

Guipúzcoa, para comérsela

MÁS ALLÁ DE LOS *PINTXOS* Y DE SUS COCINEROS MEDIÁTICOS, ESTA PROVINCIA VASCA ENCIERRA LOS SUFICIENTES ENCANTOS CULINARIOS COMO PARA RECORRERLA CON GANAS, TIENTO Y BUEN APETITO.

[POR RODRIGO VARONA; FOTOGRAFÍA DIEGO MARTÍNEZ]

Check out



Arriba, **ovejas lachas**, responsables del mejor queso de Idiazabal. Abajo, de izq. a dcha., cuajo usado por los **hermanos Aranburu** para realizar su reputado queso; deliciosas patatas caolín de **Ni Neu**, miembros de la sociedad gastronómica **Aitzaki** y plaza techada de **Ordizia**, donde se celebra su popular mercado.



Check out

NADIE QUE HAYA ESTADO en San Sebastián discutirá su nivel gastronómico. Multitrellados *chefs*, reconfortantes casas de comidas, rutas de *pintxos*... ¿A quién no le gustaría volver una y otra vez para disfrutarlo? Sin embargo, la oferta de la ciudad y sus alrededores no acaba ahí. La despensa vasca y el respeto por el producto son la clave para entender todo lo anterior. Por eso, y más ahora (las circunstancias permiten disfrutarlo como merece), es muy recomendable acercarse a descubrir los lugares y gentes que hacen posible que se coma tan bien por estos nortños (y algo húmedos) lares. De Getaria a Idiazabal, pasando por Ordizia; de los sidreros con solera a los cocineros de última generación, pasando por los miembros de las sociedades gastronómicas. Por algo aquí es tan normal encontrarse en el Mercado de La Bretxa a tu vecina del quinto como a Pedro Subijana (nos pasó). Y es que a esta fiesta culinaria todo el mundo –sí, tú también– está invitado.

EN OTRAS CIRCUNSTANCIAS, apenaría que esta lluvia nos acompañe –como lo hace– camino de Getaria, pero si hay un sitio donde importa menos es aquí, en la tierra natal de Juan Sebastián Elcano. Cuna de rudos pescadores que durante siglos persiguieron ballenas por el Atlántico (afirman que cuando Colón se perdió de camino a las Indias, uno de Getaria le ayudó a atracar el barco en las Américas), hoy las piezas son distintas, pero igual o más cotizadas: bonito, rodaballo y anchoas. Para desgustarlas, nada como los bares o asadores de la zona y hacerlo con un buen *txakoli*, por algo estamos rodeados de viñedos dedicados a este vino cada vez más apreciado (ni se te ocurra escanciarlo, por cierto). Tanto ha crecido dentro y fuera de nuestras fronteras –incluso presumen de estar presentes en locales neoyorquinos de moda–, que la producción no cubre toda la demanda, y eso pese a que su complicado sistema de D.O. no lo pone fácil. Como será la cosa que en Ameztoi, una de las bodegas de referencia, hasta hacen uno rosado sólo para EE UU.

Eso sí, para presumidos –a la manera vasca, dejándolo claro pero como si no le dieran importancia–, los hermanos Aranburu, responsables del queso con D.O. Idiazabal más reputado en la actualidad. Claro que motivos para ello tienen de sobra: ganadores de la particular *Champions* de su categoría (la Feria del Queso de Ordizia), la sencillez del caserío donde lo producen es elevada al máximo por el cariño y pasión que ponen en su trabajo. Procesos manuales, sabiduría heredada, implicación familiar... ¿El resultado? Comer para creer. Como diría la guía gastronómica del muñeco gordo: “Justifica el desvío”.

Pero no nos engañemos, hay que sentirse a gusto para apreciar todo esto. Por eso reconforta recorrer Guipúzcoa y comprobar el buen ambiente que se respira, lo que se traduce –mas allá de hoteles o museos– en una nueva mentalidad. “Ahora empezamos a estar preparados para recibir turistas y tratarles como merecen. El cambio cultural necesario se ha instalado entre nosotros”; lo dice José Miguel Santamaría, alcalde de Ordizia y mejor anfitrión.



Check out

Para ello, nada como acercarse a su popular mercado de los miércoles, cuando los mejores productores de la zona se reúnen bajo la original plaza techada del pueblo. Su influencia es tal que sus precios se usan como referencia en toda la provincia.

IRSE DE AQUÍ SIN VISITAR una buena sidrería debería ser pecado, así que nos encaminamos a Astarbe, la más recomendada de Astigarriga (hogar también del museo de la sidra). Si antes hablábamos de buena gente y tradición, la familia del mismo nombre que la regenta pasa directamente a otro nivel. Decimosexta generación y siguen en la brecha todos, desde el padre hasta el hijo pequeño, lo que se nota en el ambiente, magnífico. ¿Pero es que cómo no va a pasarlo bien la gente? El menú no por clásico e inamovible se disfruta menos, especialmente por la mejor tortilla de bacalao que un servidor haya probado. Buenos trozos de bacalao frito con pimientos, jugosas chuletas de vaca vieja, ricos quesos... Y todo ello regado con sidra que el patriarca sirve al grito de “mojón” para deleite de una parroquia que no pierde detalle de las canciones interpretadas entre plato y plato por una popular sociedad gastronómica.

¡Ay, las sociedades gastronómicas...! Concepto complicado de explicar fuera de su hábitat natural (como casi todos) y fuente de polémicas habituales, pero indispensable para tener una visión completa de la ciudad. Defensores a ultranza de su modelo, los miembros de Aitzaki (“Excusa”, en euskera) hacen honor a su fama de hospitalarios y capean como pueden las preguntas incómodas. Que si la prohibición de que entren mujeres (salvo una noche a la semana), que si el proceso de selección, que si en casa no ayudan tanto... Nos quedamos con su amabilidad y con la reflexión de una de sus esposas: “Al menos, sabemos dónde están; es más barato que salir por ahí, ven a los amigos, no molestan en casa y encima no hay otras mujeres. ¿Por qué me debería enfadar?”. Juzguen ustedes.

Y para terminar, tras tanto baño de tradición, giro de 180° (conceptual, no cualitativo) para acercarnos a Ni Neu, el local creado por Andoni Luis Adúriz en el Kursaal. Entre sus muchas posibilidades, una destaca para el *gourmet* inquieto: un taller donde descubrir los secretos de algunos platos del *chef* de la mano de su equipo. “¿Qué aburrido!”, pensaréis algunos. “Seguro que hay que controlar mucho para disfrutarlo”, diréis otros. Pues ni una cosa ni otra. Vanguardia culinaria explicada de forma amena y divertida, con una paciencia a prueba de bombas y una sonrisa perenne en la cara, la misma que llevamos viendo durante todo el viaje. Sí, definitivamente algo ha cambiado por aquí. Y nos gusta. **11**



A la izq., **José Manuel Astarbe**, 16ª generación de sidreros. Sobre estas líneas: flota amarrada en el **Puerto de Getaria**, exterior del **Mercado de La Bretxa** y pescadería en el interior del mismo. Abajo: vista panorámica de los viñedos de la bodega **Ameztoi** (Getaria).

