GASTRONOMÍA

El nuevo laboratorio Arzak, todo un despliegue al servicio de la creatividad

- 'Es ahora mucho más cómodo para trabajar y permite tener la creatividad más ordenada'
- 'Calculo que de diez intentos salen adelante uno, ninguno o como mucho dos'
- Una gran pantalla curva les permite intercambiar técnicas con 'colegas' a través de Skype

El restaurante Arzak acaba de inaugurar su renovado y ampliado laboratorio de investigación | EFE.

EFE > San Sebastián
Actualizado 26/07/2015: **19:20 horas**

0

19 | 7

El **restaurante Arzak** acaba de inaugurar su nuevo **laboratorio de investigación culinaria**, un espacio más amplio y mejor dotado que el anterior, con sofisticados aparatos y electrodomésticos de alta tecnología, que supone todo un despliegue de medios al servicio de la creatividad en su alta cocina.

Los chef **Juan Mari y Elena Arzak** hablan, en una entrevista con EFE, del nuevo equipamiento, ubicado en la segunda planta de la casa familiar de los Arzak, en el **Alto de Miracruz de San Sebastián**, encima del prestigioso restaurante distinguido desde hace 25 años con tres estrellas Michelín.

Hace apenas veinte días que está en marcha, después de seis meses de obras para remodelar y doblar la superficie del viejo laboratorio, que desde 2001 ha servido de **"banco de ideas" para la innovación continua** que ha permitido a Arzak mantenerse en la vanguardia de la gastronomía mundial.

Una liofilizadora, un extractor en frío de clorofila, un baño termostático para cocción, una germinadora que recrea el ecosistema de un bosque húmedo o un horno en forma de huevo capaz de ahumar, asar y cocinar con brasas, son algunos de los artilugios destinados a una búsqueda que no tiene fin y que ayuda a los dos cocineros donostiarras a "evolucionar y no caer en la monotonía".

Las nuevas dependencias se articulan en una sola estancia con varias áreas de trabajo: Una para cocinar, otra con el gran especiero que atesora cerca de 2.000 "sabores" de todo el mundo, que que a partir de ahora podrán ser recatalogados y documentados, y una zona dedicada a procesar y registrar toda la información generada en los experimentos.

"El espacio es ahora **mucho más cómodo para trabajar** y permite tener la **creatividad más ordenada**, de forma que le sacamos un mayor rendimiento", comenta Elena Arzak, lo que corrobora su padre y maestro, quien recalca que "cuenta con todo tipo de modernidades".

Para que la cocina sea "puntera a nivel internacional", subraya Elena, tiene que ser "original e innovadora", y para ello es necesario, agrega Juan Mari, "una experimentación científica pero que después sea llevada a la realidad, a lo artesanal".

"Pocos restaurantes cuentan con un laboratorio propio, y menos aún dotado con estos medios técnicos", asegura **Xabier Gutiérrez**, quien encabeza, junto al chef **Igor Zalakain**, el equipo de investigación en Arzak, que se compone además de una médico nutricionista y otros dos cocineros asignados de forma permanente, así como colaboradores y asesores "de fuera de la casa" especializados en diferentes disciplinas.

Gutiérrez indica que detrás de cada plato hay "un trabajo enorme", pues de todos los experimentos que hacen "la mayoría no funciona". **"Calculo que de diez intentos salen adelante uno, ninguno o como mucho dos"**, precisa.

Hasta ahora el laboratorio Arzak venía "sacando" al año unos 60 resultados de "elementos", que no son platos, sino guarniciones, entradas, acompañamientos, postres o helados, una "rentabilidad creativa" que las nuevas dependencias permitirán potenciar.

Juan Mari y Elena Arzak destacan también los **electrodomésticos de alta tecnología** con los que han equipado su banco de ensayos: Hornos que pueden trabajar con humedad y una precisión de décimas de grado, placas de inducción de última generación o frigoríficos con zonas de frío diferenciadas en los que no se mezclan olores ni sabores.

Sin olvidar una **pantalla curva de 65 pulgadas**, de alta definición, con la que Arzak se muestra entusiasmado porque le permite **intercambiar técnicas u opiniones, a través de "Skype",** con colegas lejanos, como el japonés Tetsuya Wakuda, desde Sidney (Australia), René Redzepi, en Copenhague (Dinamarca) o Grant Achatz, en Chicago (Estados Unidos).

Gutiérrez muestra algunos de los ensayos en los que trabajan estos días, como una esfera de fécula de patata y jugo de cebada verde o una preparación azucarada de origen turco -el "pismaniye" o "pelo de dragón"- que parece lana virgen, al tiempo que destaca todo lo que podrán inventar a partir de la liofilizadora, que constituye "la quintaesencia del sabor" por su sofisticado proceso de secado de alimentos en vacío que mantiene intactas sus cualidades.

"Toda la investigación que hacemos en el laboratorio es para ayudar al plato, al producto y al gusto", para "evolucionar y no quedarnos anclados en el pasado", porque "la monotonía no nos gusta nada", concluye la hija de Arzak, que además de heredar el "savoir faire" de su progenitor, acumula ya una larga lista de premios y reconocimientos nacionales e internacionales.

19 | 7

¿Te ha resultado interesante? Sí | No | SUSCRÍBETE

¡SELF BANK te invita a conocer la nueva Cuenta Self!

Te recomendamos

El tiro que electrocuto a Raúl

Las locuras de Fognini

Pedrerol vuelve a mudarse de canal

Desastre americano en el relevo masculino
Marca

El Corte Inglés modificará sus estatutos para permitir la ...
Expansion

El Manchester United, acusado de 'sexista'
Marca

recomendado por outbrain

Publicidad

Adelgazarás 7 kg en 1 mes
1 dosis acelera el metabolismo hasta en un 68%. ¡Comprueba cómo! >>>

¿Cuánto vale tu coche?
Tasación online y gratuita si te interesa un Peugeot nuevo

Comentarios

Para comentar o valorar, por favor inicie sesión o regístrese

Publicidad

Gana 2500 € por Semana
Mira este vídeo y aprende cómo ganar más de 9.000 € al mes. Guía paso a paso. ¡Empieza ya!

Hasta 7 kg en 2 semanas
¡El contenido de antioxidantes de las bayas queman las células de grasa.

Laboratorios fotografía
Capta Color. Revelado fotográfico en Madrid

Pack De copas por España
Llévate este pack de 6 Vinos de 6 Denominaciones diferentes con 6 Copas de Regalo

ofertas

BODEBOCA
GRANDES VINOS CON GRANDES DESCUENTOS

Noticias Relacionadas

- TripAdvisor galardona al Palacio Euskalduna con un certificado de excelencia
- Muere Juli Soler, socio de Ferran Adrià y copropietario de 'elBulli'
- Muere Juli Soler, creador con Ferrán Adrià del restaurante 'El Bulli'
- Paco Roncero: 'Mi última cena sería unos huevos fritos con jamón'
- Josean Alija cocinará en el aniversario del restaurante Sud777, de Ciudad de México

Más leídas

1. La Aste Nagusia de Bilbao de 2015 se celebrará del 22 y el 30 de agosto
2. BMC, equipo de Van Avermaet, estudia medidas legales
3. Antidisturbios para reforzar las fiestas
4. Recolocado el mando de la Policía condenado por un delito de tráfico
5. La UPV desentraña un algoritmo que 'puede revolucionar la tecnología'
6. Los alcaldes se suben el sueldo
7. Tres detenidos tras frustrar la Ertzaintza un robo en un banco en Getaria
8. 34 heridos, seis graves, en el accidente de un autobús español en Francia
9. Erne reclama a Beltrán de Heredia una indemnización de 14 millones
10. Muere el actor vasco Xabier Erauskin en un accidente de tráfico

Expansión

1. El PSE lamenta la "apatía" de Urkullu ante el "Plan Juncker"
2. Tubos Reunidos entre en pérdidas por la caída del precio del petróleo
3. Iberdrola revisa 5.000 kilómetros de líneas eléctricas en Euskadi
4. País Vasco, la comunidad con los precios de la vivienda usada más altos
5. Kutxabank logra un beneficio de 122,7 millones de euros

5 alimentos prohibidos
Nunca más comas estos 5 alimentos, y mantente más sano.

Servicios

- Guía TV
- Estrenos
- Tráfico
- Horóscopo
- Diccionarios
- Máster Periodismo
- Promociones
- Calendario 2014
- Citas
- Conversor de monedas
- Sorteos y loterías
- Cartelera
- Callejero
- Hemeroteca
- Bolsa
- Traductor
- El tiempo
- Pasatiempos
- Seguros vehículos

Destacados

- Últimas Noticias
- Euromillones
- Premios Goya
- Ganadores Oscar 2015
- Mejores colegios
- Elecciones catalanas
- Temas
- Horóscopo Diario
- Premios Oscar
- Calendario electoral 2015
- Resultados Elecciones
- Fitness

Próximos envíos

- Real Madrid vs Tottenham, en vivo (Audi Cup)
- Bayern Múnich vs Milan, en vivo (Audi Cup)

© 2015 Unidad Editorial Información General S.L.U. | Términos y condiciones de uso | Política de privacidad | Política de cookies | Certificado por OJD | Publicidad | Contacto

powered by NTT Communications
GOBIERNO DE ESPAÑA | MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y TURISMO

HABLA POR 0 CENT/MINUTO
pepephone.com