



SOCIEDAD

La mejor cocina en el marco de una tierra única

La innovación culinaria de algunos de los mejores chefs del mundo se funde con el arte tradicional de los fogones caseros

08.04.11 - 00:29 - **ANDER AZPIROZ** |

Hablar de Guipúzcoa es hablar de una inmejorable gastronomía. Esta vivirá uno de sus máximos exponentes durante la próxima primavera de la mano de cocineros de la talla mundial de Juan Mari Arzak, Andoni Luis Aduriz, Martín Berasategui o Pedro Subijana -entre los cuatro suman hasta 11 estrellas Michelin-, pero también de otros muchos anónimos, cuyo arte frente a los fogones traducido en asados de pescado y carne o marmitakos no pasará inadvertido para el comensal que se acerque hasta estas tierras.

Comida de vanguardia y tradicional van de la mano a lo largo y ancho de la provincia gracias a la excelente calidad de los productos autóctonos, como son el txakoli de Getaria, el queso de Idiazabal, las alubias de Tolosa o las guindillas de Ibarra. Mención especial tiene el pescado en una tierra eminentemente marinera. Sus costas ofrecen sardinas, lubinas, chipirones, anchoas, bonito, besugo o el inefable bacalao.

Todos estas exquisiteces y muchas otras pueden encontrarse a precios asequibles en alguno de los numerosos mercados tradicionales que jalonan los municipios guipuzcoanos. Sus máximos exponentes son La Bretxa de San Sebastián, el de Ordizia -que se celebra todos los miércoles- o el de Tolosa -abierto los sábados-.

Pero no todo es mesa y mantel a la hora de disfrutar de la buena gastronomía. Así, se puede degustar de una de las mejores sidras del mundo tomada directamente desde las 'kupelas' -barricas de madera- en el ambiente natural y rural que ofrecen las sidrerías guipuzcoanas. La sidra se elabora entre los meses de octubre y noviembre, especialmente en las zonas de Astigarraga y Usurbil. Una vez recogidas las manzanas, su líquido es vertido a las 'kupelas' y después de tres meses de fermentación se considera ya listo para su consumo, que suele ir acompañado de tortillas de bacalao y chuletas de buey a la brasa.

La otra gran bebida vasca es el 'txakoli'. Se trata de un vino elaborado a partir de uvas verdes, lo que le otorga un especial sabor ácido y seco. El de Getaria se considera especialmente idóneo para acompañar pescados y mariscos aunque sus productores recomiendan que no se deje escapar la oportunidad de degustarlo con anchoa en salazón o bonito en aceite.

Alta cocina en miniatura

Se hace obligatorio también reservar una jornada para ir de 'txikiteo' - tomar en los bares pequeños vasos de vino o zuritos de cerveza- y comer a pie de barra de la mano de los 'pintxos', uno de los hábitos más queridos del País Vasco y que cautiva a todo aquel que lo practica. El arte de los 'pintxos' ha aunado a lo largo de las últimas décadas lo mejor de los platos tradicionales con las más modernas innovaciones culinarias. La elección de la clásica tortilla o la anguila ahumada con calabacín correrá a cargo del comensal. Todo ello a los mejores precios y a lo largo de rutas establecidas que permitirán además disfrutar de la belleza de sus ciudades y pueblos.

La tradición manda que toda buena comida sea coronada con un gran postre. En San Sebastián es famosa la 'panchinetá', una tarta de hojaldre rellena de crema con almendras que se suele tomar templada. Otra posibilidad es la 'mamia' o cuajada vasca, elaborada a partir de leche de oveja. No se puede dejar de probar el famoso queso de Idiazabal, declarado patrimonio gastronómico europeo.

Todos los placeres culinarios guipuzcoanos pueden ser disfrutados por los visitantes a través de rutas guiadas, degustaciones, talleres de 'pintxos' o clases de cocina. Todo un menú de actividades para disfrutar de la mejor primavera gastronómica en un lugar único e inolvidable.

TAGS RELACIONADOS

mejor, cocina, marco, tierra, unica

ANUNCIOS GOOGLE

Curso de Cocinero

Consigue tu título oficial en 6 meses y desde casa. Infórmate Aquí!
www.formacion-universitaria.com

Chef Generacion 3000.

Nuevo modelo 2011. Mayor capacidad. Distribuidor Oficial. Solo 99 Euros
www.chefgourmet3000.com

Cursos de Cocina

Formamos Profesionales Cursos Que Se Adaptan a Ti Matricula Abierta!
www.EstudiaHosteleria.com/Cocina

Angulo Ceramic Art

Murales artisticos en azulejos Personalice su hogar o negocio
www.anguloceramicart.com

ENLACES VOCENTO

