

SABER Y SABOR

Los mariscos

JUAN JOSÉ LAPITZ



Se entiende como marisco «Cualquier animal marino invertebrado y, especialmente, los moluscos y crustáceos comestibles. Molusco es el animal invertebrado de cuerpo blando generalmente protegido por una concha mas o menos dura».

Yo precisaría que pueden existir

moluscos que no son mariscos, como el caracol de tierra y el limaco o babosa que pierden esa calidad por no habitar en el mar. Los crustáceos son animales articulados, de respiración branquial, provistos, generalmente, de un caparazón, duro o flexible y con un cierto número de patas,

Entre los moluscos los hay que viven libres, pudiéndose desplazar de un lugar a otro gracias a sus sifones o enterrarse para lo que emplean una lamina a modo

de lengua excavadora entre ellos almejas y vieiras.

Otros, como el trecho o navaja permanecen la mayor parte de su vida, enterrados, los hay que permanecen inmóviles pegados a las rocas, tales como las ostras y mejillones y por último los cefalópodos que reciben este nombre por tener los pies en la cabeza a cuyo grupo pertenecen calamares y pulpos, que algunos no consideran como molusco ya que carecen de caparazón aparente, si bien los primeros tienen una pluma interior que pudiera considerarse como concha atrofiada.

He podido comprobar, tras una encuesta realizada personal-

mente, que un elevado porcentaje de gipuzkoanos no considera al 'txipiron' como marisco y muchos lo encuadran entre los pescados. Los que prepara Heliodoro Maeso, en el Zeria de Hondarribia, son de matrícula de honor.

Un marisco curioso es el percebe, que al verlo aferrado a las rocas se diría un molusco, yo mismo en mis años mozos cuando los cogía en la roca de la Virgen en Biarritz, así los consideraba, pero se trata de un crustáceo. Cuando es aun larva, nada libremente, hasta que llega el momento en que segrega una especie de cemento que le fija de por vida a una roca. Me pregun-

tarán ¿dónde tiene las patas? Están transformadas en cirros ocul-tos dentro de las uñas y les sirven para atraer hacia la boca las sustancias con las que se alimenta.

Otro singular es el erizo 'Echinus esculentus', que pertenece a la clase de los equinoideos y que se comen en el momento en que va a comenzar la época reproductora ya que entonces engordan los órganos genitales o gonadas, que son la parte comestible.

Esta disquisición viene a cuento porque la próxima semana se abrirá la veda del marisco y en Zierbena los días 3,4 y 5 se celebrará la afamada Ixaski Azoka.

MESA Y MANTEL RESTAURANTE BIDE BIDE

Informal... pero de calidad

PEIO GARCÍA AMIANO

La donostiarra calle 31 de agosto es el lugar que han elegido Kike Niño y Emi Benegas para abrir otro establecimiento de la que podríamos llamar ya cadena de bares restaurante Bide Bide.

Estos dos grandes profesionales de la hostelería comenzaron a trabajar en este sector hace años. Pasaron por diferentes casas, hasta que, finalmente, decidieron montar el Bideluze. Posteriormente, se hicieron cargo también de un restaurante de grandes dimensiones en el polideportivo Usabal de Tolosa al que llamaron Bide Bide. En él proponían diferentes formas de disfrutar de nuestra gastronomía, siempre en zonas diferenciadas: platos combinados, bocatas y también, cómo no, un lugar destinado a la carta, una carta muy bien elaborada, por cierto.

Tras la experiencia del Bide Bide de Tolosa, Kike Niño y Emi Benegas decidieron dar el salto a la capital y montaron así el Restaurante Bide Bide de la parte vieja donostiarra. Allí, su especialidad es la cocina informal, pero informal de calidad, pues la materia prima de la que parten para elaborar cualquiera de sus propuestas gastronómicas es siempre de primera.

Para que el trabajo realizado resulte de la satisfacción de toda la clientela, Kike y Emi se han rodeado de un gran equipo de profesionales. En los fogones el equipo está formado por Henry, Jamile, Rodri, M^a Cruz, Vanesa, Andrea y Tinguí. Todos ellos son responsables de elaborar con mimo esa cocina del pintxo, los



BARRA. El Bide Bide ofrece unos pintxos excelentes. LUSA

platos combinados y los bocatas que hacen las delicias de los comensales.

En la barra encontramos otro amplio equipo de profesionales que, además de hacer bien su trabajo, derrochan amabilidad. Ellos son Jonatan, Alais, Ibana, Betania y Justo.

A modo de picoteo el Bide Bide nos propone, entre otros, pinchos como la tabla de ibéricos, la tabla de quesos, la tempura de bacalao sobre base de naranja o el foie con manzana y oporto.

Ensaladas variadas

También podemos degustar riquísimas ensaladas variadas y bocadillos de gran calidad y generoso tamaño. Hay que des-

FICHA

Bide Bide jatetxea: C/ 31 de Agosto, 22. Donostia.

Teléfono: 943 429936

Comedor: 1 para 50 comensales

Cierra: No cierra

Precio: Variable según plato combinado, bocata o sandwich

tacar el modo en que los sirven, pues facilitan enormemente el que nos los comamos a gusto.

Las hamburguesas hechas tanto con carne de ternera como con carne de pollo están deliciosas, lo mismo que los diferentes sandwiches, pero, si preferimos un plato combinado completo, la variedad que nos ofrece el Bide Bide es enor-

me. Podemos elegir el solomillo con verduritas y patatas, o la costilla de ternera con patatas y pimientos rojos. La merluza con tortilla de bacalao y patatas es un plato extraordinario, aunque no más que la merluza con chopitos y ensalada.

Entre los postres encontramos dulces exquisitos como la tarta de plátano y chocolate, la tarta de queso o el flan con nata y helado de café.

El Bide Bide es un establecimiento en que podemos disfrutar de una buena cocina de modo informal y, eso sí, en un ambiente más que agradable. Los más viajeros podéis encontrar un nuevo Bide Bide también en Ibiza.

LA BODEGA



Caecus Reserva 2004

Un vino elaborado con uvas 100 % Tempranillo. De color intenso con matices propios del tempranillo. De gran intensidad aromática, nariz confitada y balsámica. Amplio y potente en boca, con un tanino equilibrado que le augura una larga vida. Es un vino complejo. Madurará bien y su evolución en boca se presenta excelente. Solo se elabora con las mejores añadas / Bodegas Pago de Larea / Cotón de la Concepción, 6. Elciego / Teléfono: 945 606063

EL PRODUCTO

Huevos de codorniz

Pitas Pitas nos presenta este nuevo producto: huevos de codorniz cocidos y pelados. Vienen envasados en tarros de cristal de 18 o 48 huevos. Los ingredientes utilizados son agua, sal y ácido cítrico. Están esterilizados con una caducidad de 24 meses desde la fecha de fabricación. Un gran producto que además de su calidad nos facilita el trabajo a la hora de elaborar un plato o los pintxos de barra. / Distribuidor: Avícola Gorrotxategi S.A. (Pitas Pitas) / C/ Vicuña 19-2º. Idiazabal. / Teléfono: 943 187676

