

AMA LUR

En un lugar privilegiado, en el claustro del museo de San Telmo, y con un acompañamiento que para sí quisieran los certámenes internacionales de la coctelería, los maestros de la Nueva Cocina Vasca, se ha presentado Ama Lur.

Ama Lur es un intento serio de creación y consolidación del cóctel autóctono. Esta iniciativa ha de servir para animar otras. Los potinges no son cócteles. Hay que tener mucho cuidado de no vernos invadidos por lo que puede ser una moda. Si Nueva Cocina sólo la pueden hacer grandes cocineros, esta coctelería está reservada a cualificados profesionales. La conjunción de productos del país es francamente difícil. Cuidado.

Txacolí es la base del cóctel. Perfecta elección la de este producto. Difícil atenuar su acidez, pero se ha conseguido. Jarabe de azúcar y zumo de limón han colaborado a su consecución y hacer un trago largo. Karpy, licor del país, contribuía a ese buen resultado.

Características a resaltar es que según se va haciendo el paladar a «esta extrañeza», va adaptándose y gustando más. Se aprecia más, cuando más se conoce. Por el hacerse a lo novedoso, del paladar.

Perfecto acompañamiento para este invento fue la colaboración de la Nueva Cocina Vasca. Pastel de krabarroca, tartaletas de revuelto de setas, merluza, anchoas, morcilla, txistorra, etc. Todo ello sirvió para inaugurar el festival de cine.

Maxim's, con Pepe y Manolo Dioni a la cabeza, como siempre. Su fórmula:

2/5 de txacolí.

1/5 de Karpy.

1/5 de jarabe de azúcar.

1/5 de zumo de limón.