

GIPUZKOA

Luisi Amestoi (Homenajeada por Zurekin en el Sagardo Eguna 2017): «Como pescatera me identifico incluso más que como hostelera»

Durante el Sagardo Eguna de hoy en Musika Plaza la Asociación de Hosteleros Zurekin homenajea a Luisi por su trayectoria profesional

Luisi Amestoi. En el jardín de su casa con Zarautz al fondo. / AMAXKAR

JUAN MARI ZUBIAURRE ZARAUTZ

21 enero 2017
11:03

Pese a que muchos conozcan a Luisi Amestoi como la mujer de Karlos Arguiñano, para los zarautzarras es una mujer emprendedora que comenzó su andadura profesional como pescatera junto a su madre y que pasó posteriormente al mundo de la hostelería junto a su pareja Karlos. La jornada de hoy será muy especial para ella ya que la Asociación de Hosteleros Zurekin le va a rendir un homenaje en Musika Plaza con motivo de la celebración del Sagardo Eguna en Zarautz. Nos hemos acercado hasta su casa para conocer más detalles de la protagonista de la jornada.

-¿Cómo se enteró de que iba a recibir este homenaje?

-Me llamó mi hijo Martin y me dijo que Zurekin me quería homenajear el día 21 y si iba a estar. En realidad tenía pensado marcharme fuera estas fechas pero le contesté que me quedaría encantada, a Karlos le han hecho muchos homenajes y para uno que me iban a hacer a mí los zarautzarras no podía faltar. Me parece que es algo importante lo que me van a hacer Zarautz. Yo soy zarautzarra y agradezco este detalle que van a tener conmigo.

-Se trata del Sagardo Eguna, ¿Le gusta la sidra?

-Sí que me gusta aunque prefiero el txakoli. Ahora es la época de ir de sidrería, beber del 'Txotx' y todo eso tiene su encanto, me gusta. Es una tradición muy bonita y muy importante para muchos sidreros.

-Bueno echemos una mirada al pasado y cuéntenos, su primer quehacer profesional fue junto a su madre como pescatera, ¿cómo recuerda aquella época?

-Lo cierto es que antes de entrar en el mundo de la hostelería con Karlos mi primer trabajo fue como pescatera y me identifico más incluso que como hostelera. Mi madre tenía una pescadería y rompió aguas allí mismo, fue a la calle Santa Marina y me parió allí. Por eso desde muy pequeñita estoy vinculada a la pescadería. Hoy en día todavía veo una y me dan ganas de entrar detrás del mostrador.

-Empezó muy joven.

Donostia

35%



Inscripción para la Media Maratón de San Sebastián
17.Mediadonosti 21K

23€

15€

Llévatelo

- Donostia e Irun

87%

Oferplan

4 vasos de la Real Sociedad Recogida en Tienda

19,35€

2,50€

Llévatelo

-Empecé desde muy niña en la pescadería repartiendo el pescado. Por eso más que hostelera me considero pescatera. Con la hostelería tenía también mucha relación porque desde el mercado tratábamos con hoteles y bares a los que repartíamos pero yo soy hija de María Luisa y de Joxe Kirkilla, soy la mujer de, pero soy Kirkilla, soy Luisi. Desde que nací hasta que me casé he vivido la pescadería, ya con ocho o nueve años repartía pescado, quería seguir estudiando pero mi madre me dijo que tenía que ayudar y me mandó a Francia porque quería poner en la pescadería 'On parle français'. En aquella época venía mucho francés a Zarautz y para ella era importante que yo lo hablara. Estuve en un colegio de 'Au pair' limpiando las aulas, dos años en París y cuando volví con quince años le dije que quería irme a Inglaterra y me dijo «no hija mía, tú a trabajar. Tienes que aprender a coser para hacer los buzos a tus hermanos y los delantales para la pescadería».

-Fue una época dura pero tiene buen recuerdo, ¿no es así?

-Hasta que me casé con Karlos a los 24 años siempre estuve ligada a la pescadería. Luego llegó el mundo de la hostelería pero los años que viví en la pescadería fueron mucho más intensos. Recuerdo que no tenía ningún día de fiesta, trabajaba desde las cuatro y media de la mañana que iba con mi padre a Pasajes a comprar el pescado, volvías a las tres de la tarde a casa, descansabas, comías y volvías a las seis de la tarde al mercado. Parecía que no corría el tiempo, siempre queriendo cumplir años, tener novio, marcharte de casa. Y es que no tenías ni sueldo, todo era para casa. Cuando mis amigas se iban de vacaciones era cuando más trabajo tenía. Los domingos se abría la pescadería. Cualquier día de fiesta mientras las amigas disfrutaban yo tenía que trabajar y lloraba mucho. Lo único diferente era cuando después del verano íbamos a Autol junto a Calahorra porque mi madre era riojana. Pasábamos unos días y volvíamos. En cambio ahora veo que el tiempo corre muy deprisa y aquella época la tengo siempre muy presente.

-Luego llega el momento de adentrarse en el mundo de la hostelería con Karlos, ¿cómo empezó todo?

-Karlos trabajaba en el golf, tenía muchas inquietudes y quería empezar con la nueva cocina vasca pero durante el invierno apenas venía gente. Yo para entonces ya tenía dos hijos, Eneko y Zigor, y tenía más entretenimiento durante la semana pero Karlos quería montar nuestro propio negocio. Cuando salimos de allí no teníamos un duro pero un amigo nos prestó dinero y surgió la posibilidad de coger el castillo Aiala. Yo siempre he sido muy echada para adelante y nos arriesgamos. Trabajamos varios años muy duro y lo sacamos adelante. Eran los ochenta, vivíamos encima del restaurante y Aiala txiki, que era el otro trozo del edificio, se puso en venta. Allí veraneaba Doña Cristina López Letona y tras su fallecimiento se puso en venta y lo adquirimos. Pedimos un crédito, vino la crisis del 85, con una hipoteca y fueron años muy difíciles.

-¿Cuándo se animan a poner el hotel?

-Vivíamos encima, como he dicho, del restaurante y hablé con Iñaki Aseginolaza para decirle que podíamos vivir en un piso y transformar Aiala en un hotel. Eran momentos difíciles, debíamos mucho dinero pero yo siempre he dado la cara, iba donde el pescatero o el carnicero y me veían que no parábamos de trabajar, me querían mucho y aguantaban porque no me escondía.

-Luego llegaría la televisión, ¿fue ese el momento decisivo?

-Mira, en esa época a Karlos le ofrecían trabajo bien pagado en Madrid pero yo no quería irme, tenía seis hijos y no quería trasladarlos. Le dije «prefiero volver a la pescadería o fregar escaleras comiendo patatas con laurel o con chorizo a la riojana. A mis hijos no les puedo hacer esto». Fuimos al banco y les dije «no quiero patrimonio, lo que quiero es trabajar». No había ningún hotel en primera línea de playa cuando antes había habido y les dije «esto será vuestro más adelante, solo ponerme de jefa para trabajar y sacar adelante a la familia» les dije y me dieron un crédito. Con eso pagué las deudas y pusimos el hotel. La situación era difícil pero un día Karlos salió a la terraza y empezó a contar chistes. Se celebraba el festival de cine de San Sebastián y entre otros estaban Joan Manuel Serrat y un productor de televisión. Todos riéndose durante horas y al final el de la tele le dijo que hiciera un programa de humor pero Karlos le dijo que haría uno de cocina para enseñar a las señoras a cocinar. Estábamos a punto de cerrar y ahí empezó a entrar el dinero y pudimos pagar todo.

-Para terminar, entre sus hijos ha cundido el ejemplo, son muchos los que siguen relacionados con el mundo de la hostelería y el comercio.

-Menos mi hija los demás no han sido buenos estudiantes. Les mandé a ver mundo, algo que yo no pude hacer, y luego ellos han escogido esto pero porque les ha gustado y trabajan duro. Estoy encantada y siempre me tienen ahí para echar una mano en lo que necesiten.

Recibe nuestras newsletters en tu email

Apúntate

Masters y cursos
Elige entre más de 150 cursos de especialización profesional. Elige CEF.
<http://landing.cef.es/>

CEF.-



Nissan Pulsar Navi
Descubre el Nuevo Nissan Pulsar por 14.600€
www.nissan.es/pulsar