

Suscríbete a EL PAÍS con esta increíble oferta

CHEQUE REGALO + 10€ amazon.es

6 MESES POR SOLO 30€ ANTES 60€

SUSCRIBETE AHÍ

APROVECHA ESTA OFERTA LIMITADA

EL PAÍS

ESP AME MEX BRA CAT ENG

SUSCRIBETE INICIAR SESIÓN

BUENAVIDA

SALUD · NUTRICIÓN · EJERCICIO FÍSICO · BIENESTAR · PSICOLOGÍA · MEDIO AMBIENTE · GASTRONOMÍA · La despensa

Te quedan 7 artículos gratis este mes

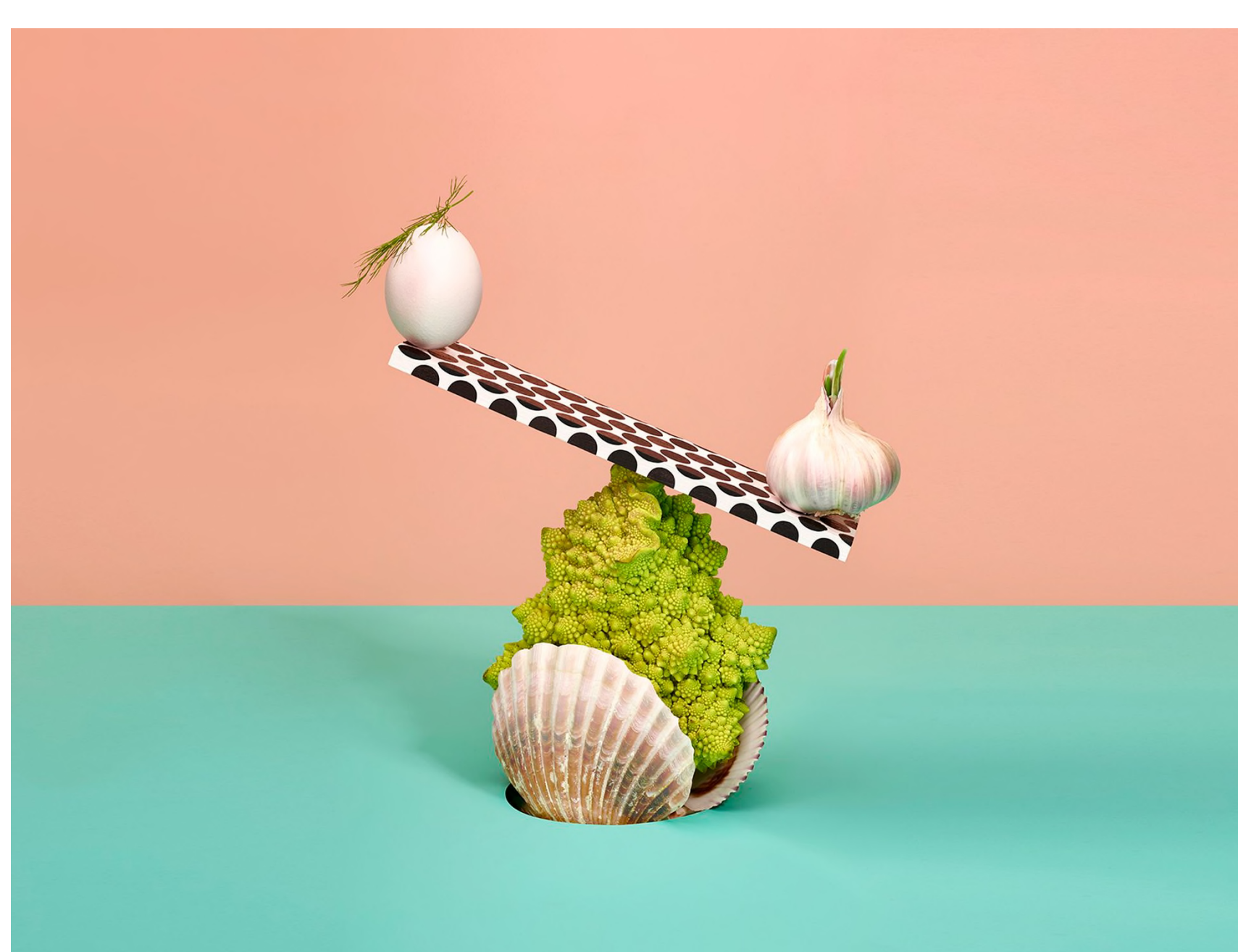
SUSCRIBETE

Juan Mari Arzak: “Cocinar es algo más que quitar el hambre”

El chef apela a la diversidad, la complejidad y la calidad de los productos de la gastronomía española para apoyar la campaña #SoyPatrimonio2020. Estos son sus argumentos



MIGUEL ÁNGEL BARGUEÑO
17 OCT 2020 - 09:00 CEST



“Comprobado: cuando cafés, bares y restaurantes vuelven, vuelve la vida”, Jesús Sánchez (Cenador de Amós). PALOMA RINCON STUDIO / GETTY IMAGES

Pionera entre las pioneras. Una etiqueta que le representa tan bien como una de sus icónicas chaquetillas blancas. Antes de El Bulli, de los cocineros estrella, de las sucursales en Hong Kong y mucho antes de los talent shows televisivos de cocina, Juan Mari Arzak (San Sebastián, 1942) ya practicaba alquimia culinaria en el restaurante donostiarra que lleva su apellido, fundado por su abuelo en 1897 —Juan Mari se puso al frente en 1966—. Tendió los primeros puentes entre tradición y modernidad y fue el primero en ser reconocido con una estrella **Michelin** en nuestro país, en 1972: “No me creía nada. Me parecía imposible que se premiara así a un **restaurante** más o menos sencillo. El caso es que me la dieron, chico”. A sus 78 años refiere con modestia sus logros y hace que bailen las fechas. Junto a él, su hija Elena, timonel actual de la casa, ejerce de apuntadora. “Me sorprende lo mucho que hoy en día saben la gente y los cocineros. Han evolucionado de una forma increíble. Hay mucha investigación. En eso empezó Ferran Adrià, cuando creó su laboratorio; después lo hice yo”.

MÁS INFORMACIÓN



Descarga gratis el nuevo número de BUENAVIDA

Construida sobre la idea de la humildad y de que la unión hace la fuerza. Para muchos, Arzak es el referente, ejemplo de maestría y vanguardia, el patriarca. Con su aire bonachón ha hecho del gremio una piña. “La gente aquí tiene una gran afición y es la que te ayuda a ir hacia delante. Existe una vasta cultura alrededor del comer. Los productores ayudan, y hay un gran compañerismo entre los cocineros. Tenemos que ir unidos. No apoyamos mucho los unos a los otros. Si te surge cualquier duda sobre cómo resolver un plato, lo consultas con algún colega”.

PUBLICIDAD

“Doing something new. That’s the adventure.”
— Adventurer, Naomi Uemura

Keep Going Forward

PROPEX

SEIKO
SINCE 1881

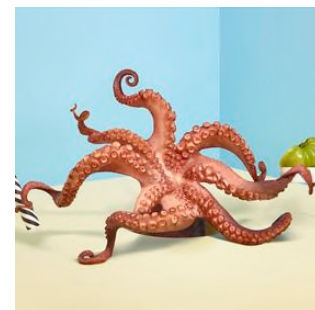
Powered By WeMass

Con más de 40 años de vertiginosa evolución. “En 1976 la revista Gourmet organizó la primera mesa redonda en Madrid. Acudimos Pedro Subijana y yo. Hablaban de cocina-cultura, cocina-patrimonio... Al término de una de las jornadas, le dije a Pedro: ‘Tenemos que hacer algo’. Nos dimos cuenta de que cocinar era algo más que quitar el hambre. Quisimos indagar y le pedimos a Paul Bocuse [el laureado cocinero francés, fallecido en 2018] que nos dejara pasar una temporada en su casa de Lyon. Estuvimos un mes y nos pareció muy interesante su forma de hacer las cosas. De vuelta a Donosti, fundamos la Nueva Cocina Vasca, que reunía a once cocineros. Cada mes uno de ellos organizaba una comida e invitábamos a la prensa. Intentamos difundir la idea de la cocina creativa. Es muy importante la humildad, el no creerte que sabes tanto como piensas. De lo contrario, se pierden las ganas de seguir aprendiendo”.

Y una riqueza de sabores, técnicas y peculiaridades locales insuperable. “Para mí, la mejor cocina del mundo es la española. Por su diversidad, su complejidad, la calidad de los productos que hemos tenido históricamente. Dentro de la española, la vasca. Y dentro de la vasca, la donostiarra”.

La dieta mediterránea, base de nuestros sabores, es considerada la más saludable sobre la faz de la Tierra. Y sin usar mantquilla...

Que se perpetúa gracias a un relevo generacional ejemplar. “Soy hijo único; mi padre murió cuando yo tenía siete años. Mi madre me decía: ‘Para ser cocinero no me habría gastado tanto dinero en tu educación...’. Pero la convencí y, al terminar el Bachillerato, me fui a estudiar a la Escuela de Hostelería de Madrid. Y ahí empezó todo. Si mi hija llega a decirme que quiere dedicarse a otra cosa, ¡a ver qué habría hecho yo con este tinglado! Ha sido una suerte que le guste como le gusta, la inquietud que tiene y lo bien que lo hace. Con ella me ha tocado la lotería”.



Qué sería del mundo sin el tapco

Varias organizaciones vinculadas a la hostelería lanzan la campaña #SoyPatrimonio2020 para que los bares y restaurantes españoles sean reconocidos como Patrimonio de la Humanidad

Se adhiere a los criterios de **The Trust Project** [Más información >](#)

f t

ARCHIVADO EN:

Michelin · Restaurantes · Bares · Gastronomía · Patrimonio De La Humanidad · Unesco · Hostelería · Patrimonio Cultural Inmaterial

MÁS INFORMACIÓN



Qué sería del mundo sin el tapco: por qué es de justicia que el bar español sea declarado Patrimonio de la Humanidad



Descárgate gratis el número de BUENAVIDA de octubre

CONTENIDO PATROCINADO

<p>Nuevo Clase C de Mercedes-Benz. Relájate en sus asientos con función de masaje</p> <p>MERCEDES-BENZ</p>	<p>1 truco para Mac que debes saber</p> <p>MACKEEPER</p>	<p>Un nuevo dispositivo de "limpieza pulmonar" se vuelve viral en España</p> <p>AIRPHYSIO</p>
--	--	---

Y ADEMÁS...

<p>"Nos veíamos a escondidas": Ana Torroja y el secreto...</p> <p>CADENA SER</p>	<p>El fichaje de Ramos por el United, puesto en valor</p> <p>AS.COM</p>	<p>Paz Padilla, sobre su despido de 'Got Talent': "Me hizo un montón..."</p> <p>AS.COM</p>
--	---	--

recomendado por Outbrain

+

Cuando en Fundación Repsol hablamos de reforestación, nos referimos, por ejemplo,

Repsol Compromiso Cero Emisiones Netas 2050

REPSOL

NEWSLETTER

Recibe el boletín de BuenaVida

TE PUEDE INTERESAR

El fundador del antivirus McAfee, John McAfee, se suicida en una prisión de Barcelona

Díaz Ayuso implica a Casado en la polémica sobre el Rey y los indultos: "No he rectificado y él piensa lo mismo que yo"

Mala Rodríguez: "Soy un poco fiera, sí, pero la fiera sale cuando yo quiero"

No está hecho el Tour de Francia para santificar a los abuelos

+

Cuando en Fundación Repsol hablamos de reforestación, nos referimos, por ejemplo,

Repsol Compromiso Cero Emisiones Netas 2050

REPSOL

GENERACIÓN FUTURA

Muy pocos trabajarán en lo que han estudiado, y tendrán que formarse durante toda su vida

Dentro de cinco años, 85 millones de empleos quedarán obsoletos, pero se generarán muchos más adaptados a una convivencia de las personas con las máquinas. La empleabilidad crece paralela a los nuevos perfiles

LO MÁS VISTO EN...

Top 50 >

EL PAÍS **Gastronomía**

Ocho señales de alarma que nos da el cuerpo al levantarnos y no sabemos descifrar

Solo hay dos antibióticos con los que se puede beber algo de alcohol

¿37 °C es fiebre?

Siete rasgos psicológicos del narcisismo que un narcisista nunca admitiría

¿Cómo sé si mi tos es compatible con los síntomas del coronavirus?

Sin pastillas: 6 remedios contra la distonía eréctil

La cruda realidad del sexo después del parto

Sexo oral, la asignatura sexual pendiente de los hombres que las mujeres deben enseñar

Cómo distinguir el dolor de cabeza que mejor encaja con la covid-19

¿Moretones espontáneos? Podrías tener un problema con el colágeno

Telefónica