vinetur

Gastronomika revisa los 50 años de la nueva cocina vasca como origen de la cocina moderna española

Los fundadores reivindican la libertad para renovar la tradición como legado central del movimiento

lunes 5 de octubre de 2026



San Sebastián Gastronomika abrió este lunes, 5 de octubre, su nueva edición en el Kursaal con una mirada a los 50 años de la Nueva Cocina Vasca, el movimiento que, a juicio de muchos de sus protagonistas, cambió la relación de los cocineros españoles con la tradición y abrió el camino de la modernización de la restauración.

La sesión central del arranque del congreso reunió a varios de los fundadores del movimiento, como Pedro Subijana, Tatus Fombellida y Ramón Roteta, junto a cocineros de generaciones posteriores, entre ellos Martín Berasategui, Hilario Arbelaitz, Andoni Luis Aduriz y Elena Arzak. También participaron chefs internacionales que reconocen la influencia de aquella corriente, como Pierre Gagnaire, Gastón Acurio y Michel Troisgros, además de Francisco López Canís, impulsor de aquel primer contacto con la cocina francesa, el crítico José Carlos Capel y el director del certamen, Benjamín Lana.

Lana situó la libertad como la principal herencia de aquel grupo. “La libertad es el legado más importante de aquel grupo que cambió para siempre la relación de un cocinero con la herencia recibida. Descubrieron que la tradición podía ser una herramienta en vez de un mandato”, afirmó durante la inauguración. La edición de este año está dedicada a revisar ese legado y su vigencia en la cocina actual.

La historia del nacimiento de la Nueva Cocina Vasca volvió a contarse en el auditorio a través de quienes la vivieron. El origen está en una invitación de Francisco López Canís, fundador del Grupo Gourmets, a Juan Mari Arzak y Pedro Subijana para asistir en Madrid a una conferencia de Paul Bocuse. Aquel encuentro llevó después a unas jornadas en Francia y, desde ahí, fue tomando forma una manera nueva de entender el oficio.

“Yo creo que la palabra que mejor definió el inicio de todo aquello es anarquía”, recordó Subijana. “Éramos un grupo de amigos jóvenes, fuimos a Madrid invitados por López Canís para una conferencia de Paul Bocuse, y Bocuse, que resultó ser un tipo encantador, nos invitó a unas jornadas en Francia. A partir de ahí, todo fue sucediendo de una manera muy natural”, explicó.

Elena Arzak evocó aquellos años desde una mirada doméstica. Contó que en casa empezaron a percibir cambios en la cocina de su padre y describió las reuniones del grupo como encuentros entre amigos. Incluso bromeó con que en ocasiones

terminaban comiéndose la cena preparada para ella y su hermana.

Tatus Fombellida, única mujer del movimiento y única profesional de sala en aquel núcleo inicial de 12 personas, aseguró que siempre fue “uno más del grupo”, aunque lamentó que, igual que ocurrió con la Nouvelle Cuisine francesa, la sala quedara a menudo fuera del relato. Su intervención sirvió para recordar que aquella renovación no afectó solo al plato, sino también a la forma de entender el servicio y el trabajo de equipo.

Michel Troisgros comparó la Nueva Cocina Vasca con el movimiento que había surgido pocos años antes en Francia, impulsado por su padre y otros cocineros. Pierre Gagnaire reconoció que quedó “enamorado” de lo que hacían sus colegas vascos. La influencia posterior en otros países también apareció en el testimonio de Gastón Acurio. El cocinero peruano relató que, cuando estudiaba Derecho, compró un libro de recetas de la Nueva Cocina Vasca y poco después vio a Juan Mari Arzak hablar en un periódico de fraternidad entre cocineros, de humildad para aprender en Francia y de construir desde la propia tradición. “Aquello me impactó tanto que con todos mis ahorros, me fui a cenar a Arzak solo, dejé la carrera de Derecho y me dediqué a la cocina”, dijo. Acurio ligó ese espíritu de fraternidad con la revolución culinaria que más tarde impulsó en Perú.

Hilario Arbelaitz explicó que llegó al grupo siendo más joven, invitado por su cuñado, en cuyo restaurante se celebraban algunas reuniones. Contó que al principio se sentía fuera de lugar, pero que el grupo lo acogió y le dio el impulso para viajar a Francia y aprender una cocina que hasta entonces no conocía. A la vuelta, empezó a modernizar las recetas de su madre sin perder, dijo, su esencia.

Martín Berasategui situó en Luis Irízar el origen de su relación con aquel movimiento y recordó que empezó a dedicar días libres y vacaciones a cruzar la frontera para formarse. Aseguró que ese proceso le hizo comprender dos cosas: la exigencia del oficio y la idea de que, además de la familia de sangre, existe una familia de profesión. También rememoró que, en una etapa en la que España atraía poco interés exterior, la llegada de grandes cocineros franceses a jornadas celebradas en el país ayudó a traer también a periodistas y a abrir una conversación nueva en torno a la cocina española.

Andoni Luis Aduriz habló del peso formativo que tuvieron para él, primero la Nouvelle Cuisine y después la Nueva Cocina Vasca. En su intervención puso el acento en los valores transmitidos por aquellos cocineros y en una mirada que iba más allá de la cocina para relacionarse con otras disciplinas, como el arte. José Carlos Capel, por su parte, recordó su primer menú en Arzak junto a López Canís: pastel de cabracho, ensalada de pasta, merluza en salsa verde, carrilleras con puré de patata y tarta de queso. Explicó que, visto desde el presente, aquel menú no se identificaría con la vanguardia, pero sí lo era en su momento por la ejecución y por la voluntad de renovar recetas muy asentadas. Capel añadió otra idea: la expresión “cocina tradicional”, sostuvo, empezó a usarse precisamente por contraposición cuando apareció esa nueva forma de cocinar.

La mañana del congreso incluyó además un homenaje a Martín Berasategui en el auditorio principal. Una tamborrada, una coral y el equipo de remo femenino que patrocina el chef formaron parte de un acto cargado de referencias a su tierra. Berasategui agradeció el reconocimiento recordando a su madre y a su tía, que lo iniciaron en la cocina profesional a los 15 años. “Me decían que no había nada más bonito que un oficio que consistía en dar felicidad”, afirmó. Después quiso repartir el mérito entre sus equipos: “Martín Berasategui no soy yo: somos nosotros”.

Ese vínculo del cocinero donostiarra con Tenerife dio pie a una mesa redonda con varios profesionales que han trabajado con él: Erlantz Gorostiza, de MB Abama; Paolo Casagrande, de Lasarte de Martín Berasategui, en Barcelona; y David Beltrán y Joseba Lezama, jefes de cocina en Martín Berasategui, en Lasarte.

En otra de las intervenciones del día, Joan Roca aprovechó el 40 aniversario de El Celler de Can Roca para responder a quienes sostienen que la alta cocina ha entrado en decadencia. “No es verdad que la alta cocina esté muerta, ¿quién ha dicho eso?”, planteó ante el auditorio. Roca explicó que El Celler sigue sirviendo 50 cubiertos por servicio y mantiene once meses de lista de espera. “Y lo más importante, el cliente se queda con ganas de volver. Ese es el verdadero éxito; no las estrellas ni las listas”, añadió.

Roca presentó el menú de 40 bocados con el que celebra junto a sus hermanos Jordi, responsable de la parte dulce, y Josep, al frente de la bodega y la sala, cuatro décadas de trayectoria del restaurante gerundense.

La jornada incluyó también la ponencia del francés Alexandre Couillon, de La Marine, en la isla de Noirmoutier, que acudió por primera vez como ponente a Gastronomika. Junto a su hija Emma, expuso a través de cinco platos la evolución de su cocina hacia una relación ética y estética con el mar a lo largo de 25 años.

Otra mesa reunió a cocineros vinculados al movimiento Terrae para hablar de relevo generacional en el campo, cocina silvestre y abastecimiento de proximidad. En ella participaron Luis Alberto Lera, de Lera, en Castroverde de Campos; Edorta Lamo, de Arrea!, en Campezo; Xune Andrade, de Monte, en San Feliz; José Álvarez, de La Costa, en El Ejido; y Josefina Rojo, del Comité de Cata de Vinos de Gran Canaria.

El congreso concedió además dos de sus reconocimientos. El premio Pau Albornà de Periodismo fue para la escritora y periodista Anya von Bremzen. Benjamín Lana relacionó ese galardón con la influencia de su libro The New Spanish Kitchen, publicado en 2005, al considerar que ayudó a explicar fuera de España la transformación de la cocina del país. Von Bremzen recordó en su intervención la impresión que le causaron aquellos cocineros españoles que, en sus palabras, estaban “subvirtiendo las bases de la cocina con un rigor, una libertad y una búsqueda incansables”.

El premio Gueridón de Oro recayó en el crítico, escritor y catador enológico Luis Gutiérrez, responsable desde 2013 de la cobertura de los vinos de España para The Wine Advocate y autor de Los nuevos viñadores, una nueva generación de viticultores españoles, publicado en 2023.

El programa del auditorio se cerró con la ponencia “La madurez como motor creativo”, de Paco Roncero, y con “Vino, pan y miel”, presentada por el chef georgiano Guram Baghdoshvili, del restaurante Chveni, en Tiflis, que acercó al público algunos rasgos de la cocina de Georgia, país invitado en Gastronomika 2026.