



Alicante, Galicia...

La hora de la TORTILLA

Aimarez
ARABAR ERRIOXA - RIOJA ALAVESA

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

euskal sukaldaritzza 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



Tortilla de patatas con bacalao
La Taberna de Egia (Donostia)
(Ver receta en pág. 12)

ondojan.com

Nº 237 Septiembre 2024
ZUM EDIZIOAK, S.L.
Patrizio Etxeberria, 7
20230 LEGAZPI
Tf. 943 73 15 83
639 21 89 40

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

Impresión Leitzaran Grafikak
Depósito Legal: SS-1097/03

Coordinación y Redacción:
Josema Azpeitia

Colaboradores:

Alazne Cano, Aitor Buendía, Nere Ariztoy, Liteo Leibar, Jon Méndez, Alberto Benedicto, Ainara López, Carol Archeli, Txemari Esteban, Xabier Gutiérrez, Miquel 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)
Irñigo 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 conciencizado

EN POS DE LA TORTILLA GOURMET

En septiembre y octubre tendrán lugar dos eventos de primer orden alrededor de la tortilla de patatas: Por una parte, del 28 al 30 de septiembre se celebrará en Alicante La XVII Edición del Campeonato de España que incluirá el III Congreso Nacional de la Tortilla de Patatas y la II Edición del Campeonato nacional de "Tortilla de Patatas Con". Y por otra, el I Campeonato de Tortilla de Patatas de Galicia que tendrá lugar el 25 de octubre en el marco de la XXV Edición de la Feria de Turismo y Gastronomía Xantar de Ourense.

Ambos campeonatos buscan, sobre decirlo, determinar cuál es el establecimiento que está elaborando la mejor tortilla del momento y premiarlo pero, más allá de ello, el fin último de estos campeonatos y congresos es difundir en todos los rincones del Estado la filosofía de la "tortilla gourmet", contribuir a que un plato tan básico y esencial y, a la vez, tan significativo, tan apreciado y tan solicitado como es la tortilla de patatas sufra una mejora global que lo coloque, además, a la altura de los mejores platos de la gastronomía mundial.

Porque la tortilla de patatas está vilipendiada, despreciada, castigada, denostada... en la mayoría de establecimientos que la elaboran sin gracia, sin cariño, dándole la misma importancia a cualquier producto de segunda, sin cuidar la calidad del huevo, la variedad de la patata, el aceite, el punto de fritura, el cuajado... Las barras de toda la geografía estatal están plagadas de tortillas muertas, sosas, tristes... bloques de hormigón armado, muchas veces de quinta gama o elaborados con patata previamente cortada y procesada que requieren de ingentes



cantidades de ali-oli, cerveza, agua... para poder ser ingeridos, tortillas totalmente anodinas que además son castigadas con uno o dos minutos de microondas para terminar definitivamente con su gracia si alguna vez la tuvieron.

En los campeonatos buscamos una tortilla gourmet, gustosa, jugosa, personal. Poco cuajada o en su punto, alta o baja, pero que produzca emoción al ser degustada y que llame a darle otro bocado y a solicitar otro pintxo. Una tortilla que haga que negocios familiares, bares populares, cadenas o tortillerías vivan y prosperen gracias a este producto que reúne en su simplicidad las virtudes de los mejores platos de la mal llamada "alta cocina".



Josema Azpeitia
Periodista gastronómico

ONDOJAN 237: EN PORTADA: CAMPEONATO DE ESPAÑA DE TORTILLA DE PATATAS 06-12 CAMPEONATO DE GALICIA 14 COLABORACIONES 18-34 TE LO DIGO... 18 SABERES Y SABORES 20 LA RUTA SLOW 22 TURISMO GASTRONÓMICO 24 DI... VINOS 26 ITSASOTIK 28 ARTE LÍQUIDO 30 MENDUO MENÚ 32 AINARA LÓPEZ 34 PINTXO: NEREA (ORDIZIA) 36 JAKITEA: ZERAINGO OS-TATUA 38 REPORTAJE: BENABARRE 40 REPORTAJE: MENDAVIA 44 PIL-PILEAN 50-67 FOLLA DE PRATA 50 ASPARRENA 52 TUDELA 54 CONCURSO LUIS IRIZAR 58 ARETXABAETA 60 TOMATE DE KOSTA 64 BEREZIARTUA 66 RESTAURANTES DE GIPUZKOA 68 RESTAURANTES. DE DONOSTIA 84 RESTAURANTES DE EUSKAL HERRIA 97 LISTADO GIPUZKOA 98 PLACERES GASTRONÓMICOS 105 MUJIKA HARATEGIA (BEASAIN) 106 CON LAS MANOS EN LA MASA: RAFAEL GARCÍA SANTOS 110

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

GAINTZA

Oteñe..... 943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai..... 943 18 76 55

Pilarenea..... 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

SAGAROTEGIAK

ATAUN

Urbitarate..... 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

PENTSIOK

MUTILOA

Mutiloa*..... 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Ixune**..... 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

APARTAMENU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota..... 639 23 88 89

KOMERTZIOA

ORDIZIA

Ordizian Elkarte:
.....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

EUSKADI
BASQUE COUNTRY
Gastronomia

- **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 ETA 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 Eroipe. 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



ALICANTE ACOGERÁ EL XVII CAMPEONATO DE ESPAÑA DE TORTILLA DE PATATAS

Un año más, la Feria **Alicante Gastronómica** acogerá el **Campeonato de España de Tortilla de Patatas** que celebra su 17ª edición, así como el **III Congreso** de dicha especialidad culinaria que tendrá lugar los días 28, 29 y 30 de Septiembre. Este **III Congreso de la Tortilla de Patatas** se celebra tras el éxito de las dos primeras ediciones y el revuelo que han supuesto en nuestro panorama culinario los últimos Campeonatos de España de Tortilla de Patatas, Trofeo Tescoma, acontecidos entre 2021 y 2023, impulsados, además de por esta feria, por la web www.tortilladepatataslomejor-delagastromia.com, dirigida por el crítico gastronómico **Rafael García Santos**.

El objetivo de este congreso es que, inmersos como estamos, según sus organizadores, “en plena revolución gourmet de este pintxo y tapa”, los cocineros interesados puedan ver cocinar en directo algunas de las mejores tortillas del Estado, probarlas, intercambiar criterios, reflexionar sobre cada elemento y técnica... al fin y al cabo, conocer el universo de las diferentes grandes tortillas de patatas.

Entre los asistentes habrá concursantes del campeonato

de este año, ponentes, ganadores de anteriores campeonatos, comunicadores y algunos invitados. El objetivo de la organización ha sido que la asistencia sea de no más de 75 personas para que no sobrepasen de media los 60 asistentes a las demostraciones y catas, pues según insiste García Santos, “se trata de estar cerca, tocar, probar... por lo que no conviene juntar a una multitud”.

“No hay que olvidar”, insiste el organizador, “que el objetivo es consolidar un movimiento ya en marcha para compartir conocimientos y contrastar opiniones en aras de la superación y la diversidad, promocionando a cuantos se comprometan, en el día a día, con estos objetivos, inmersos en el proceso de superación y creatividad que está viviendo la tortilla de patatas”.



El congreso comenzará el **28 de septiembre**, y en la sesión de mañana tomarán parte los siguientes ponentes: Ricardo Martín (La Posada Prado Rey, Gumiel de Mercado, Burgos); Dana Rotaru (Nou Pinet, Alicante); Alberto Villegas (San Remo, Palencia y Castizo, Valladolid); Egoitz López (5 Estrellas, Basauri); Ramón Rodríguez e Isabel Gemio (O

Cabo, A Coruña) y Román y Ángel Marugal (La Concordia, Logroño). Al final de la primera sesión tendrá lugar la degustación de las 6 tortillas y una comida ofrecida por Burgos Alimenta. En cuanto a la sesión de la tarde, en ella tomarán parte el ganador de 2022 y tercero de 2023 Carlos Olabuena-ga (Tizona, Logroño), los campeones de 2021 y 2023, Pedro José Román y Nico Reyes del grupo Cañadio, de Santander y Madrid, y el ganador de 2022 Alberto García Ponte (Mesón O Pote, Betanzos). Tras la degustación de las tortillas de la tarde, se celebrará un Homenaje a Alberto García Ponte, todo un histórico de la Tortilla de Betanzos.

El **29 de septiembre**, domingo, será el turno de Senén González (Sagartoki, Gasteiz); Javier Izquierdo (Mesón El Viso, Gumiel de Mercado), Celia Clara Correia (La Teulada, Elche) y el equipo de La Lorenza de Madrid, y por la tarde, durante la deliberación del jurado del Campeonato de España, el instagramer David Geli ofrecerá una ponencia.

El congreso finalizará el domingo **30 de septiembre**, con una sesión de mañana en la que, mientras se desarrolla el Campeonato de "Tortilla de patatas con" tomarán parte el campeón del Campeonato de España de este año, seguido de la pulpeira Ainhoa Neira, que presentará la ponencia "Esencia pulpeira aplicada a la tortilla".

XVII Campeonato de España

El domingo por la tarde tendrá lugar el momento más esperado, el Campeonato de España de tortilla de patatas en el que, este año, participarán los siguientes establecimientos: Mesón O Pote (Betanzos), Cañadio (Santander), La Teulada (Elche), Kapadokia (Donostia), La Falda (Madrid), O Cabo (A Coruña), Mesón El Viso (Burgos), Tizona (Logroño), Posada PradoRey (Gumiel de Mercado), La Concordia (Logroño), San Remo (Palencia), Txiki (Gasteiz), Nou Pinet (Alicante), El Caserío de Tión (Coirós), Anka (Ferrol), Cortijo Santa Cruz (Villanueva de la Serena) y Kutako (Betanzos). (Ver fotografías de los participantes en las páginas 10 y 11).

II Campeonato de España "Con"

Este año se celebrará por segunda ocasión el Campeonato de Tortilla de Patatas "con", una nueva modalidad con la que, según explica García Santos, "buscamos ofrecer una alternativa culinaria a la mezcolanza de las tortillas rellenas, tan frecuentes en tantos bares y cafeterías y generalmente vulgares y sin interés. Aquí se buscan tortillas combinadas con gusto y en las que el "con" no suponga más de un 20% de protagonismo de la tortilla de patatas. Se trata de mantener la estructura de las diversas tortillas de patatas que hay en el país, de ilustrarlas y no minimizarlas con florituras exageradas, con complementos que, preferentemente, tienen que ser humildes, en coherencia con el origen de las tortillas típicas". Añade el crítico que "Pre-



tendemos dar alas a una creatividad reflexiva que proyecte sabores immaculados y huya de “guarrindongadas” o mezcolanzas gustosas indefinibles, preferentemente dentro de estilos de cocina popular. Que sean tortillas que vayan destinadas a barras y restaurantes posibilistas e informales. Buscamos potenciar la diversidad y, sobre todo, a las tortillerías como establecimientos típicos del país, con una oferta diversa, destinada a públicos heterogéneos”.

Gran participación

Esta segunda edición del Campeonato de España de Tortilla de Patatas “Con” contará con una extensa participación, 17 establecimientos, lo que constituye una muestra de la variedad e imaginación que puede ir unida a un producto tan tradicional como es la tortilla de patata. Además, el concurso adquiere **carácter internacional** con la participación de la portuguesa Mercedes Bilbao, hija de catalán y vasca exiliados en la posguerra.

Los participantes este año serán los siguientes: Ricardo Martín (La Posada de Prado Rey, Gumiel de Mercado): Tortilla de Patata con IGP Morcilla de Burgos y Pimiento Rojo; Dana Rotaru (Nou Pinet, Alicante): Tortilla de Patata con Espárragos, Cebolla y crujiente de Tocino Ahumado; Alejandro Oliveira (La Falda, Madrid): Tortilla de

Betanzos con Grellos y Chorizo Cebollero de Lalín; Raúl Rubio (Txiki, Gasteiz): Tortilla de Patata con Bacalao; Celia Clara Correia (La Teulada, Elche): Tortilla de Patatas con Cebolla y Pimiento Verde, Panceta Ibérica y Chutney de Mango; Marta Bayón (Terra de Sabor, Denia): Tortilla de Patata con Manos de Cerdo a las Especies; Ángel Marugal (La Concordia, Logroño): Tortilla de Patatas con Parnesano y Trufa; Javier Izquierdo (El Viso, Gumiel de Mercado): Tortilla de Patata con Mollejas y Riñones de Lechazo; Antonia Pazos (La Taberna de Egia, Donostia): Tortilla de Patata con Bacalao, Cebolla y Pimientos; Román Marugal (La Concordia, Logroño): Tortilla de Patata con Callos y Morros; Egoitz López (5 Estrellas, Basauri): Tortilla de Patata con Lacón Ahumado y Queso Tetilla; Adrián Cuevas (Hotel Cortijo Santa Cruz, Villanueva de La Serena): Tortilla de Patatera Matancera con Criadillas de la Tierra y Piquillos Caramelizados; Alberto Villegas (San Remo, Palencia): Tortilla de Patatas con Oreja de Cerdo Ibérico a la Castellana; Carmen Canals (La Latería, Elche): Tortilla de Patata con Sobrasada y Queso Brie; Kamela Meghazi (Kutako, Betanzos): Tortilla de Patata con Sardinas y Ajada Gallega Picante; Mercedes Bilbao (Clube de Tiro e Restaurante do Vale das Pedras, Portugal): Tortilla de Patata con Pimientos, Perejil y Alheira Portuguesa; Alberto García Ponte (Mesón O Pote, Betanzos): Tortilla de Betanzos con Pimientos de la Pementeira de Herbón y Zorza.



4 bares representarán a Euskal Herria en Alicante

Si el año pasado fueron 3, este año serán 4 los bares que representen a Euskal Herria en el campeonato estatal a celebrar en el marco de Alicante Gastronómica el 29 y el 30 de septiembre.

Dos de los establecimientos a concurso serán de Donostia, concretamente **Kapadokia**, del que acudirá Borja Olano e Iker Moreno (Foto 1), debido a su condición de ganadores de Euskadi en el último campeonato autonómico, y Antonia Pazos Alfredo Jiménez de **La Taberna de Egia** (portada y pág. 10) al ganar el

mismo campeonato en la modalidad “Tortilla de patatas con” con su soberbia tortilla de patata con bacalao que ilustra nuestra portada. Por otra parte, de Bizkaia acudirá Egoitz Lopez, del **Bar 5 Estrellas** de Basauri (Foto 2) que competirá en la modalidad “Con” con una tortilla de patatas con lacón ahumado y queso de tetilla. Finalmente, por la parte alavesa los competidores serán Marta y Raúl Rubio del **Bar y Tortillería Txiki** (Foto 3) que competirán en ambas modalidades... Mucha suerte a todos y a todas !!



La base de tu creatividad

Nuevas tartaletas AURKI. Una amplia y creativa variedad de bases alimentarias para ser rellenas: Tartaletas, Volovanes de hojaldre, Tulipas, Mini conos en barquillo, Profiteroles...



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



LOS 17 PARTICIPANTES EN EL CAMPEONATO DE ESPAÑA 2024 (1):

En esta página, de izquierda a derecha y de arriba a abajo: 1.- Pedro José Román (Bar Restaurante Cañado, Santander); 2.- Ricardo Martín (La Posada de PradoRey, Gumiel de Mercado, Burgos); 3.- Celia Clara Correia (Bar La Teulada, Elche, Alicante); 4.- Borja Olano (Bar Kapadokia, Donostia); 5.- Dana Rotaru (Bar Nou Pinet, Alicante); 6.- Alejandro Oliveira (Bar Restaurante La Falda, Madrid); 7.- Marta y Raúl Rubio (Tortillería Txiki, Vitoria-Gasteiz); 8.- Carlos Olabuenaga (Bar Tizona, Logroño); 9.- Javier Izquierdo (Bar Restaurante Mesón El Viso, Gumiel de Mergado, Burgos);



alicante
GASTRONÓMICA
alma  mediterránea

LOS 17 PARTICIPANTES EN EL CAMPEONATO DE ESPAÑA 2024 (2):

En esta página, de izquierda a derecha y de arriba a abajo: 10.- Ramón Rodríguez (Bar Restaurante O Cabo, A Coruña); **11.- Kamela Meghazi** (Bar Kutako, Betanzos, Coruña); **12.- Ángel Marugal** (Tortillería La Concordia, Logroño); **13.- Alberto Villegas** (Bar Restaurante San Remo, Palencia y Bar Castizo, Valladolid); **14.- Carlos Boado** (Bar Restaurante El Caserío de Tión, Coiroés, Coruña); **15.- Samu Curbeira** (Cafetería Anka, Ferrol, Lugo); **16.- Alberto García Ponte** (Mesón O Pote, Betanzos, Coruña); **17.- Adrián Cuevas** (Hotel Cortijo Santa Cruz, Villanueva de la Serena, Badajoz).

Tortilla de patata con bacalao

INGREDIENTES: (Para una tortilla de 8 pintxos) 16 huevos; 1,2 Kg de patata; 1 lomo de bacalao de 250 g; 1 cebolla hermosa; 1 pimiento verde mediano-grande; 1/2 pimiento rojo; 3 ajos tiernos; 3 guindillas cayenas; Aceite de oliva arbequina; Sal.

ELABORACIÓN: Cortar las patatas en lascas y salarlas, desmigalar el bacalao a mano, picar la cebolla en brunoise, picar los pimientos en pedacitos finos. Poner una sartén al fuego con abundante aceite de oliva y cuando esté bien caliente añadir los ingredientes a la vez y que vaya friéndose a fuego vivo removiendo de vez en cuando.

Mientras se van friendo el bacalao, las patatas y la verdura, batir los huevos en un bol. Y cuando todo está medio frito añadir los ajos tiernos picados finamente y las guindillas cayenas rotas con las manos.

Una vez esté todo bien doradito, ir sacándolo de la sartén con la espumadera, sin colar, y añadirlo al huevo. Mezclar todo bien y dejar reposar la mezcla 3-4 minutos para que se emulsione bien y el huevo adquiera una textura cremosa.

Poner una sartén ancha al fuego con un chorrito de aceite de oliva y, cuando esté bien caliente, volcar en él la mezcla de huevos, patatas y verduras.

Dejar al fuego moviendo la sartén durante poco menos de un minuto, dar la vuelta al conjunto, depositarlo de nuevo en la sartén y dejarlo al fuego medio minuto más o incluso algo menos.

Dar de nuevo la vuelta a la tortilla sobre el plato en el que vamos a servirla y dejarla reposar entre 4 y 5 minutos para que el interior se asiente.

La receta de...

Antonia Pazos
LA TABERNA DE EGIA
(Donostia)



(Antonia y Alfredo participarán con esta tortilla en el campeonato de España en Alicante el 29 de septiembre)



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

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





... Y AHORA... GALICIA !!

El 25 de octubre se celebrará el **I Campeonato de Tortilla de Patatas de Galicia** coincidiendo con la 25ª Edición de la **Feria de Turismo y Gastronomía XANTAR**, en Ourense. Galicia siempre ha tenido una importante presencia en el Campeonato de España de Tortilla de Patatas. Ya la primera edición fue ganada por el coruñés **José Manuel Crespo "Crispi"** y han sido varios los gallegos ganadores del campeonato, como es el caso de **Alberto García Ponte** del Mesón O Pote de Betanzos, ganador ex aequo de la edición de 2022, etc...

La creación de este Campeonato se lleva a cabo con la intención de dotar a Galicia de un Campeonato de Tortilla de Patatas que ponga en valor la importancia que esta preparación tiene en esta región. Galicia es una "potencia" en cuestiones tortilleras: cuenta con tortillas míticas como **Betanzos, Coirós, Cacheiras...** una D.O. **Patata de Galicia**, importantes productores de

huevos como **Coren, Campomayor, Los Huevos de la Abuela o Los Huevos de Mos**, entre otros, buenas cebollas...

El celebrar el Campeonato de Galicia de Tortilla de Patatas en Xantar dotará de una mayor entidad a Galicia en el mapa nacional de la tortilla de patatas, le asegurará la presencia de dos participantes en el Campeonato de España y dotará a Xantar de un evento que atraiga la atención del público y de los medios de comunicación.

El campeonato ha sido organizado por nuestro coordinador, **Josema Azpeitia**, colaborador del Campeonato de España así como de otros eventos del mundo de la tortilla como los Campeonatos de Burgos y/o Euskadi en los que ha participado como jurado.

En el ejemplar de octubre de Ondojan.com ofreceremos información más completa y pormenorizada sobre este campeonato que ya cuenta con sendas cuentas en Facebook e Instagram donde pueden consultarse más datos.





En la página anterior: Presentación, en el pabellón de Expourense, del Campeonato de Tortilla de Patatas de Galicia el pasado 7 de agosto por parte de **Josema Azpeitia** y el Presidente de Xantar **Rogelio Martínez** acompañados de los cocineros José Manuel Crespo, "Crispi" y Alberto García Ponte, el crítico Rafael García Santos y el diputado Rosendo Fernández.
En esta página: Algunos de los participantes en el Campeonato de Galicia: **1.- Iván Rodríguez** (Escher, Ourense); **2.- Conchita Villalta** (Demamá Luis, Ourense); **3.- Víctor Valenzuela** (La Tortilla Maravilla, Viveiro); **4.- Manuel Vázquez** (Vitato, Lugo); **5.- Belén González** (Alborada, Ourense); **6.- David Nequeruela** (Villar 64, Santiago de Compostela); **7.- Esteban Rey** (Zahara, Ferrol); **8.- Roberto Varela** (Mesón de Roberto, Melide); **9.- Borja González** (Kaldi, Ourense)

XANTAR: 25 AÑOS PROMOCIONANDO GALICIA



El Salón Internacional de Turismo Gastronómico celebrará en Ourense sus "bodas de plata" entre el 24 y el 27 de octubre de 2024

La gastronomía es el segundo motivo por el que el turista elige Galicia como lugar de visita ya que por todos es sabido que en esta comunidad se como bien (y mucho además). Para promocionar internacionalmente la calidad y variedad de la cocina gallega y aunar para siempre producto y territorio, nació hace 25 años Xantar, la única feria internacional de turismo gastronómico reconocida por el Gobierno de España. Su principal objetivo es posicionar a Galicia como un destino enogastronómico de excelencia, aunque eso no impide que en el salón tengan cabida otros destinos gastronómicos de España, Portugal y América Latina, fundamentalmente.

El Salón Internacional de Turismo Gastronómico, celebrará sus bodas de plata entre el 24 y el 27 de octubre, en pleno otoño gastronómico. Supondrá el aperitivo para el mes de noviembre, un mes de fiesta, tradición y gastronomía en la provincia de Ourense con la celebración del Magosto.

A lo largo de su amplia trayectoria, Xantar se ha convertido en una motivación turística por sí misma. Esta cita es el perfecto reclamo para que los visitantes vengan a Ourense a participar en el salón en Expourense, pero después visiten la ciudad, conozcan su comercio local, la capital de la moda y su oferta hostelera, pernocten en ella, disfruten de sus termas y ambiente nocturno. Aunque no sea año xacobeo, en Galicia, desde Xantar trabajan para que Galicia siga siendo meta del peregrino, pero también destino final del viajero que busca turismo activo, deportivo, cultural, familiar, de salud, de naturaleza y, por supuesto, enogastronómico, ya que Galicia es un destino atractivo y seguro que ofrece todo lo que el turista busca y necesita.

Actividades Xantar

Las actividades de Xantar 2024 volverán a estar enfocadas a aunar producto, territorio y calidad. La última edición introdujo importantes novedades que vinieron para quedarse como la entrada gratuita, los conciertos nocturnos y una Zona de Tapas.

Para celebrar este 25º aniversario, desde la organización están preparando distintas acciones especiales entre las que ya se ha confirmado la celebración en el recinto ferial del 1º Campeonato de Galicia de Tortilla de Patatas que será puntuable para el Campeonato de España. Participarán en él los responsables de establecimientos gallegos en los que la tortilla sea una de sus especialidades y sean reconocidas, queridas y demandadas por los clientes.

Esta edición incluirá además como es habitual un completo programa de talleres de cocina en directo, catas comentadas y el Encuentro Internacional de Cofradías Gastronómicas y Enófilas.

El objetivo de la organización es que Xantar 2024 sea una vez más un punto de encuentro en el que aprender, compartir, saborear y disfrutar.

Xantar se celebra en Ourense, la puerta de entrada a Galicia y el aeropuerto terrestre de la Alta Velocidad. Estamos a tan solo 2 horas de Madrid y a 5 del Levante español. El turismo de proximidad abarca ahora a prácticamente toda la Península Ibérica.

www.xantar.org



Xantar

25° Salón Internacional de Turismo Gastronómico

Ourense, del 24 al 27 de octubre de 2024



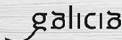
ACTIVIDAD ESPECIAL

25° ANIVERSARIO:



I Campeonato de Galicia
de Tortilla de Patatas

(Puntuable para el Campeonato de España)



www.xantar.org





Xabier Gutiérrez
Cocinero y escritor

LA NOVELA ES LA MADRE DEL CINE

Comienzo mi reflexión mensual con otra cita, pero esta proveniente del doctor en física de mediados del siglo pasado llamado **Hugh Everett III**.

“Todo lo que puede suceder ocurre en universos paralelos”.

Nació en 1930 en el pequeño estado de Maryland en la costa este de los Estados Unidos. Su

vida fue ajetreada y nos dejó con apenas 51 años. Tal vez el relato histórico de un infarto no fuera tal. Pudiera ser que lo que de verdad hizo fue solo cambiar de universo en su desmesurado afán por demostrar una teoría flipante donde la haya. La seductora hipótesis sobre los multi universos.

Su vida y milagros no es en exceso conocida pero la teoría que pretendía demostrar ha dado vida a más de una novela, *La IMM (Interpretación de los Muchos Mundos)*, la propuso nuestro genio en 1957. Una insólita mezcla entre las matemáticas, la física cuántica y la propia realidad física.

“¿Y esto a cuento de qué viene?” me preguntarán mis queridísimos lectores. “Que le vemos muy profundo para lo liso que es usted a veces”, me espetarán.

Os explico.

Viene a colación de mi última novela, de pronta, espero, aparición, titulada *El perfume del hambre. Canfranc secreto*. El peso del relato se apoya en esta teoría físico-filosófica. Curiosa y tremendamente sugerente. Una reflexión sobre los límites de tan tentadora hipótesis. Toda mi vida profesional he manejado dicho concepto y pocas veces he obtenido respuestas. Realidad o sueño. Tal vez sea esta la ocasión donde me he acercado más. Quien sabe.

Como bien dice el título de este pequeño artículo el cine es el hijo más guapo de la literatura. El más embaucador, zalamero como pocos. Nos enreda con vibrantes sonidos, susurros lacrimógenos, colores y hasta olores. Nos hace vivir durante un par de horas en otra dimensión. En un paraíso de unicornios y centauros, de seres que flotan y bucean. El lugar donde he visto más de cerca la posibilidad de que la IMM fuera verdad. El sitio donde el visionado de nuevos universos está más cercano a la realidad tal y como la conocemos.



Pero tal vez sea solo una ilusión y lo que propongo en mi relato no sea más que, de nuevo, una hipótesis muy sugerente que se mantenga en el cajón que se encuentra detrás de la línea roja de no poder demostrarla.

Lo pensé en su momento cuando me embarqué de nuevo en la odisea que significa escribir un nuevo libro. De eso hace ya casi cuatro años. Un relato de aventuras en la piel, pero con muchas capas interiores. Divertido y entretenido.

Lo cuento porque septiembre, en Donostia, es el mes del cine. Un puñado de visionarios hace 72 años tuvieron la genial idea de alargar el escaso verano de su ciudad para el bien de los comerciantes creando un Festival de Cine. El SSIFF. San Sebastián International Film Festival. El *Zinemaldia* para los de aquí. Un encuentro con otro universo. Nunca pudieron imaginar la repercusión que eso tendría para todos los que vivimos en ella.

Como por desgracia no tengo abuela lo diré yo mismo. Mi novela es muy sugerente para tener un hijo cinematográfico. Seguro que habrá más de un *Tío Gilito* que quiera atravesar esa frontera que existe entre el cine y la literatura cuando termine de leerla. Os aseguro es muy delgada. Tal vez no lo es tanto. No sé. Pero parafraseando a nuestro amigo Paco, “yo vine a hablar de mi...” Vamos, anímese desconocido productor. Tal vez le convenza desde mis letras para atravesar esa frontera extraña y ambigua entre la prueba y el error.

Lo dicho, *maixu*, me repetirán mis lectores, que está usted hoy muy profundo.

¿Sí?

Es el mes del cine y todo puede ocurrir. Anything goes.

Me piro a cocinar que también es lo mío.

Burdin Harana
LEGAZPI



OLENTZERO - MARI DOMINGI MIRANDAOLAN

TOKIA: Euskal Burdinaren Museoa eta Mirandaola burdinola, Mirandaolako parkean, LEGAZPI – Gipuzkoa.

DATAK: Azaroko eta abenduako asteburu eta zubietan.
(Asteazkenetik ikastetxeentzat)

NAHITAEZKOA
DA SARRERAK
ONLINE EROSTEA
lenbur.com



**GAINERA.....
EGUN OSOKO PLANAK ANTOLATZEN DITUGU,
ZATOK EGUN BIKAINA PASATZERA!!**



www.lenbur.com - 943730428 - mirandaola@lenbur.com





Miguel Pocovi
Catedrático de Bioquímica

El problema actual, a pesar de la gran variedad de tomates que disponemos es que el interés comercial prefiere los "tomates fotocopia".

fruto de tamaño pequeño, de color verde y duro. Los indígenas las fueron seleccionando para conseguir variedades con frutos más grandes y de mejor sabor.

Desde Sudamérica el tomate pasó a Centroamérica. En México **hay indicios de que 500 años a.C. se cultivaban tomateras**. Esos tomates mexicanos probablemente también eran verdes y pequeños, los mesoamericanos los continuaron seleccionando hacia variedades algo más grandes, de color amarillo y posiblemente alguna roja. Dice la leyenda que **Hernán Cortés** fue el primer conquistador que en 1519 vio tomateras en los jardines del emperador **Moctezuma II**. El nombre de este fruto, con gran probabilidad, deriva de palabra *"xitomatl"*, la cual a su vez proviene de la lengua yutoazteca, el náhuatl: *"xictli"* (que significa ombligo) y *"tomatl"* (fruta), es decir *"fruta con ombligo"*, que para facilitar su pronunciación los conquistadores españoles lo llamaron tomate.

Se calcula que el tomate **llegó a Sevilla alrededor de 1540** y su uso inicial fue como planta ornamental. Se cree que la variedad de tomate que llegó Europa fue amarilla, y por su aspecto en Italia lo llamaron *"pomodoro"*, que en italiano significa *"manzana de oro"*. Este país fue pionero en Europa en integrar este fruto en su cocina, donde continúa siendo un pilar fundamental en su gastronomía.

A lo largo de los siglos XVII, XVIII y principios del XIX **los europeos consideraban que los tomates eran tóxicos**, un gran porcentaje de la población, les daban el sobrenombre de "manzanas venenosas". El miedo a su consumo fue consecuencia de que había casos de personas que enfermaban, e incluso llegaban a morir al consumir tomates de forma rutinaria. Este problema afectaba fundamentalmente a las clases más pudientes, y rara vez a las más humildes, así como tampoco a los habitantes centro y sudamericanos. La causa no

EL TOMATE: DE MANZANA VENENOSA A APRECIADO BOMBÓN

eran los tomates sino en el uso de **vajillas de peltre**.

El peltre es una aleación formada fundamentalmente de estaño con pequeñas cantidades de plomo, cobre y antimonio. Es un material brillante, pulido y parecido a la plata, que tiene la ventaja de que es maleable e irrompible. Durante la Edad Media el peltre era muy apreciado por ser muy vistoso, ya que al tener un pequeño porcentaje de plomo adquiere un color azulado. Su popularidad creció entre las clases acomodadas europeas y norteamericanas que sustituyeron sus cuberterías, servicios de mesa, vajilla de madera por las de peltre. Este material de peltre exuda plomo, especialmente cuando entran en contacto con sustancias ácidas como es el tomate.

La intoxicación por plomo se conoce como *saturnismo* (por que los alquimistas llamaban *"Saturno"* a este elemento químico), esta intoxicación suele ser lenta y crónica, dando lugar a anemia, hipertensión, problemas gastrointestinales, fatiga, ansiedad e insomnio; si se prolonga su exposición coma, e incluso llega a ocasionar la muerte. Por todo lo que acabamos de exponer, la sociedad del medioevo estaba convencida de que el tomate era un fruto venenoso. Actualmente por la toxicidad del plomo el peltre ha evolucionado y en su composición está ausente este metal.

Por otra parte, la mala reputación que tenía el tomate también era consecuencia de que la planta está incluida en familia de las solanáceas, a la cual pertenecen la belladona y el estramonio, ambas con niveles de alcaloides tóxicos que las convierte en venenosas mortales, siendo el estramonio una de las plantas venenosas que más muertes causa en el ganado. Los pocos conocimientos en química y botánica, así como la baja seguridad alimentaria de la época convirtieron a los pobres tomates en los culpables de muchos males.

Algo parecido a lo que ocurrió en Europa tuvo lugar en Estados Unidos, donde los tomates fueron introducidos por los europeos. También los americanos los consideraba tóxicos y solo los admitían como plantas ornamentales. En desmontar el mito de la toxicidad de los tomates contribuyó de forma importante el tercer presidente de Estados Unidos, **Thomas Jefferson**, que cultivaba y consumía tomates. Jefferson en 1806 sorprendió a sus invitados sirviendo tomates en un banquete, con lo que contribuyó a aumentar la confianza en dicho vegetal. La sociedad europea y americana al ver que otras consumían tomates, sin causarles problemas fueron ganando confianza y empezaron a consumirlos poco a poco, de esta forma se implantó su uso para convertirse en uno de los frutos

más consumidos en el mundo. Actualmente, ya nadie está preocupado por envenenarse comiendo tomates y se han transformado en un elemento casi imprescindible en nuestras cocinas, siendo considerado como un *"bombón rojo"*. Basta recordar el refrán que nos dice: *"No hay mala cocinera, con tomates a la vera"*.

Se atribuye a los italianos el ser unos actores importantes en mejorar el tomate. Se sabe que 1544, el botánico italiano **Pietro Andrea Mattioli** introdujo el tomate en Italia, que inicialmente lo denominó *"mala aurea"*, y posteriormente pasaría a llamarse *"pomodoro"*. Probablemente en ese país tuvo mejor aceptación que en otras partes del continente europeo, ya que la primera receta napolitana publicada que se conoce para preparar salsa de tomate data de 1692. Se cree que los italianos fueron los primeros en conseguir cruces que dieron lugar a tomates más grandes y de diversos colores: rojos, rosas, azules, verdes... Durante el siglo XIX los italianos adoptaron con fervor los tomates y conquistaron el mundo con la pasta y la pizza condimentadas con su famosa *"salsa de pomodoro"*, que actualmente constituye uno de los emblemas de la cocina italiana.

La evolución doméstica de los tomates ha seguido a lo largo de los siglos. Las **más de 10.000 variedades actuales** que se conocen son una creación humana, fruto del esfuerzo de agricultores y mejoradores que a base selección y cruces, han conseguido tomates más resistentes, sabrosos o atractivos.

El problema actual, a pesar de la gran variedad de tomates que disponemos y de las semillas que se conservan en los bancos de germoplasma, es que para esta solanácea prima el interés comercial que prefiere los *"tomates fotocopia"*, todos idénticos, duros para que no se deterioren en la manipulación mecánica y el transporte, y esféricos como pelotas de tenis, para que se adapten al embalaje, así como variedades más productivas y resistentes a enfermedades. Todo ello en detrimento de la pérdida de sabor y textura del fruto, y



la desaparición de muchas variedades locales, que han ido cayendo en el olvido. Afortunadamente, en estos últimos años productores, restauradores, y cofradías gastronómicas están haciendo grandes esfuerzos por revertir estas tendencias, y se han puesto manos a la obra para recuperar el sabor y la textura de esas variedades locales.

El sabor típico a tomate se debe a varios compuestos, entre los que cabe destacar la fructosa, glucosa, ácido cítrico, ácido glutámico, metilbutanal y metiltiofeno. La fructosa y glucosa le aportan dulzor. El ácido cítrico le confiere acidez. El aminoácido ácido glutámico es el responsable del típico sabor umami. El metilbutanal es un aldehído que confiere ligeras notas de aroma leñoso y cacao. El metiltiofeno es un compuesto que proporciona un sabor a carne asada a la parrilla, "whiskey" o pollo asado. Sin embargo el contenido de estos compuestos saborizantes y aromatizantes varían ampliamente entre las diferentes variedades, tipos de cultivo, salinidad de los suelos, agua de regadío, etc. El obtener un tomate que sea un *"bombón"* con la explosión de aromas, sabores y textura apropiados es todo un arte, que solo consiguen los buenos hortelanos.



Aitor Buendía

www.blogseitb.com/larutaslow

ALBERTO CRIADO, "CHEF DEL BONITO", TOMATERO MAYOR EN POLANCO



El tomate cultivado por esta asociación de zaragozanos, cuyo objetivo es recuperar y divulgar variedades hortícolas antiguas que nada tienen que ver con los productos que hoy encontramos en las grandes superficies y fruterías, superó por muy poco al navarro Rosa de Sunbilla

El cocinero, divulgador gastronómico y cofundador de la Cofradía del Bonito de Cantabria, **Alberto Criado**, conocido como el 'Chef del Bonito', fue designado días atrás como **Tomatero Mayor** en la **VI edición de la Feria Nacional del Tomate Antiguo** en Polanco (Cantabria).

Este galardón se le concedió tanto por su labor de difusión de la gastronomía como por su defensa del producto local o Km.0 a través de sus frecuentes apariciones en medios de comunicación nacionales, y por haberse especializado en la cocina con bonito en su restaurante "Alameda", de San Mamés de Meruelo, y



sus maridajes con los distintos productos de la huerta, en especial el tomate de Cantabria.

El reconocimiento tuvo lugar en una Feria del Tomate Antiguo donde se celebró el tradicional concurso local, nacional e internacional. En una ajustada final, el **Perón de Zaragoza**, una variedad de tomate cultivada en Cogullada (Aragón), por la sociedad de agricultura ecológica Huerto es Vida, revalidó su título de ser el mejor tomate de España. El tomate cultivado por esta asociación de zaragozanos, cuyo objetivo es recuperar, investigar y divulgar variedades hortícolas antiguas que nada tienen que ver con los productos híbridos que hoy en día nos encontramos en los lineales de las grandes superficies y en la mayoría de las fruterías, superó por muy poco a una variedad de Rosa de Sunbilla, procedente de huertos Santos Losua (Navarra).

Por otra parte, el tomate **Brandy Boy**, cultivado por David Aguirre, fue elegido el mejor tomate internacional por decisión unánime del jurado en un certamen al que se presentaron cerca de un centenar de ejemplares llegados de toda España, superando en la final a unas variedades de Ananás Noire y Berkeley Tie Dye.

Por último, en la final local, el mejor tomate de Cantabria fue el de **Alberto Díez**, un veterano productor de Colindres, que presentó una variedad propia que lleva «cuidando desde hace décadas». Por cierto, Alberto es el abuelo de Alberto Criado y es quien le abastece precisamente de ese rico tomate de Colindres.

El jurado de este certamen estuvo conformado por



el cocinero **Antonio Vicente**, **Jesús Baquero “El Mule Carajonero”**, la alcaldesa de Polanco, **Rosa Díaz** y presidido por **Pablo Gómez**, presidente del Banco de Semillas de Tomates Antiguos.

Podéis escuchar la entrevista a Alberto Criado en este enlace:

[Escucha aquí el programa.](#)



con
Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



Domingos y festivos 13 h.



Sábados, 16 h.





Nere Ariztoy
Consultora de turismo

● ESCAPADA OTOÑAL AL VALLE DE ECHO



La Borda Bisaltico ofrece diversas opciones de alojamiento y, como no, hay que dejarse caer por su restaurante asador abierto a mediodía para todo el público y con servicio de cenas para clientes alojados.

El mes de septiembre es amado y odiado a partes iguales. Depende mucho de cada cual, pero en general, la sensación de nostalgia de ese verano que llega al final y la vuelta a la rutina provocan una mezcla curiosa de emociones que, afortunadamente, en un par de semanas se calma.

Para aquellos que disfrutaron de tiempo libre y vacaciones este mes, sin olvidar que se lo han ganado a pulso currando todo el verano, y también para los que planeen hacer una escapada antes de que los días se hagan más cortos, ahí va mi propuesta.

Nos desplazamos al **Parque Natural de los Valles Occidentales**, una de las zonas más bonitas del Pirineo Aragonés, y en concreto a un lugar muy cercano a la maravillosa **Selva de Oza**. Un enclave donde poder disfrutar de la naturaleza sin limitaciones ya que nos encontramos con rutas y senderos para todos los públicos.

La Borda Bisaltico es una antigua finca agrícola y ganadera, de aquellas que, ubicadas a medio camino entre los pueblos y la alta montaña, se utilizaban para guardar

el ganado en primavera antes de subir a los puertos y en otoño, antes de bajar al pueblo en busca de refugio tras la llegada de las primeras nieves. Propiedad de la familia **Boli** desde generaciones, hace ya bastantes años que fue remodelada para uso turístico.





Ofrece diversas opciones de **alojamiento**: camping, albergue, estudios y apartamentos, bungalows de madera, etc. Pero como ya sabéis que en esta columna lo que nos mueve es la **buena gastronomía**, hay que dejarse caer por su restaurante asador (imprescindible reservar mesa) abierto a mediodía para todo el público y con servicio de cenas solo para clientes alojados.

Especializado en **carnes a la brasa** y **cocina del Pirineo**, proponen menú y carta ambos con gran protagonismo de los **productos locales y Km0**. Destacan las **migas tradicionales con setas**, potajes, guisos de caza, longanizas, **Olla Jacetana** y el **Terasco de Aragón**. La decoración de montaña de sus dos comedores (interior y exterior) y la extraordinaria terraza panorámica hacen de este lugar el entorno ideal para disfrutar de la gastronomía más auténtica.

¡Bienvenido septiembre y sus escapadas!

@bordabisaltico

www.bordabisaltico.com



Tf: **943 65 58 92**

PLATER KONBINATUAK
ENTZALADAK
HANBURGESAK
SANDWICHAK
RAZIOAK
OGITARTEKOAK





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

TROTAMUNDOS BLANCO 2018 (D.O. RIOJA)

Vino blanco elaborado con las variedades Garnacha blanca y Maturana blanca de viñedos procedentes de Rioja Oriental concretamente de viñas de Aldeanueva de 40 años a una altitud de 380 metros, con una crianza de 18 meses en barricas de roble francés de 3 y 4 años de 600 litros.

Este vino está elaborado por **Olivier Rivière**, reconocido enólogo francés que llegó a Logroño para trabajar junto con **Telmo Rodríguez** en su proyecto de Rioja. Su trayectoria ya era dilatada, estudio en Burdeos y trabajo en bodegas de la zona, luego se fue a la Borgoña a trabajar en **Domaine Leroy**, una de las bodegas más importantes de la zona que trabaja en biodinámica. Hasta el año 2012 Olivier Rivière compraba toda la uva a viticultores de la zona, y es en este año cuando adquiere dos pequeñas parcelas en Rioja Alavesa, situadas a unos 500 metros de altitud. 1.5 hectáreas con cepas de más de 90 años de edad.

Actualmente Olivier Rivière elabora vinos en Rioja, Navarra y Arlanza, consiguiendo transmitir con honestidad todas las cualidades del terreno, con toda la expresión y autenticidad de la variedad.

Trotamundos es un vino elaborado con Garnacha Blanca de viñedos viejos en Rioja Oriental. Color amarillo dorado, fruta madura, mantequilla, toques a pastelería, graso, con mucho volumen y buena estructura



VINATERIA



VINATERIA VINIAPOLIS

“La vinatería de Gros”

Vinos Nacionales e internacionales - Vinos actuales y gran variedad de vinos antiguos
Cursos de cata - Visitas a bodegas - Publicaciones, artículos y accesorios del mundo del vino
Amplia gama de licores - Cervezas artesanales - Asesoramiento a particulares y hosteleros
Tienda abierta al público general - También distribuimos a la hostelería

Bermingham 8 - Gros - DONOSTIA - Tf: 943 28 99 99

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



SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales



PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes



URBITARTE SAGARDOTEGIA

Ergoiena auzoa, z/g - ATAUN
Tf: 943 18 01 19

www.urbitartesagardotegia.com



Carol Archeli

www.pescaderiaespe.com

EL PESCADO CUIDA DE TU SALUD



La pregunta del millón es: ¿Cuánto pescado hay que consumir para conseguir todos estos beneficios? Un mínimo de 3 raciones a la semana

icómo nos gusta el verano! El buen tiempo, el callejeo, las fiestas de pueblos y ciudades, las cañitas en las terrazas y los "picamos cualquier cosa, con lo bien que se está en la calle". Disfrutar de esa salida de horarios y rutinas es muy gratificante y necesario.

Necesario sobre todo para echarlo de menos, ya que pasadas las semanas de desorden y jolgorio a una se le pone el cuerpo de añorar un poco de orden, de empezar a cuidar este cuerpo serrano, de desincharlo de los excesos del verano y de poner en forma cuerpo, mente y espíritu.

Para eso septiembre es ideal. Es el mes de los propósitos por excelencia y de las ganas de la vuelta a la rutina, de comer sano, de comer bien.

Y cuando se trata de comer bien y de comer sano el pescado no puede faltar.

El pescado es sano, y no lo digo solo yo, lo dicen las autoridades sanitarias nacionales y mundiales: "El consumo de *pescado aporta múltiples beneficios para la salud humana*"

Ayuda, entre otros, a prevenir enfermedades cardiovasculares y del sistema nervioso, contribuye a combatir estados inflamatorios, a aumentar y mantener la masa muscular y al mantenimiento de la visión. Además, mejora el desarrollo neurológico de lactantes y niños pequeños, y contribuye a un adecuado crecimiento de niños y niñas.

Así que cómo no va a estar un alimento tan bueno en

nuestra lista de la compra cuando empieza septiembre y nuestro propósito de mejorar nuestra alimentación.

El pescado nos ayuda a todo esto especialmente por su alto contenido de ácidos grasos y proteína de alto valor biológico.

Y la buena noticia es que vale cualquier pescado. Los pescados más caros, como el besugo o el mero no tienen más nutrientes ni mejores que otros más humildes como la sardina o el verdel. Es más, ocurre lo contrario, los pescados azules pequeños, que normalmente suelen ser los más económicos, son los que contienen más ácidos grasos como el famoso omega tres o los más ricos en vitaminas liposolubles como la preciada vitamina D.

La pregunta del millón es: ¿cuánto pescado hay que consumir para conseguir todos estos beneficios?

Un mínimo de 3 raciones a la semana.

De ahí en adelante lo que quieras.

Las autoridades sanitarias recomiendan especialmente el pescado azul, sin despreciar el blanco. Y recuerdan que el pescado congelado y el enlatado tiene un valor nutricional equivalente al fresco.

Así que, ya sabes: cuídate. Come alimentos ricos y sanos y disfruta con ello.

Goza de la gran variedad de pescado que nos ofrece nuestro mar. Anímate a probar especies que no conozcas, todas son buenas para tu salud.

Onegin! ... ¡Y feliz vuelta al cole!

ASADOR ERRETEGIA
KATTALIN



Betiko euskal sukaldaritzza Cocina vasca tradicional



Arrai freskuak parrilan eta garai-garaiko barazkiak, perretxikoak eta gainontzeko produktuak.

Pescados frescos a la parrilla y verduras, setas y productos de temporada.



Berezitasuna: Behi zaharraren txuleta parrilan.

Especialidad en Chuleta de viejo a la parrilla.

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





Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

MARIDAJE PERFECTO: DONOSTIA, CINE Y CÓCTELES

El Festival Internacional de Cine de San Sebastián, Donostia Zinemaldia, uno de los eventos cinematográficos más prestigiosos del mundo, ha

capturado la atención de cinéfilos, actores, directores y críticos desde su inauguración en 1953. Cada año, durante la segunda semana de septiembre, nuestra ciudad se convierte en el epicentro de la cultura cinematográfica, atrayendo a miles de personas de todos los rincones del planeta. Sin embargo, más allá de las proyecciones y las alfombras rojas, San Sebastián ofrece una experiencia que va mucho más allá del cine: el disfrute de su rica oferta gastronómica y, cada vez más de los cócteles.

El cine y los cócteles han compartido una relación simbiótica desde hace mucho tiempo. Las películas clásicas de Hollywood a menudo han presentado escenas icónicas en las que los personajes disfrutaban de elegantes cócteles en ambientes glamorosos, y estos momentos han dejado una huella imborrable en la cultura popular. Basta con recordar a **James Bond** pidiendo su clásico *"Martini, agitado, no revuelto"* para comprender cómo ciertos cócteles se han convertido en parte de la mitología cinematográfica, aunque también han creado gran controversia sobre traducciones ya que en algunas películas nuestro agente secreto 007, cambiaba el modo de tomarse su Dry Martini.

La cóctelería, al igual que el cine, es una forma de arte. Ambos requieren creatividad, precisión y un sentido innato de la estética. **En un cóctel bien preparado, cada ingrediente juega un papel crucial, al igual que cada elemento en una película:** el guión, la dirección, la música, la actuación. Un cóctel puede contar una historia, despertar emociones y, en última instancia, ofrecer una experiencia multisensorial, de la misma manera que lo hace una buena película.

Y, ya que hemos hablado del Dry Martini, hoy os traigo un cóctel muy especial para mí, ya que fue una creación que realizamos hace unos años para el **I Campeonato de Cóctelería con Sidra**, el cual ganamos con nuestro **Dry Sagardoa**. Buscamos la manera de homenajear tanto al cine pero sobre todo ensalzar uno de nuestros productos más representativos como es la sidra. Es un cóctel sencillo el cual lo podemos hacer fácilmente en nuestras casas mientras disfrutamos de una de una fabulosa película.



DRY SAGARDOA

INGREDIENTES:

- 3,5 cl. London Dry Gin
- 1,5 cl. Umeshu Choya
- 5 cl. Sidra Natural de Gipuzkoa

ELABORACIÓN:

Primeramente, enfriaremos el vaso mezclador y las copas donde serviremos el cóctel. A continuación, serviremos todos los ingredientes en nuestro vaso mezclador, ya que es importante "remover y no agitar" nuestro cóctel, donde es muy importante escanciar bien la sidra para sacar todo su sabor y aromas. Enfriaremos bien nuestro cóctel y lo serviremos en la copa. Para decorar usaremos unos gajos de manzana, que nada más cortarlos los sumergiremos durante 1 minuto en agua con zumo de lima para evitar que se nos oxide la manzana y quede totalmente blanca.



*"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

COPA MELBA DE MELOCOTÓN

INGREDIENTES:

4 melocotones o nectarinas maduros.

Para el jugo de frutos rojos:

200 grs de frutos rojos variados (frambuesas, grosellas, fresas...); 100 grs de azúcar o miel; 3-4 cucharadas de agua para aligerar la salsa (opcional); almendra tostada (en granillo, fileteada o simplemente troceada) o el fruto seco que más os guste; helado de vainilla (cantidad suficiente); 1 brick pequeño de nata para montar (se puede usar nata en spray pero no queda tan rica).

Para la salsa de caramelo: Mezclar 4 cucharadas de caramelo líquido y una cucharada de nata.

ELABORACIÓN:

- 1.- Pelar y trocear los melocotones en trocitos.
- 2.- En un bol montar la nata con ayuda de una varilla y una cucharadita de azúcar.
- 3.- En un vaso de batidora poner los frutos rojos elegidos, el azúcar o miel y triturar con una batidora de mano (túrmix) (aconsejo la ayuda de un adulto)
- 4.- Si hiciera falta, añadir un poco de agua para conseguir una salsa ligera.

Para el montaje: En unas copas o vasos bonitos poner el melocotón en el fondo, y añadir la salsa de frutos rojos. Encima, colocar un par de trozos de helado de vainilla. Añadir la nata montada y la almendra tostada y por último la salsa de caramelo y vualá, el postre preparado...

Esta receta la elaboraron **Llira y Elaia**.

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



Txemari Esteban

Asador Botarri
Oria 2. TOLOSA



Maitiana
La bombonería de San Sebastián

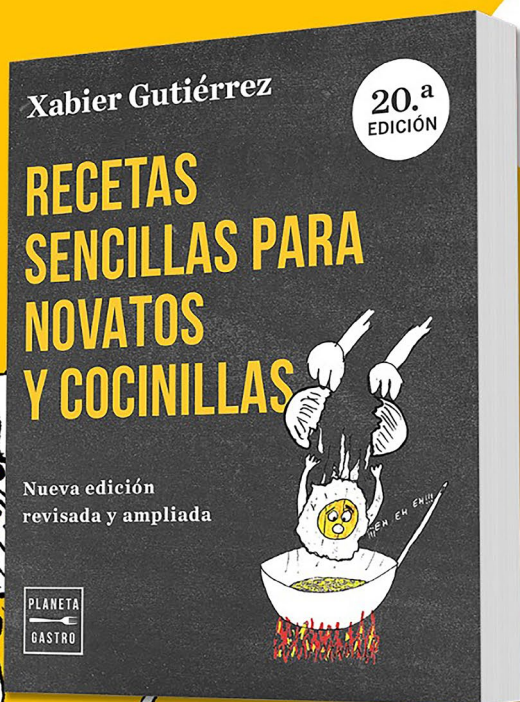
C/ Peñaflorida, 6 Bajo Donostia- San Sebastián

Salón de Chocolate
Cafetería
Bombonería



EL LIBRO PARA APRENDER A COCINAR CUALQUIER PLATO, DE LA MANO DEL PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA 2006

**NUEVA
EDICIÓN
AMPLIADA**



La receta de... AINARA LÓPEZ

Recuerdo con nostalgia aquellas barras de bar clásicas, aquellos días en los que irse de pintxos un mediodía de manera inesperada era algo divertido que en lo único que te hacía pensar era en si ibas a ir a zuritos o txakolis. Y te movías de bar en bar comiendo pintxos fríos de barra o calientes recién hechos, no había reducción de módena ni pan bao o mini perrito que pintara el paisaje del bar. Aquello eran los clásicos: gildas, pintxos de bonito con mahonesa, matrimonios de anchoas o salmón ahumado para montar al momento... Afortunados los lugares donde freían anchoas o merluza a diario y no faltaban las croquetas hechas en la casa.

Por eso hoy traigo un homenaje a esos bares que resisten y siguen poniendo todo aquello que era un bar de pintxos, ese emblema de lo nuestro (nortasuna), esa bandera tejida en el alma de la que hacíamos orgullo cuando paseábamos a los que venían a visitarnos.

Cambiaron para decirnos que lo exótico era la última moda y creo que ahora mismo la diferencia, lo alternativo y difícil de encontrar es aquel clasicismo que en un tiempo fue tan común.

Quiero volver, volver de pintxos.

PINTXO DE ANCHOA RELLENA DE PIQUILLOS

INGREDIENTES:

- 1/2 kg de anchoas.
- Pimientos de piquillo asados.
- Huevo.
- Harina.
- Sal.
- Aceite de oliva.
- 1 sopera de mahonesa.
- 1 cucharilla de pulpa de pimiento choricero.
- Pimentón de la Vera.
- Cebollino fresco.
- Pimientos verdes fritos.

ELABORACIÓN:

1. Abre las anchoas y quítales la espina. Ponles su punto de sal.
2. Ponle el pimiento del piquillo y tapa con otra anchoa.
3. Pásala por harina y huevo y fríelas en aceite de oliva caliente hasta que estén doradas.
4. Mezcla la mahonesa con la pulpa de pimiento choricero y la pizca de pimentón de La Vera.
5. Monta la anchoa sobre una rodaja de buen pan tostado. Ponle un poco de la mahonesa, cebollino fresco picado y un pimiento verde frito.



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 "influzter")

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

**NEREA TABERNA
(ORDIZIA)**

SUPREMA DE CERDO

Texto y fotografías:

Josema Azpeitia

El veterano bar-cafetería de Ordizia relanza su oferta de pintxos con un producto exclusivo y muy versátil.



El bar Nerea de Otegienea, ese punto de encuentro vecinal de uno de los barrios más castas de Ordizia abierto hace más de 50 años por **M^a Luisa Lanzeta** y hoy en día dirigido por sus hijos **Nerea y Oskar Varela** realizó, el pasado 10 de septiembre y coincidiendo con la vispera de la gran feria de Euskal Jaiak, la presentación de una nueva línea de pintxos creados a partir de la "Suprema", un producto de charcutería elaborado en exclusiva para este establecimiento goierriarra por una charcutería gipuzkoana cuya identidad no quieren desvelar los responsables del bar.

Como explica Oskar Varela, "Nuestra 'Suprema' es una receta única, elaborada con productos derivados del cerdo, creada y diseñada por un **charcutero artesano** cuyo nombre, por cuestiones de confidencialidad, no podemos revelar, con el fin de que, tal como pretendemos, Nerea sea el único establecimiento del Goierri que lo ofrezca".

Este producto, sabroso y ligeramente graso, tiene, principalmente, la gran ventaja de su versatilidad, ya que su intenso sabor hace que combine con ingredientes de lo más diverso. Oskar y Nerea han aprovechado dicha circunstancia para crear **10 combinaciones**, bautizándolas con nombres alusivos a la comarca o a los propios responsables del bar Nerea y sus raíces familiares gallegas. Así, partiendo del más simple, el pintxo "**Nerea**" (Suprema y queso), que se factura a 2'50 euros, podemos disfrutar del "**Ordizia**" (Suprema, queso y pimienta verde)

por 2'60, del "**Goierri**" (Suprema, queso y pikillo) del "**Monforte**" (Suprema, queso y pimentón) por 2'60, del "**Txindoki**" (Suprema, queso y pechuga de pollo) por 3,00... Asimismo se ofrecen el "**Vegetal**" (Suprema, queso, lechuga y mayonesa) por 2'60, la "**Tostada**" (Suprema, tomate y aceite sobre tosta) por 2'50, o el "**México**" (Suprema, queso y pimentón chipotle) por 2'60. Sin duda, las nomenclaturas que más llaman la atención son el "**Guarro**" (Suprema, queso y huevo frito), que se cobra a 3 euros y el "**Guarro especial**" que por el mismo precio incorpora al "Guarro" pimentón o pimentón picante a elección del consumidor.

Como puede verse, por variedad no será. Hay casi tantos pintxos de Suprema como tipologías de clientes en el bar. Además, los precios son más que razonables ya que, más que un pintxo, la suprema es un **pequeño bocadillo** servido con pan de **Ogi Berri** horneado en el local, lo que lo convierte en una buena opción contra la gusa matinal o como una pequeña merienda para hacer más llevadera la tarde. Sea como sea... hay supremas para todos los gustos !!



EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK



MASKARADA
Euskal Gastronomía

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

Zure bidelagun digitala

Zure proiektura egokitutako
diseinu eta aholkularitza
estudio bat gara

...acv

943 80 57 99 · Ordizia
644 52 61 71 · Donostia

info@acvmultimedia.com
www.acvmultimedia.com

ZERAINGO OSTATUA (ZERAIN)

AIERT IZAGIRRE: EN BUSCA DEL SABOR DE ANTAÑO

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Los Ostatus son una de las figuras más originales y diferenciadoras de la hostelería gipuzkoana. Tenía ganas de empezar una serie sobre estos establecimientos, los “restaurantes municipales” situados en los pequeños municipios de Gipuzkoa que a pesar de su carácter público esconden a menudo pequeños grandes tesoros gastronómicos que merecen ser conocidos. Los Ostatus son, en este mundo culinario y hostelero cada vez más horadado por la globalización, los grupos y las corporaciones, un bastión de la cocina tradicional y del antiguo y cada vez más menguante modelo tabernario: ese en el que la gente del pueblo, del barrio... se reunía en el bar para interactuar con los vecinos, charlar, contarse las novedades, jugar a las cartas, ver un partido... A pesar de que los usuarios no pueden utilizar los fogones, los Ostatus son una mezcla entre el bar de barrio y la sociedad gastronómica y en algunos pueblos son toda una institución pues son los únicos locales en los que la vecindad puede juntarse a realizar una pequeña reunión, una celebración, un pequeño acto social...

“Ostatu”, al fin y al cabo, significa “Hospedaje”, y es un vocablo que proviene, aparentemente, del latín y que también se mantiene en el italiano donde denominan “Ostería” a este tipo de establecimientos. Es un término que resume la expresión “Parada y fonda”, es decir, el sitio donde la gente paraba en su camino para cenar y dormir. De hecho, los ostatus, originariamente tenían (y algunos mantienen) algunas habitaciones a precio económico para quien quiera hacer noche, y en muchos de ellos, cuando el ayuntamiento lo alquila a un cocinero, incluyen una pequeña vivienda arriba donde el arrendatario puede hacer su vida.

“Ostatu”, al fin y al cabo, es una palabra que transmite buen rollo, que evoca cobijo, ser bienvenido, ser protegido... un lugar al que uno acude a descansar y reponerse.

Hostelería vocacional

Arrancamos, por lo tanto, esta serie que nos acercará cada mes o cada dos meses a un Ostatu, con **Zeraingo Ostatua**, establecimiento dirigido por **Aiert Izagirre Telleria** (Segura, 1977). Si algo se puede decir de Aiert es que estaba escrito que iba a terminar ejerciendo como hostelero. “Lo tenía clarísimo desde pequeño. Quería ser cocinero, tabernero, posadero... Mi madre, **Gema**, tenía en la cocina los libros de **Nicolasa Pradera** y **Catalina Goya**, una cocinera del Goierri de principios del siglo XX, y los tenía que esconder encima de los armarios para que no los alcanzara porque si no estaba todo el día ojeándolos” rememora este cocinero de raza que se considera “un friki de los libros de cocina. Siempre me han encantado y no sé ni cuántos tengo... los tengo que distribuir en dos cuartos porque no me entran en uno”.

Esa vocación acompañó a Aiert hasta la adolescencia, en la que mientras sus amigos jugaban al fútbol él pasaba horas pelando patatas con su tía **Rosi**. “Nuestra tía tenía un restaurante, San Bixente, en el centro de Segura, donde actualmente está el Elorripe. En casa solía ayudar algo, más bien manchar, pero con la tía aprendí cosas que todavía practico. Imagínate que los primos le llamábamos ‘tía croquetas’... y a día de hoy es uno de los productos que más vendo en el Ostatu”.

Ya encaminado, Aiert encauzó su vocación cursando estudios de cocina en **Cebanc**, tocándole el período de transición entre Villa Yeyete, en Intxaurren, y las actuales instalaciones de Berio. Y tan mal no lo hizo, ya que fue uno de los tres alumnos con mejores notas de su promoción, lo que le valió ser premiado con un curso de “Enología del aceite de oliva” en el que coincidió con otro jovencito, **Andoni Luis Aduriz**, y en el que aprendió a apreciar este producto. De hecho, recientemente ofreció una cata de aceites de oliva dentro de las jornadas culturales de Zerain.



Al contrario que la mayoría de alumnos de su edad, que pasaban por mil restaurantes antes de centrarse en uno, propio o ajeno, Aiert “cayó” en la cocina del **Mujika** de Liernia (Mutitola) y allí se quedó durante 23 años, que se dice fácil. Eso sí, a lo largo de esas casi dos décadas y media tuvo un período de “desconexión” de tres años en los que trabajó en el **Branka** de Ondarreta donde coincidió con **Pablo Loureiro**, actual propietario de **Casa Urola**, y **Edorta Lamo**, poco antes de que éste abriera el añorado **A Fuego Negro**.

“En Liernia aprendí cómo se trabaja de verdad en hostelería. Eran los buenos años y no se paraba de dar bodas, bautizos y comuniones. En mis días libres me pegaba alguna escapada al **Lanciego** de Donosti e incluso a **Martín Berasategui**, más que nada para aprender, pero mi gran referente laboral ha sido **M^a Ángeles Garmendia**, en el Mujika, una gran profesional y una gran maestra que, además, siempre cundía con el ejemplo.”

Salto a Zeraingo Ostata

Con todo lo aprendido en el pueblo vecino, Aiert tuvo la oportunidad de hacerse con las riendas del Ostatu Municipal de Zerain que reabrió el 10 de julio de 2019 para darse cuenta de que no es lo mismo dirigir una cocina que un negocio. “Por pequeño que sea, aquí hay que controlar de cocina, pero también de vajilla, de bebida, de proveedores, de mantelería, de cubertería... el primer año se me hizo muy cuesta arriba y, además, a los 9 meses de abrir llegé la pandemia”.

En aquel negro período Aiert tuvo mucha suerte, ya que un cliente que había reservado una mesa de cumpleaños para el 19 de marzo llamó preguntando si podría llevarle la comida a casa. “Ya habíamos comprado el género, dieron permiso para que sirviéramos a domicilio, el cliente lo agradeció publicándolo en las redes, tuvo repercusión... y me pasé el confinamiento y la pandemia atendiendo pedidos en las casas” recuerda.

En cualquier caso, aunque él no alardea de ello, es el buen trabajo y la buena mano que tiene para la cocina lo que ha hecho que a Aiert le vaya muy bien el negocio en este solitario y apartado ostatu. “El año pasado, en el puente del Pilar, me dio por contar a cuántas personas tuve que decir que estaba lleno... y fueron más de 1.100. Así que pedí permiso al ayuntamiento y convertí las habitaciones de la planta superior en comedores, con lo que ahora tenemos 36 plazas más arriba aparte de las 30-40 del comedor y las 60 de la terraza en verano.”

Cumplidos ya cinco años de su llegada a Zerain, Aiert se mueve en su Ostatu como pez en el agua. “Al inicio quise trabajar más la carta pero el mercado me dejó claro que tenía que centrarme en los menús, así que a día de hoy trabajamos un menú del día de lunes a viernes y un especial los fines de semana con la posibilidad de optar por un menú degustación. La



gente se mueve en un rango de 30-35 euros de media y es ahí donde enfoco mi trabajo”. Eso sí, lo hace intentando ofrecer el mejor producto posible, adquiriendo las verduras en el **Caserío Mendarte**, en el propio Zerain, ofreciendo **Pollo Lumagorri** criado a un kilómetro del restaurante, comprando el queso, la leche, el cordero, en los caseríos de los alrededores... pura filosofía Kilómetro 0, eso sí, sin caer en etiquetas. “Los Ostatus tenemos que cuidar el producto y mantener la cocina tradicional, los platos de siempre, pero bien trabajados. De vez en cuando nos juntamos para establecer una filosofía conjunta, pero de momento el tema está en ‘stand by’...”

Mientras tanto, Aiert sigue en su línea, profundizando en la tradición. “De mis libros de cocina los que más me gustan son los antiguos, los de Catalina Goya, la Marquesa de Parabere... esas recetas en las que se trabajaban los fondos con paciencia, se desgласaba... y hacia ahí va mi cocina, a cuidar cada vez más esos procesos en la búsqueda de los sabores de siempre”.

Satisfecho del punto al que ha llegado, Aiert se siente en Zerain como en su casa. Recientemente corrió el rumor de que en Segura cerraba un restaurante y que él lo iba a coger, y se extendió hasta el punto de que el propio alcalde de Zerain le inquirió personalmente, y preocupado, por el tema. La respuesta de Aiert no pudo ser más clara: “*Aguantatzen banauzeu, hemen egongo naiz jubilatutako arte*” (“Si me aguantáis, aquí estaré hasta jubilarme”)... y que nosotros lo veamos, Aiert!



LA COQUETA: PEQUEÑO TESORO PIRENAICO

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

A finales del mes de agosto tuvimos la oportunidad de acudir a **Benabarre**, pequeña y evocadora localidad del Prepirineo de Huesca para conocer la **"Festa de la Coqueta"**, nombre que hace alusión a un contundente producto de aprovechamiento, una masa elaborada con sangre de cerdo, manteca, pan, anís, pimienta y otros ingredientes, que históricamente se ha utilizado en estas zonas de Aragón lindantes con Catalunya para acompañar al cocido o para comer sola, bien sea frita, a la brasa, o incluso cruda, como gusta a los muy fanáticos de este producto.

En Benabarre, además, este producto guarda unas características diferenciadoras. La más importante, que la coqueta lleva **un agujero en medio**, pues tradicionalmente se guardaba en los desvanes colgada de una cuerda para facilitar su secado. A día de hoy, así se ha quedado y su forma redonda facilita su utilización gráfica en los diferentes carteles que el Ayuntamiento de Benabarre ha elaborado para las distintas ediciones de esta fiesta que este año cumplió su **19ª edición** y que se celebró el 30 de agosto, de 9 a 12 de la noche.

El principal responsable de la instauración de esta fiesta con-





vertida ya en un clásico local es **José Mari Prior**, fundador de la Carnicería Ribagorza, que tras 36 años de dura labor chacinera cedió su negocio hace seis años a **Otilia y Luciano Antón**, una pareja de rumanos fuertemente arraigados en el pueblo que han seguido a pies juntillas su labor y que además de las coquetas elaboran longanizas y todo tipo de piezas de carnicería. La carnicería Ribagorza es quien aprovisiona las miles de coquetas, negras y blancas, que se reparten entre los vecinos de Benabarre el día de la "Fiesta" en la que, además de varios miles de coquetas, los vecinos de Benabarre y los turistas que se acercan adquieren y dan buena cuenta de **cientos de tapas elaboradas** para la ocasión por **siete establecimientos** de la zona que las ofrecen en dos hileras de carpas instaladas a tal efecto.

Gastronomía, música, tradición, historia... la fiesta de la Coqueta de Benabarre, que se celebra el último viernes de agosto y dura 3 horas escasas, es una breve pero muy intensa fiesta que debería ser conocida por todo amante de la tradición y las curiosidades gastronómicas... además de ser una excelente excusa para visitar **un pueblo lleno de agradables sorpresas culturales, turísticas y gastronómicas**.





UNA EXCELENTE OFERTA GASTRONÓMICA: Benabarre cuenta con una nada despreciable oferta hostelera de la que pudimos conocer dos establecimientos. El primero fue el **Restaurante Mars** (columna izquierda), un lugar histórico fundado en 1869, bajo el nombre de "Fonda la Buena De Dios" y que fue mencionado en la novela "Viaje al Pirineo de Lérida", escrita por Camilo José Cela en 1965, 4 años antes del nacimiento de su actual cocinero, Miguel Ángel Romero, tercera generación al mando del negocio que dirige con su madre, María Teresa, todavía activa y omnipresente. El segundo local visitado fue **Can Pere**, restaurante tradicional dirigido por Jose Mari Paul y su mujer, Nuria Bertran que ofrecen una cocina tradicional con platos típicos de la zona como los Caracoles a la Llauna, las chuletillas de ternasco o la crema catalana, entre muchas otras opciones.



QUESO Y CHOCOLATE: Benabarre cuenta con dos tesoros gastronómicos en forma de quesería y fábrica de chocolate. El primero es **Quesos Benabarre**, quesería artesanal, que únicamente elabora quesos de cabra con leche de su propio ganado, en la que oficia Juanjo Baro Fort junto con su esposa, Pilar, y su cuñada Marga. En nuestra visita pudimos degustar el Queso al Romero y el Queso Benabarre, así como el Conde de Ribagorza y el Montsec y su potente crema de queso, comprobando la calidad de su producción. En cuanto a **Chocolates Brescó**, hablamos de una empresa familiar que lleva elaborando chocolate de manera artesanal desde 1875, y que además de una preciosa tienda en el centro de Benabarre, cuenta con la fábrica y una impresionante cafetería en el exterior, parada imprescindible de los amantes del chocolate que suben a lo largo del año hacia Baqueira y otros destinos pirenaicos.



MENDAVIA FESTEJÓ SUS PRODUCTOS

Texto y fotografías: Josema Azpeitia

Los días 26, 27 y 28 de Julio Mendavia celebró la XX Edición de la **Feria de las 11 Denominaciones** que este año alcanzaba su 20ª Edición, con lo que los actos se alargaron a lo largo de todo un fin de semana lleno de actividades y animaciones en honor a las 11 D.O.s e IGP.s reconocidas en este municipio que puede alardear de ser **el poseedor de más denominaciones de calidad de todo el Estado**.

El pistoletazo de salida lo dio el Campeonato de **"Pintxos con Denominación"** con la degustación por parte del jurado de los pintxos de los siete bares participantes (ver páginas 46-48). A continuación, en la Sala de Exposiciones de La Carrera tuvo lugar un **coloquio** en torno a los productos de calidad

y el Kilómetro 0 protagonizado por los periodistas, cocineros y comunicadores presentes en el jurado y conducido, como siempre, con gran profesionalidad y desparpajo por la periodista **Rebeca Ortega** (ver imágenes inferiores en pág. 45).

El sábado por la mañana, una nutrida cantidad de personas pudo acudir a una visita guiada de las instalaciones de **Cava Mainegra** en la que los hermanos **Suberviola**, propietarios de la empresa, mostraron el proceso de elaboración y embotellado de su excelente espumoso y en la que pudieron degustarse los diferentes productos que comercializan en esta veterana bodega situada en las afueras de la villa.

El sábado finalizó con un vistoso desfile de gigantes y dul-





zaineros (ver foto principal), un concierto “revival” de los años 80 y 90 y una sesión de DJ que animó hasta altas horas de la noche al público más joven.

Feria de las Denominaciones

Como todos los años, el acto principal del fin de semana fue la Feria de las Denominaciones de Origen que se desarrolló a lo largo de la mañana y el mediodía del domingo y que esta vez tuvo como pregonero al cocinero **Nicolás Ramírez Jiménez**, propietario y jefe de cocina del **Restaurante Túbal** de Tafalla que realizó un sentido discurso en presencia de la alcaldesa de la localidad, **Mari Jose Verano** y diversas autoridades locales y forales.

Y a continuación, como es habitual, tuvo lugar la feria propiamente dicha en la que el público asistente pudo acudir a los diversos stands en los que se dieron a degustar los diferentes **vinos D.O. Rioja** de las bodegas de la villa, verduras de Navarra de las diferentes empresas **conservas** cuyos propietarios se remangaron para dar a probar sus preciados productos y, como no, el mencionado Cava Mainegra que corrió como la pólvora dadas las altas temperaturas que se vivieron a lo largo de todo el fin de semana. Una de las novedades este año fue la presencia en la Plaza de los Fueros de **Carlos Rodríguez** (ver foto inferior izquierda), premio nacional de Coctelería que preparó entre otros, un cóctel de patxaran navarro **Berezko** que tuvo un gran éxito.





DE PINTXOS POR LOS BARES DE MENDAVIA

Como todos los años, el **Ayuntamiento de Mendavia** organizó un concurso de pintxos para que los hosteleros locales pudieran lucirse creando bocados en miniatura alrededor de los productos de la localidad, solo que esta vez, en vez de degustarlos en el escenario, lo hicimos acudiendo a probarlos en los propios bares. La imagen superior muestra a los miembros

del jurado. De izquierda a derecha: el instagramer **Álvaro Urra** (@navarracomiendo), el periodista **Aitor Buendía** (La Ruta Slow), los cocineros **Iban Garín Díaz** (Restaurante, BiEnara, Lizarra-Estella) y **Manuel Ortíz de Elguea** (Bodegas Lezaun, Lácar), el Instagramer **Alvaro Díaz** (@navarragourmets y @pamplonagourmets) y nuestro coordinador, **Josema Azpeitia**.





LOS TRES PINTXOS GANADORES:

En estas dos páginas se muestran las imágenes de los tres pintxos ganadores en el **Campeonato de "Pintxos con Denominación"** que este año celebraba su XIV Edición.

En la página anterior: "Lingote de Ternera de Navarra", propuesta del **Restaurante La Galera**: Ternera asada y desmenuzada envuelta en pasta Wonton y napada con nuestra salsa.

En esta página, en la parte superior: "El rey navarro", ofrecido por el **Bar Gramola**: Espárrago de Navarra rebosado y relleno con jamón cocido y queso acompañado de frutos del bosque.

Sobre estas líneas: "Pimiento del piquillo relleno de bonito" de **La Tau Café Bar**: Pimiento del piquillo de Lodosa, bonito, chaka, aceite de oliva de Mendavia, cebolla, pimiento verde y vinagre de Módena.



EL RESTO DE PINTXOS. Se recogen en esta página el resto de participantes, que si bien no fueron premiados no por ello resultaron menos meritorios: De izquierda a derecha y de arriba a abajo: **Bar Chaves. "Sabor Mendaviés":** Ternerera guisada al vino tinto con pisto de verduras de la tierra y piquillo sobre una base de patata cocida; **Bar Uruguay. "Matrimonio Medieval":** Tosta de pan con pimiento del piquillo, boquerón, antxoa en vinagreta y aceite de La Maja; **Bar Bulevar. "Delicias de Mendavia":** Esparrago relleno de pimiento del piquillo, aceite de oliva La Maja, cebolla, sal a la vinagreta y una crema de pimiento del piquillo; **Bar La Carrera. "Delicia de carrillera":** Carrillera de cerdo asada con reducción de Oporto, pan y salsa de pimiento del piquillo.

**YA A LA
VENTA**

Carol Archeli Saralegui

COME SANO,
COCINA
PESCADO

TRUCOS Y RECETAS PARA DISFRUTAR
DE LOS SABORES DEL MAR





JOSEMA AZPEITIA RECIBIÓ LA "FOLLA DE PRATA"

El pasado 4 de agosto nuestro coordinador, Josema Azpeitia, fue investido con la "Folla de Prata" (Hoja de Plata) dentro de la **Fiesta del Albariño** que se celebró en la localidad gallega de **Cambados** (Pontevedra) a lo largo de la primera semana de dicho mes.

La Fiesta del Albariño es **la fiesta gastronómica más antigua del Estado**. Creada el 28 de agosto de 1953, este año ha alcanza-

do su 72ª Edición, y se extiende a lo largo de 6 días.

El reconocimiento tuvo lugar dentro del "Capítulo Serenísimo" de la Orden del Albariño, celebración que echó a andar en 1969, casualmente año de nacimiento del homenajeado, que recibió la distinción de manos del Presidente del capítulo, el viticultor **Pedro Piñeiro** y en presencia del Presidente de la Xunta de Galicia, **Alfonso Rueda**.

www.fortaleza1786.com



Oiartzun
**FORTA
LEZA**
1786

Sukaldearen Xarma

ostegunetik igandera gurekin gozatu!

Hurbileko produktuekin egindako karta
Ostegun eguerdian plater bereziak eta arratsalde Koktel-potea

Carta elaborada con productos de proximidad
Jueves medio día plato especial y a la tarde Koktel-pote

📷 @fortaleza1786

Ergoingo Bidea, 15 (20180) Oiartzun

943 71 37 70



ASPARRENA HOMENAJEÓ A SUS PASTORES

Texto y fotografías: Josema Azpeitia

El queso de **La Leze Gaztak** presentado al jurado por **Eli Gorrotxategi** y **Joxe Mari Jauregi** con la letra "J" resultó ser, en la 5ª posición total, el mejor queso local en el Campeonato de Quesos de Pastor que se celebró a lo largo de la mañana del 15 de agosto dentro del marco del **Artzain Eguna de Araia**.

Comenzamos la crónica comentando este galardón y no el "primero de la lista" por dos motivos. Primeramente, porque Eli Gorrotxategi fue la única elaboradora del podio que estuvo presente en la entrega de premios, con lo que la fotografía principal del artículo, en cuya parte central aparece la veterana quesera con su premio, tiene sentido gracias a su presen-

cia, ya que el resto de "premiados" presentes en la misma son voluntarios que tuvieron la deferencia de recoger los premios de los ganadores ante la ausencia de los mismos.

Por otra parte, es de recibo mencionar el premio recibido por La Leze ya que menos de un mes después, el 11-S, dicha quesería se alzó con el **primer premio en el Campeonato de Euskal Herria de Quesos de Pastor** celebrado en **Ordizia** en el marco de la Feria Principal de las Euskal Jaiak de la capital gastronómica del Goierri. De alguna manera, las victoria local de Araia no fue sino el ensayo de lo que esperaba a esta pareja de goierritarras instalados en la Llanada Alavesa que este año se han alzado, por segunda vez, con el considerado "Óscar del





Queso de Pastor”, ganado también por ellos en 2022.

En cuanto a la clasificación general, el queso “I”, presentado por **Mausitxa** (Elgoibar) se hizo con el primer premio, el “R”, perteneciente a **Baztarrika** Gaztandegia (Gabiria) ganó el segundo y el “N”, de Ander Barandiaran de **Gaztañaditxulo** (Idiazabal), quedó en tercera posición.

Fue una cata amena, dinámica y muy didáctica en la que tuvimos la suerte de compartir mesa de jurado con la técnica de la D.O. Idiazabal **Carmen de Vega** y **“Poldo”**, miembro de la organización de estas animadas fiestas de Andra Mari que consiguen que Araia se llene de color, alegría y sabor durante tres días consecutivos en pleno agosto.

Feria y homenajes

La agradable jornada vivida el 15 de agosto en Araia no se limitó al campeonato de quesos. A lo largo del día se celebró una interesante feria con todo tipo de puestos en los que pudieron adquirirse diversos productos locales ofrecidos por sus productores. El cuadro de actividades se completó con pasacalles, herri kirolak... y en el marco del campeonato de quesos se realizó por primera vez un **corte de queso oficial** llevado a cabo por **Inés Baigorri**, se homenajeó a **“Anemias”**, miembro de Slow Food que siempre ha colaborado con estas actividades, se recordó igualmente a **Benjamin Urdiain**, cocinero de **Ziordia**, jefe de cocina de **Zalacain** y colaborador del Artzain Eguna que falleció justo hace un año, con la entrega de un pañuelico conmemorativo a su hijo. El programa se completó con un **Campeonato de perros de pastor** que tuvo lugar por la tarde y al que ya no pudimos quedarnos. En conjunto, y para ser mediados de agosto, fue una maravilla la fiesta vivida a los pies de Aizkorri en Araia, celebración a la que esperamos regresar si se tercia la ocasión.





TUDELA SE TIÑÓ DE ROJO CON EL CONCURSO DE TOMATE Y EL CAPÍTULO DE SU COFRADÍA

El tránsito entre agosto y septiembre fue una fiesta en Tudela, ciudad que ha dado, desde el año pasado, un paso de gigante en la celebración del **Campeonato del Tomate Feo de Tudela** con la incorporación al mismo del Capítulo de la Cofradía creada alrededor de dicho producto y que fue constituida y presentada oficialmente el año pasado.

Por lo tanto, este año se celebró por segundo año consecutivo el Capítulo de dicha cofradía, constituida por gente joven y dotada de un atuendo y unas formas más informales que las imperantes en las cofradías más veteranas.

Eso sí, a pesar de la juventud y la mencionada informalidad de la Cofradía del Tomate Feo de Tudela, los actos organizados por ésta no tuvieron nada que envidiar a los organizados por las cofradías más sonadas y recibieron el apoyo de una gran cantidad de cofradías llegadas a Tudela de todos los puntos cardinales y desde todos los rincones del Estado.

El día del **Gran Capítulo de la Cofradía**, sábado 31 de agosto, empezó con la reunión de las dife-

rentes cofradías para disfrutar de un opíparo desayuno en el Patio del Hotel Restaurante Remigio, cuyo responsable, Luis Salcedo Irala ocupa actualmente el cargo de Presidente de la Cofradía del Tomate y fue el fundador del campeonato de dicho producto.

A continuación los cofrades acudieron en desfile al **Ayuntamiento** de Tudela donde se realizó el **Capítulo** propiamente dicho en el que en presencia del alcalde y la Presidenta de la Comunidad Foral fueron entronizados nuevos cofrades y cofrades de honor y fueron homenajeados varios hortelanos locales en un acto de gran emotividad.

Cabe destacar que a pesar de ser Tudela ciudad en la que la religión está muy presente con gran profusión de edificios dedicados al culto en su centro y Casco Histórico, y a pesar de la importancia que algunas órdenes religiosas han tenido desde tiempo inmemorial en la capital de la Ribera, el hecho de que la Cofradía del Tomate Feo optara desde el principio por no realizar la misa incluida en el programa de la mayoría de capítulos de cofradías,





sustituyendo la misma por un “**vermut**” con charanga por diferentes bares de la localidad algunos de los cuales pueden verse en las fotografías de la página 56. Sin duda, fue ésta una decisión sobre la que nadie ha emitido queja alguna y con la que, sin duda, todos salimos ganando: los informadores y los asistentes al Capítulo que nos libramos de un acto habitualmente soporífero cambiándolo por una animada kalejira con marcado carácter gastronómico y la hostelería local que recibe la animada visita de cofrades y curiosos. Vaya desde aquí nuestro más entusiasta aplauso a la Cofradía tudelana por lo acertado de su decisión.



Campeonato de Tomate Feo

El domingo 1 de septiembre, siguiendo el guión establecido hace ya más de una década tuvo lugar, en las dependencias del Hotel Restaurante Remigio de Tudela, el **Campeonato de Tomate Feo** al que se presentaron, en esta ocasión, un total de **82 tomates** que fueron catados por el jurado formado por el Catedrático de Bioquímica aragonés **Miguel Pocovi**, el hortelano Tudelano **Javier Navarro**, el periodista gastronómico **Aitor Buendía**, la vicepresidenta de la Academia de Gastronomía de Navarra **Ana Laguna**, la Presidenta de la Academia de Gastronomía Vasca **Mari Mar Churruca** y nuestro coordinador, **Josema Azpeitia**.

Entre todos ellos y tras catar todos los tomates, establecieron el siguiente palmarés:

1º premio (300 € y trofeo): Tomate número 9. Agricultora: **Miriam Cameros**. Término de La Mejana.

2º premio (200 € y trofeo): Tomate número 47. Término de Lodares. Agricultora: **Esperanza Suberviola**.

3º premio (100 € y trofeo): Tomate número 38. Término de Valdetellas. Agricultor: **Daniel Cid**.

El jurado popular también eligió el “Tomate más feo” que fue el nº 155 presentado por **Mari Laplaza**, y procedente de la carretera de Cabanillas, Término de Galoche.





UN CAPÍTULO MUY HUMANO Y ANIMADO. El Capítulo de la Cofradía del Tomate Feo de Tudela se caracteriza por la juventud de sus miembros y lo desenfadado de sus actos, lo que lo dota de una particular y muy propia frescura. Estas imágenes recogen algunos de los momentos más significativos del desfile posterior al Capítulo en el que se pasó por la feria instalada en la Plaza de los Fueros visitando los puestos comandados por **Daniel Campanero Echechipia** (Foto 1) y **David Crespo** (Fotos 2 y 3) para luego visitar varios bares implicados en la celebración como **Malkerida** (Foto 4), **La Catedral** (Foto 5), **Le Bistro** (Foto 6) o **Jose Mari** (Foto 7). Finalmente, todos los integrantes de las cofradías y los participantes en el Capítulo se concentraron junto a la fachada del **Restaurante Iruña** (Foto 8) donde tuvo lugar la comida basada en los productos navarros con la que finalizaron los actos aunque el ambiente propiamente dicho se alargó hasta altas horas de la madrugada.

VINATERÍA VINÍAPOLIS

“La vinatería de Gros”



Gran variedad en vinos



Cavas climatizadas



Sala privada de cata

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





LAS MERLUZAS MÁS SOLIDARIAS

Texto y fotografías: **Josema Azpeitia**

El 7 de septiembre la Parte Vieja donostiarra bullía como si se encontrara en plena Semana Grande o como si fuera la medianoche del 20 de enero, día de su fiesta grande, en el Boulevard se exponían y degustaban productos de Iparralde, en el muelle se celebraban las pruebas previas a la final de estropadas que iba a tener lugar al día siguiente. En la Plaza de la Constitución se celebraba el **Sa-gardo Eguna** y la sidra corría como la pólvora y en la Plaza de la Trinidad, donde nos encontrábamos nosotros, se disputaba la 12ª edición del **Concurso de merluza a la donostiarra intersociedades Luis Irizar**, en el que participaron 12 sociedades de Donostia y sus alrededores.

Organizado por la **Fundación Etiopía-Utopía**, el campeonato arrancó con la primera merluza a las 13 horas, para concluir alrededor de las 15:00 h, hora en la que se procedió a la entrega de los premios.

Tras degustar una a una las merluzas participantes, el palmarés resultó el siguiente:

- 1º Premio: **Sociedad Ergobi** (merluza nº 7)
- 2º Premio: **Peña Hípica** (merluza nº 3)
- 3º Premio: **Sociedad Zurriola** (merluza nº 12).

En el afortunado jurado que cató las 12 merluzas acompañándolas de buen txakoli D.O.Getariako Txakolina tomaron parte **Amaia Ortuzar**, fundadora del cercano **Bar Ganbara**,





Xabier Zabaleta, de **Aratz Erretegia**, **Visi Irizar**, ex-responsable de la añorada **Escuela Irizar** e hija de Luis Irizar, chef a quien homenajea el campeonato, **Tatus Fombellida**, quien en su día dirigió el **Panier Fleuri**, que fue uno de los mejores restaurantes de Donostia, el crítico gastronómico **Juanjo Mendioroz** y nuestro coordinador, **Josema Azpeitia**.

En el éxito de la jornada tuvo también gran importancia la labor de ese crack del micrófono y la comunicación que es **Asier Odriozola**, otra pieza imprescindible en estos encuentros gastronómicos que acudió, además, muy bien acompañado. Y nos faltó, por compromisos personales, la presencia de **Carol Archeli Saralegui**, propietaria de la Pescadería Espe del Mercado de la Bretxa quien, además,

fue la persona que donó generosamente las merluzas que fueron catadas en el campeonato. Carol hubiera aportado la visión profesional de una persona dedicada toda una vida al pescado aunque el jurado consiguió apañarse dignamente y realizar una buena labor.

Por nuestra parte, era la primera vez que tomábamos parte en este campeonato y quedamos muy gratamente sorprendidos por la excelente organización y la afluencia de público que, además, no se limitó a contemplar el campeonato, sino que consumió en las carpas instaladas a tal efecto para colaborar con los fines de esta organización sin ánimo de lucro que lleva años y años dejándose la piel por ayudar a las comunidades más desfavorecidas del cuerno de África.





EL MEJOR TOMATE DE EUSKAL HERRIA

Un tomate Rosa de Sunbilla (Navarra), catado con el nº 10 y cultivado por **Juan Pedro Santos Amatria**, de Vigüeta, ganador del año pasado, fue el ganador en la 2ª Edición del **Campeonato de Euskal Herria de Tomate** celebrada el 15 de septiembre en Aretxabaleta. El afortunado agricultor se embolsó, merecidamente, los 500 euros y el trofeo que le acreditan como ganador de nuestro país.

El segundo puesto se quedó en casa al ser ganado por **Mariaje Revuelta**, natural de la localidad que acoge el certamen, que concursó con un ejemplar de *Rosa de Aretxabaleta*, concretamente el nº 9, un jugoso tomate que le proporcionó un igualmente jugoso premio ya que a los 300 euros del segundo puesto se sumaron los 150

correspondientes a la mención al mejor tomate de Aretxabaleta formando un nada despreciable pellizco. Finalmente, otro tomate navarro, el nº 42, un "Tomate de kilo" de Beriain presentado por **Agustín Beraiz Tabar** se hizo con el tercer puesto del campeonato y con los 150 euros correspondientes a dicho puesto.

El jurado que corrió con la labor de cata de los más de 40 tomates presentados a concurso estuvo formado por

un variopinto grupo presidido por el pamplonica **Carlos Larrea**, profesor jubilado, entusiasta del tomate y presidente de la **Asociación Gastronómica Gasterea**. Carlos ofreció al resto del jurado toda una "master class" sobre la cata del tomate de la que tomaron buena cuenta **Visi Irizar**, ex-responsable de





la Escuela Irizar, **Maider Larrañaga**, responsable y Somelier del **Restaurante Arteaga** de Arrasate y nuestro coordinador, **Josema Azepeitia**. Así, a la hora de catar las diferentes piezas, los miembros del jurado tuvieron en cuenta una serie de parámetros perfectamente definidos como el aroma, la textura en boca y el sabor, dividiendo éste último en dos partes: por una parte el equilibrio dulce-amargo y por otra el grado de umami, condición aportada por el ácido glutámico, muy presente en esta hortaliza.

El acto contó además, con la sapiencia añadida de **José Uranga**, otro experto en la materia, habitual en este tipo de concursos, que fue el que se encargó de cortar las piezas de tomate que degustaba el jurado.

En conjunto fue una preciosa mañana en Aretxabaleta que congregó a un numeroso público y variadas e interesantes actividades como un pequeño pero intenso mercado de productos locales o una interesantísima demostración culinaria ofrecida por la cocinera y divulgadora **Anne Otegi** de **Osoa Sukaldaritza**. Aretxabaleta se está convirtiendo, sin duda, en la capital gipuzkoana del tomate.



Soporte para la cata del tomate



Carlos Larrea Presidente Asociación Gasterea

Dada la infinidad de variedades de tomate que podemos encontrar, es difícil generalizar sobre su aroma, sabor, aspecto y textura. No obstante, con el fin de ayudarnos en esta tarea, trataré de resumir lo que diferentes personas, especialistas en la materia, apuntan al respecto.

A bote pronto se puede constatar que el tomate, en líneas generales, tiene un sabor más o menos ácido, dulce e incluso, en ocasiones, salado. Los que normalmente suelen ser más apreciados son aquellos que muestran un mayor equilibrio entre las notas dulces y ácidas, resultando de alguna manera más elegantes. En general, encontramos notas herbáceas, normalmente agradables, aunque a veces suelen ser demasiado marcadas en los ejemplares con menor maduración.

Se pueden observar también ciertas notas lácticas. Los tomates más sabrosos y en los que más perduran los aromas suelen ser aquellos con mayor presencia de ácido glutámico y que asociamos al sabor umami. En algunas variedades podemos encontrar notables notas frutales que se asocian a frutos rojos como la frambuesa, y en variedades de tonalidades más amarillentas o verdosas, se aprecian otras notas más asociadas a fruta como la ciruela. También apuntan algunos autores la presencia de notas florales como las del geranio o la violeta.

Como hemos apuntado anteriormente, cada variedad va a mostrar diferentes sensaciones organolépticas y variadas texturas, y todo esto forma parte de la cata. Ahora bien, cada persona le va a dar una mayor o menor consideración, según su cultura gastronómica y, en definitiva, su propia percepción.

En cualquier caso, recogiendo diferentes informaciones sobre este producto, voy a describir las diferentes moléculas encontradas en esta fruta:

- PENTANAL, presente también en frutas como la fresa y la manzana.

- ÁCIDO P.CUMÁRICO, asociado a la zanahoria, el ajo, la canela y el cacahuete.

- DIACETILO, presente en la mantequilla, el queso y la col.

- La SAPONINA, que nos dará la textura, al igual que en las legumbres y la quinoa.

- Los CAROTENOIDES, que van a aportar los colores rojizos, amarillentos o naranjas.

- El ÁCIDO GLUTÁMICO, el INOSINATO DISÓDICO y el GUANILATO DISÓDICO, que aportan la sabrosura, el umami, más presente en las semillas.

- La molécula B-IONONA, que puede aportar notas de rosa o violeta.

De manera resumida, podemos concluir que entre los diferentes aromas se pueden encontrar notas frutales, terrosas, cítricas, caramelizadas, tostadas y vegetales (tras masticación y en retronasal).

Sobre la textura, (a considerar en menor medida), se puede percibir la sensación fibrosa, la jugosidad, la cantidad de pulpa, la percepción de la piel, la presencia de semillas y su viscosidad.

En el gusto, podemos valorar estas otras notas: amargas, químicas, dulces, saladas, ácidas y fundamentalmente umami.

En definitiva, y a pesar de todos estos aspectos técnicos señalados, me gustaría subrayar que en la cata, aún habiendo también una apreciación subjetiva, la experiencia nos dice que la mayoría de las personas buscamos en un tomate una fruta que tenga un buen punto de madurez. Éste hace que el tomate entre bien por el paladar y que al masticarlo los aromas vayan apareciendo de manera más notable a través de la cavidad retronasal. La sensación final es de plena sabrosura y persistente en el tiempo en aquellos ejemplares más apreciados y mejor valorados.

Sidras
BEREZIARTUA
Sagardoak

sagardoa dastatu,
... BEREZIARTUAZ
Gozatu!





TIEMPO DE TOMATE... Y DE PIPARRA



Ya estamos en verano. Tiempo de ensaladas. Tiempo de tomates. Calor, sudores... es momento de dejar a un lado las comidas contundentes y centrarnos en productos que nos refresquen, que nos hidraten, y que no nos empachen ni nos hagan sentirnos pesados.

En Kosta Aroa llevamos décadas produciendo tomate. **Tomate de costa.** Tomate recolectado a escasos metros del Cantábrico lo que hace que la cercanía del mar aporte a la tierra y, por ende, a los productos cultivados en ella, **esa salinidad y esa acidez que hace que nuestras verduras y nuestras legumbres tengan ese gusto tan especial** reconocido tanto por chefs como por los propios consumidores.

Y nuestro Tomate de Costa no se queda atrás. Estamos hablando de un tomate que hemos conseguido a base de cruzar el Rosado de Berna y el Tomate Jack, obteniendo un producto que se ha adaptado perfectamente a nuestra zona y que ofrece un resultado excelente.

El fruto de este trabajo es un tomate extraordinario que nos permite una bonita producción que garantiza su suministro sin problemas de escasez. Hablamos

de **un tomate de mesa de diferentes tamaños pero siempre manejable, dotado de una piel finísima y un sabor y una textura que lo hacen único.** Por si esto fera poco, nos preocupamos en recolectar el tomate cuando éste se encuentra **en su momento óptimo** y los distribuimos al día siguiente, por lo que se recibe listo para ser consumido, en su estado idóneo.

Otra de las ventajas que ofrecemos es la seriedad en su distribución. **Todos los días distribuimos nuestro Tomate de Costa y lo hacemos a todos los rincones de Euskal Herria**, ya sea a Baiona, Bilbao, Gasteiz, Donostia... este verano, que nadie se quede sin disfrutar de un buen tomate !!

Tiempo de piparras

Verano es también tiempo de piparras, un producto muy nuestro que se disfruta principalmente encurtido pero que también servimos en fresco. Nuestra piparra cuenta, al igual que el tomate, con todo el sabor y salinidad que le aportan las tierras de Getaria y la cercanía del Cantábrico, y este año está especialmente rica con un **sabor dulce e intenso**. Siempre hay entre ellas, eso sí, algún pirata, pero el 98% (o más) no pica.

Servimos la piparra en fresco en **cajas de 3 kilos** y en conserva en **botes** de 260 gramos y en **galones** de 800... así que por formatos no será.

Y en verano también llegan las **potxas**, un manjar de temporada que también servimos **en fresco y en congelado**... y en cuanto pase el verano seguiremos, non stop, con las **alcachofas**, las **alubias**... y otras delicias de la estación fría.

Y todo ello sin olvidar que en Kosta Aroa contamos con otra serie de productos que pueden adquirirse a la vez que el tomate, tanto para complementar a éste como para ser disfrutados por su cuenta, como **nuestras diferentes lechugas**, **nuestras ensaladas gourmet**, **nuestras habitas repeladas pasteurizadas**...

En resumen, producto de cercanía cuidado al máximo para satisfacer a los paladares más exigentes. Entrad en www.kostaaroa.com y veréis de qué estamos hablando.

KOSTA AROA

San Prudencio Bailara, GETARIA
943 14 02 89 - 682 34 92 60
www.kostaaroa.com





ESTE VERANO, DISFRUTA DE LA SIDRA... Y EN OTOÑO, NO DEJES DE HACERLO

La sidra, al contrario de lo que piensa mucha gente, no es sólo una bebida de invierno para ser tomada en temporada desde las kupelas. Y tampoco es una bebida unida tan solo a la fiesta o a la parranda. **Hay muchos motivos que convierten a la sidra en una bebida ideal para ser consumida durante todo el año** y ahora, en pleno verano, todavía hay más motivos para disfrutar de la buena sidra, una de nuestras bebidas más naturales.

Para empezar, la sidra es una bebida ideal para los **momentos calurosos**. Su **frescura**, unida a su leve acidez así como su ligereza la hacen ideal para combatir los agobios del verano. Además, su baja graduación alcohólica hace que pueda disfrutarse de ella sin la precaución extrema que hay que tomar con otras bebidas de carácter más fuerte.

Por otra parte, la sidra es muy versátil lo que la hace ideal para **acompañar cualquier tipo de comida**. Tanto la carne como el pescado pueden ser acompañados de sidra, e incluso las ensaladas, a veces tan difíciles de maridar con otras bebidas, entran de maravilla acompañadas de un vaso de sidra. Por no hablar de **las muchas posibilidades que nos ofrece para cocinar**. En Bereziartua estamos recopilando una gran variedad de recetas elaboradas con sidra ideadas por diferentes cocineros y pronto os las haremos llegar en estas mismas páginas para que podáis descubrir el lado más gourmet de nuestra bebida.





No olvidéis, además, que la sidra es una bebida que cuenta con **cinco beneficios reconocidos**:

- 1.- Ayuda a prevenir el cáncer.
- 2.- Es antioxidante y buena para la salud cardiovascular.
- 3.- Ayuda a hacer la digestión y reducir el colesterol.
- 4.- Es buena para prevenir la diabetes
- 5.- Reduce la tensión arterial

Todo ello, por supuesto, siempre que realicemos un **consumo responsable** de ella y no abusemos, ya que el abuso, sea de sidra o de cualquier otro producto, da al traste con los beneficios del mismo.

Por ello, este verano, te invitamos a que disfrutes de nuestras sidras. Que conozcas el carácter de **nuestra sidra de siempre**, la finura de nuestra sidra **D.O. Euskal Sagardoa**, la increíble acidez de nuestra sidra ecológica, **la sutileza de nuestra Edición Ggourmet**, la chispa de nuestra **"Bere"**, una sidra juvenil y divertida... Y, ¿Por qué no? no dejes de probar **mosto de manzana**, ideal para los más peques o para quienes prefieran una bebida sin alcohol... y ya puestos, atrévete con nuestro **vinagre de manzana** que aportará a tus ensaladas y a tus platos de pescado un toque muy, pero que muy especial.

En Bereziartua sabemos de lo que hablamos y sabemos lo que hacemos. No en vano **llevamos más de 150 años** haciendo sidra como nos enseñaron nuestros padres y nuestros abuelos: en kupelas de madera, manteniendo todo su sabor y su carácter, utilizando la mejor materia prima e invirtiendo en el proceso toda la sabiduría adquirida de nuestros mayores, adaptándola a los tiempos y los gustos actuales. Este verano, disfruta de la sidra. Este verano... **disfruta de Bereziartua !!**

Cocinar con sidra



Jean-Paul Escobar

CILÁNTROPO (Irun)

Cóctel "Sidra Spritz" Bereziartua

INGREDIENTES:

- 60 ml. de sidra Bereziartua
- 30 ml. de jarabe de azúcar
- 30 ml. de Aperol
- 30 ml. de Cava
- Buen hielo

ELABORACIÓN:

Para empezar, enfriamos la copa echando unos hielos y removiéndolos. Y a su vez, empezamos a introducir los ingredientes en la coctelera. Primero la sidra, y a continuación el jarabe de azúcar (que se prepara muy fácilmente mezclando dos partes de azúcar y una de agua). De éste, echamos sólo 15 ml, aunque dependiendo del sabor que le queramos dar al cóctel podemos añadir más o menos azúcar. Mezclamos un poco hasta que se disuelva bien el jarabe para que se mezcle bien con la sidra, y pasamos la mezcla a la copa. Añadimos el Aperol y el Cava, removemos un poco, terminamos con un twist de naranja... y a disfrutar !!

Podéis ver en nuestro Instagram, paso a paso, la elaboración de este cóctel de la mano de Jean-Paul Escobar, del restaurante Cilántropo de Irun, por medio de este link:

<https://www.instagram.com/p/C9cXPRNtpWf/>



Comer en
GIPUZKOA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

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:** 14€ **Menú fin de semana:** 32€ **Alubias:** 27€ (Iva y bebida incluida) **Cierre:** 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. Destacan sus desayunos con zumos naturales, repostería y pintxos a partir de las 8:00. La cocina de Txintxarri es tradicional, con platos como Alubias; Ensalada de bacalao; Revuelto de hongos; Bacalao frito con pimientos; Pescados al horno (Rape, Lubina, Cogote); Solomillo y Chuleta de buey, Postres caseros... También cuenta con una amplia variedad de Platos combinados, pintxos y raciones. **Carta:** 30€ **Menú:** 11€ (sábado incluido) **Menú domingo:** 18€ (Café e IVA incluido) **Menús grupos:** 12 menús entre 23 y 60€ **Cierra:** Lunes tarde. **Tarjetas:** Todas. Parking.

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 Cochinillo, 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

COCINA DESENFADADA CON OPCIÓN VEGETARIANA Y VEGANA

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46



Maidar Carceller dirige este acogedor restaurante en el que practica 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, Puntalettes con vieira, Txipis a la plancha con majado "Toki Alai", Kokotxas de bacalao en salsa verde, Bacalao al pil-pil, 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: 35-40€ Platos combinados: 14€ Menú del día: 14,50€. Cierra: Lunes tarde.**

SANTA ANA

COCINA TRADICIONAL DE MERCADO CON TOQUES DE AUTOR

ARRASATE

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 943 79 49 39 / 620 733 179
www.santaanamondragon.com



En las afueras de Arrasate, en las faldas del monte Udalaiz, **Iñaki Pildain**, dirige este coqueto hotel-restaurante, edificado en la parcela que en su día abrigó a su caserío familiar. La cocina de Iñaki, chef con amplia experiencia en los fogones, es de **corte tradicional con toques innovadores** que acercan sus creaciones a la denominada cocina de autor. Iñaki Pildain es todo un maestro en el manejo de los **productos de temporada**: Habitas o alcachofas con huevo escalfado, o el cordero a baja temperatura que termina a 220 grados para darle ese toque crujiente tan delicioso, son algunos ejemplos de su sapiencia culinaria, todo ello sin olvidar la exquisita elaboración de karapaixos en temporada y los helados y sorbetes naturales. **Menú degustación: 38,00€**. **Carta de raciones, hamburguesas caseras y platos combinados**. La cocina cierra las noches y los lunes. Terraza con vistas maravillosas y parking propio. **Tarjetas: Todas.**

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

KATTALIN ERRETEGIA



MÁS DE 30 AÑOS DE PASIÓN POR LA BUENA CARNE

BEASAIN

KATEA, 4
TEL. 943 88 92 52
www.kattalin.com



La gran especialidad de este acogedor restaurante han sido siempre las **Chuletas**, chuletas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables piquillos confitados. Este arte hizo ganar a su responsable, el fallecido **Juanma Garmendia** el **Campeonato de Euskal Herria de parrilleros de 2013**. Su mujer, **Arantxa Agirrezabala**, sigue al frente con la misma filosofía en lo referente a la carne de vacuno que sigue cuidando con el mismo mimo y profesionalidad. Y para completar la oferta, **especialidades** de temporada como Espárragos de Navarra, Ensalada templada de almejas y gambas, Revuelto de zizas, Alubias con todos sus sacramentos o los fresquísimos Pescados a la parrilla (cogote, sapo, rodaballo, besugo...), junto a una de las cartas de vino más completas de los alrededores. **Carta:** 40-45€

URKIOLA



NUEVA ETAPA, MISMA ESENCIA, DE LA MANO DE IÑIGO URKIOLA

BEASAIN

KALE NAGUSIA, 7
943 08 61 31
www.asadorurkiola.com



Desde febrero de 2023 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.

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.

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 pincladas 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 Mausitxa; 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 24

www.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 Txuletón 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).

ARRAUNLARI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA AL BORDE DEL MAR



HONDARRIBIA

PASEO DE BUTRÓN, 3
TEL. 943 57 85 19
www.arraunlariberri.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 bigigarri y panaderas; Txuleta a la parrilla; Tarta de queso; Gâteau Basque; **Carta:** 50-60 € **Menú:** 25 € (No disponible en verano) **Menú “gautxori”:** 40 € (Noches de invierno) **Cierra:** Lunes noche y martes. En verano, ofrecen la posibilidad de comer a la carta en la terraza con vistas a la ría.

OROBIONE

VARIEDAD Y TRADICIÓN A LA ENTRADA DE LAZKAO

LAZKAO

ELOSEGI, 34
TEL. 943 54 08 17



Dirigido por Mónica Radu, y situado a la entrada de Lazkao, en Orobione encontramos **platos y raciones** como Brochetas de gambón, Txipis a la plancha, el Bacalao al pil-pil con piperrada y patatas panadera, las Chuletillas de cordero, el Entrecot a la plancha... y para quien quiera cuidarse, siempre está disponible el “Plato vegeariano”. En Orobione también cuentan con una hermosa barra de **pintxos** como la Tortilla de patata, el Calabacín rebozado, las Gildas... También se preparan **menús concertados a partir de 30 euros**, así como platos combinados y raciones que cambian en función del mercado. **Menú del día:** 12€ **Menú fin de semana:** 20€ **Menú de domingos y festivos:** 25€. **Excelente y amplia terraza cubierta.**

BAKAR

LA CUIDADA COCINA 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 €).

CILÁNTROPO

TAQUERÍA Y RESTAURANTE CON ESTILO Y CON BARRIO

IRUN

LUIS MARIANO, 15
TEL. 943 09 02 71
[@elcilantroporestaurante](https://www.instagram.com/elcilantroporestaurante)



César Sánchez Serna, chef y profesor mexicano establecido en Irun dirige culinariamente, asociado con **Olbin Urbina** este excelente 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 Chilaquiles 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.

AVENIDA TABERNA

COCINA POPULAR, MENÚS, RACIONES, BOKATAS... Y ROKANROL

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 como el de Albóndigas y el de Carne con tomate, y platos tradicionales** a la manera de siempre como Mejillones con tomate, Albóndigas, Lengua u Oreja rebozada. También, por encargo, se sirve marisco a la plancha procedente de Galicia. Todos los sábados, además, se ofrece pulpo a la gallega recién cocido. Buena música y desayunos desde primera hora. **Menú del día: 15€ Menú sábados: 22,50€ Cierra: Domingo.**

HERRIKO ETXEA

LA COCINA DE JAVI PENAS... Y EL SERVICIO DE IZASKUN

LASARTE-ORIA

KALBARIO KALEA, 7
TEL. 943 33 37 18



Javi Penas e Izaskun Gurrutxaga inauguraron en **mayo de 2022** 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 pikoteo. Destacan en carta especialidades como Cecina de León con pan de cristal y tomate, Carpaccio de txuleta, Ensalada de bacalao, Cogote de merluza, Cochinillo 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, COCINA TRADICIONAL ACTUALIZADA Y TAKE AWAY

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 encontrarnos 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.

ZEZILIONEA



COCINA DE MERCADO Y SABOR FAMILIAR

OLABERRIA

HERRIKO PLAZA, 2/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 Txakolis 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

FORTALEZA 1786

COCINA TRADICIONAL, PARRILLA, COCIDOS Y COCTELERÍA

OIARTZUN

ERGOINGO BIDEA, 15.
TEL. 943 71 37 70
www.fortaleza1786.com



María Bermejo, cocinera leonesa asentada en Donostia es la responsable del renacer de este restaurante que ha empezado a funcionar bajo su batuta en noviembre de 2023. María ha dado vida y alegría al local llenando su barra de pintxos, ofreciendo un caldito o una sopa de ajo de cortesía a quien entra por la puerta, llenando una carta con interesantes propuestas de cocina tradicional y promoviendo iniciativas como los **“Jueves de Puchero”**, consistentes en ofrecer cada jueves un plato de cuchara o un cocido (Alubias de Tolosa, Cocido Maragato...). María cuenta, además, con la complicidad de su compañero de fatigas, Alberto Benedicto, que ha instaurado la iniciativa del **“Cóctel Pote”** los domingos por la tarde y tiene intención de acercar la coctelería a la propuesta gastronómica de su pareja. **Carta:** 45 - 50€ Parking propio. **Cierra:** Lunes a Miércoles. Cenas: viernes y sábados..

GURUTZE-BERRI

RESTAURANTE FAMILIAR Y HOTEL A LOS PIES DE LAS PEÑAS DE AIA



OIARTZUN

PLAZA BIZARDIA, 7.
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.

OREDAINGO OSTATUA

MÁS DE 25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

OREDAIN

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 caserios**, con especialidades como Ensalada templada de gulas y gambas, Alubias, Manitas rebozadas, Bacalao con tomate y 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.

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 Panaché de verdura con huevo a baja temperatura y crujiente de ibérico, Begihaundi encebollado estilo Pelaijo co salteado de hongos y langostino frito, Solomillo de bonito al horno con piparras, Callos caseros, Cordero a baja temperatura en su jugo, Caza en temporada... y **Postres 100% caseros**. **Carta:** 45-50€ **Menú del día:** 15€ **Menú Empresa:** 35€ (Bebida aparte) **Menú Degustación Fin de semana:** 45€ (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 Echeverria**, 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 7 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

GARIAIAN, GARAIOKA



ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TF. 943 88 28 93



Tras pasar 5 años al frente de Mutloako Ostata, **Iñaki Telleria** tomó el relevo de Iker Markinez en el Kuko junto con el ordiziarra **Iñigo Urkijo** como jefe de sala. La cocina de Kuko sigue 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 (2 entrantes fijos, principal y postre a elegir): 32€ Menú "Pikoteo" (2 entrantes, pescado, carne y 2 postres): 40€** (Ambos menús, de lunes a jueves, con bebida incluida). **Menú de Mercado (8 pases: 2 aperitivos, 2 entrantes, pescado, carne y 2 postres): 46,00€** (De lunes a sábado, bebida aparte). **Cierra:** Domingos. **Cenas:** Sólo viernes.

ASADOR 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 boquerones caseros, Embutidos de Guijuelo, Paletilla de cerdo en dos cocciones, Pescados a la brasa, Txuleta de viejo a la parrilla, Tarta tibia de manzana con helado Km. 0, Torrija al horno con helado de vainilla... **Menú del día (Mediodía y noche):** 19,60 € **Menú degustación Ana Mari:** 42€ con solomillo/ 45€ con txuleta **Menú infantil:** 8,50 €. **Menús de celebraciones** desde 35 €. Acceso para minusválidos. **Cierra:** Domingo tarde, lunes todo el día y jueves tarde.

FRONTON TOLOSA

REFORTALECIDO ESPACIO EN PLENO CENTRO DE LA VILLA

TOLOSA

Pº SAN FRANCISCO, 4
TEL. 680 545 037



La iruratarra **Sonia Tapia**, vinculada desde 1999 a la hostelería tolosarra y el hostelero **Egoitz Goikoetxea (Bar Orbela)** 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 "Luze", 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, showcookings... a destacar también su 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**

ARTZABAL BASERRIA

MENÚ DEL DÍA, RACIONES, COCINA TRADICIONAL... Y KULTUR POTE !!

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 **criterios 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 tirolina. **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) **Y ahora, los jueves... KULTUR POTE !!** (Pintxo pote acompañado de actuaciones, monólogos u otras expresiones culturales)

ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

ZERAIN

UDALETXEO PLAZA

TEL. 943 80 17 99

FCB: 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 **tradición**, **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_baibidea



Yuli Aparicio y Cristian González dirigen este acogedor restaurante con terraza en pleno centro. Los **pecados 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).

BERRI TABERNA

CÉNTRICO, ACOGEDOR Y CERCANO

ZUMARRAGA

SORALUZE KALEA, 3
TEL. 943 25 04 19



Desde septiembre de 2020 el emblemático Berri, situado a un paso de la Plaza de Zumarraga, está dirigido por **Flor Blanco**, veterana hostelera con más de década y media de experiencia en el sector, donde pasó más de 10 años trabajando en el Alexander, un referente de la zona. Flor abre la persiana todos los días a las 11 de la mañana para ofrecer **almuerzos** con tostadas, jamón, etc... y a partir del mediodía una amplia variedad de **pintxos, raciones, bocadillos, etc...** La especialidad indiscutible son los **Ibéricos** que se sirven como pintxo, ración o media ración, aunque no hay que dejar de probar las **Rabas** (solo el fin de semana), los Torreznos, el Pulpo a la gallega, el Queso de Idiazabal de Berroeta, los "Bandidos" o sus excelentes **conservas** de Antxoas, Sardinias o Sardinillas. Ah, y no se pierdan sus **vermouths** preparados... repetirán !!

URZUBI TABERNA

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
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

ALDANONDO

PARRILLA DE CARBÓN Y COCINA DE MERCADO 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 Sopa de pescado, 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; Terrina de foie casero... así como carnes y pescados frescos a la parrilla de carbón. Acogedor comedor con vistas al exterior. **Carta:** 55-60€ **Menú Aldanondo:** 32€ (Bebida aparte) **Cierra:** Domingo noche y lunes.

ARATZ ERRETEGIA

TRADICIÓN, MODERNIDAD, GRAN PRODUCTO... Y MEJOR COCINA



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, Lenguado...), 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 agrídulce, Kokotxas en salsa o rebozadas, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Sorbete de café al ron... Su cava atesora cientos de referencias de **grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar y su terraza cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 50€ **Menú del día:** 15€ **No cierra**

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS, EN CONTINUA RENOVACIÓN



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.

BOULEVARD 9

PINTXOS, RACIONES Y DESAYUNOS EN PLENO BOULEVARD DONOSTIARRA

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 desde diciembre de 2014 este céntrico local que abre todos los días 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... Café Viena es igualmente conocido por su exitoso **"Vermouth Viena"** que puede consumirse en el local o adquirirse en prácticas botellas de 1/2 litro para llevar a 8,50 euros, así como por sus excelentes **Gin Tonics clásicos**. El café, provisto por **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.casaurolajatetxea.es



Dirigido por **Pablo Loureiro Rodil** desde 2012, este clásico de la Parte Vieja ofrece una **cocina tradicional actualizada en la que el producto adquiere una importancia primordial**. La carta se renueva a cada estación, encontrándonos, en función de la estación, platos como Habitas salteadas con alcachofas, yema de huevo y espuma de patata; Alcachofa y cardo navarro a la parrilla con praliné salado de almendra; Kokotxas de merluza a la parrilla; Rodaballo salvaje a la parrilla; En su barra ofrece **pintxos cuidados y creativos**, tanto fijos como de temporada, como "Urola" (Cuchara de salpicón de bogavante); Brocheta de pulpo y papada con sopa de patata; Vieira con crema de ajo blanco y vinagreta de café... **Carta: 50 € Cierra: Martes**

EL VASKITO

COCINA DE PRODUCTO Y SIDRERÍA DE CALIDAD TODO EL AÑO



DONOSTIA

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



Iñaki Azkue y toda la familia de **El Vaskito** se han trasladado 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. **El imponente caserío cuenta ahora con una zona dedicada a restaurante de producto y mercado** siguiendo la impecable filosofía que había seguido El Vaskito desde su apertura. **Por otra parte, este complejo cuenta con una opción ideal para cualquier momento del año y especialmente para el verano: una "Sagardoteka" con cuatro kupelas diferentes y 4 menús típicos de sidrería: Menú J.L. (con churrasco y bacalao): 26€ Menú Baxarri (con txuleton): 42€ Menú Centollo 1 (Con centollo y churrasco o bacalao): 46€ Menú Centollo 2 (con centollo y txuleton): 53€** En cuanto al local de Errotaburu, ha sido reconvertido en una interesante cafetería en la que podremos comer de manera infomal y en la que destacan sus pintxos, su tortilla y sus pizzas artesanas... Una gran opción "de barrio" !!

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.

EZKURRA

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

DONOSTIA

MIRACRUZ, 17

(GRÓS)

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€

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 **Javier Ormazabal**, Esther ofrece Txapela de champiñón rellena de langostino, ganadora del **Campeonato de Cocina Alcorta-Martín Berasategui**, 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

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** (Cecina de León, Ensalada de tomate con bonito escabechado, Mejillón de roca, Ostras por unidad...). **Cierra:** Domingo tarde y martes.

ITXAROPENA

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 rebozadas; 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**

KAPADOKIA

CAMPEONES DE EUSKADI DE TORTILLA DE PATATAS

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 tximitxurri; 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.

Kapadokia, además, ha ganado el I Campeonato de Euskadi de Tortilla de Patatas clasificándose para la final de España.

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.

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

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 parilla (Rape, Rodaballo, Bacalao...) y un excelente Txuletón a la brasa. Una atractiva **terraza** y una amplia **bodega** completan la oferta. **Carta:** A partir de 30 € **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día.

MARIÑELA

TERCERA 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 Sardinas, 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 COCINA 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 **case-río 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€

TERESATXO

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

DONOSTIA

AV. ZARAUTZ, 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.**

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

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**, cumple en 2023 **18 años de vida**. En Txola, además de buen café, podemos degustar una **gran variedad de pintxos**. 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) (de lunes a sábado mediodía). **Cierra:** Domingo.

TXULETA

12 AÑOS DE PARRILLA, PRODUCTO Y EXCELENCIA



DONOSTIA

PLAZA TRINIDAD, 2
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 44 10 07
www.txuletarestaurant.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:** 40-45€. **Menú:** 25€. **Menús para grupos:** Entre 46 y 73€. **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.

Comer en
EUSKAL HERRIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastronweb!

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 85 € (bebida aparte). **Menú del Choko** (3 aperitivos + 3 entrantes + 1 pescado + 1 carne + 2 postres + petit fours): desde 85 € (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



Abierto en 2020, Kromatiko **conjuga cocina tradicional y vanguardia con toques internacionales e intercontinentales**. Osadía, frescura y técnica definen una propuesta divertida y cambiante desarrollada por **Aitor Etxenike** en cocina y **Zuriñe Kim** en sala, en la que técnica y brasa adquieren una importancia vital llevando marcado en el ADN el **respeto a la tierra y los pequeños productores**. La oferta culinaria se resume en dos menús degustación: **Iris** (10 pases, 75 €) disponible todos los días y **Little Iris** (8 pases, 65 €) disponible sábado noche, único día en que se sirven cenas. También cuentan con un **menú degustación diario** de 5 pases que se sirve de martes a viernes mediodía al precio de 38,50 €. **Cierra:** lunes

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...

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.

Comer en
EUSKAL HERRIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastronweb!

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 85 € (bebida aparte). **Menú del Choko** (3 aperitivos + 3 entrantes + 1 pescado + 1 carne + 2 postres + petit fours): desde 85 € (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



Abierto en 2020, Kromatiko **conjuga cocina tradicional y vanguardia con toques internacionales e intercontinentales**. Osadía, frescura y técnica definen una propuesta divertida y cambiante desarrollada por **Aitor Etxenike** en cocina y **Zuriñe Kim** en sala, en la que técnica y brasa adquieren una importancia vital llevando marcado en el ADN el **respeto a la tierra y los pequeños productores**. La oferta culinaria se resume en dos menús degustación: **Iris** (10 pases, 75 €) disponible todos los días y **Little Iris** (8 pases, 65 €) disponible sábado noche, único día en que se sirven cenas. También cuentan con un **menú degustación diario** de 5 pases que se sirve de martes a viernes mediodía al precio de 38,50 €. **Cierra:** lunes

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, Cordeiro, 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...



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@clubsibares.es

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


MUJIKA HARATEGIA (Beasain)

ENCARANDO EL OTOÑO

El pasado año, Mujika Harategia, la veterana carnicería regentada en Beasain por **Juan Ignacio "Xixio" Mujika y su mujer, Elena Pérez**, cumplió nada menos que 60 años desde que el padre de Xixio, **Juan Mujika**, abriera la primera de las carnicerías que llevó el apellido familiar y de la que surgieron los negocios de sus dos hijos en Beasain y Ordizia.

Con el fin de las vacaciones, vuelven las alubias

Ha pasado ya, por lo tanto, más de medio siglo desde que el nombre de Mujika comenzara asociarse con el oficio de carnicero, y son muchas cosas las que han cambiado en ese tiempo, pero si algo tienen claro Xixio y Elena es que **la calidad sigue siendo su santo y seña**. "Ahora, con el fin de las vacaciones, pronto volverá el frío y, con él, las alubias" comenta Xixio, "y para quien quiera acompañarlas con sacramentos de calidad, seguimos elaborando en casa **nuestros propios mondejús, morcilla, chorizo...** y tenemos también una **costilla de cerdo extraordinaria** que, los que saben, no la mezclan con los sacramentos, sino que la preparan asada, la sirven cuando la gente ha terminado las alubias... y se alarga la comida más que si solo nos limitamos a la alubia, que el problema que tiene es que lleva mucho trabajo... y luego se acaba enseñada".

Productos para facilitarnos la vida

Además de esos "truquitos" para disfrutar más de las comidas familiares o entre amigos, Xixio y Elena también tratan de proporcionar a sus clientes productos que les faciliten la vida. "Ya hace muchos años" nos cuentan, que tenemos platos **precocinados**, desde callos hasta croquetas, pasando incluso por gambas a la gabardina. Y entre las novedades de los últimos años están nuestros **nuggets de pollo, totalmente naturales**, que elaboramos con buen género y empanamos con pan rallado de maíz elaborado por nosotros. Al ser de maíz, no tiene gluten por lo que viene muy bien para las personas intolerantes. Y, por supuesto, también hacemos **hamburguesas**, y lo hacemos con muy buen género: de ternera, de pollo, de cerdo, de espinaacas... siempre frescas y recién elaboradas" Y, cómo no, esta carnicería sigue manteniendo su identidad con su excelente **chorizo de elaboración propia, su morcilla dos veces ganadora en el Campeonato de Beasain, y su txistorra que fue segunda en Gipuzkoa**. Todo ello sin olvidar, por supuesto, su exquisita **carne de ternera del país** procedente de terneras criadas en Gipuzkoa y en los pastos de Aralar.

Cierres por elaboración

El año pasado, Xixio y Elena decidieron cambiar el horario y abrir **de 8:30 a 13:00 y de 17:00 a 19:00**. "Adelantando la apertura y cerrando una hora antes seguimos ofreciendo el mismo servicio y podemos visitar a la hostelería local antes de ir a casa. La clientela lo ha entendido y se han adaptado a nuestro nuevo horario. Eso sí, ahora **cerramos los martes y los miércoles por la tarde** para dedicarnos a elaborar nuestros productos para poder atender a nuestros clientes con todo de cara al fin de semana" añade Xixio.



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 compran y 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.laiakdenda.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...** Laiak 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)
TELF. 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 (Poullarda rellena con manzana y ciruela, Poullarda 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 posibilitado 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...

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 **Whashington 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.



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



Oiartzun

ARTISAU GOZOTEGIA | PASTELERÍA ARTESANA

Calle Igentea 2 - 20003 DONOSTIA

Tf. 943 42 62 09

www.pasteleriaoiartzun.com

- 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



Tfno.: 945 622 480 · info@piñerola.com · www.piñerola.com · grupopiñerola



RAFAEL GARCÍA SANTOS: CRÍTICO GASTRONÓMICO

“HOY, EN COCINA, EL QUE MEJOR MIENTE TRIUNFA, PORQUE TODO ES UNA MENTIRA”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Nacido en 1954 en Santander, Rafael García Santos recaló en Donostia con 18 años con el objetivo de estudiar Derecho. Sin embargo no acabó la carrera pues, como él explica, “se metió en política”. “Fui maoísta, comunista, socialista... lo fui todo y organicé las primeras huelgas estudiantiles contra Franco, pero a los 25 decidí que no servía para la política porque siempre decía lo que pensaba”, algo, obviamente mal visto en un sector que exige militancia y no cuestionamiento. Su pasión por el buen comer le llevó a escribir sobre gastronomía, primero en Egin e inmediatamente en el Diario Vasco donde permaneció más de 30 años impulsando a la vez la mayor revolución acaecida en la cocina española en el último siglo. Fundador del congreso “Lo Mejor de La Gastronomía”, precursor del posterior “San Sebastián Gastronomika”, García Santos ha sido el crítico más temido y respetado del mundo hasta su jubilación en 2012. Incapaz de estarse quieto, lleva varios años volcado en la organización del Campeonato de España de Tortilla de Patatas descubriendo nuevos talentos en todos los rincones del estado y protagonizando, una vez más, una revolución, esta vez en torno a uno de los productos más humildes y, a su vez, más complejos de nuestra gastronomía.

- ¿Además de la Gastronomía... ¿Qué aficiones cultivas?

Siempre me ha gustado el tenis, tanto jugarlo como verlo. He acudido muchas veces a Roland Garros y he seguido a Nadal a mil y un lugares. A día de hoy estoy muy volcado en la Bolsa, que me encanta, de hecho me gusta tanto que creo que si volviera a nacer me dedicaría a la Bolsa y no a la Gastronomía.

- ¿Cuál es tu lugar favorito para perderte en Donostia?

Me gusta todo Donosti y me lo paseo casi entero todos los días. Sigo dos recorridos: desde el Tenis hasta la Paloma de la Paz y por el Urumea hasta Riberas de Loiola. Todos los días hago uno u otro.

- ¿Y fuera de Donostia?

Nunca desconecto porque allí donde voy sigo trabajando, pero cuando era joven me encantaban París, Berlín, Nueva York, Chicago...

- ¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

He hecho tantos que me es imposible quedarme con uno. He viajado toda mi vida y durante muchos años viajaba 240 días al año. Imagínate...

- ¿Y el viaje que te queda por hacer?



Lo único que me queda por hacer es morirme, que no creo que me falte mucho. Uno ya ha hecho todo lo que tenía que hacer.

- ¿Qué es lo que más valoras en una persona?

Coherencia e inteligencia

- ¿Y lo que más detestas?

En la vida tienes que ir orillando lo que no te interesa. Y no me interesa el egoísmo en general, la gente que solo mira a corto plazo lo que más les interesa, los que no tienen proyecto, los que solo piensan en sacar tajada a corto plazo... que es, además, generalmente lo que más abunda.

- Toda la vida has escrito sobre gastronomía... ¿Y la cocina? ¿Se te da bien cocinar? ¿Hay algo que te guste preparar especialmente?

Me encantan el rodaballo y el lechazo. Los hago en casa y me salen tan bien como en los mejores restaurantes. Es una cuestión de cultura. Si sabes interpretar un producto y lo que quieres hacer con él, acabas haciéndolo bien. Ultimamente, sobre todo, me gustan las comidas con pocos ingredientes, las que marcan la diferencia en lo esencial. Me gusta mucho hacer consomés clarificándolos, una técnica que aprendí de Firmin Arrambide.

- ¿Tienes algún producto "fetiche"?

Soy un maniático del pimentón y siempre que encuentro uno diferente, lo compro. Es la gran especia de la cocina española. Vale para el ajoarriero en Navarra, para el pulpo a feira en Galicia, para las legumbres en Castilla... vale para todo.

- ¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica más sorprendente?

Me han sorprendido muchas cosas porque siempre he buscado la sorpresa y la creatividad en la vida. Siempre he tentado a los cocineros a que crearan cosas nuevas, a que usaran técnicas diferentes... De todas formas, el minimalismo es lo que más me ha sorprendido, como cuando Ferrán Adriá creo un plato de tuétano con caviar. Con sólo dos elementos conseguía todas las sensaciones: el frío del caviar y el calor del tuétano, la explosión del caviar y la evanescencia del tuétano... conseguir con dos ingredientes que se den sensaciones tan diferentes y que se complementan tan bien es algo que siempre me ha fascinado. Esto ya no existe. Los cocineros se dedican a los negocios. Antes querían hacer una obra para ser grandes. Ahora quieren un éxito fulgurante sin pararse a pensar ni a trabajar.

- COVID-19... ¿Cómo lo has vivido y cómo crees que afectará al mundo de la cocina?

Al mundo de la cocina le va a afectar mucho porque la cocina siempre ha estado condicionada a los diferentes momentos económicos y sociales. Pero el Covid a lo que más ha afectado es a la sociedad. De hecho, ha



cambiado la sociedad. Para mí se ha dado un cambio de mentalidad permanente. La gente ha visto que aquí estamos de prestado y esto unido a una sociedad cada vez más atea ha hecho que se lancen a disfrutar como si se fuera a acabar el mundo. Podemos discutir sobre si hay más o menos consumo, pero la gente, cada uno en su medida, se ha lanzado a consumir como si no hubiera un mañana. La gente ya no cree en Dios, no quiere dejar nada para sus hijos...

Lo malo de la sociedad actual es que la gente no tiene cultura. Se ha perdido el respeto por el conocimiento. Todo el mundo opina y dice "A mí me gusta"... pero vamos a ver... ¿Qué le va a gustar a usted si usted es un mierda? Un chaval puede decir que le gusta la tortilla de patata al revés, pero para hablar hay que conocer, hay que probarlo todo, hay que estudiar, hay que adquirir conocimiento, leer y pensar en lo que se lee... Hoy el que mejor miente triunfa porque todo es una mentira. Hoy todo es Tiktok.

NOTA DEL REDACTOR: Esta entrevista fue originariamente publicada en el nº 221 de OndoJan.com (Mayo de 2023). La hemos recuperado para nuestros lectores y lectoras habida cuenta de la calidad de Rafael García Santos como organizador y coordinador del Campeonato de España de Tortilla de patatas, uno de los temas principales del ejemplar de este mes.

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

