

## EL TOP 15 DE LOS CHEFS / MUGARITZ

### Dirección:

Aldura Aldea 20. Caserío Otzazueta. Rentería (Guipúzcoa).  
Teléfono: 943 522 455.  
Web: 'www.mugaritz.com'  
Precio medio: 225 euros.



### El sueño secreto de Aduriz:

Su éxito reside en una peculiaridad: mesas de un solo comensal en las que la concentración sea absoluta, la entrega total.

### Sobre Michelin:

Nos ilusiona ver cómo propuestas que han salido de Mugaritz se replican en restaurantes de 3 estrellas Michelin de todo el mundo.



### La 'golosina' del menú:

Elegante postre con varias texturas de chocolate: láminas, 'mousse', tierras comestibles que combina sabores contrastados.



## Aislado en un universo propio

### Por Julia Pérez Lozano

Esta noche sólo tres mesas están ocupadas por españoles. El resto han recorrido miles de kilómetros para vivir esta experiencia. Vascos, ninguno. Andoni Luis Aduriz no es profeta en su tierra. Mugaritz me hace recordar la novela de Paolo Giordano, *La soledad de los números primos*. El restaurante de Rentería, cuarto mejor establecimiento del mundo según la lista *50best* vive así: solo entre sus iguales, aislado en un universo propio. Atrapado en una burbuja creativa que flota y fluye. Todos le observan con admiración, la mayoría desde la incompreensión.

Rodeado de colinas verdes donde pastan vacas y ovejas, este caserío de diseño, es un monasterio del gusto, un *okiya* (casa donde viven las geishas) gastronómico al que el comensal accede en busca del placer, predispuesto, entregado de antemano. Pero el placer no siempre es fácil, a veces requiere esfuerzo. Así ocurre aquí en este *mugaritz* o roble de la frontera, donde la cocina, más cerebral que sensual, marca su territorio al bor-

de del precipicio, en un juego perverso con el abismo que te obliga a estar alerta. «Para muchas personas un reto intelectual desata un enorme placer. Son conceptos vinculados. El antagonismo se establece entre las actividades que se hacen para descansar, fáciles, donde recreamos lo conocido, donde actúa la memoria, y los ejercicios que nos exigen reflexión, apertura mental, atacar nuestro propio conocimiento, nuestros prejuicios... Y esto pasa con todo, con el cine, la música, la pintura... También con la cocina. Yo tengo siempre en casa varios libros empezados, y depende de mi

«La cocina de vanguardia te cuestiona lo que crees que sabes», dice Aduriz

estado de ánimo, en unos descansos y en otros me esfuerzo porque me obligan a reflexionar». Someterse o rebelarse, esa ha sido desde hace años la propuesta que

Aduriz hace a quienes le visitan. Su planteamiento es subversivo: derribar los prejuicios y demostrar que la gastronomía tiene una dimensión espiritual que va más allá que el mero hecho de alimentar el cuerpo. «Todo resulta más sencillo cuando quien llega hasta aquí, cosa que no es fácil —admite Aduriz—, comprende que no es que no sepamos cocinar, sino que nos gustan las cosas tal y como las hacemos». Perfectamente imperfectas. Como la manzana de terciopelo, un bocadito de manzana asada, al que se inculca un moho con el fin de crear un velo, que le confiere una textura aterciopelada. Al igual que les ocurre a los japoneses, Aduriz está obsesionado por el tacto, más que por el sabor. De ahí su búsqueda obsesiva de sensaciones táctiles diferentes como la sopa de aleta de tiburón (que se prepara con espárragos cortados en filamentos), las espectaculares láminas de hielo, el tendón frito, el bogavante con arroz fermentado... «Es fascinante que el ser humano haya sido capaz de reutilizar los alimentos estropeados, las fermentaciones son un claro ejemplo, ahora estamos volcados en ellas», dice.

Desde la trinchera de sus fogones, parapetado tras una técnica portentosa, zarandea el espíritu de los comensales, pellizca su intelecto a través de una cocina en la que priman los conceptos y que induce a la reflexión a través de

los alimentos. «La vanguardia —insiste— es un movimiento renovador y precursor en relación a la sociedad y tiempo en que se desarrolla; la cocina de vanguardia por tanto es aquella que te hace dudar, que te cuestiona lo que crees que sabes, que te obliga a plantearte retos, dudas, preguntas nuevas...». Demasiado esfuerzo para aquellos que sólo pretenden comer bien. Insisto, Mugaritz no es un restaurante cualquiera, ni para cualquiera.

Quien reserva mesa, encara una experiencia singular que nunca deja indiferente. Algunos no logran comprender y se quedan descolocados; a otros les disgusta y deciden no volver más; buena

parte conecta a la primera y repite.

Aduriz ama la provocación y no rehúye la controversia: «Gracias a que hay gente que se arriesga el mundo avanza como avanza». Busca establecer un diálogo profundo con el comensal y le exige concentración. Sus armas para convencerlo, composiciones de belleza inaudita que recrean la naturaleza, saben a poesía y anhelan la perfección.

### Mañana:

White Horse Tavern

Original reflejo del interior del restaurante Mugaritz, en Rentería (Guipúzcoa).

/ EL MUNDO

