



Me gusta 3 TWEET

Los grandes cocineros rememoran “el principio de todo”, hace 40 años

España es uno de los países referentes en la gastronomía mundial en la actualidad, un puesto que, como han recordado los grandes cocineros españoles, debe mucho a una reunión de hace 40 años, la cual, ha dicho uno de sus participantes, Juan Mari Arzak, “fue el principio de todo”.

MARTES 05.04.2016

Madrid, (EFE).- Era diciembre de 1976 cuando tuvo lugar la reunión que congregó a los cocineros **Juan Mari Arzak**, **Pedro Subijana** y **Néstor Luján**, grandes representantes de la cocina francesa como **Paul Bocuse** o **Raymond Oliver** y aficionados de la buena mesa, con el objetivo de debatir sobre la situación de la cocina española.

I Mesa Redonda sobre Gastronomía

Esta iniciativa, la I Mesa Redonda sobre Gastronomía, sentó las bases del movimiento de la Nueva Cocina Española, y ahora, 40 años después y tras otras tres que se celebraron en los años 70, se ha revivido este encuentro con motivo del 30 edición del Salón de Gourmets en Madrid y también del 40 aniversario de la revista Club de Gourmets.

Arzak y Subijana han recordado esta tarde, durante la denominada 5 Mesa Redonda Gourmets 1976-2016, cómo empezó entonces la relación de colaboración entre los cocineros.

“Hasta entonces no había esa relación y, si se ponía la zancadilla, mejor. Superamos eso, nos pusimos a trabajar juntos, buscamos recetas antiguas que estaban perdidas, hicimos bien las que ya existían y decidimos romper corsés y hacer cosas nuevas”, ha señalado Subijana.



La innovación que nació entonces fue muy importante pero, sobre todo, ha dicho Subijana, lo que hay que guardar “como oro en paño” es la “auténtica relación cordial y amistosa entre todos los cocineros y cocineras de España”.

“Nada de lo que pasa hoy en la cocina sería igual sin lo que hicieron ellos”, ha reconocido el chef Martín Berasategui, para quien la “generosidad” que demostraron los participantes en esa primera reunión y el “cambio de rumbo” que propusieron en la cocina supuso que los que iban detrás pudieran evolucionar “a una velocidad estratosférica”.

“Nada de lo que pasa hoy en la cocina sería igual sin lo que hicieron ellos”, ha reconocido el chef Martín Berasategui

Todos los cocineros que han participado en la mesa redonda, como Carme Ruscalleda, han recordado lo que supuso para su generación la revista Gourmet para conocer ingredientes y culturas con los que los españoles no estaban familiarizados.

Desde entonces, ha indicado **Ruscalleda**, el fenómeno gastronómico se ha socializado, la ciencia se ha incorporado a la cocina y no solo la universidad se ha abierto a esta disciplina, sino que llega a la enseñanza primaria y secundaria.

Arzak y Subijana, un ejemplo para todos

Pedro Larumbe ha agradecido también a Arzak y a Subijana la puesta en marcha de aquel movimiento de apertura y de unión entre los cocineros “que desde los años 80 es ya una constante” y que ha considerado “un ejemplo para todos”.

“España está en un momento muy importante, abrimos tendencias pero todo gira en torno a lo que hicieron ellos. No sé si volverá a haber otro movimiento igual”, ha recalcado el chef Paco Pérez.

Como “hijo de la modernidad” se ha definido Andoni Luis Aduriz, que ha dicho que a partir de aquella iniciativa la gastronomía se ha podido cuestionar cosas que de otra forma habría sido imposible.

Durante la primera jornada del Salón de Gourmets se han entregado también los premios 40 Aniversario Club de Gourmets, que han recibido Juan Mari Arzak por su trayectoria profesional; Luis Irizar, por su gran labor de cátedra; Ferran Adrià, en la categoría de universalidad, y Karlos Arguiñano, por el fomento de la comunicación gastronómica. EFE



Tagged with: Alta

gastronomía, gastronomía

Posted in Gourmet

Te recomendamos

- EFE ESTILO
Una alfombra de transparencias a medida
- EFE ESTILO
Citas de 3 minutos para recibir a la primavera
- EFE ESTILO
Alice Munro, la inspiración de la “Julietta” de Almodóvar
- EFE ESTILO
Uber vuelve a Madrid con conductores profesionales

Contenido patrocinado

- EL ECONOMISTA
Mar Flores, Javier Merino y...¿una tercera persona?
- ENFEMENINO.COM
La revolución del mundo de las gafas graduadas
- HARPERSBAZAAR
Blanca Suárez, nueva imagen de Women' Secret
- BABEL
2 gemelos políglotas cuentan sus 7 trucos para aprender 1 idioma en 7 días

recomendado por Outbrain

EFECOM

EFEESTILO

EFEESTILO

WEBS TEMÁTICAS

EFEEAGRO EFEEEMPRESAS EFEEESCUELA EFEEESTILO EFEEFUTURO EFEE MOTOR EFEE SALUD

EFEE TUR EFEE VERDE EFEEURO EFEE EFEE EMPRENDE

PLATAFORMAS

EFEE DOC EFEEANÁLISIS EFEE LIBRE EFEEDESCARGA EFEE SERVICIOS EFEE LA FOTOTECA

OTRAS AREAS

EFEEESPANOL EFEEfundéubva

SECCIONES ESPECIALES

Portada
Belleza
Gourmet
Tendencias

Moda
Personajes
Cine&tv
Blogs

ACERCA DE

Agencia EFE

SIGUENOS EN

Twitter
Facebook
Rss

Youtube
Dailymotion

CONTACTO

Avd. de Burgos, 8. 28036 Madrid (España)
Tel.: 913467362
Tel.: 913467125
Tel.: 913467606
Mail: efeeestilo@efe.es