



Humano y pasiones

21 de febrero de 2012

ANDONI LUIS ADURIZ EN MADRID FUSIÓN 2012

Uno de los ponentes que destacaron en Madrid Fusión 2012 fue el chef Luis Andoni Aduriz, con el tema las semillas creativas, objeto de las investigaciones que realiza actualmente y aplica en su Restaurante Mugaritz, que es el número 10 del mundo, según el ranking de mejores restaurantes del mundo; y está en San Sebastián, España.

Los elementos que utiliza en su cocina se basan en semillas y cereales que en conjunto con recetas de cocina básica crea platos y bocadillos con un sabor y textura diferente.

Para él son importantes las semillas, porque están compuestas de antioxidantes, aminoácidos, vitaminas, proteínas y aceites, los cuales procura aprovechar al 100 % al momento de ser cocinados.

Entre sus creaciones se encuentran quesos con semillas de lino y leche de vaca, polvorones de mijo y semillas de chía.

La carrera de Andoni es reconocida por sus técnicas de cocina, y premios obtenidos a lo largo de su carrera.

Actualmente colabora con Azti-tecnalia, centro especializado en investigación alimentaria en Derio, Vizcaya, ha participado en congresos como el World of Flavour, importante festival gastronómico que se realiza en Estados Unidos.

Imparte cursos en la Universidad del país Vasco desde el 2005 y es parte del Comité Técnico de Barcelona Vanguardia.

Ha obtenido premios importantes como "Premio Nacional de Gastronomía" en 2002.

Se le otorgó el premio "Euskadi" por mejor restauración en la Academia Vasca de Gastronomía durante 2003

En 2006 es reconocido con el Premio Cándido a la Innovación Gastronómica.

La Medalla de Honor al Mérito le es otorgada en 2008 por el Congreso Peruano, por su contribución a la difusión de la gastronomía y la cocina de este país latinoamericano esto en la Tercera Cumbre Internacional de Gastronomía en Lima.

En cuanto a su Restaurante Mugaritz, inaugurado en 1998, también es parte de los reconocimientos, ya que es considerado uno de los mejores 50 restaurantes a nivel mundial desde 2008.

El significado de Mugaritz es roble fronterizo, ya que "haritza" es roble en lengua euskera, y muga significa frontera. De igual forma el lugar se encuentra entre las ciudades de Errenteria y Astigarraga, por ello Mugaritz.

Errentería, ubicado en Guipúzcoa, el lugar está rodeado de naturaleza, y cuenta con un estilo rústico ya que anteriormente el lugar era una lechería.

Cada platillo que puedes probar en el restaurante es una experiencia ya que cada platillo tiene bases de una investigación, así como productos botánicos que se cultivan en el lugar.

Incluso pueden aprovisionar un menú alterno en caso de que el comensal sea vegetariano, o bien se alérgico a alguna especie o ingrediente.

Andoni se logró reponer, después del incendio del 15 de febrero de 2010 de su restaurante, cuando en las instalaciones de la cocina hubo un corto circuito, lo que desató el incendio.

El restaurante duró 4 meses cerrado, y el 15 de junio, del mismo año se reinauguró.

Por otra parte, de forma frecuente esta dentro de las revistas gastronómicas más importantes de Inglaterra, Estados Unidos y Japón.

Los primeros acercamientos de Andoni al mundo de la gastronomía fueron en una pizzería, trabajo que obtuvo los fines de semana antes de estudiar de forma profesional.

Posteriormente realizó su preparación académica en la escuela de hostelería de San Sebastián, al concluir sus estudios comienza colaborando con chefs reconocidos como Ramón Roteta, Jean Louis Neichel, Juan Maria Arzak y Pedro Subijana.

Posteriormente en 1996 es jefe de cocina de Martín Berasategui, de los mejores en España.

Y en 1998 da comienzo a su propio restaurante, con el que ha logrado, a sus 40 años de edad, dos estrellas Michelin.

También es autor y coautor de libros de cocina, además ha escrito artículos para revistas.