



LA COCINA MEXICANA CAUTIVÓ A LOS PALADARES GUIPUZCOANOS

Josema Azpeitia / fotografías: Josema Azpeitia y César Sánchez Serna

A mediados del mes junio tuvieron lugar las Jornadas Gastronómicas "México-Euskadi" que se iniciaron el día 6 en la Sidrería Bereziartua de Astigarraga y concluyeron el 17 de junio en el Club Náutico de Hendaia. Estas jornadas, que tienen como "sede oficial" el asador Patxiku-Enea de Lezo, suponen un evento de hermanamiento entre la comunidad vasca y la mexicana que se inició como una regata de vela y que en cada edición está alcanzando un cariz más gastronómico. Este año, la regata se celebrará entre los días 14, 15 y 16 de septiembre.

Esse trasfondo cada vez más gastronómico de estas jornadas es debido a la ilusión y el empeño de **César Sánchez Serna**, profesor de cocina de la Universidad de Celaya, importante ciudad del estado de Guanajuato. César Sánchez es un gran amante de la cocina vasca y un gran especialista en cocina mexicana, principalmente en su vertiente más clásica y auténtica, la cocina precolombina. César fue el motor de las Jornadas Gastronómicas que se celebraron en la anterior edición de la regata, en 2016, y este año ha regresado junto con varios alumnos y alumnas de la universidad, concretamente **Berenice Ponzio, Cristian Galván, Edgar De la Torre y Alejandra Munguía**, y con un programa más completo y extenso que en anteriores ocasiones.

Así, las jornadas se iniciaron, como decimos, el pasado miércoles 6 de junio en la Sidrería Bereziartua y concluyeron el 17 de junio en el Club Náutico de Hendaia. A lo largo de esos días, César y su equipo tuvieron un apretado programa.

Tras la inauguración de las jornadas en Bereziartua, siguió una comida el jueves 7 de junio en el Asador Txoko de Getaria, dirigido por el también mexicano asentado en Gipuzkoa **Enrique Fleischmann**, una jornada maratoniana el viernes 8 de junio en el bar Zazpi de Donostia, una sesión de tacos y una comida a 4 manos con el chef **Héctor Cabello** en el Hotel Dolarea de Beasain el domingo 10 de junio y la participación en el programa "Creando cocina" el martes 12 de junio.

Tras dos días de descanso, el viernes 15 de junio, César Sánchez Serna y su equipo retomaron su actividad con una cena en el Restaurante l'Impertinent de Biarritz, una comida el sábado 16 de junio en el asador Patxiku-Enea y la clausura de las Jornadas que tuvo lugar el domingo 17 de junio en el Club Náutico de Hendaya.

Las jornadas vasco-mexicanas de junio fueron una oportunidad de oro para comprobar que la cocina mexicana poco o nada tiene que ver con la cocina tex-mex a la que estamos

acostumbrados por estos lares. La cocina mexicana, que por sus raíces antiguas, sus combinaciones exóticas y su diversidad ha sido considerada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por parte de la UNESCO, es mucho más rica y diversa de lo que nos llega por parte de las cadenas de restaurantes y la comida de supermercado.

Valga como ejemplo de lo dicho la populosa inauguración que tuvo lugar en la sidrería Bereziartua el 6 de junio. Ese día César y sus estudiantes y **Aitor Bereziartua** ofrecieron a los numerosos invitados e invitadas pintxos de txistorra con piña, molcajetes repletos de tacofish, pollo con pico de gallo y otras delicias para que los comensales se prepararan sus propios tacos, así como ate (dulce mexicano) con queso de Idiazabal y, por supuesto, sidra, mucha sidra de Bereziartua.

También es un buen ejemplo de la diversidad y riqueza de esta cocina el menú que se sirvió el 10 de junio en el Hotel Dolarea de Beasain, bajo la batuta del chef local, el cocinero Héctor Cabello:

- Ceviche azteca con langostinos, maíz cacahuazintle, sandía, mango, cebolla, cilantro, pepino, chile jalapeño y jugo de limón
- Bolitas de la calle rellenas de queso Oaxaca con huitlacoche, cubiertas de masa nixtamalizada de maíz, acompañadas de salsa de tomatillo verde crudo al cilantro
- Patatas bravas con salsa verdes asada de chile morita y chorizo campestre
- Chipirones empanisados con coco tostado, salsa de mango y chile habanero
- Molcajete al pastor con etxeko latxa adobado en achicote y especias, cebollas caramelizadas, piña, chile manzano con base de salsa verde de tomatillo e idiazabal gratinado
- Copa de salgado de mousse de queso de cabra, pimienta, rollo de ate de higo con nuez, tierra de kikos glaseado con licor de cajeta al agrave

Como puede verse, y como confirman las imágenes, no faltó la imaginación, el color y, sobre todo, el sabor en las fantásticas jornadas que se celebraron en junio.

Nuestra más sincera felicitación a César Sánchez y a su equipo por los buenos ratos que nos hicieron pasar en estas jornadas que, sin duda, tendrán su debida continuación en la próxima edición de la Regata México-Euskadi.

