

JUANJO PUIGCORBÉ

“DE VIAJE, DISFRUTO PROBÁNDOLO TODO”



El actor Juanjo Puigcorbé nos habló de sus proyectos, de sus películas preferidas, de lo que le hubiera gustado ser de no haberse dedicado a la interpretación, de su afición a probarlo todo cuando está de viaje... “Generalmente –nos explicó– disfruto

probándolo todo. Bueno, siempre hay cosas que no, como las hormigas, pero me gusta vivir en los sitios donde voy, o sea, que me gusta seguir sus costumbres. Cuando viajo por trabajo, me encanta comer en el rancho junto a los compañeros del país”.



JOSÉ ANDRÉS

EXPERIENCIA EN TELEVISIÓN

El chef José Andrés nos contaba en el 2006 una anécdota que le ocurrió en televisión: “Todo estaba preparado y a la orden del director me dispuse a degustar una tapita de hígado de pato. Lo que no sabía es que había cortado el hígado por el lado equivocado y que contenía algo de hiel. Aguanté el tipo, pero la escena se me hizo eterna”.

JUAN MARI ARZAK

“SIEMPRE ESTAMOS APRENDIENDO”



Con 3 estrellas Michelin desde 1989, Juan Mari Arzak está considerado uno de los cocineros españoles más importantes del momento y uno de los principales artífices y representantes del movimiento de la Nueva Cocina Vasca.

En el año 2000, nos concedió una entrevista. En ella nos habló de su madre: “Ella me influyó



en todo, ha sido una gran cocinera y me enseñó lo que era el cariño hacia la cocina y hacia la gente, cocinar por pasión en lugar de por transmisión o profesión”. Y sobre lo que se necesita para ser un buen cocinero: “Lo que hay que hacer es trabajar, estudiar, prepararse, estar siempre innovando y saber que siempre estás aprendiendo”.

Entre estas dos imágenes han pasado 17 años, pero la filosofía de Juan Mari Arzak y de su hija Elena sigue siendo la misma: trabajar, innovar y seguir aprendiendo.