

Hermanamiento de sidras asturianas y vascas en la 'ruta del bonito' de Carlos Guardado



Carlos Guardado con Jon Aguirreburualde en Legazpi, con una exquisita preparación de bonito y una botellina de Sidra Bernueces.

La 'Ruta del Bonito' que ha realizado a lo largo de los dos últimos meses el gastrónomo avilesino Carlos Guardado tuvo, el pasado 2 de agosto, una jornada de marcado carácter vasco en la que también estuvo presente la sidra asturiana.

La jornada se inició en Bilbao donde Guardado, procedente de Colindres, había pasado el día anterior. Allí nos reunimos dos buenos amigos que compartimos una auténtica pasión por el buen yantar.

Tras degustar una típica gilda y una buena tortilla de patatas en El Huevo Frito, todo un clásico de la cocina en miniatura bilbaína, y mantener una interesante conversación con su propietario, José Pereda, los dos gastrónomos acudieron, de la mano de Eva Ania, cocinera y empresaria local, y Xabier Sánchez, responsable de la empresa Japón Gourmet, al bar 11 Aldeanos donde Guardado degustó un exquisito pintxo de bonito en conserva que se sumó a su intensa ruta.

Almuerzo bonitero en Lekeitio

Acto seguido, Guardado y Azpeitia se dirigieron a la villa costera de Lekeitio donde se reunieron con

Juan Manuel Garmendia, presidente de FECOGA y miembro de la Academia Vasca de Gastronomía y con Koldo San Sebastián, periodista avilesino residente hace décadas en la localidad vizcaína. El propósito de dicha reunión no fue otro que el acudir al Club de Remo local, Isuntza, que cuenta con una impresionante sociedad gastronómica con vistas directas al encrespado mar Cantábrico.

En ese marco incomparable, Gaizka López, miembro del club, preparó una degustación de bonito para los presentes que se inició con un exquisito bonito en conserva de la casa La Nutria aderezado en una taberna local y continuó con un marmitako elaborado por el propio Gaizka que dejó muy clara su buena mano como anfitrión y como cocinero.

Cena y hermanamiento de sidras en Legazpi

La larga jornada bonitera tuvo un colofón de oro



Carlos Guardado en el centro, a la izquierda el periodista Koldo San Sebastián, y a la derecha el cocinero Gaizka López

en Legazpi, mi localidad natal, que concluyó el duro día junto a Guardado. Dicho colofón se desarrolló concretamente en el Bar Oilarra, donde Jon Agirreburualde, propietario y cocinero del mismo, hizo disfrutar a los dos gastrónomos y a otros tres invitados locales de tres preparaciones, a cada cual más sabrosa, del bonito proporcionado por el pescadero local Iban Odriozola.

Para empezar, tras un picoteo a base de cecina de buey asturiano y piparras de Ibarra fritas, fue servida una ventresca de bonito en su jugo de gran ternura y succulencia. Siguió un lomo de bonito en una curiosa salsa elaborada con mejillones y azafrán, un contraste en toda regla que, sin embargo, funcionó a nivel gustativo y mostró la cara más vanguardista y original de este inquieto cocinero.

Finalmente, Jon Agirreburualde sirvió un clásico bonito en piperrada siguiendo la más pura tradición vasca, con la particularidad de que dicha piperrada, elaborada como si fuera una salsa verde, resultó especialmente melosa acompañando al bonito de manera excepcional.

En tan copiosa cena, no faltó el maridaje con buena sidra, uno de los productos que mejor armonizan con el exquisito túnido de nuestras costas. En este caso, fue realizado un hermanamiento entre la sidra gipuzkoana de Urbitarte, sidrería de Ataun dirigida por Demetrio Terradillos, y la sidra asturiana de Llagar Bernueces, uno de los llagares más antiguos de Asturias, situado en las cercanías de Xixón. Tanto una como otra acompañaron de manera magistral



La 'ruta' del bonito' ta resultando una auténtica experiencia gastronómica.

a las tres preparaciones del chef del bar Oilarra. En resumen, una jornada especialmente variada e intensa en la incansable ruta de nuestro sacrificado gastrópata que concluyó de la mejor manera imaginable: maridando dos grandísimos productos como son la sidra y el bonito.



Josema Azpeitia