

Un día para el guisante

Fiesta. La asociación Illarra pisa fuerte y ha organizado para mañana la primera Fiesta del Guisante

■ FELIX IBARGUTXI

Astigarraga acogerá mañana la primera Fiesta del Guisante. Habrá posibilidad de adquirir guisantes de la zona, y también de degustarlos, ya cocinados. Y también se celebrará un mercado extraordinario con productos vascos, entre los que destaca la sal de Añana. Y todo ello, aderezado con música, porque a partir de las 13.30 horas actuarán los txistularis de la localidad y la coral Aiztondo.

Ayer se presentó el feste-

jo, en el Ayuntamiento, entidad que también colabora. La mesa estaba presidida por la cocinera Txaro Zapiain, de la asociación Illarra, la entidad que organiza la fiesta y que trata de poner en valor este producto, porque considera que el guisante cultivado en la zona costera guipuzcoana tiene una calidad superior. «Es un producto muy representativo de nuestras huertas», dijo la cocinera de Astigarraga, quien remarcó también que los niños de la ikastola han cultivado guisantes en macetas en sus ca-

sas, y mañana acudirán a mostrar sus ejemplares. El alcalde, Andoni Gartzia, comentó que han apoyado con agrado la iniciativa de Illarra, y se refirió a que Astigarraga ha sido siempre una población con muchas huertas. «Hay documentos que dicen que hacia 1.800 incluso las laderas de Santiago mendí estaban repletas de parcelas», comentó. En nombre de Behemendi, la técnica Urkiri Salaberria habló de «la energía que viene del pueblo» y de la conveniencia de «mostrar en el

PROGRAMA PARA EL DOMINGO

- De 10.00 a 14.00: Mercado extraordinario de productos de Euskal Herria. Preparación de chocolates a cargo de Rafael Gorrotxategi. Juegos y actividades para las familias. Muestra culinaria, en base sobre todo al guisante.
- 13.30: Concierto de primavera, con los txistularis y la Coral Aiztondo.
- Todo el día: Tortilla de guisante y sidra y los bares del pueblo.

mundo cómo somos los euskaldunes».

También en nombre de Illarra, Juanjo Mendioroz comentó que mañana en la feria se podrá adquirir los diferentes tipos de pan que ven-

drán desde un obrador de Hendaya. «Son panes de fermentación muy lenta, con un sabor diferente. También se podrán probar panes elaborados con manzana reineta y con sidra».

Origen de la expresión

Tras la presentación, parte de los presentes se dirigieron al Restaurante Roxario. Allí, Txaro Zapiain preparó tres tipos de guisantes, siempre pequeños, de los que se denominan «de lágrima»: Maravilla, Dorian y Negret. Realmente eran diferentes en el plato. Este último resultó algo más amargo, pero de un verde oscuro muy atractivo.

Y la conversación giró, cómo no, en torno a ese término hoy en día tan en boga: guisante de lágrima. Cuando se le preguntó por el origen de la expresión, Tatus Fombellida (la que fue cocinera del Panier Fleuri), dijo que ella lo había oído ya en la infancia: «Esa expresión la usaba mi padre, porque la había oído a los baserintarras de La Bretxa».

La cocinera Txaro Zapiain, en cambio, no había oído el modismo hasta hace unos seis años, pese a que en Astigarraga siempre ha vivido cerca de huertas con guisantes, y a que incluso los cultivaba.

Uno de los hortelanos de la zona, en medio de la degustación, nos dijo, totalmente convencido: «Eso lo hemos aprendido de Floren, ese famoso que comercializaba verduras de Tudela. Seguro que allí se usaba la expresión».

Pero lo realmente cierto es que los guisantes pequeños, sin apenas crecer, no es un género arraigado en la



El chocolatero Rafael Gorrotxategi también estará mañana en Astigarraga. ■ M. FRAILE

«Guisante de lágrima» no es una variedad, sino un tamaño

La feria del domingo ofrecerá otros productos, como la sal de Añana

Lo cierto es que últimamente se están moviendo bastante cosas en torno al guisante, un producto cada vez más notorio, en parte gracias a los afanes de la asociación Illarra, que ha impulsado una investigación de nivel universitario en torno al producto. El estudio nació de una llamada realizada por miembros de esa asociación a la UPV, concretamente a la pro-

Ribera, sino una tendencia nacida aquí en Gipuzkoa, al arrimo de la gastronomía de élite. Pero ayer mismo el cocinero Hilario Arbelaitz dijo que «para hacer una crema» prefiere «guisantes más crecidos, porque tienen más gusto». Esos guisantes superpequeños son un lujo que a algunos les resultará incluso excesivo.

Antes de acudir a Astigarraga habíamos charlado con Juan Sebastián, el propietario de Semillas Ellosegui, en San Sebastián. «Hay quien siembra ya a fines de septiembre, para vender a los restaurantes. Se la juega, porque a comienzos de año los frios y las lluvias pueden echar a perder la cosecha», nos comentó.

fesora Carmen González Murua, que luego se ha convertido en una de las responsables del estudio. Illarra es un colectivo que agrupa a amantes del guisante, y entre sus componentes hay al menos tres cocineros: Josean Ezkimen (Restaurante Illarra, San Sebastián), Txaro Zapiain (Restaurante Roxario, Astigarraga) y Roberto Ruiz (Restaurante Frontón, Tolosa).

Investigan algunas variedades en Hondarribia

Han cultivado siete tipos, entre ellos las dos que se emplean en Gipuzkoa: Príncipe Alberto y Maravilla

dado las tantas de la noche. Es la parte de trabajo de campo de una investigación que están llevando a cabo varios especialistas de la Universidad del País Vasco y de la Universidad Pública de Navarra.

La investigación arrancó el pasado noviembre, cuando se sembraron diferentes variedades en dos fincas de la Diputación Foral, una enclavada en Asteasu y la otra en Hondarribia. Pero ocurrió que los cultivos de Asteasu apenas dieron fruto, por los frecuentes encharcamientos. En la práctica, Naiara Arna-

do se ha servido casi en exclusiva de los guisantes sembrados a partir de febrero en la finca Zubietu de Hondarribia.

Y el estudio se ha circuncrito al llamado «guisante de lágrima». Se le dice así al guisante recolectado cuando está muy pequeño, sin que haya empezado a redondear, y que tiene un aspecto alargado (debido al pedúnculo) que recuerda a la lágrima. Los hortelanos recolectan este tipo de guisantes para vender a particulares sibatris o a restaurantes. En los hogares de los hortelanos se consume un grano algo mayor.

Todavía no hay conclusiones de esa investigación. Se han cultivado las dos variedades habituales en Gipuzkoa (ambas de mata alta, que necesitan tutorización: Príncipe Alberto y Maravilla); otras dos de mata baja, que tienen mucha presencia en Navarra (Negret y Progress nº 9); y tres de mata de altura intermedia (Lincoln, Utrillo y Dorian).

En todos los casos, la bióloga se ha servido de simiente comprada en tiendas especializadas. «No nos hemos topado con ningún hortelano que haga simiente propia», nos comentó ayer. Como ya se ha dicho, en Gipuzkoa se cultivan variedades de mata alta, debido a que de esa manera la planta se defiende mejor de las humedades del suelo y del encharcamiento en particular. La variedad Príncipe Alberto tiene entre 8 y 9 granos en la vaina, y la Maravilla once.



Martin Berasategui, Hilario Arbelaitz, Txaro Zapiain, Andoni Gartzia, Carmen González Murua, Urkiri Salaberria, Ainara Arnadillo y Juanjo Mendioroz, ayer en el Ayuntamiento de

Astigarraga. ■ MIKEL FRAILE



Algunos hortelanos de Astigarraga, como Miel Joxe Astarbe, Joxe Mujika, Prontxi y Moisés Berra, Paqueta Uranga, Javier Zulaika, Periko y Joxe Urretabizkaia. ■ SALABERRIA