

PEIO GARCÍA AMIANO



LENGUA ESCARLATA



Pastelería Otaegui

Por este comercio han desfilado muchas generaciones de golosos que han puesto perdido de babas sus floridos escaparates, siempre relucientes de tartaletas, pasteles y confites de variado color y excelente sabor, ¡ay madre! Esta pastelería artesanal, fundada en 1886, ha sabido adaptarse a los gustos de sus clientes transformando sus distintas especialidades sin perder un ápice de personalidad, respetando las recetas originales, pues es obvio que la repostería transita hoy por derroteros más ligeros que el obrador de esta casa ha sabido interpretar a pies juntillas. Su bollería destaca de entre todas por la selección de ingredientes, mantequilla, almendras, huevos; los rellenos de Bergara por su hechura delicada, esa yema untuosa y una glasa de azúcar que es puro cristal de Murano; la Panchineta sigue siendo referencia obligada y el hojaldre relleno de crema, recubierto de almendra, es colorín de muchas de nuestras fiestas gastronómicas. Que así sea, por los siglos de los siglos.

Dirección: C / Narrica 15, Donostia
Teléfono: 943 425 606
Internet: www.pasteleriaotaegui.com

LA COPA DEIVI'S

Caecus 2007

Los vinos de esta bodega proceden únicamente de la uva cultivada en la Finca La Romañíguez, que es un apacible y próspero lugar de Elciego que se encuentra bajo un pequeño monte llamado Miralobueno. Con esta premisa de buen rollito, raro sería que les saliese un vino chungo. Y puestos a fijarnos en lo positivo, tomen nota; nos encontramos ante un caldo de poderosa nariz riojana, con madera valiente y gusto dulzón, a caramelo tofee en boca, goloso, con notas balsámicas, sedoso paso en boca y curva progresiva; que nos hemos puesto chulos y nos salen hasta comentarios de sumiller aventajado. Sin tecnicismos, lo cierto es que se bebe con facilidad pasmosa, prueben a pimplárselo con unas patatas a la riojana o unas chuletillas al sarmiento y comprueben cuánto de bueno tiene la vida.



Elabora: Bodegas Pago de Larrea. Cantón de la concepción, 6. 0134 Elciego (Álava)
Teléfono: 945 60 6063
Internet: www.pagolarrea.com
e-mail: bodega@pagolarrea.com
Precio: 12 euros

Trabajo bien hecho

Elcano Regentado por la familia Arregi desde el año 1964, este local es uno de los buques insignia de los productos a la parrilla



Aitor Arregi muestra una variación de pescados. ::MICHELENA

ELCANO
Dirección: Herrieta 2, Getaria
Teléfono: 943 140024
Comedor: Uno para 75 comensales
Cierra: Domingo noche y lunes
Precio: 80 euros

En el corazón de la costa Gipuzkoana, y más concretamente en Getaria, se encuentra uno de los templos mundiales de la parrilla. Se trata, por supuesto, del restaurante Elcano, regentado por la familia Arregi desde el año 1964, año en el que Pedro Arregi coge el timón de este barco con intención de llevarlo a buen puerto.

La madre de Pedro es la gran cocinera y la que enseñó a su hijo los principios básicos de una buena cocina. Ella comenzó con un bar en el que elaboraba unos extraordinarios fritos y, en general, una cocina tan sencilla como excepcional. Sin embargo fue Pedro quien dio el salto. Empezó a elaborar cogotes a la parrilla con los amigos y su buena mano le animó a transformar el bar, junto con María José Artano, en un restaurante que, hoy por hoy, es uno de los buques insignia en lo que a la parrilla se refiere. Pedro y María José dejaron de un lado el refrito y acertaron con la fórmula de la salsa ('agua de Lourdes') para sus pescados. Para sacar adelante todo el trabajo que tenían, se hicieron con un equipo de profesionales que lleva más de treinta años trabajando en la casa. En la actualidad es Aitor Arregi quien, con el total apoyo de sus padres, lleva las riendas del Elcano. Aitor llegó en 2002 al Elcano para ayudar a sus padres en las tareas de la casa y se ha convertido ya en un auténtico experto.

Padre e hijo hicieron el pasado lunes una excelente demostración de la parrilla que se elabora en el Elcano y lo hicieron dando una degustación in situ a los congresistas del Forum Gastronómico de Santiago, en Santiago de Compostela.

La cocina que nos presenta el restaurante Elcano es una cocina tradicional de parrilla. A viva voz nos ofrecen los pescados del día, entre los que habitualmente encontramos platos exquisitos como el rodaballo o el lenguado a la parrilla, las kokotxas a la parrilla, las kokotxas rebozadas, las nécoras y los chipirones a la parrilla. También están extraordinarias, en temporada, las xixas a la parrilla. El hígado de kabratxo, las huevas o los erizos son también platos que merece la pena degustar.

Entre los postres destaca igualmente el helado de manzana asada en la parrilla. Como se puede ver, es una cocina basada totalmente en la parrilla, la gran especialidad del Elcano, un restaurante que, en la actualidad, cuenta con el asesoramiento de Pablo Bikari para ir introduciendo poco a poco cosas nuevas a la tradicional oferta de la casa.

El Elcano es un restaurante sencillo y grande, grande en calidad humana y grande tanto en producto como en el gusto por el trabajo bien hecho. No en vano hoy está reconocido como uno de los grandes restaurantes parrilleros del mundo.

SABER Y SABOR
J.J. LAPITZ

AULA DE COCINA



nando Canales y Mikel Población, del Etxanobe bilbaino; Daniel García, propietario del Zortziko, también en la capital, Vizcaya; y Javier Gartzia que oficia en el Boroa Jatetxea, abierto en el barrio del mis-

mo nombre en Amorebieta. La iniciativa se puso de largo en un escenario de prestigio, la escuela Hattori de Tokio, constituyendo un clamoroso éxito de público y crítica especializada tal, que al poco tiempo se repitió experiencia con idénticos resultados en Puerto Rico.

Yo tuve el privilegio de asistir a la tercera clase que se impartió en el aula madrileña Tres de Góngora. Fue un menú de los que se pueden clasificar como largos y estrechos, cuya simple redacción completaría el espacio que me está asignado; vayan pues algunas pinceladas a modo de muestra. Ostras crocantes con blanco Selección de Robles europeos, carilleras con crianza Luis Alegre, pulpo con Gran vino de Guarda Pontac, sardinas marinadas con el tinto selección especial. Se sirvieron también, montaditos de foie, unas sensoriales sordas (becadas) y exquisitas dulcerías.

Las próximas clases se impartirán en Brasil y Londres.