

[Portada impresa](#)[Hemeroteca](#)[Secciones](#)[Multimedia](#)[Suplementos](#)[Servicios](#)[Buscar](#)

Miércoles, 12 Febrero 2014. Actualizado a las **18:14h**

LA RAZÓN.es



OPINIÓN
Alfonso Ussía
Bares

EL TIEMPO

[Elige tu localidad](#)

Madrid

Max. 12°C
Min. 0°C



[PORTADA](#) [OPINIÓN](#) [ESPAÑA](#) [INTERNACIONAL](#) [ECONOMÍA](#) [SOCIEDAD](#) [RELIGIÓN](#) [DEPORTES](#) [MOTOR](#) [CULTURA](#) [TOROS](#) [EDICIONES](#) [GENTE](#)

SE HABLA DE

[Declaración de la Infanta](#)[El desafío independentista](#)[Reforma de la Ley del Aborto](#)[Lucha contra ETA](#)[CEOE](#)[Banco Sabadell](#)[Caso ERE](#)[Ampliación del Canal de Panamá](#)[F. C. Barcelona](#)

GENTE

Elena Arzak: «La gente cada vez cuida más la lista de la compra»

Me gusta {0}

Twitter {0}



29 de enero de 2014. 10:02h

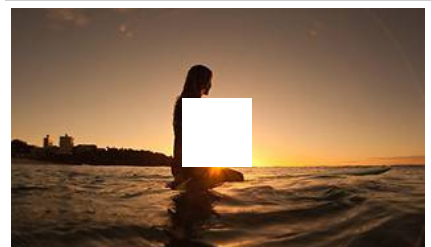
T. Ferrandis.

Está presente en Madrid Fusión para ofrecer una ponencia sobre creatividad urbana en la que junto a Xabier Gutiérrez presentó sus credenciales culinarias

Economizador de Safari
Haga clic para iniciar el módulo Flash



VÍDEOS

[NOTICIAS](#)[ANTENA 3](#)[DEPORTES](#)

Una mujer hace surf hasta el día del parto



Héctor Barberá, detenido por conducir sin carné



Un submarino emerge en medio de una regata infantil en Argentina

ENCUESTA



¿Cree que en España también se debería prohibir fumar en...

para esta temporada, entre ellas, la manzana sanguina.

—Elena, ¿de verdad que la suma de sal más pimienta es igual a azúcar?

—Cuando hablamos de la cocina que desarrollamos queremos utilizar tres ingredientes básicos como una metáfora que son justo sal, pimienta y azúcar. Se trata de una ecuación para definir de una manera más conceptual nuestro tipo de cocina.

—Explíquese, por favor.

—La sal, además de ser un potenciador de sabor, es la representación de la calidad, el producto, una parte importante del plato. Es la base del sabor y aquello que hace que nos identifiquemos con nuestro entorno y nuestra cocina. En la pimienta tenemos el mensaje, la picaresca, los fuegos artificiales. Y, por último, el azúcar es el resultado para que el plato guste y se quede en nuestra memoria.

—Dígame alguno en el que haya aplicado la fórmula.

—La manzana sanguina, las ostras volcánicas y, de postre, el glaciar de trufón de chocolate y algarroba. Son platos interactivos para jugar con el comensal.

—Ante esta fiebre de querer ser cocinero, ¿cómo anima a los jóvenes a que se dediquen a la sala?

—Es un trabajo fundamental. En Arzak es duro, tienes que tener conocimientos de cocina, saber servir, de enología y psicología.

—Enhorabuena, Ametsa, su restaurante en Londres ya luce su primera estrella Michelin.

—Allí ofrecemos un asesoramiento, ya que Arzak sólo hay uno y es irrepetible. Está el jefe de cocina Sergi Sáez y nosotros viajamos a menudo.

—De todas las tendencias que se han tratado en el congreso, ¿cuál es su preferida?

—Me gusta valorar la cocina de la calle, los pinchos y los bocatas de calidad. El regreso a las cocinas callejeras, pero sin olvidarnos de los restaurantes de calidad. También el saber apreciar de dónde viene el producto, la gente cada vez cuida más la lista de la compra.

Me gusta 0 0

2

Publicidad



Doctores están asombrados
Pierde peso super rápido: 12kg en 4 semanas desde 39 €.
www.noticiasdesalud.com



¿Un iPhone nuevo por 39€?
Compradores españoles consiguen hasta un 80% de descuento usando un sorprendente truco
www.megabargains24.com



Últimos Vídeos de Gente: Shia LaBeouf: ¿Espiral de desenfreno?

VEHICULOS CON INMIOS:

- ☐ Sí
☐ No



Entra AHORA en nuestra tienda
y haz tu pedido online
o por teléfono.

MÁS RECIENTES MÁS LEÍDO

- 1 Sacyr sube casi un 5% en Bolsa tras el anuncio de un principio de acuerdo en Panamá
- 2 Bélgica decide mañana si despenaliza la eutanasia infantil
- 3 La Audiencia Nacional devolverá 5,5 millones a un empresario acusado de desviar fondos de la CAM
- 4 La crisis retrasará la inauguración a diciembre de 2015
- 5 El juicio contra el supuesto coautor del atentado de Boston será en noviembre


Ahora con su dominio **.com.es**
hosting web y correo gratis
¡Sólo 4,95 €!
REGISTRAR AHORA