

ANDONI LUIS ADURIZ

# MUGARITZ

PUNTOS DE FUGA



Gracias por adquirir este eBook

Visita [Planetadelibros.com](https://planetadelibros.com) y descubre  
una  
nueva forma de disfrutar de la lectura

---

**¡Regístrate y accede a contenidos ex-  
clusivos!**

Primeros capítulos  
Fragmentos de próximas publicaciones  
Clubs de lectura con los autores  
Concursos, sorteos y promociones  
Participa en presentaciones de libros

---

Comparte tu opinión en la ficha del libro  
y en nuestras redes sociales:



Explora

Descubre

Comparte

## SINOPSIS

Si existe un sexto sabor, es el sabor de las historias. Por eso, más que un libro de cocina, se trata de un relato íntimo y temerario sobre cómo Mugaritz vive la cocina, haciendo de la creatividad el mejor ingrediente para inspirar, sorprender y provocar a comensales del mundo entero. Para Andoni Luis Aduriz la comida es el mejor pretexto para cruzar fronteras y explorar territorios mientras se transforman ideas en expresiones comestibles. Con este libro, Mugaritz insiste en desatornillar paradigmas, en acelerar el presente de la gastronomía y, sobre todo, en proyectar rampas hacia el mañana, manteniendo intacta una misma ilusión, la de ver a su público caminar sobre una cuerda floja sin miedo a caerse, disfrutando de desenlaces tan inéditos como improbables, siempre fascinantes.













# CRUZANDO PORTALES

Mugaritz no se define como un restaurante, ni como un laboratorio o un centro de pensamiento. Si tuviera que explicarse con palabras, en todo caso, quizá Mugaritz sea un portal a través del cual la cocina de nuestro tiempo necesita pasar. Un portal a una nueva dimensión en la que el valor real del trabajo no está en las medallas que se merecen, sino en el hecho de ser único.

El mundo Mugaritz no gira alrededor de una sola persona, pero sí en torno a la filosofía que un hombre, Andoni Luis Aduriz, sembró en el

País Vasco. Ese mundo Mugaritz tiene su manera de ser, una forma particular de mirar ingredientes, platos y el propio acto de comer. Es un lugar en el que las estrellas y las posiciones en una lista son secundarias; y en el que la provocación y la incomprensión hacen parte del buen comer, cuestionando el significado de lo delicioso. Su creador, tal vez el pensador más profundo de la cocina, inspira a toda una generación de cocineros no tanto a proponer una cocina de vanguardia, como a lograr una cocina capaz de mantenerse firme tanto frente a los otros como ante sí misma.

Formamos parte de una generación de cocineros educada para exaltar el placer de comer, el valor del producto y del

productor, del territorio y de la cultura. Esto insiste en hacer Mugaritz, pero como un adolescente que cruza la frontera de sus veinte años y que carga con orgullo, sapiencia, sabiduría y maestría, no solo el arte de cocinar, de sublimar y de servir, sino el arte de transgredir.

Alex Atala

ANDONI LUIS ADURIZ  
PUNTOS DE FUGA

Desde lo alto, a vista de pájaro, no se llega a distinguir si un mantel desplegado en una terraza está acomodado sobre una mesa o simplemente extendido sobre el suelo. La mirada perpendicular de arriba abajo ofrece una óptica diferente del punto de vista frontal, a la altura de los ojos, desde el que habitualmente vamos armando el relato visual de nuestro día a día.

La observación en detalle, con gafas de cerca, centrada en un objeto, también parece alterar el carácter de las cosas. Así, cuando desde una distancia corta examinamos una línea marcada sobre el pavimento, desconocemos si esta divide o invita a avanzar. Más aún, ignoramos hacia dónde progresa, si es que progresa, y qué parte ejerce de zaga y cuál de vanguardia. Todo esto nos muestra que la perspectiva, el plano desde el que se fijan los términos, dictamina en una u otra dirección, otorgando a los protocolos de la rutina la potestad para delinear las lógicas.

Y aquí entran en juego los puntos de fuga, esas marcas en la lejanía del espacio donde confluyen empeños y rasgos que trazan el diseño de algo que, en muchas ocasiones, se desconoce cuando se empieza a dibujar. Sobre el lienzo en blanco proyectamos líneas afiladas compuestas por pequeñas motas de interés, a modo de partículas adheridas entre sí, con el deseo de contar cosas que salen de dentro. Pensamientos de contorno irregular que, impulsados por la inercia de la huida, determinan la dirección de un trazo que desempeña tareas de renglón inclinado sobre el que recordar el futuro o adivinar el pasado. Y así, entre rectas a me-

día presión, disonantes, discontinuas, y rayas de diferente grosor, intensidad y extensión, se perfila el retrato de futuro que es este libro.

En él se encuaderna la suma, creativa, provocadora e intuitiva, de todas las poéticas individuales aglutinadas en torno al Mugaritz presente y al que vendrá, dando forma a esta suerte de crónica colectiva. Pliegos que conjugan el verbo *dudar* sobre un papel que disimula una marca de agua con forma de signo de interrogación. Filigranas alejadas de la comodidad del espacio compartido, para acompañar unos párrafos que miran adelante, señalados por el marcapáginas de la imprevisibilidad. Textos que indagan en una realidad que no escogieron, entre un *collage* con cabezas de panda, flores con alma de *haiku*, colores que se resisten a ser capturados y estribillos que exaltan las texturas, el destiempo y las deshoras. Estas páginas son una recopilación del porvenir, un poema a la ausencia, a la mesa desnuda, al compás de la discordancia y a las bocas que demandan cuerpos travestidos de vajilla. Un delirante bestiario de términos que subrayan perímetros alejados de los centros de atención, el retrato de una cocina ataviada con colores de taller de utopías en el que las superficies se repasan con bayetas amarillas salpicadas de ilusión y donde se declinan platos que no se mastican con la boca. Testimonios de un lugar donde se extravían postres, pero se encuentran sobremesas en las que cultivar semillas de posibilidad, rallar porciones de buen gusto y deshojar talento.

En Mugaritz hay domadores de *kombucha*, acróbatas de enzimas, equilibristas de perplejidad y malabaristas de botellas imposibles. Y, entre todos, buscamos dibujar con los comensales un espacio donde sentir la libertad de descubrir, saborear, sorprenderse o incluso indignarse. Un espacio de radicalidad y experimentación, de imprevisibilidad y aprendizaje, de corazonadas y de relatos contenidos en un plato, donde convertimos el desorden en un escenario para ensayar otro futuro entre todos. Un futuro que es búsqueda y es duda, compromiso y provocación, siempre con el camino como meta.

Y confesándome, diré que esto que sujetan tus manos es un manual de ilusionismo, que cobija los veinte años invertidos en llegar a una salida desde la que parten los paradigmas que buscan alcanzar el lugar de las nuevas miradas. Un cuaderno cosido con puntadas de inconformismo donde el diccionario culinario no se construye con palabras como *ciboulette* o *demi-glace*, sino con términos como obstinación, vanidad, liberación o azar, en medio de fragmentos que hablan de texturas incomprendidas, banquetes de reflexiones que se cocinan sin educación, sabores indiscretos como los de una fritura de corazón frío o la dulce salinidad de un beso helado de ostra.

A modo de paredes de cueva pintadas con puntas de cucharas de palo quemadas, estos textos declaran que no debería haber sabores aforados, notoriedades inapetentes, lealtades confitadas en aceites rancios, negaciones blanqueadas, legitimidades deshuesadas ni cantos de cisne ca-