


# COVID-19

## la Gastronomía confinada

**K** Pilota

GETARIAKO TXAKOLINA  
CRIANZA RIOJA ALAVESA  
ROSADO NAVARRO

Síguenos en  @GrupoLaNavarra



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran  
cocina tradicional vasca actualizada en igara

ARATZ ERRETEGIA

Zabaleta anaiak



# Aratz erretegia



- Cocina tradicional basada en el producto de temporada
- Especialidad en carnes y pescados a la parrilla
- Amplia terraza de verano
- Comedor privado para comidas de empresa
- Bodega climatizada con una amplia selección de vinos de calidad



Igara bidea 15 (Junto a DV)  
943 21 99 89 / 943 21 92 04



# ondojan.com

Nº 188 Mayo 2020

ZUM EDIZIOAK, S.L.

Patrizio Etxeberria, 7

20230 LEGAZPI

Tf. 943 73 15 83

E-mail: zum@zumedioak.com

Impresión Leitzaran Grafikak

Depósito Legal: SS-1097/03

josema@zumedioak.com

**Coordinación:** Josema Azpeitia

**Redacción:** Josema Azpeitia e

Imanol A. Salvador

**Colaboradores:**

Mikel Corcuera, Dani Corman,

Alberto Benedicto, Aitor Buendía,

Nere Ariztoy, Arnau Estrader,

Manu Méndez, Carol Archeli,

Anne Otegi, Vanessa Blázquez,

Txemari Esteban y Javier Etxayo

**Fotografías:** Ritxar Tolosa,

Josema Azpeitia y Archivo

**Diseño:** Truke Estudio Grafikoa

**Maquetación:** Ritxar Tolosa

**PUBLICIDAD:**

Josema Azpeitia (609 47 11 26)

Iñigo Etxenike (655 74 46 57)



Aldizkari hau hilibetero banatzen da Gipuzkoako jatetxeetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jatetxe eta tabernen laguntzari esker.

Esta revista se reparte mensualmente en los bares, restaurantes, hoteles y oficinas de turismo de Gipuzkoa, gracias a la colaboración de los bares y restaurantes que se anuncian en sus páginas.

Ondoian.com no comparte necesariamente las opiniones expresadas por sus colaboradores. Asimismo, declina cualquier responsabilidad en caso de modificación de los precios, programas, horarios o fechas de las diferentes informaciones recogidas. Los precios de menús, cartas, etc... no son contractuales y pueden estar sujetos a cambios de última hora o errores tipográficos.

## estúpido concienzudo

### Hora de protestar

**A**l igual que el mes pasado, Ondoian.com se publica este mes on-line y será distribuido, al igual que su predecesor, en nuestras redes sociales y por conductos como el Whatsapp, correos electrónicos, etc... El Coronavirus nos mantiene todavía confinados y la Hostelería, el gremio más castigado por sus consecuencias, sigue parada y cerrada hasta nuevo aviso sin que nadie se aventure todavía a predecir cuándo podrá este sector ponerse de nuevo en marcha y en qué condiciones. Por lo tanto, sigue siendo inviable mantener esta publicación en sus parámetros habituales.

Pero hay una diferencia sustancial entre el número de abril y éste de mayo: el número anterior fue un ejemplar "convencional" mientras que éste es un número muy especial: 182 páginas frente a las 48-64 habituales, en las que cobran especial importancia las páginas denominadas "La Gastronomía Confinada", en las que han tomado parte más de 100 personas, ya sea en la forma de especialistas entrevistados por su condición de voces autorizadas dentro del espectro gastronómico, ya sea en la forma de participantes en un cuestionario que enviamos a docenas de cociner@s, gastrónom@s, periodist@s... no sólo de Gipuzkoa, sino de todo Euskal Herria y el resto del mundo, obteniendo una respuesta espectacular. Merece la pena leer los testimonios de todas estas personas a las que no sabemos cómo agradecer su participación y que muestran su honda preocupación ante la situación actual de la Gastronomía y la Hostelería y las consecuencias que ello puede conllevar en un futuro que nadie, absolutamente nadie es capaz de dibujar con claridad. Si hay una conclusión que se puede obtener



entre las docenas y docenas de opiniones que conforman este ejemplar de Ondoian.com, es que el gremio de la Hostelería se ha portado de una manera ejemplar, cerrando la persiana los primeros y manteniéndose confinados sin protestar mientras que desde las instituciones no sólo no se les informa absolutamente de nada sobre su futuro, sino que no se les concede ninguna ayuda en condiciones y las pocas que llegan a los hosteleros, como al resto de los autónomos, lo son en la forma de unas miserables migajas que para nada solucionan la más mínima parte del desastre que vive y va a vivir este sector en cuya "defensa" hinchaban hasta hace poco el pecho los políticos, sobre todo cuando había una cámara cerca o un fasto que celebrar con la Michelin, la Repsol, los "50 Best"... ¡Van a defender ahora a la hostelería de base con el mismo ahínco que hasta hace poco lo hacían con la élite culinaria ??

La sospecha es que no, que a las instituciones poco les importa el destino de un sector que tiene que dejar de ser "bueno" y pasar de las palabras a las protestas, de lo contrario, nadie, y menos nuestras instituciones, van a mover un dedo por él.

**Josema Azpeitia**  
Periodista gastronómico



ONDIOJAN 188 EDITORIAL 03 HOMENAJE A JOAQUÍN FERNÁNDEZ 04  
OPINIÓN 06 COLABORACIONES 08 ARTE LÍQUIDO 10 ITSASOTIK 11 OREKATUZ 12  
MENUO MENÚ 13 SUPLEMENTO ESPECIAL: LA GASTRONOMÍA CONFINADA.  
17-158: (ENTREVISTAS CON ENEKO GOIA, MIKEL UBARECHENA, NACHO CALVO,  
JUAN MANUEL GARMENDIA, XABIER ZABALETA, FLAVEL MONTEIRO, JACQUES  
BALLARIN... Y MÁS DE 100 COCINER@S, PERIODIST@S Y GASTRÓNOM@S). CON  
LAS MANOS EN LA MASA: BEGOÑA DEL TESO 159 GUÍA DE RESTAURANTES 160  
PLACERES GASTRONÓMICOS 179 DORMIR EN GIPUZKOA 181

**El pasado martes 28 de abril nos despertamos con la malísima noticia del fallecimiento de Joaquín Fernández Rebollo, propietario y alma mater de la Coctelería Dickens del Boulevard donostiarra, cueva de las maravillas donde una y mil veces este leonés universal nos había deleitado con sus fantásticos cócteles, su insuperable Gin Tonic, su carisma y su conversación, al igual que lo ha hecho durante décadas con miles de clientes que frecuentaban el Dickens cual lugar de peregrinación.**

**Se da la circunstancia de que Joaquín Fernández había hablado una semana antes con nosotros para interesarse por nuestra salud y para comunicarnos que acababa de crear un nuevo cóctel, denominado "Verde Esperanza", con el que quería celebrar el final de la pandemia ocasionada por el Coronavirus. De hecho, dicho cóctel, que ilustra la página contigua, iba a ser ofrecido con su receta en este ejemplar de Ondojan. Lo que no contábamos era con que en tan breve espacio de tiempo se iba a convertir en un homenaje póstumo al entrañable barman cuyo corazón falló antes de que pudiera volver a abrir la puerta y ofrecer su última creación a sus clientes y amigos.**

**Descansa en paz, Joaquín. Contigo muere un estilo de hostelería que tardará en volver, y si lo hace, no lo hará con la elegancia y la profesionalidad que tu le imprimías... que la tierra te sea leve, amigo.**

## JOAQUÍN... CAMPEÓN !!



**RAFAEL  
GARCÍA  
SANTOS**

**Crítico  
gastronómico**

**H**e tenido una admiración enorme y una amistad inquebrantable con Joaquín Fernández. Me unió con él la pasión por la coctelería. No he conocido otro barman con tanta sensibilidad gustativa. Hasta el punto de haber triunfado en los más reputados Concursos Internacionales. Fuera donde fuera la disputa: a Joaquín había que ganarle. Siempre era el favorito: en Londres, Hong Kong, New York... lo que contribuyó a convertir a Dickens en un templo mundial de la coctelería. Le he visitado cientos de veces; dándome a probar las nuevas fórmulas que iba a presentar a los campeonatos. Sintonizamos porque compartimos el mismo concepto: de trago largo afrutado y exótico. Coctelería tropical en sintonía con la alta cocina de vanguardia. Me fascinaban ese concepto contemporáneo y esos sabores cosmopolitas que él proyectaba con una elegancia y una armonía únicas. Pero esa tendencia que le llevó a la fama y que le hizo ser mi coctelero predilecto en el mundo se sustentaba en una maestría clásica inusual...bordaba todas las fórmulas históricas, como su inolvidable whisky sour. Un innovador ciertamente erudito.

Ganó el I Campeonato de España de Gin Tonic en el I Congreso Lo Mejor de la Gastronomía, celebrado en noviembre de 1999 en el Kursaal, en liza con 10 de los mejores barman del país. Cuando yo traslade el congreso a Alicante, en 2009, montamos un Palmeral en el que servía, junto a su equipo y con la ayuda de 10 estudiantes de hostelería, mil gin tonic cada día los cuatro días que duraba. Juntos impulsamos su popularización desde la década de los noventa. Nadie superaba su GIN TONIC. El secreto del GIN TONIC del Dickens no radicaba ni en la ginebra (Bombay Blanca) ni en la tónica (Schweppes). Radicaba en el limón verde de Murcia que empleaba para aromatizarlo y en el buen gusto innato que proyectaba: ¡Qué equilibrio! ¡Qué delicadeza! Y Joaquín añadía que en los hielos.

La historia del Gin Tonic tiene en Joaquín Fernández su mayor exponente. Siempre te recordare, muchos te recordaremos, como el mejor coctelero que jamás nos dio de beber. CAMPEÓN.



EL ÚLTIMO CÓCTEL DE JOAQUÍN FERNÁNDEZ

## VERDE ESPERANZA

(COCKTAIL SIN ALCOHOL)

### INGREDIENTES:

- 0,4 / 10 P Zumo de lima natural
- 0,8 / 10 P Zumo de manzana verde
- 0,4 / 10 P Zumo de uva verde sin pepitas
- 0,4 / 10 P Sirope de azúcar a la hierbabuena
- 8 / 10 P Agua tónica fría

### PREPARACIÓN:

En copa de 750 cl. introducimos 350 grs. de hielo más dos twist de naranja y uno de limón. Se vierte el agua tónica en la copa. El resto de ingredientes se introducen en la coctelera y agitamos con fuerza. Vertemos la mezcla en la copa y rematamos con un twist de limón. Decoración al gusto.

*“El cocktail VERDE ESPERANZA, representa mi aportación para todos vosotros, un toque de color y sabor en estos tiempos tristes.*

*Con la esperanza de poder disfrutar pronto de lo que más nos gusta, os esperamos para celebrar que hayamos vencido”.*

**Joaquín Fernández  
Rebollo**



**Mikel Corcuera**  
Crítico gastronómico

## SALSA MADRE, LÍO PADRE

**E**s de sobra conocido que la salsa bechamel es la crema básica o «salsa madre» de las croquetas y otros numerosos fritos, pero sin duda lo más incierto es su origen. Las memorias apócrifas de la **marquesa de Créqui**, del siglo XIX, le atribuyen la creación de esta salsa a **Louis de Béchameil**, marqués de Nointel, (1630-1703), quien ocupó el cargo



de mayordomo en la corte de **Luis XIV**. Era, sin duda, un auténtico gourmet y un caballero de gustos y modales extremadamente refinados. Fue además un financiero importante y, según el pensador y socialista utópico **Saint-Simon**, «amante de la pintura, de las piedras preciosas, de los bellos edificios, de los jardines y de la buena mesa». Y es que a Louis de Béchameil también se le ha atribuido (un tanto legendariamente) la invención del «volován» y del «ragout à la financière».

Posiblemente la salsa en cuestión se trata de una receta antigua, perfeccionada por su cocinero, quien posteriormente se la dedicó a él, como era costumbre en aquella época. Por otra parte su originario nombre Béchameil aparece transformado en Béchamelle en el libro de **Vincent de la Chapelle** «Le Cuisinier moderne» de 1735, perdiendo la mayúscula a finales del siglo XVIII, por lo que desde entonces la conocemos como béchamel o béchameil.

En la antigua receta no figuraba la leche, pero sí un fondo de jugo de ternera, que hoy ha desaparecido (si no es como mero complemento). Un contemporáneo de Béchameil, pero bastante mayor que él, el **duque d'Escars**, hombre corroído por la envidia, hacía este malévolo comentario al respecto de la invención de esta salsa por el marqués: «¡Está feliz, ese pobre Béchameil! Yo he hecho servir lonjas de pechugas de ave a la crema más de veinte años, antes de que él viniese al mundo y, ya veis, nunca he tenido la felicidad de poder dar mi nombre a la más humilde salsa».

De todas formas, de entre las diversas teorías sobre su origen que tiene más consistencia es la que se le adjudica su creación al chef **François Pierre de la Varenne** (1615-1678) cocinero de Luis XIV y contemporáneo de Béchameil, fundador de la cocina clásica francesa. Escribió el libro *Le Cuisinier François* en 1651 (obra clave que señala el paso de la cocina medieval de antaño a la alta cocina moderna) y donde indudablemente por primera vez se tiene constancia escrita de esta receta, la cual llevaría el nombre como una lisonja al influyente marqués. Sea como fuere ahí permanece impertérrita esta receta siglos después. Se atribuye a **Paul Bocuse** una frase que fue todo un símbolo de cómo las ideas reformadoras de la Nouvelle Cuisine no podían desconocer la cocina «de siempre»: «Todo cocinero que se precie debe saber hacer una béchamel, aunque nunca la utilice».

Se puede llevar más lejos la cosa en el terreno práctico. Cuando se inaugura una taberna de corte moderno, o sea, de mucha espuma, aires y esferificaciones, «la prueba del nueve» que se suele hacer, por supuesto, de forma discreta y anónima, es la de pedir dos cosas aparentemente bien simples e inocentes: un pincho de tortilla de patata y una croqueta (o algún frito que lleve bechamel). Suele haber más llantos que risas. Pues bien, pese a ser una de las salsas más hogareñas que existen, se ha perdido, por el apresuramiento del mundo actual, una de sus condiciones básicas: la paciencia. O sea, mucha muñeca y tiempo.

## ESSENCIA WINE

Asesoramiento • Formación • Catas y eventos • Tienda de vinos

General Echagüe 2 - Parte Vieja - DONOSTIA - 943 32 69 15

info@essenciawine.com

www.essenciawine.com





**Dani Corman**  
www.essenciawine.com

## ● INSTAGRAM ESTÁ QUE ARDE...

**N**adie sabe la magnitud de las consecuencias que puede traer la situación por la que estamos pasando. Lo que sí sabemos, al menos, es que nos ha cambiado sensiblemente una parte de nuestras vidas y todo indica que seguirá haciéndolo durante unos cuantos meses. Los hosteleros y pequeños comercios somos

los que estamos llevando la peor parte, sobre todo los que vivimos, en buena medida, del turismo. Olvidémonos esta temporada del cliente americano, nórdico, británico o australiano. O sea, los que más pasta gastan en vino. Suspendidos han quedado también los diferentes cursos de formación que tenía previsto impartir a lo largo de la primavera en diversas ciudades. Tampoco podremos conocer, por primera vez para mí, el **Piamonte** italiano, viaje previsto para esta primera semana de Mayo, ni asistir al campeonato del mundo de ancestrales organizado en Sanlúcar por el gran **Fernando Angulo** ni, claro está, a la jerezana **Vino-ble**, la mejor feria de vinos generosos del mundo. Pero no quiero aburrirlos con malas noticias, sino todo lo contrario. Me gustaría contarlos lo que, al menos en mi caso, está suponiendo de positivo este confinamiento.

Acostumbrado a pasar fuera de casa la mayor parte del día, he tenido la oportunidad de disponer de mucho más tiempo con mi familia y conocer mejor a mis hijos, poder disfrutar de ellos. Ayudarles con las *etxeko lanak*, me ha hecho valorar

mucho más el trabajo de los profesores de enseñanza primaria. Aunque yo también soy profesor, estoy seguro de que sería complicado para mí disponer de la paciencia necesaria para manejar una clase de veinte diablill@s. Vamos, que me quedo con mis alumnos, los que pasan la veintena.

Desde el punto de vista profesional, he tenido que adaptarme a nuevos modelos de impartir clases, *on line* claro está, lo que hace que tengas que estrujarte un poco más la cabeza para sacar el mayor rendimiento de los alumnos con una metodología diferente.

Me he visto obligado a avanzar en la implantación de la tienda *on line*, que estará disponible en los próximos días. Pero sobre todo, durante estas jornadas, me he reencontrado con el vino. Disfrutar con esas botellas guardadas

desde hace años o descorchar vinos de nuevos productores. Escuchar a diferentes personajes del vino contando sus historias en los directos de Instagram. Emocionantes algunas de ellas: **Pedro Parra** y su interpretación de los suelos; **Ramiro Ibañez** y **Willy Pérez** demostrando su conocimiento y buen hacer en Sanlúcar y Jerez respectivamente; **Ton Mata** y su relación con la biodinámica; **Jesús Solanas** con su personalísima visión de la gastronomía; **Dani Landi** y su sensibilidad con el terruño; **Juancho Asenjo** hablando de todo, porque cualquier cosa de la que hable da gusto escucharle; y otros tantos que me dejo, a los que estamos teniendo la oportunidad de escuchar gracias a sus entrevistadores, personas como **Hector Riquelme**, **Ismael Alvarez**, **Manu Jiménez**, **Juanma Terceño**, **Xabi Nolla**, **Juan Luis García** y, sobre todo, **Fernando Mora** quien incluso, junto a Jonas Tofterup, ha organizado un novedoso concurso benéfico de cata ciega *on line* para el próximo 22 de Mayo. Instagram está que arde...



**Bonarbe**  
aceite de oliva virgen extra

**ACEITES DE OLIVA VÍRGEN EXTRA DE LA NUEVA COSECHA**

BONARBE ARBEQUINA CULTIVADO Y ELABORADO EN LA ALMAZARA DE LA RIOJA  
BONARBE PICAL ELABORADO EN LA ALMAZARA DE JAÉN

Distribuidor: Representaciones Alai Berri 943 55 32 99

## LA RUTA SLOW

DAVID FRENTE A GOLIATH  
EN LOS MERCADOS DE PRODUCTOS

Desde "La Ruta Slow" venimos incidiendo desde siempre que nuestra apuesta es por el producto de cercanía, km 0, por un producto que sea de temporada, visibilizando a las pequeñas y pequeños productores. Ahora, en estos raros tiempos que nos toca vivir, lo defendemos si cabe con más ahínco. Por ello, en cuanto supimos de la clausura por parte del Gobierno Vasco (afortunadamente revocada) de los mercados de pequeños productores en Euzkadi, nos sumamos al manifiesto que reivindicaba el valor del producto cercano y directo.

Esto no significa, y es importante dejarlo claro, que este-mos en contra de los "super". Entendemos que deben tener su espacio, que hay productos que nos llegan por ese canal... pero lo que no puede entenderse es que a la población nos obliguen únicamente a elegir ese canal suprimiendo el único directo que teníamos con los baserritarras. Lo dicho; fue cuestión de días para que se revocara tal decisión. Aplaudimos que la presión ejercida, incluso dentro del propio ejecutivo vasco, lo posibilitara.

Dicho lo cual, los pequeños productores, al igual que otros sectores, están viviendo un cambio sustancial en sus vidas. El mundo virtual ha venido sí o sí a quedarse. Ya no se puede estar al margen de las redes sociales o las plataformas digitales. La situación de confinamiento ha acelerado lo que algunos colectivos de alimentación cercana venían barruntando tiempo atrás. Lo que ha ocurrido es que no ha sido posible esperar más y así lo estamos reflejando semana tras semana en nuestro programa.

Tenemos a nuestras pequeñas y pequeños productores trabajando con plataformas digitales, sí, pero también con sistemas tan básicos, sencillos y directos como el whatsapp, el teléfono o el mail. Y no sólo eso, mantienen su presencia en los pequeños mercados sean al aire libre o en frontones o espacios cerrados. Queremos seguir teniendo producto cercano, de temporada, directo y con todas las garantías de salud.

Orain inoiz baino gehiago, km0!

## Aitor Buendía

Eibarrés, VITORIA-GASTEIZ  
Comunicación y Slow Food  
[www.blogseiteitb.com/larutaslow](http://www.blogseiteitb.com/larutaslow)



## TURISMO GASTRONÓMICO

ENTRE  
OVEJAS

Despiertas. Otro día...menos, vamos a ser positivos. Sin motivo para madrugar te levantas porque como el cuerpo es sabio ya te ha echado de la cama cuando se da cuenta de que, a partir de ese momento, lo tuyo no es falta de sueño sino pereza.

Lo de encender la tele y encima para ver **las noticias**... eso... eso es para los valientes o para los **inconscientes**. El caso es que como "dicen que" **la información es poder**, vamos a ver qué cuentan no vaya a ser que como llevas varios días pasando de ella, igual hasta hay *fecha de final de confinamiento* y no te has enterado.

Y empieza el **bombardeo**. *Que si hay que dejar salir a los niños a la calle* (pobres, santa paciencia tiene esta generación, se han ganado el cielo) *que vayan al súper y a las farmacias con uno de sus padres*... ¿Cómo? ¿Qué? No entiendo nada... Yo creo que lo que deben de estar deseando hacer es correr, **saltar y jugar al aire libre**... Y si me dejaran a mí, me uno.

Y luego vienen las **noticias** generales y las del sector en el que trabajo, perdón, trabajaba... hasta hace nada (parece que lo fue ayer... y es que lo fue).

"El impacto de la crisis en el sector del turismo se cifra en alrededor de **100.000 ME** a final de año" "La **caída del PIB del turismo en España podría ser del -34%**".

Decides hacer lo más saludable para tu mente y tu cuerpo. Apagar. Y te llega un mensaje al móvil: "Esta noche en la 1 sale un chaval que conozco en un **programa**" -"¿Qué programa es ese?"- "**Entre ovejas**, sale él, Melani Olivares y Mariló Montero... haciendo la **trashumancia** por el **Pirineo**" -"¿Cómo? Menuda mezcla jajajaja" -"Es **pastor de alta montaña** y un apasionado de la fotografía... y saca unas fotos..."

Y así descubres a **Zacarías Fievet**, un pastor de 23 años del que me declaro absoluta fan. "**Estamos desnaturalizándonos y somos naturaleza. ¿Cómo olvidar nuestras raíces, cómo podemos saber a dónde vamos sin saber de dónde venimos?**" Y es entonces y sólo entonces cuando decides volver a encender la tele. Zaca si lo merece.



## Nere Ariztoy

Consultora de turismo  
gastrocnómico especializada en  
sistemas alimentarios





## BURP...!

## BJCP

Las siglas BJCP significan **Beer Judge Certification Program**, es una organización de Estados Unidos que fue fundada en 1985 por la asociación de cerveceros caseiros de Estados Unidos y la *Home Wine and Beer Trade Association*. El objetivo principal del BJCP es **elaborar una guía de estilos y tipos de cerveza** que permita a los jueces ser igual de efectivos en todo el planeta.

**Todos podemos ser catadores de cervezas**, con más o menos idea, gusto o paladar; pero ser miembro del BJCP implica saber tanto sobre los estilos que existen, como sobre como calificarlos según su aroma, aspecto, paso por boca y gusto. También deben conocer los defectos como el DMS o Diacetyl y deberán tener conocimientos sobre materias primas, elaboración de cerveza, métodos de cata... En fin, implica ser un **juez que proporciona una calificación justa en cada estilo**.

Hoy en día hay **34 estilos**, con un total de **110 tipos de cerveza**. Y hay que tener en cuenta que cada cierto tiempo se van incorporando estilos nuevos; **la última guía se escribió en mayo del 2015**, así que, seguramente, dentro de poco, las cerveceras competirán con nuevas normas.

Últimamente se ven concursos de catas en cada feria cervecera artesana o en los **concursos de medallas** (Barcelona Beer Challenge, Fira del Poblenou, Granada Beer Festival, etc). Se intenta que estas medallas o premios las otorguen miembros del BJCP, para que las competiciones sean imparciales y no haya mucho tongo de la mano de patrocinadores o "amiguitos".

**¿Cómo puedes ser juez de BJCP?** Bueno, no es complicado el acceso, pero además de tener todos estos conocimientos mencionados deberás demostrar lo que sabes, realizando un examen práctico de degustación; y pagarlo ¡claro!, Son 40€. Este examen se suele realizar una vez al año en España. Tienes toda la información en [www.bjcp.org](http://www.bjcp.org). ¡Anímate!

**Arnau Estrader**

(Baga Biga Faktoria)  
Pº Ramón María Lili, 8  
Gros - DONOSTIA



## DÍ...VINOS

GRAN CERMEÑO CRIANZA 2014  
(D.O. TORO)

Bodegas Covitoro nace en 1974 fruto de la iniciativa y el afán de superación de un grupo de viticultores de la zona. Comienza su actividad con la cosecha de 1978 y **fue uno de los precursores de la Denominación de Origen Toro hasta su constitución en 1987**.

Poseen una parte importante de los viñedos más antiguos de la Denominación de Origen. Este vino se elabora con uvas de la variedad Tinta de Toro de **viñedos de más de 40 años de edad, vendimiados a mano**. El cuidado y las labores de viñedo se realizan de forma tradicional respetando en todo momento la armonía con el medio ambiente.

Con los aromas típicos de la variedad y con gran riqueza y profusión de matices, Gran Cermeño Crianza es un vino persistente, glicérico y brillante. De color rojo picota intenso, es fino en boca, con una complejidad aromática y con unos taninos redondos y perfectamente integrados que hacen de él un vino sabroso y largo en sensación, fruto de su cuidada elaboración y su crianza. Ha obtenido numerosos reconocimientos: **91 Puntos Guía Peñín 2015**, Medalla de plata International Wine Challenge Catavinum 2012, Zarcillo de Oro y Premios Zarcillo 2013. Es el vino de Toro ideal para acompañar carnes rojas, guisos y quesos curados.

**Jon Méndez**

(Vinatería Viniápolis)  
Birmingham, 8 (Gros)  
Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA





Alberto Benedicto  
www.aquavitaecocktails.com

## EL CÓCTEL EN TIEMPOS DE CUARENTENA

**E**stamos muy cerca de llevar en confinamiento 2 meses, y esto me ha hecho reflexionar sobre lo que hemos estado viviendo en el mundo de la hostelería y también

en el de la coctelería, y cómo esta crisis nos va a obligar a adaptarnos a los nuevos tiempos, aunque todavía es impredecible saber cómo.

El mundo de la coctelería ha sido uno de los que ha optado, me imagino que como muchos otros, por aprovechar el tiempo en formación, divulgación y puesta en común de muchos temas y aspectos de la coctelería, ya que de manera habitual, debido a la vorágine con la que vivimos, el estrés del "aquí y ahora", no nos deja tiempo para esta formación, para actualizarnos, para reciclarlos, para pensar en lo que hemos hecho y cómo lo hemos hecho, en lo que vamos a hacer y cómo lo vamos hacer, en cómo aprovechar mejor el tiempo, el espacio... durante este tiempo se han visto infinidad de iniciativas como webinar, "directos", reuniones on line, todo con la finalidad de que el tiempo pasara de manera más rápida pero también de que ese tiempo no pasara en balde, sino que nos ayudara a afrontar lo que está sucediendo y como remontar en el día D.

Sabemos que van a cambiar mucho los aspectos legales en cuanto a distancias y capacidad de local, pero lo que no sabemos con certeza es cómo influirá esto en nuestro día a día, en nuestra forma de relacionarnos entre los seres humanos. No olvidemos, que, durante siglos, los lugares donde más nos hemos relacionado ha sido en bares y restaurantes, si tenemos una cita con nuestra pareja o futura pareja, si tenemos una reunión de trabajo, una celebración... no quedamos en un museo o un parque sino en un bar o restaurante. Hay un dicho que dice: "los grandes acuerdos siempre se cierran con una gran comida", pero... a partir de ahora será igual? ¿O esas reuniones, citas, encuentros los seguiremos haciendo de manera on line tal y como lo estamos haciendo en este confinamiento?

Por otro lado, algo que nos intriga es cómo vamos a reaccionar socialmente. ¿Vamos a salir en avalancha a los bares o por el contrario vamos a salir con miedo y precaución? ¿Dónde está la línea que separara la precaución de la paranoia?

Dicen que después de toda revolución o crisis se renace, pero... ¿de qué manera y a qué coste? Yo creo que este momento puede ser un buen momento para enseñar al mundo lo que es la auténtica coctelería, un momento en el que vivimos una experiencia en un espacio tranquilo donde disfrutamos de la compañía y de los buenos tragos. ¿Será un buen momento para crear más coctelerías en nuestra ciudad? ¿Podremos concienciar a la sociedad de que es mejor disfrutar de un buen cóctel o copa que de una "batallera"?



El cóctel que os traigo hoy, es un cóctel muy especial para mí, del cual ya os hablé en varias ocasiones, pero en este caso, os traigo una adaptación para que podáis hacer estos días en casa. Éste fue, por decirlo de alguna manera, mi primer cóctel y sobre él llevo pensado algún tiempo, así de cómo me lancé a salir de mi zona de confort hace un año. Y ahora estamos en mitad de una crisis mundial, y la respuesta es sencilla y simple: decidí dedicarme a lo que amaba. Y esto mismo es lo que me anima ahora a reinventarme, ver cómo puedo ofrecer nuevas experiencias, nuevas vivencias, y como puedo ayudar a otras personas a que hagan lo mismo, pero sobre todo a cómo llevar el mundo de la coctelería al mayor número de personas posible, y que lo puedan disfrutar como lo disfruto yo.

### CÓCTEL AMETZAGAÑA

(Adaptación para hacer en casa)

#### INGREDIENTES:

- 4 cucharadas de helado de mandarina
- 2,5 cl Dry Curaçao Pierre Ferrand (Triple Seco)
- 5 cl Vodka Grey Goose
- 20 cl Naranja & Lichi Schweppes Premium Mixer
- 1 rodaja de naranja

**ELABORACIÓN:** Esta receta es una adaptación del cóctel para poderlo hacer en casa. En vaso de batidora añadiremos todos los ingredientes, batiremos bien y serviremos en nuestra copa. En caso de que la mezcla nos quede demasiado líquida, podemos añadirle más helado para conseguir una textura más cremosa. Decoraremos la copa con un gajo de mandarina



**Carol Archeli**

www.pescaderiaspe.com

## RETO, LECCIÓN Y ADELANTE. NO HAY MÁS

**E**n esta situación de confinamiento social a cada persona le está tocando luchar su propia batalla. Unos pelean con la

soledad, otras con la enfermedad, unas con la tristeza, otros con el aislamiento, el cansancio, la apatía, el estrés, la enfermedad de un ser querido, la enfermedad de las amigas o los amigos, la lejanía de las personas, la falta de abrazos, la falta de besos, la falta de sonrisas o el estrés, el exceso de trabajo, de conexión, la tristeza de ver a otros tristes, la dificultad de mantener alegres a los niños o a los mayores...

Y para tod@s, más duro o menos duro, esto no deja de ser más que un gran aprendizaje. Cada uno aprenderá lo que quiera o lo que pueda y tomará la lección que quiera o que pueda tomar.

Por ahora, que lo sepamos, solo hay un claro beneficiado de todo esto: el planeta. El ambiente, el aire que respiramos, el oxígeno, la naturaleza.

Parece que la madre Tierra hubiera dicho en un momento: tenéis que parar, no aguanto más. Y se ha parado el mundo.

Y de esta saldremos y habrá cambiado mucho todo, seremos los mismos y las mismas pero seremos diferentes. Y ojalá que seamos mejores. Creo que cambiarán muchas cosas en el modo de vivir o quizás solo lo espero. Lo que es seguro que va a cambiar es el comercio local. El comercio pequeño, el de cercanía, el mercado, los mercados locales, los mercados de abastos.

El pequeño comercio estamos aprendiendo que hay otros modos de vender de los que pensábamos, hay otros modos de acercarse al público, hay otros modos de hacer nuestro negocio y hacer las cosas bien. Y a todo esto, con nuestros pequeños o grandes errores el coronavirus también nos está enseñando.

Reto y lección, y adelante. No hay más.

Además del coronavirus, en los mostradores de nuestras pescaderías la protagonista la antxoa. Al principio de confinamiento protagonista por su ausencia, ya que los barcos inmensos en la costera decidieron parar su actividad. Y a mediados de abril, de nuevo, protagonista por su presencia porque la flota decidió reanudar la pesca. Y parece que nos viene que ni al pelo, porque la antxoa es un pescado azul y fuente de vitamina D.

Se están relacionado mayores índices de vitamina D con menor probabilidad de contraer la enfermedad. Así que parece que la naturaleza está, una vez más, de nuestro lado y nos la pone en la mesa. Habrá que aprovecharla ¿no?

Mi consejo no puede ser otro que nos animemos a consumir antxo. Por todo lo dicho y por tratarse de un producto de km0, local y de temporada Formas de consumo hay miles, pero yo también invitaría aquí a que cada uno y cada una le eche su imaginación, ahora que, en teoría tenemos más tiempo.

En nuestra página web hay unas cuantas vídeo recetas sobre el antxoa y podéis consultarlas y animaros a hacer. Son recetas muy básicas, muy fáciles y muy sanas como siempre. Pero yo os invitaría que fuerais un poco más allá y le echarás imaginación. ¡Ánimo!

### PIZZA DE ANT XOAS MARINADAS

**INGREDIENTES:** Una base para pizza; Pimientos rojos, verdes y amarillos fritos en tiras; Pepinillos en tiras; Tomates cherry cortados en rodajas finas; Medio kilo de anchoas limpias de cabeza y espinas, en filetes; Una lata pequeña de bonito desmigado en aceite; Un poco de queso para gratinar; Orégano seco; Hojas de rúcula; Albahaca fresca. Para el marinado de los filetes de antxoa: una parte de aceite de oliva, una parte y media de zumo de limón, pimentón dulce, pimienta recién molida, una cucharada de miel y un diente de ajo picado finamente

**ELABORACIÓN:** Primero se prepara el marinado de las anchoas juntando todos los ingredientes en un bol, se introducen los filetes de antxoa y se dejan marinar 2 horas.

Se prepara la pizza la base, se unta la salsa de tomate aliñada previamente con albahaca fresca cortada. Se colocan las tiras de pimiento ordenadamente, las rodajitas de tomate, las tiras de pepinillo, el bonito desmigado en lata y finalmente se sacan los filetes de anchoa del marinado y se colocan en la pizza. Luego se espolvorea el queso, el orégano y se mete al horno 15 minutos. Cuando queden 2 minutos para terminar la cocción se añaden la hojas de rúcula previamente aliñadas.

¡Y a disfrutar de comer con las manos! On again!





**Anne Otegi**

OSOA.sukaldaritza&ikaskuntza

## TXUNDITUTA!

**M**aravillada estoy. Un mes de confinamiento ha conseguido una de las mayores hazañas en

cuanto a hábitos de consumo de lo que recuerdo jamás y todavía me acuerdo del anuncio del helicóptero de Tulipán, no digo más. Supongo que se habrán enterado de que la Diputación revocó la prohibición de celebrar los mercados semanales en los diferentes municipios de Gipuzkoa, si no se lo cuento yo. Resulta que los expertos en higiene se dieron cuenta de que celebrar mercados al aire libre, con aforo limitado, medidas de distanciamiento reguladas por los ayuntamientos y productores que distribuyen sus productos en mano es mucho más seguro que acudir a una gran superficie con grandes colas, autoservicio y aire viciado. Resulta que los consumidores nos hemos puesto de acuerdo en reclamar nuestros derechos como agentes activos y solo ha hecho falta una pandemia mundial, perdón por la ironía. Pero es cierto que estoy maravillada y orgullosa y esperanzada.

Darse cuenta de que el sector primario es indispensable para nuestra VIDA, en mayúsculas, es algo muy grande. Gracias a todo el mundo.

Leo en los bajos de las páginas de noticias cuáles serán los empleos más demandados en el nuevo mundo; ingenieros, expertos en Big Data, ciberseguridad y robótica (para sustituir las persona en trabajos mecánicos). Por mi parte, vaticino la necesidad de sindicalistas que apoyen luchas en pro de la creación de puestos de trabajo pensados para las personas. Llámeme loca.

Como goierritarra que soy, habitante de Ordizia y su mercado con 500 años de historia, no puedo menos que aplaudir a toda la gente que hace posible que podamos seguir disfrutando de alimentos de temporada y de nuestras tierras. Buen marcador de nuestra identidad.

OSOA comparte recetas que aporten valor a estos alimentos y a sus productores, creando gastronomía sincera, de la que alimenta y nutre en cuerpo y alma. Cocina que respete el



entorno en producto y técnica. Tradición culinaria sin élités ni dogmas. Cocinando para todos. Quizá haya llegado la hora y estaremos encantadas de ayudar.

## PASTA INTEGRAL CON CEBOLLA CARMELIZADA Y GUISANTES

**INGREDIENTES:** Pasta integral, 2 cebollas dulces, guisantes frescos, 1 zanahoria, alcachofas, aceite de oliva, sal y para un toque cremoso, yogur natural, queso fresco o tofu sedoso.

**PREPARACIÓN:** Desgranar los guisantes y cocerlos en agua hirviendo. Enfriar y reservar.

Cortar las cebollas en medias lunas finas, saltear a fuego fuerte, añadir sal y pochalar lentamente hasta caramelizar. Reservar. Disponer una cazuela amplia y llena de agua al fuego y cuando hierva cocer la pasta. Reservar.

Freír a fuego vivo la zanahoria y las alcachofas y agregar el resto de ingredientes reservados. Salpimentar. Como toque final añadir el ingrediente cremoso al gusto y servir.

### FREECOOKING

*Ayuda consciente hacia una gastronomía sencilla, natural y equilibrada.*

**TAILERRAK  
KOMUNIKAZIOA  
AHOLKULARITZA**

Email: info.osoa@gmail.com Tel: 667.653.580/676.211.206



## Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

### TULIPA DE MANTEQUILLA RELLENA DE CHOCOLATE

**INGREDIENTES:** Para preparar el relleno de chocolate: calentar en un bol al microondas 400 grs de nata para montar. Una vez caliente, añadir 200 grs de tableta de chocolate negro, y mezclar bien hasta deshacerlo completamente. Dejarlo enfriar totalmente. (5-6 horas). Con ayuda de una varilla, montarlo hasta conseguir que quede como una nata montada. Reservar en el frío. **Para las tulipas:** 80 grs de mantequilla derretida; 80 grs de azúcar; 80 grs de claras de huevo; 80 grs de harina tamizada.

#### ELABORACIÓN:

**1.** Encender el horno a 150 ° C- **2.** Mezclar todos los ingredientes en un bol. Dejar reposar al frío 10 minutos. **3.** Sobre un papel de horno, poner una buena cucharada de esta preparación y con ayuda de una cuchara, darle forma redonda. **4.** Hornear hasta que esté dorada. **5.** Sacar con cuidado del horno, y con ayuda de una espátula colocarla encima de una flanera y presionar un poco hasta que coja la forma de tulipa para rellenar (este moldeado de la tulipa, hay que hacerlo, rápido, puesto que una vez fría, la tulipa, se vuelve quebradiza y ya no se puede doblar). Reservar.

**Consejo de emplatado:** Colocar una tulipa de mantequilla, y rellenar con el chocolate. Decorar con nata semimontada y listo. También podemos rellenar la tulipa con una bola de helado de vainilla, fresas con nata, etc.

Esta receta la elaboraron **Ane e Irene**.

(Recetas elaboradas en los fogones de la **Sociedad Gurea** de Altza (Donostia), que colabora desinteresadamente en esta iniciativa).

#### Txemari Esteban

Asador Botarri  
Oría 2. TOLOSA



Garantía de  
productos naturales  
*Elikagai naturalen  
bermea*

www.ogiberri.com



# GOIERRI

zerbitzuak eta  
alojamenduak

## JATETXEAK

### ARAMA

Toki Alai ..... 943 88 89 53

### ATAUN

Lizarrusti ..... 943 58 20 69

### BEASAIN

- Artzal Enea ..... 943 16 31 16
- Dolarea ..... 943 88 98 88
- Guregas ..... 943 80 54 80
- Kattalin ..... 943 88 92 52
- Kikara ..... 943 88 62 34
- Mandubiko Benta ..... 943 88 26 73
- Salbatore ..... 943 88 83 07
- Urkolara ..... 943 06 61 31
- Xerbera ..... 943 88 88 29

### GABIRIA

Korta ..... 943 88 71 86

### GAINTZA

Oteñe ..... 943 88 98 48

### IDIAZABAL

Alai ..... 943 18 76 55  
Pilarrena ..... 943 18 78 66

### LEGORRETA

Bartzelona ..... 943 80 62 06

### MUTILOA

Mujika ..... 943 80 16 99  
Ostatu ..... 943 80 11 66

### OLABERRIA

Castillo ..... 943 88 19 58  
Zezilionea ..... 943 88 58 29

### ORDIZIA

Martinez ..... 943 88 06 41  
Olano ..... 943 80 54 70

### ORMAIZTEGI

Kuko ..... 943 88 28 93

### SEGURA

Imaz ..... 943 80 10 25

### ZALDIBIA

Lazkao Etxe ..... 943 88 00 44  
Kixkurgune ..... 943 50 10 86

### ZEGAMA

Ostatu ..... 943 80 10 51  
Otzaurteko Benta ..... 943 80 12 93

### ZERAIN

Mandio ..... 943 80 17 05  
Ostatu ..... 943 80 17 99

## SAGARDETEGIAK

### ALTZAGA

Olagi ..... 943 88 77 26

### ATAUN

Urbitate ..... 943 18 01 19

### LEGORRETA

Aulia ..... 943 80 60 66

### OLABERRIA

Etxezuri ..... 943 88 20 49

### ORDIZIA

Tximista ..... 943 88 11 28

### ZERAIN

Oiharte ..... 686 29 91 58  
Otatza ..... 943 80 17 57

## HOTELAK

### BEASAIN

Dolarea\*\*\*\* ..... 943 88 98 88  
Guregas\*\* ..... 943 80 54 80  
Igartza\* ..... 943 08 52 40  
Salbatore\* ..... 943 88 83 07

### IDIAZABAL

Alai\* ..... 943 18 76 55

### OLABERRIA

Castillo\*\* ..... 943 88 19 58  
Zezilionea\*\* ..... 943 88 58 29

### SEGURA

Imaz\*\* ..... 943 80 10 25

## PENTSIOAK

### MUTILOA

Mutiloa\* ..... 943 80 11 66

### ORMAIZTEGI

Itxune\*\* ..... 639 23 88 89  
Petit Goierri\*\* ..... 657 79 90 68

### ZEGAMA

Zegama\*\* ..... 943 80 10 51

## NEKAZAL- TURISMOAK

### ALTZAGA

Olagi ..... 943 88 77 26

### ATAUN

Aldarreta ..... 943 18 03 66

### LAZKAO

Lizargarate ..... 943 88 19 74

### OLABERRIA

Borda ..... 943 16 06 81

### SEGURA

Ondarre ..... 943 80 16 64

### ZALDIBIA

Irizar Azpikoa ..... 943 88 77 18  
Lazkao Etxe ..... 943 88 00 44

### ZEGAMA

Arietza Haundi ..... 943 80 18 90

### ZERAIN

Oiharte ..... 680 17 12 91  
Tellerine ..... 943 58 20 31

## LANDETXEAK

### LEGORRETA

Bartzelona ..... 943 80 62 06

### MUTILOA

Liernigarakoa ..... 943 80 16 69

### ZEGAMA

Otzaurteko Benta ..... 943 80 12 93

## ATERPETXEAK

### ATAUN

Lizarrusti ..... 943 58 20 69

### ZALDIBIA

Alarpe ..... 676 33 30 24

### ZERAIN

Zerain ..... 943 80 15 05

## APARTAMENTU TURISTIKOAK

### GABIRIA

Beko Errota ..... 639 23 88 89

## KOMERTZIOA

### BEASAIN

Unanue Gozotegia ..... 943 16 22 66

### ORDIZIA

Ordizian Elkarte ..... www.ordizian.com

### Unanue Gozotegia

..... 943 88 15 51

## ZERBITZU TURISTIKOAK

### ALARPE (ZALDIBIA)

Hipika ..... 676 33 30 24

### ALDABE (ZERAIN)

Gida zerbitzuak ... 605 77 18 81

### ERRO (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak ... 943 88 22 90

### IBUR (ITSASO)

Hipika ..... 663 06 00 11



Logo honekin markaturiko enpresek kalitate turistikorako konpromezuaren ziurtagiria dute.

[www.goierriturismo.com](http://www.goierriturismo.com)



**EUSKADI**  
BASQUE COUNTRY



**Goitur**  
GOIERRIKO TURISMO AGENTZIA

## IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



- Asteazkenetan Ordiziako azokara. *Los miércoles al mercado de Ordizia.*
- Gaztandegietara bisitak. *Visitas a queserías.*
- Txakolia, sagardoa eta Idiazabal gaztaren arteko maridajeak. *Maridajes entre txakoli, sidra y queso Idiazabal.*
- Goizane agrodenda (Zaldibia), ekoizleak eta delicatessen dendak. *Agroaldea Goizane (Zaldibia), productores y tiendas delicatessen.*



## GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



- Aizkorri-Aratz Parke Naturala. *Parque Natural Aizkorri-Aratz.*
- Zegamako orientazio zirkuitoak. *Circuitos de orientación de Zegama.*
- Aralar Parke Naturala eta mitologia. *Mitología en el Parque Natural de Aralar.*
- Lizarrusti (Ataun) Abentura Parkea. *Parque de aventura de Lizarrusti (Ataun).*
- Mutiloa-Ormaiztegi Bide Berdea. *Vía Verde Mutiloa-Ormaiztegi.*  
Orientazio jolasa. *Juego de orientación.*
- Santiago Bidea: San Adriango tunela. *Camino de Santiago: túnel de San Adrián.*
- GR-283: Idiazabal gaztaren ibilbidea. *GR-283: ruta del queso Idiazabal*
- Euskal Herriko Trail Estazioa. *Estación de Trail del País Vasco.*

## GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK

- **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ. *Centro de interpretación del Parque Natural de Aralar.* Tel.: 943 58 20 69. [www.ataunturismoa.net](http://www.ataunturismoa.net) • [www.lizarustiabentura.eus](http://www.lizarustiabentura.eus) • [www.parketxesarea.org/lizarrusti](http://www.parketxesarea.org/lizarrusti)
- **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* 943 18 03 35. [www.ataunturismoa.net](http://www.ataunturismoa.net) • [www.parketxesarea.org/barandiaran](http://www.parketxesarea.org/barandiaran)
- **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Multzoa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. [www.igartza.net](http://www.igartza.net)
- **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03 [www.idiazabalturismo.com](http://www.idiazabalturismo.com)
- **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz.* 943 88 22 90. [www.delikatuz.com](http://www.delikatuz.com)
- **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. [www.zumalakarregimuseoa.eus](http://www.zumalakarregimuseoa.eus)
- **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación medieval.* 943 80 17 49. [www.ezagutu.segura.es](http://www.ezagutu.segura.es)
- **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz.* 943 80 21 87. [www.parketxesarea.org/anduetza](http://www.parketxesarea.org/anduetza) • [www.zegamatourismoa.net](http://www.zegamatourismoa.net)
- **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. [www.zerain.eus](http://www.zerain.eus)

**i 943 16 18 23**

18+

HEL  
DUAK  
GARA!

...acv MULTIMEDIA

943 80 57 99 • Domingo Unanue 3 ORDIZIA • Tabakalera DONOSTIA • [www.acvmultimedia.com](http://www.acvmultimedia.com)





# LA GASTRONOMÍA CONFINADA

Un mundo sin bares ni restaurantes





**JOSEMA  
AZPEITIA**

**Periodista  
gastronómico**

Coordinador de  
Ondojan.com y Profesor  
de Gastronomía Vasca  
en el Basque  
Culinary Center

Montaje fotográfico:  
**Gorka Elarre**  
www.donostiwood.com

## ¿QUÉ FUTURO LE ESPERA A LA HOSTELERÍA?

**E**l 30 de abril se cumple un mes y medio desde que el pasado 15 de marzo se decretara el cierre forzoso de los locales de hostelería y del pequeño comercio. Lo que inicialmente iban a ser dos semanas se ha duplicado y ha sumado una semana más, quedan todavía dos semanas y media de confinamiento y, lo que ya es un secreto a voces aunque nadie lo termine de confirmar, es que el sector de la Hostelería y la Restauración no volverá a retomar su actividad con cierta regularidad hasta, al menos, el mes de junio.

Pero cuidado, porque en esta situación tan llena de bulos, especulaciones, medias verdades y ocultaciones informativas, son cada vez más los que hablan de que no se dejará abrir a los bares y restaurantes hasta julio o, incluso, en algunos casos, hasta pasada la estación veraniega. En cualquier caso, nadie duda en el sector de que hasta final de año no se podrá hablar de una cierta recuperación de la normalidad, entendiéndose por "normalidad" el poderse trabajar de una forma más o menos regular, porque de "normal", tomando como referencia la situación pre-covid, va a tener muy poco.

### MEDIDAS DE SEGURIDAD E HIGIENE

Para empezar, las medidas de seguridad e higiene serán, en una primera fase, estrictas y muy duras. Inicialmente, es prácticamente seguro que los pintxos desaparecerán de las barras de los bares. De hecho, dos días antes del cierre forzoso, ya se había decretado el "cubrimiento" de los pintxos en las barras donostiarrias y, quien más quien menos, ya había encargado su vitrina para lo que se consideraba ya entre la hostelería "un gran perjuicio": el hecho de tener que tapar los pintxos. Nadie se imaginaba el otro y más grave "gran perjuicio" que estaba a punto de consumarse tan solo 48 horas después.

Además de esta desaparición de los pintxos, los bares y restaurantes estarán obligados a garantizar que sus clientes puedan mantener la "distancia social" de 1,5 metros. Y hay que tener en cuenta que no es lo mismo estar en un bar que en la cola del supermercado. En una cola la distancia se mantiene por delante y por detrás, pero cuando estamos en un lugar como un bar, hay que añadir las dimensiones derecha e izquierda, es decir, la distancia se tiene que mantener en un perímetro circular de 1,5 metros. Esto también llevará a que la distancia entre las mesas de los restaurantes aumente a 2 metros, y a que en las terrazas solo se pueda sentar una o dos personas por mesa. Se habla, incluso, de que entre las mesas habrá que instalar mamparas en una primera fase, y hasta hay quien afirma que en las propias mesas habrá mamparas de separación entre los comensales que se sientan frente a frente, se supone que para evitar el "Felipe" furtivo que pudiera saltar de la boca de un comensal a la sopa del otro. Y uno no se imagina o, mejor dicho, no se quiere imaginar el acudir a cenar a un restaurante con su pareja y que entre ambos haya una mampara transparente, cual si



estuviéramos delante de un funcionario de Correos... efectivamente, la expresión que viene siempre a la mente y generalmente a la boca al comentar esto con cualquiera es "para eso, mejor quedarse en casa". No cabe duda de que el consumo se va a ver muy, pero que muy afectado.

Esta situación, que puede sonar dantesca, ya se está aplicando en países que han salido ya de la pandemia. Es el caso de **Dani Negreira**, chef gallego afincado en Taipei (Taiwan) tras formarse profesionalmente en Donostia. Al contrario que aquí, Dani no ha tenido que cerrar su restaurante, Hidden, a lo largo de la crisis sanitaria. Eso sí, han tenido que adoptar serias medidas de seguridad e higiene. Como afirma Dani en una entrevista que publicamos en este mismo ejemplar de Ondojan.com, "cada cliente que entra ha de tomarse la temperatura, usar alcohol para desinfectarse las manos y llevar mascarilla hasta que llega la comida. Aparte de estas medidas básicas hemos instalado varias cortinas como separadores entre las mesas y cada mesa se encuentra al menos a 1.5 metros de las demás, así como luces ultravioletas para efectuar una desinfección total de todas las superficies de cocina y comedor y además realizamos fumigaciones con compuestos antivíricos y antibacterianos, como las que hace el ejército en infraestructuras esenciales, cada semana en todo el local a través de nuestra empresa de control sanitario". Ahora todavía este tipo de medidas nos suenan a ciencia-ficción, pero hay que tener en cuenta que estamos hablando de un país que ha sabido capear las crisis con inteligencia y sin hacer cerrar al gremio hostelero, así que habrá que hacer caso, cuando menos, de sus recomendaciones, sobre todo, teniendo en cuenta que a

**Además de la desaparición de los pintxos de las barras, los bares y restaurantes estarán obligados a garantizar que sus clientes puedan mantener la "distancia social" de 1,5 metros.**

**No cabe duda de que el consumo se va a ver muy seriamente afectado.**

**Otro cambio con el que tendrá que enfrentarse el sector hostelero será el descenso de la llegada de turistas. Este hecho apenas afectará a los establecimientos que han sabido mantener una clientela local, pero aquellos que han hecho una apuesta ciega por el turismo notarán un gran descenso en sus ingresos.**

**Por muy optimistas que sean las previsiones, nadie niega que como mínimo caerán antes de la reapertura de junio o julio “un 20% de los bares y restaurante”s, como afirma Andoni Luis Aduriz en una interesante entrevista publicada por El País.**

pesar de lo rápido y bien que se ha atajado la crisis, Dani afirma que con todo “los ingresos han caído casi un 40%”.

## AFOROS MUY LIMITADOS Y CIERRE DE LOCALES

Para que puedan cumplirse estas condiciones de higiene y distancia los bares se verán obligados en una primera y larga fase a reducir su aforo, y ya se empieza a comentar cada vez en más círculos que éste se verá limitado al 30%. Esta medida, en caso de llevarse a cabo, puede suponer la puntilla para los pequeños bares de pintxos de lugares como la Parte Vieja donostiarra, acostumbrados a llenarse hasta la bandera los fines de semana y en la temporada veraniega superando, en muchos casos y no por poco, el aforo permitido. Una aplicación severa de esta reducción de aforo traerá consigo todavía más cierres de establecimientos debido a la reducción de ingresos. De hecho, ya se calcula que cuando se retome la actividad, sólo serán el 80% de los bares y restaurantes los que lo hagan, y además, reduciendo su tiempo de actividad al 50%, como puede leerse en el informe ‘Impacto del Covid-19 en la Hostelería en España’ elaborado por la consultoría **Bain & Company**.

En cualquier caso, por muy optimistas que sean las previsiones, nadie niega que como mínimo caerán antes de la reapertura de junio o julio “un 20% de los bares y restaurantes”, como afirma **Andoni Luis Aduriz** en una interesante entrevista publicada por El País el pasado 12 de abril. Eso sí, la afirmación del chef y propietario de Mugaritz parece incluso excesivamente benévola, ya que en círculos hosteleros guipuzcoanos ya se empieza a especular con cantidades como hasta un 50% de establecimientos de hostelería que no podrán volver a abrir debido al impacto que el cierre va a ocasionar en sus economías. Y es que, volviendo al informe de Bain & Company, el sector hostelero estatal cumple a día de hoy estas cuatro características, nada alentadoras en una situación de crisis:

- Está muy fragmentado y tiene muchos pequeños negocios: 314 mil empresas; 70% de los negocios tienen menos de 3 empleados.
- Opera con márgenes de beneficios muy bajos – restauración tiene márgenes del 6%, frente al 13% de media a nivel agregado nacional.
- Tiene niveles de capitalización bajos: restauración tiene patrimonio neto de un 34% frente a un 50% de media a nivel agregado nacional.
- Tiene poca liquidez: 50% de los negocios aguantan apenas 1 mes de gastos operativos fijos”.

## DESCENSO BRUTAL DE LA AFLUENCIA TURÍSTICA

Otro cambio con el que tendrá que enfrentarse el sector hostelero será el descenso de la llegada de turistas. Este hecho apenas afectará a los establecimientos que han sabido mantener una clientela local, pero aquellos que han hecho una apuesta ciega por el turismo, desde pequeños bares de pintxos de las zonas monumentales hasta los grandes restaurantes estrellados, pasando por los múltiples bares que en zonas como la Parte Vieja donostiarra han ido cayendo en las garras de los implacables grupos inversores, así como multitud de bares y restaurantes de la costa guipuzcoana, notarán

un gran descenso en sus ingresos, descenso que abarcará toda la temporada alta de este año que ya empieza a considerarse perdida. La suspensión de los Sanfermines confirmada a mediados de abril es una buena muestra de lo que probablemente irá sucediendo de manera escalonada con el resto de celebraciones posteriores a las fiestas pamplónicas. De hecho, la Semana Grande donostiarra pende de un hilo al igual que las Blancas de Gasteiz o la Aste Nagusia de Bilbao. Hay quien empieza a afirmar, incluso, que hasta el Zinemaldia deberá ser atrasado a 2021, con lo que todos los ingresos extras que restaurantes, bares y hoteles recibían alrededor de estas celebraciones se verán reducidos a cero, o casi.

Es una incógnita lo que puede suceder en nuestro entorno con las franquicias de comida rápida, lo que en ciertos círculos empresariales hosteleros se denomina como "Hostelería organizada" y nosotros preferimos llamar Comida Basura, así, sin comillas. Ciertos análisis pesimistas sobre el futuro de la hostelería afirman que estas cadenas de modelo americano serán las únicas que sobrevivan en un futuro, pero la tradición gastronómica y de buen gusto imperante en nuestra tierra y la constatación de que las mencionadas cadenas que, además, explotan al límite a su personal, son frecuentadas sobre todo por el público extranjero, nos hace guardar una pequeña esperanza en que tal vez aquí sea al revés y sean también afectadas por la crisis.

El periodista gastronómico mallorquín **Andoni Sarriegi** hace una interesante reflexión sobre la cuestión turística analizando el futuro de la hostelería de su isla en su blog "Ajonegro" cuando afirma que "Si aún especulábamos con la posibilidad de que abriera algún hotel en julio, (...) ya ha de empezar a descartarse esa tibia esperanza. Ahora el futuro inmediato del turismo se ve más bien como un regreso a los primeros

**La Semana Grande donostiarra pende de un hilo al igual que las Blancas de Gasteiz o la Aste Nagusia de Bilbao. Hay quien empieza a afirmar, incluso, que hasta el Zinemaldia deberá ser atrasado a 2021, con lo que todos los ingresos extras que restaurantes, bares y hoteles recibían alrededor de estas celebraciones se verán reducidos a cero, o casi.**



**Otro de los problemas con el que se enfrentarán los locales de hostelería será la bajada de recursos de la clientela. Tras el levantamiento de la cuarentena muchas personas se verán despedidas o sometidas a ERTes interminables que reducirán su capacidad adquisitiva.**

**Merece ser destacado y aplaudido el comportamiento cívico, modélico y responsable que ha mantenido el sector de la hostelería y la restauración a lo largo de esta crisis.**

años 50 del siglo XX: playas semidesiertas, silenciosas noches de verano y, al menos en Mallorca, cachalotes merodeando junto a la orilla. Las promesas de recuperación se aplazan ya a finales de año, lo que aquí significa irse a Semana Santa de 2021: no hablamos ya de una temporada, sino de un año en blanco” Andoni Sarriegi también hace una bonita reflexión sobre los problemas a los que se enfrentarán los restaurantes cuando afirma que “Una vez consumada la reapertura, los restauradores tendrán que enfrentarse a unos cuantos problemas de gran envergadura. Uno: la menguadísima capacidad de gasto, que obligará a diseñar ofertas asequibles (...). Dos: la casi segura limitación del aforo (veremos si a la mitad o a un tercio) para garantizar la, así llamada, “distancia social”, (...) Tres: el miedo psicológico asociado al contagio, que se traducirá en una menor afluencia a negocios de restauración. Y cuatro: el flujo casi nulo de turistas, que castigará a quienes habían dirigido su oferta sólo a la clientela de paso y, por contra, jugará a favor de quienes ya trabajaban enfocados al público local”.

(Las reflexiones completas de Andoni Sarriegi pueden leerse en las páginas 24 a 27)

## BAJADA DE LA CAPACIDAD ADQUISITIVA

Y, por supuesto, otro de los problemas con el que se enfrentarán los locales de hostelería será la bajada de recursos de la clientela. Tras el levantamiento de la cuarentena muchas personas se verán despedidas o sometidas a ERTes interminables que reducirán su capacidad adquisitiva. Por no mencionar que antes de la llegada de la crisis sanitaria varias señales hacían ver que se estaba preparando una nueva crisis económica, lo que puede resultar letal para algunas economías familiares. De nuevo los hosteleros tendrán que hacer de la necesidad virtud, ofrecer menús cerrados, reducir sus cartas y ajustar los precios en un sector que, según afirma el estudio de Bain & Company citado al inicio, cuenta con unos márgenes de beneficio mínimos y una muy baja liquidez. Una vez más, serán los establecimientos de tamaño medio-grande los mejor posicionados para esta nueva situación.

## COMPORTAMIENTO MODÉLICO DE LA HOSTELERÍA

Antes de cerrar este artículo, opino que merece ser destacado y aplaudido el comportamiento cívico, modélico y responsable que ha mantenido el sector de la hostelería y la restauración a lo largo de esta crisis. Ha sido el sector más y más rápidamente castigado al ser el único, junto al pequeño comercio, que ha tenido que cerrar prácticamente al 100% ocasionándole unas pérdidas económicas terribles, y aun y todo los hosteleros han actuado de manera discreta, sin protestar ni criticar la actitud del Gobierno, conscientes de que su cierre era necesario para evitar la propagación del virus.

En el lado contrario se encuentran unas instituciones cuyo comportamiento no ha estado a la altura de la responsabilidad mostrada por los hosteleros. Nuestros gobernantes se han mostrado dispuestos a partirse el cobre por el sector siderúrgico y las grandes empresas en general, pero apenas han mencionado al sector hostelero y el sufrimiento que está padeciendo, además de no informar apenas sobre los plazos de apertura, condiciones que deberán cumplir los locales una vez se retome la actividad...



las instituciones han guardado un silencio sobre y hacia la hostelería que no puede definirse sino como vergonzante. Sin duda, el gremio de la Hostelería y la Restauración ha ofrecido una gran lección de sobriedad y madurez.

## ¿QUÉ ESTABLECIMIENTOS SOBREVIVIRÁN?

Aunque parece pronto para sacar conclusiones, todo parece indicar que los establecimientos mejor preparados para afrontar la “postguerra” virtual que acarreará el fin del coronavirus y la vuelta a la normalidad serán los restaurantes de tamaño medio-grande, situados en las afueras de los pueblos y ciudades o alejados al menos de las zonas de mayor afluencia de público. Estos establecimientos podrán organizar sin un gran perjuicio el tema de las distancias de seguridad y, además, al ser locales que siempre han apostado por el cliente local, atendiéndolo y mimándolo, la falta de turismo no les afectará como al resto. En cualquier caso, los bares y restaurantes tendrán que diversificar su oferta y, además de los comensales presenciales, deberán buscar comensales “externos” y especializarse en comida para llevar, eso sí, con propuestas de “delivery” que supongan un reflejo de la cocina que se sirve habitualmente en el restaurante y tratando de hacer ver al cliente potencial que su restaurante puede reproducirse en la discreción de su hogar.

Sin duda, son duros tiempos los que se avecinan para la hostelería y la restauración. Esperemos que los efectos del Coronavirus se despejen a la mayor brevedad posible y los establecimientos puedan empezar a organizarse como antaño. Desde Ondojan.com no podemos sino animar al sector hostelero a que siga trabajando sin olvidar mantener los parámetros de calidad de los que siempre ha hecho gala. Ánimo y manos a la obra !!

**Sin duda, son duros tiempos los que se avecinan para la hostelería y la restauración. Esperemos que los efectos del Coronavirus se despejen a la mayor brevedad posible y los establecimientos puedan empezar a organizarse como antaño.**



## ANDONI SARRIEGI

### Periodista gastronómico

Ofrecemos en este número de Ondojan.com tres artículos publicados los días 11, 16 y 22 de abril en el blog *Ajonegro* por Andoni Sarriegi, periodista del Grupo Gourmets (ver datos sobre el autor en la pág. 26). En ellos, Sarriegi da su particular e irónica visión sobre la recuperación de la hostelería tras la crisis del Coronavirus.

Andoni, que se autodefine como un "gourmet desganado", describe así su blog, *Ajonegro*:

"AJONEGRO relata las aventuras gastronómicas de un hedonista incorregible. Un diario donde se digieren manjares de todo pelaje y plumaje. Todo es verídico e intencionado. Periodismo gastronómico sincero, reflexivo y salvajemente independiente, no apto para estómagos interesados o estrechos".

# HIBERNAR EN TEMPORADA ALTA

**EL PERIODISTA GASTRONÓMICO ANDONI SARRIEGI ANALIZA DESDE BALEARES LAS GRAVES CONSECUENCIAS ECONÓMICAS DE LA PANDEMIA**

- | -

**D**emasiado pronto para ponerse a hacer predicciones. No hay forma de saber cómo será el mundo cuando se levante el arresto domiciliario, pero lo más probable es que nos lo encontremos lleno de pobres o, como mínimo, de desempleados sin rumbo laboral alguno, de naufragos sin tierra a la vista. Es un vaticinio fácil, tanto si se aplica al sector del periodismo y la comunicación —que, por razones obvias, es el que más me preocupa— como al sector de hostelería y restauración, uno de los más —y más rápidamente— castigados por la pandemia. La nueva normalidad no será, ni de lejos, tan normal como la recordábamos, pero hay que esperar y, ahora sí, ser más cortoplacistas. De entrada, no sabemos cómo se comportará el virus: si será o no estacional, si mutará o no, si habrá un más que previsible rebrote al relajarse tan prematuramente las medidas de confinamiento... Tampoco sabemos cuánto tardará en crearse y distribuirse la vacuna contra el nuevo visitante.

En Mallorca e Ibiza, gracias a la dependencia creada por el monocultivo turístico, la debacle puede ser de aípa. Con la flota aérea parada casi al cien por cien y los puertos abiertos sólo para determinadas mercancías, las vacaciones de Semana Santa se han vivido en clave de cerrojazo total ya desde el 15 de marzo, fecha a partir de la cual muchos autónomos y pequeños locales han visto reducidos sus ingresos a cero céntimos. Eso quiere decir que han empezado a perder dinero de forma sangrante y que nos encaminamos hacia una situación de insolvencia generalizada. Algunas informaciones apuntan a que más de la mitad de la planta hotelera permanecerá cerrada durante todo el verano debido a la caída en picado de los mercados alemán y británico, los emisores más importantes con una cuota del 56 por ciento. En caso de que se deje volar, algo que ya desaconsejan las autoridades sanitarias de algunos países, ¿habrá dinero para costearse unas vacaciones? Y aún otra cuestión: ¿habrá confianza suficiente como para descartar la posibilidad de un contagio vacacional? En este sentido, si la insularidad ha resultado beneficiosa para contener la propagación del coronavirus, ahora puede tornarse en handicap, de cara a la recuperación económica, al obligar a nuestros visitantes a utilizar transporte compartido. Mientras los interrogantes se nos acumulan, ya se ha barajado la posibilidad de desplazar el grueso de la temporada a octubre y noviembre, pero en un destino que siempre se ha vendido como de sol-y-playa, por favor, que no nos vengan ahora con esas cantinelas otoñales. En fin, a la fuerza ahorcan y tal vez haya llegado el momento de dirigirse —¡al fin!— a otros tipos de público. Siendo optimistas, cabe pensar que abra algún hotel a partir de julio, pero es evidente que habrá que tirar del mercado doméstico, que en condiciones normales no suele llegar al 13 por ciento de la demanda, y del turismo interislas, clave para empezar a levantar cabeza. No obstante, y siendo realistas, todo hace prever que este año nos tocará hibernar en temporada alta.



- II -

**S**i en la primera entrega de este artículo aún especulábamos con la posibilidad de que abriera algún hotel en julio, al cabo de cuatro días ya ha de empezar a descartarse esa tibia esperanza. Ahora el futuro inmediato del turismo se ve más bien como un regreso a los primeros años 50 del siglo XX: playas semidesiertas, silenciosas noches de verano y, al menos en Mallorca, cachalotes merodeando junto a la orilla. Las promesas de recuperación se aplazan ya a finales de año, lo que aquí significa irse a Semana Santa de 2021: no hablamos ya de una temporada, sino de un año en blanco. Las perspectivas económicas han empeorado a marchas forzadas, como indican tanto los datos macroeconómicos referidos a desempleo, producción y consumo —con con la actividad turística parada casi al cien por cien— como los microeconómicos, que pueden obtenerse fácilmente si no se pierde el contacto con amigos y conocidos. La sensación de agobio y de incertidumbre domina todas las conversaciones telefónicas que mantengo con actores varios del sector restauración, desde ayudantes de cocina a pequeños empresarios o proveedores alimentarios. Mientras ya se discute una fecha concreta para el reinicio del fútbol profesional —pingüe negocio—, nadie sabe aún cuándo se levantará la prohibición de trabajar para bares y restaurantes. Estos locales serán, muy probablemente, los penúltimos en reanudar su actividad, sólo un escalón por delante de los espacios para eventos culturales y espectáculos. Desolador, por cierto, el panorama para los pequeños teatros y salas de conciertos, de siempre en el alambre y ahora cayendo sin red. ¡Vaya también para ellos la petición de ayudas!

Una vez consumada la reapertura, los restauradores tendrán que enfrentarse a unos cuantos problemas de gran envergadura. Uno: la menguadísima capacidad de gasto, que obligará a diseñar ofertas asequibles: los que sólo ofrecían menús-degustación de más de cien euros tendrán que apearse del Olimpo. Dos: la casi segura limitación del aforo (veremos si a la mitad o a un tercio) para garantizar la, así llamada, “distancia social”, expresión que me causa pavor y que no hará más que acentuar el individualismo, la incomunicación y la desconfianza que ya presidían la absurda normalidad precoronavirus. ¿Veremos desaparecer, al menos durante un tiempo, los hábitos, tan arraigados, del tapeo y del bebercio en barra? Prefiero no pensarlo. Cuatro: el miedo psicológico asociado al contagio, que se traducirá en una menor afluencia a negocios de restauración. Y cinco: el flujo casi nulo de turistas, que castigará a quienes habían dirigido su oferta sólo a la clientela de paso y, por contra, jugará a favor de quienes ya trabajaban enfocados al público local. Tan mal pintan las cosas, que no es de extrañar que a muchos restauradores les preocupe menos permanecer cerrados estos días que el hecho de tener que abrir en verano con los mismos gastos (generales, fiscales, de personal, etcétera) pero con un porcentaje ínfimo de clientes. En estos momentos, podría tener más ventajas ser pequeño: cuatro en plantilla, oferta escueta, pocos proveedores, precios ajustados, parroquianos del barrio... No tener que abonar la tasa de terrazas, medida ya aprobada en Palma y otros municipios de la isla, supondrá un ligero alivio si se cuenta con mucha superficie de vía pública y siempre que los residentes —únicos clientes con quienes cabrá contar en una primera fase— no tarden mucho en recuperar el poder adquisitivo, la alegría cotidiana y las ganas de mezclarse. Que así sea.

**No hay forma de saber cómo será el mundo cuando se levante el arresto domiciliario, pero lo más probable es que nos lo encontremos lleno de pobres o, como mínimo, de desempleados sin rumbo laboral alguno, de naufragos sin tierra a la vista.**

**Mientras ya se discute una fecha concreta para el reinicio del fútbol profesional —pingüe negocio—, nadie sabe aún cuándo se levantará la prohibición de trabajar para bares y restaurantes. Estos locales serán, muy probablemente, los penúltimos en reanudar su actividad, sólo un escalón por delante de los espacios para eventos culturales y espectáculos mundiales.**



## ANDONI SARRIEGI

### Periodista gastronómico

Colaborador del Grupo Gourmets desde 2003 y editor-redactor del blog *Ajonegro* desde 2011. Es redactor habitual de Club de Gourmets, revista decana de gastronomía en España, y colabora en el congreso Madrid Fusión y la web Gastroactividad. Trabajó para la guía *Gourmetour*, cubriendo primero Menorca, Ibiza y Formentera, y luego como inspector provincial de Gipuzkoa durante tres ediciones. Ha redactado varios coleccionables y suplementos para *Diario de Mallorca*, como 'Cocinas y cocineros en Mallorca' (ediciones de 2006 y 2015). También ha colaborado para el rotativo *Información*, de Alicante, y como corresponsal en Balears del anuario de cocina dirigido por Antonio Vergara para el diario valenciano *Levante*.

- III -

**A**vanzan penosamente los días en cautiverio y cada vez se vislumbra más lejano el *opening* de la temporada en Baleares, cuyo arranque general estaba previsto para finales de marzo. Ya se habla de pérdidas millonarias durante las cinco primeras semanas de confinamiento, especialmente para la hostelería, y la sangría podría prolongarse hasta bien entrado el verano o más allá. No es que llueva un día... La situación me recuerda el argumento de *Fuera de temporada*, una de las geniales *Crónicas marcianas* de Ray Bradbury: un codicioso colono de Marte monta un quiosco de carretera para vender salchichas calientes con mostaza a la espera de una avalancha de nuevos terrícolas hambrientos, pero el estallido de una guerra atómica impide finalmente el éxodo... El relato acaba con una irónica frase de su esposa: "Te voy a decir un secreto, Sam. Me parece que la temporada se termina." Tal como aquí: según todas las previsiones, la temporada habría acabado justo antes de empezar. Y del mismo modo que Sam se había preparado para dar de comer a cinco millones en un año, aquí ya lo teníamos todo a punto para tratar de superar la cifra de 16,45 millones de visitantes alcanzada en 2019, de los que un 82,4 por ciento fueron de procedencia internacional. En lo que (no) llevamos de temporada, la actividad turística ha caído en Baleares un 98 por ciento. Supongo que el dos restante se mantiene gracias a los grupos del Imsero y a los cuatro cicloturistas despistados que aún pescaron febrero y primeros días de marzo. Es imposible que el mercado interno salve la temporada, máxime si se tiene en cuenta que el turismo de congresos y los viajes pequeños exprés de negocios requerirán de un tiempo considerable para recuperarse. Lo más probable es que, al planificar su veraneo, la demanda nacional priorice enclaves de la costa peninsular a los que se pueda acceder en cochecito privado. Y si además se posterga hasta una última fase la reapertura de puertos y aeropuertos, el cerrojazo está servido. ¿Por qué nos lo jugamos todo a una sola carta?

Si con esta crisis ha quedado aún más patente la temible hiperdependencia del turismo internacional, también nos ha vuelto a recordar otra sumisión letal, la que subordina nuestra alimentación a un mercado agroindustrial globalizado. Por los pelos no ha habido problemas de desabastecimiento en el archipiélago balear, pero se ha rumoreado con esta posibilidad y, además, el miedo a acudir a una gran superficie o al supermercado —por los riesgos de contagio— nos ha hecho volver la vista al campo y a la despensa de proximidad. Ya era buena hora. Todas las iniciativas de venta directa de alimentos locales a domicilio, desde cítricos a cordero, están recibiendo una respuesta muy positiva, lo que supone cierto alivio para muchos productores. Tal vez peque de optimismo, pero quiero pensar que la tendencia podría mantenerse una vez superada esta súbita pandemia. La vuelta al consumo local debería verse respaldada, eso sí, mediante ayudas públicas a las actividades del sector primario y al pequeño comercio alimentario, desde la humilde quesería al coldrado de abastos de barrio. De no ser así, las grandes distribuidoras y los fondos de inversión echarán zarpa a las últimas migajas. Por cierto, resultan patéticas las trabas de movilidad que se están poniendo para el acceso a las huertas familiares de autoconsumo: no tiene ningún sentido que se pierdan las habas o limones de tu huerto -al que podrías llegar sin cruzarte con nadie- mientras no te queda más remedio que hacer cola con mascarilla a las puertas del súper.

El servicio a domicilio también podría consolidarse como una solución para el sector de la restauración, que aún no cuenta con un calendario concreto para la reapertura de locales. Desde el Gobierno central ya se ha dejado caer que no será antes del verano, sino a lo largo del segundo semestre, un aplazamiento que puede significar la puntilla para muchos establecimientos. Según las primeras previsiones de la organización patronal Hostelería de España, el 15 por ciento de los restauradores tendrán que liquidar su negocio a causa de esta crisis. Ahora habrá que ver si los restaurantes están dispuestos a trasladar sus platos fuera de los comedores, con la merma de calidad que eso suele conllevar, o a prepararlos pensando en el *take away*, como ya hacen en muchos casos de cara a las fiestas navideñas. Lo más lógico sería confeccionar una carta o menú ad hoc, una oferta algo menos sofisticada y que permitiera mantener el nivel. Todo va a ser adaptarse o bajar la persiana. Mientras tanto, será mejor que no nos engañemos: no habrá temporada.

**Reportaje publicado en tres entregas, los días 11, 16 y 22 de abril, en el blog AJONEGRO: [andonisarriegi.wordpress.com](http://andonisarriegi.wordpress.com)**

**Si con esta crisis ha quedado aún más patente la temible hiperdependencia del turismo internacional, también nos ha vuelto a recordar otra sumisión letal, la que subordina nuestra alimentación a un mercado agroindustrial globalizado**

**No tiene ningún sentido que se pierdan las habas o limones de tu huerto -al que podrías llegar sin cruzarte con nadie- mientras no te queda más remedio que hacer cola con mascarilla a las puertas del súper.**

# ETXEBERRIA BEER HOUSE

GARAGARDOTEGIA - CERVECERÍA

VEN A DISFRUTAR  
NUESTRA AMPLIA CARTA

24

GRIFOS DE CERVEZA DE BARRIL

**IMPORTACIÓN:**  
Konig Ludwing - Grevesteiner - Gordon Abadía -  
Affligem - Guadrapel - Dominus - St. Bernardus -  
Tennent's IPA - Coors light - Bitburger - Märten -  
Licher - Salvator - Lobcowicz - Konig Pilsener...

**LOCAL CRAFT - ARTESANAS:**  
Bidasoa - Mala Gissona - Naparbier - Olañeta -  
Basqueland Brewing Project - Zarautz...

MONTADITOS FRÍOS ESPECIALES  
para acompañar la cerveza  
VERMOUTH ELEGANTINI... y gran ambiente!!



Iñigo, 8 (Parte Vieja)  
DONOSTIA



Ventanas Goierri

20 **urte**  
años

[www.ventanasgoierri.com](http://www.ventanasgoierri.com)

943 72 53 15

**Maite duzun hor**  
Protegemos lo c

A silhouette of a person stands in the foreground, looking out a large window. The view outside is a vast, layered sky filled with white and grey clouds. A bright, golden light source, likely the sun, is visible in the distance, creating a path of light through the clouds. The overall scene is serene and expansive.

**Ventanas de PVC y aluminio**  
**Cierres de balcón**  
**Persianas**  
**Mosquiteras a medida...**

**ri babesten dugu**  
**que más quieres**



**XABIER  
IRAOLA  
AGIRREZABALA**

### Agroagitador

Xabier Iraola Agirrezabala, nació en Legorreta allá por el año 1966 y vive en la casa en la que vino al mundo.

Desde el año 1994 lleva trabajando en la organización agraria ENBA (Euskal Nekazarien Batasuna) donde comenzó con labores periodísticas y actualmente es el coordinador en Gipuzkoa.

Por afición, Xabier se considera “un humilde juntaletras”, condición que le llevó a impulsar su propio blog, KANPOLIBREAN ([www.kanpolibrean.blogspot.com](http://www.kanpolibrean.blogspot.com)) donde todos los domingos cuelga puntualmente sus artículos de temática primaria que también son publicados en el diario Noticias de Gipuzkoa.

## ¡OÍDO, COCINA!

**¿Q**ué hace un filólogo como tú al frente de una organización agraria? me espetó a la cara mi amigo Odón, soriano de pura cepa y técnico de altos vuelos ministeriales, mientras le hincaba el diente al chuletón de la sidrería Aulia de Legorreta, mi pueblo.

Esa perplejidad, similar a la que albergará usted, estimado lector de ONDOJAN, me llevó a explicarle que comencé a trabajar en la organización agraria ENBA con el objetivo de poner en marcha, aún no siendo periodista, su revista de información para la gente del sector. La tarea informativa se fue ampliando y ahora estoy en labores de coordinación que resumo en un simple “abarca mucho y aprieta poco”.

Pues bien, una de las tareas asignadas era la de ir escribiendo una serie de artículos a publicar en los diarios clásicos del territorio para dar a conocer nuestra realidad, problemática (más allá de las protestas) y nuestra opinión sobre diferentes cuestiones que atañen al sector primario en su conjunto, pero, sin olvidar por ello, el conjunto de la cadena alimentaria.

Así, en estas labores llevo aproximadamente cinco años, escribiendo artículos semanales que se publican cada domingo en el diario Noticias de Gipuzkoa y que son recogidos en su totalidad en mi blog KANPOLIBREAN. Como imaginará, la temática es limitada, la producción de alimentos, su comercialización, el consumo alimentario, los eslabones de la cadena alimentaria, hostelería incluida, y así, domingo a domingo, filípica semanal con una temática tan limitada que raya la monotemática pero que, al parecer, ha logrado captar, siendo ése el objetivo, la atención de la gente ajena al caserío y que fijen su mirada en la gente productora y en sus alimentos.

La base de mi trabajo es la admiración hacia los baserritarras, a esa gente tan humilde como importante, esencial como reconoce ahora el Gobierno Central mediante Real Decreto, que trabaja la tierra, en familia, en cercanía y con una humildad que resulta hasta extraña para la gente que no comparte su modo de vida.

La austeridad, concepto que se puso en boga en la anterior crisis del 2007, la vienen aplicando los baserritarras desde tiempos inmemoriales, tal y como me decía mi amiga Kontxi del caserío Arruan Handi de Lastur, sin alardes de modernidad, pero con una naturalidad únicamente comprensible al formar parte de su agroADN.

La cercanía, concepto que ahora valoramos altamente en tiempos del confinamiento, es también un concepto intrínseco a nuestro caserío puesto que todas sus facetas, la producción, la elaboración y comercialización, básicamente, se efectúan en cercanía y orientadas, asimismo, a la cercanía.

Ahora bien, la cercanía también debe labrarse en el día a día sin caer en la dejadez y en el exceso de confianza y así el factor de cercanía, acercándose al público objetivo de ONDOJAN, entre productores y hosteleros, tanto bares como restaurantes, debe ser trabajado por ambas partes. El baserritarra debe trabajar la tierra y gobernar el ganado mientras escucha las necesidades del hostelero en cuestión, puesto que muchas veces el factor determinante de la compra de un hostelero no es el producto en sí, si no el servicio y la atención personalizada (cuestión que cuidan perfectamente los pequeños comerciales de último kilómetro). De nada vale, tener las mejores hortalizas o el mejor queso o txakolí si no somos, los baserritarras, capaces de hacérselos llegar al hostelero en el sitio, momento u horario ajustado a su forma de trabajar porque, en caso contrario, seremos sustituidos por el producto (principalmente foráneo) servido por el comercial de turno.

Eso sí, la cercanía debe ser recíproca e igualmente trabajada por el hostelero que, si bien alardea públicamente de servir un producto de alta calidad y producto local, abandona al productor a la primera de cambio cuando el servicio no es el exigido sin tener en cuenta que el productor, dada su reducida dimensión y carácter familiar, también tiene sus limitaciones y forma de trabajar, tan respetable como la del hostelero en cuestión.

Es cuestión de cercanía, pero en la cercanía, tan importante como hablar es escucharse. Ya saben, ¡Oído cocina!

**De nada vale tener las mejores hortalizas o el mejor queso o txakolí si no somos, los baserritarras, capaces de hacérselos llegar al hostelero en el sitio, momento u horario ajustado a su forma de trabajar**

**Eso sí, la cercanía debe ser recíproca e igualmente trabajada por el hostelero, que abandona al productor a la primera de cambio**





## KIKE CALVO FORONDA

Gasteiztarra, nacido en mayo de 1959 y residente desde hace más de 15 años en Narbaiza, un pequeño pueblo de la Llanada Alavesa.

Con una larga experiencia laboral en el ámbito audiovisual, trabajó como técnico de imagen, guionista, realizador y coautor de tres publicaciones sobre el Cine Vasco, antes de dedicarse a su gran pasión: la cocina. Autodidacta, inquieto y curioso, desde 2010 se dedica de manera profesional a la cocina, una cocina errante, que presta sus servicios allá donde le llaman: celebraciones diversas, comidas familiares, cenas de empresa o cuadrilla....

En su blog [www.pil-pilean.com](http://www.pil-pilean.com) publica desde el año 2012 recetas, relatos y reflexiones varias, entor-no a la gastronomía.

Podéis seguirle en Facebook (Pil-pilean) e Instagram (@kike\_pilpileando).

# LA PANADERA DE VALLECAS

*(Escrito con la intención de provocar una sonrisa a un amigo "panadero" que en estos tiempos extraños ha perdido a un ser querido).*

**O**nce y cuarto de la mañana, Isidorus se calzó aquellos zapatos de nobuk parecidos a los creepers con los que, pensaba él, caminaba con más brío. Dispuesto a superar la abulia que cada vez con más frecuencia se apoderaba de él durante el confinamiento, se preparó para salir a la calle, tenía que hacer la compra de los próximos días. Dejaba en los 60 metros cuadrados de apartamento, a una adolescente pedaleando en una bicicleta estática con el sempiterno móvil pegado a su mano, mientras que su hijo pequeño de 6 años junto a su pareja revisaban en el ordenador las fotos de las vacaciones pasadas.

No cogió el ascensor. Desde el 6º B bajó las escaleras de dos en dos, contento por darle una hostia a la rutina del arresto domiciliario, como pensaba que se estaba convirtiendo el impuesto aislamiento social. Caminó por su barrio con paso decidido y rápido, a pesar de que no tenía mucha prisa, más bien todo lo contrario, pero era inevitable no ir a buen ritmo con aquellos zapatos parecidos a los creepers.

En el camino a la pescadería se cruzó con tres personas, apenas pasaban coches por la calzada, todos los comercios cerrados, cola en el estanco... pensó en lo sumamente extraño que le resultaba el paisaje urbano por el que caminaba. Al pasar por la librería se paró en el escaparate, entre los best sellers del momento vio a Daniel Jordá haciendo malabarismos con tres pequeños panes de hamburguesas en la portada del libro "Love is in the bread". Al comienzo de la cuarentena su amigo Asier, sabiendo que Isidorus había comenzado a hacer pan en casa, le decía en un mensaje: *mira esto, es pornografía pura*, refiriéndose a una historia que el panadero había compartido en su cuenta de Instagram. Compró verdes, antxoas y una cola de merluza. Terminó en la frutería y en Konproski cogió alguna conserva y yogures para la semana; como de costumbre en las últimas semanas, no había levadura de panadería. Ni fresca ni seca. En casa le quedaban unos 15 míseros gramos. Desviándose un poco de su ruta habitual puso rumbo a Almonte para probar suerte. En el camino le adelantó corriendo un extraño personaje con una sudadera negra con la capucha cubriéndole la cabeza. *Bread or dead* acertó a leer en la espalda del individuo. A Isidorus, que llevaba desde que empezó la cuarentena haciendo pan en casa con resultados no siempre satisfactorios, le pareció gracioso. Con una media sonrisa murmuró *estamos haciendo pan por encima de nuestras posibilidades, esto se nos va de las enharinadas manos*. Tampoco hubo suerte ni en Pridl ni en Comply. Aburrido y un poco cansado por el peso de las bolsas de la compra, se puso en la cola de la panadería Ogi Zahar. Unos minutos de espera y justo cuando iba a preguntar a la dependienta por la dichosa... le dieron un empujón violento. Era el tipo de la sudadera negra con la capucha sobre la cabeza y una mascarilla verde hospital.

*— Mira!!! esto que llevo en la mano es un pan de gasolinera que compré hace 6 días... si no quieres que te de un barrazo dame toda la levadura que tengas!!! y rápido que estoy muy nervioso... Me da igual que sea fresca o seca o Royal. Rápido te he dicho!!!*



La dependienta con los brazos en jarras no muy asustada le contestó:

– *Mira mocoso, te dije hace dos días que no tengo la puta levadura. Que por no tener no tengo ni harina...*

– *Joder, joder, joder! ¿y ahora que hago yo?*, gritó el tipo dando fuertes golpes en el mostrador con la barra de gasolinera, que aguantó semejantes envites sin romperse; ni una sola miga salió del arma disuasoria.

Isidorus vio el tatuaje que aquel individuo llevaba en la muñeca: *Amor de Masa Madre*, letras que atravesaban un corazón rojo.

– *Marcha corriendo antes de que llame a la Ertzantza!*, le gritó.

El de la sudadera de *Bread or Dead* cogió un txoripan del mostrador, tiró aquella cosa dura que parecía ser pan hacia donde se encontraban los hornos y salió disparado.

– *Ya veo que no tienes lo que vengo a buscar* le dijo nuestro protagonista a la intrépida dependienta que resoplando y atusándose el moño le contestó:

– *Mira, me tenéis frita entre todos, parece que sin pan casero no hay un mañana. Que ganas tengo de que se acabe esta pesadilla...*

Isidorus compró unos cruasanes para desayunar, todavía no se atrevía con esas cosas de pastelería. Como un protagonista de aquellas películas ochenteras del zarautarra Eloy de la Igesia se había sentido, y le vino a la mente *La estanquera de Vallecas*, o mejor en este caso habría que titular *La Panadera de Vallecas*.

De vuelta a casa iba pensando que pasaría cuando esto acabase. ¿Habrán un antes y un después de esta historia del coronavirus, como mantienen algunas personas? ¿Aprenderemos algo de esta experiencia, o todo volverá a ser igual cuando pase algo de tiempo? ¿Pasará lo mismo con la fiebre del pan casero o se llevará Eolo toda la harina de las encimeras de nuestras casas de un soplido?

Tan absorto iba en sus pensamientos que ni se dio cuenta de la pintada que acababa de dejar atrás: *In bread we trust* ponía en letras amarillas.



**En el camino a la pescadería Isidorus se cruzó con tres personas, apenas pasaban coches por la calzada, todos los comercios cerrados, cola en el estanco... pensó en lo sumamente extraño que le resultaba el paisaje urbano por el que caminaba.**

**Terminó en la frutería y en Konproski cogió alguna conserva y yogures para la semana; como de costumbre en las últimas semanas, no había levadura de panadería. Ni fresca ni seca. En casa le quedaban unos 15 misereros gramos.**



**JON "ZABALETA"**

**Bar Zabaleta**

C/ Zabaleta, 51 -Gros-DONOSTIA

Vinculado toda la vida a la hostelería donde empezó con su aita, su estilo campechano y su amor sincero por el cliente definieron su etapa llevando las riendas del Bar Zabaleta de Gros durante 15 años. Fue aquí donde se gestó, gracias a su aita Marce la gran fama de su tortilla, que cuenta con una legión de fans llegados de todos los puntos del globo, y que hoy día gestiona su hermano David.

A esta etapa hay que añadir su paso por la cocina del Zeruko que marcó aún más si cabe su amor para siempre por la hostelería donostiarra. Hoy día dirige una empresa de gestión de alojamientos turísticos (SanSebastianForYou) donde su valor añadido reside en ser un anfitrión donostiarra que intenta estar a la altura de la ciudad.

## DEFENDAMOS LAS BARRAS DE PINTXOS DONOSTIARRAS

**A** raíz de la situación que estamos viviendo, hay muchos temas que no se están tratando como es debido. En lo que a mi respecta, estoy bastante preocupado con el asunto de tapar con vitrinas los pintxos de forma permanente y creo que es importante saber la opinión del sector al respecto.

A mi personalmente me parece gravísimo que quieran taparlos para siempre, y opino que de hacerlo nos vamos a cargar algo sagrado como son las barras de pintxos donostiarra. He hablado con muchos hosteleros y la primera impresión es que están todos en shock y que ahora bastante tienen con salir adelante y si hay que poner vitrinas, pues se ponen, pero como algo coyuntural. Aun así, me da la impresión de que muchos no ven el problema real a largo plazo cuando vuelva la normalidad de verdad y esta norma se quede...

Estoy asustado de verdad, primero como donostiarra usuario y apasionado de la hostelería, pero también me preocupa como gestor de alojamientos turísticos, ya que Donostia como destino se juega mucho. Nos van a quitar la esencia y la diferenciación de verdad y eso sí que es grave, se va a vulgarizar la hostelería con las horriblas vitrinas y se va a bajar la categoría de nuestros establecimientos a cuenta de políticas para sobrevivir. Sólo nos faltaba esto...

Yo entiendo que desde Sanidad del Gobierno Vasco les dé igual ya que la orden viene de Vitoria y no entienden al 100% la idiosincrasia de las barras de pintxos donostiarra, pero lo que es preocupante de verdad es que tanto desde concejalía como desde Sanidad del ayuntamiento donostiarra se haga esta campaña para que esto se quede para siempre... me parece muy, muy fuerte.

Creo que es hora de pedir desde el sector que actúe a alguien que esté a la altura y entienda la verdadera idiosincrasia de los pintxos donostiarra, pues me parece que las instituciones están actuando o bien con ignorancia total sobre el sector o bien con algún complejo político por alguna rencilla con el intento que hubo hace unos años al respecto. O tal vez sea que aún pensando que hacen bien no son conscientes de las consecuencias reales que se pueden provocar con esta decisión. (Espero y deseo que sea esto último y que alguien como político nos tienda la mano y podamos salir de ésta sin desastrosas consecuencias colaterales).

Hay fórmulas intermedias. Está claro, y sobre todo ahora, que hay que cumplir con los protocolos higiénicos y sanitarios, y hay soluciones que conviven con la problemática sin problema. Además, algo cultural como las barras de pintxos donostiarra debería tener cierta licencia, por historia, tradición, diferenciación y mil cosas más. Si no defiende esto el consistorio donostiarra, ya me dirán quién lo va a hacer... Cualquiera

ayuntamiento que tuviese un activo único en el mundo como son las barras de pintxos donostiarra buscaría una solución. Espero y deseo que rectifiquen en esto y estén a la altura de esta ciudad y este destino.

Creo que el asunto es grave como para dejarlo pasar. Por mi parte, yo estoy contactando con muchos hosteleros para conocer sus opiniones, y cuando hablamos del escenario a largo plazo (insisto, todos están preocupados a corto plazo para sacar esto adelante) nos damos cuenta de la gravedad de verdad de querer dejar esta norma para siempre... No conozco, por supuesto, la opinión de absolutamente todos los hosteleros, pero la corriente que yo observo en el ámbito que me muevo es esa...

Varias personas me han hablado de soluciones intermedias cumpliendo con los protocolos higiénicos y sanitarios y eso me ha animado bastante. Pienso que se puede defender la posición de forma seria frente a las instituciones y así evitar que nos hagan este roto.

Creo sinceramente que hay que pelear por ello, por que lo de las vitrinas sea algo coyuntural. En la situación actual, por supuesto, es entendible y necesario, pero después, a medio-largo plazo y con soluciones sostenibles en lo higiénico-sanitario, nos deberían dejar volver a ser Donostia, con fabulosas barras de pintxos y por ende un atractivo gastronómico mundial...

Siento si me he alargado en exceso pero, sinceramente, no me podía callar ante esto. Tengo pasión por la hostelería y sobre todo por la donostiarra, así que al menos vamos a intentar concienciar del problema al sector. Sé que ahora tenemos bastante con sacar adelante los negocios y no estamos para líos, pero si no miramos a medio-largo plazo y no peleamos por poder recuperar y mantener nuestra identidad nos vamos a arrepentir de esto para siempre.

**“Está claro, y sobre todo ahora, que hay que cumplir con los protocolos higiénicos y sanitarios, y hay soluciones que conviven con la problemática sin problema”**

**A medio-largo plazo y con soluciones sostenibles en lo higiénico-sanitario, nos deberían dejar volver a ser Donostia, con fabulosas barras de pintxos y por ende un atractivo gastronómico mundial.**



## ENEKO GOIA ALCALDE DE DONOSTIA

# “LA VUELTA A LA NORMALIDAD SERÁ LENTA Y PAULATINA”

Si hay una ciudad en la que el turismo, la hostelería y la gastronomía, tres de los sectores más castigados por las consecuencias de la pandemia, tienen importancia, esa es Donostia, capital gastronómica de Euskal Herria y meca anual de cientos de miles de turistas procedentes de todas las partes del globo. Hablamos con Eneko Goia (Donostia, 1971) sobre las medidas que el consistorio donostiarra va a adoptar para ayudar a estos sectores y al comercio durante la crisis y a la salida de la misma.

**entrevista: Josema Azpeitia**

**“Están siendo unos momentos realmente complicados para todos, especialmente para la hostelería, y el futuro a medio plazo se prevé también duro.”**

**“Para tratar de paliar este impacto en un sector tan estratégico de la ciudad, desde el Ayuntamiento de San Sebastián hemos activado un plan de Reactivación Económica (PREK) dirigido al comercio y la hostelería dotado de un fondo de más de 2,6 millones de**

### **¿Cómo estás viviendo a nivel familiar y profesional la crisis del Coronavirus?**

Están siendo unos tiempos complicados para todos. En mi caso personal tengo la suerte de que mi entorno se encuentra bien, pero mi pensamiento está con todas aquellas familias donostiarras que están padeciendo la enfermedad o han perdido a un ser querido durante esta situación tan dura. También con aquellos que están sufriendo de primera mano el impacto económico de esta crisis. Por todos ellos seguimos trabajando cada día desde las instituciones, con el objetivo de paliar en la medida de lo posible los daños que está causando esta crisis a todos los niveles.

Trabajo compaginando el teletrabajo con la actividad presencial, cumpliendo siempre las medidas de protección y prevención establecidas.

### **El sector hostelero está manteniendo una actividad ejemplar sin apenas protestar, accediendo desde un principio sin pegas a las restricciones que se le han impuesto y padeciendo de una manera especialmente sangrante las consecuencias de la crisis. ¿Está siendo correspondida esa actitud por parte de las instituciones? ¿Están siendo atendidos e informados los hosteleros como se merece un sector afectado de una manera tan directa por la actual situación?**

Están siendo unos momentos realmente complicados para todos, especialmente para la hostelería, y el futuro a medio plazo se prevé también duro. Para tratar de paliar este impacto en un sector tan estratégico de la ciudad, desde el Ayuntamiento de San Sebastián hemos activado un plan de Reactivación Económica (PREK) dirigido al comercio y la hostelería dotado de un fondo de más de 2,6 millones de euros con ayudas para empresas y autónomos de estos sectores de la ciudad.

Para atender específicamente a hosteleros y comerciantes se ha creado además un servicio de atención a la ciudadanía en las oficinas de Fomento de San Sebastián mediante una ventanilla única. Un equipo de profesionales informa de manera actualizada



**“Estamos viviendo una situación totalmente desconocida hasta ahora, y todo lo que deriva de ella es muy complicado de calcular. Lo que si sabemos es que, por el momento, la recuperación y la vuelta a cierta normalidad será lenta y pauatina”.**

**“La realidad es que, al menos este verano, seremos los y las donostiaras los que estaremos aquí y podremos redescubrir y disfrutar de nuestra ciudad. Las instituciones solas no podemos dar respuesta a esta crisis, tenemos la oportunidad de ser cada uno de nosotros los que podemos ayudar a que nuestro entorno salga adelante”.**

sobre las medidas puestas en marcha por las diferentes administraciones y ofrece un asesoramiento adaptado a las necesidades de cada negocio, tramitando las ayudas que se han puesto en marcha desde el Ayuntamiento de San Sebastián con ayuda financiera de Diputación de Gipuzkoa y Elkargi.

### **¿Qué medidas va a promover, adoptar o apoyar el Ayuntamiento de Donostia para ayudar al sector de la Hostelería y la Restauración ??**

La ejecución del PREK está prevista en 2 fases. La primera durante la alerta sanitaria, con el apoyo del mantenimiento de la actividad económica y la estrategia posterior, y una segunda fase, post-pandemia, que estará centrada en la apertura y relanzamiento de la economía de la ciudad y la activación del mercado de trabajo.

En cuanto a medidas concretas, la primera de ellas es el apoyo a los sectores del comercio y la hostelería. Son ayudas destinadas a empresas de menos de diez trabajadores y autónomos para los gastos fijos de funcionamiento durante la fase de confinamiento y paralización de actividad, y para la fase de reapertura de los negocios. Estas ayudas serán ligeramente superiores para los establecimientos de barrios como Altza, Herrera, Bidebieta, Intxaurren, Egia, Loiola y Martutene, que contarán con ayudas específicas debido a su mayor vulnerabilidad. Además, se articularán ayudas para empresas constituidas en 2019 (que hayan sido apoyadas por Fomento de San Sebastián), con bonificaciones específicas para mujeres y mayores de 45 años.

También se ha creado un Fondo Solidario con bonos prepago a través de la plataforma Donostia Market Place para que las empresas y autónomos de la ciudad puedan reactivar su negocio. Contará con un directorio de comercios que conectará la oferta y la demanda para que los establecimientos puedan dar sus servicios y productos a domicilio a la clientela mientras se mantenga el confinamiento. Al acabar el confinamiento se prestará el servicio o se suministrará el producto adquirido. Este servicio permitirá, también, adquirir bonos genéricos para un consumo posterior, y los descuentos serán financiados por Fomento de San Sebastián.

### **¿Prevéis una fecha para una virtual recuperación?**

Es muy difícil hacer previsiones de este tipo en estos momentos. Estamos viviendo una situación totalmente desconocida hasta ahora, y todo lo que deriva de ella es muy complicado de calcular. Lo que si sabemos es que, por el momento, la recuperación y la vuelta a cierta normalidad será lenta y paulatina.

### **¿Qué consecuencias crees que va a tener la crisis del Coronavirus en lo referente a la gastronomía y al turismo internacional?**

Las consecuencias económicas de esta situación van a ser muy duras para muchos sectores, pero esta crisis nos va a dar también la oportunidad de adaptarnos y adquirir nuevos hábitos. Desconocemos cual será el panorama internacional a medio o largo plazo, pero la realidad es que, al menos este año, seremos los y las donostiaras los que estaremos aquí y podremos redescubrir y disfrutar de nuestra ciudad. Las instituciones solas no podemos dar respuesta a esta crisis, tenemos la oportunidad de ser cada uno de nosotros los que podemos ayudar a que nuestro entorno salga adelante.

# LO MEJOR DEL PATO... ...Y LA BUENA GASTRONOMÍA



**PRODUCTOS DEL PATO**  
(Foie fresco, micuit, pato entero,  
bloc de foie, confit, jamón de pato...)

**PURÉS Y FRUTAS**

**REPOSTERÍA**

**PESCADOS Y MARISCOS**

**HONGOS Y TRUFAS**

**ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS**

**CAZA MAYOR Y MENOR**

**CARNES**

**PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE**

Muchos años de experiencia avalan la confianza de nuestros clientes. Desde sus inicios, en Comercial Aurki hemos definido un claro objetivo: conseguir la mejor calidad en todos y cada uno de nuestros productos.

Somos especialistas en Productos del Pato, si bien nuestra oferta contempla todo un abanico de productos selectos: Repostería, Hongos y trufas, Ahumados,... Nuestra manera de entender esta profesión nos obliga a mimar todos los detalles, tanto en servicio como en producto, por ello los seleccionamos tanto a nivel nacional como internacional, únicamente si estamos convencidos de que son de la calidad que nuestros clientes merecen.



LOS PRODUCTOS DE MAYOR CALIDAD Y EL MEJOR UTILLAJE PARA CATERINGS

**COMERCIAL AURKI**  
Productos del Pato  
Alimentos selectos

Muntogorri bidea, 2  
20014 SAN SEBASTIÁN  
Tf: 943 33 25 77  
Fax: 943 33 53 40  
e-mail: donostia@comercialaurki.com  
www.comercialaurki.com

## MIKEL UBARRECHENA PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA

# “SOMOS EL SECTOR MÁS CASTIGADO POR ESTA CRISIS”

Perteneciente a una familia de gran tradición hostelera que regenta y ha regentado varios establecimientos en el centro y en la Parte Vieja donostiarra, Mikel Ubarrechena (Donostia, 1966), ocupa hoy los cargos de Presidente de la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa, Vicepresidente de la Asociación de Hostelería de España y Vicepresidente de la Real Sociedad. Mikel se muestra visiblemente preocupado por la situación en la que se encuentra el gremio de la Hostelería y la Restauración como consecuencia de la actual crisis sanitaria y así lo expresa en esta entrevista que le realizamos a mediados de abril.

**entrevista: Josema Azpeitia**

**“En nuestro sector están creando incertidumbre, confusión, miedo y desconfianza. A pesar de habernos reunido tanto con la ministra Reyes Maroto, como con la secretaria de Estado de turismo, la sensación al concluir las reuniones es terrible”.**

**¿Cómo estás viviendo a nivel familiar y profesional la crisis del Coronavirus? ¿Has podido guardar el confinamiento o has tenido que acudir a trabajar durante estos días?**

No cabe duda que el confinamiento ha modificado nuestra forma de vida. Además de participar en alguna reunión presencial he descubierto casi todas las formas de videoconferencia (un mundo que casi no utilizábamos) y he aprovechado, no cabe duda, para convivir de una manera más intensa con la familia.

**¿Qué opinas de la gestión que se está realizando desde Gobierno Central e instituciones autonómicas de la crisis del Coronavirus?**

Desde el momento en que el Gobierno declara el estado de alarma, asume todas las competencias. Llegará el momento de pedir explicaciones. Por de pronto diría que las cosas se miden por resultados y parece que la gestión está siendo muy deficiente. En nuestro sector están creando incertidumbre, confusión, miedo y desconfianza. A pesar de habernos reunido tanto con la ministra Reyes Maroto, como con la secretaria de Estado de Turismo, la sensación al concluir las reuniones es terrible.

Estoy seguro que se va a producir un cambio en el modelo político, la ciudadanía va a dejar de confiar en este modelo de políticos progresistas, de mitin con titulares populistas, hacia un tipo de política gestionada por profesionales y técnicos de los diferentes sectores. En Sanidad, por ejemplo, no han fallado ni los recursos ni el personal, lo que ha fallado ha sido la previsión (un filósofo ocupa la cartera de Sanidad). No debe servir simplemente el carnet de un partido para ocupar este tipo de puestos.

**El sector hostelero está manteniendo una actividad ejemplar sin apenas protestar, accediendo desde un principio sin pegas a las restricciones que se le han impuesto y padeciendo de una manera especialmente sangrante las consecuencias de la crisis. ¿Está siendo correspondida esa actitud por par-**





**“Las ayudas, que además prácticamente no llegan, son, salvo en pequeñas excepciones, insignificantes. El sector recauda 0, algo que no había ocurrido jamás con otras crisis”.**

**“No puedo olvidar la situación de nuestros trabajadores. Se encuentran en una situación terrible. Prácticamente sin cobrar desde el 15 de marzo, con la incógnita de si su empresa podrá abrir, si mantendrán su puesto de trabajo... Nos encantaría poder dar respuesta y tratar de ayudarles”.**

### **te de las instituciones? ¿Están siendo atendidos e informados los hosteleros como se merece un sector afectado de una manera tan directa por la actual situación?**

Realmente es ejemplar el aguante del sector. Tuvimos que cerrar, asumir cuantiosas pérdidas en mercaderías, tramitar cuantos expedientes nos han solicitado y esperar noticias, casi siempre confusas. Las ayudas, que además prácticamente no llegan, son, salvo en pequeñas excepciones, insignificantes. El sector recauda 0, algo que no había ocurrido jamás con otras crisis.

Un sector que en Gipuzkoa, además de dar trabajo a cerca de 24.000 familias, en sus 3.900 bares, restaurantes, cafeterías, ocio nocturno, y 600 establecimientos de alojamiento, mueve en su cadena de valor miles de puestos de trabajo en el sector primario, proveedores, distribuidores... y que está reconocido a nivel mundial por su buen hacer, y nos diferencia de otras culturas por nuestra forma de socializar en torno a él, esta siendo prácticamente olvidado por muchas instituciones. Aún están a tiempo de rectificar !!!!!. Somos el sector más castigado.

No puedo olvidar la situación de nuestros trabajadores. Se encuentran en una situación terrible. Prácticamente sin cobrar desde el 15 de marzo, con la incógnita de si su empresa podrá abrir, si mantendrán su puesto de trabajo... Nos encantaría poder dar respuesta y tratar de ayudarles.

### **¿Qué medidas va a promover, adoptar o apoyar la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa para ayudar al sector de la Hostelería y la Restauración ??**

La asociación, en primer lugar, ha tratado de buscar cercanía con los hosteleros. Hemos implementado un equipo de trabajo 7 días a la semana a full time, para atender y tramitar los cientos de ERTES y bajas de autónomos que han surgido. Atendemos a todas horas las inquietudes y problemas que tienen los hosteleros.

Paralelamente, estamos acudiendo, aunque sin obtener grandes resultados, a cuantos foros, reuniones, vídeo reuniones, nos convocan. Transmitimos a ayuntamientos, Diputación Foral, Gobierno Vasco, Gobierno central... la situación y necesidades del sector, y además nos ofrecemos para participar en la elaboración de un plan de relanzamiento y reconversión para la Hostelería. Somos un sector responsable y consciente de que nos encontramos ante una crisis transformadora que podría afectar a nuestro modelo de socialización, en el que somos conocedores de que las pautas sanitarias deben primar, pero en el que es necesario un profundo conocimiento del sector, de sus necesidades y particularidades para que el impacto no sea devastador. Debemos participar como sector en la planificación de las normativas de vuelta a la actividad.

### **¿Qué inquietudes os trasladan los hosteleros, restauradores y cocineros?? ¿Qué sensaciones percibís en el sector?**

Inicialmente hubo un estado de shock, que se ha ido convirtiendo, como decía antes, en miedo e incertidumbre. Hablamos de nuevos modelos de negocio, de delivery, de nuevas formas de socializar... realmente, mientras no se pierda el miedo en la calle, el sector sufrirá mucho.

### ¿Prevéis una fecha para una virtual recuperación?

Es la gran pregunta. Diferentes ministros se atreven a diagnosticar diferentes fechas, nos hablan de fin de año, al día siguiente de junio... no hay un criterio claro. Lo que sí tiene que quedar claro, es que tenemos que abrir con dignidad, con viabilidad económica para nuestros establecimientos, con medidas sanitarias consensuadas y con apoyos institucionales para la reconversión que sufriremos.

### ¿Qué consecuencias crees que va a tener la crisis del Coronavirus en lo referente a la Gastronomía y al turismo internacional?

Los primeros meses serán terribles. Gipuzkoa tiene una estructura y oferta muy basada en la internacionalización de nuestros visitantes. El turismo es sensible a todo, y la imagen que estamos dando como país no va a beneficiar nada. También es cierto que si lideramos la gastronomía mundial, es por el buen hacer del sector y esto es lo que debemos transmitir: locales higienizados y preparados para garantizar la estancia de nuestros clientes. Gipuzkoa debería ser modelo de gestión y espero que seamos pioneros en marcar la desescalada. Confío ciegamente en nuestros empresarios, cocineros y trabajadores del sector. Unidos saldremos.

**“Este es un sector que en Gipuzkoa, además de dar trabajo a cerca de 24.000 familias, en sus 3.900 bares, restaurantes, cafeterías, ocio nocturno, y 600 establecimientos de alojamiento, mueve en su cadena de valor miles de puestos de trabajo en el sector primario, proveedores, distribuidores... y que está reconocido a nivel mundial por su buen hacer”.**



ARANGOYA Ardoak, s.l.  
..... Distribuciones .....

ARDANBERA  
Distribuciones Exclusivas



arriaga  
Especialistas en Hostelería y Alimentación

artetxe  
Hostelería & Alimentación



Comercial Costa, s.l.



covylsa  
comercial de vinos y licorosos

e errasu 2004, s.l.

FRILA SL

G O N I  
ardoteka



igartza  
FOOD SERVICE

IPARDIS, S.L.G

Irizar Ardoak



LASTUR  
DESDE 1945

Lizaso patatak

EXCLUSIVAS  
Mardu  
- almuerzo & bebidas -  
GOURMET

ONBISA  
BEBIDAS Y ALIMENTACIÓN



comercial  
Satrustegui



urola  
food solutions

URRAKI  
gourmet.com



villaverde  
zergoxo  
wagyu!!!!

ZUBELZU  
EMBALAJES PARA ALIMENTACIÓN, S.L.

# GIBAK

Gipuzkoako  
Banaketak

Asociación de  
Distribuidores  
de Gipuzkoa

# ASOCIATE A GIBAK Y SÚMATE A ESTE PROYECTO

Después de varios meses de trabajo, nos ilusiona comunicar a los distribuidores de Gipuzkoa que GIBAK renace como Asociación de Distribuidores de Alimentos y Bebidas de Gipuzkoa.

En nuestra provincia, todos los sectores relevantes de un ámbito económico parecido al nuestro cuentan con una Asociación que les representa y aúna sus intereses, y nos parece importante estar también nosotros en esa misma línea.

Nuestra profesionalidad y dedicación a lo largo de tantos años ha contribuido de manera significativa al éxito gastronómico de nuestra provincia y creemos que GIBAK es la mejor plataforma par dar visibilidad a nuestra labor y velar por los intereses de los miembros asociados ante las instituciones y organismos que proceda.

## Problemas de tráfico, movilidad...

Las dificultades a la hora de realizar nuestra labor y la necesidad de exigir una serie de mejoras al respecto es uno de los principales motivos por los que hemos retomado la actividad de GIBAK. Donostia y Gipuzkoa han crecido mucho gastronómicamente a lo largo de los últimos años y con ello también han crecido los problemas de logística y reparto. Hay muchas más furgonetas repartiendo alimentos y bebidas pero prácticamente se mantiene la misma cantidad de zonas de carga y descarga que hace unos años, y cada vez hay más restricciones de horarios y más dificultades para realizar nuestra labor.

Y no hay que olvidar que si hoy contamos con un prestigio gastronómico es porque los distribuidores hemos trabajado con un gran nivel de profesionalidad y compromiso a pesar de que durante muchos años las tareas de reparto y distribución no se han podido realizar en las mejores circunstancias.

También hay otras dificultades y retos referentes a la fiscalidad, morosidad y otros problemas que es más conveniente afrontar en bloque y convenientemente asesorados que haciéndolo cada uno por su cuenta.

## Toda una serie de ventajas

Esta Asociación retoma el nombre y la filosofía de la Asociación original GIBAK, creada en 2004, con la intención de generar un foro que permita a nuestras empresas no sólo tener información relevante y actualizada de las normativas/decisiones que nos afectan, sino también llevar a cabo actuaciones administrativas desde la propia Asociación.

## Formar parte de GIBAK te permitirá:

- Estar representado en todos los foros de interés para tu negocio / actividad
- Generar sinergias entre los asociados
- Disponer de asesoramiento en temas vinculados a nuestro sector
- Estar informado puntualmente sobre novedades que nos apliquen
- Recibir apoyo en situaciones en las que requieras la intervención de GIBAK
- Beneficios sociales por ser asociado (descuentos, promociones, etc...)

Creemos firmemente que juntos tendremos más fuerza para sugerir, apoyar e impulsar los cambios que se prevén tanto en normativas medioambientales como las relativas a nuestro sector y que atañen a aspectos de nuestro trabajo y nuestra economía como la circulación, los impuestos, la morosidad...

Darnos a conocer nos permitirá ocupar de manera natural el lugar que nos corresponde tanto a nivel social como administrativo y poner en valor nuestra labor dentro del mundo de la gastronomía.

Empezamos una nueva etapa y contamos contigo.

SOLICITA, SIN COMPROMISO,  
INFORMACIÓN SOBRE GIBAK  
- POR MAIL: [asociaciongibak@gmail.com](mailto:asociaciongibak@gmail.com)  
- POR TELÉFONO: 619 416 008

**GIBAK**

## NACHO CALVO

SECRETARIO GENERAL DE LA ASOCIACIÓN DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE NAVARRA

# “LA INCERTIDUMBRE QUE SE HA GENERADO SOBRE EL SISTEMA ECONÓMICO NO ES RAZONABLE”

Nacido en Ezcaray (La Rioja) en 1967 y abogado de profesión, Nacho Calvo ejerce a día de hoy el cargo de Secretario General de la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra. Jovial y dinámico, Nacho apoya personalmente todo movimiento hostelero y gastronómico del Viejo Reyno como atestigua su presencia en los encuentros interfronterizos entre cocineros navarros y franceses que tuvieron lugar en Pau y Pamplona el año pasado, o la reciente creación del movimiento de jóvenes cocineros navarros Zaldicook. La situación actual le preocupa visiblemente y no se siente satisfecho con la gestión institucional de la crisis.

entrevista: **Josema Azpeitia**

**“La gestión previa a la crisis me parece absolutamente lamentable, sin ninguna prevision, pensando que tenemos un sistema sanitario perfecto y luego no tenemos ni mascarillas ni respiradores, y lo que es peor, una dependencia absoluta de China”.**

**¿Cómo estás viviendo a nivel familiar y profesional la crisis del Coronavirus?  
¿Has podido guardar el confinamiento o has tenido que acudir a trabajar durante estos días?**

A nivel familiar lo hemos vivido bien porque nadie ha enfermado. Con la familia he estado en contacto por videoconferencia y mi labor la he realizado mediante el teletrabajo. He salido en muy pocas ocasiones, las videoconferencias han suplido a las reuniones, y este sistema ha venido para quedarse, suponiendo un ahorro de tiempo y costes.

**¿Qué opinas de la gestión que se está realizando desde Gobierno Central e instituciones autonómicas de la crisis del Coronavirus?**

La gestión previa a la crisis me parece absolutamente lamentable, sin ninguna prevision, pensando que tenemos un sistema sanitario perfecto y luego no tenemos ni mascarillas ni respiradores, y lo que es peor, una dependencia absoluta de China. No hay más que ver qué poco se han protegido las residencias de mayores para ver que no ha habido mas que una mala improvisación.

La incertidumbre que se ha generado sobre el sistema económico no es razonable, con vaivenes o dudas y controversia entre el propio consejo de ministros. Una falta de respuesta a nivel económico, incluso a día de hoy, que no genera ningún tipo de seguridad o certeza.



**“Se han demandado medidas ante las tres administraciones: estatal (flexibilidad de los ERTes, información del desescalamiento), foral (medidas fiscales, ayudas al sector, plan de promoción turística, lucha contra la economía sumergida) y la municipal (exención de impuestos, flexibilidad con las terrazas)...”.**

**“Es importante arrancar pronto, pero no de cualquier manera, por ello la normativa que flexibilice los ERTes ahora mismo es esencial, así como las modificaciones fiscales del Gobierno de Navarra”.**

**El sector hostelero está manteniendo una actividad ejemplar sin apenas protestar, accediendo desde un principio sin pegarse a las restricciones que se le han impuesto y padeciendo de una manera especialmente sangrante las consecuencias de la crisis. ¿Está siendo correspondida esa actitud por parte de las instituciones? ¿Están siendo atendidos e informados los hosteleros como se merece un sector afectado de una manera tan directa por la actual situación?**

El sector hostelero ha manifestado una responsabilidad mucho mayor que la que ha tenido el propio Gobierno pese a disponer de datos e información que la ciudadanía o el sector nunca ha tenido. Pese a ello dejaron de ejercer la actividad antes del estado de alarma.

Por otra parte el sector hotelero de Navarra se ha comportado con una generosidad y solidaridad encomiable, cediendo gratuitamente 14 hoteles de Pamplona y Tudela a Salud Pública y Derechos Sociales del Gobierno de Navarra.

Como he dicho antes, no hay respuestas a demandas o requerimientos presentados hace más de un mes, lo que no dice nada bueno de nuestro gobierno.

**¿Qué medidas va a promover, adoptar o apoyar la Asociación de Empresarios de Hostelería de Navarra para ayudar al sector de la Hostelería y la Restauración ??**

Se han demandado medidas ante las tres administraciones: estatal (flexibilidad de los ERTes, información del desescalamiento), foral (medidas fiscales, ayudas al sector, plan de promoción turística, lucha contra la economía sumergida) y la municipal (exención de impuestos, flexibilidad con las terrazas)..

Estamos, sobre todo, trabajando decididamente en estas iniciativas, pero además en acciones de formación, impulso del *delivery* con un interesante acuerdo con Uber Eats, plan de higiene ante la apertura, acciones de comunicación...

Hemos trabajado mucho en colaboración con el resto de asociaciones empresariales de toda España, con CEAT, Hostelería de España y FEEC (campings).

Durante el confinamiento se ha visto la utilidad del Servicio de Acogida de la asociación, cuya función era gestionar los alojamientos y demás reservas turísticas para los pacientes médicos, pero que en estos momentos sirve para atender las necesidades de los trabajadores esenciales.

**¿Qué inquietudes os trasladan los hosteleros, restauradores y cocineros? ¿Qué sensaciones percibís en el sector?**

Lógicamente, miedo al cuándo arrancaremos, pero sobre todo al cómo. Es importante arrancar pronto, pero no de cualquier manera, por ello la normativa que flexibilice los ERTes ahora mismo es esencial, así como las modificaciones fiscales del Gobierno de Navarra. Intentamos evitar su confusión ante peregrinas demandas como las mamparas o exigencias excesivas en su apertura.

Por ello trabajamos en un plan de apertura común para todo el país, y un plan de comunicación con Turismo del Gobierno de Navarra para minimizar el comprensible miedo de los ciudadanos a salir del confinamiento y acceder de nuevo a la Hostelería



### ¿Prevéis una fecha para una virtual recuperación?

Preveo que en junio se arrancará de manera parcial, entiendo que primero los alojamientos y restaurantes, con las limitaciones de aforos y distancia social, lo que implica la mayor dificultad de recuperación de los bares. Sólo espero que sean ayudados por la flexibilidad de los ERTes.

### ¿Qué consecuencias crees que va a tener la crisis del Coronavirus en lo referente a la gastronomía y al turismo internacional?

Del cliente internacional no podemos depender dado el cierre de fronteras, la inexistencia de vuelos y la imagen que el destino España ha dado en todo el mundo, dada la repercusión de la pandemia en este país. Por tanto, este verano y parte del otoño lo tendremos que solventar con el cliente local primero, y luego el nacional.

La ventaja de Navarra es que su dependencia del cliente internacional es muy baja, ya que apenas el 20-25% de sus turistas son extranjeros. Lo que de normal es una desventaja, este año será apreciable.

**“Del cliente internacional no podemos depender dado el cierre de fronteras, la inexistencia de vuelos y la imagen que el destino España ha dado en todo el mundo, dada la repercusión de la pandemia en este país. Por tanto, este verano y parte del otoño lo tendremos que solventar con el cliente local primero, y luego el nacional”.**



## JUAN MANUEL GARMENDIA PRESIDENTE DE FECOGA (FEDERACIÓN DE COFRADÍAS GASTRONÓMICAS)

# “TENEMOS QUE DESARROLLAR UNA GASTRONOMÍA BASADA EN NUESTRA TRADICIÓN”

Juanma Garmendia (Beasain, 1966) es una conocidísima cara de la gastronomía vasca. Licenciado en Ciencias Empresariales por la Universidad de Deusto, siempre ha estado vinculado a la gestión empresarial, trabajando 15 años en Ampo, S.Coop y actualmente en Jaso. Presidente de FECOGA desde junio de 2014, su función consiste en la coordinación de la actividad de las distintas cofradías desarrollando actividades conjuntas (mercado de productos, memorial Juan José Lapitz, viaje anual de cofradías, participación en la feria Xantar, mantenimiento de la web...), así como representar al conjunto de las cofradías en todos los actos en que participa.

**entrevista: Josema Azpeitia**

**“ La vida societaria de las cofradías ha sido afectada muy fuertemente. A fecha de hoy 15 cofradías de nuestro ámbito han aplazado o suspendido sus capítulos y otros eventos tan importantes como son las Jornadas de Exaltación de la Verdura de la Comarca tudelana, el Corte del Nuevo Queso Idiazabal, el Concurso de Quesos Azules en Santander...”**

### ¿Cómo estás viviendo el confinamiento?

La parte física del confinamiento la estoy viviendo con más normalidad de lo que hubiese esperado. Quienes me conocen saben que soy una persona que está en constante movimiento por diversas ocupaciones y obligaciones. Pero ahora como refuerzo de la parte psicológica del confinamiento estoy desarrollando diversas actividades relacionadas con FECOGA (Federación de Cofradías Gastronómicas), lectura, música, cocina, series televisivas... Como Presidente de FECOGA constato que la vida societaria de las cofradías ha sido afectada muy fuertemente. A fecha de hoy 15 cofradías de nuestro ámbito han aplazado o suspendido sus capítulos y otros eventos tan importantes como son las Jornadas de Exaltación de la Verdura de la comarca tudelana (un mes de actividades gastronómicas en los pueblos de su cuenca), el Corte del Nuevo Queso Idiazabal en el marco del Artzain Eguna de Ordizia, el Concurso de Quesos Azules en Santander... por citar algunas de las actividades afectadas. Me toca mantener una comunicación constante con nuestras cofradías para apoyarlas en todo aquello les sea necesario.

Para dulcificar este confinamiento he recibido un par de envíos “antidepressivos”, quesos de Ricardo Remiro y productos de la Confitería Gorrotxategi. Las penas así son un poco menos penas.

Pero lo más duro de este confinamiento lo constituyen el coste en vidas humanas que supone esta pandemia y las negras expectativas económicas para los próximos años. Deseamos por todos que la recuperación sea más rápida de lo esperado.

### **Durante el encierro, ¿Has leído algún libro o has visto alguna película (o ambas cosas) que recomendarías a nuestros lectores ?**

Gracias al tiempo disponible he podido leer el “Gran Diccionario Gastronómico” de Alejandro Dumas y ahora estoy leyendo “La Cocina y los alimentos” de Mc Gee. Libros que forman parte de mi fondo de armario y que he tenido la oportunidad de disfrutar aprovechando el tiempo libre extra impuesto. Y también he tenido tiempo de escribir



**“La ola de la pandemia del Covid-19 ha pasado por encima de todos los gobiernos a nivel internacional. Nos ha pillado a todos con el pie cambiado. Creo que la diferente evolución en cada país, comunidad autónoma, localidad e incluso, en cada residencia de ancianos se debe primero a la rapidez en la que se han tomado las medidas sanitarias pertinentes. Pero hay otros factores”.**

**“La pandemia nos trae una forma diferente de socialización, más distante debido a los posibles contagios. La hostelería es uno de los actores más importantes de nuestra socialización, de mucha repercusión económica. Celebramos todo en torno a una mesa, tanto a nivel familiar, de amistades como de trabajo.”**

algún artículo sobre las cofradías gastronómicas, como por ejemplo el artículo que he escrito sobre el libro “Confrarias de Portugal”, publicado en nuestra web ([www.fecoga.com](http://www.fecoga.com)) en castellano, francés y portugués. Se trata de un inventario de las cofradías portuguesas, los productos que promocionan... Una brillante iniciativa de Federación de Cofradías Gastronómicas de Portugal.

Más que películas, estoy viendo series televisivas, entre las series vistas destacaré “Crown”, “Versalles” y “Unorthodox”, series que nos acercan a épocas y formas de vida antiguas y/o diferentes de la nuestra.

### **¿Qué opinas de la gestión que se está realizando desde Gobierno Central e instituciones autonómicas de la crisis del Coronavirus?**

La ola de la pandemia del Covid-19 ha pasado por encima de todos los gobiernos a nivel internacional. Nos ha pillado a todos con el pie cambiado. Creo que la diferente evolución en cada país, comunidad autónoma, localidad e incluso, en cada residencia de ancianos se debe primero a la rapidez en la que se han tomado las medidas sanitarias pertinentes. Pero otros factores que también han tenido mucho peso son los siguientes:

- La potencia de la sanidad, tanto pública como privada y la potencia de sus laboratorios farmacéuticos. La brillante gestión de Ángela Merkel se basa mucho en una sanidad alemana potente y unos laboratorios farmacéuticos alemanes de larga trayectoria y de muchos recursos. A todos nos suena Bayer. Aquí también tendremos que hacer más adelante un análisis y una estrategia de inversiones para el futuro, dando más importancia al conocimiento aplicable en industria, en salud... Potenciando el binomio universidad-empresa.

- El nivel de conexión / internacionalización de una región. No es casualidad que entre los países más afectados en Europa destaquen Italia, Francia, Inglaterra y España, países que reciben muchos millones de turistas y que además mantienen una potente actividad internacional de negocios. El refranero nos recuerda que “el roce hace el cariño”. También se podría añadir “... y facilita el contagio”. Antes se decía que “Teruel existe”, reivindicando un mayor papel de esta provincia en el escenario económico. Precisamente este papel secundario le ha facilitado, por ahora, una menor incidencia de la pandemia, al contrario de lo que ha sucedido en Catalunya, Madrid y País Vasco, pujantes polos de turismo, industria, viajes...

- La seriedad con la que los ciudadanos siguen las instrucciones y directrices emanadas de los distintos gobiernos. Los italianos y españoles hemos tenido siempre fama de ser muy “libres” a la hora de aplicarlas... y así nos ha ido. Cada uno de nosotros nos creemos merecedores de la excepción a la norma y a su vez, con derecho a exigir a los demás el cumplimiento íntegro. Lamento decir que no me han sorprendido las fotografías del desconfinamiento infantil del 26 de abril, eran previsibles. Niños jugando en grupo y padres en corros de charleta... ya lo pagaremos.

### **¿Qué opinas de las noticias que van llegando sobre la continuidad de la hostelería? ¿El sector está siendo informado y se le está dando el trato que se merece?**

La pandemia nos trae una forma diferente de socialización, más distante debido a los posibles contagios. La hostelería es uno de los actores más importantes de nuestra socialización, de mucha repercusión económica. Celebramos todo en torno a una mesa, tanto a nivel familiar, de amistades como de trabajo. Cada uno de nosotros tiene en “cartera” una lista de locales que frecuenta, locales en los que hemos celebrado momentos únicos.

Confío en que la hostelería guipuzcoana demostrará su capacidad de adaptación ante este nuevo reto. Ésta debiera estar basada en que la hostelería formara parte intensamente de la cadena de valor alimentaria, la que va desde el producto, los productores y las distintas formas de distribución (consumo doméstico, mercados, tiendas, bares, restaurantes...). Productos autóctonos, de proximidad y de pequeños productores, preferentemente. Una cadena que también sirve para dar valor a nuestro turismo, que ciertamente volverá. Mucha gente viaja para conocer las distintas gastronomías y la nuestra es una de las mejores.

Las sociedades gastronómicas no forman parte de la hostelería propiamente dicha, pero sí son el ámbito de muchos encuentros gastronómicos y que en esta pandemia están sufriendo lo suyo. La falta de actividad les resta ingresos y enfría la relación entre sus socios. Estas entidades son un activo de nuestra sociedad que debiéramos intentar conservar y promover también en estos momentos tan duros.

Toda la sociedad está recibiendo mucha información, a veces demasiada a mi entender. Personalmente, por salud mental, evito el estar las 24 horas del día haciendo un seguimiento de la pandemia. Aunque sí intento estar informado de las directrices que debo seguir y sobre todo intento cumplirlas todas. Desconozco, al no ser hostelero, la información que están recibiendo en hostelería. Quiero pensar que tanto quienes facilitan la información y quienes la reciben están en actitud de hacerlo lo mejor que puedan. Tenemos mucho en juego.

### **¿Qué consecuencias crees que va a tener la crisis del Coronavirus en lo referente a la gastronomía y al turismo internacional?**

Desaparece por un tiempo el turismo internacional por el cierre de fronteras y por la suspensión de vuelos. Esperamos de corazón que se restablezca lo antes posible. Mientras tanto la oferta y la demanda serán nacionales. Intentemos positivizar esta

**“Las sociedades gastronómicas no forman parte de la hostelería propiamente dicha, pero sí son el ámbito de muchos encuentros gastronómicos y que en esta pandemia están sufriendo lo suyo. La falta de actividad les resta ingresos y enfría la relación entre sus socios. Estas entidades son un activo de nuestra sociedad que debiéramos intentar conservar y promover también en estos momentos tan duros”.**



**“Debiéramos desarrollar una gastronomía basada en nuestra tradición, actualizando su presentación, adecuándola en precio a la situación que nos viene. Productos de razas autóctonas, de nuestros caseños, de nuestros pastores, cocinados por cocineros implicados con el producto de cercanía. Esta forma de proceder aporta personalidad a nuestra gastronomía y la diferencia en la oferta gastronómica internacional”.**

desventaja. Busca Isusi afirmaba que los vascos estábamos en una posición geográfica envidiable. Lo argumentaba al decir que si pinchábamos un imaginario compas en Irun, trazando una circunferencia de unos 200 kms, incluíamos en nuestra cesta de la compra las siguientes exquisiteces: los pescados del mar Cantábrico, las verduras de Navarra, los quesos del País (ahora Idiazabal) y quesos de Ossau Irati, alubias de Tolosa y Gernika, nuestros pollos, corderos... los patos, ocas y foies de las Landas y de bebidas qué decir: sidra de Gipuzkoa, Txakolí, vino Rioja, vinos de Burdeos...

Con estos mimbres, debiéramos desarrollar una gastronomía basada en nuestra tradición, actualizando su presentación, adecuándola también en precio a la situación económica que nos viene. Productos de razas autóctonas, de nuestros caseños, de nuestros pastores, cocinados por cocineros implicados con el producto de cercanía. Esta forma de proceder aporta personalidad a nuestra gastronomía y la diferencia, algo muy importante para nosotros y para diferenciarnos en la oferta gastronómica internacional.

Los aforos de nuestros restaurantes se verán limitados por las medidas de seguridad sanitaria. Para compensar esta realidad deberán adecuar su oferta, a veces incluyendo el servicio a domicilio. Compensar directamente el menor aforo con un incremento en precios será inviable.

#### **¿En qué local te gustaría celebrar el final de esta crisis?**

Me resisto a celebrarlo solo una vez. La hostelería y yo nos mereceremos más de una celebración. Me encantaría ir al Self service de Orona, el Restaurante Urola de Pablo Loureiro, el Asador Aratz de los hermanos Zabaleta, el Restaurante Zuberoa de los hermanos Arbelaitz, el Restaurante Mujika de Liernia, el Restaurante Kokotxa de Dani López, el Restaurante Kattalin de mi retocayo Juan Manuel Garmendia... y todo eso, para empezar.



# Kalitatezkoa bada, gorria da

Si es de calidad, es roja



## XABIER ZABALETA

PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE COCINER@S JAKITEA

# “LOS EFECTOS DE ESTA CRISIS SOBRE LA GASTRONOMÍA VAN A SER CATASTRÓFICOS”

Xabier Zabaleta Kortazar (Eibar, 1974) dirige desde hace 30 años con su hermano Iker el Asador Aratz del barrio de Ibaeta (Donostia). Aún así, su intensa labor no le impidió crear, hace ya 11 años, la Asociación Jakitea, agrupación de cocineros sin ánimo de lucro con el fin de defender la cocina tradicional vasca y el producto de cercanía. Xabier opina, como líder de este movimiento, que “todo lo que se ha hecho será poco para ayudar a un sector como el de la hostelería y la restauración”.

entrevista: **Josema Azpeitia**

**“Podría mencionar innumerables faltas que creo que se han cometido, pero no creo que sea el momento de ello, más que nada porque es una situación nueva para todos y eso conlleva millones de errores muy fáciles de juzgar. Pero pensando fríamente, esté quien esté los errores serían más o menos los mismos independientemente de los actores”**

### ¿Cómo estás viviendo a nivel familiar y profesional la crisis del Coronavirus?

La verdad es que la situación a nivel familiar ha sido, por suerte, muy buena ya que no tenemos ningún enfermo ni fallecido. Se hace duro no poder hacer una vida normal y tener a los hijos encerrados en casa, que aunque no lo parezca tienen un miedo terrorífico de la situación actual. Luego, la incertidumbre es total y absoluta teniendo un restaurante de más de 30 años y, después de haber conseguido un gran equipo de trabajo, no saber qué será ni de ellos, ni de su futuro, ni del tuyo... Pidiendo prestamos y esperando a poder pagar las deudas.

### ¿Qué opinas de la gestión que se está realizando desde Gobierno Central e instituciones autonómicas de la crisis del Coronavirus?

Podría mencionar innumerables faltas que creo que se han cometido, pero no creo que sea el momento de ello, más que nada porque es una situación nueva para todos y eso conlleva millones de errores muy fáciles de juzgar. Pero pensando fríamente, esté quien esté los errores serían más o menos los mismos independientemente de los actores.

**El sector hostelero está manteniendo una actividad ejemplar sin apenas protestar, accediendo desde un principio sin pegas a las restricciones que se le han impuesto y padeciendo de una manera especialmente sangrante las consecuencias de la crisis. ¿Está siendo correspondida esa actitud por parte de las instituciones? ¿Están siendo atendidos e informados los hosteleros como se merece un sector afectado de una manera tan directa por la actual situación?**

Yo pienso que es todavía muy pronto para contestar a la pregunta de cómo están actuando las instituciones de cara a la hostelería, más y cuando esto acaba de empezar, pero sin ser mago y viendo la magnitud del desastre, me aventuro a pensar que todo lo que se ha hecho será poco para ayudar a un sector que justo acababa de empezar a recuperarse de una crisis larga y dura cuando ha llegado esto. Lo que sí esperamos





**“Todo lo que se ha hecho será poco para ayudar a un sector que justo acababa de empezar a recuperarse de una crisis larga y dura cuando ha llegado esto”.**

**“La sensación que percibimos es de total miedo y estupor por no saber absolutamente nada sobre el futuro de nuestros negocios. La mayoría de los restauradores tenemos miedo de cara al futuro”.**

es que tengamos tiempo para poder habilitar nuestros locales y llegar a hacer nuestro trabajo dignamente sin que nos pongan metas imbatibles.

**¿La Asociación Jakitea va a promover, adoptar o apoyar algún tipo de medidas para ayudar al sector de la Hostelería y la Restauración ??**

aComo JAKITEA lo primero que hicimos fue poner a disposición del Ayuntamiento de Donostia nuestra ayuda para cualquier tipo de colaboración gastronómica gratuitamente y aparte muchos asociados nuestros como por ejemplo el Restaurante Bera-Bera de Donostia o el Restaurante Botarri de Tolosa han estado colaborando con la Cruz Roja durante la pandemia, igual que han hecho otros restaurantes con otras entidades.

**¿Qué inquietudes os trasladan los hosteleros, restauradores y cocineros??  
¿Qué sensaciones percibís en el sector?**

La sensación que percibimos es de total miedo y estupor por no saber absolutamente nada sobre el futuro de nuestros negocios. La mayoría de los restauradores tenemos miedo de cara al futuro.

**¿Prevéis una fecha para una virtual recuperación?**

El futuro es tan incierto y tan agónico que si todo fuera bien, aun en el mejor de los casos, yo pienso que para el 2023-24 podríamos recuperarnos de esta crisis.

**¿Qué consecuencias crees que va a tener la crisis del Coronavirus en lo referente a la gastronomía y al turismo internacional?**

En lo que se refiere a la Gastronomía va a tener unos efectos catastróficos. La ralentización del turismo y la pandemia van a crear una situación en la que todo va a ser totalmente desconocido y diferente de como lo conocíamos hasta la fecha. En cuanto al turismo, pienso que habrá un turismo más de cercanía y que ello nos va a dar una sensación como si retrocediéramos en el tiempo.





*Patricio*  
Cocktail Bar

*Tu mejor ambiente  
en pleno centro  
de Lasarte-Oria*

- COCTELERÍA PROFESIONAL
- BAR Y CAFETERÍA
- PIKOTEO

Avenida del Hipódromo, 6 - LASARTE-ORIA

## LUIS SALCEDO COORDINADOR DEL MOVIMIENTO ZALDICOOK

# “TENEMOS QUE USAR LA CREATIVIDAD PARA GESTIONAR LA CONFIANZA DEL CLIENTE”

Luis Salcedo Irala es miembro fundador y uno de los principales representantes del Movimiento Gastronómico Zaldicook, que aúna a varios cocineros y cocineras navarros cuyo común denominador es la juventud, la frescura, la apuesta por una cocina de raíces locales y el espíritu generoso y comunitario. Responsable de la cocina del negocio familiar, el Hostal Remigio de Tudela, este joven y entusiasta cocinero está convirtiéndose en una referencia culinaria gracias al tratamiento vanguardista y tremendamente personal que está imprimiendo a las verduras navarras.

**entrevista: Josema Azpeitia**

**“Veo detalles interesantes como la ayuda a autónomos, una propuesta que sacaron adelante entre dos partidos que nunca hubiera pensado. Esos son los detalles que se agradecen en una situación así: que se deje a un lado las diferencias políticas para ser efectivos”.**

**¿Cómo estás viviendo a nivel familiar y profesional la crisis del Coronavirus?**

**¿Has podido guardar el confinamiento o has tenido que acudir a trabajar durante estos días?**

La familia está bien. Por ese lado tranquilo. Por otro lado, mucha tristeza de ver cómo gente muy cercana pierde a sus seres queridos y mucha precaución porque puede pasarnos en cualquier momento. El confinamiento lo he pasado en casa sin ir a trabajar. A pesar de ello damos alguna vuelta por el negocio cada dos días por tema de obras, revisión de cámaras, correo... así como por la huerta a recolectar para llevar el producto a los más necesitados, haciendo que no se pierda a la vez que somos solidarios con la gente que lo necesita en estos momentos tan complicados.

**¿Qué opinas de la gestión que se está realizando desde Gobierno Central e instituciones autonómicas de la crisis del Coronavirus?**

A nivel de estado, me ha parecido insuficiente, tanto la gestión del Gobierno como la actitud de la oposición. A nivel autonómico, también me ha parecido insuficiente aunque veo detalles interesantes como la ayuda a autónomos, una propuesta que sacaron adelante entre dos partidos que nunca hubiera pensado. Esos son los detalles que se agradecen en una situación así: que se deje a un lado las diferencias políticas para ser efectivos.

**El sector hostelero está manteniendo una actividad ejemplar sin apenas protestar, accediendo desde un principio sin pegas a las restricciones que se le han impuesto y padeciendo de una manera especialmente sangrante las consecuencias de la crisis. ¿Está siendo correspondida esa actitud por parte de las instituciones? ¿Están siendo atendidos e informados los hosteleros como se merece un sector afectado de una manera tan directa por la actual situación?**

El sector ha empatizado mucho con la situación pero no creo que haya sido correspondido en cuanto a actitud. Me parece vergonzoso que se hagan manifestaciones sin dar certezas. Dejar las cosas a medias tintas crea nerviosismo e incertidumbre. Me parece



**“Yo lo que percibo principalmente en este grupo es que si alguien tiene que cerrar será con el delantal puesto. Es más, hay gente que ya lo lleva a diario con opciones como el delivery”.**

**“A partir de ahora en la restauración lo importante será gestionar. Ahí es donde habrá que ser creativos. La creatividad en el plato, pincho o en la sala pasará a un segundo plano”.**

una falta de respeto importante.

**¿El movimiento Zaldicook va a promover, adoptar o apoyar algún tipo de medidas para ayudar al sector de la Hostelería y la Restauración ??**

Hay mucho interés por aportar algo que sea valioso para todo el sector, pero entendemos que debemos tener mucha precaución. Creemos que todavía es pronto. Primero hay que alcanzar una situación de control de la pandemia y ver en qué circunstancias nos encontramos como sector para poder promover, adoptar o apoyar medidas. Ideas hay muchas y lo que tenemos claro es que ahora la creatividad hay que usarla para gestionar la confianza del cliente, que además de estar seguro lo tiene que sentir.

**¿Qué inquietudes os trasladan los hosteleros, restauradores y cocineros??  
¿Qué sensaciones percibís en el sector?**

Te voy hablar sobre las sensaciones que hay dentro de nuestro grupo. Si te digo la verdad, esto es como una montaña rusa de pesimismo, optimismo, impotencia, incertidumbre... que cada día cambia. Lo bueno es que estamos ahí y creo que el sentido del humor es la vía que utilizamos para canalizarlo. Pero yo lo que percibo principalmente en este grupo es que si alguien tiene que cerrar será con el delantal puesto. Es más, hay gente que ya lo lleva a diario con opciones como el delivery.

**¿Qué consecuencias crees que va a tener la crisis del Coronavirus en lo referente a la gastronomía y al turismo internacional?**

Aparte de la crisis económica que es evidente y que va a dejar a mucha gente atrás porque las medidas no creo que sean suficientes, en el sector turismo va a coger más importancia la sostenibilidad y el respeto hacia el medio ambiente, mientras que en la restauración lo importante será gestionar. Ahí es donde habrá que ser creativos. La creatividad en el plato, pincho o en la sala pasará a un segundo plano.





Para los que aman los  
productos de nuestra tierra.  
*Ama lurrako produktuak  
maite dituztenentzat.*



  
**URDANOZ.**  
HARINA, PASTA Y PAN RALLADO

[www.harinasurdanoz.com](http://www.harinasurdanoz.com)

## ¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES *del vino*



**Lukas**  
gourmet



**LUKAS BENTA BERRI**

C/Julio Caro Baroja  
Antiguo Berri - DONOSTIA  
T. 943 22 48 00

¿Estás aburrido de encontrar siempre los mismos vinos? ¿Te gusta probar cosas diferentes? En **LUKAS BENTA BERRI** podrás disfrutar por fin como a ti te gusta. En este establecimiento podrás **elegir entre varios cientos de botellas**, hasta encontrar tu vino favorito y después, tu eliges: O lo compras para llevar a casa a precio de tienda o por un suplemento de sólo dos euros te lo descorchamos en el propio local y te proporcionamos las copas para que lo disfrutes como es debido. Además, te ofrecemos la posibilidad de acompañarlo con nuestros **embutidos**, nuestros **platos precocinados** en obrador propio o nuestras excelentes **conservas**. Y si vienes solo, no te resistas a probar nuestra amplia selección de **vinos por copas**.

¡Si te gusta disfrutar del buen vino, **LUKAS BENTA BERRI** es tu espacio!

¿A qué esperas para conocerlo?

## CATHERINE MARCHAND

PERIODISTA GASTRONÓMICA DE “LA SEMAINE DU PAYS BASQUE”

# “LOS RESTAURANTES Y LOS BARES DE IPARRALDE ESTÁN EN ESTADO DE SHOCK”

Nacida en Lyon el 4 de noviembre de 1959, la carrera profesional autodidacta de Catherine Marchand la ha llevado al País Vasco. Paralelamente, desde 1996, el mundo del periodismo con el semanario vasco La Semaine du Pays Basque, la ha llevado a descubrir personas apasionadas, encuentros decisivos en su escritura. En 2015, publicó su primer libro “Victor Iturria, un héros basque - Euskal Heroia”, un homenaje a los héroes de la Segunda Guerra Mundial 1939-1945, hasta nuestros días. Su relación directa con la gastronomía, sin embargo, se vio reforzada a partir de 2017 como consecuencia de la publicación de su segundo trabajo “Sublimes Produits”, un encuentro entre cocineros y productores del País Vasco que ahonda entre la complicidad y la relación entre chefs y productores, desde la tierra hasta el mar. Este libro, escrito al ritmo de las estaciones, es sobre todo un encuentro en la creatividad y la pasión de estos artesanos de la gastronomía vasca. Compartiendo un valor común: viviendo y trabajando en su territorio, protegiendo la agricultura campesina, ofreciendo productos de calidad y conformando una gastronomía y una cocina sabrosa con gustos simples y reales. Un feliz encuentro a lo largo de los caminos de Iparralde y Hegoalde, entre personas animadas por la misma pasión.

**entrevista: Josema Azpeitia**

**“La vida “confinada” es más tranquila aquí. En Francia tenemos derecho a salir una hora para pasear por los alrededores de nuestra casa, y también para ir de compras... Un poco más de libertad que en Hegoalde.”.**

### **¿Cómo estás viviendo a nivel familiar y profesional la crisis del Coronavirus?**

Pues como todo el mundo, en mi casa, barkatu, mi pisito. Con la ventaja de estar en un barrio con árboles y posibilidades de andar como en el campo, que es realmente lo que más echo en falta... pero bueno, podría ser peor, ¿no?

Menos mal que al menos tenemos la tecnología que me permite “ver” a mi familia y a la gente que quiero, eso es lo más duro, el no poder estar con ellos.

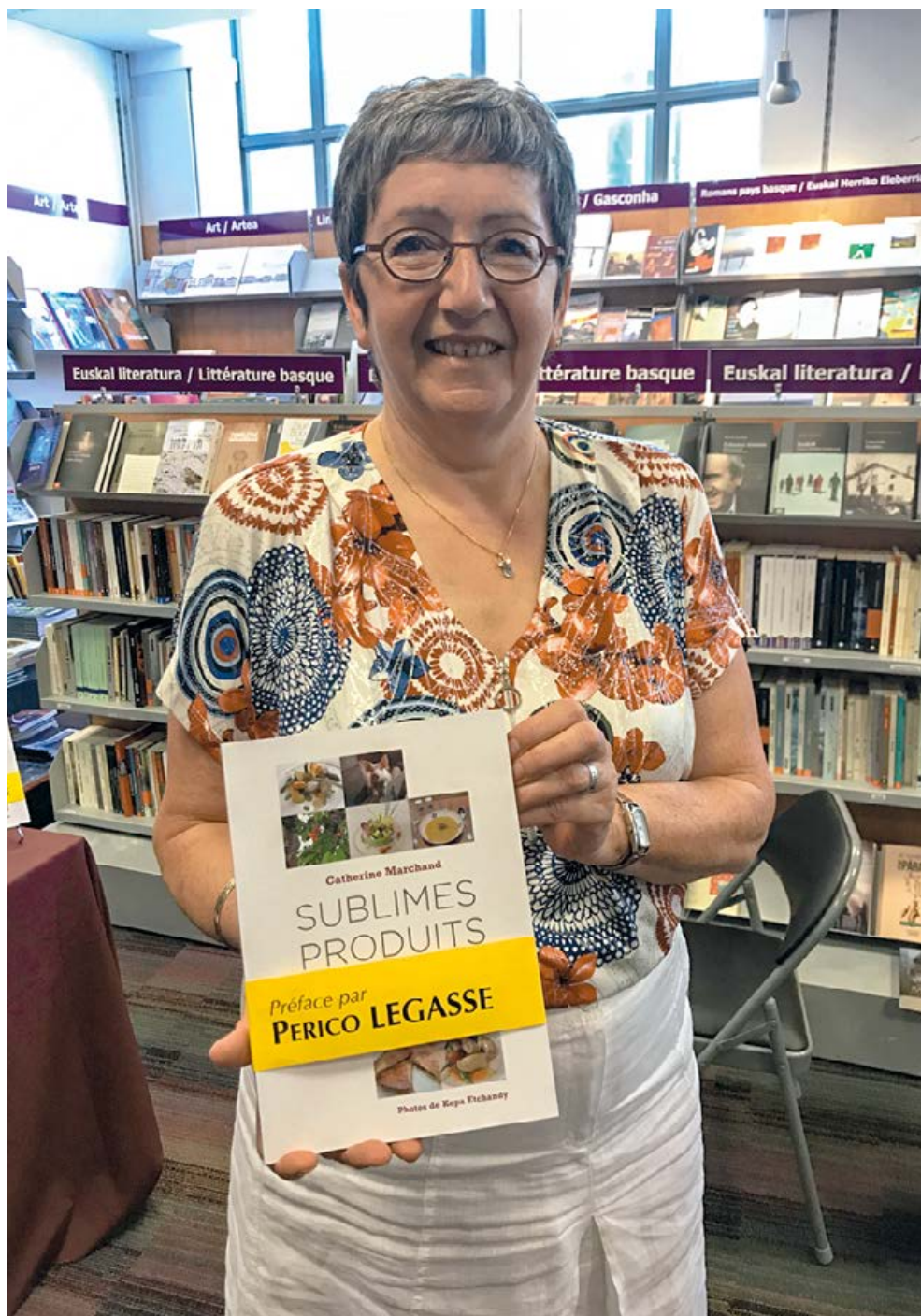
Como mucha gente, los primeros días me dediqué a la “Limpieza de Primavera” de mi piso... es decir que todo fue muy rápido.

### **¿En qué has empleado tu tiempo libre? ¿Has podido seguir desarrollando tu pasión informativa y gastronómica?**

Pues sí, desde algunos meses estoy muy implicada con la asociación Bizi Ona Slow Food Pays Basque. Así, durante los primeros días del confinamiento, estuvimos todos juntos pensando en cómo ayudar y apoyar a los productores de caserío y a los pescadores de barcos de pequeño tamaño, que trabajan y se esfuerzan por ofrecernos productos de gran calidad.

Tras intercambiar varias ideas a lo largo de los primeros días, decidimos crear una lista de productores y puntos donde podrían dejar sus productos. Así, varios bares, restaurantes, etc... aceptaron apoyar este esfuerzo de solidaridad. A día de hoy, son 18 puntos repartidos por todo Iparralde, y más de 25 productores participando.





**“Me he negado a perder el tiempo viendo la TV porque los programas tienen un nivel bajísimo, las informaciones son muy negativas... además, estoy también bastante ocupada escribiendo los textos de un proyecto de un libro encargado por la Oficina local de turismo. Mi parte es “On Egin”... El libro saldrá este verano, pero nadie sabemos cómo va a ser este verano”.**

**“Se nota que nadie se preocupa por la hostelería. ¡Al parecer, la hostelería ha sido abandonada a su suerte sin más”.**

Las ventas a domicilio han subido de una manera espectacular, pues la gente ha respondido solicitando buenos productos. Así que ahora nos encontramos trabajando de cara al “Día después”, es decir, como mantener esa relación entre los productores y los consumidores que se ha creado en unas pocas semanas...

El caso es que con esta actividad, los días los he pasado muy ocupada entre videoconferencias, llamadas telefónicas, WhatsApp, etc. La conclusión es que todos estos medios tecnológicos, bien utilizados, son de una gran ayuda aunque estamos “confinados”.

A eso hay que añadirle que la vida “confinada” es más tranquila aquí. En Francia tenemos derecho a salir una hora para pasear por los alrededores de nuestra casa, y también para ir de compras ... Un poco más de libertad que en Hegoalde. Aun así, estoy deseando que llegue el día de la salida el 11 de mayo...

### **Durante el encierro, ¿Has leído algún libro o has visto alguna película (o ambas cosas) que recomendarías a nuestros lectores?**

Lo cierto es que pensaba hacer un montón de cosas, y al final nada! He visto alguna que otra película que tenía ganas de ver, pero sobre todo me he decantado por las comedias, para reírme un poco de todo.

Por lo demás, me he negado a perder el tiempo viendo la TV porque los programas tienen un nivel bajísimo, las informaciones son muy negativas... además, estoy también bastante ocupada escribiendo los textos de un proyecto de un libro encargado por la Oficina local de turismo. Mi parte es “On Egin”... El libro saldrá este verano, pero nadie sabemos cómo va a ser este verano.

Además, sigo escribiendo mis artículos para el Semanal La Semaine du Pays Basque, en el que llevo escribiendo desde hace 27 años. Desde el confinamiento, el director del periódico mantiene la publicación, sin publicidad y optando por el papel libre de anuncios. Eso sí, de 48 páginas hemos bajado a 24. En La Semaine me ocupo de algunas páginas de la sección “Herriz Herri” y la página “Gastronomía”. En estos momentos de confinamiento, hago entrevistas de testimonio a personas de todo perfil, profesional y particular.

### **¿Qué opinas de las noticias que van llegando sobre la continuidad de la hostelería? ¿El sector está siendo informado y se le está dando el trato que se merece?**

¡El tema de la hostelería en Iparralde como en Francia está muy mal! De momento se calcula que será un 30% el que decida ni siquiera abrir de nuevo. Los demás están esperando noticias del gobierno para abrir en las mejores condiciones sanitarias. La apertura de los bares y restaurantes, más o menos se calcula para mediados de junio, antes se anunciaba en julio... De todas formas, se nota que nadie se preocupa por la hostelería. ¡Al parecer, la hostelería ha sido abandonada a su suerte sin más!

Poco a poco los hosteleros se han ido reuniendo para hacer llegar sus voces a lo más alto y muchos han encontrado una nueva forma de cocinar y vender los menús al público sirviendo directamente a las casas. Mi hija, por ejemplo, probó y me ha recomendado, un menú del Chef Claude Calvet del restaurante “Getaria” en Guéthary... uno de los primeros que se ha organizado para llevar a cabo la venta al público en cajitas, con el modo de empleo para calentar y presentación como si fuese en el restaurante... De todas maneras, entre las facturas y los alquileres, se hace complicado ponerse a pensar en el plazo medio y plazo largo, y los bares y los restaurantes se encuentran todavía en estado de shock... están en el “Flou total”...

### ¿En qué local te gustaría celebrar el final de esta crisis?

Pues tengo unas cuantas ideas para contestar a tu pregunta. Para empezar, quiero hacer una excursión de montaña e ir por el monte en Xiberoa, al pie del Pic d'Orhy en el pueblo de Larrau. También quiero pasear por Irati, por las Gargantas de Kakueta, por la pasarela de Oltzarte, las Cuevas de la Verna... también quiero pasar un buen momento en el Hostal restaurante Etchemaite, llenarme los pulmones de aire bueno, renovar y refrescar mis ideas y volver a tope!!

A continuación, por supuesto, aprovecharé para disfrutar de unas comidas con mi cuadrilla, y pasar buenos momentos en buena compañía.

Como tercer objetivo, darme una vuelta por Donosti a saludar mis amigos, Iker y Xabi Zabaleta del Aratz... con vosotros Josema y Ritxar, y con todos nuestros amigos y amigas para celebrar la salida a una nueva vida.

Soy consciente de que esos momentos van a dejar muchos problemas a nuestro alrededor, entre empresas cerradas, gentes sin puestos de trabajo... No se vivirá el futuro de la misma manera, y tenemos que darnos la mano. Tengo la sensación que todo eso ha sido para que el mundo entienda que nuestra Tierra ha sufrido bastante tantos años de maltrato... Ahora somos nosotros lo que tenemos que cuidarla para cuidarnos.

**“De momento se calcula que será un 30% el que decida ni siquiera abrir de nuevo. Los demás están esperando noticias del gobierno para abrir en las mejores condiciones sanitarias”.**



## STEVE EKHOLM PERIODISTA GASTRONÓMICO SUECO

# “MUCHOS RESTAURANTES NO PUEDEN AGUANTAR MÁS DE UN MES O DOS UNA CAIDA DEL 50-70%”

Steven Ekholm (1968, Nueva York) es un escritor y gastrónomo sueco. Su espíritu rebelde y contestatario le hizo alejarse de la tradición familiar de administrar hoteles y restaurantes y terminó convirtiéndose en profesor. Desde el año 2000 es escritor a tiempo completo. Entre sus libros están “Mitt Baskien” (“Mi País Vasco”, 2016), la primera guía sueca sobre Euskal Herria, también traducida al inglés, y Vår del av Världen (“Nuestra parte del mundo”, 2017) un elegante y vistoso libro sobre su región cuyo cuidado contenido e impecable diseño le hizo ganar un premio “Best in the World” en la edición 2018 de los Premios Gourmand Awards. Actualmente está trabajando en un libro sobre el txakoli, compaginando la elaboración del mismo con sus publicaciones como periodista “freelance” y su afición por el canto, que le hace tomar parte activa en la agrupación coral local con la que incluso ha viajado a nuestra tierra. De carácter jovial y hedonista, Steven acude siempre que puede a Euskal Herria, donde cuenta con amigos en los txokos más insospechados, y trata de disfrutar como si no hubiera un mañana de nuestros placeres enogastronómicos. Steven Ekholm es un entrañable vividor y una grandísima persona, en todo el sentido de la palabra.

**entrevista: Josema Azpeitia**

**Suecia ha adoptado un enfoque diferente al resto del mundo, al menos en lo relativo a cerrar la sociedad. Las escuelas aún están abiertas, y todas las tiendas y restaurantes también. Nuestro país se ha centrado en proteger a las personas muy mayores y en la responsabilidad individual de no realizar desplazamientos innecesarios.**

**¿Cómo se ha experimentado la crisis de Coronavirus en Suecia? ¿Qué impacto ha tenido a nivel social, hotelero, etc...? ¿Qué opinas de la gestión que se ha llevado a cabo en Suecia de la crisis del coronavirus?**

El coronavirus también ha afectado a Suecia, por supuesto. Principalmente traído por un grupo de personas que fueron a Italia para disfrutar de unas vacaciones de esquí en marzo. Después de eso se ha extendido a todo el país, aunque Estocolmo ha sido el lugar más afectado.

Suecia ha adoptado un enfoque diferente al resto del mundo, al menos en lo relativo a cerrar la sociedad. Las escuelas aún están abiertas, y todas las tiendas y restaurantes también. Nuestro país se ha centrado en proteger a las personas muy mayores y en la responsabilidad individual de no realizar desplazamientos innecesarios. También se recomienda, en la medida de lo posible, trabajar desde casa y no ver a otras personas a no ser que sea absolutamente necesario. El Gobierno ha aconsejado encarecidamente a los suecos que sigan las recomendaciones, pero no las ha aplicado por ley ni ha obligado a un confinamiento completo. La idea es que la mayoría de nosotros contraerá el virus pase lo que pase, por lo que nuestra responsabilidad consiste en no saturar los servicios de cuidados intensivos en los hospitales enfermando todos al mismo tiempo, por lo que nos hemos autoaislado tanto como nos ha sido posible.

Creo que es un buen camino si las personas respetan las instrucciones, pues la única alternativa a esta estrategia es volver loca a la gente con el aislamiento y arruinar la economía por completo.



**“Los bares y restaurantes están sufriendo mucho. Muchos han sido cerrados y muchos más se verán obligados a hacer lo mismo. El alto costo del personal, los cocineros y el servicio hace que sea imposible para muchos restaurantes sobrevivir más de un mes o dos con una caída del 50-70% de clientes”.**

**“Se da la circunstancia de que en Suecia muchos restaurantes (quizás todos) dependen de vender alcohol caro con sus alimentos. Pero como la venta de alcohol está controlada por un monopolio muy reducido y estricto, estos locales no están autorizados a vender vino o cerveza con su “comida para llevar”. Los márgenes en la comida no son muy altos, por lo que sufren grandes pérdidas”.**

### **¿Cómo has experimentado la crisis del Coronavirus a nivel familiar y profesional? ¿Tuviste que adoptar muchas medidas especiales?**

En lo que respecta a mí personalmente, todos mis planes y proyectos quedaron en espera. Como escritor independiente, hacer planes, preparar proyectos, hacer contactos... es muy importante para mí, por lo que he tenido que renunciar a las partes más interesantes de mi trabajo. Sin embargo, normalmente trabajo desde casa y la mayoría de mis escritos los hago desde mi casa, con lo que, en ese sentido, no ha sido un cambio dramático.

### **¿Cómo ha afectado esta crisis sanitaria a la actividad en el sector gastronómico en Suecia? ¿Qué cambios se esperan? ¿Ha habido un antes y un después? ¿Cuáles son los principales cambios que la pandemia comportará o se cree que comportará?**

Los bares y restaurantes están sufriendo mucho. Muchos han sido cerrados y muchos más se verán obligados a hacer lo mismo. El alto costo del personal, los cocineros y el servicio hace que sea imposible para muchos restaurantes sobrevivir más de un mes o dos con una caída del 50-70% de clientes.

Una cosa que ha resultado bastante novedosa para muchos restaurantes, especialmente restaurantes de alta cocina y restaurantes a la carta, es que durante la crisis han comenzado a ofrecer servicio “para llevar”. Algunos también han comenzado a ofrecer, a través de sus canales de redes sociales, un “plato de la semana” asequible y adecuado para una fácil recogida. La semana pasada, sin ir más lejos, tuve la ocasión de adquirir un plato de espárragos blancos perfectamente cocinados en mi restaurante favorito.

Los restaurantes están intentando innovar sus esquemas y ofrecer nuevas formas de vender sus alimentos. Sin embargo, se da la circunstancia de que en Suecia muchos restaurantes (quizás todos) dependen de vender alcohol caro con sus alimentos. Pero como la venta de alcohol está controlada por un monopolio muy reducido y estricto, estos locales no están autorizados a vender vino o cerveza con su “comida para llevar”.

Los márgenes en la comida no son muy altos, por lo que sufren grandes pérdidas. Creo que habrá un antes y un después en el negocio. Habrá menos grandes inversiones en gastronomía, ya que los restaurantes de alto costo / alto riesgo realmente han tenido que asumir un duro coste durante la pandemia. También creo que muchos restaurantes reducirán sus menús a menos platos para reducir el riesgo de no poder vender sus productos.

Otra consecuencia ha sido un gran aumento en la cocina casera, algo que me parece genial. El conocimiento y el respeto por la técnica cualificará aumentará el respeto por los chefs y restaurantes profesionales. ¡Al menos los buenos!

### **¿Tienes contacto con colegas en otros lugares de su país? ¿Y en el extranjero? ¿Qué impresiones te han transmitido? ¿Cómo los encuentras?**

Tengo muchos amigos y colegas en toda Suecia y en el extranjero. Mi impresión es que la mayoría de ellos tienden a pensar que la pandemia está comenzando a remitir, que estamos al principio del fin.

Quizás ello tenga que ver con la primavera y con que el verano llegará pronto, pero no estoy tan seguro de mí mismo.

### ¿Qué consecuencias crees que tendrá la crisis del Coronavirus en términos de gastronomía y turismo internacional?

Las consecuencias para el negocio de la hospitalidad serán catastróficas. De hecho, ya lo son. Pero las personas tienen poca memoria y volverán a viajar y visitar restaurantes nuevamente tan pronto como los países se abran. Tal vez el turismo masivo de bajo costo y los barcos de cruceros con miles de personas agrupadas, recibirán un golpe extra, algo que yo, personalmente, ni voy a lamentar ni voy a hechar en falta. De hecho, creo que nadie los extrañará

### ¿En qué local o locales te gustaría celebrar el final de esta crisis?

En Suecia tomaré el pequeño ferry a una isla a las afueras de mi ciudad natal, Örnsköldsvik, donde un buen amigo mío trabaja como chef. La hermosa isla, Ulvön, es un gran lugar histórico y famoso por su pesca local de arenque. ¡Le pediré que improvise una gran comida (él es un maestro de eso) para celebrar nuestra nueva libertad! Slam dunk! <http://www.ulvohotell.se>

En cuanto al País Vasco, el primer lugar al que iré tan pronto como se levante la prohibición de viajar es el Restaurante Aratz en Donostia. En parte debido a la fantástica calidad de los productos y el nivel de cocción. ¡Pero también porque los propietarios, Xavi e Iker Zabaleta son dos de las mejores personas para pasar el rato! ¡Compartir una comida con ellos en su propio templo es un privilegio!

También tengo grandes amigos en Navarra y celebraré absolutamente el final de covid-19 con ellos también. Y creo que lo haremos en Molino de Urdániz, a las afueras de Pamplona. Increíble lugar con un impresionante nivel culinario.

**“Creo que habrá un antes y un después en el negocio. Habrá menos inversiones en gastronomía, ya que los restaurantes de alto precio / riesgo han tenido que asumir un duro coste durante la pandemia. También creo que muchos restaurantes reducirán sus menús para reducir los riesgos”.**



## FLAVEL MONTEIRO GASTRÓNOMO Y EDITOR

# “EL PAÍS VASCO ES EL DESTINO CULINARIO DEL MUNDO, UN PARAÍSO DE CREATIVIDAD, BELLEZA, MAGIA Y ARMONÍA”

Involucrado en la industria de la Bebida y la Alimentación desde 1991, el salto al mundo de la edición de Flavel Monteiro se produjo cuando adquirió la franquicia para publicar la revista Millionaire en Escandinavia, así como una revista filipina en el Medio Oriente. Fue en 2014 cuando lanzó WG Magazine en Goa, India. WG, según su promotor, “está diseñada para promover las mejores experiencias culinarias en todo el mundo”. Posteriormente, en 2018, se asoció con el chef Alfredo Russo, (1 estrella Michelin en Turín) para lanzar “EX.IT: italiano extraordinario”.

Flavel ha recibido el Premio “Editores Independientes” 2019 y varios premios Gourmand en 2019 por sus libros “Coffee Absolute Gastronomy” y “Legacy”, que fueron elegidos como los libros de cocina números 1 y 2 del mundo en sus respectivas categorías. En febrero de 2020 lanzó otros dos libros titulados “Thought Process” (Proceso mental), uno de ellos dedicado a los productos irlandeses y el segundo con el subtítulo “cuando la imaginación se convierte en emoción”. Finalmente, este mismo año ha lanzado el proyecto solidario “Come Together: The World’s Finest Chefs” (Todos Juntos: Los mejores chefs del mundo), un libro electrónico gratuito de 340 páginas publicado el 12 de abril de 2020 que en su corta existencia ha ganado el Premio 2020 Gourmand Awards First Spring Harvest.

**entrevista: Josema Azpeitia**

**“La comida une a las personas y con “Come Together: los mejores chefs del mundo”, pude reunir a 84 de los mejores chefs del mundo de 6 continentes y 31 países, con más de 50 estrellas Michelin y representando a algunos de los mejores restaurantes de Brasil a Australia”**

### **Como editor y experto en gastronomía internacional, ¿Cómo estás viviendo la crisis del Coronavirus?**

Estas inquietantes semanas y meses nos han traído tristeza y fatiga hasta ahora, pero han sido muy productivas para mí, y te explico por qué: en la noche del 23 de marzo de 2020, estaba viendo las noticias en televisión, el Ministro de Salud italiano estaba mostrándole al mundo lo que estaba sucediendo su país y la cantidad de ataúdes de los caídos del COVID-19 en Italia y obtuve la inspiración para publicar un libro. Vi personas refugiándose en sus hogares contra este enemigo invisible y mis colegas en la industria de restaurantes sufriendo. Al tener muchos amigos en Italia y España, ello me inspiró a buscar una manera de unirnos en solidaridad con los que están en la primera línea de esta batalla y conectarnos como uno en una celebración de algo para compartir: ¡la buena comida! Quería ver a la gente sonriendo esta Pascua y mi objetivo fue organizar la formidable tarea de montar este libro y publicarlo en un plazo de dos semanas, el domingo 12 de abril, Día de Pascua. Es realmente sorprendente lo que uno puede lograr, ya que nada es imposible cuando se trata de poner una sonrisa en la cara de alguien. La comida une a las personas y con “Come Together: los mejores chefs del mundo”, pude reunir a 84 de los mejores chefs del mundo de 6 continentes y 31 países, con más de 50 estrellas Michelin y representando a algunos de los mejores restaurantes de Brasil a Australia que aparecen en La Lista “los 50 mejores restaurantes del mundo”, “los 50 mejores restaurantes de Asia” y con una gran cantidad de premios internacionales, ¡de hecho, he hecho posible que todos se unan!







## COME TOGETHER THE WORLD'S FINEST CHEFS

Flavel Monteiro es el impulsor y editor de "Come Together / The World's Finest Chefs" (Todos Juntos / Los mejores chefs del mundo) en el que participan 84 cocineros y cocineras de todo el mundo (concretamente de 31 países de los 6 continentes) aportando sus recetas en una publicación que ha sido distribuida de manera gratuita por medio de la plataforma ISSUU y a la que podéis acceder por medio del siguiente enlace:

[https://issuu.com/wogoa/docs/come\\_together\\_-\\_the\\_world\\_s\\_finest\\_chefs?fr=sZjc3YzE4NDA3OA](https://issuu.com/wogoa/docs/come_together_-_the_world_s_finest_chefs?fr=sZjc3YzE4NDA3OA)

El propósito del libro, que ha sido elaborado en un tiempo récord, es ofrecer, en estos tiempos de pandemia, un compendio de más de 100 recetas en estos tiempos de crisis que animen a los chefs a seguir cocinando a pesar de la adversidad. Cada chef ofrece alguna o algunas de sus mejores recetas explicadas paso a paso con el fin de compartir conocimiento y experiencia y aprender unos de los otros.

### ¿Te mantienes en contacto estos días con los chefs? ¿Qué preocupaciones y qué problemas te transmiten?

Sí, he estado hablando con algunos chefs de todo el mundo: es un momento difícil para los ellos, especialmente en Europa, ya que sus restaurantes están cerrados más de 6-7 semanas. La mayoría de ellos están haciendo shows de cocina en vivo en instagram, mientras que los demás encuentran cosas que hacer para mantenerse ocupados. Sin embargo, todos son positivos y esperan reabrir sus restaurantes.

### Se dice que la Alta Cocina será una de las más afectadas por las consecuencias de esta crisis. ¿Estás de acuerdo con ese diagnóstico? ¿Cómo crees que debe reaccionar el sector de la gastronomía de lujo y vanguardia para mantener su posición?

Tenemos que entender que esta pandemia ha alterado la vida diaria a nivel mundial, obligando a los restaurantes a cerrar. Miles de personas han perdido sus empleos o recibirán salarios reducidos durante los próximos meses y los proveedores de alimentos y bebidas también se verán afectados. Los restaurantes necesitan nuestra ayuda: es necesario que nos unamos, los amantes de la comida podemos actuar para apoyar a los restaurantes. No es un problema que los chefs mantengan su posición en el sector de la gastronomía de lujo y vanguardista, ya que estos chefs están realmente dedicados a su arte. Diría que están en un descanso y volverán con fuerza.

### ¿Crees que el sector de la gastronomía y la restauración está siendo bien atendido por gobiernos e instituciones durante esta crisis? Han sido los primeros en cerrar sus establecimientos y, seguramente, serán los últimos en abrir ... ¿Están siendo protegidos y bien informados sobre las consecuencias que vendrán después de la crisis?

Todos sabemos que los sectores de la gastronomía y la restauración fueron los primeros en cerrar y sí, el último en abrir. Cada país tiene su propia regulación acerca del distanciamiento social en los restaurantes, lo que se debe y no se debe hacer, y sería mejor esperar y ver cómo se desarrollan estas regulaciones. Puede funcionar para algunos y no para otros; los restaurantes pequeños, en concreto, lo tendrán más difícil. Sin embargo, todos tenemos que mirar el lado positivo: estos días de virus están llegando a su fin, así que se trata de ser paciente. Pensemos que si hoy la situación es mala... ¡mañana solo puede ser mejor!

### ¿Qué consecuencias cree que tendrá esta crisis en la gastronomía y el turismo internacional?

Estamos ya en una crisis en la que miles de personas en todo el mundo han perdido sus empleos o están de vacaciones sin sueldo o con salarios reducidos en todos los sectores. ¿Qué más consecuencias puede haber? Creo que tanto el turismo como la gastronomía tendrán mucho más que ofrecer una vez que se abran las fronteras, las aerolíneas comiencen a volar y la gente pueda reprogramar sus planes de vacaciones. Si nos fijamos en los anuncios en estos días en la televisión o incluso en las redes sociales, las aerolíneas están tratando de asegurar que las personas vuelvan a los cielos.

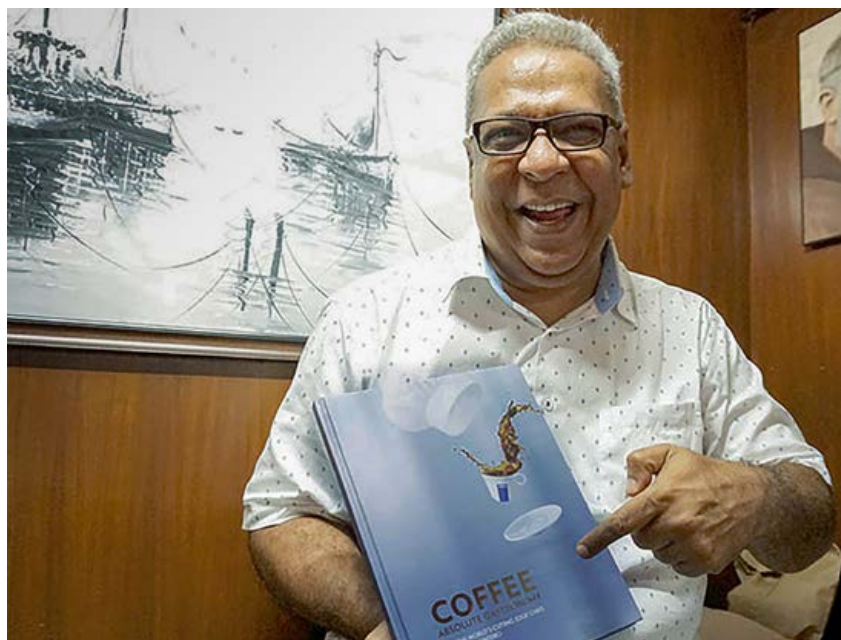
### ¿Estás relacionado con los cocineros del País Vasco? ¿Qué preocupaciones te han transmitido?

Sí, me he comunicado con varios chefs en el País Vasco y sé que están a salvo, que la gente se ha preocupado por mantenerse a salvo y cuidar a su familia... todo el mundo es consciente de lo que está pasando, y hacer que los chefs se pudieran involucrar en algo como mi libro "Come Together / The World's finest chefs" les dio la alegría de hacer algo bueno. Me sentí muy honrado cuando una bellísima persona tan brillante como Elena Arzak me envió el prólogo y una excelente receta, "Buscando cangrejos", para dicho proyecto. También han colaborado en un vídeo que tendremos editado en las próximas semanas y lo daremos a conocer para hacer sonreír de nuevo a la gente. El logroñés José Luis Vicente Gómez es otro chef que ha colaborado encantado con su receta "Tornedó de ciervo con salsa de tomillo" al igual que uno de los chefs españoles más respetados, Paco Pérez con "Almejas al Jerez".

### ¿Has visitado nuestro país? ¿Cuáles son tus referencias y tus preferencias gastronómicas en el País Vasco?

Sí, he visitado España y el País Vasco: es el destino culinario del mundo (algunos pueden estar en desacuerdo, sin embargo, esa es la verdad). La región es un paraíso de creatividad, belleza, magia y armonía donde cada pintxo y cada plato contiene un lenguaje a través del cual se transmiten emociones únicas e inolvidables. Su cocina expresa algo que no puede expresarse con palabras. Juan Mari Arzak y Pedro Subijana han sido fundamentales para crear uno de los movimientos gastronómicos más importantes de nuestro tiempo: la Nueva Cocina Vasca.

**"El País Vasco es el destino culinario del mundo (algunos pueden estar en desacuerdo, sin embargo, esa es la verdad). La región es un paraíso de creatividad, belleza, magia y armonía donde cada pintxo y cada plato contiene un lenguaje a través del cual se transmiten emociones únicas e inolvidables. Su cocina expresa algo que no puede expresarse con palabras".**



## JACQUES BALLARIN: PERIODISTA GASTRONÓMICO BORDELÉS

# “TODOS NO SOMOS IGUALES ANTE EL CONFINAMIENTO”

Jacques Ballarin (Montauban, 1949), ha sido durante varias décadas el principal periodista gastronómico del diario bordelés “Sud-Ouest”, el periódico más importante del sur de Francia, mientras realizaba otros trabajos de corte culinario como la guía “Le Ballarin” de restaurantes entre Burdeos y Bilbao que ha conocido varias ediciones. Actualmente retirado de la actividad diaria, pero manteniendo la colaboración con el diario en trabajos puntuales, Jacques sigue observando de cerca la actualidad gastronómica de su país y colabora activamente con el chef Alain Ducasse con cuya editorial ha publicado en un espacio de tiempo récord dos interesantes trabajos de madurez: una guía de los restaurantes parisinos dirigidos por cocineros de la zona de Burdeos y un espectacular libro sobre la gastronomía del País Vasco. (“Pays Basque, un terroir, des hommes” / País Vasco, un territorio, unos hombres). Respetado y apreciado por todos los chefs y todo el espectro culinario de su entorno, la de Jacques Ballarin es una de las voces más autorizadas del país vecino al analizar o comentar cualquier tema relacionado en mayor o menor grado con la gastronomía.

**entrevista: Josema Azpeitia**

**“No debemos perder de vista el hecho de que sabemos poco sobre el coronavirus y que todavía no lo sabemos todo. Los propios científicos lo dicen. Sus dos palabras clave son confianza y prudencia”.**

### **¿Cómo se ha vivido en Francia la crisis del Coronavirus? ¿Qué repercusión ha tenido a nivel social, hostelero, etc...?**

Los franceses aceptaron el encierro. Eso sí, todos no somos iguales ante el confinamiento. Están los afortunados que combinan ingresos cómodos y viviendas cómodas, y los menos afortunados se enfrentan al desempleo parcial, la caída de los ingresos, los bajos salarios y viven en familias con niños en viviendas donde el espacio está contado. Ellos, por supuesto, esperan con satisfacción el final del encierro anunciado para el 11 de mayo. Esto tendrá lugar de manera gradual. También hay que aclarar que la propagación del virus, su impacto en la población, no es el mismo en todas las regiones. Nueva Aquitania, donde están incluidos Burdeos y el País Vasco, es la región menos afectada de Francia. El Este y la región de París son los territorios más afectados.

La economía del país se ha estancado desde el inicio del confinamiento (16 de marzo). No ha habido escasez de alimentos, los franceses son conscientes de que los médicos, enfermeras, cuidadores, están en primera línea y realizan un trabajo excepcional de dedicación, apoyo y atención.

Los “héroes” cotidianos, por usar una palabra que se utiliza con frecuencia, también son las cajeras de los supermercados, los repartidores, los conductores, los basureros... El presidente Macron les rindió homenaje “a los que están tan mal reconocidos y tan mal pagados” (ese fue su comentario).

### **¿Cómo has vivido tú a nivel familiar y profesional la crisis del Coronavirus? ¿Has tenido que tomar muchas medidas especiales?**

Tengo la suerte de vivir en una zona tranquila y protegida en Burdeos y vivir en una casa con jardín. Trato de vivir más o menos dentro de la normalidad respetando las medidas recomendadas, en particular el distanciamiento social. No uso mascarilla cuando salgo de compras: hay muchas tiendas locales en mi vecindario dentro de un radio de 1 kiló-



**“Para los restaurantes y los hoteles va a ser terrible. Es probable que el daño sea muy considerable. Todo se ha detenido desde el 16 de marzo, y se supone que la reapertura tendrá lugar el 15 de junio con fuertes restricciones de salud. Sabremos más próximamente cuando Edouard Philippe, el primer ministro, dé más detalles sobre el desconfinamiento. De momento, los más pesimistas predicen la desaparición del 30 al 40% de los restaurantes.”**

**“Alain Ducasse está a la vanguardia de las negociaciones con el estado. Milita para que los restaurantes abran antes del 15 de junio. La idea es reabrir suavemente con la implementación de medidas sanitarias simples destinadas a tranquilizar a los clientes”.**

metro. Tampoco necesito tomar el transporte público y evito las aglomeraciones. Es una cuestión de organización: comprar temprano por la mañana o a primera hora de la tarde es una garantía para no cruzarse con muchas personas. Al mismo tiempo, evito que me venza el pánico y no tengo ansiedad. Leo, redescubriendo a Lévi-Strauss, Albert Camus, Roland Barthes... escucho música y escucho a humoristas. Reír, sonreír, divertirse con bromas es esencial para la moral en estos tiempos.

Es importante mantener enlaces, contactos, intercambiar correos electrónicos, hablar por teléfono... me molestan los comentaristas que nos dicen que el coronavirus sería casi un benefactor para la humanidad porque nos obligará, cito, “a la conversión y la purificación”. El coronavirus mata, y mata a ciegas. Bernard-Henri Lévy en su bloc de notas (el semanario Le Point) critica, y con razón, “el rollo moralizante” de aquellos que quieren dar sentido al virus cuando no tiene sentido. Les pide que se callen. Yo también. Eso sí, confieso que decidí tomar una medida personal un poco egoísta: Cada dos días, al atardecer, tomo un aperitivo a base de Jerez, una bebida que adoro. Hay que mantener un espíritu epicúreo.

**¿Se habla ya del reinicio de la actividad en el sector hostelero? ¿Qué cambios se esperan? ¿Ha habido un antes y un después? ¿Cuáles son las principales novedades que comportará o se cree que comportará el paso de la pandemia?**

Para los restaurantes y los hoteles va a ser terrible. Es probable que el daño sea muy considerable. Todo se ha detenido desde el 16 de marzo, y se supone que la reapertura tendrá lugar el 15 de junio con fuertes restricciones de salud. Sabremos más próximamente cuando Edouard Philippe, el primer ministro, dé más detalles sobre el desconfinamiento. De momento, los más pesimistas predicen la desaparición del 30 al 40% de los restaurantes.

**¿Qué opinas de la gestión que se ha realizado en Francia de esta crisis?**

La sociedad francesa está lejos de ser una sociedad apaciguada (no olvidemos el movimiento de los Chalecos Amarillos) y el consenso es raro en nuestro país. ¿Ha estado el gobierno a la altura? Las opiniones difieren en la clase política. Será necesario evaluar y hacer un balance después de la crisis. Mirando a corto plazo, debemos tener éxito en el desconfinamiento, que está cerca (el 11 de mayo) y esperemos que el virus retroceda y que encontremos la vacuna o el tratamiento efectivo. No debemos perder de vista el hecho de que sabíamos poco sobre el coronavirus y que todavía no lo sabemos todo. Los propios científicos lo dicen. Sus dos palabras clave son confianza y prudencia.

El estado (y, por lo tanto, el gobierno) es muy ofensivo a la hora de apoyar la economía nacional: desempleo parcial (paga el 84% del salario neto), ayuda financiera, préstamos garantizados, cancelaciones y aplazamientos de pagos... El déficit se está disparando, pero por una buena causa: salvar la economía y el empleo.

**¿Mantienes el contacto con cocineros y restauradores? ¿Qué impresiones te han transmitido? ¿Cómo los has encontrado?**

Los chefs están angustiados y preocupados y, al mismo tiempo, quieren pelear. Los restauradores y hoteleros se benefician del pago estatal del desempleo parcial y el aplazamiento de los pagos, pero eso no será suficiente para que todos puedan arrancar de nuevo.

Alain Ducasse está a la vanguardia de las negociaciones con el estado. Milita para que los restaurantes abran antes del 15 de junio. La idea es reabrir suavemente con la implementación de medidas sanitarias simples destinadas a tranquilizar a los clientes. El distanciamiento social, la separación de 1 metro entre cada mesa... conducirá a una re-

organización física del restaurante y la cantidad de clientes disminuirá a la mitad. Los chefs están reflexionando sobre la estrategia a adoptar para compensar la caída de los ingresos como resultado directo de la disminución de la clientela. Las dos vías principales son apostar por la comida para llevar y la creación de un pequeño puesto de venta en el restaurante que ofrezca los productos de los proveedores para la venta.

En Burdeos, el chef Pascal Chollet (Villa Carnot) actualmente ofrece comida para llevar y está muy satisfecho. Allí donde se prueba con la opción de comida para llevar y se hace bien, funciona. En la ciudad principalmente, por supuesto, pero también en el campo. Cuento con el testimonio de un chef en Périgord que está encantado de ver como los clientes habituales van a buscar comida para llevar.

Para la industria hotelera no hay visibilidad inmediata porque de momento está parada. Cabe señalar que los hoteles ofrecen alojamiento a los sanitarios para quienes dormir en el hotel es una ventaja en comparación con su lugar de trabajo (viaje más corto que regresar a casa). Y también hay habitaciones disponibles gratis para acomodar a pacientes con coronavirus en cuarentena. Ésta es una iniciativa en la región de París del grupo ACCOR.

### **¿Qué consecuencias crees que va a tener la crisis del Coronavirus en lo referente a la gastronomía y al turismo internacional?**

No debemos soñar. A menos que haya un milagro como la desaparición del virus de un día al otro, algo en lo que nadie cree, se prohibirán los viajes internacionales. Ello hará que el turismo internacional se detenga y probablemente esa situación se alargará en el tiempo. Ante ello, los hoteleros franceses confían en el turismo interior. Los franceses que no vayan al extranjero se quedarán en Francia.

En cuanto a la gastronomía, la sensación es que tendremos que dar tiempo a tiempo. Y queda una pregunta para la que no tenemos respuesta: ¿volverá el público de los restaurantes a los restaurantes como si nada hubiera pasado? Muchos chefs creen que se impondrá la precaución y la desconfianza y que la afluencia a los restaurantes se debilitará.

**“A menos que haya un milagro como la desaparición del virus de un día al otro, algo en lo que nadie cree, se prohibirán los viajes internacionales. Ello hará que el turismo internacional se detenga y probablemente esa situación se alargará en el tiempo. Ante ello, los hoteleros franceses confían en el turismo interior. Los franceses que no vayan al extranjero se quedarán en Francia”.**



## TAKESHI KAWASE, RYUICHI FUKUI Y TAKEO HIGASHI: CHEFS DE LOS REST. BONVIVANT, LE BAMBOCHE Y CAMPAGNE (JAPÓN)

# “EL CORONAVIRUS NOS HA DEVASTADO, PERO NOS ADAPTAREMOS A LO QUE VENGA”

La gastronomía japonesa habla en francés en la ciudad de Ise-Shima, en la prefectura de Mie. En enero de 2019, cuando acudimos a Japón a la inauguración del restaurante Rías by Kokotxa, aprovechamos para visitar los tres restaurantes más reputados de la comarca: Bonvivant, Le Bamboche y Campagne, dirigidos respectivamente por Takeshi Kawase, Ryuichi Fukui y Takeo Higashi (situados, en este mismo orden, en la fotografía principal de este artículo). Para nuestra sorpresa, los tres restaurantes resultaron ser de inspiración francesa aunque, eso sí, con un gran peso en ellos de la gastronomía japonesa y manteniendo cada uno una personalidad completamente diferenciada. En noviembre del año pasado los tres chefs nos devolvieron la visita acudiendo a Donostia y realizando un intenso tour gastronómico por toda Gipuzkoa, del que quedaron sinceramente encantados y agradecidos. Hemos querido saber cómo están viviendo nuestros buenos amigos japoneses la crisis del coronavirus, para lo que les hemos hecho llegar nuestras preguntas, que han contestado amablemente. La principal conclusión a la hora de leer sus respuestas es que por mucho que pensemos en la sociedad japonesa como un grupo humano más organizado, avanzado y formal que el nuestro, esta crisis les ha pillado, al igual que a nosotros, a contrapié, y eso que ha tardado más en llegar a Japón que a nuestro entorno. Al final, la conclusión es que ningún lugar del mundo se encontraba convenientemente avisado y prevenido ante una contingencia como la actual y que en todas partes se ha tenido que echar mano de la improvisación, los parches y las medidas de última hora. Ningún lugar del globo se ha librado de la sorpresa y de sus peores consecuencias.

**entrevista: Josema Azpeitia**

**“Yo también pensaba que iba a afectar sólo a China y mi sensación era como si me contaran que se había declarado un incendio al otro lado del mundo. Hoy, sin embargo, veo preocupado que los cimientos de la economía japonesa están siendo sacudidos por este virus”.**  
(Ryuichi Fukui)

**¿Cómo se está viviendo en Japón la crisis del Coronavirus? ¿Qué repercusión está teniendo a nivel social, hostelero, etc?**

**Takeo Higashi** es el chef más determinante a la hora de responder a esta pregunta, cuando afirma que “al principio nos creímos que era una enfermedad viral que se limitaría a China, más leve que la gripe, y que terminaría en mayo o junio, cuando la humedad es alta. De hecho, hasta febrero la comunidad médica japonesa se lo tomó a la ligera. Hoy, la industria hotelera y de restaurantes de Japón no funciona en absoluto”.

En parecidos términos se expresa **Ryuichi Fukui**: “Al principio, no pensaba que el daño fuera a ser tan grave. Yo también pensaba que iba a afectar sólo a China y mi sensación era como si me contaran que se había declarado un incendio al otro lado del mundo. Hoy, sin embargo, veo preocupado que los cimientos de la economía japonesa están siendo sacudidos por este virus.

**Takeshi Kawase** nos ofrece la respuesta más personal a esta pregunta, aportándonos un dato de lo más curioso cuando nos cuenta que uno de los causantes localizados de la entrada del virus en su departamento fue un equipo de chefs de Ise-Shima que en marzo visitó el restaurante “Vascu”, como su nombre indica, un restaurante vasco situado en la ciudad de Hakodate, en la isla de Hokkaido, regentado por el chef Koji Fukuya, formado en nuestra tierra. Sin embargo, la infección no tuvo lugar en el res-





**“Si esto se alarga, más del 50% de los restaurantes independientes, entre ellos mi restaurante, nos quedaríamos fuera del negocio. Sólo podrán volver a trabajar los restaurantes ricos, los chefs que estaban empleados con un salario garantizado y los jóvenes cocineros que no hayan sufrido muchos daños”.**  
(**Takeishi Kawase**)

**“La enfermedad es extremadamente dañina, porque va a afectar a la esencia de los restaurantes, que es, además de la comida en sí, la interacción y la conversación entre las personas. No vamos a poder dar la bienvenida a los clientes como antes, pasar un buen rato con ellos...”.**  
(**Takeo Higashi**)

taurante, sino en el teleférico del monte Hakodate, donde los chefs coincidieron con un grupo de turistas chinos que, al parecer, portaban el virus. “A partir de esa fecha”, nos cuenta Takeshi, “empezaron las restricciones, se empezó a prohibir entrar en Japón a los turistas, empezamos a perder todas las reservas de gente de fuera de nuestra zona y los hoteles de las zonas turísticas se fueron quedando desiertos. A partir del 11 de abril sólo nos dejan abrir para elaborar comida para llevar, y el 20 de abril se declaró el estado de emergencia nacional”.

### **¿Cómo estáis viviendo a nivel familiar y profesional la crisis del Coronavirus? Habéis tenido que tomar muchas medidas especiales?**

**Takeishi Kawase** nos cuenta cómo ha cambiado su vida con la nueva situación: “En las últimas semanas sólo podemos desplazarnos de casa al restaurante y del restaurante a casa. El personal que nos ayuda preparando comida para llevar se tiene que mantener alejado de los clientes y solo mi mujer y yo podemos mantener con ellos un mínimo contacto al entregar los productos. Vamos a tener que pedir una ayuda y al parecer podremos obtener hasta 2 millones de yenes (unos 17.000 euros) en subsidios del gobierno, así como 500.000 yenes (4.250 euros) en compensación por pérdida de trabajo, préstamos sin intereses y asistencia salarial para mis empleados”. No hace falta ser un economista para darse cuenta de que, al igual que aquí, las ayudas van a resultar muy escasas para establecimientos que ven reducida su actividad casi a cero.

**Ryuichi Fukui** tampoco se encuentra en una situación muy halagüeña: “Las actividades escolares han sido suspendidas, así que mis hijos están en casa todos los días y yo no salgo en absoluto. Y como restaurante no contamos con ningún cliente y todas las reservas que teníamos para grupos y bodas han sido canceladas”.

**Takeo Higashi**, por su parte, hace hincapié en las medidas personales a seguir: “Pienso que todos los japoneses se han vuelto bastante sensibles al lavado de manos, máscaras, distancia entre personas, desinfección de zonas de riesgo de infección... de por sí a los japoneses nos gusta estar limpios, además de que tenemos una piel más resistente que los occidentales. Puede que ello contribuya a la reducción del número de personas infectadas...”.

### **¿Se habla ya del reinicio de la actividad en el sector hostelero? ¿Cuáles son los cambios que comportará el paso de la pandemia?**

Respondiendo a esta cuestión, **Takeishi Kawase**, el chef más veterano, nos explica que la gastronomía y los restaurantes están cerrados en un 90% hasta el 6 de mayo por orden gubernamental. “Comentan, además, que seguramente se ampliará una semana el cierre”. El propietario de Bonvivant se muestra aquí pesimista: “Si esto se alarga, más del 50% de los restaurantes independientes, entre ellos mi restaurante, nos quedaríamos fuera del negocio. Sólo podrán volver a trabajar los restaurantes ricos, los chefs que estaban empleados con un salario garantizado y los jóvenes cocineros que no hayan sufrido muchos daños”.

**Ryuichi Fukui** también opina que “en este momento todavía es difícil que podamos reanudar en breve la actividad gastronómica en Japón. La situación y sus consecuencias nos son completamente desconocidas, pero cada vez somos más conscientes de que incluso cuando el coronavirus esté bajo control, será necesario cambiar las formas de trabajo que hemos mantenido en el pasado”.

Insistiendo en esa idea, **Takeo Higashi** opina que “La enfermedad es extremadamente dañina, porque va a afectar a la esencia de los restaurantes, que es, además de la comida

en sí, la interacción y la conversación entre las personas. No vamos a poder dar la bienvenida a los clientes como antes, pasar un buen rato con ellos...”

### ¿Qué opináis de la gestión que se está realizando en Japón de esta crisis?

Los japoneses son disciplinados y muy respetuosos hacia sus instituciones, así que no nos extraña el ver que hacen una piña ante la gestión de su gobierno, al contrario que en nuestro entorno, en el que la crítica, fundada o infundada, es la tónica habitual.

**Ryuichi Fukui** opina que “el gobierno japonés está haciendo los máximos esfuerzos contra la crisis del coronavirus” aunque admite un punto de incertidumbre, ya que “todavía hay mucha debilidad en el sistema y no sabemos qué sucederá en el futuro”.

**Takeo Higashi**, al igual que su colega, opina que “Todavía hay muchas partes que permanecen sin explorar, y todavía estamos a tientas, pero creo que de momento es necesario continuar con la gestión actual de la crisis”.

**Takeshi Kawase** también rompe una lanza a favor de sus autoridades afirmando que “el gobierno japonés está trabajando muy duro en esto”. Eso sí, el veterano chef aporta un matiz personal señalando que “sin embargo, creo que estamos siendo demasiado amables con las personas que son menos conscientes de la gestión de crisis”. Al parecer, en Japón también hay gentes egoístas e inconscientes que piensan que las restricciones y las medidas generales no van con ellos.

### ¿Tenéis contacto con colegas en otros lugares de vuestro país? ¿Y en el extranjero? ¿Qué impresiones os han transmitido?

**Takeshi Kawase** es el más activo, manteniendo el contacto por todos los medios a su alcance, Facebook, Line, Teléfono... “Todo el mundo me cuenta que la situación es similar para todos en todas partes”. **Ryuichi Fukui** admite que sólo mantiene el

**“Incluso cuando el coronavirus esté bajo control, será necesario cambiar las formas de trabajo que hemos mantenido en el pasado”.**  
(Ryuichi Fukui)

**“El gobierno japonés está trabajando muy duro en esto, sin embargo, creo que estamos siendo demasiado amables con las personas que son menos conscientes de la gestión de crisis”.**  
(Takeshi Kawase)





**“Esto es un tremendo revés para el estilo que hemos tenido hasta ahora, pero por otro lado, creo que esta crisis también nos conducirá a la búsqueda de nuevos alimentos y nuevas formas de negocio, y nos adaptaremos a las circunstancias que surjan en el futuro”.**  
(Takeo Higashi)

contacto con algunos amigos chefs por teléfono y su impresión es que “todos están confundidos porque es la primera vez que nos enfrentamos a algo así”. **Takeo Higashi**, sencillamente, no mantiene el contacto con sus compañeros de profesión.

#### ¿Qué consecuencias creéis que tendrá esta crisis en la gastronomía y el turismo internacional?

**Takeshi Kawase** es el más categórico a la hora de responder a esta última cuestión dando toda una lección de filosofía japonesa: “El coronavirus nos ha devastado... ¡Y nos ha enseñado mucho!” Y entre esas enseñanzas, enumera todo un decálogo de “mandamientos” o “conclusiones”: “Lleva el negocio de forma correcta. Dale la importancia que tiene a ganar 100 o 200 yenes (entre 1 y 2 euros). Acepta el desafío, no importa lo difícil que sea. Cuando volvamos a abrir, da la bienvenida y aprecia a todos los clientes, incluso los que no nos gustaban. Experimenta de nuevo la alegría de tener un restaurante. Seduce a los turistas con una comida deliciosa y un servicio más amable que nunca. Estas son las enseñanzas que me ha aportado el Coronavirus”.

**Ryuichi Fukui** es más técnico en su respuesta afirmando que “Japón controlará más la entrada de productos exteriores, con lo que aumentará la utilización de productos locales y populares, así como la demanda de comida para llevar”.

**Takeo Higashi** concluye opinando que “Esto es un tremendo revés para el estilo que hemos tenido hasta ahora”. Eso sí, el chef y propietario de Campagne mantiene una ventana abierta a la esperanza cuando admite que “por otro lado, creo que esta crisis también nos conducirá a la búsqueda de nuevos alimentos y nuevas formas de negocio, y nos adaptaremos a las circunstancias que surjan en el futuro”.

<https://aquaignis.jp/>



A paradise  
where fire meets water

---

# AQUAIGNIS

Located in Yunoyama, Mie Prefecture, Japan,  
we are a hot spring resort  
complex themed around healing and food.



Baked bread with carefully  
selected ingredients.



Attractive cuisine by  
skillful artisans.



Hot springs flowing  
constantly  
only from the source



Enjoy enticing sweets  
found only here.



The joy to pick  
fresh strawberries.



**LODGING** Organic away accommodations (With private outdoor bath)

Using naturally dried domestically produced timber (Sugi, Matsu, Kuri, and hinoki) plentifully as theme and materials for each building, four designers worked on the interiors of these accommodations with passion.



Komono, Komono-cho, Mie-gun, Mie 510-1233, Japan

2-hour from TOKYO

tel:+81(0)59 394 7733

## CÉSAR A. SÁNCHEZ SERNA: CHEF MEXICANO, PROFESOR Y ESPECIALISTA EN COCINA PREHISPÁNICA

# “LA CULTURA GASTRONÓMICA EN MÉXICO ESTÁ SUFRIENDO POR ESTA SITUACIÓN”

César Sánchez (Ciudad de México, 1975) arrastra 25 años de experiencia en cocina y 16 en docencia. Trabajó hasta 2002 en su ciudad natal y actualmente vive en Querétaro trabajando como consultor gastronómico en restaurantes de los estados de Hidalgo, Querétaro y Guanajuato. Especializado en cocina mexicana, prehispánica, regional y moderna así como en cocina clásica europea, ha colaborado en varios libros, dirige seminarios y ha trabajado en varias Universidades, entre ellas la Mondragón de Uco. Desde 2013 colabora con la Universidad de Celaya con cuyos alumnos ha viajado varias veces a Gipuzkoa protagonizando encuentros gastronómicos en restaurantes como Patxikuenea, Zazpi, Txoko Getaria, Bereziartua Sagardotegia, Dolarea, L'impertinent (Biarritz), etc... Y esto es tan sólo una pequeña, pequeñísima parte de su extenso currículum.

**entrevista: Josema Azpeitia**

**“En el nivel hotelero y gastronómico sí nos ha pegado mucho. En México siempre hay comida, puestos, té, tacos, cafeterías, restaurantes y changarros (chiringuitos) ambulantes donde se vende comida mexicana e internacional...”**

**¿Cómo se ha vivido en México la crisis del Coronavirus? ¿Qué repercusión ha tenido a nivel social, hostelero, etc...?**

Pues al igual que en todo el mundo, hemos tenido que asimilar que tus costumbres, rutinas y hábitos tienen que cambiar (y cambiaron) a la brevedad. Tú sabes que los mexicanos somos muy físicos: de inmediato te conocemos ya te estamos abrazando y haciéndote compadre, va en contra de nuestra naturaleza el no poderte dar la mano o estar a distancia. Creo que eso es lo más difícil. También sabes que somos fiesteros y un poco surrealistas sobre cómo vivir la vida, por desgracia mucha gente no entiende esta pandemia y lo toma muy a la ligera

En el nivel hotelero y gastronómico sí nos ha pegado mucho. Ya sabes que somos un país altamente turístico: no importando la hora y el lugar, siempre hay comida, puestos, té, tacos, cafeterías, restaurantes y changarros (chiringuitos) ambulantes donde se vende comida mexicana e internacional, donde sin empacho y con todo el encanto de su sencillez disfrutas tus alimentos... por desgracia la mayoría de estos negocios viven



**“A mi muy humilde punto de vista creo que ahora tendrá que ser más competitiva y menos mundana pues al haber menos ingresos en la gente los lujos excesivos e innecesarios pasarán a segundo término y no serán de entrada tan atractivos.**

**Considero que las personas se dieron cuenta de lo que realmente es importante y su visión de turismo cambiará radicalmente”.**

**“La situación nos tomó por sorpresa porque lo veíamos muy lejano y creo que reaccionamos algo tarde, aunado a la mala información no sólo del gobierno sino también de la sociedad. Nos dejó en shock y apenas lo empezamos a asimilar”.**

al día y tuvieron que cerrar temporalmente y gran parte de la cultura gastronómica en México sufre por esta situación.

### **¿Cómo has vivido tú a nivel familiar y profesional la crisis del Coronavirus? ¿Tuvisteis que tomar muchas medidas especiales?**

En lo familiar, lamentablemente mi esposa no está conmigo en estos momentos. Está trabajando en el País Vasco y nos mantenemos en contacto. Mi familia en México está en casa y como toda buena familia mexicana, están todos los hermanos y padres juntos. A mí me tocó estar solo en casa de Querétaro siguiendo las indicaciones del sector salud. Por fortuna estamos ubicados dentro de un clúster de casas y hay un filtro de flujo de personas y automóviles, lo que me permite estar un poco más tranquilo. Cuando vas de compras al mercado hay que salir cubierto, con cubre bocas y mantener distancia de otras personas. También nos recomiendan salir únicamente para lo más prioritario e informar de cualquier síntoma para hacer una evaluación ya sea en casa o yendo al hospital mas cercano.

En lo profesional me dedico a impartir clases, conferencias y cursos en universidades así como asesorías de proyectos gastronómicos, y al no haber universidades abiertas ni inversiones en el ramo, me tomé unas vacaciones hasta nuevo aviso. Ahora estoy en el jardín de la casa, enviando consejos cuando me los piden, leyendo un poco y terminando un proyecto a distancia.

### **¿Se habla ya del reinicio de la actividad hostelera y gastronómica?, ¿Qué cambios conllevará ello en los bares y restaurantes? ¿Podremos hablar de un antes y un después? ¿Cuáles serán las principales novedades que comportará el paso de la pandemia?**

A mi muy humilde punto de vista creo que ahora tendrá que ser más competitiva y menos mundana pues al haber menos ingresos en la gente los lujos excesivos e innecesarios pasarán a segundo término y no serán de entrada tan atractivos. Considero que las personas se dieron cuenta de lo que realmente es importante y su visión de turismo cambiará radicalmente.

Yo, como cocinero trataré de ser más honesto en mi propuesta y cocinar más rico porque las personas regresaron a mi casa y eso sí es un reto porque no sólo es el sabor, también el entorno.

### **¿Qué opinas de la gestión que se ha realizado en México de la crisis del Coronavirus?**

Nos tomó por sorpresa porque lo veíamos muy lejano y creo que reaccionamos algo tarde, aunado a la mala información no sólo del gobierno sino también de la sociedad. Nos dejó en shock y apenas lo empezamos a asimilar. Creo que no hay medidas suficientes y la información de la secretaria de salud no es veraz, y si sumas las actuales políticas de gobierno en México pues te cuento que para más adelante lo que nos queda es ser más precavidos, ayudarnos como sociedad y aprender de lo que está pasando en otras partes del mundo.

### **¿Tienes contacto con compañeros de profesión en tu estado y en otros lugares de México? ¿Qué impresiones te han transmitido?**

Con mis colegas de universidad, colaboradores de proyectos y amigos en el ramo los mensajes son frecuentes pero escuetos, pues todos están preocupados por generar



ingresos y tratar de mantenerse en sus trabajos y negocios, pero cuando tu hijo que es tu negocio o restaurante está enfermo es muy triste hablar de ello.

Que nos ha pegado en este ramo... nos ha pegado!!!

### **¿Mantienes contacto con tus amigos hosteleros del País Vasco? ¿Qué te transmiten?**

Del País Vasco comparto mensajes con mis amigos Aitor Manterola, Aitor Bereziartua, Enrique Fleischmann, Paul Arrillaga... entre otros más y no menos importantes para ver cómo se encuentran y ver cómo está la familia y cosas en general. La verdad, soy poco intrusivo y me cuentan lo que me quieren contar.

### **¿Qué consecuencias crees que va a tener la crisis del Coronavirus en lo referente a la gastronomía y al turismo internacional?**

No muy halagadoras, pero siendo constantes, teniendo la labor de agradar, dando excelente calidad, servicio al cliente más humano y agradable, cambiando nuestros hábitos higiénicos más rigurosos y sobre todo fijándonos mucho en cuáles son las necesidades reales de nuestros clientes y no satisfaciendo a egos propios, podremos reponernos en un tiempo aceptable.

Hay un dicho que afirma: "El que es chingón no es el que agarra dos veces, es el que agarra mejor!!"

**"Siendo constantes, teniendo la labor de agradar, dando excelente calidad, servicio al cliente más humano y agradable, cambiando nuestros hábitos higiénicos más rigurosos y sobre todo fijándonos mucho en cuáles son las necesidades reales de nuestros clientes y no satisfaciendo a egos propios, podremos reponernos en un tiempo aceptable"**



**ÁLEX MONTIEL:****FUNDADOR DE LA CUCHARA DE SAN TELMO, RESIDENTE EN BOSTON, USA****“AHORA ES MÁS NECESARIO QUE NUNCA POTENCIAR LA PROXIMIDAD Y LO LOCAL”**

Nacido en Barcelona en 1968, Alex Montiel lleva desde los 13 años entre pucheros, y considera que su experiencia profesional más importante fue estar al frente de la cocina del restaurante de su ama en Barcelona, L'Aram. Con 26 años se vino a vivir a Donostia, apoyado en su tesón y su creatividad fue “ascendiendo” en el escalafón hasta ser considerado, a pesar de ser algo en lo que no le gusta incidir, como “la mano derecha de Martín Berasategui” y a los 31 años, quemado y cansado de las formas y los métodos de la mal llamada “Alta Cocina” abrió, junto con otros “desertor” de las encopetadas salas y cocinas del “Territorio Michelin” el bar que protagonizó la mayor revolución sucedida en el mundo del pintxo donostiarra desde su inicio a mediados del siglo XX: La Cuchara de San Telmo. Fue un día de Santo Tomás de 1999 cuando echó a andar esa mítica tasca y, a partir de entonces, ya nada volvió a ser igual. Alex reside actualmente en Estados Unidos con su pareja y coordina desde allí su bar donostiarra que dirige hoy en día en solitario y que visita regularmente. Y hemos aprovechado la circunstancia para saber de primera mano cómo se está viviendo la situación actual en un país tan emblemático y que sigue siendo, a la hora de escribir estas líneas, el centro de la pandemia.

**entrevista: Josema Azpeitia**

**“En Boston, el 80 por ciento de los establecimientos ofrecen regularmente comida a domicilio, así que a pesar de tener que haber cerrado las puertas, las pérdidas son menores que en otros países como España”**

**¿Cómo se ha vivido en Estados Unidos en general y en tu lugar de residencia la crisis del Coronavirus ? ¿Qué repercusión ha tenido a nivel social, hostelero, etc?**

Hay que entender que este país es tan grande como la Unión Europea, así que los contextos y situaciones son bien distintas hablando en términos geográficos. En Boston, la situación es de tranquilidad y precaución a nivel social, intentando alejarse de alarmismos innecesarios pero siendo bien conscientes de lo que sucede. El estado informa en todo momento de las pautas a seguir, las escuelas dan por cerrado el año escolar, pero se mantiene a diario la actividad on-line con los alumnos y de momento se respetan las restricciones a salir a la calle, que son menos severas que en grandes ciudades donde la densidad es mayor.

En cuanto a la hostelería, ésta es una ciudad totalmente acostumbrada a la comida a domicilio. Te diría que el 80 por ciento de los establecimientos ofrecen regularmente este servicio, así que a pesar de tener que haber cerrado las puertas, las pérdidas son menores que en otros países como España.



**“No me quiero extender ni sonar panfletario, pero por poner unos ejemplos, si se hubiera devuelto la pasta que se uso para “rescatar” a los bancos en la “crisis” del 2008, si los amigos y amigas del Ibex 35, pagaran los impuestos en relación directa a sus beneficios, si la Iglesia pagara impuestos como cualquier empresa, si en vez de ser campeones mundiales de politicos por metro cuadrado, hubieran estrictamente los necesarios y este país estuviera gestionado por los mejores especialistas en su sector, el gobierno tendría la capacidad de suprimir cualquier pago/impuesto y no demorarlo a un futuro supuestamente más estable. Pero entonces no estaríamos hablando de España”.**

### **¿Cómo has vivido tú a nivel familiar y profesional la crisis del Coronavirus? ¿Tuvistéis que tomar muchas medidas especiales?**

A nivel familiar con tranquilidad en casa, tratando de mantener una estructura diaria que nos mantenga ocupados ya sea con trabajo escolar, lectura, cocina, cine, etc. Podemos bajar a la calle cuando hace buen tiempo, darnos una vuelta con mascarilla y guantes, o un paseo en bicicleta. La compra la realizamos on-line a granjas locales o mercados que ofrecen este servicio.

En cuanto a nuestra profesion, Nicole, mi pareja, puede continuar su trabajo de editora en una compañía de libros de cocina, gracias a la tecnología. Es como tener la oficina en casa: reuniones diarias con el equipo, desarrollo de nuevos proyectos editoriales, pruebas de recetas para los proyectos en los que estan trabajando....

Por mi parte, trabajando a distancia con Ana y Javier, que son el núcleo duro de La Cuchara en términos de gestión, valorando cómo afrontar la situación que nos viene y qué puertas hay que abrir para continuar después de 20 años. En cierta manera es empezar de nuevo, pero con unas expectativas de futuro tremendamente desconocidas y frágiles... pero vamos a muerte, con el cuchillo en la boca.

### **¿Se habla ya del reinicio de la actividad en el sector hostelero? ¿Qué cambios se esperan? ¿Ha habido un antes y un después? ¿Cuáles son las principales novedades que comportará o se cree que comportará el paso de la pandemia?**

Tendremos que adaptarnos y tratar de sobrevivir a este nuevo escenario. ¿Qué otra cosa podremos hacer?. Por nuestra parte, desde La Cuchara estamos desarrollando una aplicacion para telefono móvil y PC de servicio de comida a domicilio, “La Bici de San Telmo”. También pondremos un número de teléfono para poder coger pedidos y atender al mayor número de clientes desde nuestra pagina web que vuelve a estar activa. Este servicio estará activo para principios de mayo. Ofreceremos una carta no tan habitual, mucho más económica (los precios oscilarán entre 6 y 15 euros), que vaya variando según lo que nos ofrezcan los mercados, siguiendo la línea de nuestra cocina de usar extraordinaria materia prima, con un servicio de entrega a domicilio, que esperemos que llegue a cualquier parte de la ciudad. Vamos a intentar por todos los medios ofrecer lo mejor de nosotros, mantenernos positivos y remar todos en la misma dirección. Entendemos que vamos a perder el grosor del turismo internacional en verano, parte fundamental de la economía de la ciudad y por ser el tipo de establecimiento que somos y estando en la Parte Vieja, estamos tremendamente expuestos a los cambios que nos vienen.

### **¿Qué opinas de la gestión que se ha realizado en el estado español de la crisis del Coronavirus?**

Patética. Son incomprensibles algunas decisiones que se están tomando y que afectan directamente a las clases y sectores más desfavorecidos. No me quiero extender ni sonar panfletario, pero por poner unos ejemplos, si se hubiera devuelto la pasta que se uso para “rescatar” a los bancos en la “crisis” del 2008, si los amigos y amigas del Ibex 35, pagaran los impuestos en relación directa a sus beneficios, si la Iglesia pagara impuestos como cualquier empresa, si en vez de ser campeones mundiales de politicos por metro cuadrado, hubieran estrictamente los necesarios y este país estuviera gestionado por los mejores especialistas en su sector, el gobierno tendría la capacidad de suprimir cualquier pago/impuesto y no demorarlo a un futuro supuestamente más estable. Pero entonces no estaríamos hablando de España.

**¿Tienes contacto con compañeros de profesión en el País Vasco? ¿Qué impresiones te han transmitido? ¿Cómo los has encontrado?**

Sí, suelo hablar con compañeros, no sólo de profesión, sino con proveedores, comerciales, etc... Están descorazonados con lo que se avecina y se sienten bastante desprotegidos... creo que es uno de los sentimientos que tiene la gente que se dedica a esta profesión en estos momentos. Algunos tienen inversiones recientes o empiezan nuevos proyectos... sin duda no es el mejor momento para endeudarse con nuevas aventuras.

**¿Qué consecuencias crees que va a tener la crisis del Coronavirus en lo referente a la gastronomía y al turismo internacional?**

No lo sé, es difícil de predecir. La gente va a tener ganas de salir. Donostia en verano se vive en la calle. Pero habrá miedo a contagiarse y posiblemente nos volvamos clientes más precavidos, más desconfiados... Donde antes entraban tres, ahora podrá entrar uno. Estamos hablando de un sector que representa el 13-14% del PIB nacional, que se va a ver afectado de manera brutal. Están hablando de miles de establecimientos que no van a poder volver a abrir sus puertas, con un 21% de paro en todo el país. Dudo de que la gente en sus países, que puedan irse de vacaciones este año, nos tomen como referencia para pasar el verano. Me parece que ahora es más necesario que nunca potenciar la proximidad y lo local. Es momento de quererse más que nunca y entender que aquello que hacemos todos los días, trabajo, obligaciones, ocio, cultura, etc... está entrelazado en lo que somos como sociedad. O nos ayudamos entre todos en la medida de nuestras posibilidades para volver a sacar la cabeza o estaremos bien jodidos.

**“Es momento de quererse más que nunca y entender que aquello que hacemos todos los días, trabajo, obligaciones, ocio, cultura, etc... está entrelazado en lo que somos como sociedad. O nos ayudamos entre todos en la medida de nuestras posibilidades para volver a sacar la cabeza o estaremos bien jodidos.”**



## LA RECETA DE ÁLEX MONTIEL

# VIEIRA ENVUELTA Y ASADA EN TOCINO DE GUIJUELO CON EMULSIÓN DE MAÍZ Y GOMASIO DE KIKOS

### INGREDIENTES

#### Para la vieira envuelta en tocino

- Vieiras XXL
- Tocineta de Guijuelo

#### Para la emulsión

- 600 gr. De Maíz dulce cocido
- 1 litro de nata
- Sal

#### Para el gomasio

- 1 kg de maíz frito
- 500 grs de cebolla frita
- 500 grs de sésamo tostado
- Sal

### PREPARACIÓN

#### Para la vieira envuelta en tocino

Envolver en una lasca de tocineta lo mas fina posible, las vieiras individualmente. Reservar.

#### Para la emulsión

**1-** Poner a reducir la nata con el maíz a fuego muy suave, aproximadamente dos horas. Cubrir con papel plata

**2-** Remover de vez en cuando

**3-** Cuando haya reducido, retiramos del fuego y trituramos en thermomix

**4-** Pasar por un chino y reservar. Refrigerar

#### Para el gomasio

Triturar en la thermomix todos los ingredientes

### FINALIZACIÓN

Saltear las vieiras de 2 a 3m a fuego medio-fuerte y dependiendo del tamaño hasta obtener un bonito color dorado en ambos lados.

### EMPLATADO

Hacer un lágrima de emulsión de maíz, esparcir gomasio y colocar encima las vieiras con ajo perejil y sal gris. Agregar unas gotas de aceite de oliva y más gomasio.



## PATXI ÁLVAREZ: RESPONSABLE DEL REST. "ENYE BY CHELE GONZALEZ" (FILIPINAS)

# "SI ESPERAMOS A QUE EL GOBIERNO NOS AYUDE, LA LLEVAMOS CLARA"

Aunque todo el mundo le conoce como Patxi, este cocinero de pura cepa se llama Pablo Álvarez. Nacido en Martutene en 1973, apasionado desde su más tierna infancia por la cocina, empezó a trabajar con 19 años en el Panier Fleuri de la mano de Tatus Fombellida. Años más tarde estudió en El Txoko del Gourmet-Casa Armendariz, pasando posteriormente por algunos de los mejores restaurantes del mundo (EL Bulli, Arzak, Fat Duck...) hasta aterrizar en Casa Ojeda de Burgos donde conoció a quien fue su mujer y con quien compartió primero La Posada del Pintor en Las Quintanillas y después Tábula Gastro&Bar en Burgos. Tras cerrar el negocio y separarse, Patxi acudió a Singapur donde vivió y trabajó un año y de ahí se trasladó a Filipinas, donde está actualmente a cargo de restaurante ENYE by Chele González. Patxi afirma que sigue aprendiendo con la mismas ganas e ilusión que el primer día y que algún día volvera a su amada Donosti, de la que echa de menos ir a Anot a animar a la Real, pasar los veranos en la isla e ir a las sagardotegis "a meterme unas buenas txuletas con unos buenos vasos de sidra". Como afirma melancólico, "hay tradiciones que no se olvidan".

**entrevista: Josema Azpeitia**

**"En el extrarradio de Manila hay zonas que son chabolas confinadas y viven mas de 4 millones de personas bajo el umbral de la pobreza, así que qué te voy a contar... Imagínate, Manila está ubicada en la isla de Luzón, donde viven casi 70 millones de personas. Cuando se dijo que se iba a bloquear Manila, mucha gente se marchó a sus pueblos en las diferente islas de Filipinas ayudando a expandir el Covid-19".**

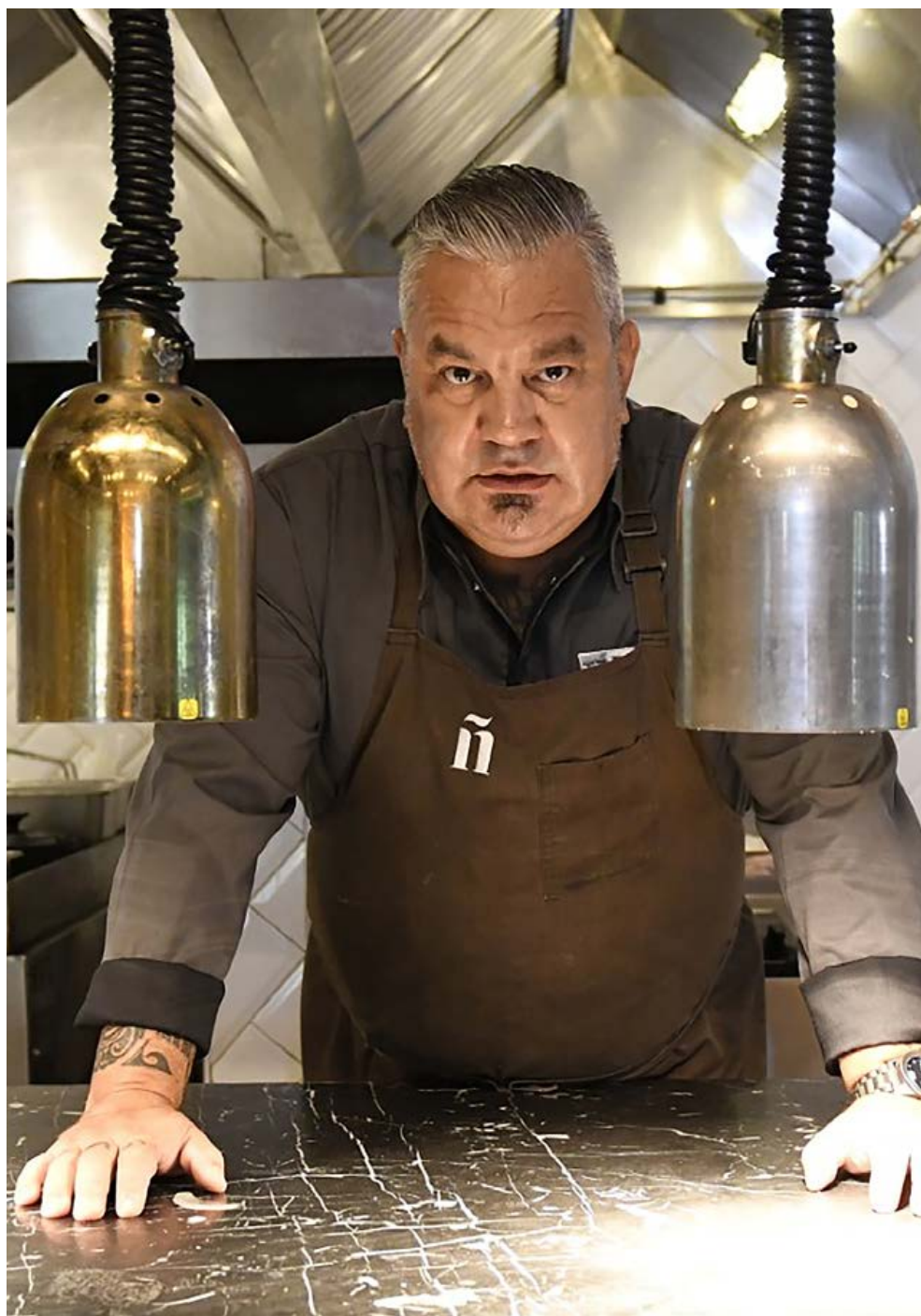
**¿Cómo se ha vivido en Filipinas en general y en tu lugar de residencia la crisis del Coronavirus ? ¿Qué repercusión ha tenido a nivel social, hostelero, etc?**

Aquí empezó más tarde y más lento que en Europa, pensábamos que era por el calor, pero entró y se expandió. En el extrarradio de Manila hay zonas que son chabolas confinadas y viven mas de 4 millones de personas bajo el umbral de la pobreza, así que qué te voy a contar... Imagínate, Manila esta ubicada en la isla de Luzón, donde viven casi 70 millones de personas. Cuando se dijo que se iba a bloquear Manila, mucha gente se marchó a sus pueblos en las diferente islas de Filipinas ayudando a expandir el Covid-19. Entró por el gran potencial de turismo que tenemos de China, Japón y sobre todo Corea del Sur, y filipinos que volvieron a casa y trabajaban en esos países. El problema aquí es que un gran porcentaje de la población vive en el umbral de la pobreza o tiene trabajos precarios. Aquí se vive y se piensa en el hoy, mañana es otro día. Al no haber ingresos, no hay dinero y al no haber dinero no hay comida. Por eso empezaron a manifestarse, porque las ayudas que prometió el gobierno no eran suficientes o no llegaban. Fue cuando el presidente dijo que tirasen a matar si se saltaban el confinamiento. Mucha gente se le ha echado encima porque cuando el pueblo tiene hambre no hay policía ni balas que lo reprima, no tienen nada que perder.

**¿Cómo has vivido tú a nivel familiar y profesional la crisis del Coronavirus? ¿Tuvisteis que tomar muchas medidas especiales?**

La peor parte está en Manila, yo vivo en Mactan, en la isla de Lapu Lapu, provincia de Cebu. Esta isla recibe ese nombre por el indígena que mató a Magallanes en la expedición con la que Juan Sebastián Elcano acabó la vuelta al mundo y yo, casualidad vivo enfrente de Mactan Shrine. Ahí fue donde mataron a Magallanes y parte de la tripulación. Lapu Lapu es una isla conocida por las cadenas hoteleras y resorts. Vive del turismo. Corea del Sur y Japón son los principales países que se animan a venir aquí, por cerca-





**“Actualmente tenemos un pase de cuarentena, uno por familia y no todos lo tienen. Solo se puede salir los números impares lunes, miércoles, viernes y unas horas el domingo, los números pares martes, jueves, sábado y otras horas el domingo. Está todo cerrado, solo están abiertas las tiendas de alimentación, médico y farmacias. Creo que aquí se endurecerá la cuarentena”.**

**“Aquí las cosas no están muy claras sobre cuándo parará esto y cuándo empezará otra vez a venir el turismo. Lo único que tenemos claro que el 2020 esta perdido y nada podemos hacer. Creo que esto va a marcar un antes y un después y dudo que vuelva a ser lo mismo”.**

nía, sobre todo a aprender inglés, por precio y climatología. Luego esta China. El resto de turistas vienen de Europa. Estos vienen con menos días ya que se dedican a recorrer más la isla y no a quedarse solo en un lugar como hace el turista asiático. La gran ventaja que tenemos aquí es que en la isla está el aeropuerto internacional de Cebu, que es cómodo y rápido: 15/20 minutos es lo que tardas en llegar del aeropuerto a un resort. Yo trabajo en ENYE By Chele González, es un restaurante de comida española dentro de uno de los mejores complejos de Cebu, Crimson Mactan Hotel & Spa. Yo llegué aquí el pasado agosto y nuestra ocupación rondaba casi siempre el 100%. El restaurante se llenaba todas las noches, ya que solo damos servicios de cenas y los desayunos a la carta para las villas del complejo. Ahora mismo estamos al 10%.

Aquí empezaron imponiendo un toque de queda de 8 de la tarde a 5 de la mañana. La verdad que no se le hizo mucho caso, y a las dos semanas nos pusieron en cuarentena y toque de queda 24 horas. Sólo se puede salir a comprar cosas necesarias y un solo miembro por familia. En ese momento fue cuando la compañía para la que trabajamos nos hizo dejar las casas donde vivíamos y nos alojaron en habitaciones del hotel por seguridad. También aplicaron la ley seca, no hay alcohol. Aquí la gente vive en la calle y se reúnen para beber, también algunos tienen armas... Los filipinos en general son muy buena gente, pero cuando hay alcohol por medio algunos se viven arriba, jajajaja.

**¿Se habla ya del reinicio de la actividad en el sector hostelero? ¿Qué cambios se esperan? ¿Ha habido un antes y un después? ¿Cuáles son las principales novedades que comportará o se cree que comportará el paso de la pandemia?**

Actualmente tenemos un pase de cuarentena, uno por familia y no todos lo tienen. Solo se puede salir los números impares lunes, miércoles, viernes y unas horas el domingo, los números pares martes, jueves, sábado y otras horas el domingo. Está todo cerrado, solo están abiertas las tiendas de alimentación, médico y farmacias. Creo que aquí se endurecerá la cuarentena. Esta semana los trabajadores del gobierno que repartían arroz por las cacas estaban infectados, no sabemos a qué número de contagios ha podido llegar. Hasta hace unas semanas en el hotel se estaba trabajando bien, pero ahora con esto y con que la gran mayoría de extranjeros están repatriados esto está más tranquilo. Estamos cobrando, aunque con el salario que nos queda ayudamos a gente y familias dándoles dinero para comida. Yo este mes llevaré dados unos 20,000 pesos que son unos 365 €, a gente cercana o familias que he conocido y tienen muchos hijos y no tienen para comer. Qué vamos a hacer... no podemos mirar para otro lado. Aun así a veces la pena puede con nosotros por no poder ayudar a todos lo que lo necesitan.

Aquí las cosas no están muy claras sobre cuándo parará esto y cuándo empezará otra vez a venir el turismo. Lo único que tenemos claro que el 2020 esta perdido y nada podemos hacer. Creo que esto va a marcar un antes y un después y dudo que vuelva a ser lo mismo.

**¿Qué opinas de la gestión que se ha realizado en España de esta crisis?**

Lo que sé que está sucediendo en España lo sé por la familia, amigos y algún diario digital que leo. Creo que no ha sido muy buena la gestión por parte del Gobierno, no sólo por las víctimas que ha habido, sino por la poca protección y falta de material al personal sanitario, que en situaciones así si no se mira por ellos las consecuencias pueden ser muy graves y creo que lo han sido por el número de sanitarios infectados. Pienso también que se tenía que haber creado una comisión de emergencia con gente experta con más conocimientos, no una comisión experta con políticos... me recordaba un poco a El Camarote de los Hermanos Marx, desgraciadamente.

### **¿Tienes contacto con compañeros de profesión en el País Vasco? ¿Qué impresiones te han transmitido? ¿Cómo los has encontrado?**

Con los compañeros de profesión estoy permanentemente en contacto por Whatsapp. Estoy en un grupo de cocineros de Eurotoques y viendo un poco lo que dijo el presidente de la asociación Andoni L. Aduriz, me parece que la cosa no pinta muy bien. Pienso que va a ver una criba importante, habrá gente que no pueda abrir sus negocios. Otros abrirán, pero de qué manera... todo ello sin contar la gente que perderá sus trabajos, etc.

### **¿Qué consecuencias crees que va a tener la crisis del Coronavirus en lo referente a la gastronomía y al turismo internacional?**

Este año está perdido, creo yo. El turismo extranjero tendrá miedo a venir de momento, se han suspendido grandes fiestas donde se generaba una importare inyección de dinero al turismo y a la hostelería como las Fallas, Semana Santa, Feria de Abril, San Fermín... y no quiero seguir porque, sinceramente, se me hace un nudo en la garganta. Al menos, cuentan con el turismo nacional, porque después de todo esto pienso que habrá muy pocos que se puedan permitir ir de vacaciones.

Pero lo que si tengo claro es que l@s compañer@s de profesión volverán con mas ganas que nunca a seguir dando guerra en los fogones, nos sorprenderán con platos nuevos, menús nuevos, mil historias para que la gente vuelva a salir, disfrutar y divertirse, porque de esta situación solo salimos nosotros, el pueblo, ayudándonos unos a otros, comprando en las tiendas de tu barrio, en el pequeño comercio, consumiendo productos de la zona, volviendo a los bares que son nuestras parroquias, y yendo a los restaurantes, no sólo cuando tengamos que celebrar algo... ahora ya es motivo de celebración el hecho de que lo estemos contando, creo que esa es la actitud y apoyándonos entre nosotros es como se saldrá para adelante, porque si esperamos a que el gobierno nos ayude la llevamos clara.

**“Lo que si tengo claro es que l@s compañer@s de profesión volverán con mas ganas que nunca a seguir dando guerra en los fogones, nos sorprenderán con platos nuevos, menús, mil historias para que la gente vuelva a salir, disfrutar y divertirse, porque de esta situación solo salimos nosotros, el pueblo, ayudándonos unos a otros, comprando en las tiendas de tu barrio, en el pequeño comercio, consumiendo productos de la zona, volviendo a los bares que son nuestras parroquias, y yendo a los restaurantes”.**



## LA RECETA DE PATXI ÁLVAREZ

# CANELONES DE TXANGURRO A LA DONOSTIARRA

Desmigamos el txangurro o lo compramos ya desmigado, y ponemos a pochar cebolla, puerro, zanahoria y ajo cortado bien fino.

Cuando lo tengamos, le añadimos tomate natural rallado, seguimos pochando hasta que esté todo casi caramelizado, y en ese momento añadimos la carne de txangurro, flambeamos y cuando se evapora el alcohol añadimos un poco de fumet de pescado y lo dejamos cocinar lentamente unos 10 minutos.

Lo ponemos a punto de sal y pimienta y añadimos perejil picado. Reservamos.

Para las Migas de algas, ponemos el caldo de pescado a calentar con las algas deshidratadas.

Si las tenéis enteras, yo lo que hago es triturarlas y hacer un polvo de algas, así es más fácil de trabajar.

Infusionamos el caldo, dejamos res-

posar como si de un te se tratara y mojamos con cuidado las migas de pan que tenemos en una bandeja con papel de horno.

Horneamos a unos 100° sin ventilador, vamos mojando de vez en cuando y secando hasta que el pan coja el sabor y color de las algas y reservamos.

Hacemos una bechamel, ésta la dividimos en dos, una parte para mezcla con el txangurro y otra para la base de los canelones cuando emplatemos. Yo suelo meterle unas hebras de azafrán cuando caliente la mantequilla, así la bechamel nos coge un poco de color y sabor, y le da un toque especial al plato.

Hacemos una holandesa tradicional y la dejamos reposar a temperatura ambiente.

### MONTAJE DEL PLATO:

Rellenamos los canelones con el txangurro ya mezclado con la bechamel.

En una bandeja de horno ponemos un poco de la bechamel que hemos reservado, ponemos los canelones y otro poco de esa bechamel por encima y horneamos a 180° 2-3 minutos

### EMPLATADO:

Colocamos en la base del plato un poco de la bechamel de azafrán caliente, encima los canelones, napamos los canelones con la holandesa a la que hemos añadido huevas de salmón (esto se tiene que hacer en el momento del pase para que no se cocinen las huevas).

Por último ponemos las migas de algas, decoramos con unos brotes de hierbas... y a comer.

On egin !!!

**NOTA:** ¿Que por qué no doy cantidades? Hoy todos sabemos cocinar, y yo no soy quién para decir cómo hacer las cosas, así que solo os doy la idea y luego cada maestrillo con su librillo... Eskerrik asko !!.



## DANI NEGREIRA: PROPIETARIO DEL RESTAURANTE “HIDDEN BY DN” EN TAIPEI (TAIWAN)

# “LA GASTRONOMÍA, CUANDO SE REABRA LA ACTIVIDAD, DEPENDERÁ DEL MERCADO LOCAL AL 150%”

Nacido en Santiago de Compostela el 3 de octubre del 1977, Dani Negreira se formó como cocinero en Donostia, en Miracruz primero y Cebanc después. Allí trabajó con grandes maestros de la cocina vasca que pusieron las bases de lo que hoy desarrolla en su restaurante Hidden de Taipei. En su etapa donostiarra, participó junto con Paul Arrillaga en el Bocuse d'or 2006-2007 quedando campeones de Guipúzcoa, Euskadi y segundos de España. Tras esa etapa y de manera totalmente inesperada, un flechazo le llevó a Taipei, de donde no le mueven ni con agua hirviendo.

**entrevista: Josema Azpeitia**

**“En Taiwan hay una sociedad muy avanzada y un gobierno al que no le tiembla el pulso ni lo más mínimo para imponer medidas impopulares para salvaguardar el bienestar general (...) Esto se traduce en un país en movimiento, escuelas abiertas, negocios funcionando, mínimas restricciones, distanciamiento social voluntario y solamente 6 muertos y solo 200 y pico casos activos, después de casi tres meses con la cantinela ésta”.**

**Nos consta que en Taiwan se ha vivido también la crisis del Coronavirus, pero que no habéis tenido que cerrar los restaurantes y ahora ya habéis superado la crisis. Aquí, sin embargo, la Hostelería lleva mes y medio cerrada y no hay ninguna certeza sobre el comienzo de la actividad. ¿Cómo se han hecho las cosas en Taiwan para que esto sea así?**

Como bien sabrás hay una disputa política entre Taiwán y China desde hace ya décadas, y bendita sea en este caso, dado que el gobierno taiwanés prohibió la entrada de turistas chinos a mediados de mayo del 2019, lo cual, y a pesar de tener vuelos directos con Wuhan a diario, y estar conectado con China de mil maneras, Taiwán endureció sus medidas de control aeroportuarias ya en diciembre, escaneando la temperatura a todos los pasajeros y separando a aquellos que presentaban algún síntoma.

Aparte de esto lo que hay es una sociedad muy avanzada y un gobierno al que no le tiembla el pulso ni lo más mínimo para imponer medidas impopulares para salvaguardar el bienestar general, como requisar la venta y organizarla a precio fijo para las mascarillas con cuota por habitante, obligar a tomar la temperatura a cualquiera que vaya a cualquier sitio, dotar al personal médico con todo lo necesario en abundancia, información pública detalladísima en tiempo real de cada caso detectado y sus posibles movimientos o contactos, etcétera etcétera... (me estaría cinco páginas diciendo medidas acertadas). Esto se traduce en un país en movimiento, escuelas abiertas, negocios funcionando, mínimas restricciones de momento, con distanciamiento social voluntario y solamente 6 muertos y solo 200 y pico casos activos, después de casi tres meses con la cantinela ésta.

**¿Cómo has vivido a nivel familiar y profesional la crisis del Coronavirus? ¿Tuviste que tomar muchas medidas especiales?**

A nivel familiar sin mayores cambios, los niños siguen con sus estudios, eso sí, con mascarilla a todos lados, y tanto mi mujer como yo llevamos una vida bastante normal, ten en cuenta que yo a pesar de trabajar en Taipei, la capital, vivo en un pueblecito a unos 50 km rodeado de campos de arroz y montañas, con solo ocho vecinos en un km a la redonda, eso también ayuda a seguir más o menos igual.



**“Hemos instalado varias cortinas como separadores entre las mesas y cada mesa se encuentra al menos a 1.5 metros de las demás, así como luces ultravioletas para efectuar una desinfección total de todas las superficies de cocina y comedor y además realizamos fumigaciones con compuestos antiviricos y antibacterianos, como las que hace el ejército en infraestructuras esenciales, cada semana en todo el local a través de nuestra empresa de control sanitario”.**

**“Lo que quizás me parezca peor y me haga hervir más la sangre cada vez que veo las noticias es que en España se siga utilizando esta crisis como algo político, ya sea para rascar votos o para no perderlos”.**

A nivel profesional nos hemos enfocado en proveer a los clientes del restaurante con medidas más severas aún si cabía de desinfección. Cada cliente que entra ha de tomarse la temperatura, usar alcohol para desinfectarse las manos y llevar mascarilla hasta que llega la comida. Aparte de estas medidas básicas hemos instalado varias cortinas como separadores entre las mesas y cada mesa se encuentra al menos a 1.5 metros de las demás, así como luces ultravioletas para efectuar una desinfección total de todas las superficies de cocina y comedor y además realizamos fumigaciones con compuestos antiviricos y antibacterianos, como las que hace el ejército en infraestructuras esenciales, cada semana en todo el local a través de nuestra empresa de control sanitario.

### **¿Qué cambios se han operado en tus restaurantes ? ¿Cuáles son las principales novedades que ha comportado el paso de la pandemia?**

En mi restaurante Hidden By DN ha habido pocos cambios. Yo intento capear la bajada de ingresos poniendo toda la carne en el asador a nivel recursos de la compañía para poder mantener a todo el personal que son una pequeña familia y que me ha acompañado durante años. Sería una pena tener que despedirles o bajarles el sueldo para ello y que los números den sentido. Ni mi mujer ni yo hemos percibido nuestros sueldos durante los últimos tres meses, ellos lo agradecen y con esto intentamos demostrarles que para nosotros son lo esencial junto con incrementar la medidas de seguridad. En otro de los restaurantes, Alma, donde soy asesor, hemos comenzado a ofrecer servicios de comida para llevar y creado iniciativas como cocktails que nuestros clientes pueden adquirir en el restaurante y después combinar y disfrutar en el confort de sus casas. Allí también hemos instalado los mismos métodos de seguridad y de momento los resultados son positivos, pero en este caso si hemos tenido que recortar personal temporal para ajustar los gastos, dado que la corporación que invierte en el restaurante no entiende de personas sino que sólo sabe de números... los ingresos para que te hagas una idea han caído casi un 40%.

### **¿Qué opinas de la gestión que se ha realizado en España de la crisis?**

Creo que se ha hecho una labor muy pobre en la previsión y se han antepuesto motivaciones personales y objetivos políticos a la seguridad de los ciudadanos. Viendo venir al lobo con la boca abierta (China, Italia...) lo último que se ha de hacer es mirar para otro lado y decir “esto no va conmigo”. Ahora, por desgracia y muy a mi pesar os toca pagar las consecuencias a los de siempre, el ciudadano de a pie.

Lo que quizás me parezca peor y me haga hervir más la sangre cada vez que veo las noticias es que se siga utilizando esta crisis como algo político, ya sea para rascar votos o para no perderlos. Los dirigentes deberían de enfocarse en buscar soluciones entre todos, y normalmente la mejor es solo una, sin importar de qué siglas o de qué ideología vengan. Pero eso es difícil que pase ahí con la calaña política que hay en TODOS los partidos, que se están tomando esto, visto desde fuera, como una precampaña para ganar adeptos a sus filas en lugar de como una pandemia que afecta a todos por igual y que será un lastre durante décadas para la economía del país a todos los niveles.

### **¿Tienes contacto con compañeros de profesión en el País Vasco? ¿Qué impresiones te han transmitido? ¿Cómo los has encontrado?**

Sigo en contacto y con gran preocupación la actualidad del sector y hablo a menudo con muchos de ellos, y lo que me transmiten es desolación y una total incertidumbre, viendo cómo años y años de trabajo se irán muy posiblemente al traste por esta situación. Poco atisbo de esperanza es lo que denotan. Incluso aquellos que siempre han estado



en lo más alto y que anteriores crisis les han afectado muy levemente, a esta le tienen verdadero pavor. En esta situación es cuando más recuerdo a mi profesor de economía en Cebanc, que solía decir: "cuando haya beneficios, la mitad al bolsillo, la mitad a la hucha"... Menos mal que le hice caso y en mi negocio acumulé recursos para poder mantenerlo a flote durante varios meses.

Por desgracia esto va a ser una purga al más puro estilo Stalin. Aquellos negocios que no hayan tenido una previsión o un "fondo de rescate" propio, se verán abocados a ayudas que llegarán como siempre tarde y mal, o directamente al cese de actividad, con lo que esto conlleva a nivel económico para todo el territorio. Detrás de cada cierre hay proveedores, transportistas, asesores, contables, incluso periodistas, que se quedan sin clientes. No sólo el personal del restaurante. Y el efecto dominó que se creará será una hecatombe para la economía.

### **¿Qué consecuencias crees que va a tener la crisis del Coronavirus en lo referente a la gastronomía y al turismo internacional?**

Habrà que reinventarse y aparte de lo que ya ofrecíamos en España, buscar nuevas maneras de motivar a la gente para que vuelva, cosa difícil que no imposible. Hay que tener en cuenta que muchos países han comenzado ya a promover campañas de turismo local para hacer que sus viajeros se tomen como un ejercicio de responsabilidad para con su nación ayudar en la recuperación gastando en su mercado interno en lugar de visitar "paraísos" lejanos. Aquí, en Taiwán, se comenzó a promover esto hace ya un mes y medio en previsión de no verle el pelo a un turista hasta por lo menos verano de 2021.

**"Aquellos negocios que no hayan tenido una previsión o un "fondo de rescate" propio, se verán abocados a ayudas que llegarán como siempre tarde y mal, o directamente al cese de actividad, con lo que esto conlleva a nivel económico para todo el territorio".**



**“Muchos países han comenzado ya a promover campañas de turismo local para hacer que sus viajeros se tomen como un ejercicio de responsabilidad para con su nación ayudar en la recuperación gastando en el mercado interno en lugar de visitar “paraísos” lejanos. Aquí, en Taiwán, se comenzó a promover esto hace ya un mes y medio en previsión de no verle el pelo a un turista hasta por lo menos verano de 2021”.**

Las previsiones desde luego son poco alentadoras y tanto el turismo como la gastronomía se verán afectadas mucho más severamente que otros sectores que no dependen tanto del factor “miedo”, que seguramente se implantará en las mentes de muchos visitantes, desviando millones de turistas a otros puntos del planeta menos afectados por el virus cuando se levanten las restricciones. Para que se me entienda, pocos van a Fukushima a deleitarse con sus estaciones de esquí o sus montañas con mares de cerezos y sus flores de Sakura... pues con esto pasará algo similar.

Teniendo todo lo anterior en cuenta, insisto, la gastronomía, cuando se reabra la actividad, dependerá del mercado local al 150% y esa es la única tabla de salvación que les queda hasta por lo menos dos o tres años. Es triste pero me da a mi que no hay otro camino, así que tocará dejar de pensar en el guiri y pensar en qué busca el español medio para decidir gastar lo poco que tenga.

Bajadas de precios masivas y opciones con valor perceptivo más alto serán la tónica general para aquellos que pretendan sobrevivir. La exigencia del cliente será si cabe aún mayor pero su poder adquisitivo será mucho menor.

A colación de esto os comento un caso: un amigo que tiene un restaurante con una estrella Michelin y que estaba a punto de abrir uno más “de andar por casa” para diversificar riesgos, está pensando en cerrar la estrella y poner todos sus recursos en el de nivel medio. Ésta es en mi humilde opinión y viendo el panorama que se acerca, la mejor opción para navegar la enorme crisis que se avecina.

Más información sobre Dani Negreira en el Facebook de OndoJan.com:

<https://www.facebook.com/ondojan/posts/2599849920073987/>



## LAS RECETAS DE DANI NEGREIRA / 1

# UN TIRAMISÚ “NO TAN CLÁSICO”

*(Imagen del plato en página anterior)*

A quién no le gusta un tiramisú, quizás uno de los postres más apreciados en la tierra... Creo que el efecto sorpresa es crucial para crear recuerdos duraderos con nuestros invitados, por lo que decidimos, manteniendo intacto el aspecto original, jugar un poco con los ingredientes. El producto final es, como mi buen amigo J-Ping, uno de los chefs italianos más respetados en Taiwán, dirá: “Mamma Mia ...”

### INGREDIENTES

#### Para la base

- Galletas Savoyard 12 piezas
- Amaretto 200 gramos
- Oporto 200 gramos

#### Para el Relleno

- Setas de cardo 50 gramos
- Hongos 100 gramos
- Champiñones 200 gramos
- Cebolla roja 1 pieza grande
- Zanahoria 1 pieza grande
- Ajo 4 dientes
- Vino tinto 200 gramos
- Pasta de miso 50 gramos
- Mantequilla 50 gramos
- Tomillo 10 gramos
- Romero 5 gramos
- Sal y pimienta
- Mermelada de higos 50 gramos
- Azúcar

#### Para el recubrimiento

- Queso crema 70 gramos
- Queso fresco de cabra 30 gramos
- Higos frescos 50 gramos
- Piñones 15 gramos
- Avellanas 15 gramos

#### Para terminar la receta

- Semillas de cacao 10 gramos
- Cacao en polvo 100% puro 30 gramos

- Hongos shiitake en polvo 20 gramos
- Pasta de trufa 40 gramos

### DIRECCIONES DE RECETA

#### Para la base

1. Para eliminar parcialmente el alcohol del amaretto y el Oporto, los colocaremos juntos en una olla y lo calentaremos a ebullición, luego encenderemos el alcohol y cocinaremos suavemente hasta que desaparezcan las llamas. Enfriarse.
2. Coloque los bizcochos Savoyard en una bandeja y la mitad de la mezcla de alcohol sobre ellos, déjelos en remojo durante un minuto y voltee los bizcochos, vertiendo el alcohol restante sobre ellos para asegurar un remojo uniforme.
3. Reservar

#### Para el Relleno

1. Limpie cualquier polvo, tierra u hojas de los hongos setas y champiñones con un trozo de papel de cocina húmedo.
2. Pica las cebollas, zanahorias y ajo en brunoise
3. En una sartén para saltar o wok, coloque la mantequilla y cocine hasta que esté ligeramente tostada, luego agregue el tomillo y el romero e infusione durante un par de minutos. Incorpore las verduras picadas y cocine a fuego lento con la mantequilla hasta que estén ligeramente tostadas.
4. Mientras tanto, corte los champiñones en cubos pequeños de aproximadamente 2x2, luego agréguelos a la sartén para saltar o wok y saltee durante aproximadamente 1 minuto, luego agregue el vino y reduzca el líquido hasta que esté casi seco.
5. Mezcle la pasta de miso con un poco de agua y la mermelada de higos, luego incorpórela al salteado y cocine suavemente durante aproximadamente 5

minutos hasta que la textura sea ligeramente espesa.

6. Sazone con sal, pimienta y azúcar.
7. Antes de enfriar, retire los posibles palitos de hierbas aromáticas, si hay alguno.
8. Reserve una noche en la nevera para compactar los sabores.

#### Para el recubrimiento

1. Ase los piñones y las avellanas y reserve, enfriando a temperatura ambiente.
2. Picarlos en trozos pequeños, aproximadamente del mismo tamaño que las semillas de cacao.
3. Con KitchenAid, mezcle el queso crema y el queso de cabra, previamente establicado a temperatura ambiente, hasta que quede suave.
4. Una vez suave, agregue los higos frescos, cortados en dados de 2x2.

#### Para terminar la receta y el emplatado

1. Elija un molde de la forma deseada
2. Coloque las galletas Savoyard en el fondo del molde.
3. Cubra con los champiñones, luego coloque una capa de pasta de trufa
4. Coloque el molde en una bandeja del horno, envuélvala con papel de aluminio y hornee por dos minutos hasta que esté caliente. (El tiempo de horneado dependerá del tamaño del molde)
5. Mientras hornea, mezcle el cacao en polvo con los champiñones shiitake en polvo y tamice a través de un chino fino.
6. Retire la bandeja del horno y coloque el molde en el centro de un plato blanco grande.
7. Cúbralo con algunas nueces tostadas y semillas de cacao, luego cúbralo con una capa de queso e higos.
8. Para el toque final, con un tamiz fino, espolvorearemos una capa delgada de la mezcla de cacao y champiñones shiitake en polvo.

## LAS RECETAS DE DANI NEGREIRA / 2

# EL CALAMAR TERRESTRE

Disfrutamos jugando con tu mente, y para esta receta, en lugar de traerla al rey de las profundidades del océano, te traeremos los múltiples reyes de las granjas taiwanesas, son granos, combinando 16 variedades diferentes en un cremoso "risotto" que será la combinación perfecta para la magnífica cebolla de Ping Tung.

### INGREDIENTES

#### Para la cebolla

- 2 piezas grandes de cebolla Ping Tung
- Consomé de 1L de cebollas asadas
- 50 gramos de salsa de ostras y champiñones

#### Para el glaseado

- 30 gramos de salsa de ostras
- 30 gramos de miel
- 10 gramos de aceite de sésamo

#### Para los granos

- 20 gramos de cada uno de los siguientes tipos de granos:
  - + Mijo
  - + Semillas de loto
  - + Frijoles de soya (remoja en agua durante 8 horas)
  - + Quinoa negra
  - + Quinoa roja
  - + Quinoa blanca
  - + Frijol rojo
  - + Arroz Yiquan (TAIWAN N.71 japónica)
  - + Arroz Chihshang
  - + Sorgo
  - + Semilla de Coix (remoja en agua 8 horas)
  - + Trigo
  - + Arroz integral

+ Avena

+ Maíz

+ Tempeh

- 500 gramos de queso parmesano
- 5 litros a Agua mineral

(Los tipos de granos usados pueden ser reemplazados por otras variedades disponibles, adaptando los tiempos de cocción)

#### Para el risotto multigrano

- 20 gramos de mantequilla
- 50 gramos de queso parmesano
- 50 gramos de crema
- Pasta de cebolla
- 300 ml de caldo de cebolla hervida (de la parte de "la cebolla")

#### Para la mayonesa de ajo negro

- 20 gramos de ajo negro
- 100 gramos de mayonesa a base de leche
- 5 gramos de carbón de cebolla

### DIRECCIONES DE RECETA

1. En una olla pequeña, coloca el consomé de cebolla y mézclalo con la salsa de ostras y champiñones.

Hervir y luego colocar las cebollas peladas en el caldo.

Cubra con una tapa y cocine muy lentamente hasta que la cebolla esté muy suave hasta el núcleo.

2. Deje que se enfríe a un lado y luego tamice el líquido. Reserve para terminar la receta.

3. Retire con cuidado las capas de la cebolla una por una, haciendo un corte vertical desde un borde hasta su centro.

4. Elija seis de las capas centrales de tamaño mediano. Los usaremos para crear

el "calamar" y dejar el resto a un lado para el "risotto".

5. Retire la fina capa de piel que cubre las capas de cebolla elegidas y luego manténgalas enrolladas para preservar su forma. Coloque en la nevera para usarlos más tarde.

6. Licúe las piezas restantes de la cebolla junto con 50 gramos de la sopa de cebolla. Tamice y reserve esta pasta de cebolla para incorporarla al "risotto".

#### Para el glaseado

1. Mezcle todos los ingredientes a temperatura ambiente hasta que estén suaves y reserve.

#### Para los granos

Queremos cocinar cada grano el tiempo suficiente para suavizarlo mientras mantenemos la textura ligeramente crujiente, ya que más adelante pasaremos por dos procesos de cocción más que continuarán ablandando los granos.

Controlar el tiempo es esencial para el producto final.

1. Para cocinar los granos, usaremos un caldo de queso parmesano. Hervir el queso parmesano con el agua mineral.

2. Una vez que hierva durante 5 minutos, baje el fuego al mínimo y deje en infusión durante una hora.

3. Tamizar y decantar, debe obtener aproximadamente cuatro litros de caldo claro de parmesano.

Estas son nuestras sugerencias para los **tiempos de cocción** de cada uno de los 16 granos.



Grano / tiempo de cocción / cantidad de caldo de parmesano

1. Mijo / 18 minutos / 100 gramos
2. Semillas de loto / 45 minutos / 300 gr
3. Soja / 2.5 horas / 450 gramos
4. Quinua negra / 12 minutos / 60 gramos
5. Quinua roja / 15 minutos / 60 gramos
6. Quinua blanca / 10 minutos / 60 gramos
7. Frijol rojo / 10 minutos de ebullición + 40 minutos a fuego lento / 400 gramos
8. Arroz Yiquan / 6 minutos / 60 gramos
9. Arroz Chihshang / 6 minutos / 60 gramos
10. Sorgo / 40 minutos / 400 gramos
11. Coix Seed / hervir una vez + 45 minutos a fuego lento / 350 gramos
12. Trigo / 45 minutos / 350 gramos
13. Arroz integral / 15 minutos / 110 gr
14. Avena / 5 minutos / 100 gramos
15. Maíz / 15 minutos / 200 gramos
16. Para el tempeh, lo picaremos y saltearemos con un poco de aceite durante unos 2 minutos hasta que estén tostadas y crujientes.

### Para el "risotto" multigrano

1. Ahora que tenemos todos nuestros granos debidamente cocidos, en una cacerola, coloque la mantequilla, agregue los granos y saltee durante unos 30 segundos.
2. Agregue la sopa de cebolla y reduzca a la mitad.
3. Agregue la pasta de cebolla, crema y queso, y siga cocinando hasta obtener una textura muy cremosa.
4. Dejar a un lado durante cinco minutos para bajar la temperatura y hacer que la textura sea un poco más gruesa.

### Para la mayonesa de ajo negro

1. Mezcle el ajo negro y la mayonesa con una batidora de mano hasta que esté completamente incorporado y suave.
2. Agregue el polvo de carbón de bambú para obtener un color negro intenso.

### Para terminar la receta

1. Coloque con cuidado una cucharada de

risotto en la parte interna de las capas de cebolla y envuélvala, formándola como un calamar. Una capa de cebolla debería ser suficiente, si hay exceso retírelo.

2. Corta la cebolla extra, luego usa las piezas extra para cortarlas en forma de las aletas del calamar.
3. En una bandeja para hornear, coloque los calamares y las alas por separado y hornee durante 2 minutos a 180 ° C con un 30% de humedad.
4. Una vez que se acabe el tiempo, pinte con el glaseado toda la superficie del "calamar" y sus alas dos o tres veces hasta que tengas un aspecto brillante y uniforme.
5. En un plato blanco, dibuje los tentáculos y la tinta "salpicada" como se muestra en la imagen, luego coloque los calamares con cuidado, primero las alas y luego el cuerpo en la parte superior. Ahora ya estás listo para partir rumbo a las profundidades.

## LAS RECETAS DE DANI NEGREIRA / 3

## EL PEQUEÑO CUBO ROJO

Podríamos nombrar esta receta, “los viajes vegetarianos de Gulliver”, ya que describiremos las “aventuras” del enorme melón de invierno taiwanés que se convierte en una pequeña maceta mientras lucha con el azafrán de Liliput español. O podríamos llamarlo el “perfume de melón de invierno” y aprender cómo el Sr. Jean Baptiste Grenouille usó su magia para convertir casi cualquier cosa en esencias puras. En este caso, en lugar de convertir a una hermosa mujer en gotas de perfume para colocarlas en una elegante botella de vidrio, usaremos el pequeño cubo rojo, que en su pequeña forma contiene todas las esencias de este titán taiwanés y la “belleza de La Mancha”.

## INGREDIENTES

## Para la sopa

- Melón de invierno (o calabacín) 2 kg
- Azafrán en polvo grado A 2 gramos
- Cebolla blanca 200 gramos
- Ajo 2 dientes
- Patata Alavesa 200 gramos
- Caldo de verduras 2 Litros
- Mantequilla 120 gramos
- Sal y azúcar

## Para la “Tierra”

- Chalotas secas 50 gramos
- Pan rallado (panko) 50 gramos
- Muesli 20 gramos
- Semillas de sésamo negro 5 gramos
- Orégano seco 5 gramos
- Pimentón ahumado (dulce) 2 gramos

## Para terminar la receta

- Flores variadas
- Brotes variados
- Microgreens
- 4 pequeños cubos rojos

## DIRECCIONES DE RECETA

## Para la sopa

1. Lave y pele el melón de invierno, ya que a veces la piel es amarga. Lo mismo para las patatas, el ajo y la cebolla.
2. Luego, en una cacerola, coloque la mantequilla y agregue el melón, junto con la

cebolla y el ajo, y cocine a fuego lento hasta que el melón esté casi derretido.

3. Agregue el azafrán, las patatas y el caldo de verduras, y cocine durante aproximadamente una hora hasta que la patata se vuelva muy suave.
4. Coloque la mezcla en un Thermomix y mezcle a alta velocidad. Tamizar y ajustar el sazonado.

## Para la “tierra”

1. Mezcle todos los ingredientes hasta obtener un polvo uniforme pero ligeramente granulado, de color claro, no demasiado fino, ya que queremos que se vea como arena con algunas piezas más grandes. Mantener en lugar seco.

## Para terminar la receta

1. Caliente la sopa a la temperatura deseada. Me encanta esto frío, pero también se puede servir caliente, tú eliges. Si decide servirlo caliente o tibio, recuerde calentar previamente el cubo rojo para mantener la temperatura.
2. Rocíe la tierra para cubrir la sopa de manera uniforme. Dado el pequeño tamaño del balde, trate de mantener una capa muy delgada de tierra encima para no arruinar la textura de la sopa.
3. Decora todo con flores, brotes y microgreens.
4. Sirva lo más rápido que pueda para evitar que la tierra se moje demasiado.



# LA GASTRONOMÍA CONFINADA

## - CUESTIONARIO -

- 1.- ¿Cómo estás viviendo el confinamiento?
- 2.- Durante el encierro, ¿Has leído algún libro o has visto alguna película (o ambas cosas) que recomendarías a nuestros lectores?
- 3.- ¿Qué opinas de las noticias que llegan sobre la continuidad de la hostelería?  
¿El sector está siendo informado y se le está dando el trato que se merece?
- 4.- ¿En qué local te gustaría celebrar el final de esta crisis?

### **PEDRO SUBIJANA** (CHEF Y PROPIETARIO DE AKELARRE)

1.- Como todo el mundo, encerrado y organizando la jornada con toda la naturalidad. Me despierto a las 7:30 o las 8, me aseo, ayudo a mi mujer, ponemos algo de orden en la casa, desayunamos... mientras tanto ya vas viendo todo el chorreo de mensajes en el ordenador y en el móvil... y a seguir el confinamiento. Los primeros quince días, al menos, tuve que subir a Akelarre casi a diario porque tenía que mirar las cámaras y realizar otras gestiones y, el restaurante me permitía estirar algo las piernas, porque tengo que andar todos los días hora y media por prescripción médica, algo que en casa es bastante incómodo. Por supuesto, como no hay otro remedio, hago kilómetros todos los días en mi piso, pero no es lo mismo.

2.- Pues sí, he visto películas y series a través de las distintas plataformas de Movistar, Netflix, etc... Algunas interesantes y otras menos, pero al final te lo vas tragando todo. Y en cuanto a leer, estoy leyendo el tercer libro de Yuval Noah Harari, el autor de "Sapiens", titulado "21 lecciones para el Siglo XXI", y lo estoy combinando con otro libro que ya tenía empezado, llamado "Vivir con plenitud las crisis" de Jon Kabat-Zinn, un libro que habla de situaciones como la que estamos viviendo, pero que casualmente yo lo había empezado a leer antes de que llegara esta crisis y el confinamiento. ¿Y a la gente qué le recomiendo? Que tenga paciencia, y que busquen ellos mismos en los medios que gracias a dios tenemos hoy en día para poder vivir encerrados dentro de la casa y que nos ofrecen opciones interesantes de entretenimiento. En cualquier caso, creo que hay que combinar las dos cosas, pantalla y lectura convencional, no sólo pantalla, para mantener el hábito de leer y la manera literaria de escribir.

3.- Estoy suscrito a varias plataformas de noticias digitales y por ahí me llegan las noticias, además de por la televisión, acompañadas de los intérpretes del gobierno. En el sector tenemos un poco el sentimiento de que nos falta un apoyo concreto, especial y dedicado con cariño al mundo de la hostelería que es muy complejo pero que da muchos puestos de trabajo. Además normalmente son en su mayoría pequeños establecimientos, pequeñas empresas, y de todo tipo. Hay un espectro inmensamen-



te amplio. Y creo que muchos van a caer, porque no es fácil mantenerse, por mucho que nos dicen "te damos otro préstamo y a coste cero". Y es que ante eso, muchos van a decir "pero es que ya teníamos otros préstamos y tampoco queremos condenarnos de por vida". El trato no es que sea malo, pero lo que queremos en el sector es aplazar esos pagos que ahora nos resultan tan difíciles de pagar. Además, uno también acaba por tener miedo y pensar "no puedo ser un egoísta, en una situación tan terrible para todo el mundo ¿Qué voy a ir, siempre con '¿Qué hay de lo mío?'" Pero hay que mirarlo. Eso sí, hay que mirarlo colectivamente. Nosotros a través de Eurotoques y contactos con nuestro equipo tenemos reuniones semanales para ver qué panorama viene, cómo puede ser el futuro, colaborando para mejorar... y estamos muy contentos con la participación de la gente.

4.- Estas preguntas de elegir a uno me fastidian bastante. Son como un agravio comparativo a los demás y me suelen incomodar. Yo iría muy a gusto a cualquiera de los locales de mis colegas y de algunos que no son colegas cercanos pero que lo hacen muy bien, en los que me siento muy a gusto y en los que soy muy bien recibido, pero bueno, como tengo que decir uno, pues iría donde Hilario, al Zuberoa, donde la familia Arbelaitz, que son grandes y queridos amigos y me siento allí como en mi casa.





### JON COUSO APEZTEGIA

(ARRAUNLARI BERRI, HONDARRIBIA)

**1.-** El confinamiento me ha pillado en casa de los Aitas en Iruña, así que es como una vuelta a los orígenes. Es verdad que ya está empezando a hacerse pesado, pero personalmente lo que peor llevo es la incertidumbre y el no saber la fecha exacta de que esto termine.

**2.-** Me he releído con tranquilidad el libro de Brillat-Savarin de “La fisiología del gusto” y ahora estoy con un libro corto: “Réquiem por un campesino español”, de Ramón J. Sender. Y la última película que he visto ha sido “Legado en los huesos”.

**3.-** Yo creo que no tenemos toda la información que nos gustaría, pero al ser algo nuevo me imagino que no se atreverán a dar pautas porque lo que puede valer para hoy igual no sirva para mañana. Está claro que a la hostelería nos toca adaptarnos a lo que pueda venir. Es un sector que está en continuo desarrollo y somos como una especie de termómetro de la sociedad. Lo que no podemos hacer es lamentarnos y pensar en el pasado. Hay que recapacitar, pensar, estudiar qué queremos hacer y mirar hacia adelante. Tenemos que tener visión de futuro y ganas de seguir trabajando en lo que nos gusta.

**4.-** Lo que más ganas tengo es de hacer con los compañeros de trabajo una ronda larga por bares de Hondarribia: Loretxu, Gran Sol, Sardara, Rafael... y en Iruña una buena comida con la cuadrilla en el Baseriberri o Iruñazarra.



### AITOR AMUTXASTEGI (ARRAUNLARI BERRI, HONDARRIBIA)

**1.-** Bastante mejor de lo que me esperaba, me lo paso bomba con los txikis y estoy más tiempo con mi pareja. Quitando la situación sanitaria y laboral, está siendo un momento valioso para mí ya que poco tiempo suelo estar con mi familia.

**2.-** Leer me encanta. He leído: La cara norte del corazón de Dolores Redondo, Las ventanas del cielo de Gonzalo Giner, Poniente de Álber Vázquez, y en este momento me estoy releiendo La Fisiología del gusto de Jean-Anthelme Brillat-Savarin. También me gusta ver “el Conquis” de ETB y me estoy tragando toda la filmografía de Pirritx eta Porrotx... No me gusta recomendar para no crear expectativas.

**3.-** Información y medidas sí que hay, pero considero que en lo que respecta a nuestro sector no se está solucionando nada. Una de las razones es porque somos un sector muy diverso con muchas microempresas y cada uno tiene su realidad. Otra de las razones es porque no nos ponemos de acuerdo para nada, estamos acostumbrados a trabajar en solitario y si no nos explicamos haciendo saber de nuestros problemas nadie nos ayudará. De ahí que estén surgiendo iniciativas a mi parecer erróneas. Algunos ya estamos recibiendo llamadas de empresas de mamparas y alguno las estará poniendo, malgastando dinero. Otros están haciendo take-away, cambiando con ello todo su “know-how” y echando por la borda años y años de trabajo y hábitos, empezando un camino sin medir las consecuencias. Me gustaría que nos juntáramos y acordásemos medidas.

Como algo positivo, puedo decir que en la Asociación de Hostelería de Hondarribia hemos ido todos de la mano y nos hemos respetado unos a otros, realizando reuniones y siendo asesorados tanto por Ayuntamiento como por Bidasoa activa.

**4.-** Pues en esto lo tengo clarísimo!!! El sitio que más me gusta sigue siendo Arzak, porque me tratan como un rey y su cocina es sin ninguna duda la más auténtica y mejor del entorno.

## AIERT IZAGIRRE

(ZERAINGO OSTATUA)

1.- Kezka handiarekin, luze doa. Etxekoekin egotearena ederki dago, urtean zehar ez degulako aukera gehiegi izaten baña hainbeste denboran jatetxea itxita eduki beharrarena....

2.- Sukaldaritza liburuak asko irakurri ditut (defecto profesional), gainontzean "El código da Vinci" berri-rakurri dut. Pelikuletan ere bat baño gehiago ikusi ditut baño bat aipatzekotan "Ben Hur" berrikusi dut bertsiio zabalean.

3.- Albisteak gutxi eta ez oso zehatzak iruditzen zaizkit. Ez nago batere gustora jasotzen ari garen tratu, informazio gutxi, nahasia... asko hobetu beharra dago.

4.- Konfinamendu aurretik irikita zegoen edozeinetan, baña bat aukeratzeko-tan Kanpezuko Arrean



## ANDONI PABLO

(BACALAO S URANZU)

1.- Hay momentos para todo. Alegría al estar en familia, Tristeza por todos los fallecidos, Miedo al regresar a casa después de haber estado trabajando y expuesto al contagio...

2.- Sí, sobre todo ver películas en familia

3.- Tristeza, ya que detrás de cada hostelerero hay familias que viven de ello

4.- Como no puedo ir a todos a la vez la decisión se la dejaré a los peques de mi casa... Mucho ánimo para todos !!



## IMANOL JAKA

(CÁRNICAS TXOGITXU)

1.- Como en Txogitxu somos esenciales, con trabajo y con la intensidad que requiere el momento. La vuelta a casa cada tarde resulta reconfortante.

2.- He leído "La conjura de los necios". Lo recomiendo.

3.- El principal problema que tenemos es la incertidumbre. Los ERTES ayudan, el otro problema del sector es la renegociación de las rentas mientras dure el cierre. Creo que el sector, dentro de la incertidumbre que hay, tiene que moverse con un modelo. Es probable que la mínima normalidad no llegue hasta final de año. A partir de ahí trazar su plan. Estoy seguro que la hostelería resucitara con fuerza.

4.- En Juan Mari Arzak, no tanto por comer, sino por darle un abrazo.



**ALAN IGLESIAS** (APONIENTE, CÁDIZ)

**1.-** La verdad que lo estoy viviendo bien, aunque los días ya pesan. Mi entretenimiento del día a día es cocinar para mi pareja y para mí. El confinamiento me está sirviendo para descansar y poder disfrutar de las pequeñas cosas que normalmente no tenemos en cuenta.

**2.-** Estoy leyendo mucho de la cultura de nuestra gastronomía y de otros países, ¡En eso soy muy curioso! Y recomendaría una serie que va mucho más allá de su propio contexto como es "Sigmund Freud".

**3.-** Esta situación está siendo muy complicada para nuestro sector. Somos uno de los principales motores junto con el turismo que mueve este país. Va a ser un punto y aparte para reinventarnos y tomar todas las medidas necesarias para que nuestra actividad no decaiga. Tenemos que estar más unidos que nunca y pensar que esta crisis la superaremos. Es una situación nueva para todos pero llegado el momento si nos darán el trato que merecemos.

**4.-** Me imagino ese día paseando por El Barrio Marinero de Zahara de los Atunes, disfrutando de su esencia y lo celebraría en el restaurante Salvaje con unas orejas bravas y terminaría en el restaurante El Campero con un "Amontillao" y unas ortiguillas fritas.



**IÑAKI GARTXO** (BAR RESTAURANTE GARTXO, OLABERRIA)

**1.-** Disfrutando de mi familia en estas vacaciones obligatorias pero con incertidumbres.

**2.-** La verdad es que dedico mi tiempo a leer prensa y todo tipo de artículos que caen en mis manos. Además de haber fundido a Netflix esta cuarentena, cosa que no me he podido permitir nunca.

**3.-** Desde mi punto de vista, solo oímos suposiciones, rumores... pero en realidad no se sabe cómo ni cuándo vamos a arrancar.

**4.-** Me encantaría ir a disfrutar de los pintxos con mis amigos de Casa Senra del barrio de Gros y una buena comida en la terraza del Saltxipi con mi familia. Además me quedo con las ganas de visitar mis sidrerías.

### **ASIER ABAL**

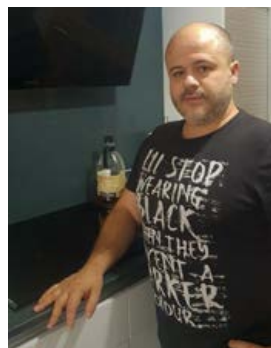
(COCINERO-CÁRNICAS TXOGITXU)

**1.-** Trabajando más que nunca y luchando como siempre.

**2.-** Película, "En busca de la felicidad", que ya la había visto y la he vuelto a ver con mis hijos. Tiene algo... y "Forrest Gump. Ambas para verlas y pararse a pensar.

**3.-** Han conseguido que todos los hosteleros hagan vacaciones. Son gente con poco tiempo para pensar y ahora lo están teniendo. Muchos saldrán con fuerza, no tengo ninguna duda.

**4.-** El local me da igual, pero a todos los que llevaría a tomar un Gin Tonic lo tengo mi presentes... Ya queda menos, eso seguro!!





**CARLOS GULÍN** (COCINERO)

- 1.- Con mucha incertidumbre al cambio que vamos a sufrir en la profesión. Una agonía parece !
- 2.- Este encierro me está dejando mucho tiempo para todo, sobre todo pensar.
- 3.- Las noticias son nefastas. Incertidumbre sobre nuestro futuro ! Y la información es poca, y muy negativa para un gran sector que es una gran fuente de ingresos para este país.
- 4.- El final con mi familia, en el restaurante Zuberoa.



**ALFONSO GARCÍA**  
(DON BACALAO, VALLADOLID)

- 1.- En principio, los primeros 15 días bien, y después con la incertidumbre y preocupación del futuro de nuestros negocios cuando termine todo esto.
- 2.- Ambos, he revisitado libros de recetas de cocina para refrescar técnicas y formas de cocinar. En cuanto a TV, alguna serie que otra, aunque ya de últimas estoy revisando clásicos del cine.
- 3.- No me siento informado. Siento que nos están mareando, que están dando palos de ciego y lo único que sabemos es que hay que seguir pagando los gastos fijos de nuestros negocios sin previsión de ingreso a corto plazo, lo cual nos puede llevar a una situación insostenible.
- 4.- Retomar mi vieja costumbre de ir a comer donde los compañeros que abren los lunes (que es mi día de descanso) y, por supuesto, una escapada a San Sebastián a pasear por la Concha, que es una cita ineludible cada vez que voy, así como disfrutar de la compañía de Pepe Dioni, Álvaro y Vera (de la extinta Casa Vergara) y de los amigos de Kañoyetan, ir a comer un arroz al Txoko, y cenar en alguna Sidrería.



**ASIER ANTIA**  
(BAR EZKIÑA, ARRASATE)

- 1.- Lo estamos viviendo confinados. Hasta el momento vamos bien, pero con muchas ganas de que todo esto termine, y con ganas de normalidad.
- 2.- Estoy hojeando "Canaille" de Miguel Brossa. Todo el libro va de casquería, que tanto nos gusta!!
- 3.- Lo único que hay es incertidumbre de cuándo y cómo terminará esto del Covid.
- 4.- El final lo intentaré pasar con la familia, y cómo no y como Dios manda, hacer una buena jamada en la sociedad de Meatz Erreka de Arrasate. Pendiente queda una visita a mi restaurante favorito de los alrededores, Arteaga. Y para darnos ya el gustazo, volveré al gran Zazpi de Donosti a disfrutar de su oreja guisada y sus fantásticos pintxos.



### JUANJO QUINTANA

(COCINERO Y FOTÓGRAFO)

- 1.- Estar lo más tranquilo posible, informándome de cómo está la situación, por televisión e Internet, elaborando platos de cocina.
- 2.- Ver películas en la televisión. A destacar la superproducción "Ben-Hur".
- 3.- La hostelería va a tener muchas complicaciones. Desgraciadamente, desde mi punto de vista, no va a tener fácil recuperar tan pronto la normalidad. Posiblemente en temas como los pintxos tendrán que protegerlos en vitrinas y sacarlos directamente de la cocina para I@s clientes. Necesitarán ayudas para ponerse en marcha otra vez y recuperar la normalidad.
- 4.- Me gustaría celebrarlo en la Parte Vieja donostiarra, y como fotógrafo acreditado para la revista Donosti Asia en el Zinemaldia.



### AITOR BUENDÍA (PERIODISTA GASTRONÓMICO - "LA RUTA SLOW")

- 1.- Bastante mejor de lo que me podía imaginar. A ver, parto del hecho de que tenemos un techo, cama para dormir, calefacción, incluso hasta balcón... ¡e internet! O sea, como para quejarnos. Y encima, podemos comer. Así que, personal y familiarmente, muy bien.
- 2.- De libros he de reconocer que no he leído ninguno, más allá de los que me solicita el Euskaltegi. En cuanto a películas, tampoco me he complicado la vida. No estamos suscritos a ninguna plataforma de esas que dan películas. Eso sí, el otro día vimos "Un funeral de muerte" y nos lo pasamos de ídem toda la familia. Necesitamos reírnos y esta "peli", desde luego, es para troncharse con su ácido humor inglés.
- 3.- Las noticias llegan gota a gota y cualquier tipo de elucubración a futuro es pura ficción. Ahora mismo nadie sabe exactamente qué pasará. Algo sí está claro: va a cambiar durante muchos meses el concepto de hostelería que tenemos. A partir de ahí, respondiendo a la pregunta, las noticias no son nada halagüeñas, eso está claro. Y respecto de si el sector está informado y se le está dando el trato que se merece, pues creo que la pregunta lleva implícita cierta carga negativa. Yo creo que todos los sectores estamos perdidos. Y no es fácil gestionar la comunicación por parte de quienes dirigen el país. No es fácil ni sencillo. Hace falta mucha comprensión pero, por otra parte, no hay que quedarse con los brazos cruzados sino empezar a moverse: adaptación tecnológica, medidas de control sanitario, previsión de espacios...
- 4.- En el Villa-Lucía de Laguardia.



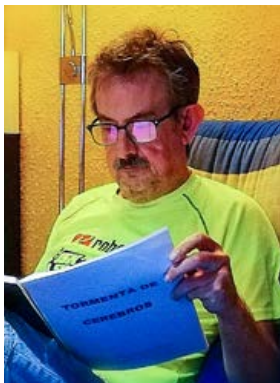
**CARLOS ESTEVEZ** (DISTRIBUCIONES Y RESTAURANTE KAPELA)

- 1.- Intentando llevarlo con tranquilidad y disfrutando del placer de disponer de tiempo para hacer todas esas cosas que tenemos pendientes.
- 2.- Vemos muy poco la televisión, eso sí, estamos leyendo algunos libros: "Si la naturaleza es la respuesta ¿Cuál era la pregunta?" De Jorge Wagensberg, "Viaje al optimismo" de Eduardo Punset...
- 3.- Habrá que esperar, pero sin duda habrá cierres y necesidad de adaptarse a los cambios. La información es escasa y confusa. Creo que el tema es difícil para todos. Espero que las autoridades sanitarias y políticas estén a la altura de las circunstancias.
- 4.- Deseando celebrarlo con familia, amigos, equipo y clientes.

**KIKE BIGURI**

(ACTOR Y MONOLOGUISTA)

- 1.- Bastante bien. Salgo a hacer la compra para nosotros y los aitas y vuelta a casa. Y en casa, haciendo otra cosa que me gusta: cocinar. Soy un poco cocinillas, jajajaja
- 2.- He leído algún guión que tenía de hace tiempo y alguno nuevo. "Legado en los huesos" es la última película que he visto.
- 3.- Hombre pues con un poco de preocupación, por varias razones: Una, que después de tanto tiempo cerrado, cuando se pueda abrir será con muchas dudas y muchas condiciones (dificiles de entender). Y la otra en mi caso, actor y monologuista, es muy incierta, ya que aunque abran los locales, nosotros tendremos más problemas y empezaremos más tarde. Eso conlleva que habrá ingreso cero algo más de tiempo. Ánimo y fuerza tendremos que tener.
- 4.- En cualquier buen local que tenemos por la zona.



**ANNE OTEGI Y VANESSA BLÁZQUEZ**

(OSOA SUKALDARITZA & IKASKUNTZA)

- 1.- La cuarentena la estamos llevando con bastante serenidad. Intentando afianzar proyectos en marcha e impulsando otros desde nuestra vis más creativa. Si algo nos está quedando claro es que es tiempo de cambios. ¿Que remedio nos queda!
- 2.- Lecturas constructivas: "Date un respiro" de Mario Alonso Puig y "Sapiens" de Yuval Noah Harari, ambos aportan perspectiva, muy necesaria en estos tiempos. Una peli que hemos revisitado ha sido El Piano, tremenda dirección de Jane Campion, soberbias interpretaciones de Holly Hunter y Harvey Keitel, espectacular fotografía de Stuart Dryburgh e inolvidable banda sonora de Michael Nyman.
- 3.- Es una pena que la poca información que está llegando sólo sirva para generar mayor confusión. Sumando a esto el hecho de que las gestiones sólo puedan realizarse mediante asesorías y procedimientos individuales que conllevan pérdidas de tiempo tremendas, cuando podrían aplicarse medidas genéricas mucho más efectivas.
- 4.- Vanessa siendo de Zumarraga, subirá Izaspi, pasara por Antigua y comerá garbanzos en el Txoko. Anne siendo de familia txikitera de Ordizia hará lo propio y lo que manda la tradición!



**CAROL ARCHELI** (PESCADERÍA ESPE, MERCADO DE LA BRETXA, DONOSTIA)

1.- Tengo la fortuna de que si al confinamiento le tengo que poner una palabra, esa es trabajo. Desde el minuto uno de esta situación reforzamos nuestro servicio a domicilio, nuestra venta online, y anunciamos que estamos dispuestas a intentar llevar el pescado a nuestra clientela estuvieran donde estuvieran, siendo conscientes de que la gente no se podía acercar al mercado y que entonces el mercado y, concretamente, nuestra pescadería se debía acercar a sus hogares. Esto nos ha hecho y nos está haciendo trabajar intensamente durante estas semanas. El trabajo y la venta online es más complicada que la venta presencial y requiere mucha gestión. Nos estamos adaptando a esta nueva manera de vender que nos ha venido de golpe. Tengo la suerte de contar con un extraordinario equipo humano que está demostrando su capacidad de adaptación a las nuevas necesidades y a la nueva manera de trabajar, lo que me enorgullece y a lo que me siento muy agradecida ¡Son unas campeonas!

2.- Me encanta leer. Siempre me acompaña una novela. El inicio de la cuarentena me pilló con una empezada, "El guardián de la flor de loto", de Andrés Pascual. He disfrutado mucho con esta novela y la recomiendo. Es una inmersión en la cultura tibetana, budista, al mundo de los lamas y del Himalaya. Es muy agradable, te traslada a una cultura, a un mundo y a unos principios muy diferentes a los nuestros. Es muy enriquecedor. Y ahora estoy casi terminando un clásico de la literatura, "El

camino", de Miguel Delibes. Me está pareciendo un regalo para los sentidos, una delicia de lectura y también la recomiendo encarecidamente.

3.- Creo que nuestra sociedad se preocupa por la hostelería. Creo que es una parte muy importante de nuestro día a día y que quizá ahora nos estamos dando cuenta más que nunca, cuando el hecho de tomar un simple café o quedar para tomar una caña está totalmente prohibido para nosotr@s. Por lo demás, no tengo información suficiente como para saber si la hostelería está recibiendo el trato que se merece por parte de las instituciones, pero sí tengo la sensación de que a las instituciones la hostelería les preocupa, porque al fin y al cabo, hostelería es un motor importante en nuestra sociedad.

4.- Creo que empezaré a celebrar el final de la crisis poco a poco. Probablemente empezaremos con una caña en la Plata, nuestro bar de barrio. También creo que me sabrá a gloria el primer café que me pueda tomar al salir de la Lonja de Pasajes, como cada mañana, en el bar Botero. También, el primer día que me pueda ir a comer con mis amigas a la deliciosa Guinda de Gros, que nos ofrece ese ambiente tan agradable para las confianzas entre las amigas. Y el día que tengamos algo especial que celebrar, me gustaría volver al Kokotxa, qué en su acogedor comedor nos hace disfrutar de las delicias del producto local y de los mejores vinos.

## BAR ROBERTO

General Artetxe 1  
Donostia

Un rincón muy especial en el barrio de Gros, donde encontrarás más de 50 tipos diferentes de vermús. No te pierdas nuestra especialidad: **MARIANITOS**, una estupenda mezcla de Campari y vermú, con dos o tres aceitunas y ralladura de naranja y de limón. Preguntar también por **"TXANTXILLO"**, nuestro vermú de grifo casero.

¡¡Te esperamos!!



**ENRIQUE FLEISCHMANN** (COCINERO Y PROFESOR DEL BCC)

**1.-** Al inicio del mismo con mucha preocupación por realizar todos los trámites, arreglos y organizar necesidades de la empresa y del equipo. En la segunda fase (fase personal no gubernamental) nos preocupamos mucho por conseguir los suficientes recursos para soportar los meses de incertidumbre y poder asegurar que podamos subsistir a esta situación. Y en la tercera fase de resignación positiva he decidido vivir lo que nos toca, disfrutando de los míos, disfrutando de la familia y de los pequeños grandes detalles que tiene tener 4 hijos. Hemos desde jugado batallas navales hasta limpiado y cocinado guisantes lágrima de costas de Getaria... eso sí, estamos esperando a que nos den luz verde con las nuevas reglas del juego para salir con todo a renacer una vez más. Si pudimos antes, podremos ahora.

**2.-** Antes de tener una familia numerosa tenía más tiempo de leer y de cultivar mi persona. Ahora tengo otros momentos. Hemos visto hace poco una película que sinceramente me pareció curiosa: "El Hoyo". No por su contenido visual, que para algunos puede ser excesivo y para otros no. Más que las imágenes, me hizo reflexionar sobre el mensaje social que puede tener. Para mi, despertó una reflexión: ¿Tenemos lo que necesitamos o queremos siempre algo más? ¿Y si sólo tomáramos lo necesario? En fin...

**3.-** Para ser sincero, llevo desde el 14 de marzo esperando que termine esta situación para conocer en qué situación nos deja y con ello poder volver a nacer. Seguiremos trabajando duro, con pasión y con ganas de ser mejores, pero como ya lo hacíamos antes. No vamos a esperar que nadie nos rescate por que no va a pasar. Nos concentraremos en renacer, controlando gastos y ofertando un precio-calidad justo. Espero que en el momento en que se tengan que abrir las ideas para la vuelta nos tomen en cuenta y que podamos sentarnos al lado de especialistas, políticos y demás agentes responsables. Porque sinceramente creo que podemos aportar mucho sobre cómo salvar a gran parte de la historia gastronómica de este país.

**4.-** Me gustaría sentarme con todo nuestro equipo y disfrutar de un día de campo en la zona de San Prudentzio en Getaria, brindar y disfrutar de la brisa del mar junto a un buen Txakoli y una tortilla de patatas y unas anchoas en salazón.



**BORJA GARCÍA ARGÜELLES**  
(MATALAUVA - AKELARRE)

**1.-** Muy bien, estoy aprovechando el confinamiento para tener tiempo para para mí, que nunca tengo, para reflexionar y para disfrutar de la soledad.

**2.-** He leído dos libros: uno, "El libro negro del emprendedor" y otro, "El Principito", los dos agrídulces. También he visto una comedia que se titula "Noches de juego".

**3.-** Yo considero que el Ayuntamiento y la Asociación de Hostelería están haciendo un buena labor para que podamos seguir con nuestro trabajo adelante. Al final vamos a ser el último sector en incorporarnos ya que nosotros fomentamos ocio y cultura y eso llegará cuando haya una mejoría de la situación actual.

**4.-** La verdad que no puedo decantarme por uno y tengo que decir dos sí o sí. Uno es el Zelai Txiki, que tras años de profesión y de trabajo ha renovado la cocina y las instalaciones. Y el otro se llama Maruka, que es un proyecto nuevo de Enrique Fleischmann que tiene muy buena pinta.





**IGOR EIZAGIRRE** (MALA GISSONA)

**1.-** Estamos sanos, así que disfrutando mucho del tiempo en familia. Haciendo diferentes actividades y aprendiendo cosas nuevas. Hemos establecido buenas rutinas para cuidarnos y no perder el Norte.

**2.-** Habremos leído unas 300 veces los cuentos de Olga de Dios. "Rana de tres ojos", "Monstruo Rosa" o "Buscar". Son del todo recomendables por los mensajes que transmiten, las historias que cuentan y sus ilustraciones. También estoy leyendo artículos de actualidad y me he vuelto a leer "Cómo catar cerveza" de Randy Mosher. Hay un par de películas que me han llegado, y son "La directora de orquesta" de Maria Peters y "Este niño necesita aire fresco" de Caroline Link. Recomiendo también leer "El Hijo del Capitán" de Sergio Pereira Zumalakarregi y "Lo que tengo que contarte" de Julia Montejo, dedicada a todos los que saben que la pasión tiene memoria.

**3.-** La situación es la que es con sus restricciones e incertidumbres y deberemos trabajar en adaptarnos y reinventarnos con las nuevas normativas que se establezcan para salir de esta crisis sanitaria y poder volver a una normalidad relativa.

**4.-** El momento del final de la crisis será el mejor para seguir apoyando a todos los bares y restaurantes; y es que todos vamos a necesitar el apoyo de los clientes para salir de ésta.



**ARANTZA EGUZZIKA** (IPARRAGIRRE SAGARDOTEGIA)

**1.-** Imagino que como todo el mundo, lo estoy viviendo en fases, desde la incredulidad inicial a la aceptación de la realidad que me ayuda a vivir con una calma responsable, no exenta de preocupación por el futuro económico.

**2.-** He visto un montón de películas y series, me encantan y me ayudan a ahuyentar preocupaciones. Ahora estoy leyendo más, he leído un par de libros y actualmente estoy leyendo "El séptimo velo" de Juan Manuel de Prada.

**3.-** Las noticias y la constatación propia sobre el futuro de la hostelería es extremadamente preocupante. No tenemos información, quizá fruto de que aún no se sepa cómo abordar el tema. Lo que sí me parece es que no recibe el mismo trato que la industria, por ejemplo. No se valora su incidencia en el empleo y la economía, sin otras consideraciones.

**4.-** Quiero celebrarlo en la sociedad de mi yerno con las personas más cercanas y en algún restaurante con mi pareja.

**EDU RUBIO**  
(CAFETERÍA GARIBAI 21)



**1.-** Jodido pero descansado, me gustaría haber robado un banco, haber escondido la pasta, y estar en Martutene, esperando para gastarme la pasta en Donosti en sus bares y restaurantes.

**2.-** Me he leído el libro "Así se domina el mundo" de Pedro Baños, y he jugado mucho al ajedrez on line.

**3.-** Las noticias no se preocupan del sector, y mucho menos de los currelas. A día de hoy no están pagados los ERTES de la segunda quincena de marzo, y hay mucho personal de hostelería que vive al día. Los bares van a parecer un confesionario, donde en vez de que te absuelvan los pecados, tienes que entrar desinfectado para tomar un pincho y un zurito, amen, y ahora elecciones, lo mas importante. A ver si el sector valora a quien vota.

**4.-** Sin menospreciar a nadie, en el Itxaropena de Moha.



**JOSE MARI LETE "PELI"** (RESTAURANTE TOLOSALDEA)

1.- Con tranquilidad y de la manera más positiva posible, aprovechando para ponerme al día de las cosas pendientes y esperando a que nos dejen salir para poder andar.

2.- Sí, en mi tiempo libre me gusta leer. De los libros que he leído estos días recomendaría dos en concreto, uno más afiliado a nuestro sector y otro a un reto por resolver. El libro que respecta a nuestro sector es el de "El Médico Alavés", de Ludger Mees, el cual habla de la revolución del vino de Rioja. El otro libro es "Oriente medio, oriente roto", de Mikel Ayestaran, el cual nos ayuda a entender y a acercarnos a la herida abierta de oriente, que sigue sangrando aunque a día de hoy solo parece que existe el Covid-19. Aparte de los libros también he tenido la oportunidad de ver vídeos sobre mis aficiones las cuales son el motor, la naturaleza, los perros, los toros...

3.- Muy preocupante, con mucha incertidumbre y sentimiento de abandono. Hay una desinformación total. No sabemos ni fechas, ni planteamientos, lo cual no nos permite planificar el regreso. He contrastado mis pensamientos con más gente del sector y he observado que hay ansiedad y desazón. Hasta que sepamos las medidas que se van a adoptar todo son conjeturas y cuando las sepamos habrá muchos establecimientos que serán inviables. Nos espera una travesía por el desierto, en la cual aparte de invertir trabajo y dinero, inicialmente será con pérdidas. Creo que el legislador tiene una enorme responsabilidad. Les recordaría que deben ser los líderes de la sociedad, que cuando tomen decisiones piensen en todas las familias que vivimos de esto.

4.- En el Araneta, donde Joseba Odriozola, con mi equipo.



**JOSEBA ODRIOZOLA**  
(ARANETA ERRETEGIA)

1.- Itxialdia oso ondo damakigu. Lehen beñe in ezitugun gauzak iten Idoia ta Alaiakin, eunero batea gosaltzen (lehen arraia erosten eote nitzan). Egiya esan eguerdi ta gauetan eunero lanian eonberrian jatetxia lanik ingabe etia ba pixkat arrarua da baña baserrian ez gaude keajatzeko mouan.

2.- Irakurri Ondojanen publikaziuak eunero ta telebistan pelikula "El Hoyo", "La casa de papel" seriea... Itxialdia danak earrak

3.- Nere ustez sektore danetan dao bildur edo kezka bat onen ondorena nolakua izango dan, esate dituen albistiak danak guztiz egiyak dian. Arrantzaliak itsasoa jundia testa in gabe ta fuola geauta daonian fuoleako testak daude. Eztet ulertzen ta eztet beñe ulertuko, hori bai, argi dekot fuolistan errua ez dala, testak klubeta biali ta itxasontzita biali eztitunana da.

4.- Jatetxiak itxita eongo dia estadu alarma bukatze danian ta aurrena senidiakin etxian ta gero segun noiz irekitze dian ba lekua beitu gabe irikiera orokorra ospauko deu gustoa.

**DJ IÑIGO ETXENIKE**

Ezkontzak  
Despedidak  
Jaiak

# 655 744 657



### JON AYALA

(LAIA ERRETEGIA, HONDARRIBIA)

**1.-** Después de tantos días hemos pasado por todos los estados anímicos, pero con la ilusión de hacer mejor las cosas a la vuelta porque tiempo hemos tenido para reflexionar.

**2.-** Estoy leyendo una novela policiaca: "El Faro del silencio" de Ibon Martín. También veo series de TV que son elegidas democráticamente por la familia: "La casa de papel", "Los cien", "Chef's table"...

**3.-** La situación actual es muy preocupante porque las ayudas que prometen no llegan. Somos una parte muy importante del PIB, el principal activo turístico y el sector primario está tocado. Deberían diseñar un plan de rescate declarando actividades catastróficas y que los seguros y los gobiernos se hagan cargo en parte de las pérdidas de todos incluidos los empleados.

**4.-** No lo he pensado pero tengo ganas de juntarnos la cuadrilla para tomar unas cervezas, reír, cantar...



### JOSE IGNACIO JAUREGI (MASKARADA)

**1.-** Nosotros tenemos tres hijos. Amaia y yo vivimos una familia con un poco de terreno y los dos vamos a trabajar a Maskarada para atender la tienda Y hacer envíos a nuestros clientes particulares y tiendas. La convivencia va bien. Mis hijos se entretienen mucho con el Fortnite y la Play además de jugar un poquito con el balón en el jardín. También les enseño un poquito de cocina hacer ensaladas, pasta, y sobre todo recoger la cocina que es muy importante. Yo, personalmente, tengo la suerte de poder ir a la granja y estar en un entorno privilegiado con este paisaje primaveral y los cerdos.

**2.-** Éstos días he leído un libro que me ha gustado mucho: "El ruiseñor", de Kristin Hannah. Y me gusta terminar el día viendo una película con mis hijos

**3.-** Creo que tenemos mucha información y opiniones en la redes, quizás demasiadas, sobre la forma en que vamos a trabajar los restaurantes y la hostelería cuando se abra el confinamiento, sobre cómo tratar a nuestros clientes, seguridad, etc... creo que lo más prudente es esperar a las decisiones que tomen los organismos oficiales para así poder tomar nuestras decisiones más acertadas y que no nos produzcan gastos que luego no sean necesarios. Tendremos que adaptarnos a una forma de organización diferente, horarios, número de comensales etc... creo que va a haber demanda en la restauración y las plazas van a ser menores. Puede que la tendencia sea hacer los servicios de comida y cena en dos partes: de 13:00 a 15:00 y de 15 en adelante.

**4.-** Nuestra primera salida será ir a Hondarribi, ver el mar e ir a comer al restaurante Arroka Berri



**JESÚS "TXUS" MADRAZO** (ENÓLOGO Y ELABORADOR)

1.- Con preocupación pero casi siempre con optimismo. Ha habido situaciones geniales que en otra circunstancia no se hubieran dado, pero también momentos de miedo hacia un futuro incierto!

2.- "John Lennon" por Albert Goldman que destruye algunos mitos, pero me da igual. Lennon es Lennon! "Tras las viñas" de Pitu Roca e Inma Puig, precioso recorrido por gentes del vino míticas, y "Patria" de Fernando Arámbaru, que me vuelve a la infancia y juventud de mis veraneos en Lekeitio y de una época a olvidar, pero buen libro independientemente de las ideas!

3.- Todas las noticias que van llegando son negativas e indicativas de una mala gestión a nivel de Estado. Es más, diría pésima y a nivel regional mala. El futuro a corto y medio plazo va a ser muy duro por las reglas de separación y los miedos, así que durante un tiempo habrá que buscar formulas de reinventarse por internet, comida a domicilio, cursos etc... Yo estoy descubriendo cosas que hace 40 días ni sabía: zoom, catas virtuales, alguna venta (pocas, pero por no haber estado preparado) on line... hay que machacarse la cabeza!

4.- En que sitio... Caguendios, en todos... tal vez los primeros días lo que más ilusión me haga sea ir por todos los bares de la Laurel de Logroño felicitándoles, saludándoles si me dejan con abrazos, y poteando ese contacto vital! Y eso repetirlo en el Antiguo, en Gros... me van a faltar minutos! Ya habrá tiempo de echar un txakoli en Getaria, una sidra en Astigarraga, un buen mantel estrellado o no en la gastronomía de nuestra tierra.... a lo mejor hasta me invitan a alguna sociedad carajo! Que aún no he ido...



**JON ANDONI REMENTERIA**  
(REMENETXE JATETXEA, GERNIKA)

1.- El confinamiento creo que lo llevo como todo el mundo que está sin salir. No tenemos ninguna mascota. Y no hemos podido salir ningún momento.

Preocupado por nuestra economía: no podemos trabajar, los gastos están ahí, y la economía se resiente.

2.- No he tenido tiempo de leer ningún libro o ver películas. Lo único las noticias, ya que mi cabeza está ahora en el Campeonato de Europa de Sumilleres que tengo en Chipre en noviembre. Así que le estoy dando fuerte al estudio, muchas horas de estudio.

No soy nada apropiado para recomendar libros o películas, en cambio sobre vinos, algo podría recomendar, jeje.

3.- Creo que nos falta información. Nadie se acuerda de nosotros. Todo son parches... Yo no aprecio ese apoyo a la hostelería. Por ejemplo, cómo puede decir una ministra que está en la cúspide de las decisiones que la hostelería no abrirá hasta fin de año!!! Hay que tener mucho cuidado con lo que se dice en esos puestos de responsabilidad, y ésta lo ha dicho y ya está!!! Esas cosas no ayudan nada a nuestro sector.

4.- Lo vamos a celebrar, seguro, pero tampoco en un local determinado, sino en muchos locales. Nos tenemos que apoyar todos nosotros. Hay que salir y disfrutar!!!

**JON ZUBELDIA**

(TXAKOLI ASTOBIZA, ARABA)

1.- Con mucha preocupación por un lado y a la vez aprovechando el tiempo en pareja y en familia. Mucha preocupación por las personas contagiadas con síntomas graves y por sus familiares, por la situación sanitaria, por la situación laboral y empresarial y por el futuro económico de nuestra sociedad. Agradecido con todo el sector sanitario y de seguridad, y muchos otros sectores que en silencio están dando servicio imprescindibles estas semanas. Con ganas de ayudar y de seguir consumiendo lo local.

Por otra parte, acostumbrado a pasar mucho tiempo viajando, estoy aprovechando para jugar con mis hijos, charlar más con Ane, abrir vinos pendientes y cocinar en familia. Hablando más con familiares y amistades cercanas.

2.- Estoy alternando 2 libros, uno es "El Arte de la Fermentación" que expone en profundidad la fermentación de verduras, pescados, carnes, frutas, cereales, leches... a través de la historia, en toda la geografía del mundo. El otro se llama "Acid Trip" título que aparenta contener otros temas, pero que trata en exclusiva el mundo de los vinagres y sus aplicaciones culinarias. Ambos muy recomendables.

3.- Me llega bastante información por el Cluster de Alimentación de Euskadi, por asociaciones de comerciantes y de hostelería. Hablo mucho con distribuidores de hostelería, con sus comerciales, con clientes de restaurantes y bares, y con amigos de aquí, y de toda la península, de mi etapa en cocina y de la distribución de txakoli y ginebra. Y mi opinión es que la información es muy variada pero la preocupación es muy similar. No se conocen fechas de apertura en condiciones similares a las previas al confinamiento, o si van a exigir nuevas normas, tanto



en cocina, como en sala, en barras, en bodas, eventos o en distribución. No se conoce un borrador de las mismas para que los afectados puedan/podamos actuar desde ya en consecuencia. Lo que está claro es que la situación es insostenible en el tiempo. Las estructuras que había hasta ahora de costes, cargas laborales, cargas de alquileres o de amortizaciones y los márgenes se van a ver afectados en gran medida. Lo que en consecuencia va a afectar a la oferta y a la sostenibilidad de muchas empresas. Y hay en añadido muchos factores externos, como la caída del turismo, que van a sumar de manera negativa. El sector está siendo informado desde las redes sociales y a través de emails, y no es información clara. Es imprescindible una información precisa sobre la fecha de reapertura, desde la institución que corresponda, con nuevas condiciones, y posibles ayudas. De lo que estoy seguro es que la sociedad vasca en general estamos deseando volver a consumir, compartir y disfrutar.

4.- Comenzaría por el Kapela, en Donosti, con toda la familia. Me encanta la oferta de vinos, su cocina y su atención. Y me gustaría celebrarlo en varios más, Kaia-Kaipe, Arzak... la lista superaría mis posibilidades.

# ESSENCIA

## WINE

Asesoramiento • Formación • Catas y eventos • Tienda de vinos

General Echagüe 2 - Parte Vieja - DONOSTIA - 943 32 69 15

info@essenciawine.com

www.essenciawine.com

**JESÚS PORTUGAL**

(AYUNTAMIENTO DE ERMUA)

1.- Pues imagino que como el resto de personas, con una dosis de ansiedad, por la sensación de pérdida de libertad, y con resignación por ser consciente de que tal vez sea la única solución para poner freno a esta Pandemia.

Una de mis aficiones es disfrutar de nuestros montes, y eso por el momento está complicado. La parte positiva es que estoy pasando todo el tiempo con la familia, algo que en el día a día, no era tan factible.



2.- He leído el libro "Origen" de Dan Brown, que lo tenía pendiente, y me lo había recomendado mi hija. Una trama en la que la Ciencia desmonta las teorías sobre nuestros orígenes por parte de las religiones. Películas he visto varias, será por tiempo !!! Tal vez la que más me ha gustado es la de "Joker", me parece extraordinaria y con una interpretación por parte de Joaquín Phoenix excelente.

3.- Las noticias a priori no son buenas, sin embargo soy optimista, y creo que cada día que pase irán mejorando. Es cierto que las cosas a corto plazo no van a ser como antes. La imagen de nuestros bares y restaurantes, así como nuestras costumbres, deberán de cambiar, y habrá que reinventarse y adaptarse al nuevo marco. Creo que va a ser una buena oportunidad para profesionalizar el sector, y de poner en valor el trabajo que muchos y muchas hosteleros hacen cada día. Es cuestión de tiempo, de que comencemos a notar mejoría, si bien soy consciente de que habrá algunos que tal vez no dispongan de ese tiempo. Respecto a la información, yo creo que no se está informando correctamente, pero no solo a la Hostelería, si no a los y las autónomas en general. Hay varios sectores críticos que, en función de en qué momento de su negocio les haya pillado, no deberían tener la misma respuesta. Alguien que lleve tiempo en el negocio, sin deudas ni muchos gastos fijos, podrá resistir con algunas ayudas. Si por el contrario el negocio lleva poco tiempo y le ha pillado con fuertes inversiones, necesitará algo más de apoyo, sobre todo gente joven que acababan de emprender sus negocios. Lo que tengo claro es que es el momento, entre todos y todas, de apoyar a nuestros vecinos, sean hosteleros o comerciantes, o lo que sean. Es el momento de mostrar lo mejor de nosotros y apoyar a los más desfavorecidos.

4.- Pues no podría nombrar uno en concreto, si bien en estos momentos el hecho solo de poder salir a tomar unos vinos o cervezas con la familia o la cuadrilla, ya me parece celebrarlo. Como he comentado antes, empezaremos por los establecimientos de Ermua, por sacaremos tiempo para todos los demás. Son muchos los amigos y amigas que están pasándolo mal, y me apetece volver a verles y poder tomar algo con ellos.

**JESUS MARI ORMAETXEA**

(COFRADÍA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA)

1.- El confinamiento lo estoy pasando en casa con mi mujer Juli y lo estamos llevando relativamente bien en el sentido que desde el primer día nos hemos repartido las tareas y sometido a una "disciplina" rutinaria que nos tiene ocupados todo el día. Eso incluye la salida diaria a las 20:00h al balcón, para aplaudir a todas estas personas que están en primera línea tratando de librarnos del "bitxo".

2.- Pues sí, aparte de la lectura de la prensa y varios temas relacionados con la historia, por la noche vemos películas y alguna serie en la TV, pero lo que más estoy haciendo es aprovechar el tiempo en ordenar y repasar un montón de información y documentos relacionados con el Concurso de Quesos de Ordizia y las distintas actividades que desarrollamos en la Cofradía.

3.- Después del parón, me parece que lo peor es eso, que apenas hay noticias de cómo podrá ser la vuelta a la normalidad ni una previsión de cuándo, cómo, etc. Viendo la evolución del problema se debería hacer unas previsiones sobre el inicio de la actividad y sus condiciones.

4.- Me encantaría hacer cuanto antes la "presentación y el corte del nuevo queso" de la campaña que acaba de comenzar y que hacemos desde hace 26 años en el Salón de Actos del Ayuntamiento de Ordizia.

**DAVID ASTEINZA** (BAR ZUGA, BILBAO)

1.- El confinamiento lo estoy llevando bien dentro de lo que se puede. Estoy con mi mujer encerrado, pero nos aguantamos muy bien. Hemos tenido que reinventarnos y hacer que el día a día sea lo mas entretenido posible, generando nuevas rutinas. Desayunar, ver las informaciones generales a ver qué tal vamos, hacer deporte por casa para no quedarnos anquilosados, no picotear entre horas que nos conocemos, plantear las comidas y cenas en pareja ya que tengo la suerte de que mi mujer cocina muy bien y le gusta. Además tenemos un reto en casa de no repetir ninguna comida y hoy a día 42 de confinamiento lo hemos conseguido y no hemos repetido ningún día, géneros sí pero no elaboraciones.

2.- Libros, me he leído "El guardián entre el centeno", "El viejo y el mar" y "Un mundo feliz", ya que son libros que me encantan. Aparte de estar ojeando libros de gastronomía para coger ideas, que sabemos que un hostelero lo es a tiempo completo y no se nos va de la cabeza. Películas, he visto muchísimas, ya que no suelo ver mucho la televisión normal y en casa somos apasionados del séptimo arte y encima muy variado, desde cine de terror, pasando por cine negro hasta animación.

3.- La información que tenemos de qué pasaría si salimos de una vez es muy poco esperanzadora, todos tenemos muchas ganas de volver a socializar en los bares y restaurantes y saldremos cual horda de orcos, pero los extranjeros, que son de lo que vivimos muchos de los negocios de hostelería, no sabemos si van a venir a visitarnos, por lo menos este año. Y vivimos con el miedo continuo de muchísimos compañeros que no sabemos si van a poder volver a abrir sus negocios. Y si dejamos de ser un país de servicios, ¿A qué nos vamos a dedicar? Yo ya no sé ni quiero hacer otra cosa.

4.- Me encantaría ir a celebrar el final del confinamiento a todos los locales de mis muchísimos amigos hosteleros de todo el País Vasco, de Madrid, del maravilloso sur, de tantos y tantas personas y locales que necesitaría mínimo un mesecito para



desfogarme antes de empezar a trabajar, jajajaja. Pero hablando en serio creo que sería muy buena idea para mínimo este año o cuando nos dejen salir, no irnos a dejar el dinero de vacaciones fuera sino dejarlo en el país, en los pequeños negocios del pueblo o ciudad para que la crisis monetaria que vamos a sufrir se paliara un poco.

**Descubre Ezagutu**

**Casino Kursaal**

**casinokursaal.com**

C/ Mayor nº1 · Donostia / San Sebastián · Tel.: 943 429 214

PROHIBIDO EL JUEGO A MENORES DE 18 AÑOS / Presentación DNI, Pasaporte / Pasaportes, NAN, JOLASEAN DIRERTTU ZATEZ, (BERTIRIMENKI) ETA JOSTAKETA AHIRIARATSIA GOMENDATZEN DIZUEHU / DIVIÉRTETE JUGANDO, TE RECOMENDAMOS LA DIVERSIÓN Y EL JUEGO RESPONSABLE.



**DIEGO GASTAÑARES** (MARUTEGI BASERRIA, ARAIA, ARABA)

**1.-** La verdad que intento ni pensar en el confinamiento porque si te pones a pensar en cómo lo están pasando muchos colegas de hostelería y no sólo de hostelería, familias que ya antes del confinamiento estaban al límite para llegar a fin de mes, personas que no soportan esta situación de estar en casa sin salir, personas que viven solas, personas depresivas, etc, etc, y mucho más... con este panorama lo que hago es ponerme un plan de trabajo todos los días en el Baserri: preparación y plantación de productos en invernadero, siega, cocina, limpieza, etxeko lanak con las hijas, etc... y llegan las 21:00 y todo el día sin parar. Te vas a la cama como un bebé.

**2.-** No he leído ninguna novela, apenas leo nada estos días, ni siquiera noticias porque pienso que al final le das más vueltas a la misma tortilla y no es bueno para la salud mental. Alguna película sí que veo, pero sobre todo por las hijas. Lo que sí estoy haciendo es hacer platos nuevos con colegas vía FaceTime, trabajar y hacer platos cocinados a baja temperatura y preparar un nuevo comedor para el futuro.

**3.-** No hago mucho caso a las noticias que llegan acerca del sector, porque todo es especular y es mejor esperar a leer la letra pequeña del decreto que nos viene encima y ajustarnos a la realidad. De todas formas, viendo las ayudas que anunciaron a bombo y platillo, y luego visto en qué se quedaron, prefiero no encender ni la radio.

**4.-** Cuando todo esto pase, si la salud y el bolsillo me lo permiten, me iré con mi mujer y mis dos hijas, Aiala y Enara, a darme un homenaje a Getaria, concretamente al Restaurante Iribar.



**LEIRE ARANDIA** (D'ELIKATUZ, ORDIZIA)

**1.-** Pues adaptándome de la mejor manera posible. Compartiendo más tiempo con la familia, cocinando, viendo películas, participando en las propuestas colectivas organizadas desde las entidades locales con las que tenemos algún vínculo, manteniendo una rutina de actividad física diaria... La verdad es que he continuado acudiendo a la oficina por las mañanas y desde D'elikatuz hemos colaborado en la organización del punto de venta alternativo al mercado de Ordizia, por lo que el confinamiento está siendo más llevadero en ese sentido.

**2.-** He visto varias películas en familia, cosa que hacía tiempo que no hacíamos. Recomendaría "Mientras dure la Guerra" de Alejandro Amenabar, porque plantea la visión de una época desde los diferentes frentes y las propias contradicciones de Unamuno. Como lectura recomiendo "Mundu bat motxilan. Alex Txikonen Menditazioak" Unas interesantes reflexiones sobre la vida, desde la perspectiva de las experiencias vividas por el protagonista, desde una preciosa narración de Unai Ormaetxea.

**3.-** La situación es trágica y las perspectivas no son nada alentadoras. Lo único positivo que sacaría de esto son las iniciativas de los propios hosteleros para poder hacer llegar su oferta culinaria a nuestras casas y la paciencia y solidaridad con la que están afrontando esta situación. Está en manos de todos y todas ayudar a que puedan sacar a flote sus negocios cuando tengan la oportunidad de abrir.

**4.-** En cualquiera que siga defendiendo una cocina de producto local y de temporada.



**AITOR ETXENIKE**

(KROMÁTICO, GASTEIZ)

**1.-** Procuero estar entretenido y positivo. Esta realidad nos ha cogido en una situación extraña, en plenas obras para la apertura de nuestro nuevo local, Kromátiko. Por suerte antes del confinamiento ya teníamos todo el proyecto hecho, el crédito concedido y las obras empezadas. Lo malo es que nos ha retrasado la obra un mes y eso que Gorka, nuestro aparejador, se está dejando la piel en acabarnos el local lo antes posible pese a todas las dificultades que se ha encontrado estas semanas. Todo parece que no será hasta el mes de junio cuando puedan abrir algunos locales de hostelería, así que de principio sólo nos ha afectado en no poder empezar a trabajar desde el mes de abril.

Por otro lado tengo que señalar el enorme gesto que han tenido la familia Suárez al posponernos empezar a pagar la renta hasta que la situación se aclare y veamos cuándo se puede volver a abrir restaurantes y bares. Les estamos enormemente agradecidos. Así que las mañanas se las dedicamos a Kromátiko atendiendo junto a mis socios todas las novedades que puedan surgir, revisar y pensar nuevos platos, catálogos de proveedores, ver cómo avanza la obra y elaborar listas de música para el local. Por suerte a nadie de mi familia y amigos les ha afectado el Covid-19. El confinamiento se hace pesado, soy perro callejero, me encanta visitar lugares en mi tiempo libre al igual que echo de menos los bares y restaurantes. Teníamos programado en marzo y abril visitar a todos nuestros proveedores Km0, conocerlos mejor, ver cómo trabajan... pero todo ello lo hemos tenido que posponer, no acostumbro a estar mucho tiempo en casa así que ha cambiado mucho mi día a día habitual.

Zuriñe, mi pareja y socia también de Kromátiko, me está enseñando platos coreanos. Es una cocina que cuanto más la voy conociendo más disfruto.

Por otra parte, me gusta cómo han ido surgiendo diferentes propuestas para amenizar las horas del día. Con varios amigos hemos creado una cuadrilla para jugar a juegos online y la verdad es que nos lo pasamos bastante bien. Ion del bar Guernica de Vitoria-Gasteiz ha organizado alguna charla y cata online de cervezas artesanas y es habitual que hagamos videoconferencias entre amigos, compañeros de profesión y familia.

**2.-** Tengo una especie de trastorno compulsivo a la hora de comprar libros de cocina y muchas veces por trabajo no tengo tiempo de leerlos, así que he aprovechado para revisarlos y coger ideas. Algunos de ellos son el de Momofuku, Guía de la fermentación de Noma o el de Dos palillos.

En el tema series voy por el mismo camino. Me ha encantado la serie Tacos de Netflix hablando de los distintos tipos de tacos que se sirven en México y toda la cultura que hay detrás de ellos. Es un país cuya gastronomía me fascina y espero poder visitarlo en los próximos dos años con mis buenos amigos Marisa y Alberto, que regentan El Mexicano y mucho más en Vitoria-Gasteiz.



**3.-** Noticias e información real está llegando poca. Abundan más los bulos, la imaginación, la fantasía y los expertos en "todología". Es complicado llevar toda esta incertidumbre, el sector necesita respuestas lo antes posible para poder prepararse. Cómo y cuándo vamos a poder abrir, en qué condiciones, con qué aforo, cómo se va a hacer frente a los salarios del personal de cada local si se limita el aforo y se reduce drásticamente la facturación... La hostelería, por responsabilidad hacia nuestros clientes cerró los locales incluso antes de que lo pidiera el gobierno. Somos un sector clave de la economía, último de tramo de una cadena de valor que empieza desde nuestros baserritarras y arantzales englobando a muchas empresas con sus respectivos puestos de trabajo. En Euskal Herria somos motor económico actual y a futuro, parte importante de nuestro atractivo turístico es la gastronomía. Social y cultural, somos el lugar donde nos reunimos y socializamos, nuestros bares con sus pintxos, los restaurantes, sidrerías, bodegas... son parte de nuestra identidad, no se puede perder. Espero que nuestros representantes hablen con el sector de las medidas que pretenden tomar para poder analizarlas, no dar pasos en falso y los negocios que por sus características no puedan hacer frente a las nuevas medidas deben ser protegidos, no estamos hablando que los locales cierran por una mala gestión, hemos tenido que suspender la actividad por una causa externa.

**4.-** Imposible decir uno solo. Tengo demasiados amigos en el sector a los que quiero visitar. Posiblemente el primero sea el Basajaun, local de craft beer en mi barrio Lakua-Arriaga, donde en los últimos meses hemos invertido muchísimas horas desarrollando todo el proyecto de Kromatiko... ha sido nuestra oficina. Tengo pendiente disfrutar de los cócteles de Aitor Jiménez del Soho, la cocina del Eskolaberri, Bordaberri, visitar Bascook con los que tenemos pendiente hacer una cena a 4 manos que tuvimos que suspender, y muchísimos más que todavía no hemos podido visitar como el Galerna de Donosti o el Mina de Bilbao.



**AITOR E IÑAKI MATA PÉREZ** (BODEGAS AIMAREZ, LABASTIDA)

- 1.- Seguimos trabajando en el campo, en casa dedicando más tiempo a los nuestros y a la cocina.
- 2.- No hemos visto ninguna película, pero hemos leído un libro de enología práctica
- 3.- Hay mucha incertidumbre y es con diferencia el sector más perjudicado. Las pautas a seguir no son claras y no se le está dando el trato que merece.
- 4.- No menospreciaríamos a ningún local. Lo mejor sería que todos los nuestros estuviéramos presentes.

**M<sup>a</sup> CARMEN CARRILLO**  
(RESTAURANTE ALAI, LABASTIDA)



- 1.- El confinamiento no lo estoy llevando mal, aunque ya es la sexta semana y cada vez pesa más. Estoy de okupa en casa de mi hermana con su perro Lagun, que nos da los mejores momentos del día y tenemos la suerte de tener un pequeño jardín donde disfrutar.
- 2.- Estoy leyendo "La reina roja", por fin un libro que me engancha. Pero aunque tenemos más tiempo que nunca me está costando concentrarme.
- 3.- Creo que estamos bastante desinformados en general y la hostelería como la conocíamos nos costará volver a verla, aunque somos un sector que se adapta rápido a las adversidades.
- 4.- No podría decirte un local porque se me ocurren muchos, lo que sí te digo es que me gustaría que fuera en Donosti, ciudad donde nací y donde me encuentro siempre muy a gusto.



**LUCÍA CARRILLO**  
(RESTAURANTE ALAI Y VINOTECA LANDA)

- 1.- El confinamiento lo estoy pasando con mi hermana y la verdad es que como siempre estamos con gente nos está viniendo bien a nivel personal.
- 2.- Estoy leyendo "Memento Mori" de César Pérez Gellida, aunque no te creas que leo mucho. Estoy más enganchada con las series de Netflix.
- 3.- Aparte de la incertidumbre que tenemos por la situación, creo que la angustia es doble ya que los que nos tienen que dar la información y pautas un día dicen una cosa y a la de seis horas la contraria.
- 4.- Como soy muy glotona tengo varios sitios, así que no podría decantarme por uno, pero me encantaría que fuera en Donosti.

**RAFA GORROTXATEGI**

(CONFITERO Y CHOCOLATERO, TOLOSA)

**1.-** No estoy demasiado parado. Sí estoy durmiendo algo más que durante los meses en que estamos en plena actividad, pero enseguida empiezo a trabajar en mis cosas; tengo algunos papeles que he ido acumulando y los estoy poniendo en orden, sigo dando vueltas a la cabeza y diseñando nuevos productos que quiero sacar al mercado; tengo unas cuantas cosas y estoy aprovechando para ponerlas al día.

**2.-** Leer también, pero sobre todo he escrito. Tengo hace ya algún tiempo un proyecto entre manos para escribir un libro sobre la historia del chocolate; estos días le estoy dedicando más tiempo y lo voy sacando adelante. Estoy buscando muchos datos curiosos que tenía guardados en varios libros, los estoy recopilando y dándoles forma para este proyecto. Creo que está quedando muy bonito.

**3.-** Las noticias que van llegando no son demasiado concretas y hay mucha incertidumbre sobre cómo se van a desarrollar los acontecimientos y cómo van a ir abriendo los establecimientos hosteleros. Las grandes celebraciones como bodas, fiestas, conciertos y eventos donde se junte mucha gente van a ser los últimos en ponerse en marcha. Y esta incertidumbre genera mucha preocupación y presión.

El arranque va a ser suave y la gente no va a poder entrar de golpe a estos locales, por lo que, para los hosteleros, la carga de trabajo va a empezar también de menos a más, hasta ir cogiendo el ritmo normal. Esto va a suponer que la plantilla se verá resentida. Desde las instituciones, según las informaciones que van llegando, son de mucho apoyo a las pymes, comercios y sector de la hostelería. Confiamos en que este sector tan importante como es el de la gastronomía y hostelería vasca se vea bien apoyado para volver al ritmo que teníamos antes de esta crisis.

**4.-** Sin entrar a pensar en qué comer, intentaría buscar un lugar con una bonita terraza donde poder disfrutar rodeado de muchos amigos.

Para terminar, me gustaría compartir alguna reflexión sobre esta situación:

Esta crisis nos está cambiando a las personas, a las empresas, a toda la sociedad en general. En relación al sector en el que estamos, la gastronomía, están cambiando las costumbres, las formas de consumo y esto está haciendo que cambie también la forma de producción. Y todo esto va a influir irremediabilmente en la libertad de personas y mercancías.

Y en todos estos cambios, debemos pararnos a pensar un poco: En nuestra tierra tenemos unas materias primas de gran calidad y sin embargo, en muchas ocasiones, las compramos fuera por



ahorrar en costes. Un ejemplo claro son las verduras, las frutas... tenemos la mejor huerta en Navarra, La Rioja, Álava... y nos vamos a comprar espárragos en Perú o China. O las naranjas, ¿Por qué las traemos de Sudáfrica cuando en Valencia están las mejores? Debemos ser conscientes de la importancia que tiene cuidar a nuestros productores. Y desde todos los puntos de vista, desde el consumidor final pasando por la tienda o la gran empresa; éstas últimas son quienes compran estos productos pagando por ellos muchas veces un precio mucho más bajo de lo que realmente cuestan. Debemos ser conscientes de las consecuencias que puede tener todo esto. Nos tenemos que apoyar entre todos y ayudarnos los unos a los otros. El conjunto de todos es mucho más importante que lo individual.

Por otro lado, en los últimos tiempos, se ha puesto de moda el culto al cuerpo; la gente se cuida mucho, haciendo deporte y también con la comida. Se come menos cantidad, pero se busca más calidad. Por suerte, la cultura de la gastronomía tiene mucha importancia en nuestra tierra y la cuidamos mucho. Preferimos comer menos cantidad pero que sea de mayor calidad, aunque sea más caro. Y creo que es una buena costumbre. Y acabo con una frase que espero que os guste: "Solos iremos más rápido, unidos llegaremos más lejos".



**BIXEN EGIUREN** (HOTEL RESTAURANTE ETXEBERRI, ZUMARRAGA)

**1.-** La verdad es que lo estoy viviendo con relativa tranquilidad; por suerte, en mi entorno estamos todos bien, aunque un amigo ha tenido un buen susto. Estoy mentalizado de que tenemos que estar confinados y estoy tratando de hacer las cosas de la mejor manera posible. Mi mujer trabaja desde casa y mis hijas siguen con sus estudios on line, o sea que soy el encargado de llevar la casa, aunque ellas también ayudan. Además, estoy aprovechando para hacer repostería con mis hijas, que les encanta. Pero, eso sí, echo de menos hacer deporte.

**2.-** No soy un gran aficionado a la lectura, pero estos días leo la prensa a diario. Como ahora tengo tiempo, he aprovechado para ver algunas películas y series, además de documentales deportivos. Una serie que me ha gustado mucho ha sido "Narcos", y estos últimos días he visto "La Casa de Papel" con mi hija pequeña, además del documental del equipo ciclista Movistar. Asimismo, me he aficionado a los sudokus, que me entretienen mucho.

**3.-** Ahora mismo no llegan muchas noticias de nuestro sector, porque está claro que se están centrando en la desescalada del confinamiento y en intentar volver a la normalidad. Nosotros seremos de los últimos en volver a trabajar, lo cual nos crea mucha incertidumbre. A nivel de empleado, no me llega esa información; a lo mejor, las asociaciones de hostelería tanto estatales como provinciales han sido informadas. Yo creo que nuestro sector va a ser una "patata caliente" muy difícil de gestionar, porque somos locales de diferentes características y no será fácil adecuar nuestro servicio a esta nueva situación.

**4.-** Habitualmente no suelo alternar mucho fuera del pueblo, así que creo que lo celebraré en el restaurante Kabia de Zumarraga, donde solemos ir frecuentemente mi mujer y yo, siempre que surge la oportunidad.



**KIKO AGUDO**  
(DISTRIBUCIONES AURKI, DONOSTIA)

**1.-** A estas alturas del confinamiento lo asumo con mayor resignación, pero también es cierto que he estado muy ocupado con todas las gestiones que ha requerido esta situación a nivel empresarial y el tiempo ha pasado rápido. También valoro mucho el tiempo que estoy compartiendo con mi familia.

**2.-** He podido leer varios libros pero recomiendo especialmente "La Reina roja" y la "Loba negra" de Juan Gómez Jurado y cómo no, he vuelto a repasar el gran libro de André Bonnaure "FOIE GRAS". En cuanto a las series he disfrutado con "Oficina de infiltrados" y "El Mesías".

**3.-** Creo que no se le está dando la misma importancia que a otros sectores y es un error. Confío en que se den cuenta de que nuestro sector es fundamental en la recuperación económica y sean capaces de actuar en consecuencia. A nivel personal la hostelería va ligada a cualquier celebración en momentos más relevantes de nuestras vidas.

**4.-** Estoy deseando recuperar esos momentos en las barras con mis amigos en la zona de influencia de la calle Vitoria-Gasteiz.

**ALBERTO RODRÍGUEZ COTA**

(GASTRÓNOMO, ORNITÓLOGO AFICIONADO Y DIBUJANTE, PAMPLONA "ME COMERÍA EL MUNDO")

**1.-** Yo lo estoy viviendo relativamente bien. Estos últimos días ya se va notando un poco el cansancio, la monotonía de los días iguales, pero en términos generales, bastante bien. Y posiblemente, mejor que muchas otras personas, por una razón muy sencilla: una de mis principales hobbies, el que llevo practicando y disfrutando durante casi tres décadas es dibujar. Dibujar animales concretamente, con todo tipo de materiales y en diversos tamaños. Dibujo para mí y, afortunadamente, estos días estoy

terminando algunos encargos que he tenido de personas que han visto mis anuncios en cartelería estratégicamente repartida por Iruña y en redes sociales, luego estoy bastante contento. También aprovecho estos días para hacer algo de "ornitología desde la ventana" y así poder observar todas las aves que pasan por delante de nuestros ojos a diario, pero que no les prestamos atención. Yo soy ornitólogo aficionado, conozco cientos de especies de aves, pero a veces te sorprendes de lo que te puedes encontrar debajo de tu ventana.

Y por supuesto, hemos cocinado mucho en casa. Ya lo hacemos de forma habitual, pero estando confinados y teniendo tiempo hay que aprovechar para hacer cosas quizá más laboriosas o que requieran más tiempo. Y así, hemos perpetuado la receta del Picantó guisado-asado de mi suegra Angelines, hemos hecho Empanada de antxoas, Quiche Alsacienne, Kokotxas de bacalao, Tarta Sacher y este fin de semana le llega el turno a los Talos!!

**2.-** Estoy ahora leyendo un libro un poco friki, pero claro, teniendo en cuenta mi afición por las aves, es casi un libro imprescindible para conocer un poco mejor sus secretos. Se llama "El ingenio de los pájaros", y es un ensayo muy interesante acerca de lo rematadamente inteligentes que son nuestros emplumados amigos. Y también le estamos dando a las series y a las películas. Terminada la última temporada de "Peaky Blinders", estoy enfrascado con "El Cuento de la Criada" y "The Blacklist". Y en cuanto a películas, recomiendo dos bastantes entretenidas. Una es norteamericana, "Green Book", con Viggo Mortensen y Mahershala Ali (House of Cards, True Detective). Y la otra es española, con Javier Gutiérrez protagonizando un thriller llamado "Hogar".



**3.-** Bueno, estamos comprobando que la información está siendo bastante confusa, bien por errores en el emisor y quizá algo de improvisación por culpa de un tema que, honestamente, nadie está preparado para combatir porque no conocemos al "enemigo" y también, para que ocultarlo, algo de tergiversación y desinformación por parte de algunos medios. Y claro, el sector está muy asustado si escucha que estará paralizado hasta fin de año, aunque luego se matizaran esas declaraciones. Lo que sí está claro es que todos los sectores de producción cambiarán y el de la hostelería también. Por desgracia, esta crisis será la puntilla para los que ya estaban en la cuerda floja y otros tendrán que hacer de tripas corazón y empezar de nuevo donde lo dejaron o incluso reinventarse. Va a hacer falta mucha creatividad para salir adelante, y quizá para algunos, tener que darle una vuelta a su concepto, al menos de momento. Los chefs franceses ya han empezado a diseñar su propio plan anticrisis para hacérselo llegar al gobierno francés, donde se ofrecen a realizar férreos controles sanitarios, adaptar sus establecimientos y sobre todo, y que me parece algo imprescindible, contar casi de forma exclusiva con proveedores locales, de cercanía, para evitar intermediarios y casi poder recibir las materias primas de manos del productor, para evitar tener que comprar en otros mercados lejanos. Y creo que eso es algo que tanto en Euskadi como en Navarra es perfectamente factible.

**4.-** Pues hay tantos que me resultaría muy difícil elegir uno, pero por decir alguno y retomar esto donde tristemente lo dejamos, me gustaría ocupar la mesa que teníamos reservada en el Restaurante Europa de Iruña para celebrar el cumpleaños de Ester, mi pareja, y que seguro que ahí se quedó, montada con mimo, con vistas a la Estafeta, esperando que de nuevo vuelvan los comensales a disfrutar del buen hacer de Pilar Idoate y su equipo.



### MARI MAR CHURRUCA

(PRESIDENTA DE LA ACADEMIA VASCA DE GASTRONOMÍA, ALGORTA)

1.- Debo decir que lo llevo bien, de privilegio, ya que vivo en una casa con jardín, y gracias al buen tiempo que ha hecho he trabajado mucho en él. También en casa poniendo en orden armarios, despensa, trastero etc... De cocina lo justo, somos tres en casa y hemos aprovechado la circunstancia para cuidarnos, aunque sí he aprovechado para hacer las salsas y fondos básicos para guardar, así como un montón de tarros de mermelada de naranja amarga. He procurado mantenerme constantemente ocupada y concentrada en lo que estaba haciendo, procurando aparcar una realidad desastrosa, muy triste y dolorosa a nuestro alrededor, manteniendo contacto virtual con hijos y nietos, compartiendo en video-conferencia el aperitivo del fin de semana.

2.- Únicamente he leído prensa, artículos y reportajes en la red. Películas no muchas, de las cuales sólo destacaría "Los dos Papas" de Anthony Hopkins y Jonathan Pryce, magnífica!

3.- En relación a las noticias sobre la continuidad de la hostelería, tengo muchas dudas como todos y también esperanza y confianza en el coraje y empeño de las personas (que no de las instituciones) que están al frente de los negocios del sector de hostelería. Estamos ante una situación única, no hay experiencia del comportamiento de las personas después de un confinamiento tan severo, es más, todavía no sabemos en qué orden y de qué manera nos van a soltar. Sí creo que el sector esta informado de la situación que se presenta y también pienso que debería recibir mejor trato y consideración de las instituciones, sean las que sean, sobre todo teniendo en cuenta la importante contribución del sector en el PIB de Euskadi-País Vasco. Tenemos la obligación de apoyar desde todos los frentes y en todos los sentidos a este sector indispensable para nuestra felicidad.

4.- No tengo nada claro en qué local porque tristemente no sabemos cuándo, cómo y cuáles van a abrir. Sí me gustaría celebrarlo con todos mis hijos y nietos en un sitio abierto de cara al mar.



### MIKEL GARAIZABAL

(ENÓLOGO Y VITICULTOR, ELORRIO)

1.- Pues como a casi todo "pitxitxi", esta situación no la esperábamos y nos ha llegado de sorpresa. Muy fácil no está siendo, pero dentro de lo que cabe bastante bien. Con dos niños de 5 y 8 años en casa, no existe el aburrimiento; hay marcha de la buena y algunas veces no tan buena, día sí y día también, je, je.

2.- He visto una película que no creo que deje a nadie indiferente. Animo a todo el mundo que en esta época de confinamiento la vea. El cerebro no deja de dar vueltas: "El Hoyo", del Abadiñotarra Galder Gaztelu-Urrutia.

3.- Está muy complicado, Horeca ha sido el primero en cerrar y si no me equivoco será de los últimos en abrir. El mundo del vino está notando mucho este cierre, sobre todo las bodegas pequeñas que no estaban posicionadas en la gran distribución ni en internet y para las que el cliente mayoritario han sido los establecimientos de hostelería. No se qué pasará, pero en estos momentos debemos trabajar las distintas opciones posibles. Tendremos que ser rápidos en reinventar nuestros negocios ante una nueva situación que, a día de hoy, no sabemos cuál va a ser.

4.- Será una cuchipanda de órdago. Con la familia o con los amigos. El lugar a día de hoy no lo sé, pero seguro que será en un lugar en el que no faltará la buena comida, con buenos vinos y, como no, buena música para darnos unos bai-teos. Gora bizitza eta ardoa!!!!

**MIGUEL LOITXATE**

(WWW.LONIFASIKO.COM), EIBAR

1.- Con resignación, no queda otra, pero siendo muy consciente de que tenemos todas las comodidades del mundo en casa, o al alcance de un click, y de que hay gente que lo está pasando muchísimo peor que yo y que mi familia. Vamos, que por respeto y empatía, no me puedo quejar de nada: tengo salud, sigo trabajando desde casa y estoy aprovechando para pasar mucho más tiempo con mi familia. Los paseos por el monte y las cifras de visitas a mi blog de viajes y gastronomía (ahora por los suelos), ya se recuperarán. Es cuestión de tiempo. Por ver la parte positiva a todo esto: creo que esta situación nos va a obligar, a muchas personas y negocios, a replantearnos muchas cosas, a evolucionar, en muchos casos, a reinventarnos. Soy de los que piensa que los cambios que agitan nuestros valores y prioridades, los que nos hacen salir de nuestra zona de confort, siempre traen -a futuro- más cosas positivas que negativas. Ahora es el momento, por fin, de pararse a (re)pensar. De (des) aprender. De cambiar. De actuar. Aprovechémoslo.

2.- Estoy leyendo el libro "Rioja: vinos silenciosos", un milimétrico recorrido por las numerosas bodegas familiares, pequeñas y no tan conocidas, "silenciosas", de la D.O.Ca Rioja. Es una guía de enoturismo estupenda, no demasiado técnica, que habla de paisajes, de personas y de pueblos, de 'terroirs' embotellados en forma de vino. Estoy tomando muy buenos apuntes e ideas de sitios y bodegas a visitar, un libro donde aparecen vinos y nombres, personas, que estoy convencido van a cambiar (ya lo están haciendo) el rumbo de los vinos de Rioja en los próximos años.

3.- Partiendo de que lo prioritario, como es lógico, sigue siendo salvar vidas humanas y frenar la expansión de la pandemia, hay mucha intoxicación a este respecto, lo que deriva en desinformación. Demasiadas noticias, sin fiabilidad alguna, informaciones



contradictorias, bulos... veo mucha improvisación y miedo, y parece que nadie es capaz, de momento, de coger el timón y marcar un rumbo, una estrategia, contemplando diferentes escenarios y tipos de negocio, cada uno con sus condiciones y medidas asociadas. Veo a los hosteleros, como a otros muchos autónomos y pequeños negocios, muy desamparados, ninguneados en muchos casos. Es más, hago esto extrapolable al sector del turismo en general, especialmente a alojamientos, agencias, guías, empresas de servicios turísticos y otros agentes y medios, como yo, que trabajamos para este sector que mueve mucho la economía, y cuya misión, no lo olvidemos, es proporcionar momentos de felicidad a las personas, hacer disfrutar a la gente.

4.- No pido mucho ni me voy a ir muy lejos. Estoy deseando ir a Baratzte Gourmet (Eibar), pedir una buena botella de vino y dejar que Unai Altuna y equipo me sorprendan con algún nuevo pintxo hecho al momento o con alguna sugerencia fuera de carta. Y si hay, una buena ración de coquinas al txakoli para Izaro, mi hija :). Y cuando pueda ir a La Rioja, una de las cosas que más echo de menos, lo primero que voy a hacer es ir al Bar Duke de Haro a comerme una ración de patatas bravas con un buen vino. Y charlar, como siempre, con Tere y Jose, humildes hosteleros y personas ejemplares. ¡Mucho ánimo a todo@!



### IKER MARKINEZ

(KUKO JATETXEA, ORMAIZTEGI)

**1.-** Ahalik eta pazientzi eta patsada haundienarekin. Nahiz eta momentu zailak izan beti ahalegintzen naiz alde positiboa bilatzen. Etxekoekin inoiz baino gehiago disfrutatzen, musika zaletasunari denbora gehiago eskaintzen... gitarra inoiz baino gehiago esku artean...

**2.-** Nire gomendioa gustoko gauzak egitea da, eta ez medioetatik etengabe esaten digutena. Nik normalean ez det asko irakurtzen, baino baten liburu bat esku artean aspaldixamarretik eta horixe irakurtzen ari naiz eta bukatzea espero det: "Los besos en el pan" (Almudena Grandes); eta seme gazteenarekin X-Men saga ikusten ari naiz baita ere.

**3.-** Nere ustez Ostalaritzaren inguruan ematen ari diren albisteak oso urriak dira, eta gainera ematen diren bakanak informatu baino desinformatu eta kezka gehiago sortzen didate. Ostalaritzak ekonomikoki gure inguruan duen garrantzia ikusita, informazio garbiagoa eduki behar genukela iruditzen zait. Horrek gurekiko tratua eta konfidantza hobetuko luke. Eta laguntza ekonomiko gehiago, zabalago eta denentzako aukerarekin, eskatutako nuke. Gure negozioek berriz ere martxan jarri eta eusteko laguntza horien premia izango bait dugu.

**4.-** Amets gaizto hau pasatu bezain pronto, gustora hartuko det, familia zein lagunekin elkartu eta gertuko edozein jatetxean gozatzeko aukera eta beta!! Aukera zabalago eta ederra dugu inguruan eta. Pendiente det gainera Mutilloko ostatuan bazkari bikain bat. Emazteak oparitako sorpresaz lekua hartua zeukan bertan, baina alarma egoerak erditik harrapatu eta bertan behera geditu zen. Espero oparia berriro bueltan etortzea. Familiarekin ere bukaera ospatzera HIKArA jungo garelana eginga degu jada; eta agindu diot Robertori sin falta lekua gordetzeke. Espero laister elkar ikustea.

Besterik gabe aukera hau aprobetxatu nahi nuke gure bezero guztiei adierazteko egoera honen bueltan KUKOn aurkituko gaituztela berriro ere indartsu lanean eta gure kutixiak eskaintzeko irrikiz beterik. Besarkada bat denoi, eta eutsi goiari!!



### ENEKO AZURMENDI

(RESTAURANTE LAZKAOETXE, ZALDIBIA)

**1.-** El confinamiento lo llevamos con cierta angustia. Al principio parecía que iba a ser un mini descanso, pero con el paso de los días, la situación se ha vuelto bastante angustiosa. Al principio estaba más tranquilo, la cabeza te hace un pequeño reset y piensas en cosas positivas, pero cuando te das cuenta de la magnitud de la situación, empiezan a aparecer los signos negativos y eso hace que aumente la incertidumbre.

**2.-** No soy de leer muchos libros. Alguna película sí ha caído. El otro día vi "El Hoyo", una película un tanto peculiar que a mí, personalmente, me gustó mucho, una película con un presupuesto bajísimo, pero que da mucho que pensar.

**3.-** En general el ambiente es de pesimismo, además, el mundo de la hostelería y turismo rural en nuestro caso son unos de los gremios más castigados y todo indica que seremos de los últimos en salir. Al ser una situación desconocida, no sabemos cuándo y cómo evolucionará todo, nadie nos dice nada y la poca información que tenemos es desolador.

**4.-** No soy muy exigente, me conformaría con ir a una sidrería con mi cuadrilla, ya que la dejamos pendiente por la situación.



**JAVIER ETAYO "TASIO"**

(DIBUJANTE Y CARICATURISTA, FORUA)

**1.-** Si te digo la verdad... de cine. Mi trabajo siempre lo he desarrollado en casa, y estar encerrado en ella tantas horas para mí no supone nada nuevo. Claro que se echan en falta las relaciones con los amigos, las salidas a Iruña... pero en general lo estoy llevando fenomenal. Además no tengo tiempo para aburrirme ya que estoy trabajando en un futuro libro de viñetas y eso me ocupa mucho tiempo. Además, al cumplirse en estas fechas el aniversario del bombardeo de Gernika, colaboro de forma activa, junto con mi mujer, con algunos grupos de la villa que se mueven en el tema de la Memoria Histórica y que en estas fechas programan un montón de actividades, editándoles vídeos, diseñando carteles y todo lo relacionado con el mundo del diseño. Y eso es también mucho tiempo. También me gusta sacar alguna viñeta en las redes y colaboro con mis viñetas con grupos de apoyo a Venezuela, en estos momentos de acoso del imperio y sus colegas. Vamos... que no tengo tiempo para aburrirme.

**2.-** Cuando necesito descansar, lo que más me relaja es una buena peli sentadito en el sofá en plan despatarrear, ya que el resto del día tengo la vista pegada al ordenador. La lectura en estos días se limita a la prensa y artículos de opinión. La vista también debe descansar un poco, más cuando estamos entre cuatro paredes. Si tuviera que recomendar un libro lo haría con "Cómeme la flor" de Ainara G. Goitiandia. Un libro donde se hace patente que estamos realmente rodeados de machismo. Y si se trata de recomendar una película os



animaría a ver la miniserie Godless. Oeste en estado puro.

**3.-** Presiento que llega una crisis en hostelería de proporciones bíblicas. No sólo por los pequeños negocios que van a tener que cerrar sino por el cambio que se va a tener que dar en la forma de relacionarnos en bares y restaurantes, incluso en la misma calle. Creo que aún no nos podemos ni imaginar las consecuencias que esto va a traer. Y me temo que el sector está siendo olvidado. Y la hostelería es fundamental en nuestras relaciones sociales.

**4.-** Primero daría cuenta de una buena serie de pintxos en Azpikoetxe de Legazpi y después dirigiría mis pasos a Aratz Erregetgia, de los hermanos Zabaleta. Esto es ya pecar contra el sexto. Lujuria en estado puro.

**MARTÍN ITURRI HUERTA**

(TABERNA COCOTTE, IRUÑA)

**1.-** El confinamiento lo llevo bien. Desde el tercer día me puse a buscar cómo llevar a domicilio mis arroces. Fueron días de buscar, mirar precios y probar cosas!! Llevo 18 días currando de 9:30 a 16:30 y por las tardes fiesta, que ya me gustaría ese horario para siempre! Mi familia está bien, así que contento

**2.-** Libros no, he perdido la afición a la lectura, pero películas un porrón y medio!!! Documentales también, sobre todo de cocina en Netflix!!! Recomendaría "The chef show", "Chef's table", y de series "Ozark" y "Ray Donovan".

**3.-** Sobre las noticias que llegan, pues qué te voy a decir!!!! Estamos acojonados!!!! Noto el miedo de todos mis compañeros, la incertidumbre de no saber qué va a pasar, cocineros de puta madre llenos de dudas!!! Pensando en si tenemos que cambiar todo de nuestra filosofía de trabajo!!! Yo con lo del take away estoy contento, entra algo de dinero, me entretengo cocinando



y soy positivo por naturaleza, pero esto acojona de verdad!!! La hostelería se merece más respeto, más información, más ayudas, MÁS DE TODO.

**4.-** Me gustaría celebrar la vuelta en el Zuberoa, con mis amigos cocineros, bebiendo Champagne Ruinart como si no hubiera un mañana!!! También me gustaría hacer una barbacoa rodeado de familia y amigos con tacos, chuletas, cerveza y Tequila Don Julio como para una boda!!!

**JAVI RIVERO**

(AMA TABERNA, TOLOSA)

**1.-** Kuraia, Mikel labora, La polla records, Petti, Willis Drummond, Belako, Foo fighters... música y algo de lectura. Suena a revista, pero es la vitamina diaria. La verdad que lo llevo bien, soy bastante ermitaño. Me planifico el día en horas de trabajo, horas de "picoteos" y horas de deporte. La música es hilo de fondo todo el día y la lectura parte del trabajo. De esta manera no da pereza trabajar. No veo la tele, intento buscar en internet los avances diarios, pero intentado "desconectar" para mantenerme cuerdo y no volverme loco.



**2.-** He visto una serie que consta de dos temporadas que se llama "Vota Juan" y la segunda es "Vamos Juan". Diría que se acerca más a un documental político. Brutal Javier Cámara. Y me estoy leyendo dos libros a la vez: "Kintsugi (el arte de lo roto)", técnica japonesa para la recuperación de vajilla y "Cerámica del país vasco", por pura curiosidad alfarera.

**3.-** No hay nada de cierto. Nadie sabe nada. Todo es desinformación. Lo único que es verdad es que estamos todos parados y que a día de hoy nuestras plantillas no han cobrado el ERTE. La sociedad en general, no sólo nuestro sector, está siendo ninguneada. Nos están chuleando con todas y cada una de las decisiones que han tomado. Faltaría darles las gracias por los 661 euros del cese de actividad... de risa. Es lo que paga un autónomo en dos meses... es hora de replantearnos qué sociedad queremos ser. Es momento de exigir. Ya hemos aplaudido mucho, ahora toca cerrar el puño y dar un paso adelante. Para las preaperturas o como quieran llamar a lo que se va a propo-

ner... vuelta a hacer negocio con el tema. Se están planteando paneles en los locales, PANELES! Adivinad quién los va a tener que pagar... además de tener que reducir el aforo. Pienso que existe un peligro tremendo de perder el recuerdo del modelo de consumo folklórico tabernario del que veníamos. Es lo único que nos queda para poder agarrarnos y volver a levantarnos. Si vamos a levantar una gastronomía llena de plásticos e impersonalidad, yo me bajo del tren. No abriría hasta que haya vacuna o se demuestre que no hay peligro. Por ganar ahora 5 pelotas, nos podemos cargar lo poco que nos queda de identidad.

**4.-** En el Ostatu de Mutilloa, o en Arrea!. Me imagino, sentado con lñaiki de mutilloa, de sobremesa, en su casa o los dos en Arrea! de Edorta Lamo, contándonos la cuarentena, arreglando el mundo y lo que ha pasado, diseñando el futuro y reafirmandonos más que nunca en que los pequeños productores, ganaderos y cómo dice Edorta, recolectores, son el pilar sobre el que queremos construir nuestro modelo gastronómico. VIVA EL PRODUCTO LOCAL! GORA EKOIZLE TXIKIAK!



**Zurrumuru**

**KIOSKOA • KIOSKO • NEWS STAND**

Prensa nacional y extranjera

Comics • Fascículos y todo tipo de publicaciones

C.C. La Bretxa (Parte Vieja) • Tf. 943 42 79 77 • DONOSTIA



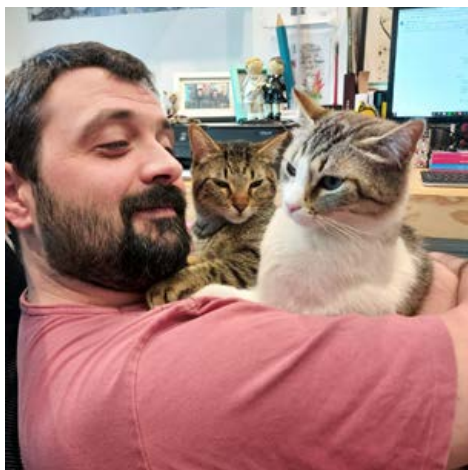
**GORKA RICO** (AMA TABERNA, TOLOSA)

**1.-** Con un poco de incertidumbre, ya que no sabemos lo que va a pasar. Me intento programar el día para trabajar y hacer un poco de ejercicio. También saco algún momentito para hacer alguna videollamada con los amigos. Creo que ya me estoy acostumbrando a la situación... Echo de menos el ritmo de la cocina del bar, pero bueno, es lo que hay... Cuando pase todo volveré con más ganas.

**2.-** No suelo leer mucho, pero ahora me está dando un poco de tiempo para todo, y he leído un libro de hace bastante pero que me ha impactado mucho: "Viven", que cuenta la historia real de un equipo de rugby que se estrella en los Andes con su avión y cómo pasan los días para poder sobrevivir. Ahora estoy leyendo un libro de Bernardo Atxaga, "Etxeak eta hilobiak". Acabo de empezarlo pero me está resultando la mar de interesante. En cuanto a las series, he visto dos en Netflix. La que más me ha gustado ha sido la de "Prison Break", la tenía empezada y en la cuarentena he aprovechado para acabar de ver las dos últimas temporadas. La otra es "La Casa de Papel", que también ha estado bastante bien.

**3.-** Me parece que no nos estamos enterando de nada de lo que está pasando porque sólo nos están contando una pequeña parte de lo que esto supondrá y está suponiendo. Hay una desinformación tremenda. Por otro lado, según se está diciendo, la reapertura va a ser un poquito complicada si ponen las restricciones de las que se está hablando. Soy partidario de abrir los locales cuando no haya ningún tipo de restricción que inhabilite el normal funcionamiento de la actividad. Cambiarán los hábitos de consumo y habrá que adaptarse.

**4.-** En El Vaskito, con mi amigo Axxue. Hace tiempo que no le visito y me gustaría celebrarlo con él tomándonos unos tragos y echándonos unas risas.



**IGOR GORRITI** (ARTZABAL BASERRIA, USURBIL)

**1.-** Ba ustez baino hobeto, eguraldi ona badago terrazan pasatzen dut eguna eta txarra dagoenean barrualdean, izugarria da nola eragiten duen eguraldiak norberaren animoetan.

Proiektu ezberdinak ditut buruan eta hauei forma ematen nabil: Jatetxeko karta berritu, ikasi... gauza txikiak egiten dute eguna ederra; garaiko osagaiak erabili eta sukaldean lasai egin, kirol pixkat, famiarekin, langileekin, lagunekin etab hitzegin, irakurri, katuekin jolastu, eguna eta etorkizuna antolatu eta abar luze bat; normalki egunak arin joaten zaizkit.

**2.-** Pelikulak: Baztango trilogia, (oraingoz bi daude pelikulan: "Legado en los huesos" eta "Ofrenda a la tormenta"), ederra. Serieak kolpetik hasi eta bukatzen ditut, azkena: "La casa de papel". Eta liburukak: Aitor Sánchez, Lucia Martínez eta Carlos Ríos-en batzuk. Konfinamenduak ikastaro batekin harrapatu nau, goi mailako dietetikarekin, zehazki eta erabat murgilduta nabil proteina, karbohidrato eta gantz munduan.

**3.-** Ostararitza? Autonomoak oso zigortuak izaten ari gara, ohikoa den bezala. Sektore honetan azken izeberg garela dirudi, beharrezkoa ez den jarduera. Tamalez aurreko krisia oraindik pasa berria dugu, lagun asko geratu ziren pertsiana betirako jaitsita, eta oraingoan ere hala izango dela pentsatzen dut, proiektu ederrak geratuko dira zintzilik. Informazioa? egunetik gauera datu berriak izaten ditugu, aldakorrek dira. Bestalde denek dakite zer gertatuko den, ustezko jaikindun asko dugu inguruan baina inork ez daki ezer.

**4.-** Eguraldi ona badago itsaso inguruko terraza batean, itsasoari begira. Eguraldi txarrarekin Aratz erretegrira, onttoak foie-rekin jatera, bai noski!! Gehien faltan botako dudana txokoaldeko Kentuene jatetxea, dudarik gabe!!



**ALBERTO BENEDICTO** (AQUAVITAE COCKTAILS, DONOSTIA)

**1.-** Bueno, el confinamiento no lo llevo mal, pues estoy aprovechando este tiempo para reinventarme como profesional hostelero y coctelero. Paso la mayor parte del tiempo delante del ordenador formándome con diferentes cursos de diferentes ámbitos. Además durante este tiempo estoy explorando nuevos retos y expectativas profesionales para así poder salir reforzado de esta crisis, tanto a nivel profesional como personal. Es buen momento para poner en orden todos esos asuntos que teníamos retrasados dado a la vertiginosa rapidez con la que vivíamos.

**2.-** En cuanto a libros como tal, no he leído, pero sí he estado leyendo diferentes apuntes, presentaciones y cursos de todo tipo, desde cursos específicos de coctelería, hasta cursos de Storytelling y cursos de edición de fotos y vídeos, pues ahora mismo tenemos que pensar que todo el comercio y hostelería tal y como lo conocíamos va a cambiar radicalmente, y creo que es importante formarse y avanzar para estar preparado para lo que pueda venir. En cuanto a películas sí he visto algunas, además últimamente me ha dado por ver películas sobre temas gastronómicos como "El hechizo de un café", "El Chef", "Quizás para siempre", "Un viaje de diez metros"...

**3.-** Creo que la vuelta va a ser pero que muy dura, y más si no sabemos si tenemos que adaptar nuestros locales. Aquí hay varios problemas, el primero es la falta de liquidez que estamos sufriendo, pues seguimos afrontando los gastos pero no tenemos ingresos y la segunda es la falta de información, ni fechas de cuándo se podrá abrir, ni en qué condiciones, ni si tendremos que adaptar los locales... imagina que tenemos que adaptar nuestro local con algún tipo de barrera arquitectónica entre mesas o similar, ¿¿Tenemos que volver a cerrar y perder más tiempo para hacer las reformas?? La verdad es que va a ser muy pero que muy difícil este y el próximo año.

**4.-** Pues la verdad es que cuando pueda salir no iré únicamente a un local, sino que iré a visitar los locales de conocidos y amigos para poder charlar con ellos, darles ánimos y sobre todo pasar un buen rato y disfrutar de la amplia gastronomía de la que disponemos en nuestra querida Donostia. De hecho, creo que me iré a tomar un buen vermouth junto con algún pintxo, para luego ir a tomar un buen pescado y posteriormente tomarme una buena copa de Patxaran. La siguiente salida sería una visita a una Sidrería con los amigos para saborear una jugosa chuleta y acabar la tarde tomando un gin-tonic, o como es mi caso un buen cóctel. Pero algo tengo muy claro, lo importante no es dónde sino con quién!!



**HITOSHI KARUBE**  
(RESTAURANTE JAPONÉS AKARI, DONOSTIA)

**1.-** Estoy en mi casa con mi mujer Akari, yendo unos días a la semana al restaurante para limpiar y aprovechar los géneros. En casa estoy cocinando platos de cocina japonesa y cocina vasca, como siempre. Veo todas las mañanas las noticias de Japón y España. Estamos preocupados por las situaciones de España y Japón pero con muchas ganas de salir adelante.

**2.-** Sí que hemos visto varias películas y algunos libros, pero la mayoría del tiempo, como digo, lo dedico a cocinar. Leo libros de cocina que compré cuando empecé a cocinar, y elaboro platos tradicionales que ahora veo muy poco en los restaurantes, para no olvidarlos. Lo estamos pasando mal, pero es un buen momento para recuperar y profundizar en lo que tenemos. Así, nos iremos preparando para después del confinamiento.

**3.-** Bueno, si empezamos a hablar, no acabaremos nunca porque nunca hemos tenido una situación así y nadie sabe como va a evolucionar. Ya sé que existen muchas opiniones, pero ahora tenemos que hacer todos lo que se nos indica y salir juntos para preparar el futuro.

**4.-** Hay muchos restaurantes buenos que nos gusta, pero lo que quiero hacer es celebrar el final de esto junto con mis amigos, trabajadores, clientes y con quien sea con buena conversación y buen vino fuera de casa.

**IBAN MATE**

(HOTEL RESTAURANTE DOLAREA, BEASAIN)

**1.-** La verdad es que soy un privilegiado, en cuanto lo vimos venir nos confinamos en el hotel, los primeros días me agobié mucho porque teníamos que preparar los ERTES de los trabajadores, la incertidumbre de qué estaba pasando y teníamos que guardar y envasar mucho género que teníamos además de limpiar y vaciar todas las cámaras, vamos. un autentico estrés... pero para los niños es una suerte que puedan hasta andar en bici en el garaje... me compadezco de los que estáis en casa. Como los peques están teniendo clase on line, aprovechamos toda la mañana para hacer mantenimientos que por el día a día ni te das cuenta que necesitan las instalaciones, hemos arreglado techos, pintado paredes, redistribuidos algunos espacios... ya soy un experto ñapas, jejeje. Y lo mejor de todo es que he descubierto que tengo mujer e hijos, te puedes imaginar lo descuidada que tenemos la familia, la verdad es que tienen el cielo ganau, que campeona es Arantxa...

**2.-** Pues de libros y pelis no he tenido mucho tiempo, sí que he visto alguna peli de acción a tope todos juntos y un día me cogí la noche para mí y ver "La vida en Borgoña". El libro que sí que he leído es el de mi amigo Juan Mari Humada, "El Chef del vino", yo le llamo con cariño el "Abu", porque es el mayor de los "IRekonduktibles" amigos que solemos catar juntos en Rekondo. Aunque trabajé muy poco con él hace 25 años, aprendí mucho, es muy grande!!! Me han gustado muchos de los maridajes que propone, ya sabes que en esto de los maridajes hay mucho de personal y yo siempre le llevo la contraria por hacerle rabiar un poco... pero el aprobado lo tiene, jejejeje.

**3.-** Ufffff, mucha desinformación. Lo que está claro es que nos viene un cambio social importante y tenemos que reinventarnos, pero no pasa nada, los hosteleros estamos acostumbrados a innovar y luchar. Como estamos viendo que nos viene una reducción importante de aforo, Arantxa y yo ya



estamos haciendo cambios y dándole al coco, nos lo tomaremos como una oportunidad. Antes dábamos unas 30-40 comidas de menú del día en cafetería, ahora va a ser imposible por el aforo, ya hemos quitado algunas mesas para respetar las medidas de seguridad, pero tenemos comedor grande que nos entran esas personas con más amplitud así que pasaremos el menú del día al comedor e intentaremos mantener la cantidad y sin duda el nivel de calidad. Por otro lado somos bastante optimistas en cuanto al hotel porque la industria ya está arrancando y aunque el público internacional tarde un poco más, el nacional ya se está moviendo, el turismo industrial es fundamental en GOIERRI y un tractor muy importante.

**4.-** Pues lo primero que me gustaría hacer es ir a donde Deme (Sidrería Urbitarte, Ataun) y darle un abrazo tremendo, espero poder rodearle entero con mis brazos jeje, tenemos la suerte de tener la mejor sidrería del mundo en Goierri!!!! Siempre que vamos en familia o con amigos, por lo menos Deme y yo, solemos tomar la sidra en copa, esta vez igual es a morro del txotx!!! Además Ixiar es una cocinera fantástica, quizás se complica demasiado en la variedad que ofrece (cosa que a mí me parece genial) pero un profesor que tuve en la Escuela de Cocina (Roberto Ruiz) ya nos decía, nuestro trabajo es estropear lo menos posible la mejor materia prima, y esta mujer lo cumple al dedillo!!!

con *Aitor Buendía*

**LA RUTA SLOW**

radio euskadi radio vitoria

Domingos, 13 h. Jueves, 17 h.



**ENEKO MARTÍNEZ "ENEKO SUKALDARI"**

(COCINERO Y COMUNICADOR GASTRONÓMICO, BILBAO)

1.- La verdad es que está siendo una experiencia interesante. Siempre intento ser positivo. Es una oportunidad de disfrutar de mis pekes y de la cocina en familia. Entre teletrabajar, jugar con las niñas, cocinar juntos y ver alguna serie o película se pasa el día volando. Y todos los días nos ponemos delantal y gorro y cocinamos juntos. Lo mejor del confinamiento sin duda.

2.- Hace mucho tiempo que sólo leo libros de marketing, diseño gráfico o de cocina. Estoy leyendo "Momofuku" de David Chang porque me gusta mucho su filosofía de vida y su cocina. También estoy enganchado a sus series, ojito al contenido gastro de Netflix que es muy interesante. En cuanto a series recomiendo "Knightfall", una serie sobre la orden de los Templarios que está muy bien hecha.

3.- Creo que los que gobiernan no son realmente conscientes de la importancia del sector hostelero y su repercusión sobre otros sectores. Creo que las cosas se podían haber hecho mucho mejor. Hay que cuidar mucho mejor al hostelero y al resto de autónomos en general. No sé qué creer sobre las noticias que leo al respecto de las medidas a tomar. Como dice Adrià, no es cuestión de abrir bares y restaurantes sino de llenarlos para que sean rentables.

4.- Muchos, tengo preparada una larga lista que empieza por Kuma, Amaren, Mina, Azurmendi y Jateko.



**YOSUNE MENÉNDEZ**

(BAR ERKIAGA, GASTEIZ)

1.- Estos días los vivo con incertidumbre y con preocupación, mirando mucho por la ventana, mirando vídeos y informándome de todo lo que puedo!! Hablando con varios periodistas de cómo vivimos y como será... wasapeando muchísimo... doy gracias a que tengo amigos que nos preocupamos en conjunto!! Gracias

2.- He retomado una lectura olvidada, me he dado cuenta de que necesito gafas.... ja ja, mi libro: "Obras" de Julio Verne. Soy muy soñadora y recomiendo este libro por el traslado a otro mundo. La película, de todas las que he visto, "Siempre a tu lado" de Richard Gere, preciosa, el recuerdo de nuestra perrita Xaba está siempre presente

3.- La música me da vida... siempre pido a mi amigo Patxi una canción diaria para compartir ilusiones.

4.- Mi celebración será en dos lugares distintos: El primero, visitando a Alex Tomé en Casa Antón de Lerma con trío familiar y por otro lado con mi cuadrilla y con todos mis amigos que no son de Labastida en el Vanerik con la música a tope, bailando y bebiendo un buen blanco del pueblo.



**MARCOS MILAGRO** (LA CATEDRAL, TUDELA)

**1.-** Pues imagino que como todos, con grandes dosis de paciencia y resignación, una vez que ya le hemos dado la vuelta a la casa, disfrutando mucho de la cocina, intentando hacer cosas nuevas y pensando en el futuro.

**2.-** Libros, sobre todo de cocina clásica y moderna (autores variados, tú entre ellos). Películas, las que más me siguen gustando "El guardián invisible" y "Legado de los huesos" (Basadas en los libros de Dolores Redondo) nunca me cansan y la última, "El Viaje de sus Vidas" (Paolo Virzi) sobre una realidad que también está en nuestras vidas: el Alzheimer.

**3.-** Mi opinión es que las noticias no son muy positivas, no nos lo van a poner nada fácil y sí muchas trabas. La verdad para mí, en nuestro sector no se está aclarando nada (imagino que por desconocimiento). Yo, personalmente, estoy informado por la AEHN (Asociación de Empresarios de Hostelería de Navarra), que nos mantiene al día de subvenciones, obligaciones, etc...

Creo que para nada se nos está dando el trato que merecemos, ya que somos muchos y soportamos a muchas familias y empresas.

**4.-** Pues estoy seguro que en cualquiera. No me pongo uno fijo pues tengo muchos a mi alrededor y todos se merecen mi admiración. Iré a todos. Espero que ninguno se quede por el camino, y que ninguno esté cerrado por descanso... Mucho Animo y Fuerza !!



**VIRGILIO MARTÍNEZ**  
(RESTAURANTE BEETHOVEN, FONTELLAS. NAVARRA)

**1.-** El confinamiento lo estamos viviendo sobre todo con incertidumbre y preocupación por "el día después", qué va a pasar cuando volvamos a abrir y en qué condiciones lo haremos. Con días malos y días buenos, seguimos viendo que todavía hay muchos muertos cada día, que estás viendo una gestión de la situación, en mi opinión, nefasta y eso nos da un bajón brutal. Por otro lado ves que la respuesta de la gente en general es una pasada y eso te da un buen subidón. Una montaña rusa de sensaciones.

**2.-** Libros: "Caldos" de Ricard Camarena y "Momofuku" de David Chang y Peter Meehan. Películas: "6 en la Sombra" y "Campeones". Series: "Big Little Lies" y "The Black List".

**3.-** La información que llega sobre la continuidad es confusa, más que nada, porque no hay nada oficial, son todo suposiciones y creo que más que informar se desinforma, todo lo que llega son propuestas que se hacen desde distintas plataformas o asociaciones, pero hasta que no haya un comunicado oficial con las condiciones y medidas que tengamos que adoptar para poder abrir, no se va a poder empezar a trabajar en ellas. Y cuanto antes se pongan a ello mejor, porque viendo cómo se está gestionando todo, doy por hecho que habrá que ir haciendo modificaciones en la normativa. Es complicado.

**4.-** Me gustaría celebrarlo en Laia Erretega de Hondarribia y Sacha de Madrid.



**ANTONIO GIL ORIVE** (BODEGAS MITARTE, LABASTIDA)

**1.-** Soy Vitivinicultor y tengo la suerte de trabajar por y para las viñas, así que en este tiempo de confinamiento tengo la libertad de poder ir con mi tractor a cuidarlas. Otra de las suertes que tengo es vivir en medio de 4 hectáreas encima de la bodega, con esto quiero decir que tengo jardín y campo para respirar. Admito que soy un privilegiado por vivir donde vivo.

**2.-** En este tiempo me estoy dedicando a leer la Biblia y así mejorar mi vida espiritual, rezando por mí y mi familia y por todos los afectados y fallecidos por el Covid-19. La película que más me ha gustado en este tiempo es "Por muchas razones", dirigida por Ricardo del Pozo y escrita por Diego Blanco, gran amigo a quien tengo la suerte de conocer.

**3.-** Cerrar la hostelería ha sido una medida necesaria pero a la vez muy dura para todos los que vivimos de este sector. En mi humilde opinión, creo que la información es escasa y creo que no están valorando todo lo que este sector da a Euskadi y al resto del estado. Una de las cosas que echo en falta es que se nombre y se reconozca la importancia del sector primario, del cual comemos todos.

**4.-** Cuando nos dejen salir me gustaría celebrar el fin del confinamiento con mi familia en primer lugar en el Restaurante Petralanda de aquí de Labastida, donde trabaja mi hija Sara en verano y en el que tengo mucha relación tanto con la dueña como con las camareras. Esto no quita ni ir a celebrarlo al resto de establecimientos de Labastida para demostrar que el pueblo sigue más vivo que nunca. Nuestra segunda celebración más o menos, sería en casa de nuestros amigos del Restaurante Aratz, grandes cocineros y mejores personas, acompañados de Ramon Errasti y Cristian, junto con sus familias, que son parte de Mitarte en Gipuzkoa, que este maldito virus también les está sacudiendo. En tercer lugar y no por ello menos importante, la celebración sería con Josean Merino, su mujer Esti y mi ahijado Pablo, dueños de El PerretxiCo de Vitoria y lo celebraríamos en el tercer "El PerretxiCo" en Madrid, cuya inauguración se ha quedado colgando por esta situación. Otro dato, íbamos a presentar nuestro blanco garnacha "Excéntrico" y el nuevo "Tatos", dos vinos excelentes que ahí se han quedado, en bodega y ya etiquetados. Eso sí, los tenemos a la venta tanto desde nuestra web como a domicilio.



**XABIER OSA** (RESTAURANTE URGAIN, DEBA)

**1.-** En casa, con la familia y visitando el restaurante un par de veces al día porque hay que cuidar de los animales vivos que tengo en vivero (langosta y bogavante), mirar cómo están las máquinas...

**2.-** Normalmente mi lectura se limita al periódico y algún libro antiguo de cocina. Y también he visto algunas películas antiguas y documentales.

**3.-** Dentro de una perspectiva positiva, pienso que abriremos más pronto que tarde, y lo haremos principalmente con clientela nacional. Pasaremos unos días de incertidumbre, pero pienso que se normalizará pronto por parte de los bares y restaurantes, al menos. Otra cosas será cómo venga la clientela de extraña.

**4.-** Como les he comentado a los del grupo Jakitea, tengo ganas de hacer una cena con todos. En cualquier restaurante del grupo Jakitea. Lo principal es juntarnos.

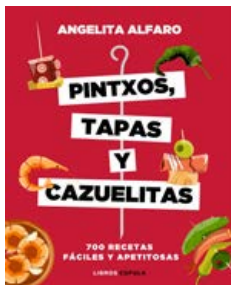


**ANGELITA ALFARO** (COCINERA, PAMPLONA)

1.- Yo siempre he sido muy casera y tengo mi gran pasión, que es la cocina y la ejercito también en casa, así que no estoy sufriendo mucho. Siento una sensación extraña, eso sí, cuando viene mi hijo y para recoger algo que le he preparado, le tengo que entregar las cosas en el garaje, con guantes... Eso sí, soy consciente de que la gente está sufriendo mucho en casa sin salir y de que la situación es dura y difícil. Me consuela pensar que a todo se hace uno y, sobre todo, el ver que podemos disfrutar al menos de las verduras de temporada, porque ¿quién no se tomaría ahora unos esparraguitos en tempura, o unas croquetas de espárragos, de alcachofas o de borrajas, que me salen divinamente ?? Tenemos que alimentarnos bien para capear esta locura y salir sanos de ésta.



2.- No suelo leer nada, salvo alguna información de cocina. Lo que he hecho ha sido aprovechar estos días para seguir pasando al ordenador mis recetas, que tengo ya más de 800. Y estoy preparando un libro que se iba a titular "Almuerzicos y meriendas para los días de San Fermín". Lo que pasa es que ahora que se han suspendido las fiestas, estamos en duda de si mantener el título o cambiarlo por "Almuerzicos con sabor a fiesta". A todo esto, para estos días os recomiendo que echéis mano de mi libro "Pintxos, tapas y cazuelitas", que os va a dar más de 700 ideas para hacer cosas diferentes y divertidas en casa.

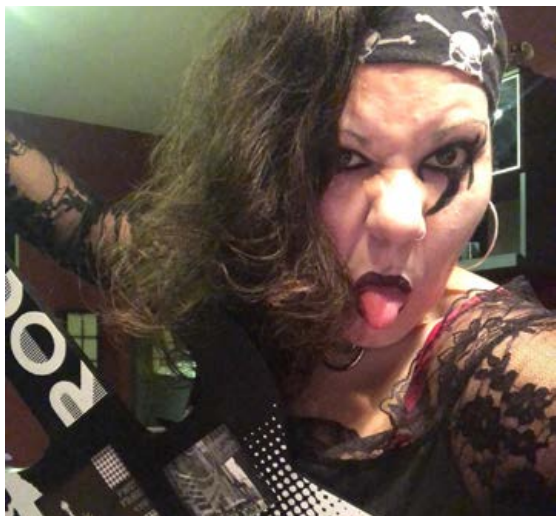


3.- Me pongo en la piel del sector de la hostelería, esos hombres y mujeres que tantas horas han metido para hacer su trabajo, y me parece

que lo que están haciendo con ellos es la mayor crueldad que se puede hacer. Han tenido que cerrar todos y ahora les quieren exigir mamparas, vitrinas y otras obligaciones que les van a dificultar su labor. Y con todo eso siguen mostrando su cara amable, aunque me imagino que por dentro estarán enseñando los dientes... Ya veremos qué pasa ahora... algunos se hundirán y otros subirán hasta el cielo, porque las guerras son así. Yo no conocí la guerra, porque nací en el 41, pero opino que esto es como una guerra, una guerra traidora, sin voz y sin armas, pero una guerra.

4.- Me gustaría celebrar el fin de esto poniendo una carpa gigante en la Plaza del Castillo y que todos los hosteleros de Navarra se junten en ella. Que traiga cada uno una especialidad de su zona, que corra el vino y el champán y que se junte toda la alegría de Navarra... eso sí, sin echar cohetes, que me dan mucho miedo. Un abrazo a todos... y no salgáis de casa !!





**SILBIA REDONDO** (COCINERA Y BLOGUERA GASTRONÓMICA, OLITE)

**1.-** Intentando refugiarme en hacer cosas que me gustan. Cocinando mucho y pensando en nuevas recetas para el blog, en combinaciones de texturas, sabores, aromas... por otro lado intento tener entretenida a mi gente tanto por redes sociales como en videollamadas. A veces les propongo retos para reírnos un rato y pasar el tiempo. También estoy escuchando mucho Rock&Roll y descubriendo nuevos grupos musicales. Pero sobre todo, como vivo sola, paso el tiempo pensando mucho en mi gente, en mi familia y amigos, en eso que dicen de "no se sabe lo que se tiene hasta que se pierde..." aunque en realidad siempre he sido consciente de ese tesoro que tengo. Con ganas de abrazar y besar a los míos!

**2.-** El Libro que estoy leyendo se llama "El día que se perdió la cordura" de Javier Castillo. Engancha desde el principio. Un thriller narrado a tres tiempos que explota los límites del ser humano y rompe los esquemas del género del suspense. En cuanto a una película interesante que he visto recientemente, "100 metros", en la que el protagonista es Dani Rovira en una historia de superación personal, intentando burlar a la enfermedad que padece apuntándose a "Ironman", la prueba deportiva más dura del planeta.

**3.-** La verdad es que las noticias que nos van llegando y que recaen en el sector de la hostelería son desalentadoras por el desastre que se avecina y la incertidumbre que rodea a todo el sector una vez que esto pase. Por poner algo positivo, me alegra ver cómo en estos días estoy viendo iniciativas de algunos hosteleros que están ofreciendo sus cartas a domicilio. Son tiempos difíciles y hay que reinventarse.

**4.-** Si pudiese en todos a la vez! Volver a disfrutar de la buena gastronomía que tenemos en nuestras ciudades, por supuesto compartida con mi gente... ahora mismo eso es mi sueño...



**YULI APARICIO** (BAI BIDEA, ZUMAIA)

**1.-** Las primeras semanas no lo tomamos como unas pequeñas vacaciones para aprovechar a nuestros hijos y pasar ese tiempo del que no disponemos, cocinar en casa, ilusos de nosotros, pensando en recuperar fuerzas para la temporada de verano, pero a estas alturas se nos está terminando la paciencia de ver cómo la hostelería está siendo abandonada a su suerte en municipios como el nuestro y lo cuento como autónomo, ver supuestas ayudas concedidas por Lanbide que parece estuvieras solicitando limosna, sin saber en qué condiciones podremos abrir y qué pasará con nuestro equipo de trabajo.

**2.-** Nos hemos visto la cartelera entera de Disney. Nuestra hija pequeña es fanática de las princesas, así que es lo que nos toca, pero aparte de eso recomiendo "El milagro de la celda 7" (si no lloráis es que estáis muertos) y libros, tengo una colección gastronómica bastante buena y los tenía abandonados, así que me he puesto al día de nuevo.

**3.-** Me asusta leer, escuchar o ver cualquier noticia relacionada con la hostelería ahora mismo. Hay una mezcla de información terrible, todavía no se sabe qué será competencia de ayuntamientos, de la comunidad autónoma o del gobierno central, y no me da la impresión de que haya ganas de ponerse de acuerdo siendo un colectivo tan importante en todo Euskadi... hay que moverse y ya.

**4.-** Yo lo que estoy deseando salir a la calle y tomarme una buena caña bien fría en la primera terraza que vea y ver cómo se llenan todos los establecimientos.



**BITTOR RODRÍGUEZ** (PROFESOR Y NUTRICIONISTA)

**1.-** El confinamiento lo vivo bastante bien, con normalidad. Momentos muy buenos por poder aprovechar tiempo para mis cosas y los míos. Mis cosas sobre todo cocinar, recetas nuevas, las de siempre y preparaciones en familia, como por ejemplo sushi. Gracias a las nuevas tecnologías estoy en contacto con toda mi gente. Además, lo que nos ocurre ahora creo que traerá cambios también buenos.

**2.-** Durante el encierro he leído sobre todo ciencia, preparando alguna tesis doctoral y escribiendo algún artículo. Estoy terminando una biografía de Leonardo Da Vinci que tenía un poco olvidada. En cuanto a series, recomiendo "Sex education", para ver con hijos adolescentes ya que contribuye a romper tabús de manera divertida o cine nacional como "El hoyo", inquietante thriller sobre aspectos oscuros del comportamiento humano.

**3.-** Apenas mucho la situación de un sector que es tan necesario, ya que nos proporciona un disfrute sensorial y social imprescindible, además de ser un sector económico clave. Conseguir volver a normalizar el sector es clave para todos y es labor de todos. Los necesitaremos siempre así que confío en que entre todos encontremos la manera de recuperarlos.

**4.-** Pues me gustaría volver a comer una buena alubia en el restaurante Esneitza, recomendabilísimo local, por producto, cocina y trato, en Legutio.



**SONIA TAPIA** (COCINERA Y CONSULTORA, TOLOSA)

**1.-** Lo estoy llevando bien, con tranquilidad. Hablando con mis clientes de estos últimos años. Desde hace cuatro años pertenezco a Grupo Zubizarreta, un grupo de consultores y me dedico al área de Hostelería. Estamos activos e intentando acompañar a nuestros clientes, algunos amigos, en este momento de incertidumbre. Tenemos que pensar que es momento de oportunidades y mirar con optimismo a los cambios que se avecinan en nuestro sector. Por otro lado, estoy también dedicándole mucho tiempo al proyecto, como yo diría, de mi vida "Fronton de Tolosa", con mucha ilusión.

**2.-** Tengo tiempo para la lectura y me he terminado un libro, "Dirigir y motivar equipos", que iba leyendo poco a poco y he empezado otro también sobre equipos. En cuanto a la televisión, no la estoy viendo mucho, decirte que yo no tengo canales de pago y por la noche veo el Teleberri y después alguna película, nada especial. Sigo una rutina diaria e intento no acostarme tarde para así empezar temprano por la mañana.

**3.-** Las noticias que están llegando nos crean una nueva realidad en el sector. Se avecinan cambios. El sector está inmerso en mucha incertidumbre, un día una cosa otro día otra... Se informa, pero no de forma correcta, sino de forma muy precipitada y sin reflexión.

**4.-** El comienzo ideal sería, primero, un fascinante pintxo de "Kokotxas de merluza sobre cesto de patata", en el Orbela de Tolosa. Y después, como no, unas deliciosas "Alubias de Tolosa" con todos sus sacramentos en Hika Txakolindegia de Amasa.



**JOSÉ MANUEL RODRÍGUEZ** (MENDIOLA, ERMUA)

**1.-** El confinamiento lo estoy viviendo estando lo más activo posible. Llevo una tabla de entrenamiento físico y me estoy introduciendo al yoga con 2 sesiones semanales. También estoy haciendo mi propio pan con masa madre, intentando mejorar la técnica. Y después ocupo el tiempo en cocinar para mi familia.

**2.-** Leer no leo más que libros de cocina. Así que no me da por las novelas. Como película he visto "Contagio", de Steven Soderbergh. Es una peli del 2011 pero dado el paralelismo actual, quise verla de nuevo. Después estoy enganchado a varias series. Soy un poco serieadicto. He visto "La casa de papel", "Jack Ryan" y "The black list", me encanta el papel que desempeña aquí James spader: un personaje con muchos recursos y que se ha tenido que reinventar para poder seguir sobreviviendo. Algo que nos va a tocar hacer a todos.

**3.-** Las noticias que llegan sobre la continuidad de la hostelería la verdad que no son muy halagüeñas. Pero ahora mismo el gobierno no sabe qué decisiones tomar con respecto a esto. Un día dicen una cosa y otro día otra y la gente se está volviendo un poco loca. Luego a ver es cierto que están dando ayudas a los autónomos del sector (no así en nuestro caso ya que somos cooperativa) pero no son suficientes, ya que la mayoría de la hostelería depende de lo que factura mes a mes. Los márgenes con los que se trabaja no son muy amplios, luego a eso le sumas que en el año puedes tener 3 ó 4 meses flojos y ahí ya pierdes parte de lo que habías conseguido recuperar.

**4.-** La verdad es que no tengo local donde celebrar el final de esto, pero sí sé con quién y me gustaría que fuera a ser posible en el local de algún compañero.



**ROBER VBGA**  
(BAR GIROA, ERMUA)

**1.-** Pues lo estoy viviendo tranquilo. Son momentos raros, porque estás tranquilo pero con más preocupaciones.

**2.-** He terminado la saga de Juan Gomez jurado ("Reina roja" y "Loba negra") y he terminado "La cara norte del corazón" (Dolores Redondo) que son nuevos casos de la inspectora Amaya Salazar (Protagonista de la Trilogía del Baztan) y todos son recomendables. Y en Netlix, pues he visto "El día menos pensado" que es un documental del equipo de ciclismo Movistar durante todo el año y su paso por las tres grandes vueltas.

**3.-** Ya estoy pasando un poco de leer las noticias esas. Prefiero esperar a que sean más claras las normas a seguir. Hay más desinformación que información y desde mi punto de vista nos están intentando ayudar más los ayuntamientos (En la medida de la posible) que las grandes instituciones.

**4.-** Tengo muchas ganas de visitar a dos amigos: Borda Berri de Hueto Arriba (Mitxel Suarez) o Danako de Irun (David y Naiara). Y visitar a todos los amigos de este mundillo.



**MITXEL SUAREZ** (BORDA BERRI, HUETO ARRIBA, ARABA)

**1.-** Con resignación, como todo el mundo. Las primeras semanas fueron duras debido a la avalancha de información, fakes, etc. Con el paso de los días vas adaptándote a la situación y te activas haciendo un poco de ejercicio, organizando tu música y cocinando todos los días. La verdad, la cocina me evade, como me evaden las conversaciones por videollamada que tengo todos los días con 3 amigos cocineros. Por suerte vivo en un pueblo y el confinamiento es más llevadero. Paseas al perro, te da el aire en el jardín... La gente que vive en un piso lo tiene que estar pasando realmente mal. Soy un privilegiado.

**2.-** Soy un devorador de libros. Me acabo de terminar "La gallera" y ahora estoy con "Sesenta kilos", ambos de Ramón Palomar, novela negra bastante salvaje. Series, estoy con una que me ha enganchado, "Zone blanche". En cuanto la acabe empezaré con "Vikingos". Y películas a recomendar, "El guardián invisible" y "Legado en los huesos".

**3.-** Las noticias no son nada halagüeñas. Demasiados globos sonda y ninguna certeza. Vas haciéndote una composición de lugar de la situación, ideas posibles, soluciones... pero sin saber lo que realmente nos van a exigir para cuando podamos abrir.

**4.-** Sin duda, en La Regadera de mi amigo Mikel Fiestras. Él es mi virus favorito !!!!



**GREGORIO TOLOSA** (BIDEA-2, ZIZIUR MENOR, NAVARRA)

**1.-** Lo llevo regular, a las mañanas me levanto con fuerza, pensando en positivo, de salud todos estamos bien... No paro de hacer cosas. Hago un poco de profesor con las tareas de los hijos, leo la prensa, redes sociales... cuando hace buen tiempo un poco de parrilla, estar en familia, que llevaba mucho tiempo sin estar tanto tiempo juntos, pero cuando me voy a la cama me entra angustia, me cuesta conciliar el sueño, dando vueltas a la mente por la incertidumbre de no saber nada... ¿Qué va a pasar?, ¿Cuándo y cómo vamos a volver? ...muchas preguntas sin respuesta.

**2.-** No soy mucho de libros, ni de películas. Me gusta escuchar a los cocineros, y ahora en redes sociales, como están muy activos, les veo a muchos. Mi otra pasión es el deporte: los fines de semana veo mucho fútbol y pelota, y como están dando partidos de temporadas de hace 20 años, me encanta recordar viejos tiempos. Y beber un poco de vino... mi debilidad!

**3.-** Me parece que en un futuro cercano vamos a sufrir mucho, porque a las personas les va a costar mucho ir a los bares y restaurantes porque va haber mucho miedo al virus, y nosotros vamos a ser los primeros en intentar quitar a nuestros clientes ese miedo, con medidas y nuestro buen hacer.

**4.-** Cuando abran los bares, iré al bar del pueblo, a donde mis amigos del bar Aurrera de Lekunberri, a tomar unos cuantos gin-tonic con mis amigos. Pero cuando volvamos a la rutina, que me imagino serán muchos meses, "como mínimo hasta que saquen la vacuna", me gustaría visitar a muchos amigos que tengo en la restauración, porque tenemos que apoyarnos.



### FÉLIX MANSO (FÉLIX MANSO IBARLA, IRUN)

**1.-** Bastante bien. Me dedico a arreglar cosas pendientes del restaurante, puedo comer con Sonia tranquilamente (cosa que sólo hacía el día de descanso), probamos nuevos vinos para incorporar en la carta, elaboro platos con producto de temporada... Ordeno ideas, pienso en nuevos platos y cómo enfocar todo cuando podamos abrir. Creo que tengo bastante claro todo lo que quiero hacer. También me involucro en ayudar a gente necesitada y cocino para ellos de forma desinteresada, y hago constantemente video llamadas con colegas con lo que me siento muy activo.

**2.-** Leo bastante. Por ejemplo "Las leyendas del Caldero" de Xabier Ortiz y varios libros de Xabier Gutiérrez como "Sabor Crítico". Tengo muchos libros de cocina y también los ojeo de vez en cuando. La mayoría de películas que veo (Netflix, Amazon...) son de acción, me gustan mucho.

**3.-** Creo que las noticias son preocupantes y nos tenemos que poner manos a la obra, poco a poco, para llegar a la normalidad. Me preocupa también el pequeño comercio, proyectos de gente que acaba de empezar, que ha abierto con su mayor ilusión y ahora no sabe si van a poder continuar. Creo que la gente habla demasiado y se dicen muchas cosas sin saber, estamos muy preocupados. Quiero que lleguen noticias positivas y podamos cuanto antes abrir. Pienso que la hostelería va unida a las celebraciones, tiempo de ocio, descanso, de estar con amigos, familia... y es lo que nos libera de cargas y nos ayuda a llevar la vida mejor. Nos llaman los clientes y nos dan ánimo y fuerza, lo agradecemos muchísimo. Les esperamos a todos cuando abramos, de hecho estamos decorando la terraza y comedores de flores para que aquí se encuentren de maravilla. También me acuerdo de mis proveedores y de toda la gente que hace posible que Félix Manso Ibarla siga una trayectoria en la que todos somos una gran familia.

**4.-** En primer lugar lo celebraré en mi restaurante con mi familia a la cual hace mucho tiempo que no puedo ver, y después lo haré con Sonia en el Aratz (Donostia) porque es como mi segunda casa y seguiré celebrándolo cada martes de fiesta en los restaurantes de amigos y colegas porque ahora más que nunca nos tenemos que ayudar unos a otros. Antes de terminar me gustaría dar las gracias a todas y cada una de las personas que hacen posible que un día podamos volver a la vida normal.



### JUANMA ARAMENDI (RESTAURANTE GASTEIZ, DONOSTIA)

**1.-** Ante la bofetada que nos han dado, tenemos que estar preparados para recibir la apertura, a saber cuándo. Lo llevo bien al cuidado de mis padres que están mayores y hay que echar una mano con los animales y la huerta.

**2.-** Nada de lectura. Como he dicho, en el caserío, en Albiztur, al cuidado de los animales y en la huerta preparando la tierra para la siembra de alubia, plantando lechugas, puerros, guindillas, berzas y otra remesa de guisantes, que es lo que toca este mes, y recogiendo habas y guisantes de la remesa anterior. Para quitar la depre a tope con la atxurra !!

**3.-** Tengo preparado la otra mejilla para recibir otro tortazo. Por parte de la administración no recibimos ninguna información y nos están tratando como la mierda. Menos mal que tenemos a la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa, que se están rompiendo uñas y dientes para tramitar todo este desastre e intentar comunicarnos la poca información que les llega.

**4.-** Me gustaría que se hiciera una fiesta de todos los hosteleros juntos aparte de la fiesta anual, para agradecer el trabajo que ha hecho la Asociación y vosotros, que de ésta también saldremos.



**JOSE LUIS GOBANTES** (BODEGAS PATROCINIO, RIOJA)

**1.-** En mi Cuzcurrita del Río Tírón natal, con preocupación y esperanza, preocupado por la salud de mi gente, así como por el desarrollo de la enfermedad. Mentalmente fuerte, pero con inquietud.

**2.-** He empezado unos cuantos libros. Ahora estoy con "Patria" de Fernando Arámburu, que ya lo tenía empezado. Televisión, poca. Mi entretenimiento principal es en pequeñas faenas de bricolaje, y algo en el campo con las viñas de la familia.

**3.-** No voy escuchando nada más que informaciones a corto o medio plazo, diciendo que hay que esperar. La hostelería y la restauración es un eslabón de todo el sistema productivo primario. Verduras, hortalizas frutas, conservas, carnes, pescados y un sinfín de sectores como el vino se ven perjudicados. Bodegas Zinío, sin presencia en grandes superficies ni alimentación en general, estamos a la espera de poder reanudar nuestra actividad. Lógicamente, la hostelería es el sector perjudicado por excelencia ya que hay una relación directa con personas y clientes. El freno al modelo productivo es terrible. Todos nos vemos afectados.

**4.-** Tras mucha reflexión al respecto, intentaré que sea en Aratz jatetxea del barrio donostiarra de Ibaeta, y si puede ser con Xabier Zabaleta de anfitrión, a buen seguro repetirá la magia tantas veces vivida en esta casa.



**MIREIA ALONSO** (COCINERA Y COMUNICADORA, EIBAR)

**1.-** La verdad es que no me puedo quejar. Vivo en casa con dos cocineros: Mi madre Concha Perez Sarasqueta y mi marido Jon Odriozola. Todos estamos bien, y mi hija esta cerca. Intentamos hacer bici y esas cosas, pero cumplimos mejor los horarios de aperitivo, comida, merienda y cena. Pero lo intentamos

**2.-** Sí, he leído algún libro. En este momento "El tatuador de Auschwitz" que me regalo mi hija por San Jordi. Además, he repasado recetas y apuntes además de hacer el IVA, gestionar el ERTE...

**3.-** Para nosotros es la tercera crisis. La verdad es que esta vez nos pilla solo con 5 empleados y ahora hay otros medios. En 2008 ya hicimos un ERE y fuimos muy criticados. Creo que ahora hay mas ayudas, pero esto marcará un antes y un después. Cambiarán hábitos seguramente. Las inversiones en pantallas, etc, yo no las haría. Me recuerda a la ley del tabaco. Es una situación nueva y habrá que esperar, aunque el mundo a veces es de los valientes.

**4.-** A puerta cerrada en la terraza de Belaustegi con Mari-vi Alzibar de Salegi y otros amigos, un lunes por la noche después de que estén agotados de trabajar y que todos los eventos les hayan salido bien. Y diremos la típica frase de... "A contar dinero !!". Estarán agotados, pero contentos por poder pagar a sus empleados y las facturas. Ese es mi sueño... e ir al mar, por supuesto.



**IKER ZABALETA** (ARATZ ERRETEGIA, DONOSTIA)

**1.-** Estamos confinados en Aginaga, en casa. La sorpresa de quedamos en casa en un principio sonaba a risa y pensaba que en cuatro días estaríamos en marcha de nuevo, pero la vuelta ha sido terrible. El estar en casa en un principio me parecía imposible pero cuando no queda otra...

**2.-** Tengo que decir que soy un privilegiado y tengo un poco de terreno para poder salir y hacer trabajos de poda y jardinería. También he aprovechado para ayudar a mi mujer a pintar la casa, que está hecha una artista, y darle una pasada a los armarios que tenemos la costumbre de acaparar hasta lo indecible.

**3.-** No sé cuándo empezaremos, pero lo que me preocupa más es el cómo. Escuchamos noticias y nos mandan mensajes pero cada cual más abstracto e inverosímil de cumplir. Mi deseo es el comenzar cuando antes y a pesar de contar con ciertas medidas lógicas ante el contagio, empezar con cierta normalidad porque estoy seguro que ninguno estamos para gastos extra en todo tipo de inventos para la apertura ni que vayamos a abrir el negocio para servir dos cafés y encima de mala manera. Dicen que seremos de los últimos... pero detrás nuestro van otros mil que ni nos imaginamos y que dependen de nosotros, como los aeropuertos por poner un ejemplo, que están totalmente parados esperando al turismo.

No queremos ser el tubo de ensayo de la sociedad y queremos medidas reales y fiables para poder abrir. Vamos a necesitar ayudas para pagar rentas, seguros, impuestos, energía... Algunos se creen que somos los últimos, pero cuidado, que están muy equivocados !!! Somos una parte fundamental en el desarrollo y futuro del país y cuidado con hundirnos porque el resto de la sociedad va detrás.

**4.-** Sueño con el fin de esta pesadilla e ir a celebrarlo al Txuleta, Mirador, Urola, Urgain o el que más cerca me pille para abrazar a los colegas y pegarme un atracón. Para terminar deciros que debemos estar unidos porque es la única manera de ser fuertes y que no hagan con nosotros lo que quieran como siempre. Mucho ánimo a todos y no dejéis de luchar por lo que es nuestro y por el bien de nuestra sociedad.



**ENRIQUE SÁNCHEZ SACRISTÁN**  
(COFRADÍA DEL ESPÁRRAGO DE NAVARRA)

**1.-** Con tranquilidad y tremendamente entretenido en teletrabajo que realizo desde mi casa para desarrollar mis actividades profesionales y sobre todo aprovechar para revisar y ordenar todo el extenso archivo de datos de otras actividades principalmente de "ocio". Además de practicar confinado en casa, mi deporte favorito, atletismo, y preparar en mi txoko algún que otro plato en compañía de mi hortaliza emblemática, el espárrago.

**2.-** No soy muy aficionado a la lectura ni a ver películas. Pero en esta ocasión de confinamiento he optado para completar el tiempo que me queda libre antes del descanso por ver películas que se han emitido nocturnamente.

**3.-** Yo soy muy optimista para este sector. Creo que su actividad está tan arraigada a la cultura popular que no desaparecerá como anuncian. En su nueva apertura habrá inicialmente cierto temor, pero este miedo se irá rápidamente superando con la concurrencia que iremos realizando la mayoría de amantes de este "ocio". Y el sector se recuperará por sí solo.

**4.-** Principalmente reunido con mis compañeros cofrades en la sede de nuestra Cofradía del Espárrago de Navarra.



**PABLO VICARI**

(RESTAURANTE ELKANO, GETARIA)

1.- El confinamiento es una situación nueva para todos. Para mi, personalmente, que llevo muchos años en hostelería, y que ya sabéis los horarios que tenemos, largas jornadas y horarios difíciles de compatibilizar muchas veces con la familia, está siendo muy enriquecedor en el tema familiar, pues me permite compartir muchos momentos cotidianos juntos, apoyarnos e intentar superar este momento atípico en familia. Por otro lado también estoy cocinando mucho y compartiendo con amigos y conocidos muchas recetas, ya que el confinamientoafortunadamente ha despertado una especie de locura por cocinar!!!

En contraposición esta el tema laboral, que como sabéis es totalmente incierto, ya que no sabemos si volveremos a ver los restaurantes y bares abiertos pronto, ni tampoco en qué condiciones. Es un buen momento para formarse, leer, e intentar aprender mucho!

2.- He leído "Años salvajes", de William Finnegan, el viaje de un surfista en los años setenta buscando olas. También he leído La guía de la fermentación publicada por el restaurante Noma. Y en películas, me ha gustado "El pepe, una vida suprema", un documental de Emir Kusturica acerca de Mujica (el ex presidente uruguayo) que vale la pena ver, escuchar e intentar imitar.

3.- Creo que estamos en un momento de incertidumbre total. No se sabe bien como hacer la vuelta a la normalidad. La información que recibimos no es mucha y cambia día a día. Nos estamos informando por muchas plataformas y grupos alternativos. Mañana, por ejemplo, hay un seminario sobre la restauración y el Covid-19 organizado por el Basque Culinary Center al que llegamos gracias a Eurotoques.

4.- Me gustaría celebrar el final de la crisis de pintxos por San Sebastián, en la calle visitando bares y con amigos!!! Significará que hemos vuelto a la normalidad y que podremos disfrutar de esa cercanía con la gente que tanto nos caracteriza. Ojalá esta crisis nos sirva para resetearnos como sociedad, nos ayude a ser más solidarios y colaboremos entre todos en



la vuelta a una normalidad que sea mejor que la que teníamos antes. A ver si pronto salimos de esta película de terror y volvemos a una vida como la que teníamos antes de toda esta historia!! Gracias por contar con migo para esta edición, que seguro será bienvenida por todo el publico que tenéis, y que les hará la cuarentena más llevadera!!!

**5**

**EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK**

**MASKARADA**  
Euskal Gastronomia

Tel.: 948 504 236 · [www.maskaradadenda.com](http://www.maskaradadenda.com)

*Estura ezazu!*



**JUANAN RODRÍGUEZ** (KANTOI TABERNA, ORDIZIA)

**1.-** Al principio con bastante incertidumbre, porque ya se decía que esto iba para largo pero no sabíamos hasta cuándo. Una vez se asimila la situación y que la vuelta no va a ser como antes, la maquinaria empieza a ponerse en marcha para economizar todo lo posible y endeudarse lo menos posible. Así que renuncio a la prestación y me pongo a hacer repartos a domicilio. Con lo cual, ando entretenido y le doy menos al coco. Lo peor de ésta situación es que mis hijos están con su madre y no les veo, eso se echa mucho de menos. A parte del día a día normal...

**2.-** La verdad es que mi encierro es parcial, por que me mantengo ocupado. Trabajo en ideas de cartas para la vuelta. Miro ideas de comedor y cafetería para el nuevo hotel, estoy con el libro "El libre de les picades" y con los apuntes de AEK, de cuando iba al euskaltegi, completando y organizando los pedidos en mi agenda y me he visto la serie "la línea invisible", que me ha parecido muy interesante. Mi hija me ha recomendado que vea "La casa de papel" pero no he encontrado tiempo para ponerme con ella.

**3.-** Se habla mucho pero se dice poco y nos ayudan menos. Ahora hemos hecho un grupo de bares en Ordizia para movernos, propuestas, ideas, etc... Y el ayuntamiento se ha puesto en contacto con nosotros para saber de nuestras inquietudes y poder ayudarnos. Por lo general, al Gobierno y a la oposición solo les veo que nos utilizan para echarse mierda unos a los otros pero nos ayudan poco. Y las medidas que se pretenden para la vuelta, menos, con demasiadas contradicciones. Lo único que veo coherente son las medidas que nos proponen los expertos en cuanto a higiene y distanciamiento. No tiene sentido cualquier opción que suponga una inversión cuando nadie está preparado ahora mismo para invertir.

**4.-** Al acabar todo esto, me gustaría sentarme en una terraza delante de la bahía de Tossa, viendo el Mediterráneo, junto a mis hijos Leire y Oier, y mi pareja, Jessica, comiéndonos una paella, que yo no haga, calamares a la romana y una buena sangría. En restaurante Minerva. Y si tiene que ser aquí, que sea un atracón de txuleta y sidra en Urbitarte.



**JUANJO MARTÍNEZ DE RITUERTO**  
(AGIRRE ETXEA JATETXEA, EZKIO)

**1.-** Con calma y resignación. El comienzo fue un poco caótico, no había información clara. las compras para el fin de semana estaban en las neveras y el sábado ya tuvimos que cerrar, por lo cual aprovechamos en privado para envasar y preparar el género una vez estabilizada la situación, procurando tomarnos la situación de la mejor manera posible.

**2.-** Hemos aprovechado para hacer limpieza y nos hemos encontrado con recetas y artículos de cocina desde el año 1990 con lo cual nos hemos puesto a catalogar y ordenar todas estas joyas que han aparecido y además hemos vuelto a recuperar el libro de la marquesa de Parabere, que estaba desaparecido y con el cual había elaborado muchos platos.

**3.-** Tendremos que reinventarnos, pero no sé cómo, ya que lo veo cada día más incierto y con un aumento progresivo de las dificultades. No estamos informados de qué manera podremos usar nuestros locales, aforos, distancias, medidas sanitarias etc. Me está causando una gran sensación de inseguridad, indecisión, tensión... esa falta de información.

**4.-** Tengo muy claro que de una sola vez no podríamos celebrarlo, ya que quisiera hacerlo con mi familia más allegada, por lo tanto y por proximidad, la primera celebración nos iríamos a degustar las maravillas que prepara ese fenómeno de la cocina que es Iker del restaurante Kuko de Ormaiztegi y la siguiente, como no, a disfrutar en el Argindegi Ostua de Ezkio a deleitarnos con las sorpresas del amigo Josu.

**XABIER ORTIZ**

(PROFESOR DE COCINA Y ESCRITOR, TOLOSA)

**1.-** Me lo estoy tomando con filosofía. ¿Cuántas veces he suspirado por disponer de una semana para mí y para estar en casa? En el momento en que se declaró el Estado de Alarma pensé que esta era mi oportunidad. Aprovecho para disfrutar de mi ocio hogareño y de mi pareja. Lo estamos llevando muy bien. Además, he aprovechado para disfrutar de la cocina con tiempo y cariño, algo que me es imposible cuando me enfrasco en mi rutina diaria, de muchas prisas y trabajo y más trabajo. No soy ajeno al dolor ni a la preocupación por esta pandemia y mi deseo es que acabe cuanto antes. Me enerva el observar lo mal que están haciéndolo los políticos. Están totalmente perdidos. Por una vez que se enfrentan a algo exigente... Y lo más preocupante es que no sufren el mismo rasero que todos los seres asalariados. Nosotros si cometemos tanta imprudencia e irresponsabilidad, perdemos el puesto de trabajo. Y ellos, nada, los niños bonitos del patio... Muy injusto. Además, lo más grave de todo, es que no vislumbro un político, uno sólo, capaz de afrontar esta situación. En fin, son un desastre y vamos a temas más divertidos.

**2.-** Sí, he aprovechado para leer hasta cuatro novelas. "Orgullo y Prejuicio", "La Pasión Turca", "Yonqui" y "Lluvia fina". Ahora voy a por "Cumbres Borrascosas" de Emily Brontë. También he aprovechado para avanzar en la novela que estoy escribiendo. En cuanto al cine, cada noche vemos una película o serie. Me ha gustado mucho la serie "La línea Invisible", muy recomendable para todo aquel al que le guste la historia de Euskal Herria.

**3.-** Las noticias no son nada halagüeñas. Analizo la situación y pienso en los dueños de los restaurantes y en los trabajadores de hostelería y contemplo un panorama muy oscuro. Me da que por desgracia muchos negocios de hostelería terminarán bajando la persiana y es muy triste, aparte de una desgracia para el que se queda sin recursos. El apoyo económico que reciben es escaso por no decir nulo, y en eso consiste el apoyo que requieren, económico nada más. En este caso, de nada sirven las palmadas en la espalda y las bonitas palabras que



finalmente resultan vacías. Me desespera ver el objetivo económico que tiene la gestión de esta crisis. Salen ganando los de siempre.

**4.-** Me gustaría celebrarlo en casa de mis padres, sin más. Pero si tuviera que ceñirme a la pregunta y escoger un local, por supuesto sería un restaurante o en una sociedad. La sociedad El Casino de Tolosa resultaría ideal, y más con una parrillada de chuletones de Goya. Lo que no podría faltar en este reencuentro sería un piteo previo, pero me da que esto último es algo utópico. Por desgracia, y ya podemos ir concienciándonos, la vida que conocíamos antes de esta crisis se ha borrado de golpe y porrazo durante un período prolongado. Bien sea por las restricciones que vienen o por la capacidad económica de los de a pie. Una pena. Habrá que reinventarse y ahí está la clave de nuestra próxima felicidad.



**Javier Mosquera**  
**Abogado**

Jose Lasa, 8  
**LAZKAO**  
Tf. 943 88 96 42

## ORAITZ GARCÍA REKONDO

(KAZETARI GASTRONOMIKOA)

**1.-** Guztiok bezala ahalik eta hoberen ari naiz bizitzen egoera. Konfinamenduak Lizarran harrapatu nau, bertan ari bainaiz bizi eta lanean azkenaldian. Egia da, lehenengo egunetan ondo hartu nuela, alde batetik bestera ibiltzera naraman eguneroko bizimodua geratu eta etxean lasai egoteko aukera asko eskertu nuen, baina, egunak aurrera joan ahala pisutsua izaten ari da. Horretaz gain, denbora lasai hartu eta kirola egin, irakurri, idatzi eta gitarra astintzen aritzeaz gain, ordu dexente pasatzen ari naiz sukaldean, kozinatzen. Normalean ez dut denbora asko izaten kozinatzeko eta horretarako baliatzen ari naiz, errezeta berriak probatu, jolastu eta gozatu, egia esan, asko erlaxatzen nau sukaldean lasai aritzeak. Baina, hori guztiaren gainetik badut gogoia kalera irten baino, jendearekin lasai egon eta egun hauetan zehar eman ezin izan ditudan muxu eta besarkadak emateko.

**2.-** Oso irakurzalea naiz eta konfinamenduan liburuak irentsi eta irentsi nabil. Batez ere nobela beltza irakurri dut egun hauetan eta gomendatzekotan: "Baztango trilogia", "1793", "Progenie", "Loba Negra", eta "Todo lo peor" eta "Todo lo mejor" liburu sorta. Horretaz gain, telesailak ikusi ditut, filmak baino gehiago, gomendatzekotan: "Killing Eve", "La Casa de Papel" eta "La línea invisible".

**3.-** Gaur egun, nik, Lizarra Kanpian egiten dut lan eta taberna eta jatetxeen antzera, ziurgabetasunak ito egiten gaitu. Nik uste



dut ez dutela ezer argi esaten eta gobernuaren arabera doala erabakiak hartzen. Inprobisazio puntu bat ere sumatzen diot. Egoera kezagarria da, laguntza eta irtenbide argirik ezean, askok euren pertsiak jaitsi beharko dituzte betiko, horrek guztiak duen ondorio kaltegarriekin. Desinformazio asko dago, ez dute datez hitz egiten eta azkenean, horrek, askori etxerako zerbitzua martxan jartzera eraman ditu.

**4.-** Lizarratik gertu, argi dut, nire lehen bisita Baserriberrira izango dela, Iñaki, Luken eta Oihanerekin batera euren bidai gastronomiko zoragarri batekin gozatzea izango da egingo dudana lehen gauzatarikoa, aukera dagoen momentuan noski. Hortik aurrera, bidaiatzeko aukera dagoenean Ama Tabernako Javi eta Gorkari bisita egin eta txuleta eder bat jango dut Aratzen, Zabaleta anaiak beti zaintzen naudelako primeran.

## PATXI LARRAÑAGA

(CARNICERÍA PATXI LARRAÑAGA, LASARTE-ORIA)

**1.-** Nosotros estamos muy bien. Hemos tenido la suerte de poder trabajar. No es lo mismo que en circunstancias normales, porque se respira tensión, prisas... cambian los hábitos, por ejemplo hemos notado que la gente pide más picadillo para hacer albóndigas, hamburguesas, lasaña... en casa, ya que tienen más tiempo para cocinar. También hay mucho encargo que servimos a domicilio.

**2.-** No he tenido tiempo de leer. Como tengo amistades por toda España, puedo recibir al día cerca de 150 Whatsapps. Hay días en los que me he puesto con ellos en ese salón de lectura que tenemos todos que es el cuarto de baño, y me han dado las 12:30 de la noche leyendo y respondiendo a la gente. Por otra parte, tenemos mucho entretenimiento todos los días a las 8 de la tarde en el balcón. Después de los aplausos sacamos los tambores de la Unión Artesana y los Bebés de la Bulla y tocamos la Marcha de San Sebastián y un montón más de temas. Empezamos tontamente y ahora nos sigue un montón de gente.

**3.-** Nos sentimos preocupados junto con la hostelería, gremio con el que tenemos un gran trato, y nos solidarizamos con ellos. Y no solo la hostelería, sino que muchos proveedores como es



el caso de Aduriz de Lasarte, lo están pasando también muy mal junto con los hosteleros.

**4.-** Echo de menos las sociedades por los buenos ratos que solemos pasar en ellas los fines de semana. De todas formas, para celebrar el final de esto, primero iremos a Zuberoa, porque ya teníamos mesa reservada, casualidad, para el 15 de marzo, ya que Ana, mi mujer, cumple los años el día 11. Nos han tocado, casualidad, todos los cumpleaños durante el confinamiento. El mío fue el 15 de abril, y el de Naroa el 25. Así que tenemos muchas cosas que celebrar, y si podemos, lo haremos acudiendo a restaurantes de gente como Karlos Argiñano, Martín Berasategui o Ander González, que además de clientes de esta casa son buenos amigos nuestros.

**SYLVAIN FOUCAUD**

(PROPIETARIO DE ZAPOREJAI DELICATESSEN)

**1.-** Personalmente, he vivido un “semi-confinamiento”, porque hemos podido abrir en parte la tienda Zapore Jai. Casi nada al principio de la crisis, pero a medida que pasaba el tiempo y con las solicitudes que recibíamos por teléfono, por mail y con los pedidos de nuestra web ([www.zaporejai.com](http://www.zaporejai.com)), hemos vuelto a abrir por las mañanas de 10:00 hasta 13:30 entre semana sol, aumentando gradualmente los días de apertura de 1, 2, 3, 4, hasta 5 días por semana en la actualidad. En cambio mi compañera en la vida y en el trabajo, Aurkene Etxaniz, solo vino un día a la Parte Vieja para ayudarme, el pasado día 23 de abril. Fue este día en el que sacamos la foto con la Plaza de la Consti totalmente vacía a las 14:45. Una foto para la posteridad. Aunque hemos podido servir a nuestros clientes locales habituales con todas las medidas de seguridad en el propio local de la calle San Jerónimo 21, la actividad se ha concentrado en la preparación de pedidos online que mandábamos a casa de nuestros clientes, tanto locales, como del resto del estado o del resto de Europa, por medio de transportistas que no dejaron nunca de funcionar con normalidad, aunque con unos tiempos de entrega mayores a lo que conocíamos antes del Covid-19. Aprovecho estas líneas para saludar el compromiso que demostraron y que siguen demostrando.

Por otro lado, y referente al tiempo pasado en casa, que ha sido la mayor parte, reconozco el lado positivo de pasar mucho tiempo con la familia al completo (una situación que tanto los hosteleros como los comerciantes no solemos tener habitualmente) y disfrutar de esos momentos de angustia y de incertidumbre como si fuera una tregua en nuestras vidas trepidantes y sobrecargadas de lo de antes. He aprovechado el tiempo haciendo un trabajo de mejora de nuestras ofertas online y de reflexión sobre cómo afrontaremos lo que se avecina en los próximos meses. Sabemos que serán tiempos durísimos, pero será el momento de reinventarse y de apoyarnos mutuamente. En resumen, puedo decir que el confinamiento es una mezcla de incertidumbres y grandes dudas frente a un positivismo y gran esperanza, una lucha dual.

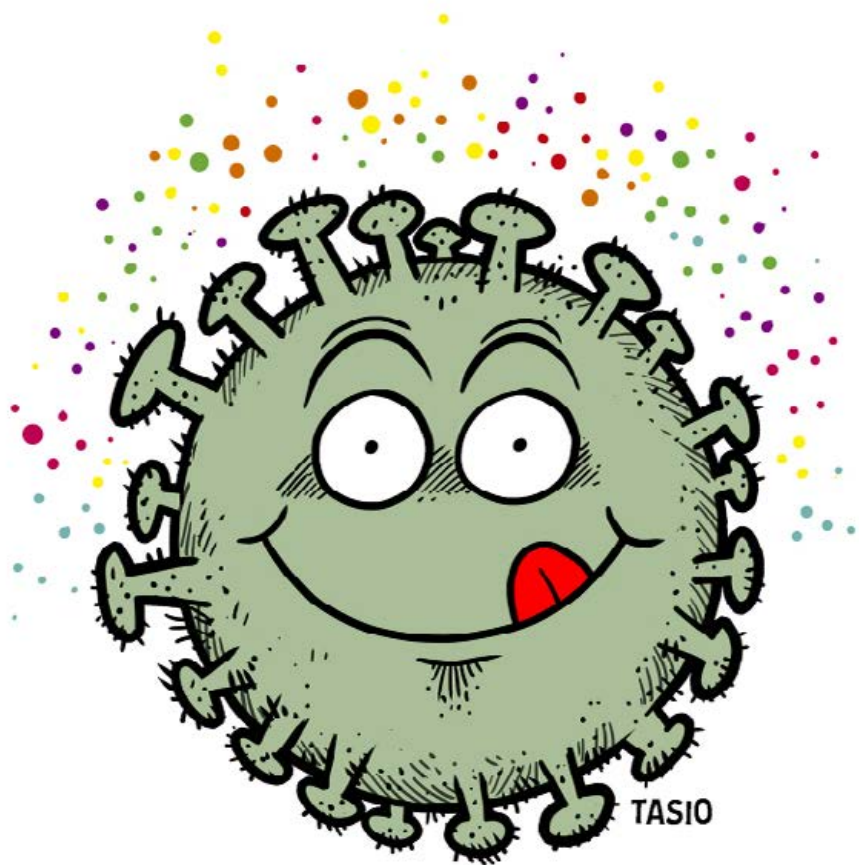
**2.-** Durante el encierro, una de las pocas películas que he visto ha sido “Ray”, sobre la vida del cantante Ray Charles. Me gustó un montón, y le vi un cierto paralelo a la situación



que vivimos en la Parte Vieja donostiarra. Nos enfrentamos a poca visibilidad de cara al futuro pero sabemos qué talento tenemos, por eso no tenemos que perder la esperanza y no nos queda más remedio que hacer sacrificios ahora para volver a tener éxito en el futuro. Francamente, es uno de los periodos en el cual he dedicado menos tiempo al cine y la lectura: Tiempo de emergencia!

**3.-** Por supuesto, las noticias sobre la hostelería me preocupan mucho ya que estamos muy vinculados a los bares y restaurantes de la Parte Vieja. Y al fin y al cabo, trabajamos con la misma clientela. No cabe duda de que el sector no está recibiendo el apoyo que se merece. La pérdida de diversidad que conllevará esta crisis no me alegra en nada.

**4.-** Al final de todo esto, pero habría que entender qué entendemos como final, me gustaría simplemente hacer una ronda grande en un máximo de bares de pintxos de Donostia, en diferentes barrios de la ciudad, empezando por los que rodean a la Plaza de la Constitución!



# ONDOJAN-VIRUS

**BEGOÑA DEL TESO (PERIODISTA SOBRE RUEDAS)**

# “CUANTO MÁS CONOZCO A LOS HUMANOS, MÁS ME GUSTAN LOS MURCIÉLAGOS”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Géminis y en el horóscopo chino cerdo, **Begoña del Teso** (Donostia, 1959), Lleva una porrada de años dedicándose a escribir, ver cine, hablar con la gente, presentar películas, moderar coloquios y demás gamberradas. Empezó en el cineclub del barrio de Gros en Donostia y su plan es llegar hasta el horizonte y más allá. Entre las labores desempeñadas por esta irreductible comunicadora encontramos desde Deia hasta la Semana de Terror pasando por Diario Vasco, Berria, el Festival Korner y, en su día, Donosti Aisia.

**¿Además del periodismo, la escritura y, por supuesto, el cine, qué aficiones cultivas?** Mis pasiones son las motos, los toros, los vampiros, la esgrima, el boxeo y el mar.

**¿Cuál es tu lugar favorito en Donostia? ¿Y en Gipuzkoa?** El Cementerio de los Ingleses (de noche) Y en Gipuzkoa, el bosque de Berastegi.

**¿Y en Euskal Herria?** Las Encartaciones.

**¿Y en el resto del mundo?** Berlín.

**¿Cuál ha sido tu mejor viaje?** Donostia-Isla de Man-Escocia-Inglaterra-Gales. En moto, naturalmente.

**¿Y el viaje que te queda por hacer?** Castillo de Poenari, en el corazón de los Cárpatos, auténtico palacio en ruinas de Vlad el Empalador.

**¿Qué es lo que más valoras en una persona?** En general, cuanto más conozco a los humanos más me gustan los murciélagos.

**¿Y qué detestas en una persona?** Puestos a elegir, prefiero Hannibal Lecter a Isabel Allende.

**¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?**

En un hotel de carretera camino a Babia, en León. Un cocido donde todo sabía como todo sabía en otros tiempos.

**¿Cuál es el producto o costumbre gastronómica que más valoras en Euskal Herria?** La gaztanbera del Baztan.

**¿Cual es tu plato favorito para comer?** La cabeza de cordero en particular y la casquería en general.

**¿Y tu plato favorito para preparar?** No cocino, no tengo

cocina. Me sale bien el *samingoxo* de Lesaka.

**Sugiérenos dos restaurantes en Donostia o Gipuzkoa.** El Mapa Verde en Donostia y el Faisán en Behobia.

**¿Y algún restaurantes de Euskal Herria o del resto del mundo?** El Arsenal, en Berlín

**¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido?** Las gentes del Muguruzza Ardoak, en Pasai San Pedro.

**El cine es una de tus grandes pasiones. ¿Qué director o directora actual está en este momento entre tus favoritos?**

Quentin, por supuesto y la Bigelow, siempre.

**¿Y si nos vamos a los clásicos? ¿Qué director o directora, qué actor o actriz, qué película... se encuentran entre tus imprescindibles??**

Katharine Hepburn, Murnau, Browning. Lo que el viento se llevó.

**Nos imaginamos que te encantará**

**The Front Page (Primera Plana) de Billy Wilder... esa descacharrante película que nos muestra un periodismo que ya ha desaparecido... ¿Qué sentimientos te produce??**

**¿Cuánto ha cambiado la prensa??** El cine no mató al teatro, la tele no mató al cine, el video no mató a la estrella de la radio, el ordenador no ha matado a las los salones cinematográficos...la prensa buena no morirá.

**¿Qué harías si te tocara la lotería?** Descansar y ser feliz. Porque creo que el dinero sí hace la felicidad



**ELANE****COCINA TRADICIONAL Y BUENAS ALUBIAS DE ALBIZTUR****ALBIZTUR**ENTRADA DE ALBIZTUR  
TEL. 943 652 314  
943 654 351

En Elane, **las alubias se preparan todo el año, incluyendo el verano**, y se sirven con todos sus sacramentos (berza, morcilla, chorizo, costilla y guindillas), primorosamente presentados y como manda la tradición: juntos pero no revueltos. En Elane, además, podemos disfrutar de diferentes platos de **cocina tradicional**: Pollo de caserío, Chuleta, Revuelto de hongos, Txipirones a la plancha y **Postres caseros** con especialidades como Tarta de manzana, Tarta de queso, Pantxineta, Arroz con leche, Flan, Mamiá.... El restaurante posee, además una **amplia carta de vinos**.  
**Precio medio carta:** 27-30 € **Precio menú del día:** 12€ **Cierra:** Noches. **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX.

**ALEGIA**ERBETA, 2  
TEL. 943 65 07 21  
[www.restaurantetxintxarri.com](http://www.restaurantetxintxarri.com)**TXINTXARRI****PARA TODAS LAS EDADES Y PRESUPUESTOS**

Txintxarri es un lugar **genial para acudir con toda la familia**, dotado de un hermoso parque infantil, terraza y jardín. Es también ideal para celebraciones y grupos, según presupuesto. Destacan sus desayunos con zumos naturales, repostería y pintxos a partir de las 8:00. La cocina de Txintxarri es tradicional, con platos como Alubias; Ensalada de bacalao; Revuelto de hongos; Bacalao frito con pimientos; Pescados al horno (Rape, Lubina, Cogote); Solomillo y Chuleta de buey, Postres caseros... También cuenta con una amplia variedad de Platos combinados, pintxos y raciones. **Carta:** 30€ **Menú:** 11€ (sábado incluido) **Menú domingo:** 18€ (Café e IVA incluido) **Menús grupos:** 12 menús entre 23 y 60€ **Cierra:** Lunes tarde. **Tarjetas:** Todas. Parking.

**TOKI ALAI****NUEVO EQUIPO AL FRENTE DEL RESTAURANTE DE ARAMA****ARAMA**HERRIKO PLAZA  
683 47 33 46

**Maidier Carceller** y **Elixabete García** dirigen este acogedor restaurante en el que practican una **cocina variada y desenfadada con opciones vegetarianas, veganas y macrobióticas, sin renunciar a platos clásicos de carne y pescado**: Ensalada vegana, Ensalada de morrones asados con ventresca, Arroz integral con salsa de hongos y verduritas salteadas, Txipis a la plancha con majado "Toki Alai", Carrilleras al vino tinto, Torrija caramelizada, Tiramisú... También cobra especial importancia la **atención a alergias e intolerancias**. La carta se completa con **hamburguesas, sandwiches, bocadillos, raciones y pintxos**. **Carta:** 25-30€ **Platos combinados:** 12-13€ **Menú del día:** 11€. **Cierra:** Lunes tarde.

**ARRASATE**URIBARRI AUZOA, 37  
TEL. 620 733 179**SANTA ANA****COCINA DE MERCADO EN UN PRECIOSO HOTEL FAMILIAR**

Abierto en 2007, este restaurante se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan platos como Hígado de pato elaborado en casa, Ensalada de lumagorri confitado con rulo de cabra, Lenguado relleno de txangurro con bizkaina, Chop de cordero con hongos y mollejas, Postres caseros... y caza en temporada. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú del día (también noche):** 12€ **Menú especial diario:** 18,50€ **Menú especial Fin de Semana:** 30€ **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas.



**ZARTAGI****BALIARRAIN**HERRIKO PLAZA  
943 32 58 12**NUOVA DIRECCIÓN  
Y COCINA TRADICIONAL**

Las hermanas **Amaia e Itziar Urtsun** se han hecho cargo del restaurante Zartagi de Baliarrain ofreciendo una **cocina tradicional especializada en Carnes y pescados a la brasa** y especialidades como Flor de huevo con foie, Alubias de Tolosa, Sopa de pescado, Ensalada de cigalas, Bacalao confitado sobre bizkaína, Txipirones tinta, Rodaballo al horno, Rabo de vaca, Chuletillas de cordero... también, por encargo, **se asa cochinitillo y cordero a la manera de Segovia**. También encontramos **Sandwiches, bocadillos y hamburguesas** de carne de Alejandro Goya, así como **platos infantiles**. **Carta:** 30-35€ **Carta de pikoto:** 15-20€ **Platos infantiles:** 3-6€ **Menú del día:** 12€ (café e IVA incluido) **Cierra:** Lunes

**DOLAREA  
JATETXEA****BEASAIN**NAFARROA ETORBIDEA, 57  
TEL. 943 88 98 88  
[www.hoteldolarea.com](http://www.hoteldolarea.com)**COCINA COMPROMETIDA CON  
LOS PRODUCTOS DEL GOIERRI**

El restaurante del **primer hotel de cuatro estrellas** del Goierri ofrece una cocina en la que la excelencia, producto, mercado, variedad y dinamismo son las características principales de las diferentes propuestas, con una gran cantidad de **platos basados en productos de temporada y del Goierri**. Se elaboran, además, menús infantiles, menús de empresa, menús para alérgicos, platos ecológicos y menús para vegetarianos o veganos. **Smart Menú** (martes a viernes): 20€ (Bebida incluida). **Menú fin de Semana:** 35€ (Bebida y café incluidos). **Menú cena** (lunes a viernes): entre 12 € y 18,90 € (Bebida y café incluidos). **Menus de grupo** desde 35€. **Tarjetas:** Todas. Excelente carta de vinos y Cavas.

**KATTALIN  
ERRETEGIA****BEASAIN**KATEA, 4 (FRENTE AL  
POLIDEPORTIVO)  
TEL. 943 88 92 52  
[www.kattalin.com](http://www.kattalin.com)**PASIÓN POR  
LA BUENA CARNE**

El origen de la carne es sagrado en Kattalin. No en vano, **la gran especialidad de este acogedor restaurante son las CHULETAS**, con mayúsculas. Chuletas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables piquillos confitados. Este arte le hizo ganar el **Campeonato de Euskal Herria de parrilleros de 2013**. Y para completar la oferta, **especialidades tradicionales** y de temporada como los auténticos Espárragos de Navarra, la Ensalada templada de almejas y gambas, el Revuelto de zizas, o los fresquísimos Pescados a la parrilla (cogote, sapo, rodaballo, besugo...). Todo ello, acompañado de una de las cartas de vino más completas de los alrededores. **Carta:** 40€ **Tarjetas:** Todas.

**ORIENT BERRI****BEASAIN**NAFARROA ETORBIDEA 4  
TF. 943 08 78 02**VIAJE GASTRONÓMICO  
AL EQUILIBRIO**

Bar dirigido por **Haritz Urretabizkaia**, tras pasar 10 años al frente de **Aramako Ostatau**, en su pueblo natal, con muchos guiños a la cocina equilibrada, con toques vegetarianos, pintxos veganos y toques internacionales. Orient Berri abre sus puertas todos los días a 9 de la mañana ofreciendo pintxos fríos en barra y **pintxos de cocina** (Ventresca a la plancha, Secreto ibérico, Txipirones a la plancha...) así como burritos de pollo y verduras o de carne picada, raciones como Ajoarriero o Pollo al oriental, con verduras y almendras... Destacan también las generosas tostas o ensaladas como la Ensalada Orient Berri que va variando por temporada. **Plato del día:** 9 euros, bebida aparte. Imprescindible degustar su **cóctel de txakoli**.

**LASA****PRECIOSOS SALONES PARA BODAS  
Y GASTRONOMÍA REMARCABLE****BERGARA**PALACIO OZAETA  
(ZUBIAURRE, 35)  
TEL. 943 76 10 55  
[www.restaurantelasa.es](http://www.restaurantelasa.es)

Ubicado en el imponente Palacio Ozaeta, declarado monumento nacional, el restaurante Lasa es toda una institución en Bergara y la comarca del Alto Deba. Este histórico local es el **escenario ideal para la celebración de bodas, con un amplio salón comunicado con sus preciosos jardines mediante cristalerías corredizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho, Pichón relleno de hígado de pato y trufa, Papillote de hongos con trufas, Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso, Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaína,

Ahumados caseros, Lenguado relleno de mousse de gambas, Hígado de pato caliente con garbanzos y hongos, Laminado de rabo y berenjenas, Ciervo braseado con puré de castañas, manzana y jalea de grosellas, Bizcocho caliente de arroz con leche con helado de canela... Lasa cuenta con un amplio aparcamiento, dos comedores para grupos y empresas y un salón para reuniones de empresa convenientemente equipado con sistema wi-fi. Llama también la atención su completa bodega.

**Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 30€ + IVA **Menú especial:** 36€ **Menú degustación Debagoiena:** 55€ (Para mesa completa, bebida no incluida, IVA incluido) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

**URGAIN****LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO****DEBA**HONDARTZA, 5  
TEL. 943 19 11 01  
943 19 20 48  
[www.urgain.net](http://www.urgain.net)

**Xabier Osa** dirige este restaurante especializado en **pescados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen vetada la entrada los productos congelados o de piscifactoría. Las elaboraciones son caseras y las carnes provienen al **100% de Euskal Herria**. Destacan los Pescados a la parrilla (Rodaballo, Besugo...), los Mariscos y especialidades como Foie de la casa, Carpaccio de buey, Ensalada de marisco, Panaché de verduras, Chuletón a la parrilla, Biscuit de higos con salsa de nueces... En su cafetería, podemos disfrutar de pintxos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas Rabas. **Carta:** 70-90€ **Menús degustación:** 45, 60 y 70€ **Menú (servido en el bar):** 19€ (Fin semana: 26€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

**BELAUSTEGI  
BASERRIA****DONDE EL TIEMPO DESCANSA...  
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN****ELGOIBAR**ALTO DE SAN MIGUEL  
(CTRA. ELGOIBAR-MARKINA)  
TEL. 943 74 31 02  
[www.belaustegi.com](http://www.belaustegi.com)

Rodeado de bellos y bucólicos paisajes, Belaustegi, el caserío natal de **Josu Muguerza** es un lugar para el disfrute, para acudir en pareja o pequeños grupos y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta es tradicional con pincladas de autor y toques internacionales: Ensalada templada de chipotes, Terrina de foie casero con módena y comotas, Surtido de crujientes orientales, Pescados del día, Cochinillo confitado en su jugo... Belaustegi acoge **bodas de hasta 115 personas**, y cuenta con una atractiva jaima veraniega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 12€ (En terraza: 14€). **Menú degustación:** 37,50€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

**AGIRRE ETXEA**RESTAURANTE DE DIARIO  
Y MENÚS A LA PARRILLA**EZKIO**B<sup>a</sup> STA LUCÍA, 50  
943 72 29 86

**Juanjo Martínez de Rituerto** dirige este mítico restaurante dotado de parking, terraza, columpios, dos comedores, bar y sidrería. Agirretxea abre a **las 8:00 de la mañana** y cierra a las 21:00 salvo los viernes y sábados, que ofrece cenas. Agirretxea cuenta, además, con una **zona de sidrería con txotx de Sidra Bereziartua** en la que se ofrece menú de sidrería. La **cocina es eminentemente casera** con una importante presencia de los **platos de cuchara y platos de casquería casera** (callos, morro, manitas...) y no faltarán la Costilla de ternera al horno, la Txuleta de viejo y los **Pescados de mercado a la parrilla de carbón**. **Carta:** 25€ **Menú del día:** 11€ (**Sábado:** 19€ **Domingo:** 23€). También ofrece **menús de parrilla** a 28 y 36 euros.

**SANSONATEGI**ESPECIALIZADOS  
EN CELEBRACIONES**HERNANI**MARTINDEGI AUZOA, 13  
TEL. 943 33 15 72  
[www.sansonategi.com](http://www.sansonategi.com)

En Sansonategi están dispuestos a dejarse la piel para que los usuarios disfruten de su celebración, con posibilidades desde lanzaderas para los invitados, hasta fuegos artificiales gratis en bodas a partir de 80 personas, fiestas con música y barra libre... **El restaurante abre los mediodías de sábados y domingos**, ideal para familias y grupos. **Aritz Ansoa y Libe Salaberri** ofrecen una cocina tradicional con toques actuales, en la que se ofrecen **8 menús para grupos**, entre 27,50 y 59,50 euros, diseñados para que cada cual encuentre el más adecuado. Ahora, además, se ofrece cordero asado al burduntzi. (Más información en su Facebook y en su Web). **Carta:** 30€ **Menú fin de semana:** 25€ Parking. Acceso minusválidos. Parque infantil.

**ARRAUN ETXEA**ESPECIALISTAS  
EN PARRILLADAS**HONDARRIBIA**MOLLA IBILBIDEA, 5  
TEL. 943 64 49 39  
[www.araunetxea.com](http://www.araunetxea.com)

**Xabier Aguirre** dirige este restaurante dotado de un acogedor comedor en el que se ofrece una **cocina marinera y tradicional de temporada**. Los mariscos y los pescados son los reyes de una oferta en la que destacan la Degustación de marisco cocido y la Parrillada de pescado y marisco. En su terraza, destaca su variedad de mejillones (20 tipos), y los txipirones (6 tipos). Especialidades: Ensalada templada de txipironitos; Lasaña de marisco; Bacalao al pil-pil; Txipirones de anzuelo a la plancha; Rabo de vaca estofado; Torrija de brioche caramelizada. **Carta:** 40€ **Parrillada:** 54,50€ **Degustación de marisco:** 43,50€ (Ambas con sopa de pescado, postre, pan y vino e IVA incluido) **Menús en comedor:** Entre 30 y 70€ **Cierra:** Miércoles

**ARRAUNLARRI  
BERRI**COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA  
DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR**HONDARRIBIA**PASEO DE BUTRÓN, 3  
TEL. 943 57 85 19  
[www.araunlarriberrri.com](http://www.araunlarriberrri.com)

**Aitor Amutxastegi y Jon Couso Apeztegia**, jóvenes de densa trayectoria, dirigen este precioso restaurante en pleno "frente de mar" en el que ofrecen su versión de platos ancestrales de nuestra gastronomía, mantienen elaboraciones clásicas de parrilla y **experimentan en su propio estilo culinario**. Recomendaciones: Salmón ahumado y marinado; Arroz caldoso de lapas y almejas; Garbure de Ravel (sopa de hortalizas y carne); Cordero lechal crujiente a la vasca; Cochinillo con quinoa y relish de cítricos; Lengudo del Cantábrico a la brasa con bigigarrí y panaderas; Txuleta a la parrilla. Torrija de brioche; **Carta:** 40€ **Menú Sustraiak:** 18€ **Menú degustación:** 50€ **Cierra:** Noches de domingo a jueves. **Elegido "Best dining experience 2019" por la revista LUX Magazine.**

## LAIA ERRETEGIA

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA



Las **carnes y pescados a la parrilla, y las chuletas con maduración extrema** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería que en 2016 cumplió **10 años** dirigido por los jóvenes hermanos **Arantxa y Jon Ayala**. En su comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar Antxoas artesanas, Carpaccio de txuleta con helado de queso; Vieiras asadas a la parrilla, Besugo a la parrilla, Txuleta de viejo Dry Age (con maduración extrema), Quesos del país... Los amantes del vino se maravillarán con su **flamante y amplia cava climatizada**. **Carta:** 50-60€ **Cierra:** Noches de domingo a jueves (excepto verano). Abierto a partir de las 13:00 h. Amplio parking.

## HONDARRIBIA

BARRIO ARKOLLA, 33  
TEL. 943 64 63 09  
[www.laiaerretegia.com](http://www.laiaerretegia.com)

## ITZIAR

ARRIOLA AUZOA  
TEL. 943 19 11 37  
615 73 94 32  
[www.sakabaserria.com](http://www.sakabaserria.com)

## PERLAKUA-SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO... Y CAPEAS



Perlakua tiene un encanto especial. Regentado por la familia Arrizabalaga Carrasco, que sigue, de la mano de Asier Arrizabalaga, enviando toros a los festejos de toda Euskal Herria y organizando **capeas para los clientes** (despedidas, fiestas...) en la plaza del propio restaurante. Rodeado de bellos paisajes, en Perlakua podemos degustar el Guisote de toro, y platos como Ensalada templada de gambas y gulas, Revuelto de hongos, Alubias, Pescados a la parrilla, Chuletón... y **por encargo, Cordero y Cochinito asado**. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 22€ (Bebida aparte) **Menús para grupos con capea** (A partir de 10 personas): 35€ (Café e IVA incluido) **Parrillada de marisco (por encargo):** 45€ (Para 2 personas).

## TXITXARDIN (CASA HUMADA)

BRASA Y TRADICIÓN DE LA MANO DE SERGIO HUMADA



Tras 12 años ausente, 6 de ellos como jefe de cocina del restaurante barcelonés Via Véneto (1 estrella Michelin), **Sergio Humada** regresa a su tierra natal para hacerse con el antiguo Txitxardin Beltza, reconvertido en asador tradicional donde **combina la cocina popular vasca con platos de la cocina canónica francesa**. Así, podemos encontrar desde un impecable Bacalao al pil-pil hasta una Poularda Demi-duil, así como platos de caza, guisos, Mariscos a la parrilla, Cordero churro al horno... en la primavera de 2020, además, la planta superior acogerá el restaurante gastronómico Shuma, donde Sergio practicará su cocina más personal. **Carta:** A partir de 40€ **Menú ejecutivo:** 22€ **Menú tradición:** 45€ **Menú "a jugar":** 90€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a martes.

## LASARTE-ORIA

ORIA ETORBIDEA, 12  
TEL. 943 04 62 97  
[www.casahumada.com](http://www.casahumada.com)

## MAITTE

COMIDA PARA LLEVAR ELABORADA CON CARIÑO

## LAZKAO

ELOSEGI 22  
TEL. 943 08 76 74  
[www.maitte.es](http://www.maitte.es)

MAITTE  
EST. 2008  
eraman eta gozatu

Maitte es un precioso establecimiento que **combina la venta de productos precocinados con una acogedora cafetería** en la que podemos disfrutar desde primera hora de la mañana de **sanos y energéticos desayunos elaborados con productos naturales** como leche y yogures de caseería, cereales, productos integrales... También consumir las especialidades de la casa, u optar por el **Menú del día para llevar** (9€). La cocina de Maitte es casera y elaborada con cariño, con especialidades como Tortilla de patatas, Fritos de todo tipo, Albóndigas, Callos, Rabo en salsa, Txipirones tinta o plancha, Ajoarriero, Bacalao al estilo Maitte, Tarta de manzana, Pantxineta... **Horario:** Lunes a sábado: 07:30-14:30 y 16:30-20:30. **Cierra:** Domingos

## AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES  
Y GRAN COCINA

### LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1  
TEL. 943 73 13 87



Azpikoetxea ofrece **una de las barras de pintxos más espectaculares de Gipuzkoa** con pintxos creados por **Juanjo Intxausti** como Bacalao al pil-pil con hongos, Crepe salado de setas puerros y gambas, Foie con Ibérico, Foie a la plancha, Manitas de ministro, Bacalao de sidrería, Oreja con romesco, Tournedó con foie, puré de manzana y coulis de mango, Presa ibérica con reducción de salsa, etc... Pasando al restaurante, podemos degustar la Merluza en todas sus formas, Ensaladas templadas variadas, Txipirones Pelayo, Foie a la plancha con tres salsas, Revuelto de txipirón con su tinta, Costilla de vacuno confitada... **Carta:** 25 - 40€ **Menú día:** 12€ **Menú fin de semana:** 22 € **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos noche y lunes todo el día.

## ELORTEGI

EL SABOR DE LA TRADICIÓN

### LEZO

ALTO GAINTZURIZKETA  
TEL. 943 52 54 41



Situado entre Lezo y el alto de Gaintzurizketa, en la falda del monte Jaizkibel, Elortegi es un sencillo asador que conserva **el encanto de los merenderos de antaño**, no sólo por el precioso paraje en el que se halla enclavado, sino también por su **tradicional propuesta gastronómica** en la que destacan las exquisitas Chuletas a la parrilla, así como el Rape o el Cogote a la brasa. Otras recomendaciones del local son la Costilla de ternera a la brasa, la Sopa de pescado o los Postres caseros. Elortegi cuenta con un amplio aparcamiento, así como con un espacio ideal para juegos infantiles. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 11€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Jueves todo el día.

## MUTILOAKO OSTATUA

JUVENTUD Y PASIÓN POR LA  
COCINA DE MERCADO

### MUTILOA

HERRIKO PLAZA  
TEL. 943 80 11 66  
@mutiloakoosta



El gasteiztarra **Iñaki Telleria** oficia desde hace dos años en solitario en el Ostatu de Mutiloa tras haberse graduado en la **primera promoción del Basque Culinary Center**. Los martes, miércoles y viernes visita personalmente a primera hora los mercados de Beasain y Ordizia, y elabora el menú en función de lo que le ofrecen en ellos, lo que encuentra en la carnicería de Olano o lo que le trae la marea desde Pasaia y Ondarru. De martes a viernes, Iñaki ofrece un **menú degustación del día a 20 euros** (5 platos y bebida) y para los valientes, de martes a domingo, un **menú degustación "de mercado" a 38** (7 platos y bebida aparte) en el que el comensal no sabe qué va a comer. Los fines de semana, además del menú de mercado, cuenta con una **Carta de temporada** a 35-45€ **Cierra:** lunes. **Cenas:** Sólo los viernes.



**GURUTZE-BERRI****GRAN RESTAURANTE FAMILIAR Y  
HOTEL A LOS PIES DE PEÑAS DE AIA****OIARTZUN**PLAZA BIZARDIA, 7.  
(CTRA OIARTZUN-IRUN)  
TEL. 943 49 06 25  
www.gurutzeberri.com

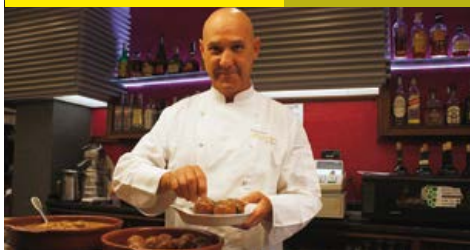
Hotel Restaurante familiar en un precioso entorno, fundado en 1969 por los actuales propietarios. **Xabier Zapirain** ofrece una cocina clásica suculenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando toques internacionales adquiridos en sus múltiples viajes: Terrina de pato salvaje, Ensalada de perdiz en escabeche con foie, Salteado de mollejas y hongos, Kokotxas al pil-pil, Moussaka a la egipcia... **La temporada de la caza es una fiesta en Gurutze-Berri** con excelentes platos de Ciervo, Jabalí, Liebre... Su **carta de vinos** enloquecerá a los amantes de los grandes caldos con añadas de 1925, 1952... a precios excepcionales. Hotel de 36 habitaciones a muy buen precio. **Menú:** 12,50€ **Carta:** 45 - 50€ Parking propio. **Cierra:** Lunes.

**ETXE AUNDI****COCINA TRADICIONAL, MENÚS Y  
GRANDES SALONES PARA BODAS****OÑATI**TORRE AUZO, 9  
TEL. 943 78 19 56  
www.etxeauandi.com

Hotel-restaurante que cumple en 2018 30 años, sito en una **casa palaciega del s. XIII**. Ideal para bodas y acontecimientos, cuenta con **dos grandes comedores para 100 y 220 comensales** y una preciosa terraza, en la que pueden celebrarse cócteles y bodas. En su comedor podemos disfrutar de la mejor **cocina tradicional vasca** con platos actualizados y tan representativos de la misma como Ensalada Itsasur, Ensalada de pulpo; Volován de hongos; Taco de bacalao con piperrada; Solomillo al foie con salsa de uvas... y postres caseros como su aclamada Tarta de queso. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12€ **Menú especial:** 28€ **Menús grupos:** Desde 25€ **Habitación doble:** Desde 54€ (con desayuno) **Cierra:** Domingo noche.

**ZEZILIONEA****COCINA DE MERCADO  
Y SABOR FAMILIAR****OLABERRIA**HERRIKO PLAZA, Z/G  
TEL. 943 88 58 29

El producto es el rey de la carta en este restaurante familiar dirigido por **Izaro y Ugutz Rubio** bajo el asesoramiento de su padre, **Juan Rubio**. Destacan las verduras de temporada, los hongos al horno y las carnes y pescados a la parrilla. **La carta de vinos**, actualizada continuamente por Ugutz es sencillamente espectacular. Especialidades: Verduritas salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco, Ensalada templada de la casa, Ensalada de bogavante, Kokotxas de bacalao a la plancha, Pescado del día a la parrilla, Solomillo al Oporto con foie, Chuleta de viejo a la parrilla... **Carta:** 40-50€ **Menú de empresa:** 35€ **Tarjetas:** Todas exc. AMEX. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Amplio aparcamiento

**MARTÍNEZ****EXCELENTE COCINA TRADICIONAL  
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA****ORDIZIA**SANTA MARIA, 10  
TEL. 943 88 06 41  
www.martinez1890.com

El Martínez se ha consolidado como **"el restaurante del mercado de Ordizia"**. Su proximidad física al mismo, y la filosofía de su chef, Xabier Martínez, tendente a realizar una **cocina de estación**, hace que cada vez sea mayor la simbiosis entre el centenario mercado y el veterano restaurante. Ordizia necesitaba la iniciativa de un cocinero comprometido con su mercado y ha sido un hijo de la villa quien ha recogido el guante. En su carta encontraremos, en función del mes, platos como Ensalada de tomate y ventresca, Begihaundi tinta con hongos, Solomillo de bonito al horno con piparras, Callos caseros, Cordero a baja temperatura en su jugo... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12€ **Menú de fin de semana:** 35€. **Cierra:** Lunes

**MUÑOZ****PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS  
CONCERTADAS PARA GRUPOS****ORDIZIA**PELOTA VASCA, 3  
TEL. 943 08 58 24

Elisabeth y Ruth Martín Gimeno dirigen este local en el que llama la atención su **gran variedad de pintxos y cazuelitas**: Albóndigas caseras, Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Carne guisada, Txipirones tinta, Callos... Destacan también el menú del día y el **especial a 18 euros** con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de gulas, Txipirones a plancha, Entrecot, Solomillo de ternera, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Bacalao en piperrada, Chuletillas de cordero... **Menú del día**: 8,90€ **Menú de fin de semana**: 18,90€. Se preparan comidas para cuadrillas, despedidas, cumpleaños... Además, cuenta con platos combinados, hamburguesas con pan recién horneado y bokatas.

**ORENDAINGO  
OSTATUA****25 AÑOS DE AUTENTICIDAD****ORENDAIN**ERROSARIO PLAZA  
TEL. 943 65 30 48

Dirigido desde hace 25 años por **Paulo Garaialde y Enkarni Garmendia**, mantiene el sabor de lo auténtico en el precioso pueblo de Orendain. Su cocina tradicional se elabora con **género adquirido en mercados y caseríos**, con especialidades como Ensalada templada de gulas y gambas, Alubias, Manitas rebozadas, Bacalao con tomate o pimientos, Lengua, Txuleta, Postres caseros... Los domingos hay Paella, y se preparan pescados por encargo. En temporada, hay Cordero, especialidad de la casa. Es este un local ideal para **celebraciones hasta 40 personas**. También ideal para reuniones con niños, puesto que en el exterior hay un hermoso parque, columpios y un frontón. **Carta**: 25€ **Menú del día**: 11€ (12€ con café) **Cierra**: Miércoles

**KUKO****INNOVACIÓN Y  
FIDELIDAD AL PRODUCTO****ORMAIZTEGI**BERJALDEGI PLAZA  
TEL. 943 88 28 93

Escondido en Ormaiztegi, Kuko se ha afianzado como uno de los restaurantes más interesantes del Goierri. Recogido, íntimo, coqueto, su comedor resulta ideal tanto para una cita romántica como para una comida de negocios. **Iker Markinez** en los fogones y **Sandra Aparicio** en el comedor, deleitan a sus clientes con platos tradicionales elaborados con mimo y pequeños toques innovadores. No faltan los **productos de temporada**, que varían en función de la estación, como los Hongos salteados con txipirones, Hongos salteados, Morcilla con pencas de la huerta, Pulpo cocido a la plancha con pimientos... **Menú del día**: 25€. **Menú de gustación**: 38€ (bebida aparte) **Menús para empresas**: Consultar **Carta**: 40€. **Cierra**: Sábados mediodía y domingos.

**ARTZABAL****MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y  
COCINA TRADICIONAL****USURBIL**PUNTAPAX KALEA, 8  
TEL. 943 36 91 39  
[www.artzabaijatexea.com](http://www.artzabaijatexea.com)

Acogedor bar-restaurante en el interior de un precioso caserío del s. XIX, a 5 minutos a pie del centro de Usurbil, dirigido por **Igor Gorriti**, cocinero usurbildarra que practica una cocina tradicional con ligeros toques propios, siguiendo los criterios Kilómetro 0. En especialidades destacan la Ensalada Artzabal o la de Queso de cabra, Patatas en tres salsas, Txipirones plancha, Magret de pato, Pollo lumagorri asado, Postres caseros... así como **hamburguesas, raciones, pintxos, platos combinados y bocadillos**. Extenso parque ante el restaurante provisto de columpios, frontón y una atractiva tiroлина. **Carta**: 10-20€. **Menú del día**: 10,60€. **Menú fin de semana**: 22,90€. **Menú infantil**: 7,90€. **Menús grupos**: Entre 14 y 36 €.

## AMA

ETXEAN, ETXEAN BEZALA  
(EN CASA, COMO EN CASA)

## TOLOSA

AROSTEGIETA, 13 (ALDE  
ZAHARRA-CASCO VIEJO)  
608 913 294 - 600 727 802  
www.amataberna.net



Dos jóvenes cocineros con las ideas muy claras, **Javi Rivero y Gorka Rico**, conforman AMA, un espacio gastronómico recientemente ampliado en el que pretenden "cocinar como una madre lo haría para sus hijos". Así, la tradición manda en Ama, conformando **una cocina de carácter en la que los fondos, las salsas y el tiempo de elaboración cobran una importancia especial**, ofreciendo una medida mezcla entre tradición y modernidad siguiendo un respeto escrupuloso al **producto local y de temporada**. La oferta de AMA, se resume en **pintxos y raciones**: Pulpo Manuela, Arroz de carabineros y gambas, Oreja de cerdo y su guiso...y **productos "fuera de carta"** que cambian cada día en función de la época y el mercado. **Cierra**: Lunes y martes.

## BOTARRI

INTERESANTES MENÚS  
Y COCINA A LA PARRILLA

## TOLOSA

ORIA 2, BAJO  
(BAJO EL HOTEL ORIA)  
TEL. 943 65 49 21



**Txemari Esteban** dirige este restaurante con la andoaindarrá **Leire Etxezarreta**, campeona de Gipuzkoa de parrilla. **La parrilla, de hecho, se enciende todos los días** y el cuidado menú siempre incluye algún plato a la brasa. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo, Embutidos de Guisuelo, Gambas de Huelva al horno, Codigo de cerdo confitado...

**Menú del día (Mediodía y noche)**: 15 € + IVA - **Sábados**: 28 € + IVA - **Menú degustación Ana Mari**: 34 € + IVA con solomillo / 36 € + IVA con chuleta (Pan y bebida incluido). **Menú infantil**: 8,50 € (IVA incluido). **Menús de celebraciones** desde 30 € + IVA. Acceso para minusválidos. **Cierra**: Domingos tarde-noche.

## LAZKAO ETXE

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE  
EN PLENA NATURALEZA

## ZALDIBIA

AIESTARAN ERREKA.  
LAZKAO-ETXE BASERRIA  
TEL. 943 88 00 44  
615 74 59 24



Con un curriculum en el que destacan restaurantes como Zuberroa, Urepel, Tubal o Matteo, Eneko Azurmendi ofrece en el precioso comedor de su caserío natal una **cocina tradicional con pequeños toques innovadores basada en el producto de temporada** con platos como las Manitas rellenas de hongos, las Verduritas del tiempo con setas salteadas, la Merluza confitada a baja temperatura con txipirones salteados, las Carrilleras al vino tinto, el Soufflé de chocolate o la solicitada Tarta de queso Idiazabal. Lazkao-Etxe, situado en plena naturaleza en la carretera entre Zaldibia y Arkaka, es también un precioso agroturismo con 6 habitaciones decoradas a capricho y un apartamento **Carta**: 35-40€ Abierto los fines de semana (Cierra domingo tarde).

ZERAINGO  
OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA  
FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

## ZERAIN

UDALETXEKO PLAZA  
TEL. 943 80 17 99  
Facebook: Zeraingo Ostatu  
Berria Aiert Izagirre



El segurararra **Aiert Izagirre**, conocido en la comarca por la labor realizada en el Mugika de Lierna así como en restaurantes como el Branka de Donostia en la etapa de Pablo Loureiro, se ha hecho cargo de este precioso ostatu renovando y mejorando sus instalaciones y su decoración con un gusto exquisito. Su cocina se basa en la **tradicción, siempre acompañada de un toque personal**, y en el empleo de productos de temporada adquiridos en los alrededores. Fritos caseros; Almejas a la plancha; Micuit casero; Kokotxas de bacalao a la plancha; Cordero de leche con patatas panadera; Carrilleras de ternera; Torrija caramelizada... **Carta**: 35-40€ **Menú del día**: 13,50€ **Menú fin de semana**: 30€ **Tarjetas**: Todas. **Cierra**: Domingo noche y lunes.



## ARANETA ERRETEGIA

PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA EN UN ENTORNO NATURAL

## ZESTOA

CARRETERA DE ZESTOA A AIZARNAZABAL - ZESTOA  
TEL. 943 14 80 92  
626 869 231



Entre Zestoa y Aizarnazabal, en una preciosa casa construida por él mismo, **Joseba Odriozola, campeón de parrilla de Euskal Herria 2019, trabaja con maestría sus fuegos** en los que se asan sin descanso excelentes Chuletas y Pescados frescos, así como Cordero al Burduntzi por encargo. En su carta destacan las **Ensaladas** como la de salpicón de bogavante y pulpo, los Mariscos y Raciones como Txangurro al horno, Ostras grandes, Pulpo gallega, Lomo Euskal Txerri, Jamón de bodega... También cuenta con **sugerencias de temporada** como Alcahofas a la parrilla, Revuelto de zizas u hongos... En su **extensa bodega** apenas se cargan los vinos y rotan continuamente. Ambiente familiar y cercano. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 10€

## ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECONDITO Y ENCANTADOR

## ZUMARRAGA

Bº ETXEBERRI, S/N  
TEL. 943 72 12 11  
[www.etxeberrri.com](http://www.etxeberrri.com)



Etxeberrri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa, dirigido desde hace **más de 100 años** por la familia Zubizarreta y destacado por ofrecer una **cocina de temporada con los productos de siempre**. La cocina, dirigida por **Bixente Egiguren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como Ensalada templada de rabo con reineta caramelizada y sidra, Huevos Perigord, Lenguado a la Meuniere, Corzo a la austriaca, Tatín de manzana reineta... así como sugerencias de temporada. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Goikoetxea** y una cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. Etxeberrri acoge bodas en sus preciosos salones con capacidad hasta 300 invitados. **Carta:** 60€ **Menú del día:** 20€+IVA. **Cierra:** Domingos noche

## BAI BIDEA JATETXEA

COCINA DE PRODUCTO EN PLENO CENTRO DE ZUMAIA

## ZUMAIA

EUSEBIO GURRUTXAGA, 6  
TEL. 943 86 02 75  
[@zumaia\\_baibidea](https://www.instagram.com/zumaia_baibidea)



**Yuli Aparicio y Cristian González** dirigen este céntrico, luminoso y acogedor restaurante. Los pescados y carnes a la parrilla se cuidan especialmente, aunque la **cocina de producto con toques de autor** de este joven chef abarca todos los campos y cuida en todos ellos la calidad del género. En su carta sobresalen platos como Pulpo a la plancha, patatas y toque canario, Presa ibérica con puré de tubérculos, y sugerencias del fin de semana como Gambas a la plancha; Almejas en salsa; Merluza en salsa o a la parrilla; Rape a la parrilla y una **remarcable Chuleta de vaca vieja**. También se prepara cualquier pescado por encargo. **Carta:** 35-45 € **Menú del día:** 12 € (13 € en terraza) **Cierra:** Miércoles todo el día y noches de domingo a miércoles.

## BEHEKO PLAZA

PESCADOS Y CARNES A LA PARRILLA Y COCINA INTERNACIONAL

## ZUMAIA

EUSEBIO GURRUTXAGA  
TEL. 943 86 17 00  
688 658 240  
[www.behekoplaza.com](http://www.behekoplaza.com)



Andoni Txintxilla dirige este establecimiento dotado de parrilla de carbón en la que se asan, día a día, pescados frescos y buenas piezas de carne. Formado en Aiala, la escuela de Karlos Argiñano, Andoni ofrece buenas carnes y pescados a la parrilla y especialidades internacionales como Entrécua asada a la brasa con puré de apionabo; Risotto de Parmigiano Regiano; Pizzas artesanas... Sin olvidar el producto y la tradición con platos como Rape negro a la parrilla; Pulpo Km. 0 a la parrilla; Gambas frescas; Arroces y Risottos; Cochinitillo confitado o asado a baja temperatura... cuidando al máximo la filosofía Slow Food y Kilómetro 0. **Carta:** 30-40 € **Menú del día:** 12 € **Menú de fin de semana:** 23€. **Menú Txuleta:** 29€. **Menú Flysch:** 34€.

**AKARI****EL NUEVO HOGAR DE  
HITOSHI Y AKARI KARUBE****DONOSTIA**  
C/ AMARA, 14  
(JUNTO A LA PLAZA EASO)  
TEL. 943 21 11 38

Tras dirigir de manera modélica y durante más de una década el Txubillo de El Antiguo, **Hitoshi Karube y Akari Yoshida**, ambos formados en la Escuela de Cocina de Luis Irizar, han abierto un nuevo espacio en Amara, más amplio, dotado de cocina a la vista y una atractiva terraza, donde siguen ofreciendo su **cocina de fusión vasco-japonesa**. Entre sus platos destaca el Tatakí de atún o de bonito, la Tempura de verduras variadas, el Pescado del día con salsa de pimienta japonesa, la Degustación de sushi, la Presa de cerdo ibérico con salsa de miso... También ofrecen Plato del día y **pintxos** de fusión vasco-japonesa. **Precio medio de carta:** 35-45 € **Plato del día:** 9,00 € **Cierra:** Domingos por la noche y lunes todo el día

**DONOSTIA****ALL I OLI****CALÇOTADAS EN UN AUTÉNTICO  
RESTAURANTE CATALÁN**OKENDOTEGI, 2  
(MARTUTENE)  
TEL. 943 46 02 96  
[www.alliolidonosti.com](http://www.alliolidonosti.com)

Ya están disponibles los auténticos **Calçots de Valls en el All i Oli**, a **20 metros del apeadero de Renfe de Martutene**. Dirigido por **César Barrera y Arantxa Mendioroz**, All i Oli ofrece una cocina sencilla y sabrosa con especialidades como Escalivada; Esqueixada; Caracoles a la Ilauna; Parrillada de carnes o de verduras; Arroces de montaña; Crema catalana... Hasta finales de abril, no hay que perderse su **Menú de calçotada** (aperitivo, pa amb t-maca, calçots a la brasa, butifarra, crema catalana, vino y copa de Cava). **Menú del día:** 20€ (día y noche, salvo viernes noche) **Menú calçotada:** 35 € (Bebida, Café e IVA incluido). **Menú degustación:** 28€ (Bebida, Café e IVA incluido). **Cierra:** Noches de domingo a miércoles y lunes todo el día. **Tarjetas:** Visa y Mastercard.

**ARAETA****RESTAURANTE Y SIDRERÍA EN  
UN SORPRENDENTE ESPACIO****DONOSTIA**BERRIDI BIDEA, 22  
(ZUBIETA)  
TEL. 943 36 20 49  
[www.araeta.com](http://www.araeta.com)

**Auténtica "Tolere Sagardotegia" que elabora su propia sidra con manzana propia** dentro de la nueva D.O. "Euskal Sagardoa". Araeta ofrece una cuidada cocina tradicional actualizada con una interesante carta: Rodaballo o Pulpo a la brasa, Fritos caseros, Parrillada de verduras con romesco, Carabínero plancha, Arroz negro de txipirón con alioli, Carrilleras con emulsión de patata, Chuletón a la parrilla, Postres y Tartas caseras... Cuenta con un **horno de leña al estilo de Aranda en el que todos los fines de semana se asan cochinitillos, lechazos de Castilla y pollo Lumagorri**. **Menú del día:** 17,50€ **Menú fin de semana:** 31€ **Menú sidrería:** 38,50€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de lunes a miércoles. Amplio aparcamiento y comedores ideales para bodas y celebraciones.

**DONOSTIA****ARATZ****TRADICIÓN Y MODERNIDAD**IGARA BIDEA 15  
(IBAETA)  
TEL. 943 21 92 04  
[www.restaurantearatz.com](http://www.restaurantearatz.com)

Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 25 años ofreciendo **lo mejor de la cocina tradicional vasca**, con toques actuales y una fijación por el buen producto de temporada. En sus dos comedores puede degustarse su gran especialidad: las **Carnes y pescados a la parrilla** (Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...), y otras exquisiteces como Ensalada templada de langosta, Hongos plancha con foie y salsa agri dulce, Kokotxas en salsa o rebozadas, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Sorbete de café al ron... Su cava atesora cientos de referencias de **grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar y su terraza cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 35€ **Menú del día:** 11€

**BERA-BERA****COCINA TRADICIONAL Y NUEVOS  
AIRES EN EL PALACIO DE AIETE****DONOSTIA**GOIKO GALTZARA BERRI, 27  
(HOTEL PALACIO DE  
AIETE)  
TEL. 943 22 42 60

Restaurante dirigido por **Javier Penas** en la cocina e **Izaskun Gurrutxaga** en la sala, pareja que da un toque de cariño y cercanía al comedor del hotel Palacio de Aiete (\*\*\*\*), haciéndolo muy atractivo para todo tipo de eventos (bodas hasta 160 personas). Su menú del día (mediodía y noche) y de fin de semana, es una buena opción, aunque también hay que tener muy presente su carta, en la que podemos comer desde una excelente Txuleta a pescados frescos y postres caseros, en los que se valora tanto el producto como la presentación. Bera-Bera dispone, asimismo, de platos aptos para celíacos y vegetarianos. **Menú del día (mediodía y noche): 16,50€ Menú de fin de semana: 27,50€ Buffet desayuno: 13,20€ Cierra: Domingo noche.**

**BERGARA****CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,  
RECIENTEMENTE RENOVADO****DONOSTIA**GENERAL ARTETXE 8,  
ESQUINA BERMINGHAM  
(GROS)  
TEL. 943 27 50 26

Dirigido por Esteban Ortega y Monty Puig-Pei, este multipremiado local es **uno de los bares de pintxos más emblemáticos de Donostia**, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos tientan con sus **clásicos** (Falsa lasagna de antxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberri, Itxaso, Revuelto de antxoas con piquillos...) y las **nuevas incorporaciones** (Bombón de piquillos y natillas, Tambor de verduras con salsa de pesto, Hamburguesa de tomate raf con dátil y bacalao, Gratinado de pisto con hongos...) En el Bergara podemos, asimismo, acomodarnos en sus originales mesas y optar por un tentador **Menú degustación de pintxos** por 30 euros, compuesto de 8 pintxos, postre y bebida.

**CAFÉ 7ETE****DESAYUNOS, RACIONES, PINTXOS  
Y NUEVA OFERTA CULINARIA****DONOSTIA**J. DE BARKAIZTEGI, 13  
(AMARA)  
TEL. 943 46 94 00

Sito frente al Ambulatorio de Amara, se inaugura en 2007. **Desde las 7.30 de la mañana** (sábados a las 9 y domingos a las 10), da de desayunar a sus clientes y, llegada la comida, pueden elegir entre **menú de 12 euros o plato del día**. Especializados en **secreto ibérico**, nos sorprenden con todo tipo de **platos de temporada, ibéricos** (salchichón, chorizo y jamon), **queso Mausitxa, tostadas, hamburguesas... y una amplia carta de vinos y aceites** especiales de Almazara. Repasando la semana, los martes realizan Iberico-Pote, los miércoles Pintxo-Pote y los viernes Pizza-Pote. Llegado el fin de semana, deleitan con un **menú especial de 16 euros** y la posibilidad de realizar menús y eventos a medida, que pueden acabar en **Karaoke**.

**CASA UROLA****IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA,  
PARRILLA Y PINTXOS****DONOSTIA**FERMÍN CALBETÓN, 20  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 943 44 13 71  
[www.casaurolajatetxea.es](http://www.casaurolajatetxea.es)

Dirigido por **Pablo Loureiro Rodil** desde 2012, este clásico de la Parte Vieja ofrece una **cocina tradicional actualizada en la que el producto adquiere una importancia primordial**. La carta se renueva a cada estación, encontrándonos, en función de la estación, platos como Habitas salteadas con alcachofas, yema de huevo y espuma de patata; Alcachofa y cardo navarro a la parrilla con praliné salado de almendra; Kokotxas de merluza a la parrilla; Rodaballo salvaje a la parrilla; En su barra ofrece **pintxos cuidados y creativos**, tanto fijos como de temporada, como "Urola" (Cuchara de salpicón de bogavante); Brocheta de pulpo y papada con sopa de patata; Vieira con crema de ajoblanco y vinagreta de café... **Carta: 50 € Cierra: Martes**

## DONOSTIARRA TASKA

UNA PROPUESTA DIFERENTE  
EN EL CORAZÓN DE LA PARTE VIEJA

**DONOSTIA**  
ENBELTRAN, 5  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 620 45 94 80



A finales de julio de 2019 fue reabierto este **nuevo espacio antiguamente ocupado por la Sidrería Donostiarra**, manteniendo la esencia de la **familia Insausti**, quienes dirigieron durante décadas este local. **Toda la oferta de esta Taska es en frío**, desde los innumerables **pintxos** elaborados de cara al público hasta las interesantes **tablas de quesos** elegidos por el propio cliente, pasando por los **Ibéricos** de calidad, las **gildas** y **brochetas**, los productos en **salazón** de Santoña, los **ahumados** de Barbate, las **ensaladas**, los **carpaccios**, los **bocadillos**... El donostiarra **Iban Santana López** y su pareja, la parisina **Anais Zadikian** cuidan personalmente de que nada falte en este local que sorprende muy gratamente a todo aquel que cruza su umbral.

## DONOSTIA

### EL VASKITO

PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA

LOUIS LUCIEN  
BONAPARTE, 8  
(ERROTABURU)  
TEL. 943 35 87 78



El joven cocinero oriotarra **Iñaki Azkue**, miembro de la tercera promoción del Basque Culinary Center y curtido en las parrillas del Elkano de Getaria, ha abierto junto a su tío, **José Luis Esnal**, el restaurante El Vaskito, en la zona de Errotaburu, bajo las torres de Hacienda. En El Vaskito nos encontraremos con pescados frescos acarreados todos los días de puerto y asados a la parrilla (rodaballo, besugo, cogote...). **platos de temporada, platos a la carta, pintxos, platos combinados, bocadillos y raciones**. El vaskito abre todos los días a las 7 de la mañana con pintxos, desayuno y bollería. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 12,50€ No cierra. **Tarjetas:** Todas.

## EZKURRA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA DE LOS CONTORNOS

## DONOSTIA

MIRACRUZ, 17  
(GROS)  
TEL. 943 27 13 74



La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. Joakin Balda inició la saga familiar y hoy su nieto **Joseba** lleva las riendas. Eso sí, Ezkurra sigue siendo **mundialmente conocido por su ensaladilla rusa**, que se vende a kilos en todos los formatos (pintxo, ración, para llevar...). Otras **recomendaciones:** Risotto de hongos con foie; Bacalao con piperrada; Foie fresco con puré de higos y nueces; Rollito de txipirón con salsa negra; Brocheta de gambas al ajillo; Ajoarriero... Ezkurra también es conocido por su café, proveniente de Casa Paulista, sometido a una mezcla especial que le dota de mayor fuerza y color que el resto de los cafés. Hagan la prueba y pidan un solo. Repetirán. **Carta:** 11-15€ **Menú del día:** 11€ **Menú especial:** 15€

## DONOSTIA

### GASTEIZ

ALUBIAS DE CAMPEONATO

VITORIA - GASTEIZ 12  
(ONDARRETA)  
TEL. 943 21 07 13



Además de su espacioso y luminoso bar y su **atractiva barra de pintxos**, este local cuenta con un **acogedor comedor** donde podrás llevar a cabo cualquier tipo de celebración familiar, comida de trabajo o cena íntima, probando sus nuevas especialidades, la Chuleta a la parrilla, el Pollo de caserío y, sobre todo, las **Alubias, ganadoras de cinco ediciones del campeonato de Alubias de Tolosa**. En su barra, además, podrás disfrutar de sus **pintxos fríos y calientes:** Cocktail de gambas, Buñuelo de marisco, Morro de ternera, Buñuelo de carne picante o marisco, Txistorra en hojaldré, Foie con orejones... así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€. **Menú especial noche:** 18€. **Alubiada:** 18€

## IKAITZ

ESCONDIDO, ÍNTIMO  
Y MUY RECOMENDABLE

## DONOSTIA

PASEO COLÓN 21  
(GROS)  
TEL. 943 29 01 24  
www.restauranteikaitz.com



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Kursaal, este **precioso restaurante, cálido, acogedor y muy discreto**, nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Fico seco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como Rodaballo con su refrito; Ensalada de tomate del país con ventresca hecha en casa; Suprayemas de espárrago sobre muselina de Philadelphia y pétalos de endibia roja; Tostón de cordero o de cochinito asado; Escalera de 3 chocolates con crema de Baileys. **Carta:** 40-45€ Menú del día: **20€ Menú degustación (bebida incluida):** 50€ **Cierra:** Lunes y martes (resto semana, abierto día y noche).

## ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS  
CON MUCHA "CHISPA"

## DONOSTIA

SAN MARTIN, 30  
(CENTRO)  
TEL. 943 42 83 16  
www.bariturrioz.com



En pleno centro, frente a la Catedral, y recién reformado, Iturrioz es un **bar especializado en pintxos y raciones**. Los pintxos se elaboran con **productos de alta calidad**, como el Salmón artesano, elaborado expresamente para el bar. Destaca también los pintxos de Lasaña de Lasaña de antoxa, Taco de pulpo, Bacalao Club Ranero... En raciones sobresalen la Ensalada de tomate con burrata, las Anchoas artesanas de Yurrita, los Hongos con jamón, Callos y morros caseros, Rissotto con crema de quesos, Fideua, Huevos estilo Lucio, la Tosta de Bogavante, las **Tostas** con pan de cristal... En Iturrioz también encontraremos una gran variedad de **Cervezas artesanas locales**, con más de 10 referencias. **Cierra:** Domingo. Terraza aparcada.

## KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR  
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

## DONOSTIA

ENBELTRAN 16, ESQUINA  
C/ MAYOR (PARTE VIEJA)  
TEL. 943 53 75 27  
www.kenjitalakahashi.com



**Kenji Takahashi**, Japonés de Kobe residente desde 2005 en Donostia, dirige el primer Sushi bar de Donostia en la Parte Vieja. Kenji y su equipo ofrecen una gran variedad de platos que mantienen un **perfecto equilibrio entre la cocina tradicional y la moderna**: Sushi, Sashimi, Maki y Nigiri (elaborados con pescado de temporada adquirido en el Mercado de San Martín), Nigiri de buey de Kobe, Tempuras, Yakitori (Brocheta de pollo con puerro), Gyoza (Empanadillas japonesas rellenas de carne o verdura), Ensaladas japonesas, Tartar de atún rojo con cebolletas... Kenji Takahashi es también el responsable del puesto de Sushi y productos japoneses **Kenko Sushi**, sito en el Mercado de San Martín (Ver sección "Placeres gastronómicos")

## ITXAROPENA 1910

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y  
PRODUCTO DE TEMPORADA

## DONOSTIA

ENBELTRAN, 16  
(PARTE VIEJA)  
T. 943 43 62 10



En pleno centro de la Parte Vieja, este histórico bar-restaurant ha sido retomado por el experimentado hostelero local Moha, quien ha llevado a cabo una **vistosa y atractiva reforma** y dirige un joven equipo que ofrece una **cocina de corte tradicional con muchos toques personales** y preparaciones culinarias elaboradas al 100% en el propio local. Arroz con bogavante del país; Parrilla de verduras de temporada; Merluza frita del día; Bonito encebollado; Bacalao al ajovarrio; Sopa de pescado; Kokotxas rebizadas; Papada ibérica con piquillos, Chuleta a la parrilla... **Precio medio carta:** 40€ **Precio medio zona de raciones:** 15-25€ **Menú de Cordero para 2 personas** (Ensalada de tomate, Cordero asado con patatas, Postre casero, Vino o sidra): 44,00€ (Precio por persona: 22€). **No cierra**

## LA MURALLA

COCINA ACTUALIZADA  
EN UN LOCAL ACOGEDOR

### DONOSTIA

ENBELTRAN, 3  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 943 43 35 08



En septiembre de 2016 cumplió 17 años este acogedor local regentado por **M<sup>a</sup> Eugenia Bozal**. Su cocina nos ofrece una **mezcla de tradición e innovación** con platos como Ensalada de antxoas marinadas con tartar de atún escabechado, Taco de bacalao atemperado sobre piperrada y crema suave de ajo, Confit de pato asado con purés variados y salsa de Pedro Ximénez, Torrija caramelizada con helado de avellana... **Carta cerrada:** 28,6€ (Fin de semana: 41,8€ ) **Menú degustación:** 36,3€ (Fin de semana: 44€ ) Los precios incluyen la bebida y el IVA. **Tarjetas:** Todas.

## MAMISTEGI

NUEVA CARTA Y GIRO CONCEPTUAL MANTENIENDO LA CALIDAD

### DONOSTIA

ORIAMENDI  
PASEALEKUA, 12 (AIETE)  
TEL. 943 31 15 70  
www.mamistegi.com



El experimentado **Marcos Castro** dirige este precioso restaurante en el que **la propuesta cambia todas las estaciones**. En su carta encontramos **Platos de Cuchara** como Pochas con carabinero, Arroz con sepia, verduras y ali-oli... y Raciones que en muchos casos pueden ser solicitadas como media ración como Croquetas de cochinilla pibil, Ensalada de Roastbeef con encurtidos, Atún con verduras escabechadas... Destaca su cuidada **carta de vinos y cerveza artesana** y su menú del día en el que muestran su predilección por la cocina internacional. En su barra se sirven atractivos pintxos a partir de las 12 del mediodía (no perderse sus callos) y cuenta con una agradable terraza. **Carta:** 30-40 €. **Menú degustación:** 30 €. **Menú del día:** 16,5€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día.

## ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES

### DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 6  
(CENTRO) TEL. 943 47 09 55  
MANTEROLA, 6  
(CENTRO) TEL. 943 47 08 55



Los restaurantes Oriental y Oriental II, son los únicos locales de Donostia en los que podemos disfrutar de **cuatro tipos de cocina oriental: Vietnamita, Tailandesa, China y Japonesa**.

Abierto el primero hace 18 años, sus responsables son chinos de padres vietnamitas, lo que dota a su cocina de raíces innegables. Sus **especialidades** indiscutibles son el Pato Pekín, el Bogavante fresco con arroz, y el Tofu (de la casa o picante). Otras especialidades: Rollitos vietnamitas, Verduras a la plancha, Langostino Yongbo con salsa oriental, Vieira con espárragos verdes, Ensalada vietnamita, Tartar de atún, Sushi



y Sashimi, Dim Sun (Raviolis al vapor), Pollo Xiang Zi, Sushi (elaborado con pescado ahumado) Brocheta de gambas y calamares...

En Oriental II, además, se ofrece **servicio de cafetería abierto desde las 8 de la mañana** con desayunos, bollería y productos especiales como Bollos integrales, Leche de soja o sus **grandes y deliciosas Tostadas especiales**. La decoración de ambos locales está especialmente cuidada.

**Carta:** 30€ **Menú del día:** 10,70€ **Menú especial:** 25€ **Tarjetas:** Todas menos Am. Express. **No cierra.**

**MUNTO****PINTXOS, PESCADOS DEL CANTÁBRICO Y BUENAS CHULETAS****DONOSTIA**FERMÍN CALBETÓN, 17  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 943 42 60 88

Regentado por la familia Gómez Muñagorri que lo inauguró en 2001, este restaurante ofrece una **cocina tradicional con sus especialidades en Hongos, Pescados del Cantábrico y su Chuletón de viejo a la piedra**, que puede también consumirse en la barra o en las mesitas del bar. Destacan platos como Ensalada templada de queso de cabra con hongos y tomate fresco del país, Bogavante plancha, Kokotxas con almejas o su Solomillo "Munto" a las tres salsas. Su barra cuenta con **deliciosos pintxos calientes** como Bola de Idiazabal, Tartaleta de hongos con ibérico al horno... y una excelente variedad de pintxos fríos. **Carta:** 30-35€. **Menú del día:** 18,50€. + IVA **Menú especial fin de semana:** 25€. + IVA **Cierra:** Lunes.

**OCHO****CERVEZAS DEL MUNDO, PINTXOS Y MENUS EN UN BAR RENOVADO****DONOSTIA**MANUEL LEKUONA, 9  
(BENTA BERRI)  
TEL. 943 31 04 10

El antiguo Añamendi ha sido retomado por el equipo del **Café 57ete** de Amara que ha renovado completamente el bar y ha actualizado su filosofía convirtiéndolo en uno de los escasos **"Tap Station"** de Donostia, un concepto en el que las diferentes cervezas del mundo, servidas directamente de los cañeros, cobran un protagonismo especial. Además, en Ocho encontraremos diferentes **Pintxos, Raciones, Hamburguesas...** siendo el buque insignia el **Secreto Ibérico** que se sirve en todas sus formas (cocido, asado, a la plancha...), así como las **Paellas caseras** de Marisco o de Arroz negro o las exitosas Hamburguesas de vaca premium. **Menú del día:** 13€ **Plato del día:** 9,50€. Domingos: obsequio de paella con cualquier consumición.

**PORTUETXE****COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA****DONOSTIA**PORTUETXE, 43  
(IGARA)  
TEL. 943 21 50 18  
[www.asadorportuetxe.com](http://www.asadorportuetxe.com)

**Javier Bereciartua y Josetxo Perurena**, pelotaris de renombre, abrieron en 1982 un asador en un precioso **caserío de más de cuatro siglos de antigüedad** que se ha convertido en uno de los establecimientos más prestigiosos de la ciudad. Los **pescados frescos a la parrilla y la Chuleta de buey de Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar Chipirón Pelayo, Kokotxas salteadas, Hongos a la plancha... Además, siempre se ofrecen sugerencias de estación, Cordero por encargo y Caza en temporada. Dotado con una hermosa parrilla en plena calle, rústico y acogedor, cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas y terraza. Destaca su cuidada carta de vinos con más de 250 referencias. **Carta:** 50-60€

**PUNTA SAL****COCINA PERUANA CON RAÍCES****DONOSTIA**SECUNDINO ESNAOLA, 7  
(GROS)  
TEL. 943 55 99 46  
[puntasalrestaurante.com](http://puntasalrestaurante.com)

Impulsado por **Kenji Takahashi (Kenji Sushi)**, ha sido abierto este espacio gastronómico en Gros en el que encontraremos una **cocina actualizada de base principalmente japonesa y leves pinceladas peruanas y vascas** que se adivinan en platos como Ramen Punta Sal; Tataki de Wagyu y Quinoto; Bombón de Idiazabal y Yuca; Causa crocante de txangurro... **Podemos acudir a Punta Sal a comer o sencillamente a tomar un pintxo acompañado de un Pisco Sour.** Recomendaciones: Sushi; Tempura, Karages, Ceviche carretillero; Anticucho de la tierra; Pulpo a la parrilla; Tataki de atún; Salmón a la parrilla; Ensalada de quinoa. **Carta:** 30 € **Menú:** 15,50 € **Aparcamiento:** Parking Cataluña a 100 metros.

## TATAMI

ESPECIALIDADES JAPONESAS EN UN NUEVO Y AMPLIO ESPACIO

**DONOSTIA**  
C/ USANDIZAGA, 3  
(GROS)  
TEL. 943 29 04 07



Recientemente reinaugurado en la calle Usandizaga, a un paso de la Zurriola y del Palacio Kursaal, la principal particularidad de este gran restaurante asiático **son sus comedores** de estilo japonés, divididos en espacios privados y discretos para 2 personas, 4, 6, 8... así hasta 30 comensales. Cuenta asimismo con un gran comedor principal en el que se sirve **la más variada gastronomía japonesa y oriental** elaborada con productos de la más alta calidad: Sushi, Sashimi, Maki... (hasta 30 especialidades de sushi), Sopa de miso con almejas, Brochetas, Atún rojo en sushi o plancha, Berenjenas fritas con salsa japonesa a la plancha, Pato asado con salsa japonesa... **Carta:** 30€ **Sushi:** Entre 9,8 y 30€ **Menús degustación:** 28, 36 y 46 €

## DONOSTIA

AV. ZARAUTZ, 85  
(LOREA)  
TEL. 943 21 33 08  
www.teresatxo.com

## TERESATXO

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD PARA TODOS LOS GUSTOS



Dirigido por **Garbíne Arrizabalaga**, Teresatxo es un local de ambiente familiar dotado de una **oferta pensada para cubrir todos los gustos y estilos con una excelente relación calidad-precio**. Desde los desayunos con bollería artesanal hasta las cenas, pasando por los pintxos, sus menús, las copas... Su **cocina tradicional** cuenta con especialidades como Txipirones en su tinta, Merluza al txakoli... y los domingos el menú incluye Cordero lechal asado. Destacan sus generosas bocatas (arrasa el de huevos con chorizo y patatas), las hamburguesas caseras y sus platos combinados con huevos fritos de sartén. **Carta:** 15-18€ **Menú del día:** 10€ (Sáb: 15€ Dom: 17€) **Medio menú:** 6-7€ (Fin de semana: 10-12€). Menús para grupos.

## TSI TAO

CAMINO RECTO HACIA LA MEJOR COMIDA ORIENTAL

## DONOSTIA

PASEO DE SALAMANCA, 1  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 943 42 42 05  
www.tsitao.com



En plena Parte Vieja, Tsi Tao, que ha cumplido 9 años, ofrece excelentes platos de comida china, japonesa, tailandesa y vietnamita. De la mano de su encargado, **Pomen Jin** y su nuevo y experimentado cocinero, **Mr. Guo**, forjado en los mejores restaurantes asiáticos de Madrid y Marbella, Tsi Tao ofrece **gran variedad de Dim Sum y nuevos platos:** Tallarines planos con marisco o con pato, Fideos crujientes con pollo y verduras, Pato sobre pak Choi salteado, Pollo salteado con albahaca y toque de picante, Ternera al curry rojo, Lomo de dorada al estilo Szechuan... Tsi Tao cuenta, además, con una **interesante carta de vinos**. **Menú del día:** 12,50€ **Menú degustación:** 22€. **Menú variado:** 28€. **Menú infantil:** 10€. **Carta:** 25-30€.

## DONOSTIA

PORUETXE 53  
(IGARA).  
TEL. 943 31 67 84  
www.txola.com

## TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



En la nueva zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, el equipo del restaurante Aratz ha abierto este bar restaurante que cumplió en 2016 sus primeros 10 años de vida. En Txola, además de buen café, podemos degustar una **gran variedad de pintxos a partir de las 7 de la mañana**. Su variado **menú del día** nos ofrece una rica **cocina casera** y en su **carta** podemos degustar platos como la Ensalada Txola (Templada con pasta y hongos), los Txipirones a la plancha, el Rape, buena **Chuleta de viejo a la parrilla** o las Chuletillas de cordero, así como generosas raciones de Ibéricos. **Menú día:** 10,30€ (con café, 11,50) (de lunes a sábado mediodía). **Carta:** 30€. **Horario:** 06:30- 20:30. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo.



**UREPEL****EL RETORNO DE  
UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE****DONOSTIA**PASEO SALAMANCA, 3  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 943 42 07 23[www.restauranteurepel.com](http://www.restauranteurepel.com)

Clásico donostiarra recuperado por **M<sup>a</sup> Eugenia Bozal**, del Restaurante La Muralla. El local ha sido reformado tendiendo a que sea sostenible en todos los sentidos (decoración, iluminación, etc...). La carta posee una base de cocina vasca tradicional acompañada con toques de innovación con platos como Kokotxas de merluza con almejas en su pil-pil; Hongo a la plancha con crema de patata trufada y huevo campero; Ensalada de marisco con coditos de bogavante; Arroz del Emperador; Bacalao confitado con parentier de hongos y su pil-pil; Nuestra torrija caramelizada en sartén... **Carta:** 55-60€ **Carta cerrada:** De lunes a viernes: 35€ (IVA y bebida aparte) **Sábados, domingos y festivos:** 45 € (IVA y bebida aparte). **Menú infantil:** 20€ **No cierra.**

**DONOSTIA**PLAZA TRINIDAD, 2  
(PARTE VIEJA).  
TEL. 943 44 10 07[www.txuletaestaurante.com](http://www.txuletaestaurante.com)**TXULETA****11 AÑOS DE PARRILLA,  
PRODUCTO Y EXCELENCIA**

**Ander Esarte y Marian Garmendia** dirigen desde 2007 este asador Campeón de España de Parrilla, ofreciendo una cocina tradicional con producto de primera, **carnes y pescados a la parrilla, sugerencias de temporada** y platos como Guisantes de lágrima, Espárragos naturales a la plancha, Zizas, Entrecot de atún rojo, Sopa de pescado, Huevos Aginaga, Pulpo y Bacalao a la parrilla, Pimientos rellenos de rabo de buey, Callos y morros, Leche frita... y, por supuesto, su excelente Txuleta. Su bodega cuenta con unas 100 referencias y en su bar pueden degustar raciones y pintxos como sus Croquetas de Txuleta o sus bocatas de Txuleta o de Ajoarriero. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 20€. **Menú degustación:** 35€. **Cierra:** Lunes noche y martes.

**HOSTAL  
REMIGIO****LA ESENCIA DE LA VERDURA Y  
LA GASTRONOMÍA NAVARRA****TUDELA - NAVARRA**GAZTAMBIDE CARRERA 4  
(CENTRO)  
TEL. 948 82 08 50[www.hostalremigio.com](http://www.hostalremigio.com)

Con más de un siglo de tradición, Remigio es uno de los restaurantes más relevantes de Tudela, siendo las verduras su principal reclamo gastronómico. Punto de encuentro entre la cocina ribereña más tradicional y las nuevas tendencias aportadas por el hijo de la casa, **Luis Salcedo Irala**, formado e inspirado en el Basque Culinary Center. Especialidades: Menestra de los cuatro asés; Espárragos asados; Huevo punki, patata y pimientos del cristal... Con el buen tiempo se suma a la oferta del restaurante El "patio del Remigio" donde se sirven pintxos y raciones (Verduras en tempura, Tortilla de patatas al momento, Oreja de cerdo a la plancha...). **Carta:** 33€ **Menú:** 16,50€ **Menú de verduras:** 40€ **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día.

**LA CATEDRAL****UNA BARRA "DONOSTIARRA"  
EN EL CORAZÓN DE TUDELA****TUDELA - NAVARRA**CARNICERÍAS, 2  
(CASCO VIEJO)  
TEL. 678 32 07 26[www.lacatedraltudela.com](http://www.lacatedraltudela.com)

En la Ribera Navarra no todo son restaurantes de verduras. Desde 2014, **Marcos Milagro Miramón** dirige este templo del pintxo que es La Catedral de Tudela, lo más parecido a Donostia en la punta más alejada del viejo Reino. Marcos gobierna con maestría esta tasca en la que podremos encontrar **más de 30 pintxos fríos en continua rotación**, una interesante **pizarra de vinos** y un servicio de diez. En La Catedral, el pintxo más exitoso es el de antoxa, aunque no desmerecen sus muy bien presentadas gildas, su taco de manitas, sus champiñones, su tortilla de patata... y otras muchas exquisiteces. Un bar modélico de visita imprescindible si pasamos por la zona !!

## TOKIKO

PASIÓN POR LA TRADICIÓN VASCA  
Y EL PRODUCTO LOCAL

### SAN JUAN DE LUZ

45, CHEMIN DE CHIBAU  
(LAPURDI)  
TEL. 00 33 (0)5 64 11 56 69  
FB: @TokikoRestaurant



La **pasión por la gastronomía vasca y el respeto por el producto local y de temporada** es la filosofía principal que ha impulsado a **Anne Sophie y Xabier de Portal** a abrir, el pasado agosto de 2019, este restaurante situado a la salida de San Juan de Luz hacia Biarritz. Situado en un **entorno natural y tranquilo**, tanto el precioso interior como su relajante terraza llaman a disfrutar con tranquilidad de su apetecible oferta gastronómica en la que predominan los **productos vascos elaborados de manera sencilla buscando el sabor y la calidad**: Crujiente de morcilla con piquillos al ajillo, Tataki de atún con carpaccio de rábano blanco y avellanas, Tallarines de castaña en ensalada con queso de oveja, pasas y cebollino,

Tabla de charcutería local de las casas Maskarada y Perekabia, Tabla de charcutería de atún, Pollo de caserío a la sidra, Merluza crujiente al jamón con piperrada, Trucha marinada al pimentón de Ezpeleta, Dorada rellena de jamón y piquillos, Salchichas confitadas de Sauveterre con su puré y cebollitas tiernas, "Cane Kriaxera" (Pato hembra) de Irissary asada en su jugo con polenta gratinada de maíz rojo autóctono, Cochinillo lechal de la variedad Kintoa, Txuleton de Galicia provisto por Cárnicas Luismi, Postres caseros y tradicionales... **Carta:** 35-50€ **Menú del día:** 17€ **Horario de cocina ininterrumpido de 11:00 h a 23:00 h.** **Tarjetas:** Todas. Parking propio y zona de juegos. Salones privados para grupos y menús concertados.

## ZUZULUA

EXCELENTE CARNE A LA PARRILLA  
Y COCINA DE TEMPORADA

### SENPERE

BARRIO CHERCHEBRUIT  
(LAPURDI)  
TEL. 00 33 (0)5 59 43 94 72  
www.zuzulua.fr



La carne a la parrilla y los productos de temporada y de cercanía son la base gastronómica de este precioso restaurante abierto por **Marc y Stéphanie Stébé** en 2015 en el barrio "Cherchebruit" de **Senpere (Lapurdi)**, después de haber dirigido durante 10 años y con gran éxito el restaurante Aintzira, en el célebre lago de la misma localidad. Además de la siempre disponible **Chuleta de vaca certificada de Galicia a la parrilla**, preparada siempre en su punto, en Zuzulua podremos disfrutar durante la temporada de verano de platos como Mejillones a la plancha; Antxoas marinadas en casa; Tartar caseiro de salmón, de atún rojo o de carne; Sardinas a la parrilla; Merluza de anzuelo a la parrilla; Croquetas de jamón; Ensalada

templada de bacalao; Bacalao al pil-pil o a la Riojana; "Axa" de ternera; Tarta de queso... **Y en invierno se sirven platos tradicionales de la gastronomía francesa** como la Gallina a la cazuela elaborada según la receta del Rey Enrique IV, el "Pot au feu", el Foie-gras casero, la "Tête de veau" (Cabeza de jabalí) casera... Zuzulua cuenta también con una **preciosa terraza a la sombra de los árboles** al borde del río Nivelle, que hará las delicias de todos los que se acerquen en verano, así como un servicio rápido y atento. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 14,50€ **Menú especial:** 36€ **Menú infantil:** 8,50 € **Cierra:** Lunes (entre octubre y marzo cierra también domingos noche y miércoles noche). **Tarjetas:** Todas.



**ELABORACIÓN ARTESANA DE SALCHICHAS:** Hasta 15 tipos de salchichas artesanas: De txipirón, de pimiento del piquillo, de pollo, de hongo, de queso...

**ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA:** Campeones de Euskadi 2002 y 2008

**ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:**  
• 1º Premio Ormaiztegui 2006

**KURSAL 2008**

Medalla de Oro en el Congreso Lo Mejor de la Gastronomía por la ponencia de Patxi Larrañaga sobre la Txistorra

**KURSAL 2010**

1º Premio Nacional de Parrilla en el Congreso San Sebastián Gastronomika

**KURSAL 2011**

Gran acogida de la ponencia de Patxi Larrañaga "El Txuleton bajo la lupa. Detectando grandezas y defectos"

**KURSAL 2014**

Selección de la carne del plato de Rubén Trincado "Pasión: Carpaccio de carne con remolacha", ganador en el reto de cocina España-Italia

**VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA**

La Vaca Paisanera es vaca gallega criada en casa, con guato y cariño. La vaca del paisano de la aldea, que la cria y la cuida como una mas de la familia. Un sabor cautivante y una calidad fuera de serie.



**PATXI LARRAÑAGA**  
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Nagusia, 39 | LASARTE-ORIA | Tlf. 943 372 668

[www.patxilarranaga.com](http://www.patxilarranaga.com) | [patxilarranaga@telefonica.net](mailto:patxilarranaga@telefonica.net)

**BACALAO URANZU**

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y PROFESIONALIDAD

**DONOSTIA**  
MERCADO DE LA BRETXA P-2  
**IRUN**  
MERCADO DE URANZU  
**ERRETERIA**  
CENTRO COM. NIESSEN



Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan estos cuidados puestos en los que encontraremos **bacalao de importación de primera calidad procedente de las Islas Faroe**. En Uranzu, el bacalao se importa entero y se corta en casa. Llama la atención la variedad de formatos: **Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado...** hasta 25 formatos entre los que destaca el **Filete selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de envasar la compra al vacío para que pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta una cuidada variedad de delicatessen: Miel de las Hurdes, Aceite de les Garrigues, Hongos, Pimentón, Sales...

take away

comida para llevar



**ASADOR CITYWOK**

¡¡VEN A CONOCERNOS!!



Parrilla argentina · Cocina mediterránea  
Wok mandarín · Plancha teppanyaki · Comida japonesa

943 559 783

Polígono Lintzirin, 7 - Ctra. GI-636, Km. 6 - C.P. 20180 OIARTZUN (Gipuzkoa)

## PESCADERÍA ESPE

COME BIEN,  
COCINA PESCADO

DONOSTIA

MERCADO DE LA BRETXA,  
PUERTO 12 (PARTE VIEJA)  
TEL. 943 42 53 55



Carol Archeli dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo **los mejores pescados de temporada traídos directamente de Pasaia**, así como el mejor **Marisco de Galicia** (Almejas, Cigalas, Percebes...) abarcando todo tipo de pescados y precios. Se acercan las **Navidades**, y Carol nos sugiere platos sencillos y efectivos como unas Kokotxas en salsa verde, unos Txipirones en su tinta o una cazuela de Merluza en salsa, y nos recuerda que con los pescados de siempre se pueden ensayar nuevas fórmulas. Para compartir todo este conocimiento, Carol ha creado el **grupo de Facebook "Come bien, cocina pescado"** en el que en breve empezará a compartir diversas formas de cocinar todo tipo de pescados. **¿Os unís a nosotros?**

## VINATERÍA

EL TEMPLO DE LA UVA

DONOSTIA

BERMINGHAM, 8 (GROS)  
TEL. 943 28 99 99  
vinateria@gmail.com



Un enamorado del vino, Manu Méndez, fundó hace varias décadas este comercio especializado dirigido hoy por su hijo, **Jon Méndez**, en el que podemos encontrar **más de 500 marcas de vinos, tanto internacionales como de muchas de las 60 Denominaciones de Origen españolas**: Rioja, Ribera de Duero, Somontano, Penedés, Toro, Mancha... Podemos también adquirir todo tipo de **accesorios** (abridores, corta-cápsulas, decantadores, termómetros...). El personal del local, siguiendo la estela de Manu, le asesorará sin compromiso sobre la botella idónea para cada comida u ocasión. Pregunte, además, por su interesante **Club de Vinos** y sus  **cursos de iniciación a la cata de vinos**.

## KENKO SUSHI

GASTRONOMÍA JAPONESA

DONOSTIA

MERCADO DE S. MARTÍN  
TEL. 943 53 75 27  
www.kenkosushi.es  
www.kenjitakahashi.com



**Kenji Takahashi**, responsable del **Sushi Bar Kenji** (Ver sección "Restaurantes") dirige este establecimiento del Mercado de San Martín, donde podemos adquirir **todo tipo de Sushi y Sashimi elaborado continuamente delante de los clientes**. En Kenko (salud, en japonés) podemos adquirir bandejas preparadas de sushi para llevar o, si lo preferimos, todos los ingredientes para elaborarlo nosotros en casa (arroz, algas, vinagre, salsa de soja, wasabi, jengibre...). Asimismo, en este puesto encontraremos **todo tipo de productos japoneses**: Salsas de soja, Pastas japonesas (Ramen, Soba...). Miso, Shake, Mirin, Algas nori, Arroz japonés, Sopas instantáneas, Refrescos y cervezas japonesas, etc...

## CHAMORRO

CARNICERÍA Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

C/ CARQUIZANO, 6 (GROS)  
TEL. 943 32 16 72  
MERC. GROS (PUERTO 2)  
TEL. 943 50 80 53



En marzo de 2019 Leo Chamorro cumplirá 25 años al frente de esta **carnicería especializada en ibéricos de Guizuelo y chuleta de vaca gallega**. En este establecimiento también podemos abastecernos de **Cordero lechal de Aranda de Duero** y **Charcutería de elaboración propia** con todo tipo de aves rellenas (Poularda rellena con manzana y ciruela, Poularda rellena con trufa y foie...). Leo Chamorro cuenta con un Máster de Charcutería en la escuela Aiala de Karlos Argiñano y varios Cursos de cocina con Luis Irizar, lo que le ha posibilitado el poder elaborar diariamente gran cantidad de **platos en su obrador propio**, tales como Albóndigas, Lasaña, Muslo relleno en salsa, Croquetas casera, Codillo asado, Pollo asado, etc...

**MUTRIKU**  
**HOTEL ARBE**  
 DE CARA AL CANTÁBRICO  
 LARANGA AUZOA Z/G  
 TEL. 943 604 749  
 www.hotelarbe.com



A medio camino entre Deba y Mutriku, la vista de las habitaciones de este precioso y moderno hotel nos dan la sensación de estar **suspendidos sobre el Cantábrico**. Cuenta con 11 habitaciones, 10 dobles, una de ellas totalmente equipada para minusválidos y una para uso individual. Entre sus servicios destacan la cafetería, piscina, spa, sala de reuniones, wi-fi y parking gratuito. Su espectacular terraza y sus salones están asimismo disponibles para la **celebración de bodas** en un entorno inigualable.



**HOTEL GUDAMENDI**  
 TU BODA EN IGELDO  
**DONOSTIA**  
 Pº GUDAMENDI (IGELDO)  
 TEL. 943 21 40 00  
 www.hotelgudamendi.com



En la ladera del Monte Igueldo, a 5 Km. del centro de la ciudad y sus playas, es perfecto para alejarse del mundanal ruido y disfrutar de la naturaleza y su tranquilidad. Dispone de 40 habitaciones dobles y dos Suites completamente reformadas en 2003 cuando pasó a ser un cuatro estrellas. Bar Cafetería. Wifi y **parking exterior privado gratuitos**. Vistas panorámicas del mar Cantábrico. Piscina exterior. Amplias terrazas y jardines, salones preparados para reuniones de empresa y **eventos**, especialmente **Bodas**, servidas por el **grupo BOKADO**. Se añan un lugar y unas instalaciones privilegiadas con una cocina vasca de siempre, actual y moderna pero con fundamento, honesta.

**PENSIÓN KURSAAL**  
 EN PRIMERA LÍNEA DE GROS  
**DONOSTIA**  
 PEÑA Y GOÑI, 2 (GROS)  
 TEL. 943 29 26 66  
 pensionesconencanto.com



Dirigida desde hace 20 años por **Julia Galdona**, a un paso del Auditorio Kursaal y la Playa de la Zurriola, esta preciosa pensión cuenta con 21 habitaciones, 7 de las cuales **miran directamente al Kursaal**. Perteneciente al grupo **"Pensiones con Encanto"** junto a las pensiones **Aida**, en el centro e **Itxasoa**, en la Parte Vieja, esta coqueta casa de huéspedes ofrece amplias y diáfnas habitaciones con todas las comodidades, dando una **importancia primordial al trato personal** y haciendo real su slogan: "Hacemos inolvidable tu estancia en San Sebastián".



**HOTEL ANOETA**  
 MODERNO Y ACOGEDOR  
**DONOSTIA**  
 PASEO DE ANOETA, 30 (AMARA)  
 TEL. 943 45 14 99  
 www.hotelanoeta.com



El Hotel Anoeta de Donostia, inaugurado en 1992 y con categoría de tres estrellas, es un pequeño hotel familiar con unas instalaciones modernas y acogedoras. El hotel se encuentra **situado junto a la Ciudad Deportiva de Anoeta y a pocos minutos del centro y las playas**. Cada una de las 32 habitaciones completas con baño está equipada con aire acondicionado, TV color vía satélite, Canal+, teléfono, fax opcional, minibar, hilo musical, caja fuerte e internet con conexión inalámbrica WIFI. En el Restaurante Xanti podrá degustar en un acogedor ambiente la **afamada cocina tradicional vasca**, con una amplia gama de pescados y carnes, comedores privados para celebrar almuerzos de trabajo y banquetes y terraza de verano (Ver sección restaurantes).

# Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

C/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200

943 88 76 40 - 677 577 339

[info@baireformas.com](mailto:info@baireformas.com)

[www.baireformas.com](http://www.baireformas.com)

Jarraitu gure  
facebooka

