

# LA GASTROTECA

Gastronomía y Restauración

ACERCA DE



ARZAK

## LA MODERNA COCINA ESPAÑOLA

Algo ha cambiado en la alta cocina española. Situados entre los primeros del mundo nuestros profesionales avanzan por senderos poco trillados que anuncian un futuro brillante.

Hace tan solo tres lustros, nadie habría sido capaz de predecir el fulgurante ascenso de la alta cocina española. Menos aún, los vertiginosos movimientos de evolución y cambio que nos han llevado a escalar posiciones de vanguardia en el conjunto europeo.

Se reconozca o no, tan solo en Italia y algunos enclaves de Estados Unidos (California) y Australia se detecta un dinamismo culinario semejante. Con todos los pronunciamientos a su favor, la cocina moderna española, que tanto debe a aquellos pioneros (Arzak y Subijana) que impulsaron la nueva cocina vasca a mediados de los setenta, se asemeja a un gran laboratorio que transforma, actualiza y mejora las bases de nuestra vieja dieta mediterránea. Tras el rastro de fórmulas más ligeras, imaginativas y modernas, España está creando un estilo propio al margen de la dictadura que hasta hace poco marcaban los grandes cocineros franceses, desde Michel Guérard, hasta Alain Ducasse, Joel Robuchon y Michel Brass, entre otros, ínclitos representantes de una cocina que ahora parece estancada.

Nuestra evolución culinaria, con todo lo que el cambio significa, se deja notar en ámbitos dispares. La manera de comer de los españoles ha sufrido un vuelco radical en los últimos años. Lo demuestran los recetarios domésticos y las revistas femeninas llenas de recetas imaginativas y ligeras. Aunque el centro de esta evolución bascula entre el País Vasco y Cataluña, los focos con inquietudes se dan en otras muchas provincias como en Asturias y Alicante donde la joven cocina de autor avanza con la fuerza de un huracán incontenible. Por calidad de las materias primas, sabor y categoría técnica de las recetas, algunos de nuestros restaurantes se encuentran hoy entre los más refinados del mundo. En lo que concierne a la cocina creativa somos, probablemente y hay que proclamarlo sin reparos, el segundo país de Europa, después de Francia. Ni Italia con una revolución en carnes, ni Alemania, países donde imperan caseras de menor complejidad técnica que la española, ni por supuesto Inglaterra, dominada por las cocinas del mundo han avanzado en este terreno de manera semejante.



Con retraso, pero con una intensidad notable, el reconocimiento internacional comienza a llegar de todas partes. El fenómeno español ya no es ningún secreto. Comentarios elogiosos. Más de 200 artículos dedicó la prensa de todo el mundo a Ferrán Adriá y a su restaurante El Bulli en un año cualquiera de su existencia. Comentarios elogiosos publicados en periódicos franceses "Le Point" y "L'Express"; en la revista "Gourmet" americana y hasta en el "New York Times", diario que no ha tenido reparos en proclamar que en estos momentos la vanguardia culinaria está en España.

"Hace diez años", afirma Ferrán Adriá, "fuera de aquí, Arzak y yo éramos unos perfectos desconocidos. Hoy soy mucho más popular en Nueva York o Milán que en Madrid o Barcelona". No se queda atrás el propio Arzak, investido hace años Caballero de Honor de las Artes y las Letras por el Ministerio de Cultura de Francia. Ni tampoco Martín Berasategui, que durante 1999 mereció artículos en el periódico "Le Sud-Ouest", en el "Gourmet" americano y el "Relais & Châteaux, que le califica como el genio vasco. Ni por supuesto Santi Santamaría, cuyo libro "La Ética del Gusto" ha recibido en Francia el primer premio al mejor libro de gastronomía en lengua extranjera. Aún así se trata todavía de un fenómeno emergente, que muchos extranjeros ignoran y pocos españoles conocen. De momento en las ediciones europeas de la "Guía Michelin 2000", España figura, tan solo, en el pelotón de cabeza con 99 restaurantes con estrellas, por delante del Reino Unido (79 establecimientos galardonados), detrás de Italia (180 restaurantes laureados) y, por supuesto de Francia que para los editores continúa siendo el gran Olimpo gastronómico.



¿Por qué razones la cocina española se está convirtiendo en un nuevo punto de referencia? Con el respaldo de esa imaginación mediterránea que nunca se nos ha negado, haciendo bandera del aceite de oliva, las verduras y los pescados, nuestros mejores profesionales avanzan por senderos poco trillados, elaborando platos de colores restallantes, que sorprenden por sus texturas y sensaciones olfativas. Parte de nuestros tesoros son las materias primas. Todos esos productos de calidad, protegidos por denominaciones de origen, que se hallan vinculados a entornos geográficos específicos.

Otro aspecto clave es la riqueza de nuestras cocinas autóctonas, fantástico repertorio de fórmulas suculentas que sirven de base para desarrollar una gran cocina creativa. En cualquier caso lo mejor es el capital humano. Bajo el influjo de dos líderes rutilantes - Ferrán Adriá y Martín Berasategui -, nuevas generaciones de jóvenes cocineros españoles se hallan dispuestos a tomar el relevo en años venideros. El futuro de la cocina española moderna, repleta de motivaciones personales, de sensibilidad, de pasión y espíritu artístico, se vislumbra lleno de buenos presagios.

Posted in [cocina](#), [España](#), [gastronomía](#), [noticias](#) and tagged [Arzak](#), [Berasategui](#), [cocina](#), [Ferrán Adriá](#) on 1 junio, 2014. [Deja un comentario](#)

La Gastroteca

OFRECEMOS NUESTRO PANEL DE CATADORES PROFESIONALES PARA TODO TIPO DE EVENTOS, QUESO, JAMÓN, VINOS, CERVEZA, ACEITES,



Buscar ...

### ENTRADAS RECIENTES

[La moderna cocina española](#)

[Quesos de Andalucía](#)

[El Ibero](#)

[La cuchara mágica](#)

[Oldenburg, el templo de la cerveza en Madrid](#)

### COMENTARIOS RECIENTES

### ARCHIVOS

[junio 2014](#)

[mayo 2014](#)

### PATROCINADORES

