



**Andoni Luis Aduriz**  
Cocinero del Restaurante Mugaritz

**“La innovación en la gastronomía”**



**Andoni Luis Aduriz** no utilizó presentación en formato PowerPoint en su charla, con lo que ofrecemos, en su lugar, la transcripción de su oratoria.

Puede parecer curioso que un cocinero esté aquí hablando de innovación, aunque esto quizás sorprenda menos en el País Vasco. Aquí nos preguntamos como el resto de la Humanidad de dónde venimos, a dónde vamos y a qué hora comemos.

Sobre la innovación algo que me gustaría es que hoy en día dentro de la restauración tenemos un gran problema y es que bajo la palabra restauración entra todo, desde un McDonald's hasta gente que son los verdaderos artistas. Yo me dedico a esto porque cuando estaba en la Escuela de cocina tuve la oportunidad de acceder a un congreso que bajo el título de “Cocina de Autor” presentaba a varios cocineros que son los que yo creo que han marcado un antes y un después en el mundo de la restauración (luego pondré un video de varios de ellos) Ahí es cuando yo creo que entra el concepto de autoría dentro de la cocina.

Me llamó la atención ver a esta gente tan extraordinaria que trascendía lo que era la mera interpretación de una receta. Ellos iban más allá de esa interpretación -y eso que en la interpretación hay un pequeño espacio para la creación- y se convertían en verdaderos autores.

Vivimos en un mundo en el que se habla mucho de globalización, de homogeneización. Es importante para la innovación conocer lo que se hace en otros ámbitos, intercambiar con otros mundos que son ajenos a los nuestros. Básicamente el motivo por el que yo estoy aquí es que se intuye, se dice que estamos haciendo un trabajo bastante creativo, bastante innovador.

Yo quiero irme unos cien años atrás, a finales del siglo XIX principios del siglo XX. Entonces, la restauración pública estaba representada por los cocineros de hotel y después, algunos nombres de grandes casas que hoy en día todavía existen. Importaba el nombre de la casa y el cocinero no tenía tanta importancia.

A mediados del siglo XX es cuando los cocineros pasan a abrir sus propios restaurantes. Ahí se da una revolución que coincide con el movimiento de la “nueva cocina”.

Evidentemente, en estos últimos 40 años han cambiado los valores a la hora de acercarse uno a un restaurante. Si hace 50 años se buscaba la calidad y las formas, los formalismos eran totalmente distintos y todavía tenemos la imagen, de alguna manera es parte de la creatividad que se nos acusa o la innovación que nosotros teóricamente tenemos porque nosotros muchas veces señalamos que los restaurantes tienen que cambiar con la sociedad. Y que muchos aspectos no han cambiado.

La cocina de calidad ha cambiado sus características a lo largo de las últimas décadas. Por poner un ejemplo los restaurantes europeos de hace 40 años eran fiel reflejo de lo que la sociedad se entendía que era el lujo (todo aquello que supera la media normal del día a día, lo excepcional).

Evidentemente el impulso que mueve a una persona a acceder a un restaurante no ha cambiado pero si lo ha hecho la escala valores de la sociedad. Si antes se buscaba



suntuosidad y la calidad unida a la cantidad de productos, junto a una decoración cargada de metales nobles y mucho personal. Hoy prima la personalidad de los ingredientes, los espacios tranquilos, los ambientes sosegados, la perspectiva artesana y artística de la cocina, la parte saludable de los alimentos, la atención amable y natural... vamos en camino de que el máximo lujo del mañana sean el aire puro, el agua limpia y la sensación de seguridad y paz.

Hace 50 años se pedían grandes servicios, servicios de guante blanco, y el interés por la comida era diferente al de hoy porque los valores han cambiado. Si antes se pedía y se pagaba calidad y mucha cantidad, hoy se pide personalidad a los productos. Si antes se buscaba una estética concreta en unos espacios determinados y lujosos, evidentemente esto ha cambiado y lo que hoy se buscan son atmósferas.

Curiosamente, digo que tenemos que avanzar con la sociedad, porque quién nos iba a decir que hoy en día podemos viajar adonde queramos y lo que no tenemos es tiempo para viajar. Pues todo lo que tiene que ver con la alimentación evidentemente ha cambiado.

¿Qué es alta cocina? La primera vez que me lo he planteado es para venir aquí. Se abre un hotel, se abre un restaurante en cualquier sitio y siempre se ponen la etiqueta de alta cocina y la de cocina tradicional. Lo van a hacer todo. Todo el mundo se pone la etiqueta de que hace alta cocina y realmente creo que en el fondo no sabemos lo que es alta cocina. Yo lo que he intentado es fijarme en las personas que creo que lo que hacen tiene un interés mayor y que tienen innovación dentro de la alimentación, y lo definiría como una calidad de producto, una calidad de servicio, tiene que haber sensaciones y tiene que haber innovación pero entendida más que como novedad, como utilidad.

Esto es muy importante y muy clarificador porque la gente identifica alta cocina a un marco concreto y piensan que un establecimiento humilde no puede hacer alta cocina y nada más lejos de la realidad. Hay espacios como por ejemplo asadores, que cumplen con todas estas características. Se puede innovar hasta en los procesos más pequeños.

Muchos de los cocineros más creativos que hay en estos momentos no son absolutamente innovadores porque no cumplen la faceta de utilidad. La utilidad, es decir la creatividad, se puede dar a través de la tradición con mucha más facilidad que cuando no hay referencias.

Un cocinero creativo se puede escudar precisamente en eso con cualquier elemento que presente, en la ausencia de referencias cuando innova. Yo no estoy de acuerdo con esto porque hay que cumplir con estas normas, sobre todo la de aportar algo, la de la utilidad.

Aquí se ha hablado de la velocidad. La velocidad es un elemento importante dentro de la innovación. A mi es una cosa que me preocupa bastante porque la cocina va a una velocidad tan extraordinaria que creo que hemos saturado a la gente. Vamos demasiado acelerados y demasiado por delante de lo que es la sociedad. Con un peligro real de que muchas veces estamos obligados a presentar cosas diciendo que son innovadoras sin reflexionar o sin darles el valor real. Hay que correr, hay que ser innovadores y por tanto tenemos que presentar muchas cosas.

Y eso, creo que es un error. De hecho, me encontré con un texto de un autor japonés, Junichiro Tanizaki, El elogio de la sombra, *“si oriente y occidente hubieran elaborado cada uno por su lado, independientemente, civilizaciones científicas bien diferenciadas, ¿cuáles serían las tornas de nuestra sociedad, y hasta qué punto serían diferentes de lo que son?. Este es el tipo de preguntas que me planteo habitualmente. Supongamos por ejemplo que hubiéramos desarrollado una física y una química completamente nuestra. Las técnicas y las industrias basadas en esas ciencias habrían seguido naturalmente caminos diferentes. Las múltiples máquinas de uso cotidiano, los productos químicos, los productos industriales, habrían sido más adecuados a nuestro espíritu. Posiblemente sería lícito pensar que los propios principios de la física y la química considerados bajo un ángulo distinto al de los occidentales habrían*



*tenido aspectos diferentes a lo que hoy en día se nos enseña en lo que respecta, por ejemplo a la naturaleza y a las propiedades de la luz o de la electricidad y del alumbrado“.*

Esto para mi es muy importante porque muchas veces en esta globalización compartimos ideas y necesitamos muchas veces de interpretación. En la cocina es muy fácil ir a la globalización. Muchas veces en un restaurante no sabemos si estamos comiendo en Nueva York, en Tokio, Madrid, etc. Y esto es un gran problema. Yo evidentemente sí creo en la innovación y de hecho la defiendo y trabajo en ella. Es uno de los baluartes. Pero sí incido en una doble velocidad. Por un lado no dormirse, pero por otro lado no dejar de trabajar sobre la propia identidad de lo que queremos realmente aplicar.

Siempre que se presenta una región, una comunidad siempre se presentan en una mesa sus productos gastronómicos. Y se pone toda la responsabilidad de la cultura gastronómica en el producto. Y el producto no es definitorio. Es simplemente uno de los elementos que apoyan lo que puede ser la gastronomía de una zona. Pero no es definitorio. Nos define más una forma de hacer. Si nosotros hacemos un gazpacho con productos marroquíes o al revés, un cus-cus con productos españoles, ¿cuál de los dos define mejor la cultura gastronómica de, por ejemplo, de España. La interpretación, la técnica, la elaboración, es mucho más importante en este caso que el producto. El producto es importante pero el caballo de batalla está en las formas. Insisto en lo de las formas porque es lo que de alguna manera hace que la cocina pierda, se vaya desdibujando. Pero esto es amplitud, por eso he leído el texto.

Para ir a cosas concretas, voy a contar una anécdota sobre la innovación. Se suele comentar cuando alguien ha hecho un plato, que ha puesto determinados ingredientes y amor. Esto para un profesional es complicado. A mí me pasó una cosa curiosa: al abrir el restaurante no podíamos poner mesas batientes por falta de espacio y tuvimos que poner una puerta mecánica. Y los camareros sentían la tentación de dar una patada a la puerta para salir más rápido, y aunque les decía que se relajaran, pues como somos humanos iban a su ritmo. La puerta mecánica no entiende ni de stress ni de velocidades ni de nada porque se abre y cierra a un ritmo. Yo me di cuenta que ese segundo que tardaba en abrirse podía parecer una hora, y el primer paso que daban al abrirse era un paso relajado porque primero tenían que parar en seco mientras se abría. Pues eso me dio una idea sobre la forma de concretar esto del amor en la cocina de una forma matemática. Yo puedo intentar poner amor en las recetas, pero cómo. Cuando alguien hace algo de forma amorosa lo hace con atención. Ahí ví la clave. Desde entonces, todos mis cocineros implantan con pinzas porque es complicado trabajar con pinzas y así requiere una atención extraordinaria.

Este es un detalle en el que se han fijado muchos prescriptores de calidad.

[Pone un video de tres cocineros franceses fundamentales para él, con extractos de conversaciones que han tenido con él].

He puesto este video con un motivo: nosotros hemos trabajado sobre un proyecto con la gente de Ibermática que se llama “Mirar” un modelo de innovación para la restauración. Es un proyecto que de alguna manera recoge a través de casi 90 factores todos los procesos más innovadores en calidad, y curiosamente, cuando veo a estos cocineros que tienen tantas dudas y miedos, creo que esto se podría corregir si se aplicara un modelo de estos.

Quiero leeros un texto de un poeta inglés, William Blake. *“El árbol que emociona a algunos, es para otros solo una cosa verde en medio del camino. Algunos ven en la naturaleza lo ridículo y la deformidad y otros casi ni siquiera la ven. Pero a los ojos de un hombre de imaginación, la naturaleza es la imaginación en sí, en forma tangible. Tal como es, el hombre la sigue”.*