

Samsung
GALAXY S4

desde 0€



¡lo quiero!

S. Sebastián

HOY	MAÑANA
12.1°C	9.9°C
4.5°C	6.9°C
Próximos días	

Ruta gastronómica por San Sebastián

De todos es conocido que en Donostia se come de maravilla, de hecho, más del 80% de visitantes que se dejan caer por esta hermosa urbe del norte de España lo hacen por la gastronomía.



EL VIAJE

CÓMO LLEGAR

DÓNDE DORMIR

DÓNDE COMER

QUÉ HACER

DATOS ÚTILES

Compartir

Me gusta 122

Twitter 28

Tuenti

Herramientas

Imprimir

Enviar a un amigo

Valorar

PÁSALO



Lucía Martín / Fotos: Alberto Mateo

Actualizado lunes 09/05/2011 19:01 horas

Los cocineros donostiarros aglutinan 16 estrellas Michelin, con lo que de comer mucho y bien sabe esta bella ciudad vasca. Por ello proponemos una ruta por las mesas, mercados, bares, sidrerías, talleres culinarios, restaurantes, museos...

Un buen punto de partida es uno de los mercados más famosos en la ciudad, el de La Brecha, que debe su nombre a un boquete que abrieron en la muralla las tropas anglo-portuguesas en 1813. Los puestos de verduras de temporada de la calle Aldamar son un deleite para la vista: atractivos puerros, alubias de Tolosa, conservas, frutas... En la planta de abajo del edificio se encuentra la carne y el pescado.

A buen seguro, muchos de los productos del mercado proceden de Goierri, comarca del interior de Guipúzcoa conocida como la despensa de San Sebastián. De allí son los *chefs* José Castillo o Arguiñano, por ejemplo. Este hermoso valle bien merece una visita, aunque sólo sea para probar una de sus exquisiteces más famosas: el queso de Idiazabal, que cuenta incluso con su propio museo, el Centro de Interpretación del Queso Idiazabal. Los amantes de este manjar deben saber que el primer domingo de mayo se celebra el día del queso. Otra cita ineludible es la de la feria de la localidad de Ordizia, que tiene lugar todos los miércoles y viernes por la tarde.

Pero sigamos con este paseo de sabores. Dejemos el interior y miremos hacia el mar, que nutre también con notables recursos a la cocina donostiarra. Hubo un tiempo en que en el puerto del bonito pueblo de Getaria se veían balleneros. Hablamos del siglo XVII, época en la que las ballenas abundaban en este mar bravo. Cuando se fueron extinguiendo, los barcos las seguían en su trayectoria llegando incluso a Canadá. Hoy, la única ballena que ha sobrevivido es la que alegra el escudo de la localidad...

Mirando al mar están las viñas de la bodega Ameztoy, que puede visitarse y,

Buscador de reportajes

Destino

Buscar

Búsqueda avanzada »

Ayuda »



por supuesto, catar su producción: de aquí sale el txakoli, que marida a la perfección con unas anchoas del Cantábrico. La recogida de la uva se hace manualmente (la ladera que prácticamente acaba en el mar no deja opción a maquinaria agrícola), a finales de septiembre y la producción se suele vender en el año.

Sidra, pero vasca

Otra bebida famosa es la sidra: para aprender de ella basta con acercarse a Astigarraga y visitar su museo, donde conocerá todo el proceso de fabricación, desde el árbol hasta la botella. Pero para saborearla en todo su esplendor y sobre todo, vivir una experiencia única, nada mejor que cenar en una sidrería.

Las sidrerías vascas nada tienen que ver con las asturianas (tampoco el sabor de la bebida es parecido). Aquí, ir de sidrería supone probar la bebida directamente del barril (o *kupela*) al grito de ¡*Txotxi!*. En origen la experiencia surgió como una alternativa para dar a conocer esta bebida y se solía acompañar la degustación de un pincho. Con el paso del tiempo, el pincho se fue transformando en una copiosa y exquisita cena, normalmente compuesta de tortilla de bacalao, bacalao frito, chuletón a la parrilla y queso con membrillo de postre.

Habitualmente se come de pie. Ojo, porque ir a buscar el preciado líquido a la *kupela* tiene sus normas: la sidra tiene que romper contra la pared del vaso para expandir sus aromas, el vaso se coge por abajo y todo se hace en fila, rápidamente, para que no caiga nada al suelo. Y además se coge poco, lo que se vaya a beber en el momento. Disfrutará aún más la velada si ésta es amenizada por los cantos, impresionantes, de *otxotes* (grupo de cantores que suelen ser miembros de sociedades gastronómicas).

Por supuesto, no puede marcharse sin hacer una ruta de pintxos por la parte vieja de San Sebastián (echar un pote, o *potear*, como dicen los oriundos). Si es que le queda hueco en el estómago, claro está.