

Comunicado de prensa
21 de abril de 2020

BMW entrevista a Martín Berasategui en el Día Mundial de la Creatividad y la Innovación

- “A este país y a esta cocina los únicos que le pueden sacar de la crisis son los emprendedores”
- “La ventaja competitiva de los cocineros está en ser creativo y en la capacidad de comunicar”
- “Hay que arriesgar sin gastar. Hay que ponerse el cinturón más que nunca. Como decía mi padre: Cuando seas yunque, aguanta. Cuando seas martillo, garrote”
- “Yo soy quién soy por mi manera fresca de ver la cocina, el mundo, los amigos y los clientes, que son, al fin y al cabo, el fondo de la cuestión”
- “No existen buenos cocineros sin quemaduras en la piel y no se pueden hacer tortillas sin romper los huevos”

Al hablar de tus orígenes como cocinero, siempre destacas el apoyo de tu familia. ¿Este apoyo siempre fue el ingrediente más importante?

Sin duda ninguna. En mi familia, la vida la hacíamos en el Bodegón Alejandro y a casa sólo íbamos a dormir, por tanto, mi familia eran mis padres, mis tíos y toda aquella gente que bajaba las 23 escaleras para acceder al comedor: taxistas, carniceros, pescadores, poetas vascos, deportistas del mundo rural... los clientes eran la principal preocupación aparte de la educación de los hijos.

Desde niño me di cuenta de que quería ser aprendiz de cocina y, desde entonces, he luchado mucho por ello. Solo tenía 15 años cuando empecé y, 45 años más tarde, soy igual de aprendiz de cocina o más que entonces. Esa es la raza que llevo y que me encanta. Mi familia me enseñó a no ser solo yo, sino a ser un nosotros.

Hoy celebramos el día de la Creatividad. ¿Qué es para ti la creatividad?

Es uno de los aspectos fundamentales de la cocina y lo que hay que buscar siempre. Tengo mucha voluntad de crecer en el mercado mundial y, estoy convencido de que, sin creatividad, no puedes crecer ni en casa.

¿Crees que es un talento innato o que se puede entrenar?

No es que se pueda, es que se debe. Todos tenemos creatividad, algunos la trabajamos y otros no. La ventaja competitiva de muchos cocineros está en ser creativo y en la capacidad de comunicar. Todo lo que hemos estudiado en cocina va a tener un antes y un después. La cocina del mañana la estoy escribiendo ahora. Hay que ser creativos y hacer las cosas mejor y de manera diferente.

¿Cómo te las arreglas para seguir siendo creativo después de todo este tiempo y para que la gente que está a tu alrededor también lo sea?

Creo que a este país y a esta cocina los únicos que le pueden sacar de la crisis son los emprendedores. La cocina incorpora la creatividad y la innovación en casi todo. Hace muchos años que quedaron atrás los tiempos en los que los restaurantes eran iguales en todo el mundo.

Yo me considero el director de este concierto de creativos e innovadores. Voy por el mundo siempre con los ojos muy abiertos para adivinar las futuras tendencias.

La cocina consiste en percibir pronto las modas y plasmarlas en formas intemporales.

No tengo la verdad exacta de cómo crear. De cada descubrimiento o experiencia nueva guardo mis emociones, los gustos, las texturas y los sabores. Luego los paso a mi cuaderno, que es mi biblioteca del gusto y después lo analizo todo. A continuación, trabajo de maneras distintas: a veces, voy a por un sabor único, otras busco una asociación de sabores que se compaginen los unos con los otros.

Después, necesito poner sobre un papel el croquis de lo que va a ser ese plato, ese pintxo o esa tapa. Escribo la receta con los gramajes muy exactos.

Este trabajo previo de preparación hace que todos mis colaboradores y toda la gente que trabaja conmigo visualicen el montaje y las proporciones. Después, realizamos unas pruebas que degustamos todos juntos. Es importante que todos los pequeños detalles de los platos sean realizables. Para ello, ofrezco a todos mis colaboradores la ayuda técnica y humana en todo lo que haga falta.

Siempre me han faltado horas para dormir. Como soy muy positivo, doy siempre gracias. Y leo. Y escucho. Y pienso. Y doy ideas. Y he tratado de transmitirlo así a mi familia y al equipo.

¿Qué es lo que más valoras en este tiempo de confinamiento y de este tiempo de reflexión en nuestras casas?

No me canso de decir que vamos a vivir momentos super dulces cuando pase esto. Me siento apoyado por muchas personas y al final lo más importante es la salud, sin duda. Me está dejando boquiabierto un montón de gente a la que ya valoraba un montón por la raza y la vocación rompedora que tienen como los sanitarios, repartidores.... Están haciendo un esfuerzo sobrehumano y conquistando el mundo con un comportamiento que no puede ser más ejemplar. Ahora mismo hay un ambiente que invita a arriesgar. Hay que arriesgar sin gastar. Hay que ponerse el cinturón más que nunca. Como decía mi padre: "Cuando seas yunque, aguanta. Cuando seas martillo, garrote".

Todos echamos de menos cosas en estos tiempos. ¿Qué es lo que más echa de menos Martín Berasategui?

Echo de menos salir y echo en falta esas grandes emociones y ese mundo mágico que estaba viviendo. Miro el mundo por la ventana de mi casa y al cielo y no veo ni un avión pasar. No ver nada es algo que me está dejando alucinado, pero no me quita esa frescura y ese carácter que tengo.

La diferencia entre este momento y una guerra es que en las guerras se aplasta todo y aquí los edificios están de pie. Con esta enfermedad está todo complicado, pero está todo construido. ¿Por qué no disfrutar del sol que está brillando hoy en Lasarte? ¿Por qué negarme a que tengo unas ganas terribles de dar abrazos y besos? ¿Por qué no seguir luchando por lo que deseo y pensar que tenemos que seguir siendo generosos y solidarios, dispuestos a ayudar a todos? Soy un loco de la vida. Siempre lo seré y así moriré.

¿Qué es lo primero que harás cuando finalice el Estado de Alarma?**¿Volverás a tu día a día? ¿Crees que la gastronomía cambiará?**

Seguramente seré de los que menos ruido haga y, como siempre he valorado a la familia y a los amigos, estaré cerca de ellos.

No creo que la gastronomía vaya a cambiar para nada. Estos días me han hecho pensar mucho y he creado nuevas maneras de ofrecer gastronomía con mi marca.

Tengo una ilusión increíble con una magia añadida que me han dado estos días. Seguiré disfrutando de lo que tengo y no me quejaré de lo que me falta porque es injusto. Hemos sido una generación con una suerte brutal. Estoy super seguro de que tendremos todos permiso de brillar y de volver mucho más alto de lo que hubiéramos imaginado nunca. Y si pensamos otra vez en grande, volveremos a ser grandes.

Yo soy quién soy por mi manera fresca de ver la cocina, el mundo, los amigos y los clientes, que son, al fin y al cabo, el fondo de la cuestión.

No existen buenos cocineros sin quemaduras en la piel y no se pueden hacer tortillas sin romper los huevos. Yo soy de ese tipo de gente.

Es muy bonito lo que dices, muy inspirador...

Yo soy un loco de la vida y un cocinero que ha disfrutado un montón y que he hartado de placer a la gente. Además, es parte de responsabilidad, soy embajador de marcas como BMW, de mi tierra y de un montón de productos, por lo que para mí es fundamental crecer ante las dificultades, no ponerme techo y no renunciar al máximo de calidad. Hace tiempo me propuse ser lo mejor que pueda ser como persona y como cocinero y sudaré sangre hasta lograr todo esto.

Hay que decirle a la gente que no viva esto como si estuviese en una prisión sin salida. No hay que quejarse de esto: tenemos suerte, las casas están de pie... Hay que disfrutar de la lluvia cuando nos moja. No hay que ser tan retorcidos.

Mucha gente que te quiere y te respeta está deseando saber qué se te ha ocurrido en estos días...

Siempre estoy pensando en nuevas recetas y técnicas para seguir avanzando. En mi cocina el mundo de la imaginación es infinito, estoy contento, satisfecho, radiante y esperando que me suelten de esta jaula.

Veo que estos momentos de tranquilidad que el confinamiento nos proporciona también nos da la oportunidad de reflexionar.

Esto no lo sabe la gente, yo era de meterme en la cama a la una de la madrugada y levantarme a las cuatro para dar una conferencia a las cinco, incluso en mis días

de fiesta. Estoy muy contento de haber tenido ese ojo, gusto, conocimiento, sed y hambre de la incesante búsqueda de novedades. Pero ahora que tengo que estar quieto estoy disfrutando también de la libertad que te da el no poder salir.

Me quedo con algunas frases: Hay que arriesgar sin gastar, no existen buenos cocineros sin quemaduras en la piel, etc. son frases que ayudan mucho a cualquiera de nosotros. Tú lo vives, y como lo vives, lo cuentas. Hay gente que no lo vive tanto y estas frases les ayudan a ver las cosas más claras.

Con la excelente herencia que he recibido de anteriores generaciones mi reto ha sido siempre mejorar lo que me legaron. El éxito de Martín ha sido un trabajo de constancia, método, constancia y capacidad de abrimme paso, unido a lo disciplinado y riguroso que he sido. Esto es lo que ha hecho que yo consiga el éxito que he conseguido.

Estos son días en los que recapacitas y dices: si alguno tenía dudas de que yo hablaba con falsa modestia se va a dar cuenta de que no. El fondo de todo es el cliente. Este mes no puedo tener ningún cliente porque se me ha puesto un paraguas encima y ahora que no tengo clientes no soy el mismo. Hay que valorar más a los clientes.

Sobre la entrevista a Martín Berasategui

En el día mundial de la Creatividad e Innovación hemos querido mantener una conversación con Martín Berasategui. “Sin la creatividad, no puedes crecer ni en casa” es uno de los múltiples titulares que a lo largo de la charla establece como pilares para ser exitoso como persona, más allá de lo profesional.

El prestigioso Chef, galardonado actualmente con 12 estrellas Michelin se sumó a la familia BMW en 2016; precisamente, el año del centenario del nacimiento de la marca. Siendo la creatividad uno de los pilares fundamentales de Martín, ese mismo año creó la “Cuajada de Erizos Centenario BMW servida con algas, anís y emulsión de ibéricos”.

En aquel entonces, contaba con siete estrellas Michelin y BMW ha podido acompañarle en los últimos cuatro años, tiempo en el que Berasategui ha conseguido otras cinco estrellas adicionales.

Martín comparte reflexiones sobre la situación que estamos viviendo. Abraza a los emprendedores y piensa que son quienes sacarán esta situación adelante y añade que estamos viviendo un momento “que invita a arriesgar. A arriesgar sin gastar. Hay que ponerse el cinturón más que nunca. Como decía mi padre: “Cuando seas yunque, aguanta. Cuando seas martillo, garrote”.

El Grupo BMW

Con sus cuatro marcas BMW, MINI, Rolls Royce y BMW Motorrad, el Grupo BMW es el principal fabricante del mundo de automóviles y motocicletas premium y también ofrece servicios financieros y de movilidad premium. La red de producción del Grupo BMW incluye 31 sedes de producción y ensamblaje en 15 países y la empresa tiene una red de ventas global en más de 140 países.

En 2019, el Grupo BMW vendió más de 2,5 millones de vehículos de pasajeros y más de 175.000 motos en todo el mundo. Los beneficios antes de impuestos en el año fiscal 2019 fueron de aproximadamente 7,118 mil millones de euros con ingresos de aproximadamente 104,210 mil millones. A 31 de diciembre de 2019, el Grupo BMW tenía 133.778 empleados.

El éxito del Grupo BMW se ha basado siempre en planificación a largo plazo y acciones responsables. La empresa, por tanto, ha establecido la sostenibilidad ecológica y social en toda la cadena de valor, que incluye una amplia responsabilidad de producto y un firme compromiso de preservar los recursos como una parte integral de su estrategia.

www.bmw.es

Facebook: <http://www.facebook.com/BMW.Espana>

Twitter: http://twitter.com/BMW_Espana

Instagram: <http://instagram.com/bmwespana>

Twitter BMW Group España: <https://twitter.com/BMWGroupEspana>

Instagram BMW Group España: <https://www.instagram.com/bmwgroupespana/>

YouTube: http://www.youtube.com/BMW_Espana

Google+: <http://plus.google.com/+bmwespana>