

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 231: marzo 2024



tiempo de...
VINO



Fotografía: © OTAZU

Aimarez

ARABAR ERRIOXA - RIOJA ALAVESA

*Un vino con carácter
en homenaje a nuestro abuelo Félix,
un ejemplo a seguir*

BODEGAS EL OTERO (LABASTIDA) - 659 052 748 - www.aimarez.com



euskal sukaldaritzia 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



Tiempo de Vino
Fotografía: Bodegas OTAZU
(Ver información en pág. 13)

ondojan.com

Nº 231 Marzo 2024

ZUM EDIZIOAK, S.L.
Patrizio Etxeberria, 7
20230 LEGAZPI
Tf. 943 73 15 83
639 21 89 40

E-mail: zum@zumedioak.com
josema@zumedioak.com

Impresión Leitzaran Grafikak
Depósito Legal: SS-1097/03

Coordinación y Redacción:
Josema Azpeitia

Colaboradores:

Alazne Cano, Aitor Buendía, Nere Arizto, Liteo Leibar, Jon Méndez, Alberto Benedicto, Ainara López, Carol Archel, Txemari Esteban, Xabier Gutiérrez, Miguel Pocoví y Javier Etayo

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)



Ondojan.com se edita todos los meses en PDF que puede consultarse en nuestra web www.ondojan.com y en Calameo.com. Asimismo es enviada mensualmente a más de 2.000 Whatsapps mediante lista de difusión. Dicho servicio puede solicitarse gratuitamente en el **Whatsapp 609 47 11 26**. Además de esto, la revista es publicada en papel 4 veces al año y reparada gratuitamente en más de 700 bares, restaurantes, hoteles y oficinas de turismo de Gipuzkoa, gracias a la colaboración de los anunciantes de sus páginas.

Ondojan.com no comparte necesariamente las opiniones expresadas por sus colaboradores, aunque generalmente sí lo hace. 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 o humanos, que nadie es infalible.

estúpido concienzado

DAME VINO Y DIME TONTO

Con la primavera no solo llega el buen tiempo. También llegan las nuevas añadas de los tesoros cosechados en otoño para poder brindar, con ellos, por el nuevo ciclo. El vino, ese alimento respetado y elaborado desde que el hombre es hombre llega en el momento preciso para unirse al esplendor preveraniego junto a las verduras y productos de estación que también arriban tras el crudo invierno, como el queso, que aunque no lo consideremos como tal, también es un producto de temporada, primavera para más señas, al menos el de oveja. Un producto, además, digan lo que digan los detractores, especialmente indicado para ser consumido con el vino.



Choquemos las copas, por lo tanto, y dejemos que su alegre tintineo nos haga olvidar, por un momento, el incierto momento económico que estamos viviendo y que afecta también al mundo del zumo fermentado de la uva. Se habla de bodegas con dos o tres cosechas enteras sin vender, se comenta que la competencia entre vendedores y distribuidores es feroz hasta rozar actitudes cainitas, se habla de cambios en los hábitos que han propiciado una bajada brutal en el consumo sumada a un cada vez más dudoso relevo generacional que garantice su venta y producción... no soplan buenos tiempos para lo que en su día fue poco menos que un néctar de dioses.

En cualquier caso, desde Ondojan.com seguiremos impulsando el consumo responsable de vino, local y cercano a ser posible y,

siempre, de calidad. El vino no solo es un producto con una gran carga gastronómica, sino que contribuye al mantenimiento de nuestra agricultura y nuestro paisaje, además de favorecer un turismo de calidad y generar toda una economía a su alrededor.

Fieles a nuestra cita de marzo, en este número hemos dado una especial relevancia al vino, ofreciendo una serie de reportajes, crónicas, artículos de opinión... relativos al mismo: desde un análisis del informe anual sobre Rioja de Tim Atkin y sus recomendaciones para reflotar la ya casi centenaria DO hasta una simpática entrevista con su principal valedora en nuestra tierra. De la misma forma, varios de nuestros colaboradores se han animado a incluirlo en su firma mensual haciendo que este número de Ondojan.com adquiera un bouquet especial... paladéenlo y consúmanlo sin moderación.

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



- ONDOJAN 231: EN PORTADA: TIEMPO DE VINO 1-23 OPINIÓN: RIOJA, BAJO EL PRISMA DE TIM ATKIN 04 CATA DE TXULETA Y VINO 06 KUKUARRI TABERNA 08 HUMADA & HUMADA 10 JAKITEA: BODEGAS LUIS CAÑAS 16 COLABORACIONES 18-30 SABERES Y SABORES 18 TURISMO GASTRO 20 LA RUTA SLOW 22 CERVEZA ARTESANA 23 DI... VINOS 23 DURA LEX 24 TE LO DIGO... 26 ITASOTIK 28 AINARA LÓPEZ 30 PINTXO: GARTXO 32 PIL-PILEAN: CAMPEONATO DE TORTILLA DE PATATA 34 GUISANTE DE LÁGRIMA 36 SAGARDOA 37-41 BEREZIARTUA 38 SAGARDOTEGIAK 40 JATETXEAK: BAI BIDEA 42 JATETXEAK: EL VASKITO 44 RESTAURANTES DE GIPUZKOA 45 REST. DE DONOSTIA 52 REST. DE EUSKAL HERRIA 59 PLACERES GASTRONÓMICOS 60 CON LAS MANOS EN LA MASA: MARISA VELILLA 62**



Josema Azpeitia
Periondista Gastronómico

Atkin no se limita a catar vinos y vender informes. También se moja y ofrece sabios consejos que no deberían caer en saco roto.

cientos de vinos de esta región por la que siente una especial predilección. De hecho, el Informe de este año es un homenaje a su padre, Ronald Atkin, fallecido a principios de este año y con quien Tim Atkin compartía muchos momentos. Tal como publicó en su cuenta de Instagram en una emotiva dedicatoria, "Rioja era su estilo de vino favorito y tuve la suerte de compartir muchas botellas excelentes de la región en su compañía".

También comenta Tim Atkin refiriéndose a Rioja: "A pesar de todos los problemas económicos y políticos de Rioja, los mejores vinos de esta histórica denominación siguen superándose a sí mismos. La diversidad y la calidad de lo que produce Rioja no tienen parangón".

El entusiasmo que siente Tim Atkin por Rioja y sus vinos queda patente en el hecho de que para elaborar su informe ha catado nada menos que 1.332 vinos, centrándose en las 979 marcas que han obtenido 90 puntos o más. Para poner sus puntuaciones en contexto, considera que entre 85 y 89 puntos equivalen a una medalla de bronce, entre 90 y 94 a una de plata y más de 95 a una de oro. De los 1.332 vinos catados este año, 128 (el equivalente al 9,6%) obtuvieron 95 puntos o más, frente a los 124 (8,3% del total) de su último informe, con lo que el experto se reafirma en que la calidad de los mismos va en aumento.

Sus notas se dividen en tintos, blancos, rosados, espumosos y dulces por orden decreciente de puntuación. Cada vino cuenta con

Aclamado por unos, ninguneado por otros, el nuevo gurú del vino de Rioja siembra simpatías y crea igualmente desconfianzas por esa mala costumbre de decir las cosas claras, ser sincero y riguroso en sus opiniones y no tener pelos en la lengua. Eso sí, por mucho que algunos traten de rebajar su influencia nadie niega a estas alturas que el informe anual de Tim Atkin no deja indiferente a nadie.

RIOJA, BAJO EL PRISMA DE TIM ATKIN

Todos los años, y van unos cuantos, el Master Of Wine británico Tim Atkin elabora su Informe o "Report" sobre los vinos de Rioja, toda una Biblia de 224 páginas en las que el prestigioso especialista clasifica y puntúa



una breve nota de cata en la que Atkin trata de dar una impresión de sus aromas y sabores, así como alguna información sobre su origen. Este exhaustivo trabajo fue llevado a cabo mediante una labor de campo por todos los rincones de Rioja que le ocupó durante 21 días, labor para la que ha contado con la que es, desde hace siete años, su mano derecha, la alavesa Marisa Velilla (Ver entrevista en la página 62 de esta misma revista). Atkin se deshace en elogios hacia ella subrayando que "una vez más me condujo durante más de 3.000 kilómetros por Rioja, organizó todas mis visitas y mantuvo mi ánimo alto". Marisa también ha actualizado la lista anual de restaurantes, hoteles y bares de tapas que complementa el Report, que cuenta también con una gran cantidad de datos sobre Rioja e informaciones de gran interés para los amantes del vino y del Enoturismo.

Este informe, que fue presentado coincidiendo con una cata en Londres de vinos excepcionales de Rioja a la que acudieron 60 bodegueros para dar a conocer sus vinos a los consumidores y a los profesionales británicos del sector, puede ser adquirido en su web www.timatkin.com



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

Las 12 recomendaciones de Tim Atkin para mejorar Rioja

No se le escapa al especialista británico que Rioja cuenta con una importante losa para su desarrollo y su diversificación. Como indica el Master of Wine, “es cierto que hay un número importante de pequeñas bodegas en Rioja, sobre todo en Rioja Alavesa, pero los 27 mayores productores representan el 71,97% de las ventas, mientras que los 275 más pequeños sólo son responsables del 11,8%. No es de extrañar que los grandes tengan la sartén por el mango en Rioja”. Atkin recuerda también que el año que viene, en 2025, Rioja celebrará el Centenario de la creación de la D.O, la más antigua del Estado, aunque añade que “Es difícil predecir cómo mejorará el pronóstico de Rioja en los próximos 12 meses, en parte porque algunos de los actores más poderosos de la región parecen negar la gravedad de la situación (...) La cosecha de 2023, como las de 2013 y 2003, no será fácil de vender, ni siquiera a precios de saldo. Se rumorea que 36 bodegas y cooperativas están en apuros. Algunas de ellas cerrarán sus puertas antes de que acabe el año, pero este oscuro nubarrón puede tener un lado positivo.”

Ante estos y otros problemas, y consciente, en sus propias palabras, de que “los forasteros que proponen soluciones suelen ser tachados de “enemigos del Rioja” Atkin propone 12 medidas que, en su opinión, “mejorarían la región y son más pertinentes que nunca”:

1. Trabajar juntos. Comprometerse. Escuchar otros puntos de vista. Incluir a todas las partes interesadas de la región. Rioja es más fuerte unida, sobre todo en tiempos de crisis.

2. Cambiar de una vez por todas el sistema de votación de la Asamblea General de la Organización Interprofesional del Vino de Rioja, que es ridículamente injusto, para que sea realmente democrático y no se base en el volumen, el número de hectáreas y un coeficiente que no refleja el precio real de mercado de las diferentes categorías de vino de Rioja. Reconocer que Rioja necesita un nuevo liderazgo, más joven y diverso, que incluya a más mujeres. La vieja guardia se ha quedado sin ideas.

3. Arrancar 10.000 hectáreas de viñedo en los próximos tres años para que la región produzca menos vino. Rioja necesita deshacerse de sus peores parcelas, no de las mejores, aunque éstas produzcan menos.

4. Los buenos viñedos que son propiedad de viejos viticultores sin hijos ni sucesión, y para los que no hay compradores dispuestos, deberían ser comprados por un fondo, posiblemente establecido con la ayuda de los gobiernos nacionales o regionales o de la Unión Europea, y distribuidos por debajo del precio de mercado a jóvenes viticultores y bodegueros. Rioja necesita futuras generaciones de ambos. Apoyarlas económicamente.

5. Hasta que se hayan eliminado esas 10.000 hectáreas, reducir los rendimientos permitidos a 6.000 kilos por hectárea o menos y aplicar nuevas medidas de destilación de emergencia para eliminar el exceso de vino de las cicatrices de la región. De lo contrario, ese vino acabará en el mercado y los precios seguirán bajando.



6. Catar rigurosamente los vinos baratos de gran volumen antes de lanzarlos al mercado y negar a los peores el sello de calidad de la DOCa pues dañan gravemente su imagen.

7. Impedir que bodegas, incluidas cooperativas en dificultades, vendan vinos por debajo del precio de coste y multarlas por ello.

8. Acabar con la sobreproducción fraudulenta, en la que la gente hace malabarismos con papeles para cultivar en exceso algunos viñedos y dejar sin vendimiar otros de menor rendimiento. Hay que perseguir a quienes trafican con vinos de fuera de la DOCa y prohibirles la entrada en la región.

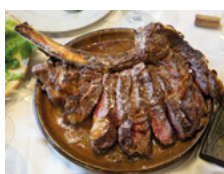
9. Encargar un estudio detallado e independiente de los terruños de Rioja a una empresa como Timesis y establecer una pirámide de calidad similar a la de Borgoña, identificando los mejores Grands y Premiers Crus, así como los Village y los Generic. Pensar de arriba abajo, no de abajo arriba. Organizar catas que muestren los mejores vinos de la región.

10. Aprovechar el potencial turístico de Rioja. Hacer de Rioja una de las regiones vinícolas más visitadas del planeta. Otra Toscana. Ya que estamos, mejorar sus redes sociales.

11. Ampliar la lista de uvas autorizadas en Rioja para incluir variedades históricas como Benedicto, Bobal y Calagraño y, teniendo en cuenta el cambio climático, pensar seriamente en la viabilidad futura del Tempranillo en algunas zonas de la DOCa.

12. Cambiar las normas sobre la crianza en roble, especialmente la que obliga el uso de barricas de 225 litros para Crianzas, Reservas y Gran Reservas. Hablar menos de madera y más de procedencia y terruño. Hablar y celebrar la diversidad de Rioja.

CATA DE TXULETA Y VINO EN ARATZ ERRETEGIA



El pasado 6 de marzo tuvimos el privilegio de disfrutar de uno de los eventos más esperados del año: la **Cata de Txuletas y vinos** que organiza anualmente **Manu Méndez de Vinateria Viniapolis** de Gros en el **Asador Aratz** de Donostia con la colaboración de los hermanos **Iker y Xabier Zabaleta**, magníficos anfitriones que nos deleitaron, para empezar, con unos pequeños aperitivos, unas impecables antxoa de la casa **Salanort** de Getaria y un maravilloso saltado de zizahoris con gambas y yema de huevo ecológico. Con estos entrantes, descorchamos la primera botella: un excelente **Tihom blanco 2020** de Haro, obra de arte de **Jorge Muga** que maravilló a todos los asistentes.

Por supuesto, el momento de más expectación fue la llegada de la carne, y es que la cata de txuletas fue todo un canto al Kilómetro 0 y el producto de cercanía en el que se probaron y se compararon un ejemplar de raza terreña de Valderejo (Araba) de 4 años, un segundo de raza sanabresa criado en el caserío Ezama-Enea de Errezil y un tercero de Errenteria de 9 años.

La primera carne fue maridada con un notable blanco de Bodegas Lar de Paula, casa de Rioja Alavesa situada en El Villar de Álava. La botella elegida para el ensamblaje fue el Reserva de 2016, un maravilloso elixir pleno de sabor, aroma y frutidad a pesar de sus 12 meses de barrica que apenas afectan a su carácter frutal y almibarado.

Por su parte, el buey de Errezil fue armonizado con el potente tinto de Altos del Corral, bodega familiar centenaria de Rioja Oriental. La bodega aportó su "Single Estate Crianza" de 2018, un vino que solo se elabora en grandes añadas con uva tempranillo 100% plantada a casi 600 metros de altitud. Una golosina, en el buen sentido de la palabra.

Y la última pieza fue acompañada con el impecable tinto del elaborador independiente Jesus Madrazo Mateo, un 2019 con 14 meses de crianza y un 80% de tempranillo combinado magistralmente con graciano y garnacha tinta que hizo las delicias de los presentes.

Resultó un privilegio comparar sabores y texturas de tres animales tan diferentes y poder combinarlos con caldos de semejante entidad. Y fue un placer añadido vivir esta jornada con buenos amigos del mundo de la gastronomía como el cocinero y escritor **Xabier Gutiérrez**, la coordinadora de la Asociación Jakitea **Nagore Rodriguez**, la periodista mexicana **Irma Aguilar**, el miembro de la Asociación Baccus **Adolfo de Pedro...** Vaya por lo tanto desde aquí nuestro eterno agradecimiento a Manu Méndez por organizar encuentros tan intensos y tan enriquecedores. Asimismo resultó impresionante, como siempre, la predisposición de los hermanos Xabier e Iker Zabaleta que nos terminaron de redondear la experiencia con excelente queso de **Azkarra** (Álava), una muestra más de su amor por el producto local. Muchas gracias a ellos también... empezamos la cuenta atrás para la 10ª edición de estas jornadas el año que viene que, sin duda, serán muy especiales.

Aimarez

Vinos y bodegas propias
en Labastida
(Rioja Alavesa)



*"Ez dugu inor baino
hobeagoak izan nahi;
atzo egindakoa
hobetzea baizik".*

*"No intentamos
ser mejor que nadie,
sino mejorar
lo que hicimos ayer".*



MACERACIÓN
CARBÓNICA



EDICIÓN
LIMITADA



BLANCO VIURA

BODEGAS EL OTERO - 659 052 748 - www.aimarez.com



KUKUARRI TABERNA: HOSTELERÍA DE CASTA



En estos tiempos en los que la hostelería tradicional y familiar se encuentra en horas bajas, es un placer ver que hay establecimientos que siguen esa línea y siguen la filosofía que siempre ha acompañado a las casas de comida de antaño, que no es otra que la de "dar de comer al hambriento y de beber al sediento".

Es algo de lo que saben mucho **Koro Bosque Otegi y Maialen Etxeberria Bosque**, madre e hija respectivamente, con quienes compartimos una muy agradable experiencia recientemente en el **Kukuarri** de Ordizia. Ojo, no es que Koro y Maialen formen parte de una saga hostelera, pero ambas han estado siempre estrechamente ligadas al sector. Koro, debido a su implicación como distribuidora de bebidas y Maialen debido a su vocación de cocinera que ha convertido finalmente en su modo de vida.

Koro empezó en el mundo de la distribución en 1992. Ya ha llovido desde que junto a su marido se hizo cargo de la empresa **Nazabal Banaketak** en la que distribuían ya casas como Keler Schweppes, La Casera, Ram... "Distribuíamos hasta sifón casero" recuerda Koro. Con el tiempo Koro siguió su propio camino junto a su hermano **Tomás** creando Distribuciones **Basoa** en el 2000. "Al ser mi hermano un culo inquieto y haber nuevas necesidades en el mercado, crecimos... tal vez demasiado". Basoa siguió su camino, Tomás decidió dejarlo en 2015 y en 2020 Koro tuvo la oportunidad de vender la empresa a **Txomin Zubeldia** donde hoy trabaja como comercial.

Maialen, por su parte, siempre ha sido una enamorada de la hostelería. "Realmente yo era más de barra, pero me tocó cocinar... y aquí estoy". Nadie lo diría, porque esta joven nacida en 1990 tiene una buenísima mano y practica **una cocina sencilla y canalla, con un toque de informalidad y con un gran gusto**, cuidando mucho las elaboraciones para que la gran mayoría de su oferta pueda ser disfrutada por los **celíacos**. "Casi todos los platos son libres de gluten y es un apartado que cuidamos especialmente". Maialen se curtió en gran cantidad de bares de Goierri e incluso trabajó cinco años en **Londres** "Allí fue donde aprendí de verdad a cocinar" y una fructífera etapa en el **Aratz** de Donostia que también le vino de perlas para ampliar conocimiento.

Para comprobar la valía de estas muy bien avenidas madre e hija, propusimos a Maialen y Koro que pensarán en un menú cocinado por la primera y maridado con los vinos que distribuye la segunda. Y fue todo un acierto. Maialen nos demostró su buenísima mano con unas impecables gambas al ajillo, unos suculentos txampiñones en salsa, unas riquísimas albóndigas caseras, suculentos huevos rotos... y Koro se dedicó a descorchar diferentes botellas del catálogo de Txomin Zubeldia que dejaron bien clara la calidad de la oferta enológica de esta veterana y prestigiosa casa legazpiarra... y la experiencia y la profesionalidad de la ordiziarra que hoy en día abandera la presidencia del **Club de Rugby de Ordizia**, equipo en el que jugó Maialen y cuyas camisetas forman parte de la decoración del bar.

Fue una sesión gastroenológica memorable disfrutando de estos excelentes platos que pueden ser probados por cualquiera que acuda a Kukuarri, al igual que sus excelentes arroces, sus generosos y exitosos bocadillos, sus pintxos... una oferta sincera y sabrosa al alcance de todos los bolsillos.

- Ardoak, Garagardoak, Cavak, Champagneak, mota guztietako likoreak (Gin, Whisky, Ron, Brandy, Vodka, etab...).
- Gabonetako opariak, estutxe espezialak...



TXOMIN ZUBELDIA

VINOS Y LICORES - ARDO ETA LIKOREAK

Plazaola kalea 4, LEGAZPI. 943 73 00 95
 Nafarroa etorbidea 25, BEASAIN. 943 06 17 14
 Elorregi auzoa 47, BERGARA. 943 76 72 12
 Zarugalde kalea, ARRASATE. 943 79 09 53



*Bodegas Fernández de Piñero
 D.O.C.a. Rioja Alavesa*

Tfno.: 945 622 480 · info@piñero.com · www.piñero.com · grupopiñero



JUAN MARI HUMADA & SERGIO HUMADA (GUISANDEROS)

TRAYECTORIAS CONVERGENTES

Sergio Humada es una “rara avis” en el mundo de la Hostelería y la Restauración donde las grandes sagas familiares están desapareciendo.

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

(Artículo publicado originariamente en la sección “Gastroleku” del diario Noticias de Gipuzkoa el 1-3-2024)



El de cocinero ha sido un oficio que ha contado con una marcada transmisión familiar. Grandes chefs como Berasategui, Arzak... bebieron de la cocina de sus madres y continuaron una tradición culinaria que venía de más allá.

Hoy día esas grandes sagas familiares están desapareciendo. Las nuevas generaciones no quieren atarse a la cocina y buscan unas ocupaciones que no requieran el grado de implicación que conlleva la hostelería y la restauración en su concepción clásica.

Sergio Humada es una raras excepciones en el panorama actual. Eso sí, el joven propietario del **Txitxardin** de Lasarte no es un mero depositario del saber de su padre. Más bien, ha seguido toda su vida un camino propio en el que, eso sí, se ha encontrado en diversas ocasiones con él.

“Guardo pocos recuerdos del Hidalgo originario”, comen-

ta Sergio”. Cuando mi padre recibe la estrella, solo tenía 9 años. Eso sí, iba mucho por el bar, recuerdo las croquetas de Rufi, una de las cocineras... y tenía una excelente relación con Mikel, el pastelero de la casa, que acompañó luego a mi padre en otros proyectos. Y yo siempre estaba allí. Desde muy pequeño me aburría mucho el mundo de mi edad, así que echaba una mano en lo que podía. Bajaba del colegio al bar, hacía galletas... y era todavía un crío cuando por primera vez fui consciente de que lo que yo hacía se podía vender: un día hice una tarta de piña y a mi padre se le ocurrió ponerla en el menú del día. Se vendió sola. Tenía unos 11 años”

Juan Mari recuerda también esa etapa vital de Sergio: “Ya venía encaminado. En el colegio les querían orientar hacia diferentes carreras y Sergio siempre les decía que le dejaran en paz, que él tenía muy claro que quería ser cocinero”.

Y querer es poder. Al menos, en el caso de Sergio, así fue.” A los 13 años me puse mi primera chaquetilla en el **Nicol's** de Igeldo y ya no paré. Empecé a ir todos los sábados a las 9 a dar bodas y banquetes y así pasé todo el verano del 98, trabajando a cambio de una moto, una cadena de música... total, me gustaba mucho más eso que ir al Young Play, que por cierto, hoy es un Mercadona “rememora”.

Ya encaminado en el oficio, Sergio participó, a la tierna edad de 16 años, en todas las aperturas de los diferentes negocios que abrió su padre en una de sus etapas más dinámicas. “De ahí me viene la experiencia multidisciplinar de la hostelería, pues tan pronto abríamos un par de pintxos como una cervecería. Y ahí se aprende mucho. Eso sí, no se aprende el día a día de un restaurante normal. Tenía-





mos que hacer emplatados para 100 personas, 200... El recuerdo de mi padre en esa época no es el de un cocinero, sino el de una persona dirigiendo, gestionando... y cuando se ponía al lío, era para ayudar en la batalla, marcar 100 solomillos..."

A los 17, Sergio decide estudiar cocina y deja de trabajar con su padre. Pasa por **Arzak**, **Berasategui**, **Fagollaga**, **Las Rozas**... incluso vuelve a coincidir con Juan Mari en

una etapa en la que éste trabajó en Alicante: "Allí sí me tocó cocinar mano a mano con él, e hicimos de todo, incluso arroces", recuerda.

De nuevo por su cuenta, Sergio pasa al **Celler**, y estando con los **Roca** vio la posibilidad de entrar en el Palacio de Aiete, donde vivió una de las etapas más intensas y duras de su vida profesional y personal: "Vuelvo a Donosti y vuelvo a juntarme con mi padre, como socio. Fueron 4 años en



los que me tocó hacer mis platos personales, platos tradicionales, room service, banquetes... Llegaba a quedarme a dormir en el restaurante, no veía la luz del sol, no tomaba una copa con los amigos... Siempre he dicho y lo mantengo: "No montes un restaurante con 20 años si quieres vivir".

La dinámica se le hizo insostenible y se impuso la lógica: "Con lo feliz que he sido con los grandes, me vuelvo con los grandes". Y Sergio regresó al Mediterráneo, cocinó en **Sant Celoni** para **Santi Santamaría**, trabajó en la cadena Alma abriendo hoteles en Pamplona, Sevilla, Barcelona... "y estando en la Ciudad Condal, sonó el teléfono y me vi, de un día para otro, como jefe de cocina, de **Vía Veneto**".

A partir de ahí todo es historia: Sergio mantuvo la estrella del prestigioso restaurante barcelonés 7 años y en 2019 decidió volver a sus raíces y hacerse con el Txixtardin pocos meses antes de que estallara la pandemia y volviera a vivir una durísima etapa que le ha servido, eso sí, para volver a retomar la relación con su padre.

"El aita se retiró en el 22, y una vez jubilado la vinculación con él ha sido mayor que estando en activo. Hemos organizado cenas-maridaje, me echa una mano siempre que puede y cuento con su apoyo total en todo... y no puedo negar que es un lujo que sea nada menos que Juan Mari Humada quien te haga los recados o vaya a elegirte el producto", bromea.

Sea como sea, a día de hoy la sintonía y la complicidad entre padre e hijo es ejemplar. Lo comprobamos recientemente cuando les propusimos organizar una comida a 4 manos maridando los platos de Sergio con una selección de vinos propuestos por Juan Mari, que ha adoptado el merecido apodo de "El chef del vino". Fue toda una experiencia gustativa y sensorial que compartimos con el crítico **Rafael García Santos** (ver fotografía en esta misma página) y que merecería un artículo aparte y que dejó muy claro que a pesar de los muchos momentos en los que su carrera ha discurrido por caminos divergentes, hay un hilo común irrompible en la trayectoria de padre e hijo, ese hilo que une y, quién sabe, tal vez siga uniendo en el futuro a los miembros de la saga de los Humada.

"Lo digo y lo mantengo siempre: mis tres grandes pasiones en esta vida han sido la cocina, el vino y la Real. Mis hijos son futboleros y tengo el orgullo de que Sergio sea un gran chef. Si por un casual a Bruno, el pequeño, le diera por profundizar en el mundo del vino, me sentiría completamente realizado" afirma, rotundo, el veterano guisandero.

RESTAURANTE TXIXTARDIN

Oria Etorbidea, 12 - LASARTE-ORIA

Tf: 943 04 62 97

www.casahumada.com



Otazu, Vino & Arte



Somos el viñedo con Denominación de Origen Pago más al norte del país, con una combinación única de suelo y microclima atlántico que da vida a vinos de carácter inigualable y siglos de tradición vitivinícola, reflejada en **un señorío del siglo XII** y una bodega centenaria que han preservado la **tradición en un entorno familiar**.

Somos un emblema de **pasión por el vino y el arte**. Las obras contemporáneas que decoran nuestra bodega son un testimonio vivo de esta fusión, demostrando que el vino, en su esencia, es una forma de arte en sí mismo.

Nuestro compromiso con la historia, la cultura y el terroir se refleja en nuestros vinos **Pago de Otazu tinto, Pago de Otazu Chardonnay y Altar**. Vinos capaces de expresar la esencia de la singularidad y riqueza de nuestro terroir. Cada botella es un tributo a la calidad y la excelencia de Otazu.



Señorío de Otazu s/n · 31174 Otazu, Navarra
Tel. 948 329 200 · info@otazu.com



www.otazu.com

GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Toki Alai..... 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti..... 943 58 20 69

BEASAIN

Artzai 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

Salbatoreh..... 943 88 83 07

Urkiola..... 943 08 61 31

GABIRIA

Korta..... 943 88 71 86

GAINZA

Oteñe..... 943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai..... 943 18 76 55

Pilarrenea..... 943 18 78 66

LEGORRETA

Bartzelona..... 943 80 62 06

MUTILOA

Ostatu..... 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo..... 943 88 19 58

Zezilionea..... 943 88 58 29

ORDIZIA

Hotel Ordizia... 843 73 97 97

Martinez..... 943 88 06 41

Olcano..... 943 80 54 70

ORMAIZTEGI

Kuko..... 943 88 28 93

SEGURA

Imaz..... 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe.... 943 88 00 44

ZEGAMA

Ostatu..... 943 80 10 51

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandio..... 943 80 17 05

Ostatu..... 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ALTZAGA

Olagi..... 943 88 77 26

ATAUN

Uribitarte..... 943 18 01 19

LEGORRETA

Begiristain..... 943 80 60 66

ORDIZIA

Tximista..... 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte..... 686 29 91 58

HOTELAK

BEASAIN

Dolarea****..... 943 88 98 88

Guregas*..... 943 80 54 80

Igartza*..... 943 08 52 40

Salbatoreh*..... 943 88 83 07

IDIAZABAL

Alai*..... : 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo***..... 943 88 19 58

Zezilionea**..... 943 88 58 29

ORDIZIA

Ordizia*..... 843 73 97 97

SEGURA

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

PENTSIOKAK

MUTILOA

Mutiloa*..... 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Itxune**..... 639 23 88 89

Petit Goierri**..... 657 79 90 68

ZEGAMA

Zegama*..... 943 80 10 51

NEKAZALTURISMOAK

ALTZAGA

Olagi..... 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta..... 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate..... 943 88 19 74

SEGURA

Ondarre..... 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa..... 943 88 77 18

Lazkao Etxe.... 943 88 00 44

ZEGAMA

Arrieta 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 . 669 77 71 60

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

ORDIZIA

Ordizian Elkartera:
.....ordizian.com

ZALDITEGIAK

ITSASO

Ibur..... 663 06 00 11

ZALDIBIA

Alarpe..... 676 33 30 24

GOIERRITURISMO.COM



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

HAIN
GIPUZKOA
DONOSTIA

Goitur
- GOIERRIKO TURISMO AGENTZIA -

IDIAZABAL LURRALDEA TERRITORIO IDIAZABAL



- **Asteazkenetan Ordiziako azokara.** Los miércoles al mercado de Ordizia.
- **Gaztandegietara bisitak.** Visitas a queserías.
- **Txakolina, sagardoa eta Idiazabal gaztaren arteko maridajeak.** Maridajes entre txakoli, sidra y queso Idiazabal.
- **Talo tailerrak Igartzako Monumentu Multzoan.** Taller de talos en el conjunto Monumental de Igartza.
- **Garagardo artisauen katak.** Catas de cerveza artesana.



GOIERRI-BASQUE HIGHLANDS



- **Aizkorri-Aratz Parke Naturala.** Parque Natural Aizkorri-Aratz.
- **Aralar Parke Naturala eta mitologia.** Mitología en el Parque Natural de Aralar.
- **Mutiloa-Ormaiztegi Bide Berdea.** Vía Verde Mutiloa-Ormaiztegi.
- **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.
- **Segura, Zegama, Lizarrusti eta Bide Berdeko orientazio jolasak.** Circuitos de orientación en Segura, Zegama, Lizarrusti y Vía Verde.

GOIERRIKO TURISMO BULEGOAK ETIA INTERPRETAZIO ZENTROAK



943 16 18 23

- ATAUN** ■ **Aralar Parke Naturaleko IZ.** Centro de Interpretación del Parque Natural de Aralar. 943 58 20 69. www.ataunturismoa.eus | www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti
- **Barandiaran Museoa.** Museo Barandiaran. 943 18 03 35. www.ataunturismoa.eus | www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti
- **Erroipe IZ.** Centro de Interpretación Erroipe. 943 06 19 63.

BEASAIN **Igartzako Monumentu Multzoa.** Conjunto Monumental de Igartza. 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.eus

IDIAZABAL **Gaztaren Interpretazio Zentroa.** Centro de Interpretación del Queso. 943 18 82 03. www.idiazabalturismo.com

ORDIZIA **Goierrri eta Gastronomiaren IZ, d' Elikatuz.** Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d' Elikatuz. 943 88 22 90. www.delikatuz.com

ORMAIZTEGI **Zumalakarregi Museoa.** Museo Zumalakarregi. 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eus

SEGURA **Erdi Aroko Interpretazio Zentroa.** Centro de Interpretación Medieval. 943 80 17 49. www.ezagutu.segura.eus

ZEGAMA **Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko IZ.** Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz. 943 80 21 87. www.zegamaturismoa.eus/eu/parketxeak/anduetza

ZERAIN **Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia.** Paisaje Cultural y Montaña del Hierro. 943 80 15 05. www.zerain.eus

BODEGAS LUIS CAÑAS Y AMAREN (VILLABUENA Y SAMANIEGO, RIOJA ALAVESA)

JAKITEA VISITÓ LAS BODEGAS LUIS CAÑAS

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

El pasado 20 de febrero, tuvimos el privilegio de acudir, acompañando a los miembros de la Asociación **Jakitea**, a las **Bodegas Luis Cañas** en Villabuena de Álava con el fin de realizar un curso formativo de un día que la bodega ofreció a este grupo de hosteleros con el fin de hacerles profundizar en el conocimiento Del vino de **Rioja Alavesa** para que puedan ofrecer un mejor servicio a sus clientes.

La visita, como no podía ser de otra manera, comenzó en el viñedo, pero no en el viñedo productivo de la bodega, sino en un viñedo experimental que los responsables de Luis Cañas han plantado en una finca que poseen al pie de la Sierra de Cantabria. Los enólogos de la bodega explicaron a los allí presentes cómo las últimas tendencias del clima están obligando a plantar la vid cada vez más alto. Asimismo, a lo largo de estos años han sido localizadas entre las uvas "oficiales" de las plantaciones de la bodega, varias especies, algunas autóctonas y otras foráneas, que se hallaban integradas entre las habituales Tempranillo, Garnacha, Graciano... Bodegas Luis Cañas ha ido aislando esas plantas traspasándolas a esta finca experimental e, incluso, llegando a vinificarlas para estudiar su potencial y observar su comportamiento.

Dentro de ese trabajo, denominado "**Proyecto de recuperación varietal**", se han elaborado vinos con las variedades Tempranillo Gris y Benedicto que fueron, posteriormente, ofrecidos en cata a los asistentes, concretamente el **Tempranillo Gris 2022** y el **Benedicto** de la misma añada, pero antes de eso y aprovechando el buen tiempo reinante, los cocineros fueron invitados a disfrutar de un "hamaitetako" en los sembrados adyacentes a la bodega acompañados, por supuesto, de un buen blanco de la casa.

Acto seguido, el grupo fue trasladado a la cercana localidad de Samaniego donde se llevó a cabo una visita "relámpago" las **Bodegas Amaren**, pertenecientes al mismo grupo, en las que **Jon Cañas**, nieto del fundador de la bodega, elabora vinos con viñedos singulares y de baja producción.

Y tras la visita a Amaren, el grupo retornó a Villabuena para realizar, primeramente, una cata con los mencionados vinos del "Proyecto de Recuperación Varietal", seguida de una opípara comida "a la riojana" en el comedor "**La Palesa**" con unas exquisitas patatas con chorizo precedidas de un impecable salmón, un sabroso foie micuit y unos excelentes espárragos, seguidas de un correcto solomillo con pimientos del Cristal, rematando con queso, membrillo y nueces y, por supuesto, acompañado todo de buenos vinos de la casa, concretamente el **Amaren Blanco 2021**, el **Ángeles de Amaren 2019** y el Vino de Finca **Carraquintana 2020**.

Finalizada la comida después de la comida no rompimos filas, ni mucho menos: todavía quedaban dos de los actos más interesantes de la jornada. Primeramente, descendimos a las profundidades de la bodega para degustar tres impresionantes vinos en fase de elaboración previa a su salida de barrica. Y para finalizar, disfrutamos de una maravillosa cata final en "**El mirador de Luis Cañas**", espacio que, si bien estaba falto, a última hora, de su más representativo atractivo, es decir, la visita sobre el viñedo, sirvió a la perfección para rematar la visita degustando 4 interesantísimos vinos: **Luis Cañas Blanco Viñas Viejas 2022**, **Maceración Carbónica 2023**, **Selección de la Familia 2028** y **Poyotos 2020**. Un maravilloso colofón a una visita de más de 12 horas de duración que nos dejó a todos un inolvidable y excelente sabor de boca.





BODEGAS LUIS CAÑAS
Carretera de Samaniego, 10



ESKUERNAGA - VILLABUENA (Álava)
Tf: 945 62 33 73
www.luiscañas.com

Una completa jornada en torno al vino: Arriba, foto de familia de los asistentes a la excursión de Jakitea, entre los que se encontraban, entre otros, representantes de los Restaurantes Herriko Etxea, Patxikuenea, Kattalin, Felix Manso Ibarla, Aratz, Bodegón Joxe Mari, Urgain, Kostalde y Ziaboga. Sobre estas líneas, a la izquierda, un momento de la cata realizada en El Mirador de Luis Cañas, y a la derecha, Jon Cañas dirigiéndose a los asistentes. En la página anterior, un momento de la visita al viñedo experimental al pie de la Sierra Cantabria y la cata que se realizó por la tarde en la propia bodega.



5

MÁSKARADA

Eskura ezazu!

EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK



MÁSKARADA

Euskal Gastronomía

Tel.: 948 504 236 · www.maskaradadenda.com



Miguel Pocoví
Catedrático de Bioquímica

El problema empezó cuando en 1997 el grupo murciano **J. García Carrión**, fabricante de **Don Simón**, compró la bodega de Cava **Jaume Serra** y decidió abaratar sus productos

CORPINNAT: LOS ESPUMOSOS RENACIDOS DEL CAVA

En 1972, se constituyó el Consejo Regulador de los Vinos Espumosos y se aprobó la denominación de "Cava" para distinguir los espumosos españoles y desvincularse de la denominación protegida francesa de "Champagne". En 1991 se aprobó el actual Reglamento de la Denominación de Origen Cava y de su Consejo Regulador.

En la actualidad las zonas de delimitación de producción del DOP Cava se extienden por 159 municipios y comprende la mayoría de los municipios de las 4 provincias catalanas (63 de la provincia de Barcelona, 52 de Tarragona, 12 de Lleida, 5 de Girona), pero también se extiende a los municipios de Álava (Laguardia, Moreda de Álava y Oion); Navarra (Mendavia, y Viana); de La Rioja (Alesanco, Azofra, Briones, Casalarreina, Cihuri, Cordovín, Cuzcurrita de Río Tirón, Fonzaleche, Grávalos, Haro, Hormilla, Hormilleja, Nájera, Sajazarra, San Asensio, Tirgo, Uruñuela, y Villalba de Rioja); Zaragoza (Ainzón y Cariñena); de Badajoz (Almendralejo); y Valencia (el municipio de Requena).

La marca colectiva de espumosos Corpinnat, surgió como consecuencia de un desacuerdo de un grupo de productores de Cava con las líneas de actuación seguida por los responsables de la DOP. El problema empezó cuando en 1997 el grupo murciano J. García Carrión, fabricante de los productos Don Simón, compró la bodega de Cava Jaume Serra en Vilanova i la Geltrú. Este grupo decidió como estrategia comercial abaratar sus productos, lo que le llevó, a lo largo de los años, a ser el líder de los fabricantes de Cava de marca blanca y suministrador preferente de Mercadona. La competencia de precios llegó a tales extremos que en 2013 los supermercados Lidl llegaron a vender el cava Arestel, al irrisorio precio de 0,99 euros la botella. Esta política de precios afectó, incluso, a las dos bodegas de cava más importantes, Codorniu y Freixenet, que optaron también por competir en precio popularizando algunos de sus productos. Pero los pequeños productores, que apostaban por la calidad, no pudieron igualar las ofertas, lo cual les suponía un grave perjuicio.

La situación empeoró cuando en la primavera de 2018 dos multinacionales se hicieron con el control de las dos



grandes empresas catalanas del Cava. Por una parte el fondo de inversión americano Carlyle Group adquirió la mayoría de acciones de Codorniu, que ostentaba la familia de los Raventós, y por otra la multinacional alemana Henkel & Co. Sektcellerei, se hizo con el 51% de Freixenet, que poseían las familias Hevia y Bonet.

Todos estos hechos agravaron el panorama del Cava. Algunos productores querían diferenciarse por los más exigentes estándares de calidad, así como por un segmento más elevado del mercado y la DOP no se lo permitía. En septiembre de 2017 seis bodegas (Gramona, Llopart, Nadal, Recaredo, Sabaté y Coca, y Torelló) fundaron la Associació d'Elaboradors i Viticultors Corpinnat (AVEC), copresidida por Xavier Gramona (Gramona) y Ton Mata (Recaredo). Posteriormente se sumaron Can Feixes, Júlia Bernet y Mas Candí. El 30 de enero de 2019, nueve elaboradores de cava decidieron agruparse bajo la marca Corpinnat y abandonar la Denominación de Origen Cava.

El nombre de Corpinnat deriva "Cor", corazón en catalán, y "pinnat" que proviene la raíz etimológica "Pinnae", que se refiere al origen del topónimo Penedés, es decir, espumosos del corazón del Penedés. Actualmente Corpinnat lo constituyen 11 marcas: Llopart, Gramona, Nadal, Recaredo, Sabaté i Coca, Torelló, Can Feixes, Júlia Bernet, Mas Candí, Can Descregut y Pardas.

Las características distintivas del espumoso Corpinnat son utilizar para la elaboración solo uva 100% ecológica, limitación de kilos por hectárea, vendimia realizada a mano y vinificación exclusivamente en la propiedad, así como una crianza en botella superior a 18 meses.



Gran variedad en vinos



Cavas climatizadas



Sala privada de cata

VINATERÍA VINÍAPOLIS

“La vinatería de Gros”

DESDE 1995, DEFENDIENDO LA CULTURA DEL VINO EN DONOSTIA

- Más de 800 referencias en vinos nacionales y gamas medias-altas de vinos del Nuevo Mundo, Francia y otras.
- **Servicio de descorche:** Tómate el vino que quieras, servido en una buena copa, a precio de tienda y abonando sólo 2 euros por descorche. Y, si quieres, acompáñalo de un buen embutido o una ración de queso.
- **5 cámaras refrigeradas** con gran variedad de Cavas, Champagne, vinos blancos...
- Zona de degustación y espacio privado de cata que garantiza vuestra tranquilidad y discreción.
- Vinos antiguos y **añadas especiales**
- Cuidada variedad en **licores** de calidad
- Distribución a **Hostelería** y Exportación.
- Cursos de cata, visitas a bodegas, asesoramiento a hostelería, publicaciones, presentaciones...
- Artículos y estuches de **regalo** y **accesorios** del mundo del vino.



Bermingham 8 (Gros) - DONOSTIA

Tf. **943 28 99 99**





Nere Ariztoy
Consultora de turismo

VIGNERONS INDEPENDIENTES DE HUESCA: LA MAGIA HECHA VINO

Seguro que algunos os estáis preguntando qué es eso de *vignerons*. En el mundo del vino cada "artista" tiene su denominación y en función de ella, hablaremos del viticultor, del viñador o del *vignerón*.

El **viticultor** es aquel que ha nacido y crecido a pie de viña, puede trabajar para otros o para sí mismo pero su vida es el viñedo, donde pasa la mayor parte del tiempo. No suelen hacer

vino (salvo excepciones o el que realizan para autoconsumo) y venden la uva a la cooperativa.

El **viñador**, otro de nuestros protagonistas, es un personaje muy conocido en Francia (allí son los "negociants") que por aquí apareció un poco más tarde. Son los que se definen como "guardianes del viñedo", aunque realmente el término francés les hace más justicia, ya que son personas que compran directamente uva a los viticultores para hacer su propio vino.

Ahora sí. Llega la hora de los *vignerons*. En este caso, además, os los he presentado como independientes y de Huesca, así que la intriga aumenta. Para añadir algo de suspense, ahí va otro dato curioso. En la Edad Media, el cultivo del viñedo se extendía a toda la provincia de Huesca, por lo que no se hace extraño que este precioso enclave acoja hoy en día a la **D.O. Somontano**, una de las más reconocidas de la península. Pero esa es otra historia.

Volviendo a lo nuestro y como habréis deducido, el término *vignerón* viene del francés y no tiene traducción porque, hasta hace poco tiempo, apenas existían fuera del país vecino. Un *vignerón* es aquel que cultiva la vid, produce sus vinos de forma artesanal con su uva, por supuesto, y mima todo el proceso, hasta terminar por comercializarlo con su marca, que muchas veces es su propio nombre o el de la familia.

Son personas inquietas, creativas, con un toque de pasión y locura imprescindibles para dedicarse a este mundo, pero a la vez, suelen tener un gran espíritu crítico y emprendedor además de fuerza y coraje. Yo los llamo "los valientes" del mundo del vino, sin querer por supuesto, menospreciar a nadie.

Vignerons independientes de Huesca es un precioso proyecto que nace en 2018 impulsado por una pareja de so-



ñadores, **Javier y Nieves**, amantes del vino y propietarios de una tienda gourmet situada en **Ainsa**, precioso pueblo medieval, elegido como el "Pueblo más bonito de España" en 2023 por la prestigiosa revista National Geographic.

Este sello independiente tiene como objetivo principal añadir valor a la gastronomía oscense de productos km0, mediante vinos de alta calidad, elaborados en pequeñas bodegas de la provincia. Bodegas Edra, Bodega Libre y Salvaje, Bodega Estrada Palacio, Bodega Sers, El vino del desierto y Bodegas Alodia, buscan la diferenciación del producto y la vinculación al territorio con el famoso lema italiano de la "Triple A" (Agricultor-Artesano-Artista).

Javier los define como "vinos apasionantes cultivados con humildad". Yo, que he tenido la oportunidad de probar algunos de ellos, me atrevo a deciros que son vinos que te regalan un precioso viaje por el territorio, sus diferentes paisajes y altitudes (entre 450 y 1200 metros) y en los que, en cada copa, se percibe el amor y el cariño con el que han sido trabajados. ¡Salud!

www.vigneronsdehuesca.com



ASADOR ERRETEGIA
KATTALIN



Especialidad en **chuletón**
de viejo a la **parilla**

Katea kalea 4 (junto al polideportivo) BEASAIN **943 88 92 52**
asador@kattalin.com • www.kattalin.com



arral

ARDO BANATZAILEAK
DISTRIBUIDORES DE VINO

ALGUNAS DE NUESTRAS CASAS



BODEGAS LA ZORRA
MORGARRAZ, SALAMANCA



LA HOJA DEL CARRASCO
GUJUELO

**DISTRIBUCIONES
ARRAL**

MALLABIA (BIZKAIA)
943 17 60 75
www.arral97.com



Aitor Buendía

www.blogseitb.com/larutaslow

INTELIGENCIA ARTIFICIAL Y VINO

La Inteligencia Artificial también puede aplicarse, para bien, en el mundo del vino como pudo verse en el XIV Foro de Enoturismo organizado por la Ruta del Vino de Rioja Alavesa en Villa Lucía.

Más que interesante el XIV Foro de Enoturismo organizado por la Ruta del Vino de Rioja Alavesa y que acogió un año más el Espacio Gastronómico de "Villa Lucía" en Laguardia. Asistí en primera línea gracias a la labor de coordinación que me tocó realizar entre las diferentes intervenciones y mesas redondas. El título ya era bastante sugerente: *El factor humano en un destino turístico inteligente*.

La ponencia marco fue *La Inteligencia artificial aplicada al enoturismo* con participación de **Francisco José Lacueva Pérez**, responsable de Proyectos de I+D en el Instituto Tecnológico de Aragón, con su ponencia *Inteligencia artificial aplicada al sector primario y estudios de mercado*; **Pablo Franco**, director de los Servicios Técnicos del Órgano de Control del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Califica Rioja sobre la *Inteligencia artificial aplicada al sector vitivinícola*; **Ana Díez Navajas** investigadora en NEIKER (Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario) que se refirió a *El viñedo como recurso turístico. Transmisión de los valores paisajísticos y agronómicos* y finalmente **Francisco Javier Gutiérrez Pecharrmán**, director de Investigación del Departamento de Investigación y transferencia de la UEMC, Valladolid, que habló sobre la *Inteligencia artificial aplicada a la elaboración de un vino*.

Otro de los temas fue la *Dinamización del turismo en las zonas rurales* con **Enrique Pueyo García**, alcalde del Ayuntamiento de Ainsa y Clara Bosch, gerente de la Ruta del Vino de Somontano sobre la *Colaboración y arraigo como estrategias en la fijación de población del territorio y la des-*



estacionalización de la oferta turística. También intervino **Isabel García Vázquez**, gerente de la Ruta del Vino Ribera del Guadiana que dio a conocer la 'Primera iniciativa de oleoturismo en España y su Ruta de miradores entre viñedos y olivares por parte de la ruta del vino'.

En cuanto a otra temática sobre *Pequeños detalles que llevan a grandes resultados*, intervinieron **Ainhoa García Mendinabeitia**, socia fundadora de *Idea, papel, tijera*, empresa de comunicación y diseño que ofreció un *Taller teórico práctico de packaging. La personalización hace superar las expectativas*; **Marcos Álvarez**, tiendólogo, sobre *Vender por los ojos. La importancia de saber exponer el producto correctamente para aumentar las ventas* y **Beatriz López**, responsable de sistemas de información, marketing y comunicación que habló sobre *Dime cómo escribes y te diré quién eres. Claves para la comunicación en tu negocio: venta de producto/servicio, solución de quejas, mailing...*

El broche final lo puso una compañera docente en el IED Kunsthal de Bilbao como es **Maddalen Arrecubieta** quien nos obsequió con un taller teórico práctico: ver para comer, con montaje y presentación de rincones enogastronómicos para el sector MICE, ocupándose también del cóctel final que ofreció el foro. En suma, una jornada didáctica, interesante y muy apetecible. Zorionak al equipo que lidera **María Jiménez** en la Ruta del Vino de Rioja Alavesa!



con
Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



HORARIO:
Domingos y festivos, 13 h.



CERVEZA ARTESANA**AY, LA VIRGEN...**

Hacía tiempo que no escribía en esta sección. Y no por falta de temas, ni por falta de tiempo; mala organización.

En estos meses desaparecido sí que en la cabeza han ido apareciendo temas para plasmar aquí, como la carta al Olentzero anual, en la que le pediría lo mismo de siempre, aunque se enfade algún 'hostelero', que dejen de mirar solo el céntimo en la cerveza y apuesten por calidad, como hacen con lo demás.

También me hubiera gustado hablar en enero de cómo se presenta el sector para este 2024. Pues... complicado para hacer la guerra individualmente. Poco a poco se están viendo fusiones, ya empezaron a mediados de 2023, y este año serán más. Al final es una regla de tres; te juntas, eliminas una de las fábricas y le sacas partido a la que queda, con reducción de personal, reducción de costes y un buen plan de viabilidad para sacar adelante ese proyecto en el que ya van cayendo los años y del que aún se puede disfrutar mucho. Noticia de última hora. La leí el día 6 de marzo, aunque ya me habían comentado cosas; Cervezas La Virgen, de Madrid, cierra después de 12 años. Alguno aprovechará y dirá que la cerveza artesana está llegando a su fin. Nada más lejos de la realidad. Ya volveremos a tocar este tema que da para muchos artículos.

En marzo, a las puertas de Semana Santa, me hubiera gustado hablar de estilos de cervezas. Pero, escribiendo en vísperas del 8 de marzo, me parece mejor hablar de la gran desigualdad de género que encontramos en este sector. Es bastante llamativo que sea mayoritariamente masculino, más del 90 % son hombres. Alguna mujer te encuentras, sobre todo en el área administrativa, otras en producción, las menos. Pero maestras cerveceras son menos todavía. Puedo nombrar a Alba de cervezas Boga. Y ya aprovecho para decir que Kilometroak vuelve a apostar por la cerveza artesana de esta cervecera situada en Mungia.

Y acabamos con estos resúmenes. Habéis tenido suerte y os habéis librado de mucha chapa estos meses ;-)

Eso sí, brindamos con buena cerveza, ¡¡¡HOPA!!!

Liteo Leibar

Responsable de
HOPA Beer Denda
(Padre Larroka, 8, Gros, Donostia)

**DI...VINOS****TINTO DOBLE 12 2016
(D.O. SIERRAS DE MÁLAGA)**

Bodega Doña Felisa está situada a 900m de altitud sobre el nivel del mar, rodeada de 3 parques naturales, Parque Natural de Sierra de las Nieves, Parque natural de la Sierra de Grazalema y Alameda del Tajo. En las proximidades de las ruinas romanas de Acinipo, denominada "Tierra de Vinos".

Doble 12 es un vino tinto de Sierras de Málaga con un ensamblaje de las variedades de uva Cabernet Sauvinet y Merlot, con 15 meses de crianza en roble francés.

Color rubí, muy brillante y de capa media-alta. Entrada suave con intensidad aromática alta, frutos negros maduros y licoroso, que combinan con aromas a cedro y especias de fino roble francés, destacando sus notas balsámicas, el eucalipto, y una sutil presencia a clavo.

Amable, potente y pleno. Paso de boca prolongado y persistente con un alcohol muy equilibrado.

Este tinto ha revalidado en 2016 el galardón ya conseguido en 2014 como Mejor Cabernet Sauvignon del Mundo en el Concurso Internacional de Cerveza celebrado en París.

**Jon Méndez**

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





Alazne Cano
Letrada - Col. 4461 ICAGI

EL VALOR AÑADIDO

Se acerca el fin de un trimestre... el tan temido IVA, que encarece un 21% muchos bienes y servicios básicos, odiado por la gente en general y por los asesores fiscales en particular, un saludo al mío. (Carlos, se te aprecia)

Pero no, no vengo a hablar del impuesto, no sólo porque no es mi campo de actuación, sino porque además no vengo a eso. Pero sí que vengo a hablarle, estimado lector, del Valor Añadido.

El Valor Añadido, es ese plus que tiene un bien o un servicio, y por el que el consumidor, una vez lo conoce, está dispuesto a

abonar el precio, a veces un poco más elevado, que en gamas inferiores, por ese bien o servicio.

Ejemplo práctico, que así quizás quede más claro, mi amiga Raquel hace unos trajes de novia e invitada que podrían desfilarse en cualquier pasarela, o estar en cualquier tienda. Mima a la clientela, la aconseja, le pone cariño y experiencia. Para ir a una boda no es necesario acudir a una diseñadora, cierto, pero una diseñadora nos va a dar ese valor añadido de trabajo artesano, de creación única, de adaptación a nosotros. Vaya Ud. a "Casa Amancio" a pedir que le ajusten la sisa, o le pongan los botones forrados... vaya...

Pues bien, valor añadido es eso. Es la experiencia, el tiempo, la dedicación, el cariño y el amor por el trabajo bien hecho que cualquier artesano pone en su trabajo. Desde el señor que trabaja el mimbre en la cestería de toda la vida, pasando por el cocinero que intenta mejorar esa salsa para darle el golpe de perfección, o el agricultor que espera al punto óptimo de maduración de esa pera para que luego en casa no nos sepa a



cartón, o el tendero que sigue sonriéndonos aunque vayamos a comprar en el último minuto antes de la hora de cierre.

La destreza en un oficio es un requisito, o uno sabe lo que hace o difícilmente prosperará en la profesión, sea ésta la que sea, pero siendo uno diestro, no es lo mismo que tener maestría, y ya si a la maestría le sumamos ponerle cariño a lo que uno hace, pasión y honestidad, pues ahí, justo ahí, está el valor añadido.

Por eso le invito estimado lector, a que la próxima vez que vaya a consumir cualquier bien o servicio, valore cuánto de valor añadido tiene ese producto, quizás no tenga mucho, quizás sea Ud. víctima de la prisa y acuda a una gran superficie, y puede que descubra, que está Ud. pagando IVA, pero no valor añadido de verdad. Por el contrario, si descubre Ud. que está haciendo una compra con alto valor añadido, sonría, es un consumidor inteligente. Y ya si quiere rizar el rizo, recomiende Ud. ese producto o servicio, tómese unos minutos para ponerle unas estrellitas en Google, y así, será también un cliente con valor añadido.



CONSULTING T&U ABOGADOS

Despacho especialista en: • **Laboral y Seguridad Social**

- Civil
- Penal

Paseo Duque de Mandas 35. DONOSTIA - SAN SEBASTIÁN. 943 45 63 35 info@consultingtu.net



Calidad, pasión y cercanía

Aurki desde 1994 trabajando
y creciendo junto a ti.

Eskerrik asko!!



COMERCIAL
AURKI

Productos del Pato • Alimentos selectos

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



Xabier Gutiérrez
Cocinero y escritor

RECETA DE "EUSKALÇOTS" BIEN EXPLICADA

INGREDIENTES:

- 20 calçots

Para la salsa:

- 1 lata de mejillones en escabeche
- 8 langostinos de Ibarra
- 50 g de aceite de oliva
- 30 g de mayonesa
- 30 g de agua

ELABORACIÓN:

Como no tengo posibilidad de disponer de llama, me refiero brasas-llamas, ya que los calçots no se hacen con las brasas sino con el fuego previo, he decidido arriesgarme y currármelos con el gratinador del

horno a máxima potencia. Oye, el resultado ha sido más que aceptable.

No, joder, no dispongo de una villa maravillosa con jardín o un baserri de narices para poderlos quemar sin molestar al vecino. Soy madre de dos niños maravillosos con un marido calzonazos y vivo en un piso de apenas 60 metros cuadrados por el cual pagué una obscena cantidad. En otra ciudad hubiera tenido una villa con jardín. La que siempre deseé. Cada cual tiene lo que se busca.

Por cierto, el otro día intenté lo de las cebollas jóvenes en el balcón txiki de casa y le faltó tiempo al cabrón del vecino de arriba de aporrear la puerta de mi casa. Todo airado me preguntó que qué era esa humareda. Le expliqué el asunto con todo detalle, pero pareció no entenderme. Me temo que es de los de hamburguesas prefabricadas. Un día le vi salir del establecimiento innumerable de mitad del Bule con una de ellas acompañado de su hija. Dios mío, ¡qué educación estará recibiendo la pobre infanta! En medio del rifirrafe no se me ocurrió otra cosa que intentar sobornarle para que se callara con un par de calçots recién hechos, pero ni por esas. Encima el muy gilipollas se mosqueó aún más porque el hombre no tenía ni pajolera idea de lo que es un calçot y se creyó que le estaba vacilando, dándole los que se me habían quemado.

¡¡Que no estaban quemados, coño!!! ¡¡Que son así!! Le tuve que argumentar, pero ni por esas. Se dio media vuelta y se largó amenazando con lo de siempre. Que llamaría a los munis. Desgraciado ignorante. Yo no me queje cuando pones tu ridícula música a tope, le espeté en la lejanía. Me sacó el dedo meñique como respuesta. ¿Meñique? Será el corazón ¿no? Es un tío muy raro. ¿Será marciano?



Me quedé en el quicio de la puerta sacando el interior jugoso de la cebolla. Los dedos manchados de ceniza me los chupé pensando que eran lo mejor de la cebolla. Uno de mis hijos me vino a avisar que la brasa se estaba apagando.

-Dile a tu padre que levante el culo y avive el fuego- le respondí.

Di un portazo y pensé que había que cambiar de estrategia. De ahí la opción de la brasa eléctrica de la parte superior del horno. Pero nada, si eres de la elite de casoplón hazlo en la barbacoa y ahúma a quien te dé la puta gana. O mejor aun que te los haga un esclavo macizo. De los de musculatura prieta. Esos me ponen.

Bueno, os explico la receta, que me enrolló. Tienes que ponerlos en el horno lo más cercano posible de la resistencia y dejar que se oscurezcan hasta que estén negros. Pero ojo, no te pases que se secan. Es decir, cinco minutos por cada lado. Tal vez menos. No quedan igual, pero por lo menos no tienes que oír al malnacido del vecino. Después lo de siempre, aprietas la base y estiras por el lado contrario y te saldrá el calçot todo limpio. Esto se suele hacer con un babero porque pringa mucho. Menos mal que no le ofrecí el babero al de arriba porque entonces se hubiera liado de verdad. La salsa es fundamental para untar la punta de la cebolla.

-Mama ¿cómo haces esta salsa? Esta riquísima.

-Muy sencillo. Trituro los langostinos de Ibarra, los mejis, el aceite, el agua y la mayonesa. Listo.

-¿Esto tiene langostinos? Quien lo diría- dijo el pequeño.

-¿No sabes lo que son los langostinos de Ibarra?- Le respondí. -Begiratu Googlen.



*“Vermut elaborado con vino base de
godello y sauvignon blanc, botánicos y
mucho alegría.”*

*Excelente aperitivo antes de comer, pero
yo a veces me lio y cuando llego a casa ya
han comido...”*

VIVA LA VIRGEN

V E R M U T

Un poquito de alegría
embotellada

Miravientos Distributions

618 259 339



Carol Archeli

www.pescaderiaspe.com

MARZO, MES DE LA ANTXOA

Ya llevamos unos añitos que el uno de marzo, puntual, puntual da comienzo la campaña costera de la antxoa.

Eso quiere decir que la captura de la antxoa está permitida y que los

barcos que faenan en nuestras costas, unos días más cerca y otros días más lejos, preparan sus aperos para ello y salen a su encuentro.

Y qué importante es esa puntualización de la distancia, porque aunque parezca mentira, la antxoa es tan delicada que el hecho de haber sido capturada a más horas de navegación determina muchísimo su calidad. Y no sólo eso, sino también en qué lugar haya permanecido, la cantidad de hielo con la que ha sido preservada, el barco que las haya capturado, si entre el cardúmen han aparecido otras especies que haya habido que separar como sardina, txitxarriños o pelicatos (verdes muy pequeños)...

Todos esos factores, y algunos más, determinan la calidad de la antxoa cuando llega al consumidor, y su precio en lonja.

Sí, ya sabemos que toda es antxoa del Cantábrico, pescada por nuestra flota, pero existe mucha diferencia de unas a otras.

Hay que conocer bien todos estos condicionantes para poder traer al mostrador el mejor producto y al mejor precio, cosa, a veces, harta difícil.

La verdad es que la temporada de la antxoa para el gremio de pescateras y pescateros es un poco locura. Nos encanta trabajarla, porque, por lo general, es un pescado de altísima calidad y muy nuestro, pero a su vez es tan perecedero y tan cambiante que nos hace estar todo el día en vilo. ¿Entrará o no entrará? ¿Si cojo en este barco y luego entra otro y hace más barato? ¿O si decido esperar y hace más caro, o no trae calidad, o no trae? ¿Hará buena mar o no podrán salir a pescar? ¿El precio en una lonja subirá o bajará respecto al precio en la lonja de al lado? ¿Vendrá con calidad o "cansada"?... Son tantas cosas las que tenemos que tener en cuenta para poder traer a nuestra clientela la mejor antxoa y al mejor precio...

Así que si ves a tu pescatera de cabecera estos días con la mirada perdida y pensativa es muy probable que tenga su mente en qué antxoa puede traer mañana para ofrecerte.

Sea como sea, ya está aquí y podemos disfrutarla en todo su esplendor. Este año, en lo poco que llevamos de campaña, los ejemplares han entrado pequeños y bien tersos, de esos que están ideales recién fritos con ajo y guindilla ¡Qué ricos!

Es cierto que las antxoa, como muchos pescados pequeños, como más ricas están es recién hechas, calentitas y casi sin esperar a que se templen. Sin embargo, en muchas ocasiones no podemos comerlas así, bien sea por nuestros horarios, o porque no todos en casa comemos a la vez, o porque nos llevamos la comida al trabajo.

Por eso, hoy te quiero presentar tres preparaciones de antxoa para "dejar hechas", de la víspera, o de unas horas antes.

De tal modo que a la hora de comer se le da un calentón y listo. O sin calentón.



1.- ANTXOAS REBOZADAS

Ésta es seguramente la manera más popular de cocinar la antxoa de víspera, y que estén riquísimas. Las puedes cocinar abiertas en mariposa, sin la espina central, o con la espina, limpias de cabeza y vísceras. Como más te guste.

En cualquiera de los casos se ha de rebozar la antxoa por poco espacio de tiempo, para que al calentarla a la hora de comer se termine de hacer. Como lleva huevo, si te pasas un poco de tiempo en el cocinado no pasa nada, ya que el huevo le aporta jugosidad aunque esté muy hecha.

2.- ANTXOAS A LA PAPILLOTE

Lo mismo que en el caso anterior mi consejo es que las dejes poco hechas, ya que al cocinarlas en la misma papillote se terminarán de hacer.

Aquí solo tienes que freír en una cazuela o sartén cebolla cortada en trozos pequeños y ajos, cuando esté dorado todo a tu gusto añades media cucharada de pimentón dulce y media de picante. Y colocas en una fuente de horno y alternando, una capa de la verdura y encima otra capa de antxoa (pueden ser enteras o en mariposa).

Cuando esté todo colocado lo metes al horno bien caliente a 200 grados durante 3 ó 4 minutos. Las antxoa se cocinarán en los jugos de la cebolla y del pimentón y estarán de rechupete.

3.- ANGULAS DE ANTXOA

Este es el plato ideal para el que le encantan las antxoa pero no le gusta andar separando las espinas mientras come.

Coges las antxoa limpias de cabeza y vísceras y les das un breve hervor (1 minuto) en agua hirviendo y con sal. Las sacas a escurrir, y cuando se han enfriado separas los lomos de las espinas (este plato queda muy rico con antxoa pequeñas).

Ahora ya solo te queda ligar los lomos de antxoa como si preparases unas angulas (o gulas, que ya casi nadie se acuerda cómo se preparaban las angulas).

Pones en una cazuela baja a dorar ajos y guindilla, cuando estén añades los filetes de antxoa y listo.

¡Qué cosa más rica, sana y saludable!

On egin!

Y ahora a disfrutar mucho de la costera de la antxoa, ¡que acaba de empezar!



Diferénciate!!



www.berlatz.fr
www.latzondo.com

EQUIPAMIENTO PROFESIONAL DE HOSTELERÍA

Ropa Laboral - Envases y Embalajes - Papel Alimentario - Bolsas - Portaprecios

PERSONALIZACIÓN DE PRODUCTOS Y PRENDAS

Marketing - Imagen - Promoción - Publicidad

Zone Industrielle Joncaux, Bâtiment Txingudi 16. 64700 HENDAYA, Francia



HOGAR BLANCO



San Juan 5 (frente al mercado Brebra) • DONOSTIA • San Jerónimo 17

La receta de... AINARA LÓPEZ

Cada vez vivimos más convencidos del poco tiempo que tenemos, que la vida no nos deja ni respirar. Vas al supermercado y lo ves por todas partes, cada vez más productos procesados, más paquetitos de bonito petróleo que envuelven hasta manzanas cortadas o mandarinas sin cáscara. Hasta los huevos cocidos nos venden, haciéndote pensar que quizás en tu abrumada vida no puedas ni disponer de diez minutos para cocerte los tuyos propios, bueno, los tuyos no, esos están reposando en el sofá viendo una serie de Netflix o dándole a las redes sociales. Que para el poco tiempo que tenemos para cocinar, o eso te dice la industria de la alimentación estás bien al día de la última serie de éxito o has dado like a esa publicación de aquella desconocida que no lleva ni diez minutos publicada.

Hoy te traigo mi alegoría a lo lento, tranquilo y hasta ancestral que puede ser un buen guiso. Porque no me puedo creer esos cuentos baratos, porque a mí no me la meten, y si bien es verdad que no tengo mucho tiempo de sobra, si elijo disfrutar, elijo dejar la cazuela a fuego suave hasta abrir la tapa y que lo que encuentres sea como un tesoro, como una de esas de joyas antiguas y delicadas. Porque lo bueno perdura, lo bueno se hace esperar y de lo bueno es de lo que quiero vivir yo.

OSOBUÇO GUISADO Y PURÉ DE PATATAS

INGREDIENTES:

1Kg de osobuco; 2 zanahorias; 1 pimiento rojo; 1 o 2 cebollas; 6/8 chalotas; 1 ramita de tomillo; 1/2 botella de vino tinto; Agua; Sal; Pimienta negra; 1kg de patatas; 3 cucharillas de mantequilla; 1 puñado de queso rallado.

ELABORACIÓN:

1. Dora en una cazuela con un poco de aceite el osobuco por los dos lados. Retira y reserva.

2. En esa misma cazuela, si es necesario añade un poco mas de aceite, echa las verduras picadas con su punto de sal y rehoga hasta que empiecen a dorarse.

3. Cuando estén doradas añade en osobuco, el vino tinto y cubre con agua o caldo. Deja cocinar hasta que esté tierno, no menos de 3 horas (4 capítulos de la serie de turno o una película de Scorsese).

4. Saca la carne, deshíllachala. Escurre la verdura y mézclala con la carne. Liga el caldo resultante con un poco de Maizena diluida en agua.

5. Pon la carne en el fondo de una bandeja de horno, sobre ella el puré que habrás hecho cociendo las patatas y juntándolas con la mantequilla y el queso mientras aplastas con un tenedor.

6. Hornea a 240 grados unos pocos minutos, hasta que se dore ligeramente por encima.



LA AUTORA:

Resido en el barrio de Egia en Donostia

Nací el 13 de junio de 1978 en Donostia

Soy cocinera y divulgadora (y si tenemos que utilizar esa palabra tan manida me gusta mas “influentzer”)

No recuerdo mi vida sin cocinar porque lo hago desde bien pequeña. Mi aita murió cuando yo tenía 7 años y mis recuerdos en la cocina comienzan subida a una banqueta cocinando para mi familia, aprendía a trompicones aunque tan pequeña no lo debía de hacer mal porque nadie se quejaba. No era consciente hasta que fuí mayor que tuve una infancia sin infancia y creo que lo que me salvó fue mi amor por la cocina que hacen de esos recuerdos no ser tan amargos como deberían. Así que pasados los años y siendo autodidacta he conseguido que mi cocina sea de un alto nivel, variada y creativa. También me gusta comer y que me sirvan, por eso soy habitual entre la hostelería, difícilmente me puedo quedar con un solo local porque la oferta es tan variada como maravillosa. Lo que si me gustan son los lugares de cocina honesta y sin demasiada pompa ni boato, la buena cocina no necesita demasiados “floripondios” porque si es buena habla sola.

Ainara López

Madre y divulgadora gastronómica
DONOSTIA





aqua vitae

• cocktails •

Cátering de Coctelería para Bodas

Añade una experiencia única a tu celebración

**BAR GARTXO
(OLABERRIA)**

BOLA DE CARNE

Texto y fotografías:

Josema Azpeitia

Amante de lo auténtico, Iñaki ofrece una de las pocas bolas de carne caseras que encontramos en el panorama hostelero actual



BAR GARTXO
Ibaiondo Industrialdea 118 (Ihurre)
OLABERRIA Precio: 3,00 €

“Cada vez estoy más harto de encontrarme productos de quinta gama”. **Iñaki Gartxo** es contundente en sus apreciaciones y no es para menos. Y es que es normal el mosqueo en una persona que ha cuidado toda su vida al 100% el producto y la elaboración en su bar, al comprobar que la vulgaridad se va abriendo paso de una manera alarmante.

Como reza la pizarra que luce en la entrada de su escondido pero muy popular bar, “*La vida es muy corta para beber malos vinos*”. Nosotros añadiríamos que “*La vida es muy corta para comer mala comida*” pero, lamentablemente, ambas cosas campan por sus anchas, desde el vino infumable que ofrecen a precio de saldo algunos distribuidores sin escrúpulos con tal de quitarse excedentes de encima, hasta la comida de segunda que no requiere más que de una breve regeneración en el microondas para ofrecer al cliente un producto falto de gracia, vida y salero.

Menos mal que éste no es el caso de Iñaki Gartxo, que en nuestra última visita nos sorprendió con una auténtica bola de carne, un producto que ya dábamos por desaparecido en su concepción original (como está pasando con las croquetas) para ser sustituido casi en su totalidad por versiones industriales del mismo. Afortunadamente, el que busca encuentra, y al igual que hace poco trajimos a estas páginas la bola de carne casera, extraordinaria, que prepara **William Aristizabal** en el Bakar de Irun, hoy traemos la bola de Iñaki, un jugosísimo bocado de carne finamente picada bien rehogada con

verduritas y cubierta de un finísimo y gustoso rebozado frágil y quebradizo que hace que el conjunto reviente en nuestra boca según le hincamos el diente o se desparrame en el plato cuando lo pinchamos con el tenedor.

“Este es el culpable” afirma Iñaki orgulloso señalando a su cocinero y al habitáculo al final de la barra del que además de este bocado surgen otras muchas, muchísimas creaciones en miniatura que Iñaki bautiza con los nombres más insólitos como el muy solicitado “*Swaroski*” (Crema picante, sardina ahumada, cebolla y huevo) o el “*Itsasmendi*” (Panceta de bellota, alcachofa y gamba). También podemos optar, entre otras propuestas, con una tortilla de patata con morcilla de Beasain, y es que este goierritarra, entre otras cosas, es de los que sacan pecho por su tierra y sus productos incluyéndolos en su carta.

Y como para acompañar un buen pintxo no hay cosa mejor que un buen vino, Iñaki se desvive por ofrecer a quien atraviesa el dintel de su puerta una variedad enológica digna de las mejores vinotecas de los alrededores, vinos que, además, ofrece aplicándoles en muchos casos bien sea una decantación por medio de su lujoso decantador *Riedel*, bien una necesaria aireación mediante el sistema “*Ventury*”... ¿Que de qué estamos hablando? Pues mire, si es usted una persona que disfruta con los buenos vinos y le suena a chino lo que está leyendo, usted necesita, urgentemente, una o varias sesiones de Gartxo, un par de conversaciones con Iñaki... y poco más para convertirse en otro adicto al Gartxo... déjese llevar !!



HERAS CORDÓN

BODEGAS Y VIÑEDOS



**DISTRIBUIDORES OFICIALES
PARA GIPUZKOA**

DONOSTIALDEA



CASA JAUREGI

Txingurri Pasealekua 28, local 31
20017 DONOSTIA
Tf. 943 39 91 56
email: donostisl@gmail.com

TOLOSALDEA

B O D E G O N

BENTA-ALDEA

ANOETA: Polígono Industrial 38
TOLOSA: Paseo Belate 1
Tf. 943 65 40 79 / 943 50 66 38
email: info@bentaldea.com

EIBAR Y COMARCAS

COLONIALES ANSELMO GONZÁLEZ

Barrena kalea 46
20600 EIBAR
Tf. 943 12 02 02
email: coloniales@clubsbaires.es

*“Precisión, elegancia y frescura de
60 hectáreas de viñedos propios”*



GIPUZKOA COPÓ EL PALMARÉS EN EL CAMPEONATO DE EUSKADI DE TORTILLA

El pasado sábado 9 de marzo, tuvo lugar, en el Muelle de Ripa del Arenal de Bilbao, la final del **Campeonato de Tortilla de Patatas de Euskadi** cuyas semifinales provinciales tuvieron lugar los días 26, 27 y 28 de febrero. En estas semifinales fueron elegidos los establecimientos que representarían a cada provincia en la final, a la que finalmente concurren 11 locales: 4 de Gipuzkoa, 4 bizkaitarras y 3 alaveses. El campeonato, además, contó con una segunda modalidad, la de "Tortilla de patata con bacalao" a la que concurren 4 bares de nuestra provincia, 4 de Bizkaia y 2 de Araba.

Por parte de nuestra provincia, concretamente, los establecimientos que acudieron fueron los cuatro clasificados de la modalidad "Tradicional": **Izarraitz, Rita, Bai Bidea y Kapadokia**,

y los cuatro clasificados en la modalidad "Con bacalao": **Kapadokia, La Taberna de Egia, Bai Bidea y Berit**.

Como corresponde a una gran final, ésta se desarrolló a lo largo de toda la jornada en un espacio abierto al público en el que, además, fueron expuestos y puestos a disposición de los asistentes diferentes productos con label vasco. En cuanto a la tortilla, lo largo de la mañana tuvo lugar la final de la modalidad "con bacalao" y, a partir de las 16:00, la final principal, la de la modalidad "tortilla tradicional". Los cocineros y cocineras elaboraron sus tortillas de cara al público mientras el jurado, como es de ley, esperaba en un espacio adyacente sin posibilidad de saber a quién correspondía cada una de las tortillas que iban catándose.





El sol ya se había retirado cuando, alrededor de las 19:30, se hizo público el veredicto del jurado en el que tomaron parte, entre otros, prestigiosos cocineros como **Eneko Atxa** (Azurmendi), **Álvaro Garrido** (Mina), **Zuriñe García** (El Paladar), **Aitor Elizegi** (Bascook) o **Nacho Solana** (Ampuero). También tomaron parte el crítico gastronómico y coordinador del Campeonato de España de Tortilla **Rafael García Santos** y el cocinero riojano **Carlos Olabuenaga** (Tizona), ganador de dicho concurso en 2022. Y la principal sorpresa fue que a pesar de lo equilibrado de la selección de participantes, cuatro de los 6 puestos del palmarés fueron ocupados por establecimientos gipuzkoanos.

Así, en la modalidad "Tortilla Tradicional" el primer puesto correspondió al bar **Kapadokia** de la Parte Vieja, mientras que en

la de "Tortilla con bacalao" La **Taberna de Egia** obtuvo la misma posición. Ambos establecimientos, por lo tanto, participarán en septiembre en la final del Campeonato de España que se celebrará en Alicante en el marco del congreso Alicante Gastronómica. Por otra parte, otro establecimiento donostiarra, el Bar Restaurante **Rita**, obtuvo el tercer puesto en la modalidad "Tradicional" mientras que Kapadokia se hacía con un segundo galardón quedando también terceros en la modalidad "Con bacalao".

En cuanto a los segundos puestos de la final, estos recayeron en el **Bar Chapoo** de Gasteiz en lo referente a la modalidad "Tradicional" y en el **Bar Teike** de Balmaseda en la modalidad "Tortilla de patatas con bacalao". Vaya desde aquí nuestra enhorabuena a todos.



GUISANTE DE LÁGRIMA, PERLA DE GETARIA



A finales de febrero visitamos **Kosta Aroa**, la entrañable granja dirigida por **Jaime Burgaña**, quien fuera en su día el pionero de la implantación del guisante de lágrima en la alta restauración, convirtiendo lo que era una legumbre no muy apreciada por los agricultores debido a su bajo rendimiento y su dificultad, en una vedette de la cocina de postín.

Jaime nos comentó que la actual situación climática ha adelantado el ciclo del guisante de lágrima y que ya ha empezado la recolección del mismo, timidamente al inicio, aunque pronto empezará a brotar en mayor calidad. En cualquier caso, el productor de Getaria opinaba que la previsión de un par de semanas de mal tiempo iba a ralentizar la recogida durante unos días. Ha quedado demostrado que las previsiones meteorológicas fueron totalmente acertadas.

Sea como sea, ya están aquí los guisantes de lágrima de 2024, los “petazetas” de Getaria, esa pequeña gran legumbre que pudimos degustar de la mano, y nunca mejor dicho, de su productor, en crudo para empezar y acompañado de un golpe de calor y un chorrito de Aceite de Oliva Virgen Extra a continuación. Aunque resultó más fina la segunda elaboración, la primera también tiene su encanto, ya que en crudo el sabor resulta, tal vez, más explosivo.

Fue en los años 90 cuando Jaime Burgaña se lanzó, cual pionero, a trabajar con la **agricultura ecológica**, y ese carácter visionario y respetuoso con el medio ambiente hizo que los grandes cocineros se fijaran en él y comenzaran a trabajar con él también. Una de las principales apuestas de este artesano de la tierra fue el guisante de lágrima, que comenzó a vender en sacos sin pelar y que a día de hoy se sirve pelado al 100% en **tarros de 50 gramos y de 200 gramos**.

Como nos comenta Jaime Burgaña, la plantación y cuidado de este producto que llegó a nosotros con los séquitos de los reyes franceses en la Belle Époque, no es nada fácil. “Ya en noviembre hay que empezar a preparar la tierra, sembrar el guisante y esperar 20-25 días a que empiece a brotar la planta para clavar las estacas que lo guiarán, ya que es un guisante trepador. Aun así hay que estar continuamente pendiente y corregir su rumbo de vez en cuando. Y luego... esperar que no caiga granizo, que no hiele, que no se encharque el sembrado... pues son muchas las circunstancias que pueden dar al traste con la cosecha de un producto tan delicado”. Una vez brote, el equipo de Jaime está dispuesto para pelarlo, higienizarlo y envasarlo con todas las garantías sanitarias, ofreciendo un **producto de excelente calidad**, totalmente fresco, con todo su verdor y con una caducidad de 10 días, listo para ser utilizado en cocina.

Esperemos que este año sean propicios los astros y que el guisante, este **tesoro vegetal y salino de Getaria** acuda, como cada año, a su cita primaveral con restauradores en particular y con gourmets de morro fino en general !!

PASIÓN POR LA SIDRA... Y LA GASTRONOMÍA !!



SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales



Urbitarte

Urbitarte D.O.

Jenfilen Lurra

Sidra Saarte

PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes



URBITARTE SAGARDOTEGIA

Ergoiena auzoa, z/g - ATAUN • Tf: 943 18 01 19 • www.urbitartesagardotegia.com



YON PAVON
COCKTAIL EVENTS



El barman perfecto para tu fiesta,
evento o celebración

Los mejores cocktails
donde los necesites

BODAS - COMUNIONES - ANIVERSARIOS - FIESTAS - EVENTOS DE EMPRESA

 @yonpavoncocktailevents

669 666 624

BEREZIARTUA, APUESTA POR LA TRADICIÓN



El pasado 12 de enero, varios periodistas y comunicadores del “mundillo gastronómico” tuvimos el placer de asistir a un “txotx” privado en la Sidrería Bereziartua de Astigarraga de la mano de **Aitor Bereziartua**, actual responsable de la misma. Aitor se volcó, humana y profesionalmente, no solo en hacernos vivir un agradabilísimo rato en una de las sidrerías más antiguas y emblemáticas de Gipuzkoa, sino que se dejó la piel para que la visita resultara didáctica aportándonos información y conocimiento sobre el mundo de la Sagardoa.

Aitor comenzó con un discurso breve e intenso, que supuso toda una declaración de intenciones. Son **sidrerros hace 150 años** y su principal quehacer es elaborar y vender sidra. El txotx, la temporada de sidrerías, es un tema adicional y, en su pequeña medida, quieren hacerla bien y, sobre todo, manteniendo la tradición. Como subrayaba Aitor, le parece fantástico que haya sidrerías que ofrecen hongos, cochinillo, vino... pero en su caso tratará de mantener en la medida posible la tradición que ha mamado desde su más tierna infancia: menú típico de sidrería (“sota, caballo y rey” lo definió), mantenimiento de una parte de la producción en grandes kupelas de madera, proceso natural al 100%... seguir la estela de sus padres y abuelos y no dejarse llevar por cantos de sirenas.

Acto seguido, y entre trago y trago, Aitor nos dio toda una masterclass dividida en pequeñas “microexperiencias”. Nos explicó cómo y por qué hay que escanciar rompiendo la sidra en el borde del vidrio para que surga el carbónico natural, nos dio a probar la sidra desde una kupela de fibra y desde una de madera para que paladeáramos la diferencia, nos explicó cómo se agitan las botellas para eliminar el poso, nos contó el origen y el por qué del “txotx”, nos mostró las botellas originales en las que los miembros de Gaztelubide embotellaban su sidra hace décadas... Aitor fue claro, ameno y didáctico y demostró ser un auténtico apasionado del mundo en el que le ha tocado bregar por motivos familiares.

Aitor, igualmente, nos presentó las cuatro sidras que elaboran: Sidra “normal”, Sidra D.O. Euskal Sagardoa, Sidra ecológica y su cuidada Edición Gourmet. Asimismo, nos explicó las diferencias entre ellas y nos las dio a degustar, nos condujo por la zona de depósitos que esconde Bereziartua y, por supuesto, nos dio de comer.

Empezamos por un “pintxo” de txistorra de Arbizu y seguimos con el menú de sidrería propiamente dicho compuesto de una impecable tortilla de bacalao, una de las más ricas que hemos degustado en establecimientos de este tipo, seguimos con la carne, provista por **Cárnicas Goya** y asada con maestría en la parrilla eléctrica, sistema por el que apostaron hace ya tiempo y que les da unos resultados excepcionales y concluimos, cómo no, con el queso, el dulce de manzana y las nueces.

Fueron más de 4 horas las que pasamos en este templo de la sagardoa que, en temporada, ofrece cenas de lunes a sábados y comidas a partir del viernes, siendo el domingo su día de cierre semanal. Y no fue un simple “Txotx”. Aitor Bereziartua nos transmitió de una manera increíble el peso que ocupa en su trabajo y en su personalidad el pertenecer a una saga que lleva siglo y medio elaborando sidra. Nos contagió su amor por la tradición, su respeto hacia la labor desempeñada por sus padres y abuelos, su generosidad y sus ganas de enseñar y aprender. Sin duda, la sesión que mostamos en este reportaje será un punto de inflexión en nuestra percepción hacia las sidrerías y el mundo que las rodea.

Sidras
BEREZIARTUA
Sagardoak



sagardoa dastatu,
... BEREZIARTUAZ
Gozatu!



EGUZKITZA

SIDRA ELABORADA CON
MANZANAS DE TOLOSALDEA

TOLOSA

USABAL AUZOA, 25
TEL. 943 67 26 13
sidrieraeguzkitza.com

Jon Zipitria dirige esta sidrería abierta en 1995 por sus padres, Rufino y M^a Luisa y que en 2020 cumplió 25 años. Cuenta con 13 depósitos de inoxidable en los que se elabora su sidra, hecha **exclusivamente con manzanas de Tolosaldea**. Además del menú de sidrería, en Eguzkitza ofrecen Bacalao con tomate y Bacalao al pil-pil. Menú de sidrería: entre 35 y 40 € (en función de la carne que se consuma) Eguzkitza guarda, en su planta superior, un pequeño **museo** con artículos antiguos relacionados con la elaboración de la sidra. A partir de diciembre Eguzkitza abrió viernes y sábado para comidas y cenas y domingo al mediodía. A partir del 5 de enero, Cenas a partir de las 20:00h. de martes a sábado y comidas los viernes, sábados, domingos y festivos. **Cierra:** Lunes

ALTZAGA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26

OLAGI

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO

En el corazón de Goierri, **Jose Antonio Olano y M^a Jose Arregi** regentan este asador y comercializan su propia sidra. Olagi es ideal para celebraciones. Además del **menú de sidrería** encontramos una carta con una cocina con especialidades como Ensalada de queso de cabra y confit de pato, Ensalada de bacalao y pimientos, Pescados frescos a la parrilla, Chuletón, Entrecot, Costilla, Tartas caseras... Destaca el **Pollo de caserío Eusko Label**, servido por encargo, y criado por el propio Jose Antonio. **Carta:** 30-40€ **Menú de sidrería:** Alrededor de 40€ **Menú fin de semana:** (25 €, IVA incluido) **Cierra:** De lunes a jueves. En temporada de Txotx, a partir del 20 de enero, abierto miércoles y jueves para cenas, y de viernes a domingo para comidas y cenas. **Tarjetas:** Todas. Aparcamiento.

R. ZABALA

SIDRA 100% LOCAL...
Y EXQUISITA PARRILLA

ADUNA

GARAGARTZA BASERRIA
TEL. 943 69 07 74
www.rzabala.com

La Sidrería R.Zabala dirigida por los hermanos Martín y Luis R.Zabala, situada a **solo 12 minutos de Donostia**, ofrece sidra natural de la mejor calidad, elaborada con mucho mimo y arte. Esta sidrería, que lleva **más de 200 años elaborando sidra natural con manzanos propios** y autóctonos 100% de Gipuzkoa, ha sido en tres ocasiones ganadora de la Txapela de la Diputación Foral de Gipuzkoa a la mejor sidra. La experiencia de muchos años de plantar más manzanos propios para mantenerse fieles a su filosofía de abastecerse de su producción propia, les ha demostrado que es el camino a seguir. R.Zabala es colaboradora activa de la **Asociación Jakitea**. Su cocina está a la altura de su Sagardoa y presenta como novedad, previo encargo, **Lomo de Bacalao a la parrilla**. También ofrece Bacalao en salsa, Bacalao ajoarriero y **menús para veganos, celiacos, etc.** Abre de Enero a Julio de miércoles a sábado para comidas y cenas. Para grupos y para otros días, consultar. El **precio** ronda los 45€.

LEGORRETA

GUADALUPE AUZOA, 14
TEL. 943 80 60 66
www.begiristainsagardotegia.com

BEGIRISTAIN

EXCELENTES CARNES EN UNA
SIDRERÍA TRADICIONAL REFORMADA

La familia Begiristain, proveniente de la sidrería más antigua de Goierri dirige esta sidrería en la que elaboran sidra natural desde hace **más de 25 años**. Está ubicada en pleno centro de Legorreta, y **situada a 450 mts. (6 minutos) de la estación de RENFE**, lo que facilita enormemente el acceso a la misma. Reformada hace unos años, Begiristain ofrece una **preciosa mezcla de tradición y modernidad** con bonitos comedores rústicos entre kupelas de madera, además de una gran capacidad. En su oferta gastronómica encontramos el **menú tradicional** compuesto de Chorizo cocido, Tortilla de bacalao, Bacalao al pil-pil, Chuletón de Carnicas Goya a la parrilla, Queso, Membri- llo, Nueces y sidra al Txotx. **Entre semana y por encargo, puede solicitarse Cogote de merluza a la parrilla**. Begiristain abre **todos los días de la semana dando cenas de lunes a sábado de 20:00 a 22:30 y comidas de viernes a domingo de 13:30 a 15:00.**

Kalitatezkoa bada, gorria da

Si es de calidad, es roja





BAI BIDEA (Zumaia)

EXCELENCIA INTEGRAL

Siempre que podemos nos acercamos al Bai Bidea de Zumaia para observar la evolución que **Yuli Aparicio y Cristian González Fontecha** van imprimiendo a su negocio. Nuestra última visita, este pasado mes de febrero, comenzó con una sesión de barra en la que Cristian nos dio a probar la **Tortilla de patatas** con la que iba a concursar, el próximo miércoles 28 de febrero, en la final de Gipuzkoa del Campeonato de Euskadi... Un inicio inmejorable, y más teniendo en cuenta que Cristian logró clasificarse con el tercer puesto en la semifinal del mismo (ver pág. 34).

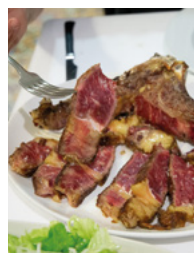
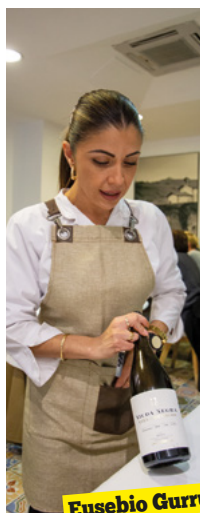
Ya sentados en el precioso y acogedor comedor, pasamos a palabras mayores. Para empezar, Yuli Aparicio nos sirvió un excelente blanco de Bodegas **Javier San Pedro Ortega** que acompañó a las mil maravillas a los tres entrantes propuestos por su marido, unas explosivas **Croquetas** de mejillón tigre con perlas de tomate, unas impecables **Alcachofas** a la parrilla sobre una salsa holandesa con foie, inmejorable demostración técnica de un joven que nos sorprende en cada visita y unas **Kokotxas** de merluza de una delicadeza extraordinaria, justamente acariadas por la parrilla y acompañadas tan solo de un chorrito de buen Aceite de Oliva Virgen. Mar, sutileza, untuosidad, salinidad... todo ello junto en boca creando una sensación casi onírica.

Tras los entrantes, llegó el turno del pescado, y Cristian nos volvió a sorprender, prescindiendo de la parrilla y preparándonos un **Itsaskabra** en salsa a la antigua usanza y servido también de manera impecable. En cuanto a su sabor, una cocción en su punto, sin dejar que el pescado se hiciera demasiado, manteniendo todo su sabor, y una salsa gelatinosa y succulenta que llamaba a seguir comiendo, a untar pan y a chuperrrear hasta la última espina del pescado. Desde los tiempos de **Xabier Osa** en el Restaurante Urgain de Deba, que no habíamos disfrutado de un pescado en salsa con este sabor y esta calidad... Por supuesto, no dejamos ni el recuerdo del precioso pescadito !!

Y, por supuesto, cayó carne, carne de la buena, concretamente una señora **Txuleta** de vaca Simmental con 30 días de maduración impecablemente asada a la parrilla de carbón, que fue genialmente maridada con Finca La Canoca, una joyita tinta de **Bodegas Baigorri** seleccionada por Yuli, que cada vez nos embelesa más con su conocimiento vinícola y su pasión enológica.

Y como a nadie le amarga un dulce, terminamos con un **Sabayón** con frutos rojos, merengue seco y helado de yogur que supuso un dorado y rojo broche a una de las mejores comidas que hemos disfrutado en los últimos meses, una comida que dejó muy claro que Yuli Aparicio y Cristian Gonzalez Fontecha han recorrido, desde que se hicieron con este acogedor espacio, un camino sin vuelta atrás hacia la excelencia o, mejor dicho, han alcanzado la excelencia con una conjunción de local, equipo, servicio, género y cocina que es difícil encontrar en muchos restaurantes.

Esta casa de comidas de la Plaza Eusebio Gurrutzaga, en pleno centro de la villa costera, es ya una referencia indiscutible del buen comer en Zumaia, un establecimiento que debería figurar, por derecho propio, en las grandes guías, como siempre ciegas ante los lugares que realmente merecen ser mencionados, apoyados y potenciados.



BAI BIDEA
Eusebio Gurrutzaga, 6 - ZUMAIA
Tf: 943 86 02 75





- MONTADITO DE PRINGÁ
- TORTITA DE CAMARÓN
- GAMBA BLANCA DE HUELVA
- PUNTILLITAS
- UNIVERSO PEDRO XIMÉNEZ

... y musho má !!!!

Igara Bidea, 19 - DONOSTIA - 843 98 31 41 - 670 20 07 77



IKAZTEGIETAKO OSTATUA

Tf: **943 65 58 92**

PLATER KONBINATUAK
ENTZALADAK
HANBURGESAK
SANDWICHAK
RAZIOAK
OGITARTEKOAK





ALBOKA

Plaza de la Constitución 8
 20003 DONOSTIA - SAN SEBASTIAN

Tf.: 943 42 63 00 albokaartesania@hotmail.com





White Tara
BAR & TERRACE



Puerto 2. DONOSTIA
 Plaza de la Constitución





EL VASKITO SAGARDETEKA (Donostia)

AIRES ORIOTARRAS EN IBAETA

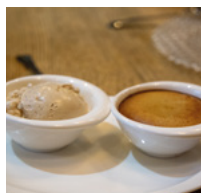
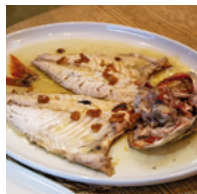
Iñaki Azkue, quien fuera modélico alumno en el Basque Culinary Center y que a día de hoy mantiene ese fundamento dirigiendo cuatro negocios de manera impecable, no para quieto. Recientemente lo pudimos comprobar acudiendo con él a dos de los mismos para conocer los cambios, mejoras y novedades que está imprimiendo en su concepto y en su oferta culinaria. La primera parada fue en el **Bar Vaskito-Berri**, que es como a partir de ahora se va a llamar lo que ha sido durante los últimos años el Bar-Restaurante El Vaskito de Errotaburu. Iñaki ha trasladado su concepto de restaurante-asador de producto a Igara, al caserío que acogió en su día a la Sidrería Urkiola y posteriormente al restaurante Garrote Grill de Martín Berasategui, que seguirá manteniendo la línea que este chef ha trabajado hasta la actualidad, por lo tanto, Vaskito-Berri queda, como subraya Iñaki, "como un bar de barrio de calidad" de cuya oferta ya hablaremos en profundidad más adelante y del que pueden leerse las características principales en la página 59.

Por lo tanto, de Errotaburu nos dirigimos al barrio de Ibaeta. El oriotarra nos recibió con los brazos abiertos en su nueva casa, un espacio que le tiene completamente motivado y en el que se pelea día a día para intentar ofrecer una selecta variedad de carnes y pescados y unos atractivos menús tradicionales que están funcionando muy bien. Iñaki nos enseñó su nuevo juguete mostrándonos la zona de parrilla, la exposición de pescado donde el besugo, como no, ocupa un lugar de honor, y el armario de sidras que con su gran variedad y sumado a las kupelas de **Petritegi, Barkaiztegi** y otras conforman el concepto "Sagardoteka" con el que quieren identificar este espacio.

Como entrantes nos limitamos a unas suculentas croquetas de bienvenida y dos raciones, una de txangurro a la donostiarrá y otra de tortilla de bacalao. Hay que subrayar que ambos platos, tanto el txangurro a la donostiarrá, casero, meloso, servido con una untuosidad y una superficie tostada que recordaban al concepto de una crema catalana, como la tortilla de bacalao, sencillamente perfecta y con una textura que hacía pensar en los crêpes caseros franceses, ambos entrantes resultaron exquisitos, de un nivel inesperado en un local de estas características.

Eso sí, a pesar de cortarnos en los entrantes, la bacanal a la que nos sometió Iñaki Azkue cumplió, a rajatabla, todos cánones inherentes a los grandes asadores: Besugo a la parrilla, Txuleta a la brasa, Postre y Café. El besugo, como no podía ser de otra manera, contaba con una factura impecable, además de ser servido con una finura y una elegancia inigualables. Y en lo que respecta a la carne, ésta resultó superior, muy superior a la mayoría de las que se sirven los alrededores. Tierna, jugosa, suculenta... convirtiéndose, por tamaño y por concepto, en el final ideal para tan pantagruélico festín.

Una exquisita tarta de queso y un intenso y muy vasco Coulant de avellanas dieron el punto final a una comida sencillamente deliciosa. Ah, y que no sufran los discípulos de Baco: además de su gran variedad en sidras, El Vaskito cuenta con una **pequeña gran bodega**, herencia de la anterior gerencia de Martín Berasategui donde reposan excelentes vinos de Rioja, de Ribera y de otras latitudes en perfectas condiciones. El Vaskito, además de "sagardoteka", es también "ardoteka"... no lo olviden !!



ALBIZTURKO OSTATUA

ALUBIADAS, COCINA TRADICIONAL Y TOQUE CATALÁN

ALBIZTUR

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 00 59 22



La catalana **Marta Deulofeu** dirige desde diciembre de 2021 este Ostatu situado en los bajos del Ayuntamiento de Albiztur ofreciendo una cocina casera en la que encontraremos **algunos toques de su tierra** como Ensalada de bacalao con tomate confitado, Risotto de hongos (sin nata), Conejo en salsa, Pollo con setas... además de platos combinados elaborados con Merluza, Txipirones a la plancha, Chuletillas de cordero, Costilla de cerdo... y, como no, **alubias completas** con todos los sacramentos todos los días de la semana. Los viernes se sirve pintxo-pote por las tardes. **Menú:** 13€ **Menú fin de semana:** 29€ **Alubias:** 27€ (Iva y bebida incluida) **Cierra:** Tardes de lunes a jueves (lunes y miércoles hasta las 17:00; martes y jueves hasta las 20:00).

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES Y PRESUPUESTOS

ALEGIA

ERBETA, 2
TEL. 943 65 07 21

www.restaurantetxintxarri.com



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. Desatan 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.

ALTZOKO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL Y MENÚS DE DIARIO Y FIN DE SEMANA

ALTZO

HERRIKO PLAZA
943 65 22 62



Jokin Zavala y su mujer **Aran Rodríguez** son los responsables desde marzo de 2020 de este **precioso ostatu dotado de una amplia terraza con vistas** en la que se sirve una cuidada **cocina tradicional con toques de autor** usando en su mayoría los productos locales. La oferta se cuida especialmente el fin de semana en el que se ofrece un excelente **menú cerrado** por 27,50 euros que incluye 2 entrantes, pescado, carne, postre, café y bebida. El fin de semana, asimismo, se ofrecen **platos especiales** como el Cochinitillo, el Cordero o el Cabrito asados a baja temperatura. En la **zona de bar** triunfan las Croquetas, las Manitas de cerdo, la Oreja rebozada... **Carta:** 30€ **Menú del día:** 12,50 € (Café incluido) **Menú fin de semana:** 27,50€. **Cierra:** Martes.

TOKI ALAI

NUOVO 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 langostinos salteados, Txipis a la plancha con majado "Toki Alai", Rodaballo, Atún rojo Balfegó, Carrilleras al vino tinto, Solomillo de vaca, Torrija caramelizada, Tiramisú... También cobra especial importancia la **atención a alergias e intolerancias**. La carta se completa con **hamburguesas, raciones y pintxos**. **Carta:** 25-30€ **Platos combinados:** 12-13€ **Menú del día:** 11€. **Cierra:** Lunes tarde.

SANTA ANA**COCINA TRADICIONAL DE MERCADO CON TOQUES DE AUTOR****ARRASATE**URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 943 79 49 39
620 733 179www.santaanamondragon.com

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 Salmón ahumado e Hígado de pato elaborado en casa, Habitas o alcachofas con huevo escalado, Sopa de pescado, Cordero y cochinillo asados, Ciervo a la plancha, Coulant de chocolate con sorbete, Helados variados elaborados en casa, Todo tipo de postres caseros... y caza en temporada. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas. Menú del día (también noche): 18,50€ Menú Degustación: 37€ Carta: 50€ Tarjetas: Todas.**

URKIOLA**NUOVA ETAPA, MIȘMA ESENCIA, DE LA MANO DE IÑIGO URKIOLA****BEASAIN**KALE NAGUSIA, 7
943 08 61 31www.asadorurkiola.com

Desde febrero de este año este veterano asador beasaindarra vive una nueva etapa de la mano de **Iñigo Urkiola** que sigue la estela de sus padres, quienes inauguraron el restaurante en 1989: **Producto de temporada, buenos Pescados frescos a la parrilla (Besugo, Rodaballo...)** y **Txuleta de viejo de Goya a la brasa**. Este joven parrillero y diseñador de interiores se ha encargado, además, de renovar la decoración y el mobiliario del comedor convirtiéndolo en un espacio más cálido, actual y acogedor. **Carta: 50-60€ Menú Urkiola (Para 2 personas): 84 €** (Bebida incluida) **Cierra:** Domingo y lunes. Resto de la semana: abierto para comidas y cenas.

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

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 pinceladas de autor y toques internacionales: Atún rojo con reducción de cítricos, miel, teriyaki y soja; Queso de cabra con jamón de pato, cebolla caramelizada, sésamo y miel; Cecina de bistonte con queso de Mausixa; Cochinitillo confitado a baja temperatura con su jugo; Pescados a la parrilla, Tres chocolates con helado de mandarina; Tarta de queso... Belaustegi acoge **bodas de hasta 115 personas**, y cuenta con una atractiva jaima veraniega. **Carta: 40-50€ Menú del día: 19,80€** (En terraza: 24,20€). **Menú degustación: 48,40€ Tarjetas: Todas. Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

TRIPONTZI**COCINA TRADICIONAL VASCA CON UN GRAN SELLO PERSONAL****HERNANI**ANDRA MARI, 11
943 55 57 24www.tripontzi.com

Igor Muñoa (Berrobi) y **Amaia Aizpurua** dirigen desde 2004 este bar restaurante, el antiguo Iruntxi, situado en pleno casco histórico de Hernani y en el que encontraremos **una cocina vasca honesta y muy bien trabajada** en la que destacan entrantes como el Jamón Duroc, las Gambas blancas de Huelva, el Txangurro a la donostiarra elaborado en casa, la Brocheta de langostino y bacon, las Almejas a la marinera, el Txuleton de viejo con piquillos confitados... Los fines de semana, además de carta se ofrece un **espectacular menú degustación** de 7-8 pases que goza de una enorme aceptación y que termina siempre con pescado y txuleta. **Carta: 40-50€ Menú del día: 12,50€ Menú degustación: 35€** (Bebida aparte).

NOTA: Debido al continuo aumento de precio de las materias primas debido a la inflación y la situación económica y energética, **los precios de los menús y cartas oscilan a menudo**, por lo que los aquí indicados son solo orientativos.

gipuzkoa

ARRAUNLARRI BERRI



**COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA
DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR**

HONDARRIBIA

PASEO DE BUTRÓN, 3
TEL. 943 57 85 19

www.arraunlarriberrri.com



Jon Couso Apeztegia, ahora unido a **Xabier Izagirre**, dirige este precioso restaurante en pleno "frente de mar" ofreciendo su versión de platos ancestrales de nuestra gastronomía, practicando una cocina tradicional en la que el producto, el sabor y la calidad marcan la pauta. Recomendaciones: Salmón ahumado y marinado; Foie curado a la sal con brioche y melocotón asado; Ttoro (sopa tradicional de Iparralde de hortalizas y pescado); Paletilla de cochinillo o cordero lechal; Lenguado del Cantábrico a la brasa con bigirri y panaderas; Txuleta a la parrilla; Tarta de queso; Gâteau Basque; **Carta:** 50 € **Menú Sustraiak:** 20-25 € (No disponible en verano) **Cierra:** Lunes noche y martes. En verano, disponen de terraza para comidas informales con raciones (Txistorra, Oreja guisada, Gambas, Croquetas...)

CILÁNTROPO

**TAQUERÍA Y RESTAURANTE
CON ESTILO Y BARRIO**

IRUN

LUIS MARIANO, 15
TEL. 943 09 02 71

[@cilantroporestante](https://www.cilantroporestante.com)



César Sánchez Serna, chef y profesor mexicano establecido en Irun dirige culinariamente, asociado con **Olbin Urbina y Jean Paul Escobar** este recién abierto restaurante Mexicano que cuenta con su zona de **taquería**, donde César prepara de cara al público tacos de Cochinita Pibil, Suadero (ternera desmigada) o Pastor o pintxos como Guacamole con txistorra, mientras que en sus mesas pueden degustarse dichos tacos u otras **especialidades** como Chilapiques verdes (Nachos con salsa de tomatillo verde, pollo y queso Chihuahua), Arrachera (falda del chuletón con patatas, guacamole y cebollas asadas), Tiramisú de tequila, Tarta de tres leches... **Carta:** 20-30 € **Tacos:** 3,20 € (Combo 3 tacos: 9€; Combo 5 tacos: 15€) **Cierra:** Martes. A partir de enero contará con **menú del día**.

BAKAR

**LA CUIDADA COCINA VASCA DE
WILLIAM ARISTIZABAL**

IRUN

ANTZARAN PLAZA, 13
TEL. 943 24 21 48

www.restaurantebakar.com



El experimentado chef colombiano de raíces vascas **William Aristizabal** lleva ya cinco intensos años al frente de este restaurante en el que ofrece una impecable cocina vasca de autor con especialidades como Arroz meloso de frutos del mar (fin de semana), Terrina de cochinillo con cremoso de patata, compota casera y reducción de su jugo, Brochetas caseras de Pulpo y langostino, Solomillo de vaca o Pollo, Tarta de queso casera, Coulant de chocolate, Torrija de brioche caramelizada con helado... **Carta:** 25-30 € **Menú infantil:** 12 € **Menú del día:** 14,50 € **Menú fin de semana:** 30 € (Bebida incluida) **Cierra:** Lunes. Todos los viernes, William ofrece un "Menú del mundo", dedicado cada semana a un país diferente, que se ofrece al mediodía como menú (17 €) o por la noche bajo reserva (20 €).

AVENIDA

**GASTRONOMÍA, TRADICIÓN,
AMBIENTE... Y ROKANROLL !!**

LASARTE-ORIA

HIPODROMO ETORBIDEA, 2
TEL. 943 36 27 09



Yon Mikel Rodríguez, hostelero joven pero casta y veterano dirige con cariño el céntrico bar-restaurante que llevaron toda la vida sus padres, al que ha dotado en los años que lleva a su cargo de un **ambiente de lo más variopinto**, ligeramente canalla, con una amplia clientela local de todas las edades, credos y condiciones. Todo el mundo es bienvenido a este establecimiento sencillo y acogedor donde se sirven **suculentos pintxos variados, buena tortilla de patata, descomunales bocadillos y platos tradicionales** elaborados a la manera de siempre como Mejillones con tomate, Albóndigas, Lengua, Oreja rebozada, Zamburiñas y marisco en general a la plancha procedente de Galicia. Buena música y desayunos desde primera hora. **Menú del día:** 14€ **Menú sábados:** 20€ **Cierra:** Domingo.

NOTA: Debido al continuo aumento de precio de las materias primas debido a la inflación y la situación económica y energética, **los precios de los menús y cartas oscilan a menudo**, por lo que los aquí indicados son solo orientativos.

HERRIKO ETXEA

LA COCINA DE JAVI PENAS



LASARTE-ORIA

KALBARIO KALEA, 7
TEL. 943 33 37 18



Javi Penas e Izaskun Gurrutxaga inauguraron el **14 de mayo** su nuevo restaurante en pleno centro de Lasarte-Oria. Este amplio local cuenta con un **luminoso espacio de barra, comedor y una hermosa terraza cubierta**. En su nuevo destino este chef ofrece, como hizo en el Bera-Bera de Aiete, una **cocina tradicional, limpia y perfectamente ejecutada**, cuidando especialmente los **productos locales y de temporada**. En la barra, además, hay una cuidada selección de pintxos y raciones de pikoeto. Destacan en carta especialidades como Cecina de León con pan de cristal y tomate, Carpaccio de txuleta, Ensalada de bacalao, Cogote de merluza, Cochinito a baja temperatura, Postres caseros... **Menú del día: 22€ Carta: 40-45€ Cierra:** Lunes tarde y martes todo el día. Dos horas de **parking público** gratuito en caso de consumir carta o menú.

TXITXARDIN (CASA HUMADA)

BRASA, COMIDA TRADICIONAL MUY PERSONAL Y CARTA A DOMICILIO



LASARTE-ORIA

ORIA ETORBIDEA, 12
TEL. 943 04 62 97

www.casahumada.com



Sergio Humada va afianzando su cocina a pesar de los pesares en el antiguo Txitxardin Beltza, que ha reconvertido en asador tradicional donde **combina la cocina popular vasca con platos más personales y elaborados**. Así, podemos encontrar desde un impecable Bacalao al pil-pil hasta platos de caza, guisos, Mariscos a la parrilla, Cordero churro al horno... **y sus extraordinarios Callos**. En Navidades, Sergio ha elaborado una carta "Delivery" con cantidad de propuestas para echar un cable a todo el que no quiera complicarse en casa, y además **abre el restaurante los días 25, 1 y 6. Carta:** A partir de 40€ **Menú ejecutivo: 22€ Menú tradición: 45€ Menú "a jugar": 90€ Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a martes.

MUTILOAKO OSTATUA

NUEVO EQUIPO Y APUESTA POR LA COCINA TRADICIONAL

MUTILOA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 80 11 66



Joseba Baez, joven nacido en Donostia con raíces familiares n el caserío Arimasagasti, cercano al centro de Mutiloa, junto a su pareja, la hondureña **Marbelli Mejía**, son los nuevos responsables del Ostatu de Mutiloa. Esta pareja ha apostado por la comida de cuchara con platos como Sopa de pescado, Puerros, Alubias... muchas veces procedentes de la huerta de Joseba. Otras especialidades son el Revuelto de hongos, el Pollo de caserío, el Cordero o Cochinito asado, el Rape, las Croquetas o los postres caseros como la exitosa Tarta de queso o el Flan, las Torradas, las Natillas, etc... **Menú del día: 14 € (15 € con café) Cierra:** Lunes todo el día y noches salvo los viernes que se ofrecen cenas. También se ofrecen cenas el resto de días pero solo por encargo. Joseba y Marbelli también gestionan la parte de hotel del Ostatu con **6 completas habitaciones cuyos precios oscilan entre los 35 y los 55 euros**.

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: 15€ Carta: 45 - 50€ Parking propio. Cierra:** Domingo noche y lunes.

ZEZILIONEA**COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR****OLABERRIA**HERRIKO PLAZA, Z/G
TEL. 943 88 58 29
www.zezilionea.com

El producto es el rey de la carta en este restaurante familiar dirigido por **Izaro y Ugutz 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 cuenta con una cuidada y amplia variedad que abarca desde Txakolís elaborados a 1 Km. del local hasta vinos de Borgoña, Riesling, Italia, Jura, Ródano... **Especialidades:** Verduritas salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco, Salteado de espárragos con alcachofa y trufa (en temporada), Kokotxas de bacalao a la plancha, Pescado del día a la parrilla, Solomillo al Oporto con foie, Chuleta de viejo a la parrilla... **Carta:** 40-70€ **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. Amplio aparcamiento

MARTÍNEZ**TRADICIÓN Y PARRILLA
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**, en 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... y **novedades a la parrilla**. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 13,50€ **Menú Empresa:** 30€ (Bebida aparte) **Menú Degustación Fin de semana:** 40€ (3 entrantes, pescado, carne a elegir y postre, bebida aparte). **Cierra:** Lunes

ARANTXA**REAPERTURA DE UN CLÁSICO
MANTENIENDO LAS RAÍCES****ORMAIZTEGI**SAN ANDRES, 13
TEL. 943 54 08 40

Haritz Urretabizkaia y **Ane Echeverría**, responsables de Orient Berri Gastroteka de Beasain, dirigen desde el pasado 2 de marzo el Arantxa, histórico bar de Ormaiztegi que cerró por jubilación a mediados de 2021. Arantxa **abre todos los días a las 6 de la mañana** arrancando con cafés y tortillas y para las 9 ya tiene montada una espectacular barra en la que encontramos gran cantidad de **pintxos clásicos** y **todo tipo de embutidos**, además de las **tortillas de patata** que tan bien se le dan a Ane: De patata normal, de patata con pimientos y cebolla, con bacalao, con chorizo... En cocina, por supuesto, se mantienen, con la receta original, las **especialidades** de la casa: Caldo, Callos caseros, Carne cocida... así como su chorizo y la morcilla en temporada. **Cierra:** Sábado tarde y domingo

KUKO**GARAIA GARAIKO****ORMAIZTEGI**BERJALDEGI PLAZA
TF. 943 88 28 93

Tras pasar 5 años al frente de Mutiloako Ostata, **Iñaki Tellería** toma el relevo de Iker Markinez en el Kuko, y lo hace junto con el ordiziarra **Iñigo Urkijo** como jefe de sala. La cocina de Kuko seguirá manteniendo la filosofía habitual de Iñaki: Cocina de mercado, de producto y de temporada elaborada con productos frescos adquiridos día a día en las ferias, mercados, pescaderías y carnicerías del Goierri, dejando siempre un espacio a la improvisación, respetando el producto, aportando toques de autor y creatividad en su justa medida y ofreciendo una carta de vinos variada y muy personal. **Menú del día:** 27,50€ **Menú “Pikoteo”:** 38,50€ (Ambos menús, de lunes a jueves, con bebida incluida). **Menú degustación (8 platos):** 44,00€ (De lunes a sábado, bebida aparte). **Cierra:** Domingos. **Cenas:** Sólo viernes.

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**

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 ya veterano restaurante que destaca por su excelente parrilla. **La parrilla, de hecho, se enciende todos los días** en Botarri y su cuidado menú del día, uno de los más variados de los contornos, 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 Guijuelo, Gambas de Huelva al horno, Codillo de cerdo confitado y, por supuesto, carnes y pescados a la brasa destacando su excelente chuletón de viejo...

Menú del día (Mediodía y noche): 18,60 € Menú degustación Ana Mari: 33€ con solomillo/ 36€ con txuleta Menú infantil: 8,50 €. Menús de celebraciones desde 32 € . Acceso para minusválidos. Cierra: Jueves todo el día y domingos tarde-noche.

FRONTÓN TOLOSA

REFORTALECIDO ESPACIO EN
PLENO CENTRO DE LA VILLA

TOLOSA

Pº SAN FRANCISCO, 4
TEL. 680 545 037



La iruratarr **Sonia Tapia**, vinculada desde 1999 a la hostelería tolosarra y el hostelero **Egoitz Goikoetxea (Bar Orbel)** se han asociado para relanzar el Frontón de Tolosa, espacio que han reformado de arriba a abajo convirtiéndolo en **un espectacular espacio en el que se ofrecen diferentes experiencias gastronómicas y culturales. El bar ("Motz")** abre todos los días a las 8:00 ofreciendo desayunos, una vistosa barra de pintxos y una carta de comida de corte informal y canalla. A las 10:00 abre el "Txiringito" (la churrería de toda la vida) con su atractiva terraza, y a partir de las 11:00 se abre "Luz", la parte superior, un espacio en el que se ofrece menú, carta, y diferentes experiencias gastronómicas como catas de cervezas, vinos o Champagnes, exhibiciones de sushi, showcooking... y terraza sobre el Paseo de San Francisco.

TOLOSALDEA

RESTAURACIÓN DE CALIDAD
LAS 24 HORAS DEL DÍA

TOLOSA

CTRA. N-1, KM. 432
TEL. 943 65 06 56



El equipo de este amplio bar-restaurante situado en la estación de servicio entre Tolosa y Alegia ha conseguido que los usuarios de la autovía no paren en él por necesidad sino por placer, ya que su prioridad siempre ha sido cuidar la calidad de la comida y la bebida. **Raúl Gonzalo** dirige los fogones ofreciendo una cocina tradicional en la que prima la calidad del producto y **Mikel Rodríguez y Jose Mari Lete** cuidan con esmero la oferta de vino y sidra, que cuenta con una gran cantidad de referencias de calidad. La cocina abre de 6:00 a medianoche, y de 00:00 a 06:00 cuenta con una gran variedad de pintxos y cazuelitas como Callos, Albóndigas, Arroz... **Menú del día: 12,95 € Menú fin de semana: 24,50 € Platos combinados: 10,50-18,50 € No cierra**

NOTA: Debido al continuo aumento de precio de las materias primas debido a la inflación y la situación económica y energética, **los precios de los menús y cartas oscilan a menudo**, por lo que los aquí indicados son solo orientativos.

gipuzkoa

ARTZABAL

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y
COCINA TRADICIONAL

USURBIL

PUNTAPAX KALEA, 8
TEL. 943 36 91 39

www.artzabaljatetxea.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 **critérios Kilómetro 0**. Destacan la Ensalada Artzabal o la de Queso de cabra, Nuggets caseros, Pulpo a nuestro estilo, Txipirones plancha, Pollo lumagorri asado, Postres caseros... así como **hamburguesas km 0, raciones, pintxos, platos combinados y bocadillos**. Extenso parque ante el restaurante con columpios, frontón y una atractiva tiroliana. **Carta:** 15-30€. **Menú del día:** 11,20€ (12,20 con café) **Menú fin de semana:** 22,90€. **Menú infantil:** 7,90€. **Menús grupos:** Entre 16 y 36 €. **Alubia:** 17€ (Bebida aparte)

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 segurarra **Aiert Izagirre**, conocido en la comarca por la labor realizada en el Mugika de Liernia 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 **tradicón, 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:** 14€ **Menú fin de semana:** 28€ (Bebida aparte) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes.

BAI BIDEA JATETXEA

COCINA DE PRODUCTO EN
PLENO CENTRO DE ZUMAIA



ZUMAIA

EUSEBIO GURRUTXAGA, 6
TEL. 943 86 02 75

@zumaia_baihidea



Yuli Aparicio y Cristian González dirigen este acogedor restaurante con terraza en pleno centro. Los **pescados y carnes a la parrilla** de carbón se cuidan especialmente, aunque la **cocina de producto con toques de autor** de este joven chef lo abarca todo. En su carta sobresalen el Pulpo a la parrilla sobre espuma de patata con mojo palmero, la Presa ibérica a la parrilla con patatas fritas y cazuelita de piquillos, el Arroz con bogavante, sugerencias del fin de semana y una **remarcable Chuleta de vaca vieja así como Rodaballo, Besugo y Rape a la parrilla** disponibles todos los días. También se prepara cualquier pescado a la brasa por encargo. Mimado menú del día, y **cuidada y variada carta de vinos**. **Carta:** 50-60 € **Menú del día:** 16 € (17 € en terraza) **Cierra:** Miércoles. Cenas viernes y sábados (en verano, todos los días).

URZUBI

NOVEDADES
CONSTANTES

ZUMARRAGA

LEGAZPI 2, TRASERA
TEL. 943 55 95 04



El 15 de junio ha cumplido **2 años** este establecimiento dirigido por **Mikel Etxaniz, Iñaki Ruiz y Diego Cuartero**, que recientemente han fichado al cocinero legazpiarra **Sabin Agirreburualde**, que ofrece una **propuesta gastronómica tradicional presentada y cocinada con mimo** en la que encontramos diariamente **sugerencias** como Txipirones en su tinta, Merluza rellena con salsa de bogavante, Berenjenas rellenas, Morros y/o callos en salsa, Oreja rebozada o en salsa, Albóndigas, Espárragos en salsa de hongos... sin olvidar su **oferta habitual** en la que destacan los Huevos Rotos con jamón, sus solicitadas **Hamburguesas** y sus **raciones** variadas. Es de destacar asimismo su completa **barra de pintxos** en la que sobresalen sus excelentes **tortillas de patatas**, así como la atención que prestan a la **cerveza artesana**.

COMER EN DONOSTIA

ALDANONDO



PARRILLA DE CARBÓN
EN PLENA PARTE VIEJA

DONOSTIA

EUSKAL HERRIA, 6
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 45 82 11

www.asadoraldanondo.com



Mikel Mayán, cocinero y parrillero forjado con Karlos arguiñano y con una larga trayectoria dirige, desde mayo de 2019, este mítico asador de la Parte Vieja que **cumplirá 100 años en 2024**. Haciendo gala de un gran dominio del producto y sus puntos de preparación, Mikel ofrece una **cocina tradicional de temporada** con evidentes toques de autor y platos como Vainas salteadas con jamón y foie a la plancha; Revuelto de cebolla con hongos y bacalao ahumado; Ensalada de hortalizas; Almejas fritas; Bacalao a la brasa; Pechuga de paloma con foie y hongos... así como carnes y pescados frescos a la parrilla de carbón. Acogedor comedor con vistas al exterior. **Carta:** 55-60€ **Menú Aldanondo:** 29€ (Bebida aparte) **Cierra:** Domingo noche y lunes.

ALL I OLI

CALÇOTADAS EN UN AUTÉNTICO
RESTAURANTE CATALÁN

DONOSTIA

OKENDOTEGI, 2 (MARTUTENE)
TEL. 943 46 02 96
www.alliodonosti.com



Restaurante de cocina catalana situado a **25 mts. del apeadero de Renfe de Martutene**. Este espacio cálido y acogedor dirigido por el catalán **César Barrera** y la donostiarra **Arantxa Mendioroz** ofrece una cocina sencilla y sabrosa con especialidades como Escalivada; Esqueixada; Caracoles a la llauna; Parrillada de carnes o de verduras; Arroces; Rossejat de fideus; Crema catalana; Repostería casera... Hasta finales de abril, no hay que perderse su **Menú de calçotada** (aperitivo, pa amb tumaca, calçots, butifarra, crema catalana, vino y copa de Cava). **Menú del día:** 17,50€ (Miércoles a viernes, día y noche, salvo viernes noche) **Menú calçotada:** 38 € (Bebida incluida). **Menú degustación:** 35€ (Bebidatx café incluido). **Cierra:** Noches de domingo a miércoles y lunes todo el día.

ARATZ
ERRETEGIA

TRADICIÓN, MODERNIDAD,
CALIDAD E IDENTIDAD

DONOSTIA

IGARA BIDEA 15
(IBAETA)
TEL. 943 21 92 04

www.restaurantearatz.com



Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 33 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, Lengüado...), y otras exquisiteces como Ensalada templada de bogavante o de langosta, Pétalos de haba salteados con hongos y yema ecológica, Pimientos rellenos de txangurro, Hongos plancha con foie y salsa agri dulce, Kokotxas en salsa o rebozadas, 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 50€ **Menú del día:** 15€

BERGARA



CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
ACTUALIZADO A SU TIEMPO

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** (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 25 euros**, compuesto de 6 pintxos, postre y dos bebidas, incluyendo algunos de los pintxos más representativos y solicitados de la casa.

NOTA: Debido al continuo aumento de precio de las materias primas debido a la inflación y la situación económica y energética, **los precios de los menús y cartas oscilan a menudo**, por lo que los aquí indicados son solo orientativos.

donostia

BODEGA DONOSTIARRA

UN LOCAL QUE MANTIENE EL SABOR DE LA AUTENTICIDAD

DONOSTIA

PEÑA Y GOÑI, 13
(GROS)
TEL. 943 01 13 80

www.bodegadonostiarra.com



Miguel Montorio pasó en 2009 a a dirigir este establecimiento fundado en 1928, continuando fielmente la línea marcada durante más de 30 años por **Miguel Mendinueta** y **Pili Mintegi**, quienes le transmitieron todos los secretos del local. Así, en La Bodega seguimos disfrutando de **pintxos clásicos** como el "Completo", la Tortilla de patata individual, la Ensaladilla, el "Indurain"... además de **platos de cocina tradicional** ideales para compartir como Ensalada de tomate con bonito del norte, Parrillada de verduras a la brasa, Bacalao a la brasa con piperrada... o sus espectaculares brochetas. La Bodega donostiarra es uno de esos establecimientos que ha sabido mantener **el sabor auténtico** ganándose el favor tanto de la clientela local como de la extranjera. **No cierra.**

BOULEVARD 9

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS EN UN LOCAL CÉNTRICO Y ACOGEDOR

DONOSTIA

BOULEVARD 9

TEL. 943 42 21 14
www.boulevard-9.com



Boulevard 9, uno de los más veteranos bares del centro de Donostia, **abre todos los días puntualmente a las 6:30 de la mañana** para ofrecer desayunos y una atractiva variedad de **pintxos** entre los que encontramos especialidades como Croqueta de jamón, Calamar ali-oli, Brocheta de gambas, Queso de cabra, Bacalao asado, Carrilleras, Solomillo de cerdo, Txipirón plancha... En **raciones** destacan las Mini Ensaladas de Queso de cabra o gulas y gambas, y raciones como los Calamares, las Bravas, el Jamón Ibérico... Su **cocina** permanece abierta de manera ininterrumpida entre las 7:30 y las 15:30 y entre las 19:00 y las 22:15 con una amplia variedad de raciones y diferentes opciones de picoteo. **Menú del día: 19,50€ . Menú fin de semana: 30€ No cierra.**

CAFÉ VIENA

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS EN UN LOCAL CÉNTRICO Y ACOGEDOR

DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 5
(CENTRO)
TEL. 943 46 39 74



Jesús Mari Pérez Muriel dirige este céntrico local que abre a las 10 de la mañana y cuenta con una **agradable terraza** en una de las calles más atractivas de Donostia. Entre sus especialidades destacan los **Pintxos** como Burrito picante de carne y queso, Callos, Caracoles en salsa al estilo "Viena", Alcachofa confitada con cebolla, Chorizo criollo, Mejillones picantes, Espinacas con bechamel y dos quesos, Croquetas, Tortilla de patata... "El Viena" es igualmente conocido por su exitoso "**Vermouth Viena**" que puede también adquirirse en prácticas botellas de 1/2 litro para llevar a 8,50 euros, así como por sus excelentes **Gin Tonics clásicos**. El café, de **Cafés Panchito**, goza también de merecida fama en este local, principalmente el muy solicitado **Café con leche y hielos**. **Cierra:** Martes.

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS

DONOSTIA

FERMÍN CALBETÓN, 20
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 44 13 71

www.casaurolajetxea.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 ajo blanco y vinagreta de café... **Carta: 50 € Cierre:** Martes

DOCTOR LIVINGSTONE

IMPRESIONANTE VARIEDAD EN UN LOCAL VETERANO Y REFERENCIAL

DONOSTIA

AVENIDA DE BARCELONA, 24
(RIBERAS DE LOIOLA)
TEL. 943 57 31 58



Tras una ligera reforma en la que lo han "rejuvenecido", éste bar-restaurant sigue siendo **una referencia en Riberas de Loiola con una variedad que para sí quisieran muchos locales del centro**: Más de 16 **platos combinados**, 6 **platos infantiles** entre 6 y 8 euros. Más de 7 **tostas**, **Hamburguesas** con carnes especiales troceadas y picadas en el local (Wagyu, Chuletón, Black Angus, de Ternera y Roque...) que pueden ser solicitadas con pan de hamburguesa o pan normal, **Bokatas**, **Pintxos fríos y calientes**, **Raciones**, **Postres**, **Desayunos** con panes especiales, Repostería casera, más de 30 **infusiones** naturales... todo ello desde las 6:30 de la mañana (8:30 el fin de semana). **Menú**: 11 € (bebida incluida) **Menú de fin de semana**: 16 € (bebida aparte) **No cierra**. Cenas todos los días

EL VASKITO SAGAROTEKA



NUEVA ETAPA EN UN ESTABLECIMIENTO ESPECTACULAR

DONOSTIA

IGARA BIDEA, 33
(IBAETA)
TEL. 943 27 36 19



Iñaki Azkue se ha trasladado a finales de 2023 a las instalaciones de lo que en su día fue la **sidrería Urkiola**, en Ibaeta, y que los últimos años habían albergado el **asador Garrote Grill de Martín Berasategui** hasta que éste decidiera cerrar el restaurante. Tras una etapa bajo el nombre "**Baxarri Sagardoteka**", Iñaki ha decidido trasladar a este local el concepto de El Vaskito, con lo que, por una parte, **el imponente caserío cuenta con una zona dedicada a "Sagardoteka"** con cuatro kupelas diferentes y menús típicos de sidrería, y por otra, **una zona dedicada a El Vaskito** que, al igual que el local original, será **cálida y acogedora** y contará con **la excelente cocina de producto** que le ha hecho célebre a lo largo de los años que ha mantenido su restaurante en Errotaburu, estructurada en menús con una excelente relación calidad-precio. **Menú JI**: 24 € **Menú Baxarri**: 39 € **Menú Centollo**: 42 € **Menú Centollo 2**: 48 € **Carta**: 70-80 €

ETXEBE PUB

AUTENTICIDAD Y CASTA EN UN LOCAL INIMITABLE



DONOSTIA

IÑIGO, 6
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 13 40



Helio Cano Jiménez nació en Sevilla y lleva aquí, según cuenta, "3 fines de semana". En 1983 se hizo con el entonces Restaurante Etxeberria del que solo queda el nombre y la fórmula actual de barra de pintxos atendida por su mujer, la cocinera **Arantxa Agirre**, de Mutiloa. Además de los pintxos, destacan sus **excelentes ibéricos y sus embutidos en aceite** con los que prepara exquisitos montaditos al momento. Para acompañar los pintxos, Helio cuenta con una **amplia variedad de vinos** de gran cantidad de Denominaciones de Origen, así como más de 30 marcas diferentes de cervezas. En su día llegó a tener hasta 194, pero el tiempo y la experiencia le han llevado a reducir semejante variedad. El Etxebe abre de lunes a sábado, de 12:30 a 15:30 y de 18:30 a 22:30.

EZKURRA

EXCELENTE ENSALADILLA... Y GRAN TORTILLA DE PATATA !!

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 como pintxo, ración, y **todo tipo de tamaños para llevar**. También es destacable su **Tortilla de Patata, tanto para consumir en el local como para llevar**, que cada vez tiene mejor fama. Otras **recomendaciones**: Risotto de hongos con foie; Bacalao con piperrada; Ajoarriero... Ezkurra también es conocido por su excelente café, proveniente de Casa Paulista, totalmente diferente al resto de los cafés. Hagan la prueba y pidan un solo. Repetirán. **Carta**: 11-15€ **Menú del día**: 11€ **Menú especial**: 15€

NOTA: Debido al continuo aumento de precio de las materias primas debido a la inflación y la situación económica y energética, **los precios de los menús y cartas oscilan a menudo**, por lo que los aquí indicados son solo orientativos.

donostia

HAIZPE

PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES EN INTXAURRONDO

DONOSTIA

PLAZA SAGASTI-EDER, 12
(INTXAURRONDO)

-Accesible en metro desde Amara, Easo y Antiguo-



Bar a cargo de **Esther Vallés**, especializado en **pintxos y raciones caseras**. Con la ayuda de sus hijos **Janire y Unai**, Esther ofrece Txapela de champiñón rellena de langostino, ganadora del **Campeonato de Cocina Alcorta-Martín Bera-sategui**, su excelente tortilla de patatas, sus Tortillas variadas, sus **Pintxos de barra y sus cazuelitas y pintxos de cocina** (Pulpo a la gallega, Ajoarriero, Lengua en salsa, Riñones, Oreja en salsa, Chorizo a la sidra, Champis...) También tienen fama sus **Fritos, Tigres, Calamares...** Haizpe abre todos los días a las 8 (9:00 el fin de semana) y cuenta con una **amplia terraza** en la Plaza Sagasti-Eder, amplia zona peatonal ideal para familias y comunicada en Metro con el resto de Donostia. **Cierra:** Lunes

INTZA

90 AÑOS EN MANOS DE LA MISMA FAMILIA... Y ADELANTE !!

DONOSTIA

ESTERLINES, 12
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 48 33



Koldo Astrain dirige este mítico bar restaurante fundado por su abuela Paulina Garmendia y que **este año cumplirá 90 años** de su apertura. Y cuenta para ello con la ayuda en cocina de su mujer, **Inés Acero**, su cuñada, **Luz María**, y su hijo **Asier**, cuarta generación familiar al frente del negocio. Dotado de una atractiva **terrazza cubierta** en pleno corazón de la Parte Vieja, en Intza podemos disfrutar de **especialidades tradicionales** como Bacalao encebollado, Manitas, Callos caseros, Antxoas rebizadas, Ajoarriero... en barra cuenta con una atractiva **selección de pintxos** destacando la "Tortilla de ropa vieja" aprendida de su abuela, o el Revuelto de hongos. Precios populares y ambiente familiar en uno de los locales más auténticos de "lo viejo". **Cierra:** Lunes y martes.

IRRINTZ

UN BAR DE BARRIO EN MITAD DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

PESCADERÍA, 12
(PARTE VIEJA)

@irrintz_taberna



"Ser un bar de barrio en plena Parte Vieja" es el slogan y la intención de **Jesús González**, que se hizo cargo de este local en julio de 2020 tras trabajar en La Kabutzia y Mesón Martín. Jesús conoce bien el mundo de la **la coctelería y los ibéricos**, ofreciendo **generosas raciones y pintxos de jamón, coppa, presa, morcón...** También tienen gran importancia en Irrintz los **Bokatas**, manteniendo la **calidad que tenía el Irrintz original** (Tortillas de todo tipo, Lomo o Pechuga de Pavo con pimientos, queso y/o vegetal, Bocadillo "Irrintz" -Calamares, ali-oli y cebolla caramelizada-...), los **Pintxos** fríos y calientes y las **Raciones** (Cocina de León, Ensalada de tomate con bonito escabechado, Mejillón de roca, Ostras por unidad...). **Cierra:** Domingo tarde y martes.

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 ajoarriero; 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**

NOTA: Debido al continuo aumento de precio de las materias primas debido a la inflación y la situación económica y energética, **los precios de los menús y cartas oscilan a menudo**, por lo que los aquí indicados son solo orientativos.

KAPADOKIA

FRESCURA, CREATIVIDAD, Y RESPETO POR LA TRADICIÓN

DONOSTIA

PESCADERÍA, 10
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 58 31 86
www.kapadokiabar.com



Inaugurado el 4-3-2020, 10 días antes del confinamiento, este bar que tuvo un inicio tan desalentador se ha convertido, gracias a la juventud y el tesón de **Borja, Ane, Charly e Iñigo** en una referencia gastronómica de la Parte Vieja. En Kapadokia encontramos una **cocina tradicional evolucionada, con toques vanguardistas** y centrada, principalmente, en el pintxo y la ración de cocina. El compromiso con el producto de cercanía y el **público local** se complementa con una creatividad que sorprende y agrada a quienes lo prueban. Pulpo a la parrilla con mayonesa de tximiturri; Tomate Feo de Tudela con burrata y pesto; Txipiggetti (spaghettis de txipirón con boloñesa de sus tentáculos) son solo tres ejemplos de lo que se cuece en Kapadokia. **Cierra:** Lunes entero y martes todo el día.

LA PLATA

EL "TODOTERRENO" DE GROS

DONOSTIA

PADRE LARROCA, 14
(GROS)
TEL. 943 29 02 39



Jorge Menéndez Estomba abre La Plata a las 9:00h. Con Desayunos y Pintxos, caldo casero y una **carta informal de Platos Combinados, Ensaladas, Sandwiches, Bocadillos, Hamburguesas, Raciones, y Postres**. Sobresalen la Hamburguesa y la ensalada "La Plata", el plato combinado de Carrilleras de ternera con ensalada y patatas y pintxos como la Croqueta de txipirón, el "Figón", la Brocheta de pulpo y langostinos o el Foie con cebolla y frutos del bosque. Una excelente opción es su Plato del día y, sobre todo, el Plato del día de Fin de Semana a 13 euros con platos como Cordero, Ensalada de pulpo y langostinos, Secreto o Pluma ibéricos... todo ello sin olvidar su **variedad en cervezas y su selección de ginebras premium**. **Cierra:** Lunes.

M MARTÍN

EL NUEVO FEUDO DE LOS HERMANOS MARTÍN



DONOSTIA

VITORIA-GASTEIZ, 6
(ONDARRETA)
TEL. 943 38 12 55
www.restaurantemartin.es



Los **hermanos Martín** ofrecen en esta nueva ubicación todo el arte y la sabiduría acumulada durante **24 años al frente del Mesón Martín**. Abierto de 10 de la mañana ininterrumpidamente hasta cierre, en su oferta gastronómica encontramos **Pintxos y Raciones hechos al momento** como Ibéricos, Tortillas variadas, Bravas, Calamar Begihaundi, Canelón de hongo y foie... y la "Trainera" tan solicitada en la calle Elkano. En su carta, una **cocina de producto y temporada impecable** con Verduras del tiempo, Callos caseros, Txipirones tinta, Pescados frescos a la parrilla (Rape, Rodaballo, Bacalao...) y un excelente Txuleton a la brasa. Una atractiva **terrazza** y una amplia **bodega** completan la oferta. **Carta:** A partir de 30 € **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día.

MARIÑELA

3ª TEMPORADA DE LA MANO DE IÑAKI AZKUE "EL VASKITO"

DONOSTIA

PASEO DEL MUELLE
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 13 88



Iñaki Azkue, responsable del restaurante El Vaskito, ha retomado, tras la exitosa etapa vivida en 2022 y 2023 el restaurante Mariñela, en pleno muelle donostiarra, ofreciendo una **cocina de puerto sencilla con precios asequibles para todos los públicos** y especialidades como Sardinias, Rape a la plancha con panaderas, Merluza de anzuelo del día, Puntillitas fritas, Txipirón plancha, Tomate de la huerta aliñado con bonito, Mejillones con tomate picante, Almejas Mariñela, Gambas de Huelva a la plancha, Bogavante azul, Antxoas fritas, Tarta de queso... Con su preciosa terraza con vistas al puerto, Mariñela es también un lugar **ideal para disfrutar del tardeo** con un buen Gin-tonic, cervezas variadas, embutidos de Álvaro Parra, latas de conservas de calidad... **Menú Mariñela:** 40 € (Bebida aparte) **Carta:** 45-50 € **Cierra:** Lunes

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

DONOSTIA

PORTUETXE, 43
(IGARA)

TEL. 943 21 50 18

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€

QUINTO PINO BAR

EXCELENTE BOKATAS Y MUCHAS NOVEDADES

DONOSTIA

SARRIEGI, 4
(PARTE VIEJJA)

Fcb: BAR QUINTO PINO

Ig: @barquintopino_donostia



El joven **David Ernesto Aguilera**, chef hondureño formado en Cebanc y con una dilatada experiencia ha reabierto en diciembre de 2022 este mítico bar en el que quiere **recuperar su alma de antaño trabajando principalmente para el público local**. Siguiendo este empeño ha renovado su barra de pintxos apostando por **pintxos de mostrador** frescos y continuamente renovados, así como por una línea de **bocadillos grandes y generosos** elaborados con buen pan y opciones como Pollo desmenuzado con guacamole, Carne mechada, Pechuga empanada... Gozan de gran aceptación igualmente sus espectaculares **hamburguesas**, sus **Tacos hondureños** con un excelente punto de textura de la carne... y las **salsas caseras** con que pueden acompañarse sus productos.

RITA

by Ismael Iglesias

ALTA COCINA
A PIE DE CALLE

DONOSTIA

DUQUE DE MANDAS, 6
(ATOTXA)

TEL. 943 50 72 88

www.restauranterita.com



Instruido en la escuela Irizar y formado en algunos de los mejores restaurantes de Donostia, **Ismael Iglesias** ofrece una **cocina tradicional avanzada y muy personal con toques castellanos y corazón netamente donostiarra** en su precioso restaurante con **terraza** cubierta dotado de una gran **parrilla** de carbón y un armario de maduración de txuletas. **Sorprender y sobre todo agradar** es el objetivo de una cocina con especialidades como Arroces elaborados al momento (de bogavante, de begihaundi en su tinta...), Carpaccio de txuleta "dry age", Tartar de gamba blanca, habitas y oxalis, Cigalas a la parrilla con crema de tupinambor, foie y jugo reducido de pollo, Pase de paloma en tres tiempos, Txuleta de buey o de rubia gallega... **Carta:** 50-60€ **Cierra:** Domingo noche y lunes

TERESATXO

VARIEDAD, SERVICIO, CALIDAD...
Y ESPECIALIDAD EN "TAKE AWAY"

DONOSTIA

AV. ZARAUZ, 85
(LOREA)

TEL. 943 21 33 08

www.teresatxo.com



Dirigido por **Garbiñe Arrizabalaga**, Teresatxo es un local familiar con una **oferta que cubre todos los gustos y una excelente relación calidad-precio**. Desde los desayunos desde las 7 de la mañana con bollería artesanal hasta las cenas, pintxos, menús, copas... Su **cocina tradicional** cuenta con especialidades como Txipirones en su tinta, Bacalao con tomate... y los sábados el menú incluye Cordero lechal asado. Destacan sus generosos 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:** 12€ (Sáb: 17-19€) **Medio menú:** 8-9€ (Fin de semana: 10-12€). **Cierra:** Domingo. Toda la comida de Teresatxo se prepara **también para llevar**.

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

DONOSTIA

PORTUETXE 53
(IGARA).
TEL. 943 31 67 84
www.txola.com



En la zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, este bar restaurante abierto por el equipo del Asador Aratz y dirigido desde sus inicios por **Haritz Jauregi**, cumplió en 2021 **15 años de vida**. En Txola, además de buen café, podemos degustar una **gran variedad de pintxos** de 6:30 de la mañana a las 20:00 de la tarde. 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), generosas raciones de Ibéricos, Revuelto de hongos, Huevos rotos, Alitas, Puntillitas, Carne con tomate y pimientos... y una gran variedad de **platos combinados** y **bocadillos** de todo tipo (con carne, con pollo, con pescado, especiales...). **Menú día:** 10,30€ (con café, 11,50). **Cierra:** Sábado tarde y domingo.

TXULETA

14 AÑOS DE PARRILLA,
PRODUCTO Y EXCELENCIA



DONOSTIA

PLAZA TRINIDAD, 2
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 44 10 07
www.txuletaestaurante.com



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 degustarse raciones y pintxos como sus Croquetas de Txuleta o sus bocatas de Txuleta o de Ajoarriero. Es de destacar, asimismo, **su nuevo y cuidado menú del día**. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 22€. **Menú degustación:** 35€. **Cierra:** Lunes noche y martes.

VASKITO-BERRI

BAR DE BARRIO DE CALIDAD CON
NOVEDADES EN BARRA Y MESA



DONOSTIA

LOUIS LUCIEN
BONAPARTE, 8
(ERROTABURU)
TEL. 943 35 87 78



Iñaki Azkue ha trasladado el concepto de El Vaskito a un nuevo emplazamiento en Ibaeta, con lo que el actual **Vaskito-Berri** pasa a ser un **bar de barrio de calidad** en el que **encontraremos buen género, opciones de comida informal** elaboradas en el local y, sobre todo un excelente trato por parte del joven equipo. Seguiremos encontrando los **pintxos** habituales de barra, su excelente tortilla de patatas, sus untuosos callos... así como unos generosos **platos combinados** entre los que destaca el "**Katxopo**", que incluye un cachopo de 500 gramos. Asimismo encontraremos, **ensaladas, bocadillos...** y como gran novedad **pizzas de elaboración casera** que se preparan al momento en el propio horno de la casa.

XANTI

COCINA TRADICIONAL, CAZA Y
PESCADOS A LA PLANCHA

DONOSTIA

ANOETA PASEALEKUA, 30
(JUNTO AL ESTADIO)
TEL. 943 45 74 36
www.hotelanoeta.com



La familia **Dendategi** dirige este restaurante y el hotel Anoeta desde que el abuelo de los actuales responsables, Xanti, lo inaugurara **hace ya 60 años**. Con un maravilloso **comedor en su amplia terraza-porche, perfectamente adaptada al Covid**, Xanti ofrece una impecable **cocina tradicional** con especialidades como sus solicitadas Croquetas caseras de jamón, su generosa Ensalada de bogavante (con un bogavante entero), sus Pescados frescos a la plancha (Besugo, Rodaballo...) y sus **platos de caza** en otoño-invierno. La cocina de Xanti está elaborada al **100% en los fogones** del local. La cafetería abre todos los días con gran variedad de bocadillos y platos combinados. **Carta:** 50€. **Menú:** 16,50€ + IVA **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes.

NOTA: Debido al continuo aumento de precio de las materias primas debido a la inflación y la situación económica y energética, **los precios de los menús y cartas oscilan a menudo**, por lo que los aquí indicados son solo orientativos.



Comer en
EUSKAL HERRIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastronet!

REMIGIO

RENOVACIÓN CONSTANTE EN BUSCA DE LA ESENCIA

TUDELA - NAVARRA
GAZTAMBIDE CARRERA, 4
TEL. 948 82 08 50
www.hotelremigio.com



Recientemente renovado y equipado con nuevas habitaciones mirando a la Plaza de los Fueros, Remigio es a día de hoy **el lugar más indicado para disfrutar de la cara más personal y esencialista de las verduras de Navarra** así como la cocina más tradicional del Viejo Reyno. Por otra parte, en el nuevo espacio "El Choko" el joven chef **Luis Salcedo Irala** ofrece su lado más íntimo y creativo con una cocina que, ante todo, busca el sabor y la esencia del producto. **Carta:** 40-50 € **Menú del día:** 25 € **Menú degustación de verduras** (3 aperitivos + 8 pases + 2 postres + petit fours): desde 75 € (bebida aparte). **Menú del Choko** (3 aperitivos + 3 entrantes + 1 pescado + 1 carne + 2 postres + petit fours): desde 75 € (bebida aparte).

KROMATIKO

COCINA CON RAÍZ LOCAL Y VISIÓN INTERNACIONAL

VITORIA-GASTEIZ
CALLE BEATO TOMÁS DE ZUMARRAGA, 2
TEL. 639 476 066
www.kromatikorestaurante.com



Kromatiko, es un restaurante abierto a mediados de 2020 que **conjugue el recetario popular y una cocina tradicional de base con las tendencias más vanguardistas así como ramalazos internacionales e intercontinentales**. Osadía, frescura y técnica son el denominador común de una propuesta gastronómica divertida y cambiante en la que la técnica y la brasa adquieren una importancia primordial y el **respeto a la tierra** y los pequeños productores está marcado en el ADN de la casa y sus impulsores: Mejillones a la brasa, Lobster roll, Parpatana de atún rojo tuétano y raíces, Pochas ecológicas de Orbiso con calamar de la bahía y oreja de Euskal Txerri, Cordero nazarí al sarmiento... Saber y sabor. **Carta:** 50-60 €

VILLA LUCÍA

PARRILLA Y COCINA TRADICIONAL EN EL CORAZÓN DE RIOJA ALAVESA

LAGUARDIA - ÁLAVA
CTRA. LOGROÑO S/N
TEL. 945 600032
www.villa-lucia.com



Espectacular espacio gastronómico en el que además de **más de 200 vinos de Rioja** encontraremos una **excelente cocina tradicional de la mano del chef Juanan Gómez Antuñano** que se ofrece a la carta o en diferentes menús como el **Menú de Primavera** (27,95€), el **Menú asador vintage** (34,65€), el **"Menú Euskadi Gastronomika"** (38,50€) o el **"Menú Gente Menuda"** (13,95€), mientras que la **carta** oscila entre los 30 y los 40 euros. **Especialidades:** Carpaccio de novilla de Rioja Alavesa, Sukalki de potro de la montaña, Callos caseros con morros y patas, Corde-ro, Pimientos rellenos a la alavesa, Lechazo o cabrito asado (por encargo), Chuletillas de cordero al sarmiento, Chuletón de viejo a la parrilla, Torrija con crema de la abuela Luchy...

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD
Y PROFESIONALIDAD

DONOSTIA
MERCADO DE LA BRETXA P-2
ERRETERIA CENTRO COM. NIESSEN



Andoni Pablo y Rakel Corchero regenta, desde 2007 este cuidado puesto hoy situado en La Bretxa donostiarra **al que hay que añadir un segundo puesto en ERRETERIA** en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**, origen de los mejores bacalao del mundo. En Uranzu, **el bacalao se importa entero y se corta en casa**, por lo que los responsables del establecimiento saben de primera mano lo que venden. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carrile-**

ras, Callos, Desmigado, Copos (formato ideal para croquetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos entre los que destaca el **Filete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras de diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta se conserve varios días y pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta de Uranzu una corta pero cuidada variedad de **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas... Más información en **Facebook** y en www.bacalaosuranzu.com

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. Estamos en los meses con "R", y como nos suele comentar Carol en su sección "Itsasotik", es **el momento ideal para disfrutar de los mariscos y moluscos**. Asimismo, 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?**

LAIK

MÁS QUE UNA SIMPLE
TIENDA DE VINOS

ZESTOA

EZTIOLA KALEA, 1
TEL. 943 14 81 34
www.laibadenda.com



Desde 2014, **Xabier Etxabe** dirige, en pleno centro de Zestoa y en los bajos de la casa "Lizentziadokua", datada del siglo XVI, este completo establecimiento dedicado principalmente a su pasión, el vino, pero en el que también encontraremos **todo tipo de productos gourmet como embutidos, quesos, dulces, legumbres ecológicas, conservas muy especiales...** Laik es más que una tienda pues su inquieto propietario organiza a menudo catas de vino, campeonatos, jornadas vinícolas... Xabier Etxabe es, además, un pozo de sabiduría enológica con lo que no tiene ningún empacho en **informar** a sus clientes sobre las características de sus vinos para que éstos encuentren el más acorde a sus gustos. Incluso podemos **degustarlos** en la tienda antes de decidirnos. Sin duda, un lugar de visita imprescindible para gourmets y disfrutones.

CHAMORRO

CARNICERÍA, CHARCUTERÍA...
Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

C/ CARQUIZANO, 6 (GROS)
TEL. 943 32 16 72
MERC. GROS (PUESTO 2)
TEL. 943 50 80 53



Leo Chamorro lleva casi 30 años al frente de esta **carnicería y charcutería especializada en ibéricos de Guijuelo 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 cuenta con un Máster de Charcutería en la escuela de Argiñano y varios Cursos con Luis Irizar, lo que le ha permitido el poder elaborar diariamente gran cantidad de **platos en su obrador propio**, como Albóndigas, Lasaña, Muslo relleno en salsa, Croquetas, Codillo y Pollo asado, etc...



PASTELERÍA TRADICIONAL

- Gran surtido de pastas, pasteles y tartas
- Pruebe nuestros millojas, jesuitas, ponches rusos, cuaresmas, brioches, croissants...

Tfno. para encargos: 943 424 637

Garibay 1 (Boulevard), DONOSTIA
En IRUN: Genaro Etxeandia 1 y Paseo de Colón 43

LA TORTILLA DEL ZABAleta

TORTILLA CASERA ELABORADA AL MOMENTO

DONOSTIA

JOSÉ ARANA, 16 (GROS)
TEL. 843 640 108
641 550 318



Mencionada en medios internacionales como el **Washington Post** o el **diario Sud Ouest France**, la tortilla que empezara elaborando **José García** en el bar Zabaleta, a pesar de seguir manteniéndose en el bar, ha dado el salto a un obrador especializado que la ofrece por encargo y siempre en su punto perfecto. Además, en el mismo obrador **se preparan para llevar otros platos tradicionales** como son su Ensaladilla rusa, Albóndigas, Carrilleras, Bacalao al pil-pil, Paella de marisco, Alitas de pollo, Carrilleras, Costilla ibérica... También cuentan con una excelente Tarta de queso y platos de cuchara que cambian día a día. La Tortilla del Zabaleta puede ser recogida en el local o recibida en casa por medio de Glovo.



Oiartzun

ARTISAU GOZOTEGIA | PASTELERÍA ARTESANA

Calle Igentea 2 - 20003 DONOSTIA
Tf. 943 42 62 09
www.pasteleriaoiartzun.com

MARISA VELILLA. COMUNICADORA ENOLÓGICA Y MANO DERECHA DE TIM ATKIN MW

“NUNCA COMO FRUTA FUERA DE TEMPORADA”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Nacida en Lapuebla de Labarca hace 52 años, Marisa Velilla Garrido es una apasionada de la Comunicación y las Relaciones Públicas en torno al vino y el Enoturismo que se dedica a conectar marcas, personas y organismos. Además de estudios de Marketing y publicidad, cursó un Master de Marketing y Exportación del vino de Calidad en Logroño, Marketing Digital, y Gestión de la Calidad en Bilbao y es técnico en vitivinicultura, enología y cata. Desde 1994 gestiona proyectos de comunicación corporativa, publicidad y relaciones públicas en el sector vitivinícola, con su proyecto personal Grapesland, y desde 2015 forma parte del panel de cata oficial de la DOCa Rioja. Desde 2017 es la Brand Manager del Master of Wine Tim Atkin y su equipo de catadores en el Estado Español.

¿Además de tu pasión por el vino, qué aficiones cultivas?

Los viajes, siempre que puedo y conciliamos nos vamos por ahí sin planificarlo. Y siempre me ha gustado el deporte: todos los días salgo a pasear por entre viñedos, ya que vivo en Oion y me rodea el viñado. Y en deportes, el remo, lo práctico todos los días. Por supuesto leer, sobre todo novela del medievo europeo y, en especial, historia y tradiciones. Una de mis escritoras favoritas es Toti Martínez de Lecea. En cuanto a música no tengo un estilo definido... me encanta Bruce Springsteen, Leonard Cohen, Miles Davies, cantautores como Joge Drexler, Javier Álvarez, la guitarra española, Barricada, Extremoduro y música vasca, ETS, Itoiz, Kepa Junkera, el folk...

¿Cuál es tu lugar favorito en Rioja Alavesa? ¿Y en el resto de Euskal Herria?

Estoy muy conectada a mi tierra a mi origen, Rioja Alavesa. Desde el primer día que lo conocí, de muy niña, siempre he pensado que el Dolmen de la Hechicera, en El Villar, es un lugar mágico, con una energía especial. Soy aficionada a la montaña y desde joven, me gusta recorrer las vías y rutas en el entorno a la Sierra de Cantabria, recorrer los pueblos que la rodean, descubrir nuevos rincones por los que pasear... También tengo un grato recuerdo de la subida al Txindoki y su maravilloso entorno. Recuerdo que durante un viaje a Costa Rica, un chico de Tolosa que conocí durante el mismo, nos dijo: “venís a Tolosa, subimos el Txindoki y después de la bajada os invito a comer.” Acabamos en el restaurante Txindoki; pedimos una cacerola

de caparrones (por allí se dice así a una buena alubia) con todos sus sacramentos, y vino de la casa. ¡Comimos de aúpa! Pero no solo me gusta la montaña. Pasé cuatro años de mi infancia interna en una colonia infantil de la BBK, en Pedernales, y siempre que podemos vuelvo a la costa, a la playa San Antonio. Todos los años nos escapamos unas semanas a la costa bizkaína con mi hijo y mi pareja.

¿Y fuera de Euskal Herria?

Hace años, durante un viaje por el Valle de Ainsa y los valles de Añisclo y Escuaín, en invierno, fuimos a hacer raquetas. Nos cayó una nevada tan monumental que estuvimos incomunicados cinco días. Menos mal que fuimos provistos de todo. Solo bajábamos al pueblo más próximo para llamar a nuestros familiares y tranquilizarlos.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

En mi época de cooperante, mi mejor viaje fue a Calcuta. Un viaje de aprendizaje, de emociones, de relativizar lo que nos rodea. Me impactó mucho y me dejó una huella imborrable. Estuve en Calcuta ayudando a los hijos de prostitutas jóvenes que ejercen por mucho menos de un euro, una Rupia. Fui con la Asociación Acción por la infancia de Hernán Zin, que colabora con Urmi, la directora del proyecto New Light, un proyecto de escolarización que en verano funciona como escuela de entretenimiento. Nos marcó mucho, tanto a mí como a mis compañeros.



Otro viaje del que tengo un gran recuerdo es el que realizamos Tomás, mi pareja, y yo al poco de conocernos. Nos conocimos en marzo del 2006 y, en agosto de ese mismo año, nos lanzamos a la aventura. Hicimos el petate y nos fuimos a recorrer Argentina, sin un destino fijo. Viajamos de Colonia hasta Uruguay, cruzamos el mar de Plata en ferry y una vez en Buenos Aires empezamos nuestra aventura, mochileros durante un mes, hasta llegar a Ushuaia, al sur. Superamos la prueba de fuego en Tierra de Fuego :). Han pasado 18 años y no solo seguimos viajando juntos, sino que trabajamos juntos.

¿Y el viaje que te queda por hacer?

Muchos, no creo que pueda completar todos los viajes que me gustaría hacer, pero aún hay tiempo. El vino es una gran excusa para viajar. En casi todas partes del mundo existen regiones donde se elabora. ¿Qué mejor excusa hay, para visitar esos lugares, que compartir una copa de vino con sus creadores? Solo en Europa, ya hay un montón de regiones vitivinícolas para ir. Italia, posiblemente, será nuestro próximo destino.

¿Qué es lo que más valoras en una persona?

La humildad, la honestidad. La inteligencia emocional.

¿Y qué detestas?

La falta de respeto, que se crea superior, la imposición y el totalitarismo. La prepotencia y la soberbia de quienes se creen que el poder económico o social le da más derechos que a ti, que al resto. El poder en manos de pocos, genera daño en las vidas de muchos. Tener más no necesariamente significa ser mejor.

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

En el restaurante Viñedos de Páganos. Hay sabores y olores que no se olvidan, como el virrey, era la primera vez que lo probaba. Me llamó la atención su color rojo intenso, su carne blanca y fina, con cierto sabor amarisado, con textura jugosa y muy sabrosa.

¿Y tu mejor experiencia enológica?

El viaje que realizo con Tim Atkin cada año, cuando visitamos las bodegas de las diferentes DOs de España. Pero sobre todo las de Rioja. Después de tantos años acabas conociendo a la gente; y ya sabes. El roce hace el cariño. Volvemos a encontrar cada año es una delicia.

¿Cuál es el producto que más valoras en tu entorno?

El local, el que no tiene manipulación ni transformación. Me gusta el producto que echas a la cazuela o a la sartén, lo salteas y, con un chorrito de AOVE, ya está listo para darte toda su esencia. La huerta y la ganadería de cercanía. ¿Qué hay mejor que eso? Cada región tiene su sabiduría gastronómica transmitida entre generaciones. Ningún producto manipulado puede competir con eso. ¿Te imaginas unas chuletillas de cordero envasadas? Por favor...

¿Y el que más te ha sorprendido fuera de casa?

Aquí voy a escribir una anécdota que nos ocurrió a la familia en el Asador Aker, va por ti Aritza.

Fuimos Aner (nuestro hijo, que por aquel entonces tenía 11 años), Tomás y yo, en familia. Producto local y vinos locales de 10. Llegó el entrante. Un plato modesto y muy reconocido por mi tierra: "pimientos de cristal, de Tormantos", se los preparan particularmente para el



Marisa Velilla junto a su "jefe", el Master of Wine Tim Atkin

restaurante, pero... con una yema cruda de huevo por encima. Qué locura. Algo tan simple... Aner nos mira con los ojos muy abiertos y nos suelta "Ama, aita, este es el mejor plato que he comido en mi vida, ahora ya puedo morir tranquilo". ¡Qué razón tenía!

Si hay algo en lo que no escatimamos en casa es en gastar en producto fresco: verduras, fruta, carne y pescado. Si podemos evitarlo, salvo los yogures, nunca compramos en grandes superficies. Hay que ir a los mercados, a los agricultores, productores de cercanía.

¿Cuál es tu plato favorito para comer?

Un pescado al horno, o a la sartén, salteado con un sofrito de ajo, guindilla y aceite de oliva vígen, o un chuletón a la parrilla, sin nada.

¿Y tu plato favorito para preparar?

Los guisos, los cocidos y Bacalao al pil pil. Tú los has visto, cuándo te envío fotos :-)

¿Hay algún plato que detestes o que no puedas con él?

El tocinillo de cielo. No puedo con él. Tengo que decir que es un trauma que tengo de la infancia. De pequeña no he sido de dulces. En Pedernales, en el internado, nos servían este postre y hasta que no lo comiese no podía levantarme de la mesa. Hacía virguerías para que desapareciera del plato :-). De vez en cuando me pillaban las monjas, y me castigaban :-). Aún día lo volveré a probar, algún día...

Sugiérenos dos o tres restaurantes en la zona de Rioja Alavesa o en Araba.



Marisa Velilla en su hábitat natural

Jai Alai de Labastida, Héctor Oribe en Párganos, y en Laguardia, Amelia y Hospedería de Los parajes

¿Y algún restaurante fuera de tu provincia?

Alameda, en Fuenmayor. Y el Yandiola de Ricardo Pérez en Bilbao. Amigo nuestro, jejeje.

¿Con qué celebridad, cultural, social, oficial, internacional... compartirías si pudieras, una botella de vino?

Con las diez mujeres más poderosas del mundo. Las citaría a las 10 y las invitaría a beber un vino de maceración carbónica de Rioja Alavesa.

¿Y con quién no la compartirías nunca?

Con quién no sabe apreciar un vino de año.

¿Qué tres o cuatro bodegas no nos debemos perder en Rioja Alavesa y por qué?

Me pones en un aprieto Josema. Porque para mí todas son de visita obligada. Pero si me tengo que mojar, bodegas en Rioja Alavesa Marqués de Riscal, un templo de añadas míticas desde 1852 o La Granja de Remelluri, de Telmo Rodríguez. Además de grandes vinos, su bodega es un auténtico remanso de paz y relax.

Y si venís con tiempo, los vinos de pequeños y medianos elaboradores de Rioja Alavesa. Desde Tierra y Carlos Sánchez en Labastida, Ostatu, Baigorri, Macán, Remírez de Ganuza en Samaniego... En Villabuena Amaren, La Marquesa, Sandra bravo. En Párganos Torre de Oña y Viñedos de Párganos. En Baños de Ebro Artuke, Mauro, Dominio de

Berzal. En Laguardia, hay muchas: Basilio Izquierdo, Cosme Palacio, Javier San Pedro Ortega, Viñas Leizaola. Contino y Villota en Laserna y Ukan. En El Villar Bilhar y Etérea. En Lanciego Tentenublo. En Oion Valdemar. En Lapuebla, Loli Casado. ¿Quieres que siga...?

¿Tu bebida favorita cuando no hay vino?

La sidra, y de poteo, la cerveza.

Eres una gran defensora del producto local. ¿Cuáles son tus productos favoritos, los que no faltan nunca en tu mesa o en tu despensa?

La verdura: puerros, cebolla, tomates, pimientos verde y rojo, zanahoria, ajos (siempre de temporada) y frutas las de temporada y especias siempre (las compro en la casita azul de Logroño). Me niego a tener fruta que no es de temporada. Soy cómo nuestros abuelos y aitas, siempre de temporada. Queremos todo, todo el año, y esto es imposible. Cuando viajo, cómo la fruta o verdura del lugar, nunca se me ocurriría pedir pimientos o espárragos de Mendavia estando en Perú.

¿Qué es lo más friki, curioso, estrambótico... con lo que te has encontrado en el mundo del vino?

El vino es como los hijos. Todos creemos que los nuestros son los más guapos, los más listos, lo más todo. Que no se te ocurra decir lo contrario. Mis labios están sellados.

¿Alguna anécdota de tu trabajo que se pueda contar sin poner en evidencia a alguien?

Una bodega, sin nombres, nos llamó para darnos las gracias a Tim

Atkin, porque sus vinos habían conseguido una buena puntuación. Por aquél entonces, esta bodega no conseguía importador y gracias este pequeño detalle, consiguió su primer pedido de un importador de EE.UU. Esta anécdota se repite todos los años.

¿Cómo viene este año el vino de Rioja Alavesa?

No sé que decirte, no me aventuro a predecir su calificación. Pero de Buena no baja. Año complicado, invierno seco, lluvias en primavera y verano con mucha irregularidad, olas de calor en agosto y lluvias al final de maduración. Ha sido una cosecha dispar, desde Rioja Oriental a Rioja Alavesa y Rioja Alta.

COVID-19... ¿Cómo lo has vivido?

No dejé de trabajar. De hecho estaba de guía de enoturismo en una bodega de La Rioja y vivo en Rioja Alavesa. Siempre iba con el salvoconducto. Recuerdo que en un control de la Guardia Civil en Rioja Alta, me pararon. Me pidieron el salvoconducto; ¿hoy domingo trabajando? Sí, cómo vosotros. Nos reímos. Me tocó gestionar desde aquí, desde Rioja y en la sede del consejo de la DOca, el envío de 1200 botellas de las bodegas de Rioja. Rectractilarlas en 7 palets y enviarlas a Londres, para que Tim Atkin pudiese catar los vinos ese año con el sumiller Christophe Papis. Más tarde organizamos las entrevistas por zoom durante dos meses, nos pilló Navidad, Noche Buena, Noche Vieja, Año Nuevo y Reyes. Fueron tiempos de muchos nervios. Recuerdo a un bodeguero que me dijo que qué días para hacer una entrevista, que ese día pasaba con su familia, y mi respuesta fue, yo también. Ese año no llegé el Olentzero a casa.

¿Ha cambiado mucho el mundo del vino la situación que hemos vivido?

Antes del confinamiento la mitad del vino que se consumía era vino de bajo precio, el 40% vino standar y 10% premium. Durante el confinamiento el consumo de vinos premium aumentó un 6% mientras descendió el de vinos económicos. Esto fue debido a que al estar confinados, no gastábamos y teníamos mayor poder adquisitivo. ¿Qué pasa ahora? Que volvemos al principio de esta fórmula.

Han cambiado nuestras costumbres. En el vino han cambiado las cosas. Las bodegas y las DOs se esfuerzan por adaptarse a esta realidad y a esta crisis. Los restaurantes se mantienen cautos, compran solo lo imprescindible, los básicos que nunca fallan, y los consumidores aprenden a vivir con incertidumbre y se ha pasado a la compra digital, vino por internet y disfrutarlo en casa solo, con amigos, comidas, cenas... desconexión.

Si mañana llegara el día del juicio final... ¿Con qué vino te pedirías de este patético mundo?

Con el que me vio nacer, con el que se bendecía todos los días la mesa de casa. Con el mismo vino que les servía a us comensales mi tío, del restaurante Casa Curro. Un vino que identifica una zona, territorio, suelo; un vino de pueblo de maceración carbónica.

Un poco de positismo... ¿Qué harías si te tocara la lotería?

Seguir trabajando a otro ritmo, siempre en el mismo sector, el del vino.

EN PRIMAVERA, DISFRUTA DE LAS MEJORES VERDURAS



ESTAMOS EN EL **MERCADO DE ABASTOS DE TUDELA**



Asier Martínez
Frutas y verduras de la Ribera

- ESPÁRRAGOS EXTRA
- ALCACHOFA DE TUDELA
- ACHICORIA (para cocer y ensalada)
- GUI SANTES
- JUDÍA FINA
- BISALTOS O TIRABEQUES
- HABAS FINAS
- COGOLLOS DE TUDELA
- LECHUGA BLANCA DE TUDELA
- ACELGAS
- BORRAJA
- ESPINACA
- TOMATE FEO
- PIMIENTO DE GERNIKA
- OLVAS CASERAS
- CEBOLLA EN MANOJOS
- AJOS TIERNOS

DE TUDELA A TU CASA!!

HAZ TU PEDIDO EN EL TFNO: **636 411 345**
ENVIÓS A TODO EL PAÍS

DÉJATE SEDUCIR POR LA HUERTA NAVARRA

Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK
ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

Poligono Guardia 4 - Idiazabal 20213

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

ERAKUSKETA BERRIA
DUGU, ETORRI
BISITAZERA!



Goardia Ind. 4,
Idiazabal.

Jarraitu gure
facebooka

