



Me gusta 3 TWEET

Los grandes cocineros recuerdan "el principio de todo", hace 40 años

España es uno de los países referentes en la gastronomía mundial en la actualidad, un puesto que, como han recordado los grandes cocineros españoles, debe mucho a una reunión de hace 40 años, la cual, ha dicho uno de sus participantes, Juan Mari Arzak, "fue el principio de todo".

MARTES 05.04.2016

Madrid, (EFE).- Era diciembre de 1976 cuando tuvo lugar la reunión que congregó a los cocineros **Juan Mari Arzak**, **Pedro Subijana** y **Néstor Luján**, grandes representantes de la cocina francesa como **Paul Bocuse** o **Rajmond Oliver** y aficionados de la buena mesa, con el objetivo de debatir sobre la situación de la cocina española.

I Mesa Redonda sobre Gastronomía

Esta iniciativa, la I Mesa Redonda sobre Gastronomía, sentó las bases del movimiento de la Nueva Cocina Española, y ahora, 40 años después y tras otras tres que se celebraron en los años 70, se ha revivido este encuentro con motivo del 30 edición del Salón de Gourmets en Madrid y también del 40 aniversario de la revista Club de Gourmets.

Arzak y Subijana han recordado esta tarde, durante la denominada 5 Mesa Redonda Gourmets 1976-2016, cómo empezó entonces la relación de colaboración entre los cocineros.

"Hasta entonces no había esa relación y, si se ponía la zancadilla, mejor. Superamos eso, nos pusimos a trabajar juntos, buscamos recetas antiguas que estaban perdidas, hicimos bien las que ya existían y decidimos romper corsés y hacer cosas nuevas", ha señalado Subijana.



La innovación que nació entonces fue muy importante pero, sobre todo, ha dicho Subijana, lo que hay que guardar "como oro en paño" es la "auténtica relación cordial y amistosa entre todos los cocineros y cocineras de España".

"Nada de lo que pasa hoy en la cocina sería igual sin lo que hicieron ellos", ha reconocido el chef Martín Berasategui, para quien la "generosidad" que demostraron los participantes en esa primera reunión y el "cambio de rumbo" que propusieron en la cocina supuso que los que iban detrás pudieran evolucionar "a una velocidad estratosférica".

"Nada de lo que pasa hoy en la cocina sería igual sin lo que hicieron ellos", ha reconocido el chef Martín Berasategui

Todos los cocineros que han participado en la mesa redonda, como Carme Ruscalleda, han recordado lo que supuso para su generación la revista Gourmet para conocer ingredientes y culturas con los que los españoles no estaban familiarizados.

Desde entonces, ha indicado **Ruscalleda**, el fenómeno gastronómico se ha socializado, la ciencia se ha incorporado a la cocina y no solo la universidad se ha abierto a esta disciplina, sino que llega a la enseñanza primaria y secundaria.

Arzak y Subijana, un ejemplo para todos

Pedro Larumbe ha agradecido también a Arzak y a Subijana la puesta en marcha de aquel movimiento de apertura y de unión entre los cocineros "que desde los años 80 es ya una constante" y que ha considerado "un ejemplo para todos".

"España está en un momento muy importante, abrimos tendencias pero todo gira en torno a lo que hicieron ellos. No sé si volverá a haber otro movimiento igual", ha recalcado el chef Paco Pérez.

Como "hijo de la modernidad" se ha definido Andoni Luis Aduriz, que ha dicho que a partir de aquella iniciativa la gastronomía se ha podido cuestionar cosas que de otra forma habría sido imposible.

Durante la primera jornada del Salón de Gourmets se han entregado también los premios 40 Aniversario Club de Gourmets, que han recibido Juan Mari Arzak por su trayectoria profesional; Luis Irizar, por su gran labor de cátedra; Ferran Adrià, en la categoría de universalidad, y Karlos Arguiñano, por el fomento de la comunicación gastronómica. EFE



Tagged with: Alta

gastronomía, gastronomía
Posted in Gourmet

Te recomendamos

- EFE ESTILO**
Una alfombra de transparencias a medida
- EFE ESTILO**
Citas de 3 minutos para recibir a la primavera
- EFE ESTILO**
Alice Munro, la inspiración de la "Julietta" de Almodóvar
- EFE ESTILO**
Uber vuelve a Madrid con conductores profesionales

Contenido patrocinado

- EI ECONOMISTA**
Mar Flores, Javier Merino y...¿una tercera persona?
- ENFEMENINO.COM**
La revolución del mundo de las gafas graduadas
- HARPERBAZAAR**
Blanca Suárez, nueva imagen de Women' Secret
- BABEL**
2 gemelos políglotas cuentan sus 7 trucos para aprender 1 idioma en 7 días

recomendado por @outbrain

EFE.COM WEBS TEMÁTICAS

EFE: AGRO EFE: EMPRESAS EFE: ESCUELA EFE: ESTILO EFE: FUTURO EFE: MOTOR EFE: SALUD

EFE: TUR EFE: VERDE EURO EFE: EFE: EMPRENDE

PLATAFORMAS OTRAS AREAS

EFE: DOC ANÁLISIS EFE: DESCARGA EFE: SERVICIOS EFE: LA FOTOTECA EFE: ESPAÑOL EFE: fundéuBVA

SECCIONES ESPECIALES ACERCA DE SIGUENOS EN CONTACTO

Portada Moda Agencia EFE Twitter Youtube
Belleza Personajes Facebook Daily motion
Gourmet Cine&tv Rss
Tendencias Blogs

Avd. de Burgos, 8. 28036 Madrid (España)
Tel.: 913467362
Tel.: 913467125
Tel.: 913467606
Mail:efeestilo@efe.es

Cursos de Inglés Gratis

Aprende Inglés en Línea y Gratis. Apúntate Ahora y Empieza Ya!

>

Efe Estilo en Twitter

Entre #mujeres anda el #cine https://t.co/LyZ4eOeywu @LesGaiCineMad @FestivalCINHOMO @FanCineGay #gais #ocio https://t.co/hePFYG2MUr hace 1 hora ReplyRetweetFavorite

Mima tu cuerpo antes y durante el ejercicio https://t.co/1WpOYn6CRL #Baile @alqvimia #DiaMundialdeSalud https://t.co/2MeNpcF0Tg hace 1 hora ReplyRetweetFavorite

Elige las flores para decorar la mesa en una cena https://t.co/oVUFUs7JR3 #Arte #design #plantas @lorensyduran https://t.co/ObN7IEJCwz hace 2 horas ReplyRetweetFavorite

El #yoga rebelde, una disciplina sin líder religioso. @aomtmv #DiaMundialdeSalud https://t.co/7aM0in963C https://t.co/5UY67XT34j hace 2 horas ReplyRetweetFavorite

@efe_estilo

ESAH 100% Online

CURSO DE COCINERO PROFESIONAL

Últimas plazas

Lo más en EFE Estilo

VISTO COMPARTIDO

NUBE DE TAGS

- Chenoa: "Ser perfeccionista es mi principal virtud y defecto"
- Los "Wayuu" revolucionan los bolsos
- Moda de lujo al alcance de todos
- Cameron Díaz, una amante vengativa en "No hay dos sin tres"
- La cerveza perfecta, en 7 pasos
- Ion Fiz diseña una colección para Iberdrola
- Alice Munro, la inspiración de la "Julietta" de Almodóvar
- Walter Riso: "Amar significa hacer el amor con tu mejor amigo"

EFE TUR

La vida en un click www.efetur.es

EFE práctica ESPAÑOL

Un portal informativo, una web para aprender www.practicaespanol.com

EFE EMPRESAS

información económica empresarial efempresas.com