



Andoni Luis Aduriz
Cocinero del Restaurante Mugaritz

“La innovación en la gastronomía”

Andoni Luis Aduriz reconoce que uno de los problemas más frecuentes de su profesión es que dentro de la restauración entra de todo: desde lo sublime hasta la comida rápida. Por lo tanto, establecer unas bases y unos criterios comunes, resulta complicado e su opinión.

“Para innovar dentro del ámbito gastronómico –explica Andoni Luis Aduriz-, es necesario entrar en contacto con otros mundos, con otras formas de entender la gastronomía”.

A finales del siglo XIX, los restaurantes de prestigio eran los de los hoteles y el nombre del cocinero no era relevante: “lo importante en aquella época era el método”, señala. Es a mediados del siglo XX cuando los cocineros empiezan a crear sus propios restaurantes y la gastronomía comienza a convertirse en lo que hoy es.

Andoni Luis considera que “los restaurantes deben de cambiar con la sociedad, de la misma forma que cambian los valores. Hoy se busca, por encima de todo, personalidad en detrimento de aspectos como el lujo, que eran considerados más importantes años atrás”.

El cocinero y “alma mater” de Mugaritz señala que “actualmente son muchos los restaurantes que se ponen la etiqueta de “alta cocina”. Pero, abriendo una reflexión seria, ¿qué es exactamente la alta cocina?”. En su opinión hay una serie de factores que son comunes a los restaurantes de alta cocina: “la calidad del producto es fundamental pero ahora se quiere algo más; se busca calidad de servicio, sensaciones e innovación, pero que sea útil”.

Para Andoni Luis Aduriz, la velocidad a la que está avanzando la sociedad adquiere una gran importancia “y la cocina avanza rápidamente por delante incluso de la propia sociedad: estamos en una dinámica en la que es necesario incluso presentar las novedades casi sin probarlas”.

Uno de los peligros que vislumbra en el panorama actual es que “hay una pérdida de identidad de interpretación a causa de la globalización”. Se manifiesta firme defensor de la innovación, “pero no quiero renunciar a trabajar sobre la identidad que quiere aportar a su cocina.

La preocupación de Andoni Luis Aduriz por sentar su proyecto sobre las bases más sólidas, le ha llevado a abordar un proyecto conjunto entre Ibermática y Mugaritz para establecer -partiendo del Modelo de Capital Innovación de Ibermática (MCI) un “Modelo de innovación para la alta cocina”, que permite medir la capacidad de innovación y de mejora de un restaurante con datos objetivos, algo que permite introducir criterios “medibles” en un entorno donde hasta ahora las valoraciones son fundamentalmente subjetivas”.

