

Cursos FP 2016

Buscador Cursos FP Oficiales. +10.000 Cursos. ¡Infórmate Aquí!



QUIÉNES SOMOS WEBS DE EFE ▾

EFE: ESTILO

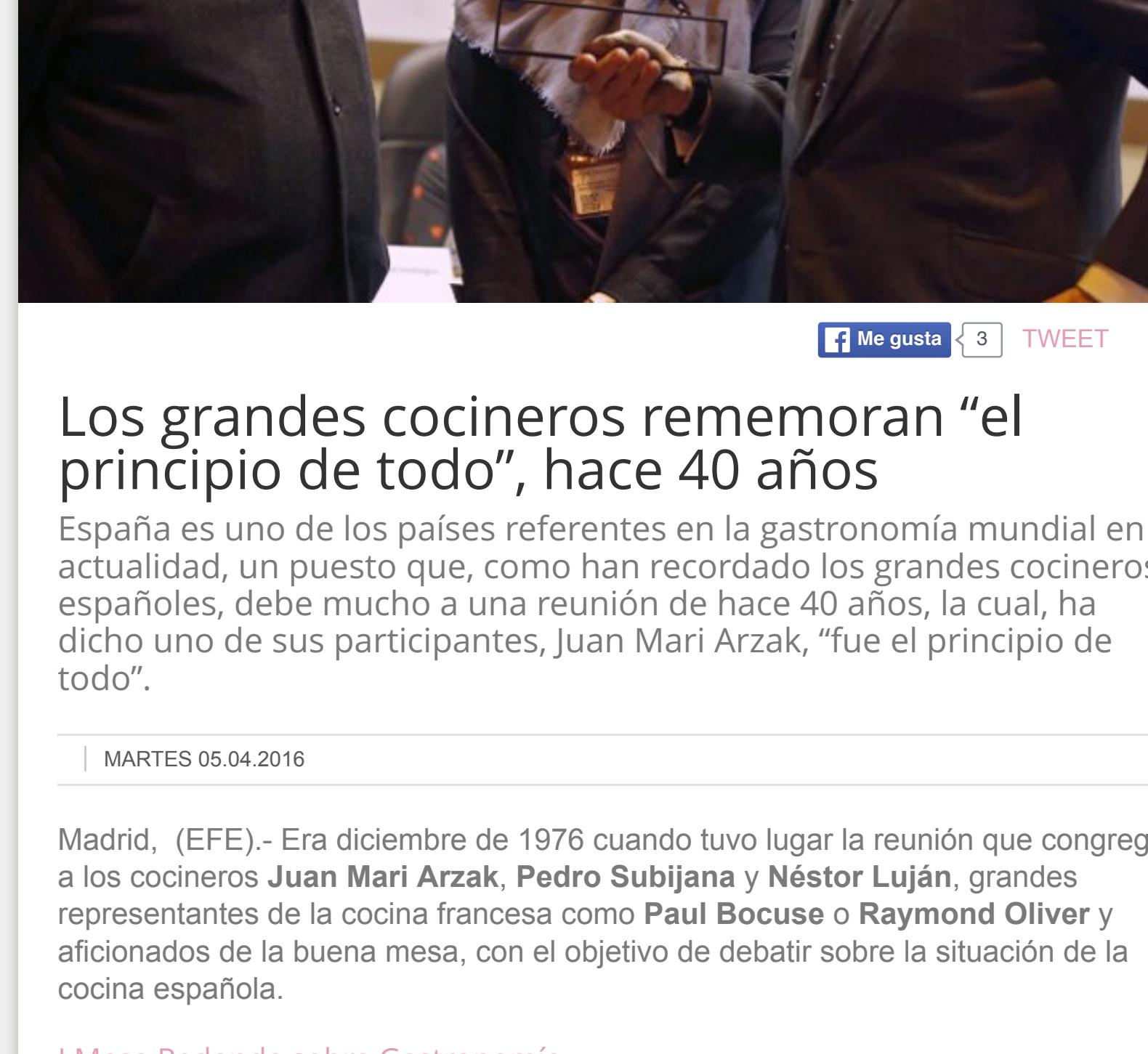
Búsqueda Avanzada

buscar aquí



Portada Moda Belleza Personajes Gourmet Cine&tv Tendencias Blogs

Portada > Gourmet > Los grandes cocineros rememoran "el principio de todo", hace 40 años



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

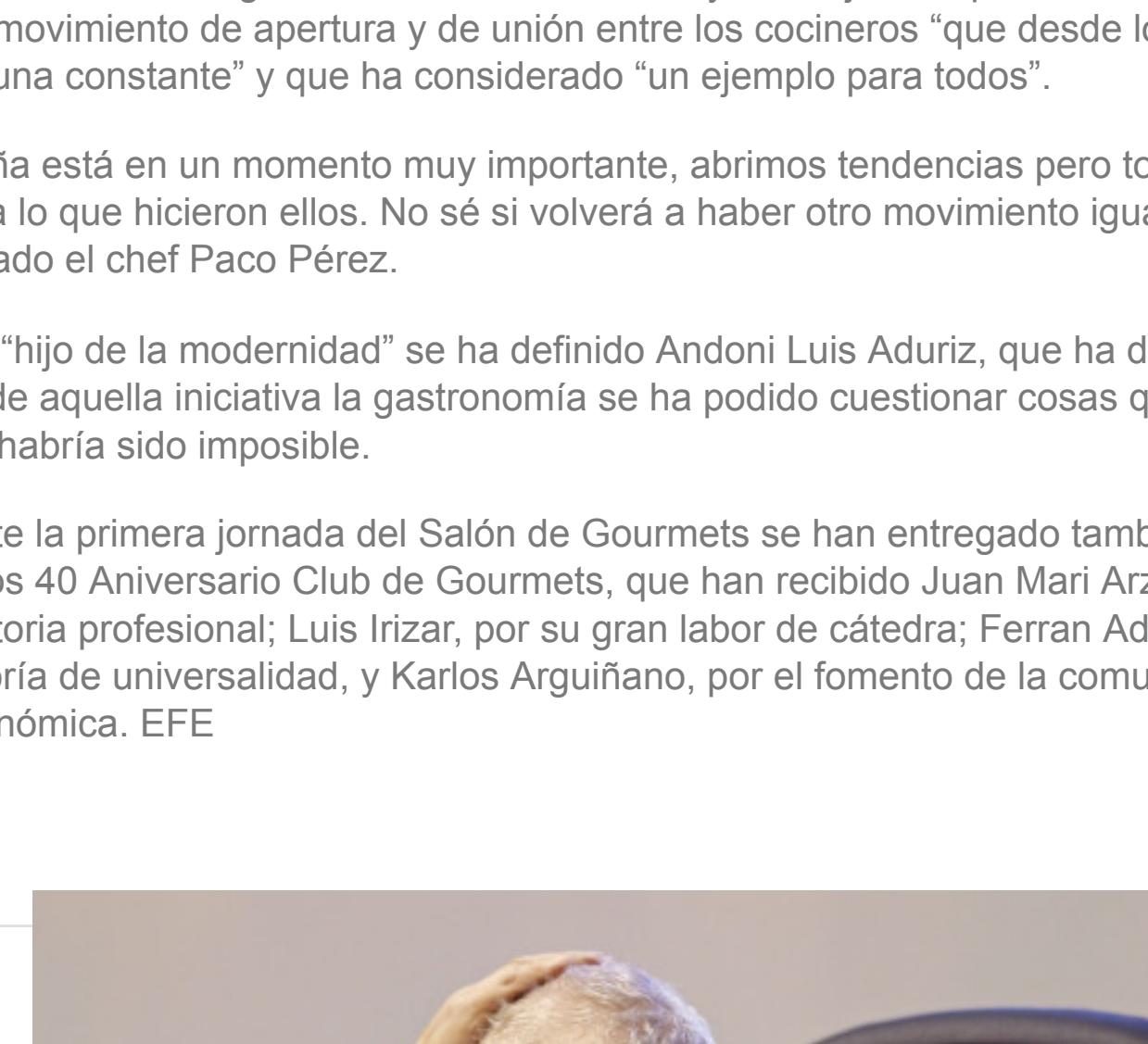
Madrid, (EFE).- Era diciembre de 1976 cuando tuvo lugar la reunión que congregó a los cocineros Juan Mari Arzak, Pedro Subijana y Néstor Luján, grandes representantes de la cocina francesa como Paul Bocuse o Raymond Oliver y aficionados de la buena mesa, con el objetivo de debatir sobre la situación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



innovación que nació entonces fue muy importante pero, sobre todo, ha dicho Subijana, lo que hay que guardar "como oro en pañuelo" 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 recalculado 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

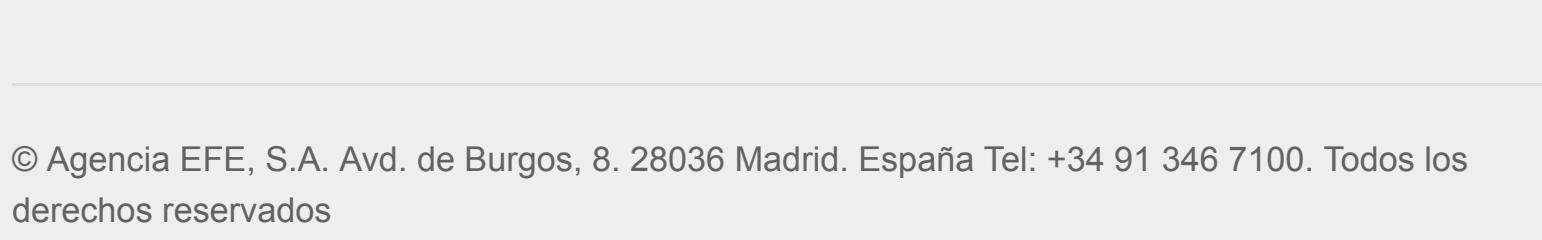


Tagged with: Alta

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 "Julieta" 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's Secret

BABEL

2 gemelos políglotas cuentan sus 7 trucos para aprender 1 idioma en 7 días

recomendado por Outbrain

EFE.COM

WEBS TEMÁTICAS

EFE:

AGRO

EMPRESAS

ESCUELA

ESTILO

FUTURO

MOTOR

SALUD

EFE: TUR

VERDE

EURO

EFE: EMPRENDE

PLATAFORMAS

EFE: DOC

ANÁLISIS

EFE: DESCARGA

EFE: SERVICIOS

EFE: LA FOTOTECA

EFE: práctica ESPAÑOL

EFE: fundéu BBVA

CONTACTO

Avd. de Burgos, 8. 28036 Madrid (España)

Tel.: 913467362

Tel.: 913467125

Tel.: 913467606

Mail:efeestilo@efe.es

© Agencia EFE, S.A. Avd. de Burgos, 8. 28036 Madrid. España Tel: +34 91 346 7100. Todos los derechos reservados

Aviso legal | Política de privacidad

