



ALIMENTACIÓN, CREATIVIDAD, TECNOLOGÍA

# Juan Mari y Elena Arzak nos enseñan la influencia de las nuevas tecnologías en su cocina

Por Azahara Mígel | 28-05-2017

[Compartir en Facebook](#)
[Compartir en Twitter](#)



**Juan Mari Arzak**

Cocinero

Euskadi es un lugar de tradiciones arraigadas. De sentimientos telúricos y emociones impresas en la piel de las gentes del lugar. Es también la cuna de una de las mejores, más variadas y sabrosas gastronomías del mundo. Los premios internacionales y sus reconocidos restaurantes así lo acreditan. Probablemente, sin ese apego a la tradición, la cocina vasca no hubiera alcanzado las cotas que hoy se le reconocen. Nombres inequívocamente vascos pueblan de forma regular las listas de los mejores cocineros del mundo: Subijana, Arguiñano, Berasategui, Aduriz y muchos otros hacen de este rincón pegado al Cantábrico un lugar especial para los amantes de la cocina. Y, entre todos ellos, destaca Juan Mari Arzak, reconocido como el padre de la Nueva Cocina Vasca, maestro de muchas generaciones, autor de recetas que siguen reproduciéndose por medio mundo, y propietario del restaurante con tres estrellas Michelin más veterano de España (desde 1989). Nieto, hijo y padre de cocineros, Arzak representa como nadie esa conjunción tan compleja de tradición e innovación que la cocina lleva tratando de hibridar desde hace décadas para no perder el paso de los nuevos tiempos.

El laboratorio Arzak, situado en la planta superior del restaurante, es, según describen en su web, "un lugar en el que la creatividad, el ingenio y la inspiración deambulan con total libertad". Se trata de un espacio dotado de la más alta tecnología como una liofilizadora, un extractor en frío de clorofila, un baño termostático para cocción o una germinadora que recrea el ecosistema de un bosque húmedo. Aparatos todo ellos que uno espera encontrarse en un laboratorio de química pero que, en manos de Juan Mari y Elena Arzak, se convierten en herramientas para elevar la gastronomía a la categoría de arte. El laboratorio cuenta además con un banco de 1.500 especias recientemente digitalizado. Cada una de ellas cuenta con un código QR propio que permite saber su nombre, su procedencia y sus características alimenticias.

Aunque Juan Mari Arzak ha sido uno de los pioneros en la introducción de las nuevas tecnologías en la cocina -y su restaurante sigue siendo un buen ejemplo de ello-, no cree sin embargo que llegemos a un punto en el futuro en el que los cocineros puedan ser sustituidos completamente por robots. Al menos no los buenos cocineros, claro, aquellos que además de la técnica utilizan la imaginación. Porque para ello, según el gran chef donostiarra, deberían tener algo que las máquinas jamás tendrán: creatividad. "La cosa más importante de la creatividad es pensar como un niño, que cualquier cosita te da una idea", resume Arzak. Él, a punto de cumplir 75 años, todavía es capaz de hacerlo.

Edición: Azahara Mígel | Mikel Agirrezabalaga  
Texto: José L. Álvarez Cedena

**Transcripción de la conversación**

Temas: Alimentación, Cocina, Tecnología



Un día hablaremos sobre la inteligencia de los robots

**Tienes que verlo**



ESTILO DE VIDA

La bicicleta del futuro ya está aquí (y nadie podrá robártela)



TECNOLOGÍA

Assaf Biderman, del MIT, cambia una rueda y convierte tu bici en un vehículo eléctrico, inteligente y social

**Suscríbete**

Y no te pierdas las historias que te conectan con el futuro  
El futuro es Vodafone One



Nuestra misión es conectarte con el futuro: ayudarte a comprender cómo la tecnología mejora todos los aspectos de nuestras vidas. Inspirar a las personas a incorporar, en su día a día, los avances e innovaciones que nos ofrecen nuevas formas de entretenimiento, de aprender, de pensar... Nuevas formas de estar conectados. Todo lo que te pueda traer el mañana lo tendrás aquí.