

El 'txotx' del 2001

BEGOÑA DEL TESO

Llovía sobre Sanse y el agua se colaba inclemente por las rendijas de la carpa que protege el corazón, el cogollito, del Centro de Ocio **Ilunbe**. Llovía pero nadie faltó a la comida inaugural de **Sagardi**, sidrería eterna, mundial, con maneras del III Milenio.



Los txalapartaris animaron la inauguración de la sidrería Sagardi, en Ilunbe, con invitados donostiarras./POSTIGO

LA gente de Barcelona, de Sabadell, saben que allí hay un sitio llamado **Taberna Vasca Irati**. Buena carne. Buenos vinos. Buena sidra. Buen bacalao. Buenas tapas. Las gentes de Bilbao saben que en la Gran Vía hay un lugar inmenso llamado **El Viandar de Sota** donde se catan delicias de repostería, txakoli de fina denominación de origen y otros caprichos culinarios. Los donostiarras saben desde ayer mismo que en **Ilunbe**, entre tacos, enchiladas, palomitas azucaradas, hamburguesas, *ketchup* y cine hay un espacio en el que nombres clásicos del yantar y el beber de aquí, los hermanos **Viñaspre**, los txakoliteros de **Talai Berri**, la familia sidrera **Zapiain**, los representantes del bacalao **Giraldo**, se han unido para no perder el tren de los cambios de este fin de siglo. Cambian nuestras actitudes hacia el ocio y **Sagardi**, con sus colegas reposteros de **Eceiza**, vinateros de **Artadi**, quieren ser una opción más. Nuestra. Autóctona. Seria. Competitiva. Joven. Pero sobradamente preparada. No más de 25 años tiene **Mikel Viñaspre**, director de la división de cocina. Este fue su menú inaugural: choricito de Meano, ventresca de boni-

to, lengua rellena de foie, tortilla de bacalao, rodaballo a la parrilla, chuleta de vaca del país y un puñadito de quesos vascos.

Y si Mikel comanda la actividad de los fogones, 22 chavales y chavalas de la Escuela Superior de Cocina de Donostia y de la **Academia Ayala** de Zarautz forman la tropa de ayudantes llenos de ilusión y buenas maneras. Entre ellos, **Joxean Zabalegi**, un chicarrón seguro, segurísimo, de que esta historia, esta apuesta por renovar el estilo de las eternas sidrerías, por darles ese toque tan especial en el que es un as **Txema Retano**, el maestro decorador, iba a «reventar» la taquilla de Ilunbe.

La prueba inicial fue de puro

fuego. Invitados de honor, los mejores críticos gastronómicos de los alrededores, que tuvieron un recuerdo de amigos para otro buen gourmet recién fallecido, **Gaizka Macho**. A la mesa se sentaron mientras **Simon** y **Aritz Goikoetxea** hacían sonar la más antigua txalaparta, que heredaron de su abuelo, el mítico **Asintxio**.

En las mesas, **Roteta** y **Karlos Arguiñano**. Más pelotaris tan imprescindibles como **Beloki** o nombres altamente interesantes del mundo del automóvil tal que **Ramón Arcos**. Alumno de Jesuitas hace un tiempo y hoy jefe de un emporio de bonísimos productos para comer, beber y admirar, **Imanol Jaka**, de **Don Serapio**. A

su lado, **Carlos Celorrio**. El trae a Donostia la leche de oveja de Ulzama y los jamones marca Jose-lito. No lejos, el director de la escuela gastronómica zarauztarra, **Patxi Antón**.

Por un instante, sólo por un instante, habían abandonado **Enrique Erentxun** y **José Luis Arrieta** la organización de las **6 Horas de Euskadi**. No marcha nada mal la venta de entradas y prodigios se cuentan del motorista acróbata que llegará desde Brasil y hará de las suyas sobre una Honda 650. ¿Le conocen? **Farias** se llama y no tiene rival.

Copas, abrazos y la cuadrilla de Sagardi lista al desafío junto a los cines de la Warner.