

SAN SEBASTIÁN

PARAÍSO DE SIBARITAS

Diners le propone un viaje gastronómico por la capital del País Vasco, en España, para descubrir las sorpresas que ofrecen sus cocinas.

POR LILIANA LÓPEZ SORZANO | CREATIVE COMMONS, RESTAURANTES, HOTELES



Hablar de esta ciudad es hablar de comida. Sí, por supuesto que están la vista al mar Cantábrico desde esas amplias bahías que delimitan la ciudad; las esculturas de hierro y acero que hacen comunión con la naturaleza del escultor vasco Eduardo Chillida y la arquitectura con una

marcada influencia de la *Belle Époque*, debido a que la reina María Cristina empezó a veranear en esta ciudad a finales del siglo XIX y ordenaba construcciones de edificios con estilo francés. Sin embargo, amén de los surfistas de sus playas, todos los caminos conducen a la cocina.

El taxista que me recoge en el aeropuerto me recomienda caminar por la bahía La Concha para llegar a la parte vieja y empe-

zar un recorrido de *pintxos* –esos bocados en miniatura que se disfrutan con unas cañas o un Txacoli, el vino de la región–. Pero ¿por qué este territorio de dos millones de habitantes genera tanto interés en su despensa y cocina?

Todo comenzó a finales de los años setenta, cuando se creó la llamada Nueva Cocina Vasca, considerada la revolución culinaria española por excelencia. Los chefs Pedro

Subijana y Juan Mari Arzak al conocer a fondo la *Nouvelle Cuisine* francesa de Paul Bocuse y los hermanos Troisgros, se inspiraron en lo que se hacía en el país vecino, reconocido en ese entonces como amo indiscutible de la gastronomía mundial. Así empezaron a fraguar un cambio desde los fogones, mirando el pasado y adelantándose al futuro. Para tal fin, revisaron los recetarios y echaron mano de los productos de

estación. Asimismo, exigieron la máxima calidad, cuestionaron todo, rompieron reglas, y unieron en un plato creatividad, cultura e historia. Reunieron a varios cocineros, compartieron, ensayaron, cocinaron y como un esfuerzo colectivo nació una nueva fuerza culinaria que hoy en día se reconoce en todo el mundo. No es de extrañar que en este territorio existan 29 estrellas Michelin; que el turismo que mueve la región sea generado

en su mayoría por lo que se cuece en sus ollas, y que cada vez más haya estudiantes extranjeros que quieran entrar a la Basque Culinary Center, la célebre institución de formación gastronómica.

Pero la importancia del buen comer no es solo cuestión de estrellas. Se trata de un asunto de tradición. Por eso, quien visite San Sebastián deberá vivir la experiencia de una Sociedad Gastronómica. Suena a



En Elkano Nerua podrá encontrar una inmejorable selección de quesos

secreto y a culto, pero la verdad es que son amigos con membresía que se reúnen periódicamente para cocinar, comer y beber bien. Ciertamente que se necesita ser invitado, pero hay algunas agencias de viajes que ofrecen un *tour* o clases de cocina en algunas de ellas. Estas sociedades surgieron a mediados del siglo XIX gracias a los trabajadores que se reunían en tabernas y sidrerías. Para no tener problema con los horarios, crearon sociedades que hoy en día perduran y siguen las mismas costumbres.

El viaje tampoco estaría completo sin visitar una sidrería. Los cultivos de manzana son los principales de la región desde hace siglos y la sidra es la bebida icónica de Euzkadi, sin dejar de lado el Txacoli, el vino blanco presente en todas las tascas y bares de *pintxos*. Desde enero hasta mediados de abril, los vascos se acercan religiosamente a las sidrerías. En ellas se paga un precio fijo, que incluye beber sidra –si se quiere directamente de la barrica– y un menú que se replica en casi todas: pan, tortilla de bacalao, bacalao frito con pimentones y el



Pase por el bar Nestor y pida Txacoli, el vino blanco tradicional



El restaurante Etxebarri es una buena opción para almorzar



La Viña es uno de los mejores bares para probar pintxos

¿DÓNDE COMER?

The Loaf: es una buena opción para desayunar. Se trata de una panadería artesanal con variedad de panes, hojaldres y pasteles, jugo recién exprimido y oferta de cafés especiales.

Bares de pintxos: Borda Berri, La Cuchara de San Telmo, La Viña y Bar Nestor.

Restaurantes: Akelarre, Arzak, Mugaritz, Asador Etxebarri, Topa, Elkano Nerua.



El puerto de San Sebastián se ubica en la bahía La Concha

rey indiscutible de la mesa, el chuletón a la brasa, una carne jugosa, tierna y de sabor memorable. Para finalizar, un trozo del queso de la región, Idiazábal, quizá uno de los productos más importantes de la despensa vasca, acompañado con membrillo y nueces. Aquí se come de pie y en mesas rústicas de madera, largas y compartidas. Recomendada la sidrería Zelaia.

Si el tiempo y el presupuesto lo permiten, es importante ir a alguno de los restaurantes con estrellas Michelin. Akelarre y Arzak, ambos con tres estrellas, puede ser un paso lógico. El primero lo comanda el padre de la Cocina Vasca, Pedro Subijana. Aquí nos sirven una divertida mantequilla, llamada diabólica por la impresión en negro de las cabras con cuernos sobre el producto; galletas con morcilla, que remiten a las galletas escolares recubiertas de chocolate, y *carpaccio* de pasta, que da la sensación de ser un embutido. Todos son platos que revierten las formas y los conceptos. Sin embargo, el producto, sencillo y potente a la vez, está presente en otros platos, sin vuelta de hoja, como las gambas flambeadas al orujo o las anchoas a la sal de Añana. El restaurante de moda, Topa Sukaldería, de Andoni Luis Aduriz, merece otra parada. Es un homenaje a Latinoamérica, divertido, fiestero y de buenos precios.

¿A QUÉ EVENTOS IR?

Diálogos de Cocina, un encuentro interdisciplinario bianual, organizado por el Basque Culinary Center, Eurotoques y Mugaritz, donde escritores, cocineros y personajes de distintos ámbitos conversan de gastronomía desde varios ángulos.

El Festival Internacional de Cine de San Sebastián, que llega a su 65 edición este año, es otro de los eventos concurridos. Cine de calidad, sus estrellas, exposiciones y retrospectivas convivirán entre el 22 y el 30 de septiembre próximo.

El Congreso Gastronomika, que se llevará a cabo entre el 8 y el 11 de octubre, donde cocineros y expertos en cocina se reúnen para presentar las últimas novedades.

DE MARCHA

Después de haber pasado a manteles y disfrutar los formalismos viene bien un poco de desparpajo. Es hora de hacer la ruta de los *pintxos*. Los del casco viejo son los más famosos y encontrará desde los clásicos, como las gildas, hechas de aceituna, guindilla y anchoa, hasta los más modernos. Originariamente consistían en una pequeña rebanada de pan sobre la que se ponía comida. Para mantenerlo firme se utilizaba un palillo, de ahí deriva su nombre. La idea es saltar de local en local. Acompañe una tapa con un zurito, es decir, una cerveza más pe-

queña que la caña. Dentro del recorrido no puede faltar Borda Berri y su tomate relleno, la creatividad de los bocados de La Cuchara de San Telmo, el chuletón del bar Nestor y la tarta de queso de La Viña.

Para hacerle campo a la digestión, nada mejor que caminar por el paseo de La Concha recibiendo la brisa marina. Y luego, una buena opción es visitar el legendario bar Dickens, que lleva 32 años abierto ofreciendo uno de los mejores *gin & tonic* de la ciudad. A través de fotos colgadas en sus muros se ve reflejada la historia de la coctelería en España. El *bartender* le preparará

VIAJES



¿DÓNDE QUEDARSE?

NH Collection Aránzazu



Hotel María Cristina

cuidadosamente el coctel, seguido de una explicación: dos partes de ginebra y las ocho restantes con tónica fría, entre uno y tres grados para que el gas carbónico esté contraído y tenga fuerza de gas hasta el final. Hielos transparentes sin cloro que llenen una copa balón de diez centímetros de diámetro. Al probarlo sabrá que es uno de los mejores que haya tomado.

Si este bar es demasiado clásico para su gusto, la Gintonería será su lugar. El otro imprescindible de la noche es el Museo del Whisky, que tiene una de las colecciones más grandes de este destilado (no todos los ejemplares están para degustación). Acérquese a la barra y mientras se toma un coctel o un malta puro, apréndale uno de los trucos con los que juega el bartender.

VIAJES ALEDAÑOS

Sin duda alguna el País Vasco requiere un carro para recorrerlo con tiempo, tanto por el paisaje del interior como el de la costa y, por supuesto, por la comida.

Si no hay tiempo y debe elegir, Guetaria, a tan solo 25 minutos de San Sebastián, constituye un buen destino. Para una experiencia única y especial hay que acercarse al restau-



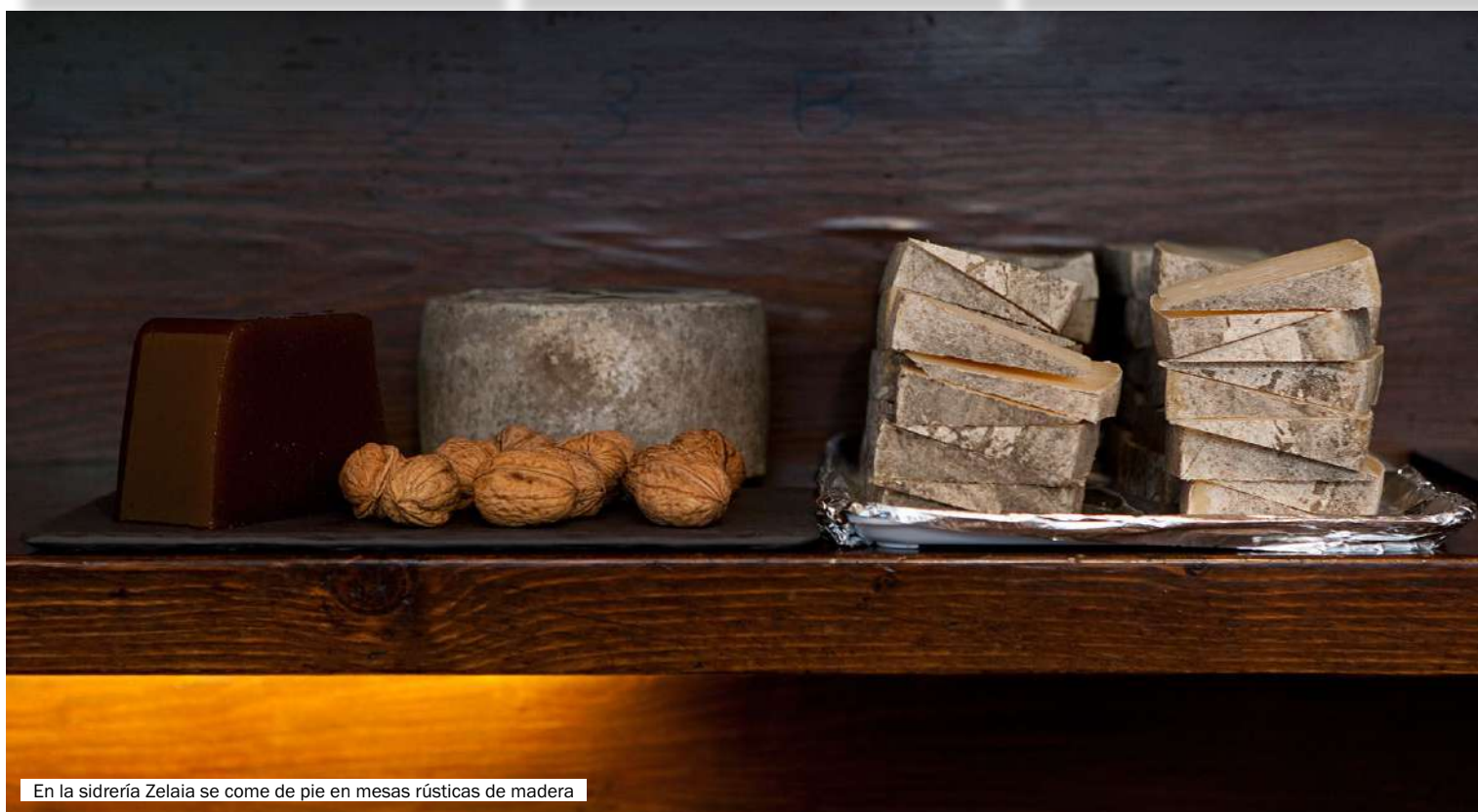
En Akelarre los platos revierten las formas y los conceptos



El restaurante Arzak tiene tres estrellas Michelin



La especialidad del restaurante Borda Berri es el pescado



En la sidrería Zelaia se come de pie en mesas rústicas de madera



El palacio de Miramar, de estilo inglés, fue construido a finales del siglo XIX

rante Elkano. Ahí, Aitor, el comandante del barco, aclara lo que significa un rodaballo a las brasas. Con sabiduría explica y nos sirve cada parte del animal, que sabe literalmente a gloria, porque resulta tal la cercanía con el producto, el conocimiento del *terroir* de donde habita y la réplica de cómo se cocinaba en los barcos, que lo que entra a la boca es toda la frescura de una carne que se inscribe en un paisaje culinario.

Bilbao, a una hora de San Sebastián, merece capítulo aparte. A pesar de eso y cuando el tiempo apremia, se debe apuntarle a lo esencial: visitar el maravilloso museo Guggenheim y comer en Nerua, el restaurante de alta cocina de Josean Aluja, que está dentro del museo. Su menú degustación mezcla genio y producto. Es la sencillez de lo difícil. Hay potencia de sabor al mismo tiempo que sutileza y desnudez de los ingredientes. Tiene una estrella Michelin y muchos abogan para que le den una segunda.

Tradicición, progreso, creatividad y devoción por el producto son las características de la culinaria de una región a la que se viaja para comer y a la que uno siempre quiere regresar para indagar más en su riqueza. ©



Peine del viento, escultura de Eduardo Chillida

¿QUÉ MÁS VER EN SAN SEBASTIÁN?

- Peine del viento
- Bahía La Concha
- Palacio de Miramar
- Museo San Telmo
- Basílica de Santa María del Coro
- Plaza de la Constitución
- El puerto
- Catedral del Buen Pastor



El Museo de San Telmo fue inaugurado el 5 de octubre de 1902