

ESPAÑA



JURADO: VÍCTOR ARGUINZONIZ

Víctor Arguinzoniz nace en 1960 en Axpe (Atxondo, Vizcaya), desde pequeño quedó impregnado del aroma a leña cuando sus abuelos y su madre cocinaban con fuego bajo, al estilo de muchos caseríos vascos. Con la idea de montar algún negocio propio, trabajó como leñador, pero tenía la mirada puesta en el antiguo bar de su pueblo natal, que estuvo cerrado once años hasta que se hizo con él en 1989. En 1990 abrió el asador Etxebarri habiendo aprendido a cocinar de forma autodidacta. A partir de ahí, Víctor inició un camino de innovación, siempre centrado en las brasas. Empezó sustituyendo el clásico carbón vegetal por madera aromática: encina para los pescados y mariscos y tocones de viñas viejas o de olivo para las carnes. Y ha acabado por cocinar productos inimaginables empleándolas, huevos, angulas asturianas, caviar de beluga e incluso maravillosos postres con aroma a brasa. La evolución culinaria de Arguinzoniz ha ido de la mano de sus propios inventos para poder cocinar a la brasa, como la parrilla de varillas de acero inoxidable que permiten una cocina efectiva y pulcra, la parrilla con doble brasa, sartenes agujereadas con láser, sartenes de rejilla de acero... Todo este trabajo le ha valido al asador Etxebarri una estrella Michelin, tres soles Repsol, y la entrada en 2008 en la lista de los 50 mejores restaurantes de la revista Restaurant, publicación británica que lo reconoció como mejor asador del mundo en 2013, y que en 2017 lo encumbró al puesto número 6 de su afamada lista pasando en 2019 al tercer puesto. Además, Arguinzoniz ha recibido el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina otorgado por la Academia de Gastronomía Española.

