



Apúntate a nuestro boletín GRATUITO de Análisis Bursátil. Recomendaciones de expertos · Análisis Independiente · Valores Calientes



Expansión

ORBYT. | Ediciones | Versión



Iniciar sesión

- MERCADOS
- AHORRO
- EMPRESAS
- ECONOMÍA
- EMPRENDEDORES/EMPLEO
- JURÍDICO
- TECNOLOGÍA
- OPINIÓN
- DIRECTIVOS
- ESTILO DE VIDA
- +
- ☰

Directivos | Estilo de Vida | Deporte y Negocio | Sociedad

LA UNIVERSIDAD EN INTERNET **unir** "Clases online en directo. Cuando y donde quiero" Grados y Masters. Oficiales y 100% online **INFÓRMATE**

ENCUENTRO DIGITAL ¿Repercutirá el desplome de Atenas al Ibx? Charle en directo con Sara Carbonell, de CMC Markets.

DIRECTIVOS LA MEJOR DECISIÓN DE

Juan Mari Arzak: "El éxito implica pensar como un niño"



Juan Mari Arzak junto a su hija Elena, que lleva más de veinte años trabajando a su lado. "Le he enseñado lo mismo que me enseñó mi madre y hoy es mejor cocinera que yo", afirma con orgullo. No sólo lo piensa su padre, la joven fue Premio Nacional de Gastronomía en 2010 y elegida mejor cocinera del mundo en 2012.

POR EMELIA VIAÑA | MADRID Actualizado: 23/07/2015 19:29 horas

0 comentarios

1633

17

LinkedIn

+

Comunidad

El cocinero vasco inició una revolución en los años setenta que universalizó nuestra gastronomía.

Juan Mari Arzak (San Sebastián, 1942) es el padre y el abuelo de lo que hoy es la gastronomía española. La mayoría de los chefs que hoy disfrutan del éxito han pasado por la casa de este cocinero visionario, innovador, inquieto y cariñoso en el que se reconoce Arzak, que lleva la cocina escrita en su ADN. "La historia quería que yo fuera cocinero y así ha sido", reconoce este veterano de los fogones, que vio desde muy pequeño cómo su madre disfrutaba de la cocina. "Esa es la clave para que los platos salgan bien", señala.

La historia de la familia Arzak está ligada a la hostelería desde 1897, cuando sus abuelos José María Arzak Etxabe y Escolástica Lete abrieron una bodega en Alza, un pueblo cercano a San Sebastián que el crecimiento de la ciudad ha integrado como uno de sus barrios. A la bodega se la conocía como alto de vinagres, un apelativo cariñoso que hacía referencia a la poca calidad de sus vinos.

El negocio familiar evolucionó a casa de comidas de "cierta relevancia y refinamiento" cuando empezaron a regentarlo Juan Ramón Arzak, hijo de los anteriores, y su esposa, Francisca Arratibel. La mano de Paquita, que preparaba excelentes guisos tradicionales, como chipirones en su tinta, sopa de pescado o merluza en salsa verde, fue la que hizo crecer este espacio donostiarra. Allí nació Juan Mari Arzak, que acompañó a su madre en la cocina, que dirigía en solitario tras la muerte prematura de su esposo. Paquita quiso que su hijo tuviera otras oportunidades en la vida y no quería que su única salida fuera la cocina, por eso le envió a estudiar a El Escorial (Madrid).

"Cuando terminé el bachiller no pensaba dedicarme a la cocina. Vela a mi madre trabajar mucho y no me gustaba, por eso me busqué un trabajo de aparejador. Al año, me di cuenta de que me había equivocado completamente porque lo que peor hago es dibujar y escribir", señala. Por eso y por ingresar algo de dinero haciendo extras se decidió a ingresar en la Escuela de Hostelería de la Casa de Campo (Madrid). "Yo pensé: recorreré el mundo y encima me pagan. Sin embargo, mi madre se enfadó y me dijo: '¿para eso te he pagado yo unos estudios en Madrid?'. Así es cómo acabó Arzak otra vez enganchado a la cocina.

Tras esta experiencia, Arzak volvió al negocio familiar donde su madre le tenía reservado un espacio para que experimentara nuevas recetas y técnicas. "Mi madre me enseñó a mimar la comida, a respetar la materia prima y su estacionalidad, a dejar contento al cliente y a darle el punto correcto a cada receta", señala Arzak con cierta nostalgia al recordar a Paquita. A todo eso el chef le añadió innovación.

¿Cómo se decidió a darle una vuelta a la cocina de su madre? Tras una mesa redonda en la que Arzak y Pedro Subijana escucharon a Paul Bocuse, ambos emprendieron un viaje a Lyon para conocer la Nouvelle Cuisine, un movimiento que serviría de base para el que estos dos jóvenes cocineros iniciaron en España la Nueva Cocina Vasca -que integraron hasta doce cocineros vascos-. Arzak y Subijana apostaron por transformar y dinamizar la cocina tradicional con un único propósito: hacerla universal.

Arzak fue Premio Nacional de Gastronomía en 1974, el mismo año en el que obtuvo su primera estrella Michelin. En 1989 le dieron la tercera, que mantiene desde entonces. "He dado de comer a gente muy importante, pero agradezco especialmente que vengan los que tienen que hacer un esfuerzo para llegar hasta aquí. Es un honor que ahorren para ir a comer a un restaurante y me elijan a mí. Me hace ilusión hacerles felices", señala.

Pero, ¿cuáles son los ingredientes esenciales de la cocina de Arzak? "Por una parte, mirar al mundo con ojos de cocinero y ver un plato hasta en un semáforo. Y por otra, pensar con la ilusión y la curiosidad de un niño".

Tags

Directivos

Te recomendamos

recomendado por **Outbrain**

No more abre un japonés en el Faro de San Sebastián

El avión comercial más grande del mundo despega en Madrid

Vodafone compra a Telefónica los derechos de TV para...

Pillados por El Detective de LOC: el ex de Corinna, de fiesta en...
(LOC El Mundo)

La fastuosa boda de Jorge Mendes, el 'amo del fútbol español...
(LOC El Mundo)

Siguen las rebajas (Fútbol/Marca)

¿Tiene una segunda casa?
Gane dinero alquilándola a viajeros de todo el mundo. ¡Ahora con un 25% de descuento!
www.homelidays.es/anuncia-casa

Nuevo Peugeot 308
Descubre el nuevo Peugeot 308. Solicita tu oferta personalizada.
www.peugeot.es

¿Quieres un Kia?
Consigue aquí la mejor oferta. Sólo tienes que rellenar el formulario. Pide tu oferta
www.kia.com

Comentarios

Para comentar o valorar, por favor [inicie sesión](#) o [regístrese](#)

Gana 9.500 € al Mes!
Inversor millonario te enseña cómo ganar 9.700 € al mes. Guía paso a paso. ¡Mira cómo!
Ingresos-Extras.com

3 MESES GRATIS
Contrata Online tu Seguro de coche y tendrás 3 Meses Gratis al Año para Siempre!
www.verti.es

¡7 DÍAS PARA ADELGAZAR!
Las celebridades lo utilizan antes de los banquetes. Adelgazan 6 kg en una semana.
www.masinformacionaqui.com

Before you begin the speed test:
Download Cleaner for Mac. Fast Mac OS CleanUp! **START NOW**

Otras webs de Unidad Editorial

Clasificados Motor	Masters - Escuela Unidad Editorial	Coches - Marcamotor.com	Unidad Editorial
IGN España	Farmacia - Correo Farmacéutico	Enfermedades - Dmedicina	Medicina - Diario Médico
Trabajo - Expansión y Empleo	Hemeroteca	Pisos - Su Vivienda	El Mundo
F1 - Marca	Ocio - Tiramillas	Moda - Telva	Noticias de Agencias
Directorio Empresas	Directorio Autónomos	Directorio Ejecutivos	Diccionario Económico
Foro Legal en Portico Legal			

CROSSOVER PEUGEOT 3008

DESCÚBRELO

PLAN PIVE INCLUIDO

ÚLTIMA HORA

15:01 Mas atribuye su plan independentista a la "legítima defensa" del Estado

15:00 Los Presupuestos de 2016 recogen una bajada del 1,9% de las tasas aeroportuarias

14:42 Fomento contará con un presupuesto de 10.129 millones en 2016, un 5,8% más

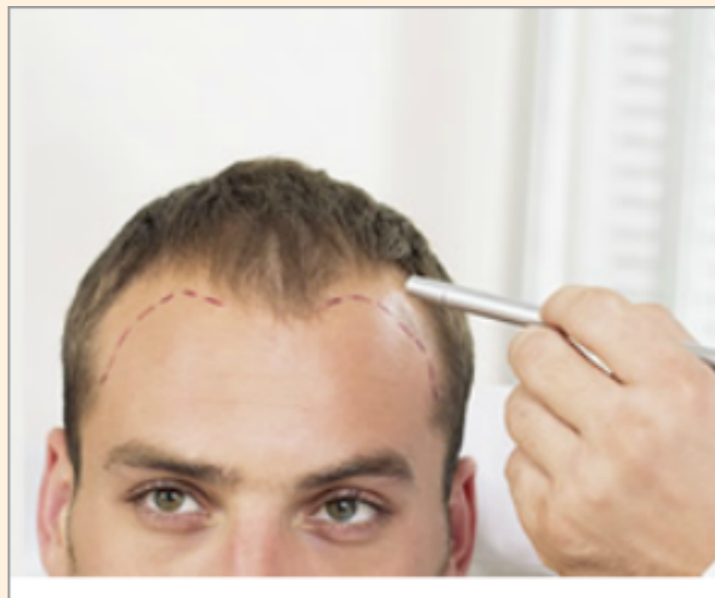
NEWSLETTERS

SUSCRIBETE
Personaliza la información económica que quieres recibir por secciones.

LO MÁS LEIDO

Expansion.com | Directivos

- 5 errores que impiden ahorrar
- Abengoa, una inexplicable montaña rusa bursátil
- Abengoa se hunde en Bolsa con su anuncio de ampliar capital
- El avión comercial más grande del mundo despega en Madrid
- El Ibx 35 pincha con el desplome de Abengoa y el revés a la banca



OTRAS NOTICIAS DE INTERÉS

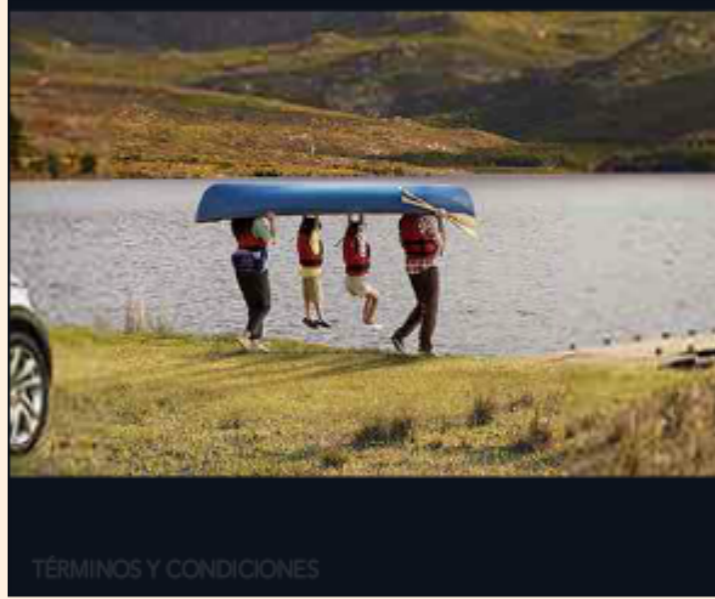
- La innovación que nos dio color
- Can Roca: así ha conseguido ser el mejor restaurante del mundo
- La otra 'Gran Muralla' de China
- Enrique Tomás: "El jamón es la única bandera que de verdad une a todos los españoles"
- Festivales de música y gastronomía callejera

ETOOOLS

Calculadora sueldo | Conversor divisas | Terminal Interactivo

Comparador Préstamos | Comparador Cuentas | Comparador Hipotecas

Comparador Seguros coche | Comparador Internet | Comparador Telefonía



DESTACADOS

Nombramientos	IBEX 35
Elecciones Municipales 2015	Elecciones Autonómicas 2015
Calculadora de Sueldo	Prima de Riesgo
Diccionario Económico	Comparador Depósitos
Conversor de Moneda	