

VIAJAR POR EL ARCÉN

Texto Rosa Molinero Trias

Fotografía Pablo Lasoosa

A

Andoni lleva 25 años con la misión de incomodar y en Mugaritz ha conseguido el objetivo con éxito. A día de hoy, después de 1.700 creaciones y 271.233 comensales, el restaurante que considera la imprevisibilidad como uno de sus ingredientes más relevantes es reconocido por ofrecer una de las experiencias más inspiradoras y sugerentes del panorama gastronómico nacional. Sobre una colina de Errenteria, lo creativo llega al plato de formas múltiples e inesperadas con la intención de impactar en la creatividad del cliente. Podría decirse que Mugaritz es un gusto adquirido y –lo ames o lo odies– lo que está claro es que no deja indiferente a nadie.

¿Se le han pasado rápido estos 25 años de Mugaritz?

¡Buff! Se me han pasado muy rápido. Cuando no pasa nada, todo se ralentiza. Pero cuando estás sobreestimulado, el tiempo se acelera. ¡Y nos ha pasado de todo! Quizá, lo más bonito sea sentir que estamos en un momento dulce, que todo ha merecido la pena. Mugaritz está en plenitud y yo también. El presente

ha superado todas las expectativas del pasado: yo me proyectaba hacia el futuro con una vida razonable, dentro de los códigos de mi mundo y de mi profesión, pero todo ha sido mucho mejor. Me considero muy afortunado porque mi trabajo sigue siendo un reto, sigue impactando en las personas que nos visitan y, también, en el propio sector.

¿Hacia dónde proyecta su luz Mugaritz?

Me gustaría pensar que todos los esfuerzos que hacemos van encaminados a entornar puertas que cruzarán otros. Porque nosotros somos el restaurante que existe para cuando ya te lo has comido todo. Mugaritz ya no va por la carretera: va por el arcén, que es donde más flores hay. Y, a veces, rascamos la carrocería contra el quitamiedos. Creo que alguien lo suficientemente ingenuo tiene que hacer lo que nosotros, los locos del arcén –aunque ya no tan locos, porque hemos encontrado mucho allí–, estamos haciendo. Afortunadamente, hoy existimos en un país y en un tiempo donde hay gran cantidad de talento por centímetro cuadrado de sartén, y la sensibilidad suficiente para valorarlo.

¿Cómo ha ido el ensayo general previo a esta 25ª apertura?

Ha sido perfecto. Antes de este ensayo hicimos dos servicios con personas cercanas y un ensayo previo, donde observamos cada detalle para aplicar las correcciones que sean necesarias. Ya entonces, nos dimos cuenta que no había errores ni desajustes. Pero no nos relajamos: sabemos que, de hacerlo,

cometeríamos errores nuevos. La falta de confianza es un problema pero, en su justa medida, proporciona unos nervios razonables, una tensión sana para el desarrollo de un restaurante como éste.

S iempre has dicho que te gusta incomodar, que es una de las señas de identidad de tu cocina.

¿Cómo tienes previsto incomodar esta nueva temporada?

Más allá de la incomodidad, los comensales encuentran cosas que les pueden llamar la atención. Por ejemplo, este año tenemos un atadillo de tomillo escarchado, embadurnado con un poco de aceite de oliva, para que lo chupes y tengas la sensación de cómo se van despertando los sabores con el cambio de temperatura. Es tan sencillo y tan *naïf* que hay gente a la que le saca de sus casillas, y es la prueba que no hace falta hacer cosas rocambolascas para despertar algo en el comensal. También hemos vuelto a trabajar alrededor del pincel, esta vez, con un espárrago y una crema, con los que invitamos al comensal a pintar el plato. Sabemos que esto también puede llegar a exasperar.

¿Algún otro ejemplo de desafío a la paciencia del comensal tradicional?

Sí. Hemos creado un martini en el que añadimos un calibre de ostras diminuto, que se completa con champagne, y te las puedes beber de un sorbo. A los que no les gustan las ostras por su tamaño y su textura, se preguntan: “¿Me gustará esto?”. Y de aquellas ostras, →

Andoni Luis Aduriz, retratado en exclusiva por *Forbes* en su restaurante Mugaritz el pasado 19 de mayo.



hemos hecho una derivada: la sopa de barbas, elaborada simplemente con las barbas de las otras.

¿Y qué se persigue con todo esto? ¿Qué mensaje ahí detrás?

La frontera entre lo común y el lío es más fina de lo que podríamos imaginar. Las fantasías e ilusiones, pero también los desconciertos, aparecen en la cara B del plato. Sea lo que sea, provocamos y no dejamos indiferente a nadie, porque Mugaritz es una experiencia sobrestimulante, es como poner una lupa y magnificar el estado vital del cliente, así que si vienes cansado, te agota, si vienes escéptico, sales aún más reticente, y si eres creativo y estás dispuesto al juego, te lo pasas en grande. Porque, al final, lo que hacemos es regalar preguntas al comensal. Imprimimos mucha creatividad en lo que hacemos para que llegue a nuestros clientes y, a su vez, desplieguen también la suya.

Éste es uno de tus lemas: “¿Y si todo fuese más sencillo? ¡Pues habría que complicarlo!” ¿Tan complicado es Mugaritz?

Muchas de las cosas que hacemos no se resuelven desde la complejidad técnica. Puede parecer contradictorio, pero sucede constantemente. Tenemos ideas complejas que se ejecutan de una forma sencilla pero que afectan de una forma compleja, como nuestra leche infundada con heno, que parte de una técnica simple pero aporta múltiples capas de sabor y pensamiento.

¿Y cree que la gente lo entiende?

Somos exclusivos y no inclusivos, porque damos un paso más allá en lo intelectual. Asimismo, somos cuidadosos acercando esa complejidad para que el comensal viva un momento fantástico, y con frecuencia empleamos el humor, que es una buena válvula de escape que aligera las ideas más densas. Nos esforzamos mucho para no solamente colocar materia en un plato y revestirla de una justificación solvente, sino que profundizamos más.

Sin embargo, no puedo preguntarme si la gente nos comprende: estoy obligado a hacer lo que quiero hacer sin pensar en quien tengo delante. El cliente no tiene siempre la razón y, además, también tiene una responsabilidad.

¿Cómo ha gestionado el descontento de algunos clientes en todos estos años?

Somos un espacio creativo, tremendamente involucrado con el emprendizaje de técnicas e ideas nuevas, y esto hace que en estos 25 años hayamos hecho muchas cosas, algunas de ellas mal. A pesar de todo, tenemos un espíritu de excelencia que subyace: queremos tener las mejores ideas y resolverlas como nadie. Por supuesto, con nuestra alma de perfeccionistas no es nada fácil afrontar las críticas, nadie te enseña a gestionar los desencuentros y, en un restaurante, es doblemente complicado porque en nuestra sociedad está integrada la idea de que somos oasis de placer. Pero somos un choque de trenes: Mugaritz puede provocar la misma sensación que encontrar un pelo en la sopa, con la diferencia que nosotros metemos toda la peluca dentro. Reforzamos y defendemos el conflicto permanente entre la creatividad y el gusto y, guste o no

guste, sabemos que lo que hacemos es verdad, real y valioso y el ejército de gente que lo hace posible está convencido de ello en cada uno de los esfuerzos que realiza. No creemos que las cosas tengan que estar buenas, porque eso responde a un concepto propio y cultural, sino que tienen que tener sentido. Asirse de este principio será la única forma de salir de la tormenta donde la creatividad y el gusto se confrontan. Por eso consideramos un éxito nuestra fritura de tempura que tiene la parte externa muy caliente pero su corazón helado: lo que sería un error básico de fritura es algo intencionado en Mugaritz. Hacemos platos que cojean premeditadamente porque empleamos otros códigos culinarios.

¿Qué echaríamos en falta si cerrara Mugaritz?

Si Mugaritz un día no está, muchos llorarán y muchos aplaudirán. Estoy convencido de que las cosas importantes no son manifiestas y sólo se percibe su valor cuando se echan en falta. Creo que la ilusión de Mugaritz de poner puertas al campo ya ha calado. Tenemos gente en la escena que es muy creativa, atrevida y que tiene una mirada divergente y discordante como la que hemos aportado nosotros. El mundo de hoy ya es más desenfadado, fresco y abierto, no como el mundo en el que yo me caí. Tenemos conciencia crítica con la conciencia crítica y molestamos no solamente por molestar, sino para mover el suelo bajo los pies de alguien. Lo malo es que a todos nos acostumbramos rápidamente; y así la discordancia deja de cumplir su papel, pasa desapercibida y la gente deja de preguntarse cosas. Me jubilaré y no estaré ni un minuto más de lo que me toque. Y Mugaritz, que es algo coral y habitado por mucha gente, puede perdurar muchos años más, sin que yo esté al frente. Mi temor principal no es ése, sino despertarme un día sin la ilusión que requiere un proyecto tan importante como éste. **■**

“SOMOS EL RESTAURANTE QUE EXISTE PARA CUANDO YA TE LO HAS COMIDO TODO. SI ESTÁS DISPUESTO AL JUEGO, TE LO PASAS EN GRANDE”