



Sobre estas líneas:

Maialen Cano marca las "Japo Burguer de Bonito" con las que concluyó la sesión de "matrimonio" del 6 de agosto, y en la que se degustaron las sidras de la segunda foto. En las imágenes de abajo, podemos ver a los conductores del acto, Mikel Garaizabal y Unai Agirre, los cocineros y un responsable de Kofradia, así como el aspecto general de la sala durante la degustación.

Un interesante "matrimonio" entre bonito y sidra

Nuestra segunda incursión en "Kofradia-Itsas Etxea" fue el 6 de agosto para participar en la actividad **"Matrimonio: Bonito y Euskal Sagardoa"**, desarrollada en colaboración con la D.O. sagardozale. Presentaron el evento **Unai Agirre**, presidente de la Denominación y el enólogo **Mikel Garaizabal**, y fueron degustadas sidras de las casas **Zelaia, Astarbe, Iparragirre y Gartziategi**, mientras delante del público asistente tuvo lugar una didáctica sesión de Showcooking protagonizada por el cocinero **Aitzol Zugasti**, ex-profesor del Basque Culinary Center y actualmente dedicado de lleno a su empresa de asesoramiento gastronómico (www.aitzolzugasti.com), y la alumna del BCC **Maialen Cano Rekalde**.

Entre ambos prepararon los siguientes platos: Tosta de escabeche de bonito con verduritas; Taco de ceviche basque; Suquet de bonito y Japo Burguer de Bonito. Al final de este reportaje ofrecemos las recetas de estos platos, que además de estar perfectamente ejecutados y primorosamente presentados, marinaron a la perfección con las sidras, que también fueron excelentemente presentadas y servidas por los dos "animadores del evento, poseedores de buenas tablas al respecto.