publicaciones** de la historia de la confitería.

La colección del **Gorrotxategi konfiteri museoa**, extraordinario legado de **Jose Mari Gorrotxategi**, descubre el registro vivo del trabajo y el legado artesanal que las personas han desarrollado a lo largo de la historia universal, y que son el centro principal de esta colección única.



gorrotxategi
konfiteri museoa

rueda de prensa

Jueves 14 de noviembre, 9:30 h

Noventa Grados, Kale Nagusia 3. Donostia

intervendrán

Familia Gorrotxategi

Marcial Muñoz

Noventa Grados

Xavier Rovira Rubiralta y Suso Pérez

liquidDocs by lDk

Comisarios exposición

por favor, confirmar asistencia:

Suso Pérez: susoperez@liquiddocs.net · 636 170 937

inauguración

*Jueves 14 de noviembre, 19:30 a 22:00 h.
Noventa Grados, Kale Nagusia 3. Donostia*

intervendrán

Familia Gorrotxategi

*Pedro Subijana
Chef y amigo*

*Olatz Peon
Alcaldesa de Tolosa*

*Denis Itxaso
Diputado Foral de Cultura, Cooperación, Juventud y Deportes*



Jose Mari Gorrotxategi

Homenaje al maestro confitero

Jose Mari Gorrotxategi, maestro confitero, innovador de la gastronomía, investigador de la confitería vasca, creador comprometido y difusor internacional de nuestra cultura gastronómica.

La calidad y excelencia de su trabajo persiste en creaciones como el delicioso *Xaxu*, el gran libro de referencia internacional *Repostería Vasca* y el **Gorrotxategi konfiteri museoa** de Tolosa.

Jose Mari Gorrotxategi fue una figura inquieta, creativa y comprometida, un tolosarra, gipuzkoano y vasco que trabajó por conservar la tradición e impulsar la innovación en todas las facetas de su vida.

entrevistas

A través del testimonio de amigos, familiares y colegas de Jose Mari Gorrotxategi, la exposición presenta emotivas entrevistas realizadas desde el cariño y la admiración por:

Luis Andoni Aduriz

Xabier Alberdi

Angelita Alfaro

Rafael Ansón

Jose Ignazio Ansorena

Inaxio Aramburu

Javier Aramendia

Aitor Arregi

Ainhoa Arteta

Juan Mari y Elena Arzak

Eneko Atxa

Martín Berasategui

Mikel Bermejo

Jokin Bildarratz

Luis Chillida

M^a Mar Churruca

Olivier Fernández

Iñigo Galatas

Juan Manuel Garmendia

Paco Gil

Luis Gorrotxategi

Matías Gorrotxategi

Ibai Iriarte

Denis Itxaso

Nandu Jubany

Juan Bautista Mendizabal

Luis Mokoroa

Gorka Montero

Marcos Morán

Marcial Muñoz

Markel Olano

Julia Otxoa

Olatz Peon

Jose Mari Picasarri

Pedro Ruiz

Xabier Ruiz

Joan y Josep Roca

Luis Sosoaga

Pedro Subijana

Agustí Torelló

Paco Torreblanca

Roser Torres

Ricardo Ugarte

Joseba Urretavizcaya

Andrés Azpiroz

Familia

Jose Mari Gorrotxategi

Garikoitz Gorrotxategi

Rafa Gorrotxategi

Armintz Gorrotxategi

Joanes Gorrotxategi

Arantxa Gorrotxategi

Maria Apalategi

Iñaki Gorrotxategi

Yolanda García

Blanca Gorrotxategi

Asier Acuriola

Unai Acuriola

Carla Acuriola



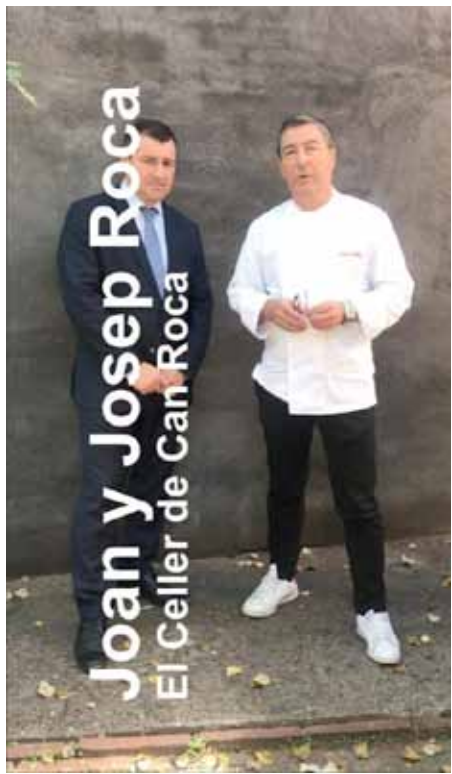
Pedro Subijana
Akelarre



Angelita Alfaro
Cocinera



Martín Berasategui
Martín Berasategui



Joan y Josep Roca
El Celler de Can Roca



**Juan Mari
y Elena Arzak**
Arzak



Julia Otxoa
Escritora

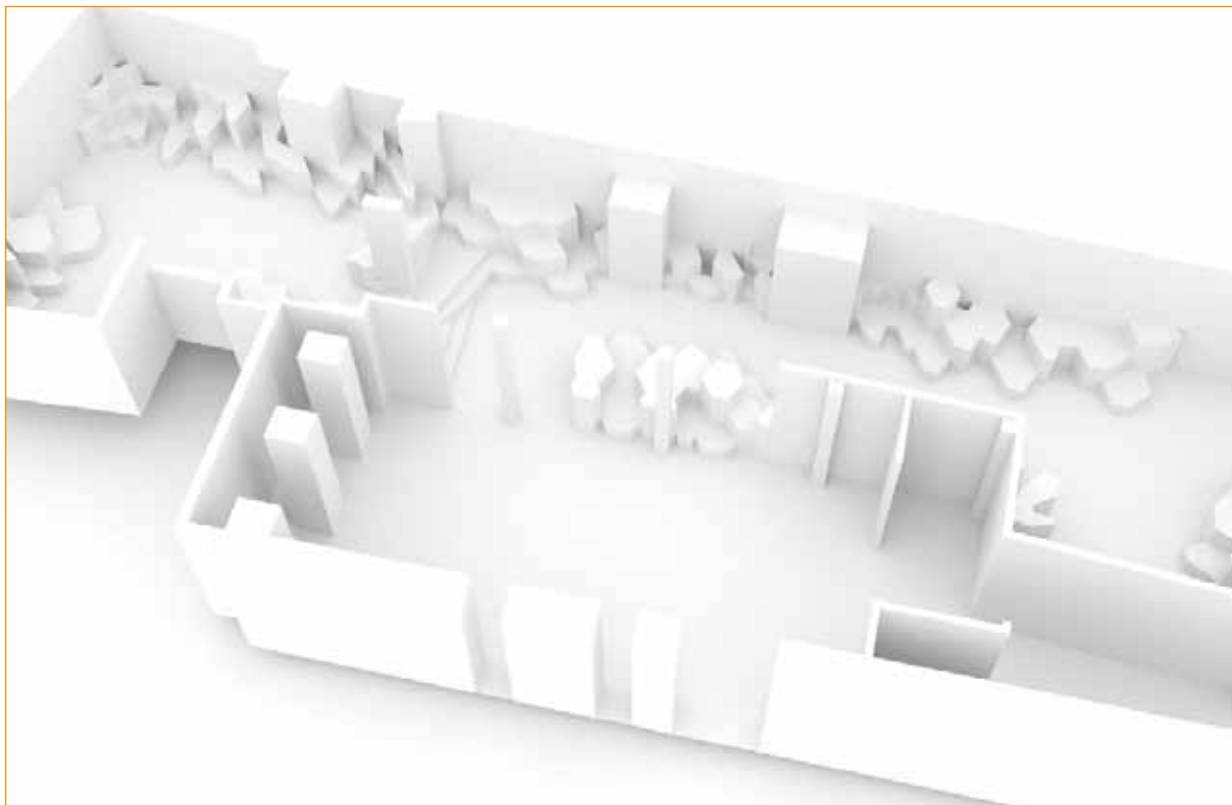
el nuevo museo

Gorrotxategi konfiteri museoa es el museo gastronómico más antiguo del país, y una referencia internacional por su trayectoria, discurso y colecciones. Se sitúa en el centro histórico de **Tolosa**, destino turístico emergente en Gipuzkoa.

Gorrotxategi konfiteri museoa es un instrumento para conocer, educar, conservar, promover e innovar en la gastronomía.

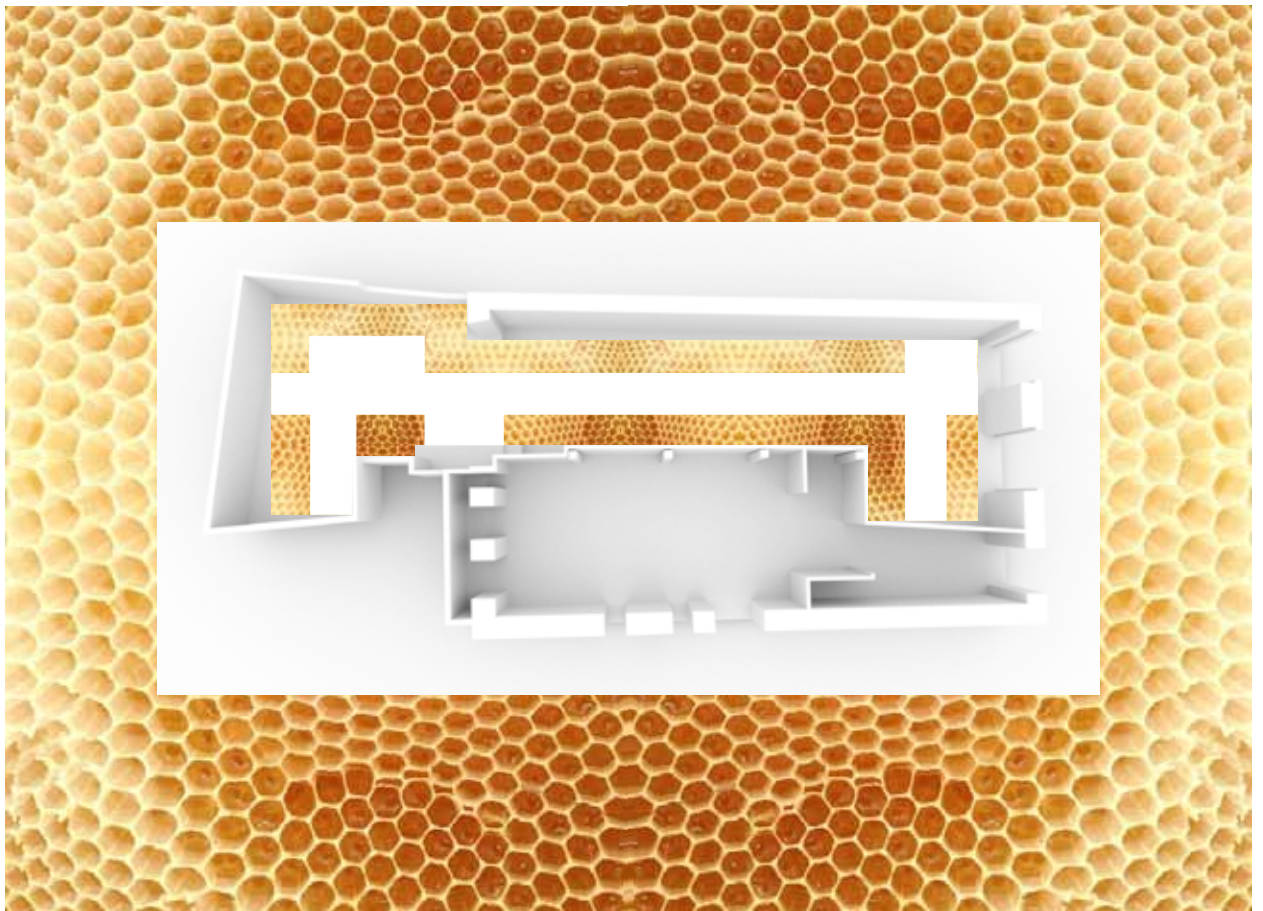
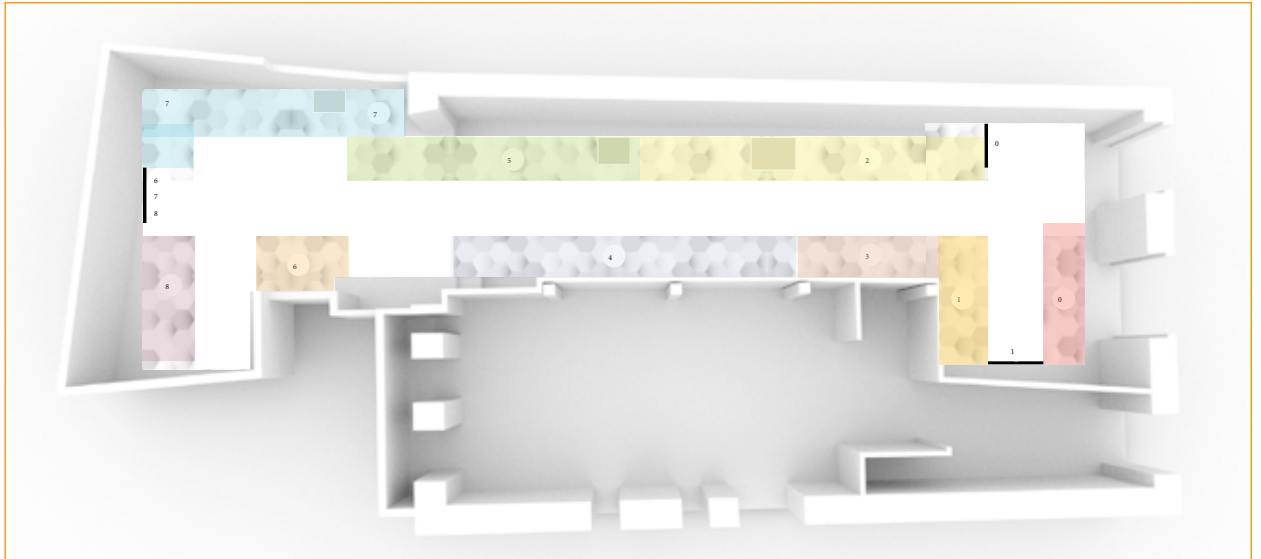
Gorrotxategi konfiteri museoa promueve la **participación ciudadana** en la cultura a través de actividades educativas, lúdicas y colaborativas centradas en las personas, con un programa al alcance de todas y todos, que amplía la oferta cultural de Tolosa y Gipuzkoa.

Esta exposición también presenta el **proyecto de reapertura** en Tolosa, del nuevo **Gorrotxategi konfiteri museoa** (2020/2021), que está actualmente en proceso de ampliación.




dirección proyecto, diseño y museografía

Xavier Rovira Rubiralta & Suso Pérez. liquidDocs by IDK



dirección proyecto, diseño y museografía

Xavier Rovira Rubiralta & Suso Pérez. liquidDocs by ldk 

www.liquiddocs.net · www.ldk.liquidmaps.org

las nubes son de azúcar,

propone un viaje al universo del cacao,
a través de una selección de la

colección Gorrotxategi, formada

por más de **6.000 piezas**

y publicaciones de la historia

de la confitería.



actividades

La programación del **Gorrotxategi konfiteri museoa** presenta propuestas que van desde innovadoras catas, talleres de creación alrededor de la confitería y master class, hasta experiencias sensoriales en realidad aumentada. Cuidamos especialmente al público familiar, infantil, personas mayores y público con diversidad funcional.

catas de chocolate (en NG y EIM)

En estas experiencias inmersivas disfrutarás de nuevos **sabores y maridajes con el cacao**. Cacao con especias, aromas, licores, vinos... un producto con gran riqueza de matices y combinaciones aún por descubrir.

ehxperiences (en ik109)

La confitería, la pastelería y la naturaleza. Descúbrelos a través de las abejas, el polen, el jardín, la apicultura. Experiencias divertidas de **creación, sonido, fragancias, realidad virtual y realidad aumentada**... Ven a pasarlo bien a *ik109!*

master class (en NG y EIM)

Nos acercamos al **universo del cacao** desde múltiples puntos de vista: cultura, innovación, consumo responsable, historia... Ofrecidas por especialistas, se realizan en colaboración con el *Euskal Itsas Museoa*.

espacios

Noventa Grados (NG)

Nagusia kalea 3. 20003 Donostia / San Sebastián

Horario expo: De lunes a sábado de 11:00 a 20:00 h.

Contacto: 0034 943 42 07 60 www.noventagrados.liquidmaps.org

Euskal Itsas Museoa (EIM)

Kaiko pasealekua 24. 20003 Donostia / San Sebastián

Contacto: 00 943 43 00 51 www.itsasmuseoa.eus

ik109. kreation lab (ik109)

Camino de Illarra 109. 20018 Donostia / San Sebastián

Contacto: 0034 678 788 731 / ik109@gmail.com www.ik109.liquidmaps.org



proiektua un proyecto de

gorrotxategi *konfiteri museoa*


www.gorrotxategimuseoa.liquidmaps.org

@gorrotxategimuseoa

zuzendaritza, komisariotza, diseinua eta museografia
dirección, comisariado, diseño y museografía


Xavier Rovira Rubiralta

Suso Pérez

liquidDocs by IDk 

erakusketaren diseinua diseño expositivo

Xavier Rovira Rubiralta

liquidDocs by IDk 

argazkiak fotografía


Joseba Urretavizcaya

Marisol Yaben

Familia Gorrotxategi

bideoa video

Amaia Galparsoro

liquidDocs by IDk 

audioa audio

Mediavox

sare sozialak redes sociales

Eloisa Patat

inprimaketa formatu handia impresión gran formato

Mail Boxes etc. Donostia

inprimaketa eta aurre-inprimaketa impresión y pre-impresión

La Imprenta CG

ehxperiences ik109 sorrera-laborategia

ehxperiences ik109 laboratorio de creación

Xavier Rovira Rubiralta

Suso Pérez

Amaia Galparsoro

Zacarias de Santiago Areizaga

gonbidatutako sortzaileak creadores invitados

Iñigo Arístegui

Gloria Castellanos

Bego Fuente

Pedro Galdon

Iker García

Simon Goldring

eskertza gracias a

Marcos Morán

laguntzaz con el apoyo



NOVENTA GRADOS

babesarekin con el patrocinio



Viabizzuno

kolaborazioarekin con la colaboración



Obra Social "la Caixa"



*mika
goods**



ΛΤ ЯОСΛ

proiektua un proyecto de



gorrotxategi
konfiteri museoa