

Hermanas Arza Suescun

Las hermanas Arza Suescun, Julia, Juana Mari y Manoli, nacieron en Alsasua y de jóvenes se dedicaron al pastoreo en la Sierra de Urbasa. Tras la muerte prematura de su padre y gracias a un espíritu inquieto y emprendedor, levantaron por sí mismas uno de los restaurantes más prestigiosos que han existido en Pamplona, el Hartza.

Este restaurante abrió sus puertas en 1971, en un piso de la calle Labrit. En el año 1982 se convirtieron en las primeras mujeres que conseguían una estrella Michelin, en el Estado español. En 1984, sufrieron un atentado cuando un pistolero de extrema derecha disparó a bocajarro a una de las hermanas, Manoli. En 1985, después de este trágico suceso, se trasladaron a una casa con un pequeño jardín situada en la misma calle. El restaurante cerró sus puertas en el año 2009 después de que las hermanas Arza Suescun decidieron jubilarse.

El Hartza se convirtió en uno de los referentes de la cocina tradicional y de producto en Navarra. Con la estrella de la guía francesa o sin ella, el restaurante fue uno de los establecimientos más conocidos de Pamplona y recibió el reconocimiento de muchos críticos además del público en general.

A pesar de su apuesta por la cocina tradicional, no renunciaron a la imaginación e innovación de platos y recetas más novedosos, producto de su constante aprendizaje y de su espíritu innovador. Además, el restaurante tenía a gala comprar cada temporada el primer salmón pescado en el río Bidasoa.

Las hermanas Julia, Juana Mari y Manoli Arza Suescun han promocionado y extendido la cocina tradicional navarra contribuyendo a su divulgación y proyección no sólo en Navarra sino en otros lugares más allá de nuestros límites geográficos.