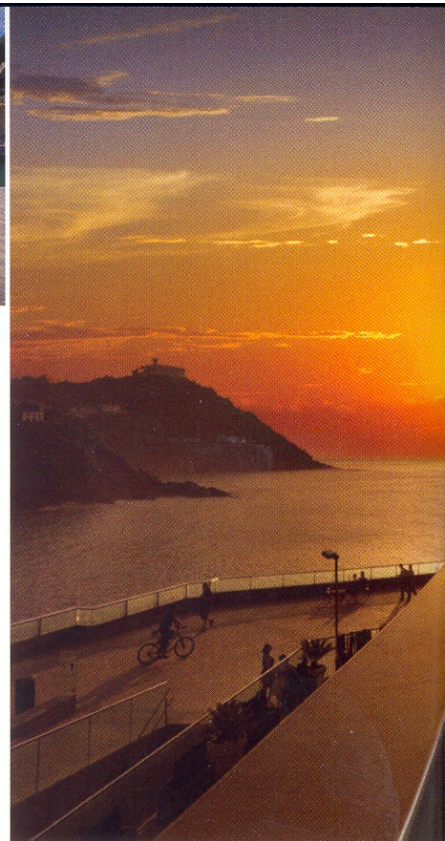
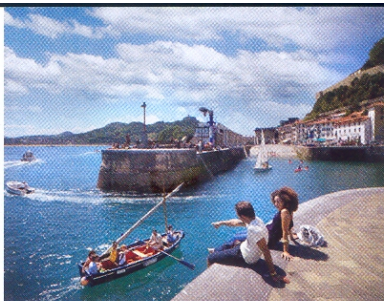


GASTRONOMÍA

Texto: Jordi Jofré
Fotos: Gipuzkoa Turismo



Gipuzkoa

Comer como en casa de la abuela

Existen lugares donde sentarse a la mesa pasa de ser un hábito cotidiano a casi un espectáculo en toda regla. Gipuzkoa es uno de ellos. Rutas de pintxos, restaurantes dirigidos por chefs de fama internacional, mercados nutridos con las mejores materias primas, el txakoli y el queso Idiazabal... toda una delicia al alcance de nuestra mano

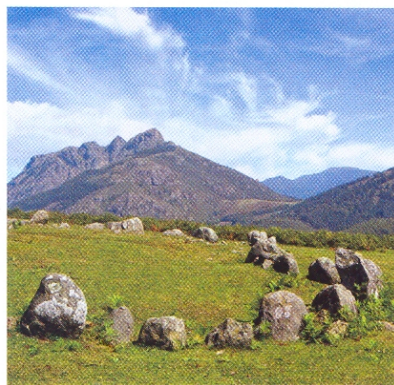


gastronomiavasca.eu

Las abuelas cocinan de maravilla. Y si son vascas aún más. La mía, que nació en Donosti a principios de siglo pasado, ha dejado en la memoria familiar tres huellas inolvidables: su saber estar, el cariño que se le escapaba por los poros y los platos que nos regalaba. A día de hoy, cuando la recordamos, nos parece que casi es posible volver a degustarlos con ella y su delantal esperando a rellenarnos el plato. A la abuela Mari ya no la tenemos entre nosotros, pero afortunadamente todavía podemos disfrutar de platos parecidos –nunca iguales, claro– cuando nos escapamos a Gipuzkoa. Y es que aquí se come como en casa de la abuela.

El GPS estomacal

Antes se viajaba para conocer las arcadas de una iglesia, para admirar



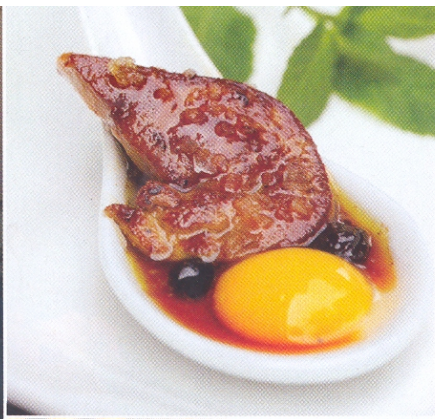
el retablo de una catedral o atraídos por la exposición de nuestro artista favorito. Ahora, muchos nos escapamos de la rutina guiados por unos placeres menos espirituales: un buen puchero, vinos que quitan el hipo, platos dignos de maharajás, un postre que se ríe de las dietas... Poderosas razones para decantarse por un lugar u otro. Después y para hacer una buena digestión, ya nos

daremos un paseo por el casco antiguo de la población o haremos cola para entrar en la pinacoteca elegida. Gipuzkoa, en este sentido, tiene mucho que decir. Es indudable que se halla en un puesto privilegiado dentro de la lista de los más *gourmets*. Dos elementos la han aupado a este escalafón: una tradición que no tiene miedo a la imaginación y unas materias primas de excelente calidad. Ya sea degustando tapas en un restaurante popular o deleitándonos con el atrevimiento de un reputado chef, el placer de sentarse a la mesa está asegurado.

¡Vámonos de pintxos!

Toda una filosofía. Así podríamos calificar, sin temor a equivocarnos, el acto de irse de *pintxos*. No estamos hablando sólo de degustar obras de arte





Museos para disfrutar e ilustrarse

Una manera divertida de acercarse a la gastronomía guipuzcoana es visitar los centros de interpretación ligados a su cocina y productos. Disponemos de varias opciones para ello:

- **D'Elikatuz.** Ubicado en la localidad de Ordizia, es un espacio dedicado a la alimentación, nutrición y la gastronomía. Se puede participar en degustaciones con productos de calidad. www.delikatuz.com
- **Centro de Interpretación del Queso Idiazabal.** Para conocer los secretos de esta obra de arte con denomina-



ción de origen. Incluye un curso de iniciación de cata de quesos, atendiendo a su olor, color y sabor. www.idiazabalgaztarenmuseoa.com

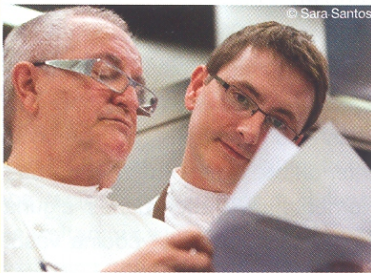
- **Sagardoetxea Museo de la Sidra Vasca.** Historia, pasado, presente y el futuro del mundo de la manzana, la sidra y su importancia cultural en Euskadi.

www.sagardoetxea.com

- **Museo Gorrotxategi.** Un homenaje al oficio del confitero desde el siglo XV hasta finales del XIX. Los más golosos disfrutarán aquí como si fueran niños. www.gorrotxategi.com



En lo más alto del estrellato



© Sara Santos

Dicen que en estos lares podemos encontrar la mayor concentración de estrellas Michelin por metro cuadrado. En dichos establecimientos la creatividad no tiene límites y se crean platos —obras de arte para muchos— que fusionan con maestría colores, texturas y sabores, creando un abanico de sensaciones muy placentero. Nuevos valores conviven con chefs reputados que atesoran una larga e intensa trayectoria en el mundo culinario. De esta manera, dos generaciones juegan a ver quién es más sorprendente y atrevido, sin perder de vista las raíces de la cocina vasca. Además, no es extraño ver a alguno de estos genios saludando a los comensales, desterrando así la idea de que siempre la alta cocina es para sibaritas y donde no hay lugar para la cercanía. A continuación encontrará algunas sugerentes propuestas en forma de restaurantes: **Zuberoa, Arbelaitz, Alameda, Mugaritz, Arzak, Akelarre** o, entre otros, **Martín Berasategui**.

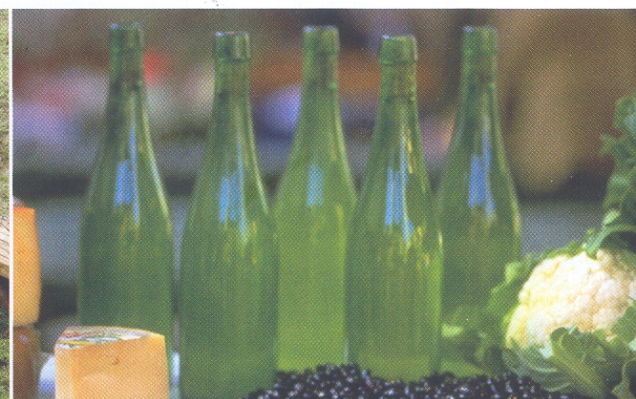
en miniatura; esta costumbre, extendida por toda España pero que seguramente tenga aquí su máximo exponente, es un acto que sirve como un importante elemento de cohesión de la sociedad vasca. Así, los grupos de amigos, a veces realmente heterogéneos, se reúnen con la excusa perfecta: el **chiquiteo**.

En familia o con la cuadrilla, delicias tradicionales u otras más modernas, la gastronomía más minimalista asoma como una opción amena y distendida para una velada. Por toda la geografía guipuzcoana encontraremos alternativas para estos menesteres, pero quizás sea **San Sebastián** —con perdón de Hondarribia y Zarautz— el lugar más famoso para ello. En la Parte Vieja, el Barrio de Gros, en San Marcial o Etxaide... las barras de los diferentes locales se hallan plagadas de estos mini tesoros que nos encandilarán. Tal es la afición por ello, que se organizan

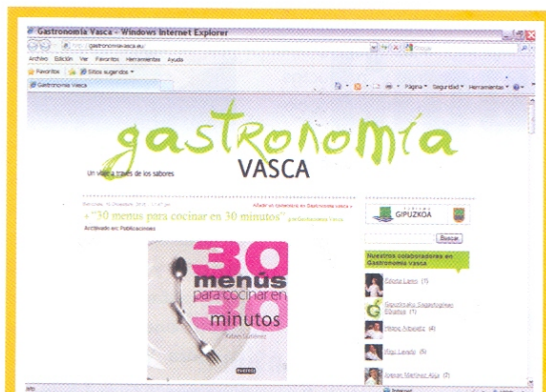
eventos para premiar a los más sabrosos y originales: el Concurso de Pintxos de Euskal Herria, el de Gipuzkoa o, entre otros, la Feria Mundial de la Cocina en Miniatura.

Sidras y Txakoli

De enero a mayo se celebra la temporada de la **sidra**, un momento idóneo para disfrutar de esta refrescante bebida. La provincia vasca nos tienta con más de 70 sidrerías repartidas por su territorio. En estos establecimientos se puede degustar directamente de la barrica y normalmente se acompaña de un succulento menú donde son habituales las chuletas, la tortilla, el bacalao con pimientos, las



GASTRONOMÍA



Cuaderno de Bitácora

Acorde con los nuevos tiempos, Gipuzkoa nos brinda la posibilidad de seguir toda su actualidad gastronómica gracias a un dinámico blog. Allí nos podremos ilustrar con recetas, consejos, publicaciones, noticias... un tesoro para los amantes de la cocina y para aquellos que quieran hacer sus primeros pinitos. La plataforma pretende ser un punto de encuentro entre cocineros, escuelas, sociedades gastronómicas, aficionados, etc. Cabe decir que para su puesta en marcha se ha contado con la ayu-

da desinteresada de algunos personajes conocidos, como Juan Mari Arzak, Andoni Luis Aduriz o, entre otros, Hilario Arbelaitz. Para que se hagan una idea, acabo de visitar dicho *site* y me he enterado de cómo se prepara el Mejor Pintxo de Euskadi –llamado Huevo al oro con migas de pastor y chipirón–, de todas las noticias sobre las Jornadas Gastronómicas de Debagoiena o, por ejemplo, el último galardonado con una Estrella Michelin. Más información en: www.gastronomiavasca.eu

nueces y el membrillo.

La historia del **txakoli** es, cuanto menos, curiosa. Hasta hace 30 años era un vino considerado de poca categoría. Hoy en día, se ha convertido en un referente dentro de la



gastronomía vasca. Y en esta resurrección mucho ha influido el empeño de los habitantes de Getaria. Para disfrutar de esta caldo joven, blanco y afrutado es buena idea decantarse por la **Ruta del Txakoli** que recorre más de 300 hectáreas de viñedos pertenecientes a Zarautz, Aia y a la localidad ya mencionada. Recuerde que esta bebida es ideal para acompañar entrantes, mariscos, pescados y ciertos tipos de carnes. Alguna excusa encontrará para degustarlo tranquilamente.

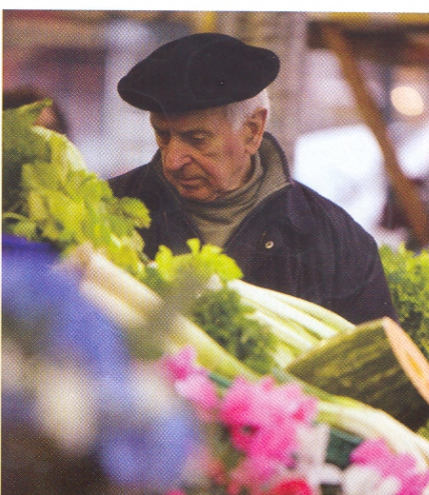
Mercados del paladar

Por toda Gipuzkoa se celebran mercados que nos permiten entender algunas de las razones de la buena reputación de la gastronomía vasca. Existen dos localidades que son muy recomendables para conocer estos puntos de encuentro. En **Ordizia** se celebra los miércoles quizás el más importante de ellos. Tan es así que es conocido como el *Wall Street* ya

que sus precios son una referencia para el resto del territorio. Localizado en la Plaza Mayor, ofrece un ambiente muy animado donde compradores y vendedores se reúnen rodeados de todo tipo de productos agrícolas y ganaderos. **Tolosa**, lugar de paso entre Navarra, Francia y Castilla, también cuenta con un mercado muy famoso. Aquí se pueden adquirir las famosas alubias, pero también otras delicias como morcillas y guindillas –las más ricas son, según los entendidos, las de Ibarra–. Es buen momento para recordarles algunas de las estrellas de la cocina vasca: cuajadas, manzanas, nueces, alcachofas o, según el paladar de un servidor, una de las más sabrosas: el **queso Idiazabal**.

Y todo esto regado por unos paisajes de película

Gipuzkoa puede presumir sin pudor de contar con uno de los menús paisajísticos más hermosos de la





Península. De las villas costeras y sus paseos marítimos al verdor de las montañas y sus caseríos, la variedad es una de sus virtudes más destacables. Pero también llama la atención una característica común a todos estos rincones: la autenticidad. A pesar de contar con algunos puntos donde el turismo es uno de los pilares fundamentales de su economía, ha sabido conservar casi a la perfección sus raíces y costumbres. Seguramente fruto de una fuerte personalidad, los guipuzcoanos reciben encantados a quienes les visitan, y casi siempre con la cabeza bien alta por el orgullo que les provoca vivir en esas tierras.

San Sebastián –Donostia– es para muchos un lugar inigualable. Conviven aquí la solemnidad de construcciones tan señoriales como el Gran Casino o el Palacio de Miramar junto al encanto de la Parte Vieja. La imagen de la bahía de La Concha, siempre bajo la atenta mirada de la isla de Santa Clara y

abrazada por los montes Urgull e Igeldo, suele quedar grabada en la memoria de aquellos que se escapan unos días a estos lares. No podemos olvidar su intensa actividad cultural y, como no, su oferta gastronómica. ¡Qué se puede decir de una ciudad donde hasta las barandillas y las farolas son hermosas!

Podríamos continuar con otros platos fuertes y acercarnos a degustar los sabores marineros de, por ejemplo, **Zarautz, Mutriku, Hondarribia o Zumaia**. Por cierto, esta última puede ser un estupendo punto de partida para conocer unos espectaculares acantilados y el casi único en el mundo flysch, una singular formación donde se puede estudiar cronológicamente las etapas geológicas como si fueran capítulos de la Historia.

Gipuzkoa es mucho más que el litoral. Hacia el interior nos espera un mundo donde el fragor del verde te envuelve sin concesiones. Pastizales, montes, bosques, cuevas con leyendas y caseríos son un es-

¡Hágalo usted mismo!

De la mano de San Sebastián Turismo, es posible disfrutar del taller **Pintxos Sanse**. Esta amena actividad permite conocer todo el proceso de creación de estas delicias en miniatura, de principio a fin. De esta manera, se compra la materia prima en los mejores mercados y tiendas especializadas de la ciudad, después se pasa a la elaboración, para terminar con lo mejor: la degustación.



Durante todos estos pasos se cuenta con la ayuda y consejos de un experto cocinero. Divertido, práctico y suculento. **Tel. 902 443 442, www.pintxosanse.com**



cenario ideal para la práctica del senderismo. Y si de poner en marchas las botas se trata, hay que tomar nota de los siguientes lugares: **Aizkorri, Aralar o Leitzarán**. Como en esta sección el buen comer es el protagonista, recuerden que siempre podrá visitar los mercados locales, escenarios ideales para tomar el pulso a una sociedad. ¡Disfruten de todas las bondades de estas tierras!

Más información

www.gipuzkoaturismo.net

