



El grupo de jóvenes que se encarga de llevar adelante este establecimiento de Errenteria. :: FOTOS ARIZMENDI

Rejuveneciendo la cocina

En **Oarso Sagardotegia** podremos disfrutar de la gran cocina vasca elaborada por un joven grupo

Parece que ha llegado el invierno, pero no, seguimos estando en otoño, todavía queda más de un mes para que entremos en la estación invernal. Pero a lo largo de

toda esta semana, la lluvia y el frío nos han acompañado en esta nuestra tierra, como suele ser habitual, pero que últimamente nos había abandonado. Un tiempo de esos en los que apetece coger la

manta, tirarse en el sofá y disfrutar de alguna buena película.

Pero a veces también nos viene bien salir de casa y respirar aire fresco, ese aire fresco que nos llena de vida. Y



OARSO SAGARDOTEGIA
Dirección: Zubiaurre 8 trasera (Errenteria)
Teléfono: 943 515956
Comedor: Cuatro para 60, 30, 20 y 8 comensales
Cierre: Nunca
Precios: Carta 30€. Menú del día 9,50€. Menú fin de semana 18€. Menú sidrería 28€.

aquí estamos nosotros otro sábado más con un objetivo claro, proponer un plan alternativo para que disfrutéis de la buena mesa, de la buena gastronomía, de la buena cocina, porque ¿qué sería de nuestra vida, de nuestra cultura, si no pudiésemos sentarnos en torno a una mesa y disfrutar de una agradable velada rodeado de nuestros amigos o familiares?

En busca del objetivo de esta semana nos hemos acercado a las orillas del Bidasoa, hasta Errenteria, para disfrutar de la buena cocina vasca tradicional del Oarso Sagardotegia, un restaurante que desde el pasado 11 de enero está dirigido por un grupo de jóvenes, de una media de 22 años, al que es un placer ver trabajar y es una alegría en esta época donde los jóvenes tienen muy complicado el salto al mundo profesional, por eso, aprovechar estas líneas para felicitar y aplaudir el trabajo que realizan estos jóve-

nes. En la cocina nos encontramos con Iñaki Zeberio y Asier Rodríguez, dos jóvenes cocineros que para la edad que tienen cuentan con una trayectoria por restaurantes de la zona como el Carmen de Lezo, aunque Asier cuenta con un paso por Fagollaga y Kata4.

En el Oarso Sagardotegia vamos a poder disfrutar de una gran cocina tradicional vasca, esa cocina vasca de siempre, que es la que ellos han ido conociendo de manos de sus abuelas, de sus familias, esa cocina con la que han disfrutado en sus casas, a la que le han ido añadiendo platos, secretos que han ido conociendo en su formación como cocineros. Una cocina donde tienen un gran protagonismo los productos de temporada, del mercado.

Si nos adentramos en los platos que vamos a encontrar en los menús o en la carta, en la sección de entrantes podemos encontrar grandes platos como la ensalada de salpicón de marisco, las pencas rellenas de salmón ahumado y queso y la sopa de pescado.

En lo que a pescados se refiere, suelen tener un gran protagonismo los pescados que ofrece el mercado, los pescados de temporada, como por ejemplo el atún o el bonito, aunque no faltan platos como el rape a la parrilla o el bacalao, que lo podemos tomar con pimientos o al pil-pil.

En el apartado de las carnes, destacar por un lado la calidad de la materia prima con la que trabajan, por ejemplo, el secreto de cerdo ibérico, el codillo de cerdo o platos de caza, como el ciervo, jabali o liebre en salsa.

Por último, en el apartado dulce de la carta, podemos disfrutar de una gran selección de postres elaborados todos ellos en casa, como la pantxineta, la tarta de queso o las torrijas.

Nos encontramos ante una casa joven, pero donde disfrutaremos de una gran experiencia culinaria. Aire nuevo que llega desde el Oarso Sagardotegia. ¡O egin!

Si los cinco sentidos intervienen a la hora de percibir una vianda, el oído y el olfato son los primeros y a mi entender el segundo, por sugerente y estimulante, es tan importante como el gusto. Hay aromas que nos abren el apetito, a mí particularmente el que exhalan las algas en marea baja, o el que se percibe al entrar en un secadero de jamones ibéricos que penden de las perchas. Otros nos invitan a comer aquello que estamos oliendo y en muchas ocasiones podemos asociarlos con propias vivencias, la mayoría de ocasiones agradables, pues de comer estamos hablando. Voy a recordar algunos de ellos para tratar de hacer segregarse jugos gástricos a mis lectores.

El olor a pan tostado cuando te levantas

SABER Y SABOR
J.J. LAPITZ

AROMAS EVOCADORES Y SUGERENTES



de la cama, es una agradable sensación, solamente superada al pasar, a primera hora de la mañana, al lado de una panadería, donde se está cocinando pan en un horno de leña.

El intenso olor a cebolla que cuece lentamente en un obrador de carnicería lleva nuestra imaginación a las ricas morcillas que se embutirán momentos más tarde y que ansiaremos verlas en la mesa. Lo mismo nos ocurre, sobre todo en pueblos navarros de la Ribera, cuando en cada portal se asan rojos y carnosos pimientos que expanden su aroma por toda la vecindad.

Posiblemente uno de los efluvios más penetrantes es el de las sardinas asadas a la brasa o a la plancha, pero ¡ajo!, lo que inicialmente es una imperiosa invitación a lle-

várnoslas a la boca sobre una rebanada de pan se transforma, horas más tarde, en repelente sensación, si ha impregnado las ropas de vestir. Repulsión que no ocurre, por ejemplo, con el que despiden los besugos o rodaballos que se ponen a punto en las parrillas callejeras de Getaria.

Pocos perfumes tan sutiles y agradables como el emanado por las manzanas (sobre todo las verde doncella almacenadas en una habitación cerrada). ¿Qué me dicen del olor que desprende un tostadero de café? ¿Y del alambique donde se destila aguardiente de pera? Ambos nos invitan a dar remate a un banquete de aromas, con los efluvios de un buen habano. Lo dice un no fumador que disfruta olfativamente del que fuman los vecinos.