



lainformacion.com

VPE: 300,00
Difusión: 00.000
Audiencia: 00.000
Documento: 1/1
Archivo: 000000LD

Fecha: 25/11/11



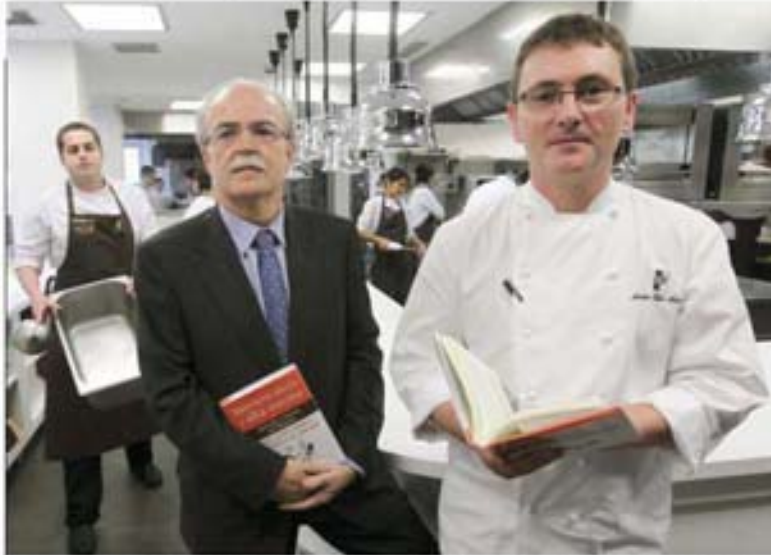
Autor: REDACCION Sección: Gastronomía

GASTRONOMÍA, RESTAURANTES Y COCINA

Aduriz espera que su tercera estrella Michelin sea "cuestión de tiempo"

25/11/2011 | lainformacion.com

San Sebastián, 25 nov (EFE).- El cocinero Andoni Luis Aduriz se ha mostrado hoy "encantado" por que su restaurante, Mugaritz, mantenga dos estrellas Michelin, y confía en que la esperada concesión de la tercera sea "cuestión de tiempo".



El cocinero Andoni Luis Aduriz (R) y el presidente de Bermeoa, José Luis Larrea (I), posan con el libro "Innovación abierta y alta cocina", presentado en un acto celebrado en el restaurante Mugaritz de Rentería (Gipuzkoa). EFE/Archivo

San Sebastián, 25 nov (EFE).- El cocinero Andoni Luis Aduriz se ha mostrado hoy "encantado" por que su restaurante, Mugaritz, mantenga dos estrellas Michelin, y confía en que la esperada concesión de la tercera sea "cuestión de tiempo".

Pese a los insistentes rumores y a que Mugaritz lleva más de cinco años clasificado entre los diez mejores restaurantes del mundo en la evaluación de la prestigiosa revista Restaurant, la guía Michelin para España y Portugal ha vuelto a dejar al establecimiento de Errenteria (Gipuzkoa) con dos estrellas.

"Ni esperaba ni dejaba de esperar la tercera estrella", ha asegurado a Efe Aduriz, quien sabe que Michelin "tiene su propio criterio, sus propios registros a la hora de valorar la calidad".

A su juicio, esta guía valora un modelo de excelencia "entendido como el restaurante perfecto en todos los sentidos", mientras que otras clasificaciones, como la de Restaurant, buscan más "el restaurante emocionante, estimulante, la propuesta mucho más arriesgada". "Van por caminos distintos", ha considerado.

A su juicio, la lista San Pellegrino de la publicación británica, en la que en 2011 Mugaritz figura como el tercer mejor establecimiento del mundo, "valora un concepto de riesgo, de influencia, de tendencias", por lo que a su juicio "equivoca su nombre", ya que no reúne a los mejores restaurantes, sino a los más influyentes.

Para conceder la tercera estrella "es lógico" que los inspectores de la guía Michelin "se tomen su tiempo" porque "seguramente deben confirmar que lo que ven no es un proyecto efímero", ha dicho.

"Nuestra línea ya está marcada, está más que consolidada y no la vamos a cambiar, es cuestión de que Michelin entienda que nuestra línea es la que es, que nuestra forma de entender la gastronomía es la que es y supongo que ellos quieren certificar que esto es así", ha argumentado el restaurador guipuzcoano.

Ha dicho estar "muy feliz" porque muchos de sus compañeros "han visto cómo los esfuerzos que llevan haciendo en los últimos años han sido valorados".

En concreto, ha expresado su alegría por la primera estrella concedida al Nerua, el restaurante del Guggenheim de Bilbao, ya que se trata de un establecimiento "muy conocido y muy valorado fuera" y de hecho, "es uno de los más programados en congresos internacionales".

"A mí me hubiera gustado que a estas alturas estuviera recibiendo la segunda estrella", ha añadido Andoni Luis Aduriz.