

GASTRONOMIA

Nacen los
premios Pil Pil
de la
Gastronomía
Vasca

El crítico gastronómico Pepe Barrena ha ideado una fórmula espectacular: los premios Pil Pil de la Gastronomía Vasca, que persiguen el objetivo de estimular a los profesionales y fomentar la imaginación. En palabras del inspirador «en Euskadi no existe un reconocimiento a la obra creada por el chef: el plato, que, en definitiva, es lo que el público degusta y paladea. Por consiguiente, los 'Pil Pil' quieren galardonar las preparaciones por encima de la fama de los cocineros y restaurantes».

Un grupo de gastronomos y gourmets recorre y selecciona a lo largo por restaurantes, tabernas y asadores de Euskadi. Los premios a entregar serán: Pil Pil al Mejor Plato del Año (el galardón estrella), Pil Pil al Mejor Plato de Cocina Tradicional, Pil Pil al Mejor Plato de Cocina Creativa, Pil Pil a la Mejor Puesta en Escena, Pil Pil al Mejor Plato con Productos de la Tierra, Pil Pil al Plato Más Conseguido en relación a los recursos invertidos, Pil Pil al Mejor Asado a la Parrilla, Pil Pil al Mejor Pincho y Pil Pil al Mejor Restaurante Vasco de fuera de Euskadi.

La entrega de estos premios podría tener lugar la última semana de abril, en el marco del Certamen de Alta Cocina de Vitoria.

el Capricho

Piquillos
ecológicos
Pedro Luis

Pedro Luis, 31580 Lodosa (Navarra), P.L. Ind. s/n. Tfn.: (948) 89.36.31. Precio en tienda del tarro de cristal de 280 grs.: sobre 500 ptas.

8.5/10

Felipe Sádaba es pionero en el pimiento del piquillo ecológico, tarea que le distingue y ennoblece. Para ello ha empleado una finca de 7.000 metros cuadrados de tierra virgen que posee en Carcar. Con esfuercos y sin herbicidas ni insecticidas ha obtenido el primer año 10.638 kilos que ahora llevan el sello del Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica (CRAE).

Estos pimientos los comercializa la marca Pedro Luis en tarros de cristal de 280 gramos, en una presentación diferente a las latas de 390 gramos en que se comercializan los piquillos generalmente.

El pimiento ecológico tiene un inconveniente a la vista: es un poco más voluminoso, carnoso. Sin embargo, en boca se muestra mucho más natural, sabe a pimiento-pimiento, no pica y carece de la acidez comúnmente extendida. Al paladar todo son ventajas: se los recomendamos entusiastamente. Un gran pimiento del piquillo.

UN PLATO DE SIDRERIA

LA TORTILLA DE BACALAO TRIUNFA DESDE AHORA HASTA ABRIL EN
LOS SANTUARIOS DE LA MANZANA PENSADA

RAFAEL GARCIA SANTOS

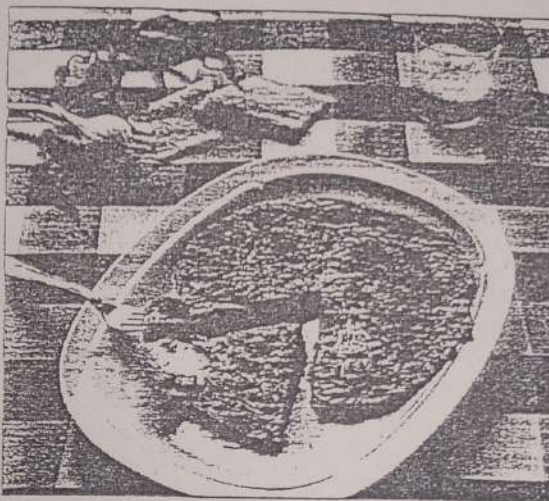
Desde estas fechas hasta bien entrado abril la tortilla de bacalao ve acrecentar su protagonismo hasta convertirse en uno de los platos estrella de la gastronomía guipuzcoana. La razón es el obligado condumio de cuantos acuden a beber sidra al txox, nombre de la espita de las cubas.

Acaba de iniciarse estos días el rito más bello de la gastronomía vasca: beber la sidra que brota de las inmensas kuzpeas (cubas) tras estreñarse en las paredes de un monumental vaso para que alore la espumilla. Algo que debe hacerse de un solo trago. Esta conducta se repite cada vez que el sidrero pronuncia la palabra mágica, «moion!», ante la que todos los comensales, disciplinada y alegremente, abandonan sus mesas —en las que comen de pie, rodeando la cazuela común— para dirigirse a formar cola frente a la tina. Y con toda la sidrería en fila el bodeguero da rienda suelta a la sidra que se atrapa en el aire con los vasos. Estos van siempre de abajo a arriba con el fin de avisar al que viene detrás de que debe ir colocando su vaso de manera que no se desperdicie en el suelo ni una gota.

Después de olfatearla y paladearla se comentan las cualidades del caldo y vuelta a la mesa a darle a la tortilla de bacalao, a la chuletita, al idiazabal y a las nueces. El rito se repite cuantas veces desee el visitante, pero lo normal es echarse al colete entre veinte y treinta cuines.

MÚLTIPLES FORMULAS

Se puede aventurar que la tortilla de bacalao es un plato unido a San Sebastián y a sus alrededores y que toma en los caseríos y sidrerías de Astigarraga un protagonismo relevante. De ella dan fe libros como el *Tratado y Recetas de Vigilia y Colaciones*



(1895), de Félix Ibarra, conocido como *Shishito*; el *Libro de Cocina* (1912), de Elvira Arias Apraiz; *Cocina Vasca-La irak Bat*, de Ignacio Domenech; *Pysbe* (1936), de la empresa del mismo nombre... Y entre los análogos, poco más.

Su carácter sencillo, casi elemental y popular, no ha sido obstáculo para que hayan aflorado disintos toques personales. *Shishito* la elaboraba con bacalao, huevos, mantequilla, sal y nata, acorde con la alta cocina gala de la época de la que él fue el máximo representante vasco. Una síntesis.

Elvira Arias Apraiz la oficiaba con bacalao, huevos, mitad aceite y mitad mantequilla y nata, dándole igualmente forma ovalada. Esta receta tiene el mismo proceder que la anterior, con el único matiz del cambio de grasas. Difiere totalmente de la fórmula aplicada por Ignacio Domenech, donde intervienen bacalao, pimiento verde, ajo, perejil, huevos y aceite, siendo su forma redonda. Esta receta, sin lugar a dudas, entraña más con la idiosincrasia del país. La Pysbe, por su parte, sugiere mezclar bacalao, ajo, perejil, especias, huevos y mantequilla.

Ahí, aunque no lo señalen los viejos recetas, ha sido común asar el bacalao a la brasa como modo de desalado rápido en las sidrerías. Hecho que señala el inculto Busca Isusi en su libro *La Cocina Vasca de los Pescados y Mariscos* (1981). El procedimiento consistía en cortar el bacalao en tajadas regulares que se asaban sobre una parrilla puesta sobre las brasas muertas. Al poco, las tajadas aparecían como humedecidas y fáciles de deshacer en hebras. Cuando se comprobaba que estaban atravesadas por el calor, se desmenuzaba el bacalao, se sumergía en abundante agua y se tenía cinco minutos. Luego se cocía con las manos y se estrujaba fuerte, provocando que soltara todo el líquido. Se repetía la operación tres veces y listo para ser guisado. Esta operación también se ha llevado a cabo sobre chapas y planchas. Hoy este proceder está prácticamente extinguido. La razón no es otra que en la actualidad la gente reserva mesa y antes se presentaba de improviso.

CEBOLLA POR AJO

Hoy, como ayer, existe quien le da forma ovalada y quien opta por la redonda. Han desaparecido la nata, la mantequilla y la manteca, siendo el aceite la grasa imperante. Todas tienen en común, además del aceite, los huevos y el bacalao. La mayoría también coincide en el perejil. El ajo ha perdido protagonismo y ha dado paso, de forma bastante generalizada, a la cebolla.

Luego hay quien agrega toques enriquecedores destinados a incrementar la succulencia y la complejidad: pimiento verde, guindilla verde... A nuestro entender más que irle bien, son aditamentos imprescindibles.

No posee la tortilla la grandiosidad de otras recetas de bacalao, pero tiene gracia. Triunfa en asadores y sidrerías. Es el momento de disfrutarla en su hábitat natural.

la Bodega

Raimat Merlot 90: buen
presente y mejor futuro

Raimat, 25111 Raimat (Lérida), Afueras, s/n. Tfn.: (973) 72.40.00. Fax: (973) 72.40.61. Año de fundación: 1914. Hectáreas de viñedo y uvas: unas 1.100 alrededor de la bodega. Producción anual media: 2,5 millones de botellas. Marcas que comercializa: Raimat Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Tempranillo, Abadía, Rosado, Chardonnay y Chardonnay fermentado en barrica, además de los cavas. Precio en tienda: sobre 1.200 ptas.

8/10

Uno de los merlots más espectaculares de España y una uva cuyo protagonismo está siendo creciente y con unos resultados cada vez más conseguidos. Representa además un nuevo éxito de los tintos de Raimat, entre los que deslumbran los cabernet sauvignon del 81 y del 85, el tempranillo del 90 y éste.

Impresionante picota madurísima, casi negro, con una gran capa y tonos teja. En nariz muestra la majestuosidad de la variedad, arrolladora, con sensaciones a regaliz, grosella y arándanos, salpicada de notas balsámicas y avainilladas, de gran persistencia. En boca se muestra frutoso, elegante, con empaque, algo ácido, bastante tánico, con cierto amargor y muy redondo. Retrogusto acorde con las sensaciones olfativas. Un vinazo de enorme complejidad llamado a la grandeza.



la Receta

Kokotxas de bacalao
con pil pil de piquillos

Ingredientes para cuatro raciones: ● 32 kokotxas de bacalao fresco, ● 3 pimientos del piquillo de Lodosa, ● 2 dl. de aceite de oliva virgen, ● 1 diente de ajo, ● 1 cucharada de perejil picado y sal.

Elaboración: Colocar una cazuela a fuego lento con el aceite y el diente de ajo finisimamente picado. Dejar hacer suavemente hasta que empiece a tomar color. Entonces se incorporan las kokotxas, lavadas y recortadas las barbas con la parte oscura hacia arriba. Se sazonan con sal y se dejan hacer un minuto y medio. Transcurrido, se dan vuelta, de una en una, manteniendo otro minuto y medio. Se retiran del fuego y se comienza a mover la cazuela en círculo constantemente hasta que ligue la salsa, lo que es una cuestión de tiempo y trabajo. Ya montada, se saca todo el pil pil a un vaso de batidora, en el que echaremos los pimientos del piquillo sin una sola pepita, triturando el conjunto concienzudamente.

Poner en una cazuela la salsa y las kokotxas, con la parte blanca hacia arriba. Acercar el fuego y calentar sin que llegue a hervir. Unos instantes antes de servir, se espolvorea el perejil picado. Reparar el contenido en cuatro platos.