



## Andoni Luis Aduriz (Donostia, 1971)



Tras cursar estudios académicos en la Escuela de Hostelería de Donostia, trabaja, entre otros, con Ramón Roteta, Hilario Arbelaitz, Jean Louis Neichel, Juan Mari Arzak, Fermín Arrambide y Pedro Subijana. Forma parte del equipo de El Bulli (1993-1994), comandado por Ferran Adriá. Finalmente (1996), desempeña las funciones de jefe de cocina con Martín Berasategui.

En 1998 comienza su andadura en solitario en Mugaritz [19/20 guía Gault&Millau], restaurante que dirige desde entonces.

Reconocido por la prensa gastronómica mundial como "... el fenómeno gastronómico más importante en el panorama mundial en los últimos tiempos", frecuenta las páginas de revistas tan prestigiosas como la sueca "Gourmet", la francesa "Gault&Millau", las norteamericanas "New York Times Magazine" o "Saveur", la italiana "Gambero Rosso" y las japonesas "Cuisine Kingdom" o "Specialités", que dedican gran espacio a profundizar en su tecnología de trabajo y estilo de cocina.

Es merecedor (2002) del Premio Nacional de Gastronomía.

La Academia Vasca de Gastronomía le concede el premio "Euskadi" de gastronomía al mejor restaurador (2003).

La guía "Lo Mejor de la Gastronomía" lo califica como "Cocinero del año" y "Pastelero del año".

La guía "Michelin" le concede su segunda estrella (2005).

Mundo" otorgado por la "Restaurant Magazine".

La guía "Campsa" le otorga la máxima calificación de Tres Soles.

Este mismo año, el periodista de The New York Times Denny Lee afirma en un reportaje sobre Donostia y sus alrededores que "si la gastronomía es como una aventura, Mugaritz ofrece un paseo emocionante".



El científico y escritor californiano Harold McGee presenta en Mugaritz su último libro "La cocina y los alimentos", conocido como la Biblia de la gastronomía y prologado por Andoni.

Mugaritz colabora con el Instituto Iberoamericano de Innovación en el estudio de la creatividad en el sector de la restauración, del que es fruto el proyecto MIRAC, modelo que evalúa la innovación en el ámbito de la Alta Cocina.

En este marco, Andoni lleva impartiendo cursos en la Universidad del País Vasco desde 2005.

Es además miembro de la Junta Directiva de Innobasque, que aglutina a más de 600 personas, formando parte del área de "Emprendizaje", equipo rector de máximo nivel, junto a otras 39 personalidades relevantes del mundo social, empresarial, científico, tecnológico e institucional de la CAV.

Forma parte de la directiva de Euro-Toques, organización internacional de cocineros que integra a más de 3.500 profesionales de 18 países, que nació en Bruselas en 1986 a instancias del entonces presidente de la Comunidad Europea, Jacques Delors.

Es creador y promotor de "Diálogos de cocina", encuentro internacional bianual organizado por Euro-Toques entre sectores de la alta cocina y la hostelería de calidad junto a contrastados prescriptores del medio, pensadores, redes y diversos grupos de investigación, con el fin de fomentar el intercambio de ideas. Es asimismo artífice de "Papeles de Cocina", la publicación oficial de Euro-Toques en España.

Forma parte del comité técnico de Barcelona Vanguardia, el gran Congreso Internacional de Alimentaria (Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas), cita mundial de la alimentación que se celebra anualmente en Barcelona.

En 2008 imparte dos clases en ADF, el centro de formación parisino de Alain Ducasse, donde se proponen módulos y ciclos formativos orientados a trabajadores con experiencia. En el curso, titulado "reflexión y creación", Andoni hizo reflexionar a los alumnos, planteó preguntas y compartió parte de su saber.

En abril de 2008 Mugaritz obtiene el cuarto puesto en la lista de los 50 mejores restaurantes del mundo publicada por la revista londinense *Restaurant Magazine*, reconocimiento concedido por un grupo de 700 profesionales internacionales.

En febrero de 2009 la guía "Carnet de Route Omnivore 2009" otorga el título de "Creación del año 2009" al plato "*Flores, flores, flores*" de Mugaritz.

Colabora asimismo con distintos medios de comunicación a través de artículos de opinión: El País, Noticias de Gipuzkoa...etc.

Es coautor de los libros "La joven cocina vasca" (1996), "El mercado en el plato" (1998) y "Tabula Bacalao" (2003). Dentro de la colección Tabula, ha publicado además "Tabula huevo" (2000), "Tabula 35 mm" (2007) y "La botánica del deseo" (2008), edición española del autor norteamericano Michael Pollan. Por otro lado, en la colección "Cuadernos de Mugaritz" se incluyen "Foie gras" (2002), "Clorofilia" (2004) y



"Bestiarium Gastronomicae" (2006). Es asimismo autor de "Txikichef" (2006). En la colección "Libros del Atajo" ha publicado "Diccionario Botánico para Cocineros" (2007) y "Los Bajos de la Alta Cocina" (2009).