



# Vinos y gastronomía ESPECIAL

## ¡A SU SALUD!

Para celebrar, nada mejor que un buen vino; si pensamos en la salud, la frase clave es "somos lo que comemos": si el sexo brilla por su ausencia, el sustitutivo es el chocolate... En definitiva, comer y beber riman con placer. Por eso les brindamos ideas para darse el lujo de disfrutar con las creaciones de Andoni Luis Aduriz, 50 vinos seleccionados para todos los públicos y recetas y productos para gozar sin olvidarse de la economía.

Fotografía de Bernhard Wiesemann





## PERSONAJE

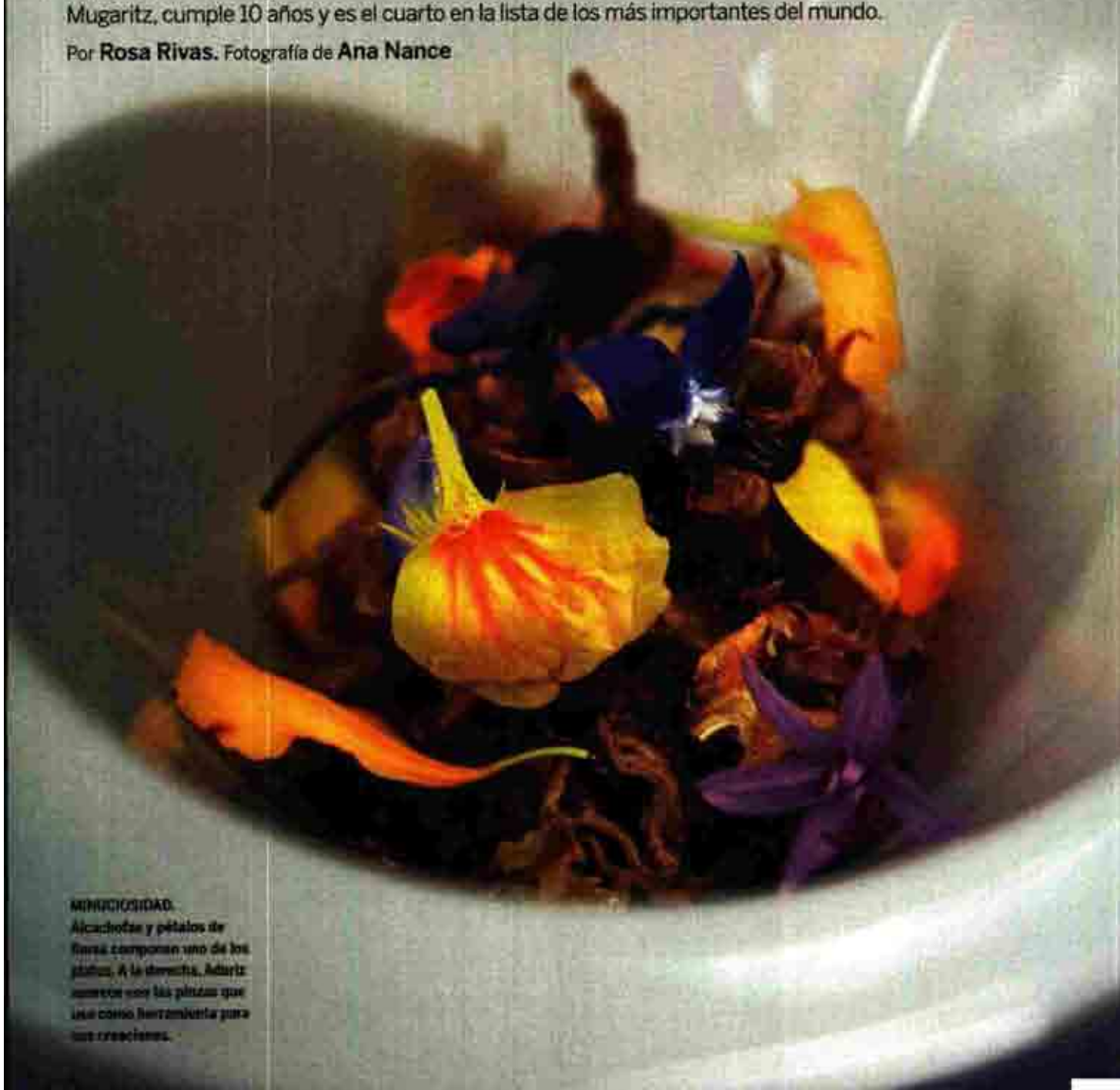
# ANDONI LUIS ADURIZ EL GENIO TRANQUILO

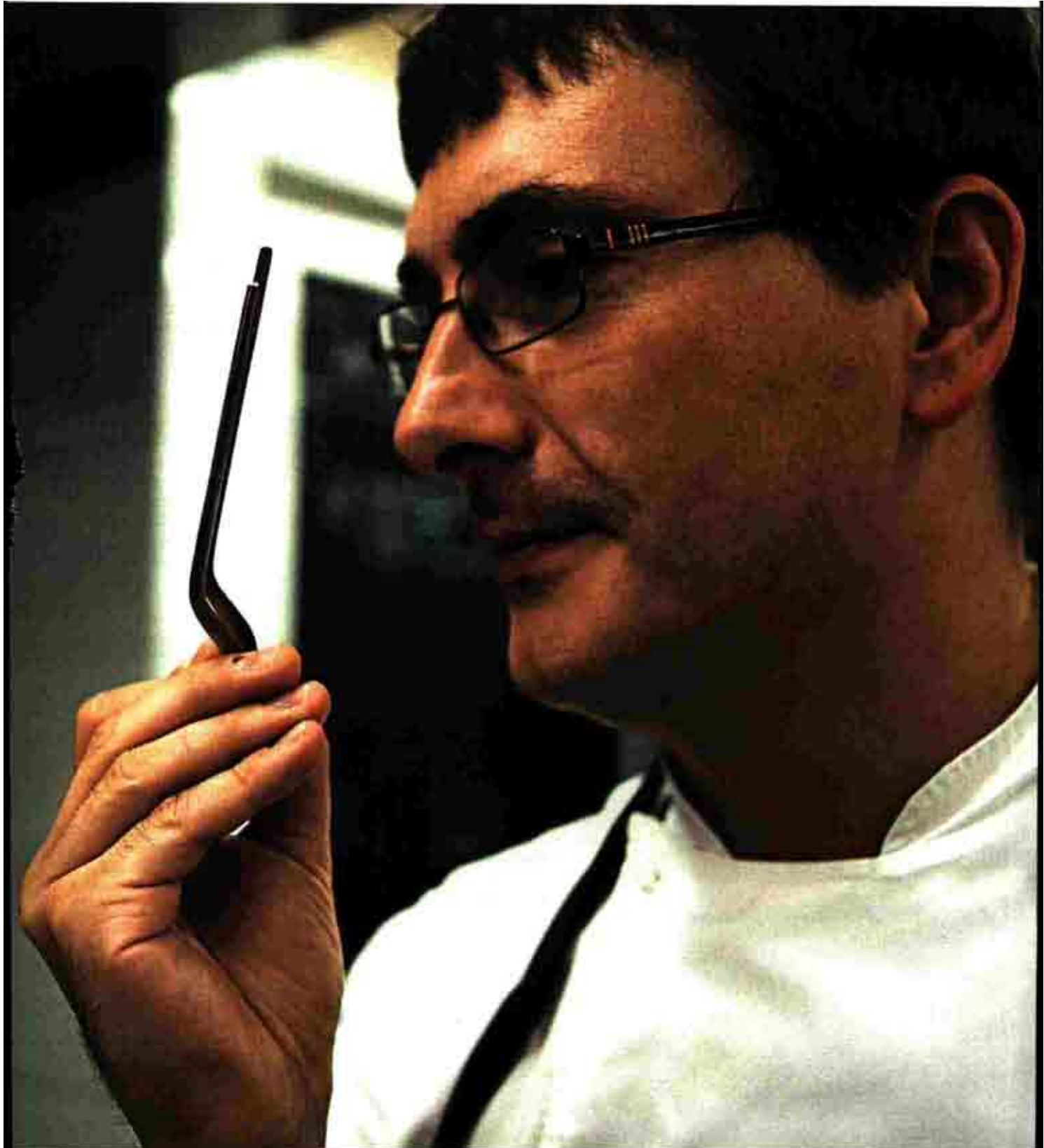
Un genio según sus colegas, un mago a juicio de quienes degustan sus creaciones, un alquimista que persigue los sabores puros. Andoni Luis Aduriz está en racha: su restaurante, Mugaritz, cumple 10 años y es el cuarto en la lista de los más importantes del mundo.

Por **Rosa Rivas**. Fotografía de **Ana Nance**

**MINUCIOSIDAD.**

Aicachofas y pétalos de flor componen uno de los platos. A la derecha, Aduriz muestra con las pizzas que usa como herramienta para sus creaciones.







**R**ebélate": 150 minutos para incomodarte, alterarte, impacientarte... "Sometete": 150 minutos para sentir, imaginar, rememorar, descubrir... Los clientes del restaurante Mugaritz se encuentran en la mesa dos sobrecitos con tarjetas provocadoras. Luego llegan unas piedras grises. Unas se comen, otras no. Ante el desconcierto, acción. "Al utilizar las manos se rompe el protocolo", dice Andoni Luis Aduriz (Donosti, 1971) mientras faena en la cocina para esas "posibles almas gemelas" del comedor. Tras el aperitivo de las patatas caolín, unas quisquillas de agua dulce de Normandía y unas guir-

dillitas cogidas esa mañana en la huerta y vestidas con miel liofilizada, no hay vuelta atrás. El sometimiento está servido.

Flores, flores, flores es la primera zambullida en la naturaleza de Mugaritz: un festival de pétalos, estambres y pistilos más alcachofa ("que es otra flor, la gente lo olvida"). Raviolis transparentes de txangurro y almendras frescas en consomé de hojas y tallos alimonados. Juegos de mar y montaña: salmoneo salteado con tocino y ragú de verduras, rabito de cerdo ibérico estofado y cigalitas salteadas, pescados melosos y consomé de ave. Ternera de leche ("un bizcocho con patas") asada y perfumada entre brasas de sarmiento. Un carpaccio vegetal con sandía que hasta los vegetarianos creerían que es carne. Torrija caramelizada y leche de hojas de higuera... Y prendidos al menú, dos conceptos contundentes: la levedad, simbolizada en nanopartículas de clara de huevo que cuando las comes parece que pisas nieve, y la vanidad, reflejada en unas pompas de humo y cacao.

Esa "armonía de contrastes" que propone el chef la traduce en vinos elegantes y arriesgados la sumiller Linda Violago, filipinacanadiense que dejó al mismísimo restaurante Charlie Trotter de Chicago fascinada por "el proyecto de Andoni". "Yo respeto ese juego sutil de texturas, olores y sabores".

**El festín sensorial** comienza en el viaje a Mugaritz (síntesis de frontera y roble en euskera). El olor del campo del camino (heno, leña) y del jardín-huerta de 200 hierbas aromáticas y flores que cuida con mimo Leire

Etxaide se mantiene en las pituitarias al cruzar el umbral de la sala del refinado caserío guipuzcoano. El jefe de sala, José Ramón Calvo, ha pasado un cubito con brasas, como un incensario, y el aroma a sarmiento redondea el silencio del templo culinario. Los sometidos llegan pronto a comer y a cenar (desde la una y desde las ocho, "es la cercanía de Francia"). Mientras leen su menú (sujeto en mangos de hacha) o pierden la vista en el paisaje de los ventanales, en la cocina ya están todos a sus puestos: como tripulación de avión que pre-



**COREOGRAFÍA DE SABOR.** Arriba, José Ramón Calvo, en la entrada de Mugaritz. En el centro, Andoni Luis Aduriz, en la cocina dirigiendo a sus 'músicos'. A la izquierda, una de sus creaciones: salmoneo envuelto en velo de tocino para ser salteado con verduras.



**“En los tiempos de arranque hasta lloramos. Sufrimos bastante para que nos entendieran. Era frustrante. Hoy ya sabemos que la gente viene a disfrutar”**

para los mecanismos, como un ballet que ejecutará la coreografía.

El rigor técnico y la precisión milimétrica son imprescindibles para preparar a diario 50 menús, que suponen 650 platos y 6.500 movimientos. Y si hay imprevistos, hay solución: “Si nos llega un celiaco, por ejemplo, resolvemos el problema en un minuto. Tenemos el esquema del menú y sus variantes”, explica Andoni. “Hay un viejo dicho de que la improvisación en la cocina sirve para arreglar marrones. Nosotros decimos que es para generar arte”.

“Lo posible de lo imposible se mide por la voluntad de un ser humano”, está escrito en la pizarra de la cocina. El director de creatividad, el vasco Dani Lasa, y el jefe de cocina, el catalán Llorenç Segarra, agitan posibilidades en la bien entrenada babel de oficiales, ayudantes y profesionales (incluso de otros restaurantes de prestigio internacional) que absorben la atmósfera Mugaritz.

Y en el delantal de todos los cocineros hay un signo de la estrategia culinaria del meticuloso chef vasco: un bolsillito para las pinzas. “Con las pinzas, sus movimientos son minuciosos. Necesito que mi equipo tenga voluntad de acariciar la comida. El mejor ingrediente de la cocina es el amor, y lo hay si pones atención. Esta herramienta es el amor sistematizado”. Las pequeñas pinzas sirven para hacer poesía en el plato, pero el uso nació en el mismo arranque de Mugaritz, hace 10 años, en el ajuste de armonías. Y hubo otras ocurrencias de Aduriz: “Preocupado por la tensión que nos generaban los servicios, pensé: Tiene que haber un sistema que contenga la ansiedad”. Observando el trépano, decidió poner puerta de apertura eléctrica en la cocina: “Al salir, los cocineros se tienen que parar y respirar hondo”.

**“Nos cortocircuitamos** varias veces al día, pero si no hay un proyecto colectivo, es imposible. La excepcionalidad sólo se consigue con una estructura y una gente centrada y voluntarista”, asegura el cocinero vasco, al frente de



una tropa de 50 personas, con 28 años de media y jornadas de 12 o 14 horas al día. Aduriz juntó su voluntad con la empresa ibermática, de San Sebastián, para materializar un sistema de gestión empresarial. “Nos planteamos una cuestión: somos creativos en cocina, ¿pero somos creativos a nivel organizativo? Por ello articulamos herramientas para seguir siendo innovadores en el día a día”. Así nació MIRAC. “Es un autodiagnóstico: ¿en qué te quieres diferenciar del resto? Te pones una meta y diseñas una estrategia en la evolución del restaurante, un mapa de procesos”, explica Martxel Arocena, director de Mugaritz. MIRAC cuenta

con subvención del Gobierno vasco y lo aplican en sus restaurantes figuras como Juan Mari Arzak, Pedro Subijana y Martín Berasategui.

Mugaritz hoy es lugar de peregrinaje y de prestigio (dos estrellas Michelin, cuarto restaurante más influyente del mundo según la lista Restaurant 2008, el más votado por los cocineros en 2007...). Platos de su carta como el foie-gras a la brasa con caldo de arroz bomba y lechuga de mar (2001) son considerados lo mejor de los últimos 25 años de historia gastronómica. Pero en 1998, Andoni y su gente (incluida su novia, implicada en el proyecto) pasaron muchas fatigas. La vanguardia quería abrirse paso en una zona rural de asadores. “¡Y pensar que hace diez años teníamos dos o tres comensales! Un día dimos de cenar a un ciclista perdido. En los tiempos de arranque hasta lloramos”, recuerda Andoni. Incluso llegó a poner un anuncio para crear expectativa: “Sólo se admiten reservas”. Pero no se rendían. Daban banquetes de bodas y bautizos mientras los gastrónomos iban pasando la pista de un sitio donde no daban de comer, daban de sentir. “Entendemos cada mesa como un proyecto, como si fuera una isla, donde tienen que ocurrir cosas e intentamos captar sus expectativas. Interpretamos lo que está pasando”. No hay carta. Hay una comunicación basada en la curiosidad y la confianza. “Fue un trauma imponer el menú degustación. El trabajo ha sido inmen-

so”, reconoce el chef vasco (premio Nacional de Gastronomía 2002). “Al principio sufrimos bastante para que la gente nos entendiera”, corrobora Martxel. “Era frustrante. Ahora ya sabemos que la gente viene a disfrutar”.

Lourdes y Fede son de esos disfrutones. Han venido a comer a Mugaritz con un bono regalo por sus 25 años de casados. El bono de los amigos generosos incluye una cena. “Y bien a gusto que volvemos”, exclama el marido. Antes de irse curiosean por la huerta y abrazan al cocinero. Le dicen en euskera cosas cariñosas y que le ven “dentro de un rato”. La lista de sometidos felices a Mugaritz es larga, pero hay



**ORGANIZAR Y CREAR.**  
En la fotografía central, la sumiller Linda Violago. Arriba, entrante del menú degustación: guindillas con miel liofilizada. Y debajo, pizarra para organizar el trabajo.

> fieles desde los inicios, como el matrimonio de Chicago Judy y Joe Gebhart (van dos veces al año) o el médico francés Jean Noel Fondere (siete visitas por temporada).

**"Estamos agradecidísimos** a ese compromiso del público. Pone tanto de su parte que nosotros tenemos que estar a su altura. El mensaje que hay detrás es la dedicación y la artesanía", dice este genio tranquilo. Pero detrás también hay ciencia. Su trabajo con los investigadores de Azti-Tecnalia es constante. Y no sólo para la perfección de sus cociones y asados. Su trabajo sobre la gelatina de bicalao como sustitutivo de grasa fue presentado recientemente en Boston y han publicado en la revista *Food Biophysics* sus hallazgos en burbujas y recubrimientos para elaborar alimentos saludables.

Andoni Luis Aduriz está conectado a los fo-

**Sólo ve un camino:**  
**"Una cocina cada vez más profesionalizada, culta y en sintonía con otras disciplinas. El futuro será calidad, cultura, compromiso e innovación, guste o no"**

gones y a su ordenador. Su despacho, arriba de la cocina, es un hervidero de ideas. Ha publicado media docena de libros (*Foie gras, Clorofilia, Bestiarium Gastronomicae, Diccionario botánico para cocineros*), y su labor editorial incluye títulos de cine (*Tábula 35 mm*) y para niños (*Txikichef*). Con los diseñadores Deunor Bregaña y Anne Ibáñez Guridi ha traducido en la vajilla Linneo las formas orgánicas del mundo vegetal. Cursos y conferencias en universidades y colaboraciones en campañas alimenticias con ONG figuran asimismo en su agenda. Es a la vez viajero y hombre de terruño. Si hoy está en una escuela de pastores de Guipúzcoa, mañana va a Lima a un centro culinario de integración social o pasado marcha a un congreso en Brasil para compartir con otros colegas conocimientos de cocina amazónica. Ambicioso en la conservación del entorno, puede retar con un vaso de agua de manantial a los *gourmets* que esperan una copa de champán.

Tras el boom mediático de los protagonistas de la vanguardia culinaria española, sólo ve un camino: "Una cocina cada vez más profesionalizada, culta y en sintonía con otras disciplinas. El futuro será calidad, cultura, compromiso e innovación, nos guste o no". ●

## MAGIA PARA TRANSMITIR EMOCIONES

Por Juan Mari Arzak

Para un cocinero, pocas cosas hay más satisfactorias y más complejas que definir el tipo de culinaria de otro colega al que se admira y además se quiere. Es el caso de una persona tan creativa, sorprendente e inclasificable como, el también donostiarra como yo, Andoni Luis Aduriz, reconocido líder de Mugaritz, ese restaurante guipuzcoano que en pocos años se encuentra en los puestos de cabeza de la élite mundial.

Ante todo, he de decir que me emociona personalmente su forma de ser, que ya capté cuando, en sus inicios profesionales, estuvo seis meses de aprendizaje en el restaurante Arzak, donde dejó huella. Humilde, pero no exento de ambición; accesible pese a ser ahora ya un verdadero sabio y alquimista de la modernidad, tan sencillo en sus formas como profundo y complejo en su pensamiento. Humano y científico a la vez. Su impresionante técnica no la emplea para apabullar, sino que, como si de una magia oculta

se tratara, sirve para transmitir emociones. Y lo logra en una conjunción armónica, siempre en pos de la perfección, entre el lenguaje poético de sus incesantes creaciones con la ciencia, el estudio, la reflexión, la naturalidad, la apuesta medioambiental, el campo y sus hierbas.

Siempre osado, pero nunca caprichoso y, menos aún, arbitrario. Combativo por sus creencias culinarias, pero respetuoso con las opciones distintas, tiene como principio la libertad creativa. Un cocinero distinto, de nuevo tipo, que va más allá del arquetipo tradicional; un renacentista de la vanguardia culinaria que no sólo tira siempre del carro, sino que también sabe aportar luz con sus brillantes ideas. Y al que yo veo, en un futuro no lejano, como director de un centro de investigación culinaria, para ayudarnos a todos y a la vez afrontar, sin saltos en el vacío, los retos de futuro de la cocina creativa vasca sin improvisación y con las máximas garantías de éxito y brillantez.