



Igor Zalakain

Igor Zalakain es un chef que forma parte del equipo creativo del renombrado Restaurante Arzak en San Sebastián.

Junto a Elena Arzak y Xavier Gutiérrez, Zalakain es una de las personas clave en la ideación y desarrollo de los platos que se ofrecen en la carta del restaurante de Juan Mari Arzak. Su rol principal se centra en el Laboratorio del Restaurante Arzak, donde lleva al frente más de una década junto a Xabier Gutiérrez. En este laboratorio, su trabajo se enfoca en la creación, la experimentación y la innovación culinaria.

Además de su labor en el restaurante, Igor Zalakain ha participado en eventos de dinamización de mercados tradicionales vascos. Por ejemplo, en 2015, cocinó en la Plaza de la Bretxa de San Sebastián con Elena Arzak como parte del programa "Creando cocina", elaborando platos como pintxos de mango, cerveza y txistorra con manzana, y "bonito en hoguera de escamas", con el objetivo de promover los productos autóctonos del País Vasco.