

OARSOALDEA

Mugaritz, elegido nuevo destino de los viajes gastronómicos del Discovery Travel Channel

Su presentador, el periodista Anthony Bourdain, ha grabado un programa en la cocina que regenta Andoni Luis Aduriz

09.04.08 - ELENA VIÑAS

OARSOALDEA. DV. Anthony Bourdain, el conocido presentador de la serie 'Sin Reservas', de Discovery Travel Channel, ha visitado el Restaurante Mugaritz de Errenteria. No lo ha hecho como un visitante más ni como cliente, sino como periodista. A sus instalaciones ha llegado rodeado de sus compañeros de televisión, para grabar durante dos días el programa que tendrá como protagonistas a Andoni Luis Aduriz, su negocio y su equipo.

A Bourdain, chef, periodista y escritor, le interesan los lugares más prestigiosos, aquellos que desprenden una verdadera esencia, y bajo este criterio, en su reciente visita al País Vasco ha elegido los restaurante de renombre, Arzak y Mugaritz. Tras la jornada, el presentador disfrutó, junto a Andoni, su compañero de aventuras gastronómicas David de Jorge y Elena Arzak, de una suculenta comida en Mugaritz, en la que se sirvieron, entre otros platos, foie gras con erizo, rabito de cochino con cigalas o mirin con vinagre.

Según han explicado desde el restaurante errenteriarra, «Anthony Bourdain se mostró verdaderamente amable y distendido tanto con sus compañeros de mesa como con los camareros y cocineros que conforman el equipo. Se fotografió con todos ellos y bromearon juntos. Firmó y dedicó a todos ejemplares de sus libros, entre ellos su última publicación, Malos tragos (The Nasty bits, 2006). La velada fue inolvidable».

Después de visitar el País Vasco, Bourdain encamina ya sus pasos a otros lugares tan exóticos como Egipto o Papua Nueva Guinea, donde tiene previsto grabar nuevos capítulos de Sin Reservas.

Ejemplo de innovación

Aduriz y su restaurante han sido noticia en los últimos días por otros motivos. Entre ellos, su inclusión en una iniciativa de carácter educativo. Y es que el 'Caso Mugaritz' ha sido una de las propuestas del seminario organizado por el pionero proyecto iNNoVaNDiS, que pretende despertar el espíritu emprendedor e innovador entre los jóvenes de la Universidad de Deusto.

Este programa se creó en el seno de la misma Universidad por la Fundación Deusto en colaboración con Bic Gipuzkoa Berrilan (Centro de Empresas-Innovación), el Instituto Iberoamericana y la Fundación de la Innovación de Bankinter. Teoría y práctica se han unido en el mencionado curso para analizar «casos de éxito» como el del Restaurante Mugaritz.

Fue impartido por Andoni Luis Aduriz en la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales (ESTE), del campus de San Sebastián, y un día más tarde, en el campus de Bilbao.

En sus exposiciones, el cocinero habló de la trayectoria, la experiencia y las vivencias del establecimiento hostelero que dirige, ejemplo de superación e innovación.



Aduriz junto al también cocinero Pedro Subijana.
[VIÑAS]