

Errenteria referencia mundial gastronómica

José Ángel Rodríguez

Hay diferentes motivos para orgullecerse de nuestra ciudad y sus gentes, pero en los últimos meses hay uno que nos ha hecho ponernos en primera línea de los medios de comunicación mundiales.

La prestigiosa revista británica "Restaurant Magazine" el pasado día 24 de abril ha reconocido a Andoni Luis Aduriz que dirige el restaurante Mugaritz como el cuarto (4º) mejor restaurante del mundo.

Hablar de Andoni Luis Aduriz o del restaurante Mugaritz es hablar de Errenteria. Los tres nombres propios van unidos al unísono. No hay medio de comunicación que no lo haga ya que cualquiera de ellos va relacionado y fuertemente vinculado con los otros en perfecta armonía.

Corría el año 1998 cuando este donostiarra formado con el gran chef catalán Ferré Adrià (1993/1994) y Martín Berasategi (1995/1997) se puso al frente del restaurante Mugaritz y desde entonces no ha parado de conseguir innumerables y prestigiosos premios. Actualmente posee dos estrellas Michelin y Tres Soles Campsa y tiene el reconocimiento de la prensa gastronómica mundial.

Este consolidado chef inicio sus andaduras en la cocina en una pizzería, era un trabajo de fin de semana y vacaciones, mientras estudiaba en la Escuela Superior de Cocina de San Sebastián. A partir de ahí recorrió varios lugares, trabajando en reconocidos restaurantes con prestigiosos cocineros (Roteta, Arbelaitz, Neichel, Arzak, Subijana, Arrambide)

Según los especialistas, con sus 37 años tiene un futuro prometedor y posee la habilidad de crear arte con los diferentes productos que trabaja. Con una ilusión que le caracteriza, es uno de los jóvenes cocineros con más sensibilidad y más futuro con los fogones, de

toda la Península, destacando por su personal cocina de autor, muy creativa e innovadora, con una gran mezcla de texturas.

Su restaurante Mugaritz, antiguamente un case-río, esta situado en el termino municipal de Errenteria, en el frondoso paraje de Landarbaso. Es un lugar muy



Jesús Hospitaler

Andoni Luis Aduriz recibiendo un premio en la Feria Industrial celebrada en Errenteria en junio de 2004.

acogedor, con una decoración rural a base de maderas en muebles, tarimas y paredes, que se entremezcla con un toque contemporáneo y vanguardista que dota al establecimiento de una calidez y espíritu hogareño sin igual. En verano y siempre que el tiempo lo permita, se puede disfrutar de la terraza, así como del jardín de hierbas aromáticas con más de cien variedades que utiliza Andoni Luis Aduriz en sus creaciones gastronómicas.

Mugaritz significa en euskera "roble de la frontera" y este santuario culinario rodeado de naturaleza está situado precisamente en el linde o frontera entre los términos municipales de Errenteria y Astigarraga.

Es frecuente ver artículos sobre Aduriz en las páginas de las más prestigiosas revistas como "Gourmet", "Gault et Millau", "New York Times Magazine", "Gambero Rosso", "Cuisine Kingdom" o "Specialités", donde profundizan en su tecnología de trabajo y en su estilo de cocina.

Apasionado de todo lo que se refiere a la cocina y su entorno ha querido transmitir sus conoci-

mientos escribiendo varios libros. Es coautor de "La joven cocina vasca" (1996), "El mercado en el plato", "Bacalao" (2003) y autor de la colección "Cuadernos de Mugaritz". Ha publicado "Bestiario" que le ha costado realizar algo más de tres años y está cargado de literatura, arte y cultura, así como "Clorofilia" (2004) y "Léxico Botánico" que es un libro técnico para cocineros que va a hacer las delicias de todos aquellos que adoran las hierbas aromáticas y, finalmente, "Txikichef" dirigido a los niños e indirectamente a los padres.

En su búsqueda de sabores Andoni Luis Aduriz se ha asociado con Azti-Tecnalia, centro tecnológico que se mueve en los campos de la investigación y desarrollo del mundo pesquero y alimentario, en un proyecto que persigue el idear los alimentos del futuro, donde se suman el trabajo de la investigación con la creatividad gastronómica.

Y como las aventuras le apasionan, también se ha embarcado en otra, haciéndose cargo del nuevo restaurante del Hotel Reina Petronila, 5 estrellas, ubicado en Zaragoza en el complejo Aragonia, diseñado por el famoso arquitecto Rafael Moneo. Un nuevo proyecto



J.M. Lacunza

Mugaritz.

para la ciudad aragonesa que nace para convertirse en uno de los centros más importantes de actividad turística, empresarial y residencial en pleno año Expo Zaragoza 2008

Podría seguir detallando ampliamente el trabajo y obra de este consolidado restaurador gastronómico ya que los buscadores de internet nada más poner su nombre o su restaurante se cargan de cantidad de información, pero me quedo con la referencia que como errenteriano más me agrada y satisface, nuestra ciudad está constantemente nombrada y vinculada en artículos y referencias que se hacen sobre ambos en cualquier parte del mundo y ni qué decir tiene, que muchas personas nos están conociendo y muchas nos visitarán para degustar el arte que Andoni Luis Aduriz pone en la mesa.

Todo ello repercutirá en que muchas de estas personas se interesarán por saber y conocer dónde se ubica Errenteria como municipio y qué otros intereses turísticos, socioculturales, deportivos, etc..., poseemos. En pocas palabras todo ello redundará en beneficio directo o indirecto para nuestra ciudad. ■

