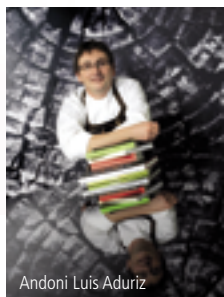




Andoni es un creador, es como un pintor que cuando tiene un lienzo en blanco juega con los colores, los mezcla, investiga con ellos, busca llevarlos al límite, juega con sus texturas y después crea una autentica obra de arte.



El arte de la cocina

CARLOS SANCHO GAÑARUL OFFICE HOGAR Cocina y Baño

El día 3 de diciembre tuvo lugar un encuentro organizado por la firma de electrodomésticos De Dietrich, entre profesionales del diseño de cocina y el equipo de famoso chef Andoni Luis Aduriz en el prestigioso restaurante Mugaritz, en Rentería.

Dicho restaurante es considerado en la actualidad como el 4º mejor restaurante a nivel mundial y tiene en su poder dos estrellas Michelin. Además Andoni Luis Aduriz ha sido reconocido por la prensa gastronómica mundial como "... el fenómeno gastronómico más importante en el panorama mundial en los últimos tiempos".

Estos profesionales fueron seleccionados de diferentes zonas de nuestra geografía (Burgos, Pamplona, San Sebastián, La Rioja, etc) siendo representada la comunidad de Aragón por la empresa OFFICE HOGAR y teniendo yo el privilegio de acudir a dicho evento.

El evento consto de cuatro partes: una primera en la que Andoni Luis Aduriz nos explico su filosofía de negocio, sus inicios y trayectoria profesional; la segunda fue en la cocina de investigación: en la que nos enseñaron algunas de las técnicas que utilizan en sus creaciones y

podimos interactuar con los cocineros; la tercera fue la visita de la cocina del restaurante, donde pudimos ver el movimiento que hay en una cocina profesional y la cuarta fue la degustación de la comida en el restaurante.

La verdad es que no podría explicar en pocas palabras todo lo que disfrute en este encuentro (me quede con ganas de hablar mucho mas con Andoni, ya que es una persona que te aporta muchas enseñanzas), pero si quiero transmitir algunas de las sensaciones que pude sentir. En primer lugar Andoni es una persona que transmite paz, serenidad y a la vez una enorme pasión por lo que hace. Su objetivo es conseguir que cuando alguien va a su restaurante tiene que sentir, él utilizo la palabra "sensorium" y es de eso de lo que se trata, de que se desarrollen los sentidos: el gusto, el olfato, la vista, etc. Quiere despertar emociones en sus clientes y provocar su sorpresa. Es una persona muy volcada con la innovación, y de ahí su colaboración con la firma De Dietrich, que es una pionera en la innovación en el campo de los electrodomésticos. Desde luego conmigo consiguió cumplir todas esas premisas: disfrute, me emocione, me sorprendí y aprecie el valor de sus creaciones.

Porque si tuviera que definir a Andoni y su cocina lo haría de una manera muy concisa: Creativa e innovadora. Andoni es un creador, es como un pintor que cuando tiene un lienzo en blanco juega con los colores, los mezcla, investiga con ellos, busca llevarlos al límite, juega con sus texturas y después crea una autentica obra de arte. Porque eso son sus platos: auténticas obras de arte.

Pero todo esto no sería posible sin el equipo de personas que componen el Mugaritz, en total 60 personas de hasta 13 nacionalidades distintas. Sin este equipo no sería posible llevar a cabo este tipo de cocina. Andoni es el director de orquesta pero su equipo sabe en todo momento que nota tiene que tocar para conseguir la sinfonía perfecta.

En Zaragoza estamos de enhorabuena ya que va a ser el encargado del restaurante que se va a abrir en el hotel reina Petronila en nuestra capital.

Solo me queda agradecer a De Dietrich, a Andoni Luis Aduriz y al restaurante Mugaritz el encuentro que organizaron y que tuvimos el placer de disfrutar unos pocos privilegiados.