



Alejandro Muguerza y su experiencia de cocinar para los presidentes, las celebridades y los reyes

Posted on 18 diciembre 2014 por Nicole Russin

Con su empresa de cocinar para los eventos importantes de Miami, **Le Basque**, Alejandro Muguerza ha cocinado para muchas personas influyentes: el Dalai Lama, los reyes, la familia Clinton, los Obamas, los ejecutivos de Michael Kors y Balenciaga, y más. ¿Por qué es excepcional? Porque es la única cocina auténtica de la región vasca en el sur de los EE.UU.



La ascendencia de mi bisabuela es de la región vasca. Pero no sé nada de su estilo de comida. ¿Es la comida de hoy similar a lo que ella comía?

La region Vasca o el Pais Vasco, el cual se encuentra mitad en Espana y mitad en Francia, esta reconocido internacionalmente como la meca culinaria de hoy en día. San Sebastian es la ciudad del mundo que tiene mas restaurantes con estrella Michelin percapita y gente gourmet de todo el mundo acude peregrinación a templos gastronómicos como Arzak, Akelarre, Martin Berasategui, Eneko, Atxa, Mugaritz o Zuberoa. Esta cocina surgió en los años 70 como la nueva cocina vasca, basada en el producto del país. Antes de esto la cocina vasca tenia fama de ser, la mas cuidada de Espana prestando suma importancia al producto de primerísima calidad como su variedad de pescados y caza. Por supuesto que esa cocina era muy parecida a la tradicional vasca de hoy en día que se come en las casas y se refleja en libros de principio del siglo 20 como los libros de Nicolasa Prareda, la marquesa de Parabere y las recetas de el amparo, libro legendarios las gastronomía española del pricipio del siglo 20, todos ellos vascos. Receta como merluza en salsa verde, Bacalao a la bizcaina, Bacalao al pil pil, Pisto a la Bilbaína, angulas, Cocochas, pansinetas y cientos de platos mas se siguen laborando de la misma manera. No hay que olvidar que la gran cocina Vasca surge de la importancia que se le daba al producto y la elaboración el los hogares, mezclados con que el país vasco se convertía en lugar de veraneo de la familia Real y la Corte Espanola durante varios reinados, trayendo con ello a San Sebastian, Biarritz, Zarauz, San Juan de Luz y Lequeitio, a toda la Aristocracia con sus chefs franceses, que enseñaron técnica y elaboración a un sin fin de cocineros que trabajaban bajo sus ordenes.



Ud. estudió en Florencia, y tengo que hablar de pizza, mi comida favorita de Italia. ¿Es verdad que la pizza es diferente que la pizza de Roma (or Florencia)? ¿Es una pizza delgada como el estilo de Nueva York?

No hay grandes diferencias entre la pizza romana y la pizza florentina si no que hay muchas variedades de pizza en todo los sitios de la geografía italiana. La diferencia básica es la masa haciendo dos tipos de pizza, pizza al Taglio que es más gruesa, rectangular y se corta delante del cliente y la pizza al forno, de lena, clásica con varios tipos de grosor, grosor normal o la estirada, o delgadísima que es mucho más fina que la pizza que se sirve en New York que es gomosa y chiclosa. También la salsa de tomate básica usada en Italia es simple tomate sin especiar a lo mucho un poco de albahaca fresca y el queso usado es mozzarella fresco normalmente de bufalo. Hay pizzas rojas y pizzas blancas dependiendo si se usa tomate o no.



Cuando sabía que el rey quería comer su comida, ¿cómo fue el proceso? ¿Es como el trabajo de cocinar para la reina de Inglaterra con la preparación?

Le Basque Catering and Productions, es una empresa que se dedica a producir y ejecutar eventos incluyendo todos los aspectos que ello implica, como la decoración, el menu, y el entretenimiento.

Hemos organizados cenas multitulnarias y de protocolo así como cocteles para varias cabezas coronadas, entre ellas, sus Majestades, Los Reyes de Espana, Don Juan Carlos y Dona Sofia de BorBon, así a nuestro presente Rey Don Felipe de Borbon y Grecia cuando era Principe de Asturias. El proceso es a traves de intermediarios que se encargan del protocolo y de la seguridad, así como, de los encargados de logísticas de la casa Real.



Supongo que el Dalai Lama es un vegetariano. ¿Cómo cambió el menú para su almuerzo especial?

Para el Dalai Lama, se cocino para todos los invitados, pero su comida fue preparada en el mismo sitio por un Monje de su entourage.

¿Cuál es el plato más popular a Le Basque?

Langosta con extractor de Ragaliz, Eneldo y Orzo al Aniz y Azafran.



¿Qué es la impresión de su comida tradicional en Miami con los americanos?

Nuestra cocina no es tradicional y esta adaptada a los tiempos. En Le Basque hacemos platos no solamente del país Vasco sino comida internacional y cosmopolita, adaptada a los tiempos en que vivimos y sin caer en Floritudas innecesarias. Al que le guste comer bien, le gusta la comida de Le Basque. No tiene nada mas que visitar nuestra pagina de cliente en nuestra wed lebasque.com para ver la gran aceptacion que ha tenido nuestra cocina en Miami.