

CULTURA

- Arte Música Libros Cine Teatro Series Políticas culturales Fenómenos Entrevistas Videjuegos Bicis

Cultura

Arzak defiende en Miami una cocina creativa pero "con los pies en la tierra"

EFE - Miami

22/02/2015 - 09:10h

Compartir Me gusta Twittear



Arzak defiende en Miami una cocina creativa pero "con los pies en la tierra"

El cocinero español Juan Mari Arzak, homenajeado el sábado en Miami en el Festival de Comida y Vino de South Beach, defendió hoy en una entrevista con EFE una cocina creativa pero "con los pies en la tierra".

Arzak, una institución en la restauración mundial, fue el protagonista destacado de una cena homenaje que tuvo como maestros de fogones a sus colegas Andoni Aduriz y Quique Dacosta, en el marco de la feria gastronómica de Miami Beach, que cumple 13 años de éxito arrollador convertido no solo en uno de los mayores escaparates culinarios de Estados Unidos, sino en el evento de vinos y platos imprescindible de la temporada.

Los cerca de 250 chefs que se dan cita en la feria saben que este año toca modestia, porque se premia a un auténtico maestro del cucharón, un grande de la cocina que ha hecho volar muy alto la gastronomía española.

Como dijo hoy a Efe Andoni Aduriz (Mugaritz, Rentería, Guipúzcoa), "Arzak ha cambiado la historia gastronómica no solo de Europa, sino del mundo. Y yo soy uno de los miles de chicos que pasó por su cocina".

Y es que este donostiarra pertenece a la estirpe de los cocineros que hacen de su entrega un arte exigente, sin desmayo, con un empeño obsesivo por la calidad de la materia prima y la satisfacción del comensal. Y no es tarea fácil.

Luego, claro, viene eso de la alquimia culinaria, la investigación, los nuevos conceptos y técnicas, etc, pero como extensión del sagrado principio de que las cosas deben saber a lo que son.

¿La clave para conservar tres estrellas michelín sin despeñarse, como si fuera lo más natural del mundo? Pues hacer las cosas lo mejor posible todos los días y que el que entre por la puerta (de tu local) salga contento", comenta con llaneza a Efe Arzak (1942, San Sebastián).

Por eso, las tres estrellas michelín que destellan en Arzak desde hace 26 años reflejan solo en parte el objetivo que marca la vida de este maestro: el amor por la cocina. Las agallas y el oficio.

Dice sentirse con este homenaje en Miami como en "una especie de nube, encantado", con la sensación de que es a otro al que le dan el reconocimiento.

Fue recibido Arzak, antes de servirse cena, en el salón de banquetes del hotel Loews de Miami Beach con muestras de cariño por parte del personal, hasta el punto que uno de los camareros se le acercó, se presentó como argentino, le transmitió su admiración y le dijo que era un orgullo servirle.

PREGUNTA. ¿Con qué plato agasajaría al presidente Barack Obama?

RESPUESTA: Le prepararía un plato de la cocina vasca tradicional, como por ejemplo una merluza en salsa verde.

P. ¿Y a Hillary Clinton?

R. Eso ya es más guay... Por ejemplo, una sorta de cigalas suculenta, muy rica, espectacular.

Se nota a Arzak feliz, distendido, disfrutando a fondo de este homenaje.

P. Pesticidas, herbicidas, cócteles de antibióticos para la alimentación de aves, hormonas de crecimiento para el vacuno, alimentos transgénicos... ¿Asistimos a un envenenamiento progresivo de los alimentos del que solo podremos escapar en un futuro cultivando nuestro propio huerto?

R. Lo que hay que hacer es encontrarte con gente que cultiva bien, nuestros caseros de nuestra tierra, y luchar por ello. Y comprarles siempre. Y lo más importante: conocer siempre a quien compras en el mercado.

Arzak lleva hasta tal punto el compromiso con la calidad de la materia prima que sucede a menudo que los pescadores le llaman por teléfono a las dos de la madrugada para ofrecerle lubinas o los pescados más frescos.

P. ¿Por qué cocinas siente predilección?

R. En primer lugar por la española, que nunca ha estado tan en punta de lanza como hoy en día en el mundo. No hay discusión sobre esto. Luego, me encanta la vietnamita, una cocina delicada, equilibrada llena de sutilezas.

El maestro queda en silencio un momento, calla. Y de inmediato habla de la creatividad, innovación y vanguardia de la cocina que se practica en Arzak, pero eso sí, subraya, "siempre con los pies en la tierra".

Explica con desenfado que cuando regresa a casa después de un safari culinario por otras cocinas de investigación lo primero que hace es pedirle a su mujer, Marta, que le prepare unas alubias rojas con chorizo, tocino y morcilla. O un par de huevos con pimientos rojos de Piquillo. "Eso sí, los huevos son de un vecino que cría las gallinas para su propio consumo", aclara este gran cocinero.

Le dejamos mientras le reciben con abrazos los colegas de profesión que serán los artífices del siguiente menú de cena: minimelocotones con burrata fresca, avellanas y arúgula; sopa fría de frutos rojos con bogavante, seguido de unas gambas con tucupi y tapioca.

Como plato de fondo, un estofado de costilla de res acompañada de mermelada de tocino, torta de risotto con foie gras y trufas. Y el dulce corolario de una cena inolvidable: varias cucharadas de contrastes afines: crema de leche, hojas y dulces. Todos los platos regados con vinos de la bodega St. Michelle Wine States.

Compartir Me gusta Twittear +1 Menéalo

MÁS EN ELDIARIO.ES

- Este es el nuevo jefe de la policía griega en el Gobierno...
Teresa Rodríguez: "Hay cierta costumbre a opinar desde...
Escola ofrece el 'voluntariat pel valencià' a Barberá para...
Así es el arsenal de Lara en Rise of the Tomb Raider

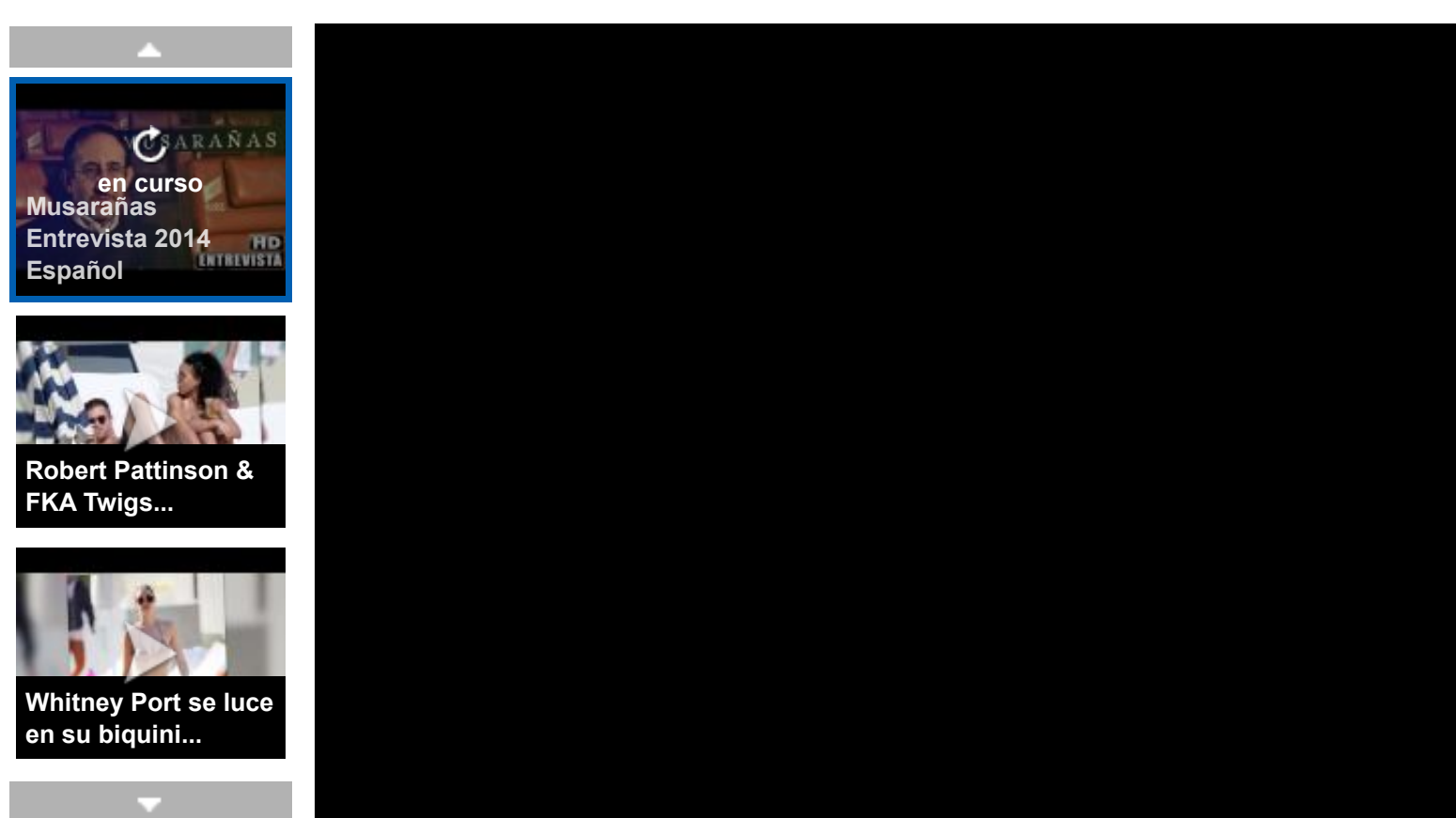
TAMBIÉN EN LA RED

- ¿Merece la pena aprender un nuevo idioma?
Un inglés nos dice el verdadero valor de los idiomas...
La hipoteca ideal es aquella que no te cuesta más del 30...
El nuevo Airbus A350 aterriza por primera vez en Madrid
3 razones para invertir en Bitcoins

recomendado por

MÁS INFORMACIÓN EN VÍDEOS

Videos relacionados con el artículo : Musarañas Entrevista 2014 Español



COMENTAR

Empty text box for user comments.

Normas de uso Registrarse/Hacerse Socio

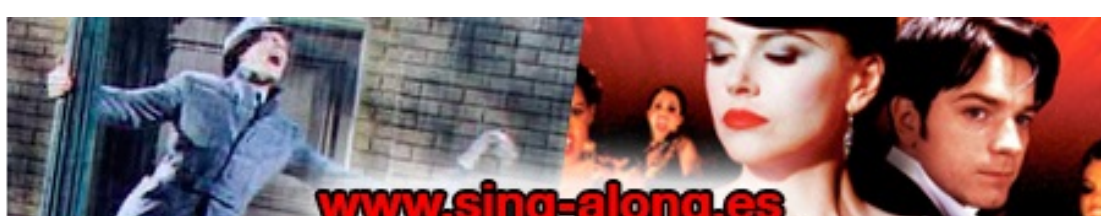
Enviar Comentario

COMENTARIOS

Ordenar por: Relevancia | Fecha



¡Canta y baila tus películas favoritas con karaoke!



SOBRE eldiario.es

QUÉ ES eldiario.es EL EQUIPO DEFENSOR DE LA COMUNIDAD FAQ VIVIMOS EN REDES

COLABORA

Nuestra independencia depende de ti. Necesitamos tu apoyo económico para poder hacer un periodismo riguroso y con valores sociales.



HAZTE SOCIO HAZTE SOCIA DE eldiario.es

MÁS INFO CREATIVE COMMONS AVISO LEGAL Y CONDICIONES DE USO CONTACTO

Advertisement for Izarra Centre: 'Proyectos en incubación' with an image of a modern office space.

LO + Leído Comentado

Siete películas de dos rombos para damnificados de '50 sombras de Grey' Rosa Mª Egea

Cuando ARCO era joven, divertido e irresponsable J.M. Costa

El culebrón Polanski continúa eldiarioes cultura

Serrat despierta emoción y recuerdos en Uruguay al celebrar 50 años cantando EFE - Montevideo

Joaquín Sabina declara lo que le pasó en Madrid fue "una descomposición de estómago" EFE - Madrid

Algeciras recuerda a Paco de Lucía en el primer aniversario de su muerte EFE - Algeciras (Cádiz)

Calexico se suma al Sonorama de Aranda de Duero, junto a La M.O.D.A y Tulsa EFE - Valladolid

Internautas protestan por el contenido machista de la gala de Año Nuevo chino EFE - Pekín

Tweets section showing a tweet from eldiario.es about '50 sombras de Grey' and a retweet from eldiario.es Cultura.

Advertisement: 'Hazte socia Hazte socio' with large bold text.

Advertisement: 'LA ACTUALIDAD DEL MAÑANA Un teclado permite escribir "A tomar por culo" con una sola tecla.' with an image of a keyboard.

Advertisement: 'SERVIRME MEJOR' with an image of a modern building at night.