

# EL COMIDISTA










RECETAS • ARTÍCULOS • VÍDEOS • CONSULTORIO

MIKEL LÓPEZ ITURRIAGA  
Y SU EQUIPO



COCINEROS

## LOS VASCOS QUE LO CAMBIARON TODO

 10.257   1   14  

• **Zorionak (o felicidades): en abril se cumplen 40 años del nacimiento de la Nueva Cocina Vasca, un movimiento impulsado por Juan Mari Arzak y Pedro Subijana que representó la primera vanguardia gastronómica de España.**

JORDI LUQUE • 04/04/2016 - 08:12 CEST

Abril de 1976. Un jovencísimo Juan Mari Arzak da su charla más importante hasta la fecha. Sucede en el I Congreso del Club de Gourmets, que se celebra en el edificio Phillips de Madrid. «Tenía un miedo de aquí te espero marinero», dice hoy el pope de la cocina vasca, «y empecé a hablar de lo que me salió».

A saber qué le salió. Fuera lo que fuera debió gustarle a Paul Bocuse, uno de los padres de la recién inventada Nouvelle Cuisine. El francés, aquel Arzak de 34 años y Pedro Subijana -que también había viajado al congreso- congeniaron. «Hicimos amistad con él [Bocuse] y fuimos a visitarle a Lyon», dice Subijana.

Para los dos jóvenes cocineros vascos, visitar a Bocuse en Lyon sería como despachar con Dios. A Bocuse, descendiente de una dinastía de cocineros que se remonta al siglo XVIII, le habían concedido la Legión de Honor un año antes, en 1975. Años más tarde le nombrarían Chef del Siglo, dos veces.

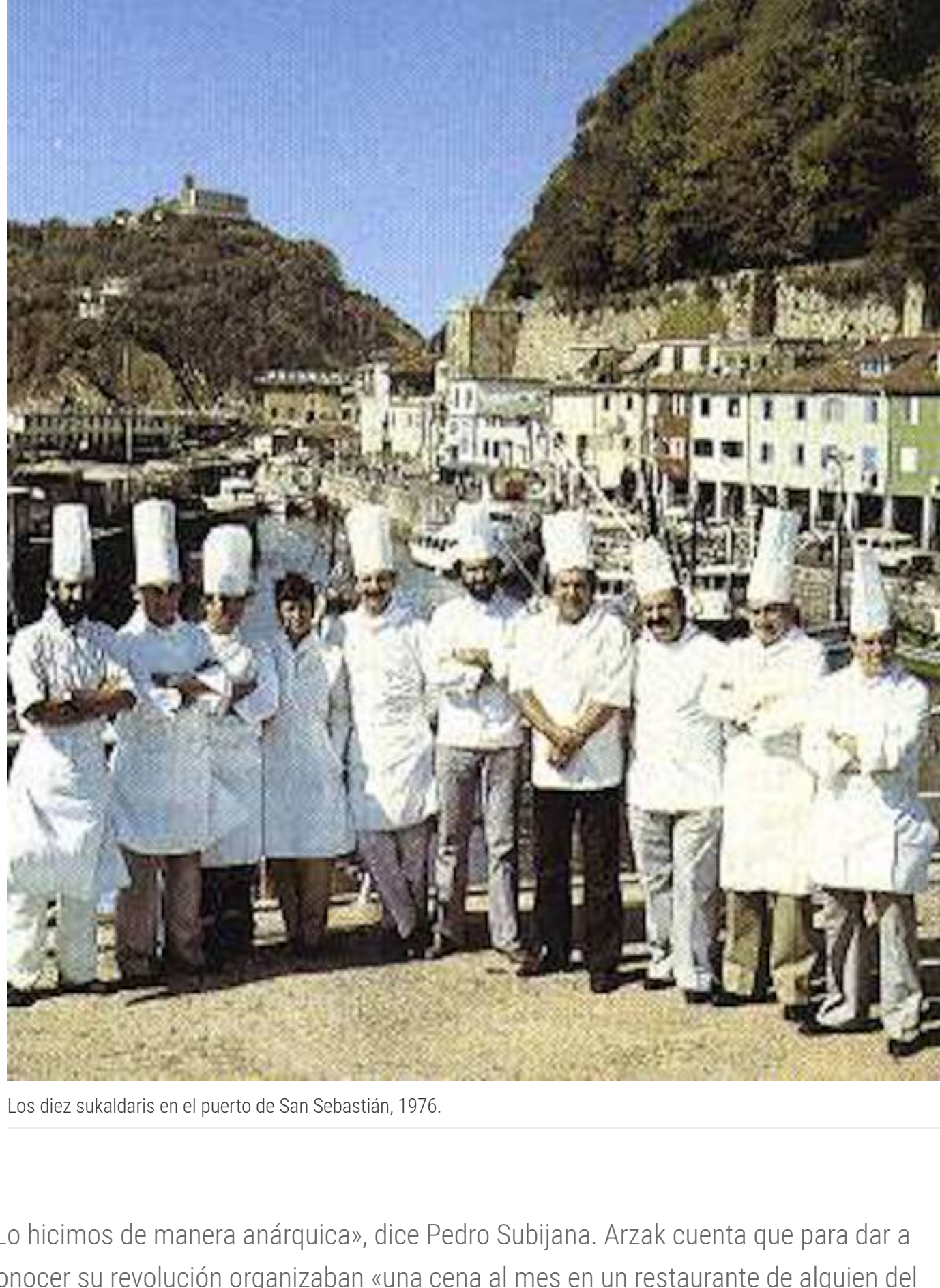
«Bocuse nos trato muy bien», cuenta Arzak. «Nos enseñó que iban a comprar al mercado y el trabajo que hacían codo con codo con los proveedores». Los dos cocineros vascos también aprovecharon para visitar a los hermanos Troisgros, otros dos exponentes de la Nouvelle Cuisine. Aquel viaje marcó un antes y un después en su vida, y en su trabajo.

### Nace la primera vanguardia gastronómica de España

Subijana y Arzak ya trabajaban con productos de mercado y conocían bien a los proveedores, pero vieron algo en los franceses que les hizo pensar que «podíamos hacer algo por la cocina vasca, que estaba adormecida y falseada», explica Subijana.

Arzak y Subijana coincidieron en la voluntad de combinar cocina y cultura. Así reunieron a otros cocineros, la mayoría de Guipúzcoa, con espíritu de cuadrilla y ganas de revolucionar el recetario del momento, anclado como en el resto de España en una tradición algo oxidada.

Los cocineros que, hace hoy 40 años, fundaron la Nueva Cocina Vasca junto a Arzak y Subijana fueron: Karlos Arguiñano, Jose Juan Castillo, Tatus Fombellida, Ramón Roteta, Patxi Kintana, Luis Irizar, Ricardo Idiákez, Xabier Zapirain, Pedro Gómez, Manolo Iza, Jesús Mangas y Ramón Zugasti.



Los diez sukaldaris en el puerto de San Sebastián, 1976.

«Lo hicimos de manera anárquica», dice Pedro Subijana. Arzak cuenta que para dar a conocer su revolución organizaban «una cena al mes en un restaurante de alguien del grupo, cocinábamos todos e invitábamos a medios y amiguetes». Más adelante también llevarían su nueva cocina a los barrios y a los pueblos, para dar a conocer su propósito a cuanta más gente mejor.

Su revolución se basaba en tres principios. El primero consistía en una revisión y recuperación de platos perdidos, «como la Tarta de Segura o la **zurrurutuna**», dice Subijana. En segundo lugar se propusieron asegurar la autenticidad de los ingredientes de las recetas en vigor. El tercer principio era la determinación de innovar.

Arzak lo resume así: «queríamos cambiar platos tradicionales con el gusto de aquí. No imitamos a la Nouvelle Cuisine. Aprendimos la técnica de los franceses pero le metimos pasión e ilusión».

### ¿Qué debemos a aquellos pioneros?

En alguna ocasión los periodistas deportivos señalan lo injusto que es para Iniesta haber coincidido en tiempo y equipo con Messi. El brillo del argentino es tan cegador que la genialidad de otros jugadores queda eclipsada.

Algo así ha ocurrido, por lo menos a nivel mediático, con la Nueva Cocina Vasca y la revolución bulliniana: lo sucedido durante la década de los 90 en elBulli fue tan grande que hace sombra a lo que sucedió en Guipúzcoa en los 70.

Pero Arzak, Subijana y el resto del grupo abrieron una senda. «Escribimos una historia que leímos después, pero no la teníamos planeada», dice Subijana.

No sabemos cómo sería hoy la cocina española sin el pudín de cabrrocca de Arzak o la lubina a la pimienta verde de Subijana. Pero desde El Comidista queremos cantar el **Zorionak zuri** a aquellos pioneros que además de revisar el recetario cuestionaron las bases mismas de la cocina, empezaron a colaborar siendo competidores, hicieron bandera del producto de temporada y empezaron a dialogar con la ciencia para hacer una cocina más educada, más sana y, en definitiva, más moderna.

*¡Zorionak sukaldaris!*

 10.257   1   14  

### SIGUE LEYENDO



LO QUE TIENEN LOS CHEFS EN LA NEVERA DE CASA




LOS MEJORES PINCHOS DE SAN SEBASTIÁN SEGÚN LOS CHEFS

ARCHIVADO EN: [Cocina vasca](#) • [Juan Mari Arzak](#) • [Arzak](#) • [Pedro Subijana](#) • [Akelarre](#) • [Cocineros](#) • [Paul Bocuse](#) • [Restaurantes](#) • [País Vasco](#) • [Gastronomía](#)





### COMENTAR NORMAS

14 comentarios

 Para poder comentar debes estar **registrado en Eskup** y haber iniciado sesión

[Recuperar contraseña](#)



- 1  ¿Nocilla o Nutella?
- 2 ¿Por qué lo tiras si se puede comer?
- 3 ¿MasterChef o Masterdrama?
- 4  Los chefs responden: ¿Cola Cao o Nesquik?
- 5  ¿Tortilla de patatas con o sin cebolla? Los chefs responden
- 6 ¿La crítica más estúpida de la historia de TripAdvisor?
- 7 Patatas con bacalao
- 8 ¿Comer bien por 1,25 euros al día? Si se puede
- 9  Errores que no deberías cometer con la pasta
- 10 Los vascos que lo cambiaron todo





**MIKEL LÓPEZ ITURRIAGA**  
Y SU EQUIPO  
[\(CONTACTO\)](#)