



ARCOS®

# EL CHEF KARLOS ARGUIÑANO

“La televisión ha supuesto algo muy importante para mí”

Sin duda alguna Karlos Arguiñano es el chef más mediático del momento. Lleva más de 30 años colándose dentro de los hogares españoles a través de sus programas de televisión. Con el sentido de humor que le caracteriza, prepara a diario recetas ricas, fáciles y baratas para que la gente disfrute de la cocina. Aunque esta faceta suya es la más popular, Arguiñano ha arrancado también otros proyectos que no tienen nada que ver con la televisión.

¿Cuándo y cómo se despertó su interés por la cocina?

En mi infancia ayudaba mucho a mi madre en la cocina, porque ella es impedida. Le pasaba la salsa de tomate, le pelaba las patatas, le ponía los macarrones a cocer y le ayudaba a poner la mesa. De niño estuve siempre cerca de la cocina y me gustaba. Fue por esto que decidí estudiar hostelería.

Lleva más de medio siglo ante los fogones. ¿Con

qué momento se queda de su vida profesional?

Poco después de estudiar hostelería, empecé a sentirme un joven cocinero y fue cuando decidí montar un restaurante con 29 años, junto a mi mujer Luisi. Me quedo con este arranque. Yo creo que ésta fue una de mis grandes decisiones profesionales.

¿Qué explica que el País Vasco haya generado cocineros de altísimo nivel?

Nos encontramos en una situación estratégica, jun-



## El test

**Si no fuera cocinero sería...**

Me hubiese encantado ser payaso del circo.

**Un plato de su infancia.**

La ensaladilla rusa. La Zurrurutuna, sopa de ajo con bacalao. El pollo asado.

**¿Cocinar o comer?**

Primero comer. Pero las dos combinan muy bien.

**Tras los fogones nunca...**

Suciedad y desorden.

**Un ingrediente imprescindible.**

Honestidad y buen producto.

**Para desconectar de la cocina...**

Pasear y ver pelota, motos y ciclismo.

**Un vino.**

Me gustan muchos. Pero me quedo con dos grandes vinos blancos Kpilota y K5.

**¿Dulce o salado?**

Salado.

**El fast food, ¿a favor o en contra?**

A mí me gusta cocinar despacio.

**Una escapada gastronómica.**

La Rioja, me gustan mucho los sabores de la cocina riojana.

**Una película.**

*Airbag.*

**Un defecto.**

Seguro que muchos.

**Una virtud.**

Ser amigo de mis amigos.

**Un lema.**

Ser constante.

to al mar Cantábrico, cerca de La Rioja y Navarra, y a un paso de Francia, un país, que nos guste o no, ha marcado el nivel de la cocina mundial. Además, somos muy afortunados con el clima, tenemos las cuatro estaciones del año, lo que nos aporta muchísimo a nivel de productos gastronómicos.

La cocina española tiene mucho prestigio fuera de nuestras fronteras. ¿Cuál cree que es el secreto de su éxito?

Nuestro país recibe cada año 80 millones de turistas. Queramos o no, cada comunidad, cada comarca y cada pueblo, se han preocupado y se preocupan mucho por mejorar gastronómicamente. En el caso del País Vasco experimentamos, hace ya 40 años, la aparición del movimiento de la nueva cocina vasca. Todos los cocineros, desde las distintas zonas que representamos, hemos mejorado nuestras recetas y promocionado nuestros productos con el

objetivo de atraer cada vez a más visitantes.

Hoy en día, además de ser cocineros, los chefs sois también empresarios. ¿Cómo se lleva este equilibrio?

Está claro que una cosa es ser un buen cocinero y otra cosa es ser empresario y, en concreto, buen empresario. Personalmente, creo que a todos los chefs nos ha costado bastante combinar ambas facetas, pero no nos ha quedado otra. Como autónomo te pones a montar un negocio porque sabes que cocinas bien, pero luego resulta que tienes que solicitar créditos, contratar personas, elegir vajilla y cubertería... Efectivamente es un tema complicado, pero lo hemos conseguido.

Lleva más de 30 años haciendo televisión. ¿Qué ha supuesto para usted este mundo?

Llevo 52 años en el mundo de la cocina y 30 en la televisión. La tele ha supuesto algo muy importante para mí. Gracias a ella, he podido pagar el hotel y el restaurante que llevan mi nombre, el Karlos Arguiñano. Si no fuera por la televisión, esto me hubiera costado muchísimo o probablemente no lo hubiera podido hacer, precisamente por lo que comentaba antes, porque ser cocinero y empresario a la vez es un tema muy complicado. Sin duda alguna, gracias a la tele he conseguido hacer muchas más cosas.

De hecho, empieza haciendo un programa de cocina, pero con el tiempo crea una productora de programas e incluso hace películas. ¿Qué le lleva a dar este salto?

Después de años en la televisión y viendo que nos iban bien las cosas, nos hicieron distintas propues-

tas, que comenté en su momento con mis socios, y nos animamos a entrar más a fondo en el mundo audiovisual. Incluso nos ofrecieron la posibilidad de hacer una película, *Airbag*, y realmente la experiencia fue espectacular. Luego producimos alguna película más, pero paramos, porque el tema es muy bonito pero también muy arriesgado. La verdad es que tanto mis socios como yo preferimos dedicar nuestras horas de trabajo a cosas que controlamos más que el cine.

Ha grabado más de 6.500 programas. ¿De dónde saca las ideas para poder elaborar un plato diferente en cada programa?

Esta pregunta me la hace todo el mundo. Tengo que reconocer que en las primeras 500 recetas tomé parte activa en cada una de ellas, pero luego montamos un equipo de trabajo. Gracias a ello hemos conseguido crear todos los días recetas extraordinarias con productos muy sencillos, que la gente puede encontrar cerca de su casa. Proponemos siempre





**"La investigación en gastronomía debe seguir. Siempre tendremos que estar agradecidos al que inventó los chipirones en su tinta, la salsa americana..., y al que hizo por primera vez una velouté"**

recetas caseras. En ningún momento intentamos hacer cosas que la gente no pueda hacer en casa.

¿Cree que llegará el momento en que los programas de televisión de cocina pasarán de moda?

No creo que pasen de moda. Los programas de cocina van a ser una constante en las televisiones, porque esto va por comunidades, por provincias... Cada uno quiere lo suyo. Siempre que existan buenos cocineros, habrá un

espacio de media hora para poder hacer una rica receta para que todo el mundo pueda disfrutar de lo único que se puede disfrutar con los pantalones puestos, que es la comida.

Usted también enseña a cocinar. ¿Qué motivos le llevaron a montar la Escuela de Hostelería Aiala? Hace 20 años decidí montar una escuela por una sencilla razón. En ningún momento pensé en ganar dinero. En el momento de tomar esta decisión, pensé

en los chicos y chicas de 16 a 20 años, que a veces ni estudian ni trabajan, y que pierden el tiempo sin hacer nada. Me dije: ahora que he ganado un dinerito voy a montar una escuela y a ver si soy capaz todos los años de sacar 25 o 30 jóvenes con un oficio con el que se puedan ganar la vida aquí o a 10.000 kilómetros de aquí.

Desde su punto de vista, ¿qué importancia tiene la formación en la carrera de un chef?

Como en cualquier otra carrera, la formación del chef es muy importante. Todo el mundo puede aprender a cocinar bien, pero si pasas por la escuela la tienes muchísima más información y entonces todo es mucho más fácil cuando quieres empezar un negocio. Si montas un restaurante y haces sota,

caballo y rey toda tu vida y lo haces bien, te puedes ganar la vida, pero si dispones de una información amplia de cocina, de vinos, de la gastronomía del mundo..., aún puedes ganar más, y esto normalmente se consigue yendo a la escuela. Si tienes buena formación, oficio y ganas, sabrás mucho y podrás aprender.

¿Deberían de haber límites en lo que se refiera a la innovación gastronómica o, en este sentido, todo vale?

No creo que tengan que haber límites. La investigación debe seguir como en cualquier otro orden de la vida. Siempre tendremos que estar agradecidos al que inventó los chipirones en su tinta, la salsa americana, la mahonesa..., y al que hizo por primera vez una velouté.

## La radiografía

Nacido en 1948 (Beasáin, Guipúzcoa), Karlos Arguiñano se inicia en el mundo de la cocina desde muy joven. Después de cursar los estudios de hostelería, en 1978 abre su hotel restaurante en la localidad costera de Zarautz (Guipúzcoa), donde permanece hasta el día de hoy, lo que no le impide arrancar otros proyectos.

En el año 1990 empieza con sus programas de cocina en la cadena pública vasca ETB, para dar poco después el salto a las televisiones estatales (La 1 de Televisión Española, Telecinco y Antena 3). Desde entonces ya no ha parado hasta el punto de abrir su propia productora, donde ha desarrollado diferentes actividades vinculadas a la televisión y al cine.

Además ha publicado más de medio centenar de libros de cocina. En 1996 inaugura también en Zarautz la Escuela de Hostelería Aiala y más recientemente se ha atrevido con la industria vitivinícola, comercializando dos variedades de txacoli.

Eso no quiere decir que haya gente que exagere, que experimente demasiado y que luego el resultado no sea demasiado apetitoso.

es siempre importante. Cuando más le dediques a un trabajo, más sabes, y nosotros cuando hacemos algo es a sabiendas.

Como empresario, también se ha introducido en la industria vitivinícola.

Sí, K5 y Kpilota son nuestros dos vinos. Entramos en este negocio hace 10 años después de un bagaje importante dentro del mundo gastronómico y lo hicimos pensando en enriquecer los vinos de nuestra zona, concretamente el txacoli, y creo que lo hemos conseguido con creces. Para mí es un orgullo el haber iniciado el trabajo de una bodega desde cero.

Uno de sus últimos libros se titula *La alegría de cocinar*. ¿Qué podemos encontrar en él?

Todo lo que necesitamos para llevar a cabo una cocina sana, una cocina barata y una cocina divertida, y de forma sencilla, con el paso a paso, con muchos consejos que hemos aprendido después de tantos años de cocinar a diario. El bagaje

En cierta forma, a través de sus programas y sus libros ha enseñado a muchas familias a cocinar. ¿Cómo cree que ha evolucionado la cultura gastronómica de los españoles en los últimos años?

Sin duda alguna la gastronomía ha evolucionado a mejor en nuestro país y esto, en gran parte, es gracias a tantos programas de cocina y tantos libros sobre el tema. Hay algunos que dicen que cada vez se come peor, que antes los productos tenían un sabor más auténtico..., pero yo suelo decir que antes de melocotones comían cuatro, y de chipirones con su tinta comían sólo los ricos. Hoy en día esto se ha ampliado, hay muchas familias que comen en sus casas frutas, verduras, pescados y mariscos. Actualmente hay más personas que antes disfrutando de la gastronomía, y también se cocina mejor.

---

# DE MAESTROS CERVECEROS PARA MAESTROS CERVECEROS



---

Nuestro sabor más intenso  
para **todos** los amantes de la cerveza

---

Mahou  
*Maestra*  
DOBLE LÚPULO

---

Maestra recomienda el consumo responsable 7,5°