

# Elena Arzak

CHEF

**NO HAY MUCHAS** como ella en la alta cocina, aunque cree que las mujeres ya van llegando. Cocinera de pedigrí y elegida en el 2012 la Mejor Chef femenina del Mundo, Elena Arzak lleva la profesión en las venas. Sus hijos van por el mismo camino. Con diez años ya hacen almejas en salsa verde.

TEXTO: ANA MONTES



“No voy a estar siempre arriba”

**C**riarse entre los mejores cocineros vascos, como su padre, Juan Mari Arzak, no la amilanó para intentar igualarse a su compañero de baile en Arzak. Ella, con su inglés, alemán y francés, se fue por los mejores fogones internacionales y nacionales, como El Bulli, y volvió a casa con la libreta de notas repletas para seguir revalidando las tres estrellas Michelin que desde 1989 conservan. El “respeto al producto de temporada, la sostenibilidad y cocinar siempre al momento para no dejar escapar el gusto”, consejos heredados de su abuela cocinera, son tan importantes para Elena como su obsesión compartida por la innovación más absoluta que ahora, en otra vuelta de tuerca, lleva a los Arzak a repensar su cocina. O como ella dijo en Madrid Fusión: a Re-Arzak.

—¿Llevar muchos años haciendo van-



FOTO: BENITO ORDÓÑEZ

**guardia tiene que ver con querer ahora repensar su cocina?**

– Sí, llevamos muchos años yendo muy rápido con las ideas, haciendo vanguardia. Yo me di cuenta de repente de que habíamos hecho demasiado: mucho trabajo, mucha información, y me sentía saturada. Entonces sentí la necesidad de reordenarlo, de repensar y, a lo mejor, volver a buscar en todo eso más básico para evolucionarlo.

**–Pero esto no quiere decir alejarse de la vanguardia...**

–No, claro. Es mirar todo desde otra óptica, y de hecho nos están saliendo platos muy interesantes como el pichón con virtutas de guitarra o una lata aplastada que es la cerveza Keler con chistorra... Pero también queremos que el cliente piense con nosotros. La experiencia gastronómica tiene que vivirla cada uno como quiera, pero he visto que esto de repensar le apetece a mucha gente. Repensar no solo en la cocina, sino repensar más cosas en su vida.

**– Suena muy trascendental.**

– Bueno, pero es que hoy todo nos influye. Todos avanzamos más cerca de la sociedad y los cocineros también. Sin darnos cuenta, todos cocinamos de forma multidisciplinar. Todo el mundo nos aporta. Nos apoyamos en campos distintos, instituciones como la Basque Culinary Center, o en químico-físicos de la Universidad del País Vasco. Y además está la influencia de la tele, las redes, los artistas... Por eso hay que parar y repensar.

**–¿Desgasta la presión al frente de Arzak?**

–No porque lo fundamental que hay que hacer es trabajar, y todo lo que viene después es inesperado. Uno no va a estar siempre arriba, por eso hay que disfrutar del trabajo y no desesperarse si te bajan dos puestos. La obsesión solo coarta la creatividad, aunque es cierto que todos queremos estar en lo alto. Pero algo de presión vale, porque en la cocina necesitamos adrenalina para funcionar.

**–¿Cómo fue tu infancia?**

–A los once años decidí ser cocinera

porque mis padres y mi abuela se dedicaban a esto. Pero siempre he estado rodeada de grandes cocineros del País Vasco, aunque mi mayor maestro ha sido mi padre. Luego he tenido muchos. Cocinar es para mí una forma de vivir. Forma parte del ambiente de mi familia. No me plantearía la vida sin cocinar.

**–¿Llevarías a tus hijos a un programa como Master chef Júnior a sufrir un poco de estrés?**

–Hoy los programas gastronómicos son muy formativos y hacen que mucha gente se vuelva a acercar a la televisión. Los niños que van a Master Chef Júnior es porque les apasiona la cocina. Yo fui a uno y me gusta la seriedad de los presentadores. A mis hijos no tendría tiempo de llevarles, pero tienen la profesora en casa, que soy yo. Enseñar cocina es fundamental y tendría que ser una asignatura obligatoria en los colegios.

**–Las madres hacemos magdalenas y galletas con los niños. ¿Y tú?**

–Mis hijos, que tienen 9 y 10 años, ha-

cen de todo. Hacen pescado a la plancha, arroz, uno blanco y el otro salvaje, ensaladas, revueltos, caldo de verduras, fideuá, almejas en salsa verde y cocochas, y pollo asado con ajo y limón, y al jengibre.

**–Por una parte nos venden vanguardia. Por otra, superalimentos. ¿Tú los tomas?**

–Yo los conozco porque en el restaurante tenemos 1.500 ingredientes en el laboratorio y hacemos pruebas con muchos de ellos. Hasta qué nivel algunos son superalimentos, lo desconozco. Uso los que gustativamente me satisfacen y creo que alguno puede llegar a serlo, quizás porque soy bastante romántica. Hemos usado el açai, de Brasil, muy antioxidante. Pero para mí superalimentos también son las anchoas que tienen mucho omega 3. Entonces superalimentos hay más de los que nos hablan.

**–¿Cómo empiezas el día?**

–Me alimento muy bien. En el restaurante tenemos la suerte de poder hacernos muchas cosas. Como estoy todo el día comiendo, desayuno café, que me fascina, y pan tostado con aceite de oliva virgen para cargar energías. Pero como de todo y varío para llevar una dieta equilibrada, aunque tomo más pescado que carne porque soy de San Sebastián.

**–Entonces, ¿no eres muy de chuletón?**

–Sí, el último me lo comí hace dos semanas.

**–Con dos cocineros en casa, ¿quién se da más atracones con lo que cocina el otro?**

–A mí siempre me han gustado mucho sus patatas con trufa. Un día me comí dos platos y terminé empachada. También recetas muy sencillas que hace como un revuelto de ajos frescos. A él le encantan los huevos fritos con pimientos rojos y un plato que tenemos ahora: cocochas a la plancha con castañas y hoja de bambú, que no es que sea un plato más mío que suyo. Estamos fusionados; somos un tándem. Nos gusta todo lo que esté rico y tenga buen paladar.

**–¿Chocáis mucho padre e hija?**

–Tenemos unos gustos parecidos. Cuando en la cocina nos hacen probar, al final siempre me gusta lo mismo que a él. Pero yo siempre he querido hacer platos con menos ingredientes, y si antes no apuntaba nada -como él me aconsejaba- ahora lo apunto todo y soy más organizada que él, que es más de improvisar. Pero estamos muy contentos de trabajar juntos.

**– ¿Por qué hay tan pocas mujeres en la alta cocina?**

– Es una cuestión cultural. El 80 % de mis cocineros en Arzak somos mujeres. Quizás yo formo parte de una excepción. Pero que haya aún más mujeres va a cambiar. En las escuelas de hostelería cada vez hay más. Necesitamos un poquito de tiempo, pero eso va a llegar.