



# La cocina del otoño al invierno

Texto y fotografías: Arzak

Todas las épocas del año, siempre que respetemos escrupulosamente la estacionalidad, son óptimas para la cocina.

Por supuesto que el otoño, y posteriormente el invierno, es un momento idóneo de muchas verduras como el cardo, borraja, calabaza, coles, berza lombarda, coliflor, etcétera; de frutas como las uvas, mandarinas, naranjas, membrillos y las ingentes variedades de manzanas y peras; de la caza, de multitud de setas (comenzando al final del verano y principios del otoño con esa joya que es la Amanita Caesarea) y después, ya bien avanzada la época invernal, de las increíbles trufas. Antes de la invasión mimética de Halloween, las castañas eran las verdaderas reinas de las fiestas de finales de octubre y de principios de noviembre en muchas zonas del norte de España. Y estas épocas frías nos evocan de inmediato a las ostras y vieiras, así



Corzo escayolado



Pato Pepita

como otros mariscos cercanos de verdadero lujo. Época de matanzas que glorifican gastronómicamente al cerdo, con las consiguientes morcillas. En nuestro ámbito, las verduras como las de Beasain. Es un momento que apetecen los más succulentos potajes, en nuestro caso, los de alubias de Tolosa o Gernika con todos los sacramentos, las reconfortantes sopas como la de pescado a la donostiarra y, sobre todo, nuestra 'Zurrurutuna', la que se puede definir como una sopa de ajo ilustrada con bacalao y chorriceros, y de la que hay fórmulas magistrales y hogareñas. Y una repostería específica que arranca con los buñuelos

reellenos de Todos los Santos y que culminan en las navidades con compotas de manzana con orejones, higos secos y ciruelas pasas, así como la rescatada fórmula de la 'Intxaursalsa', una crema de nueces tan ancestral y sencilla nacida en los hogares rurales de antaño del País Vasco. Pero me parece obligado comenzar por orden cronológico, detallando en los comienzos del otoño el color y aromas de los pimientos rojos, en sus distintas especies, que nos rodean y engatusan. Los rotundos morrones de bola, a los que hay que añadir otros miembros de la numerosa tribu, como los tan prestigiosos y delicados piquillos, los



Ostras con cítricos



**Flan de Damocles**

suculentos pimientos del pico, los bardeneros picantes o dulces, el choricero largo o esa increíble delicadeza aterciopelada: los elegantes pimientos de cristal que nos evocan de inmediato a las huertas de Cintruénigo y las de su entorno. Por otra parte, el otoño abre la puerta a una de las épocas más plétóricas de la cocina: la de la mayoría de los platos de caza. Ha llegado la de la realización personal ante las joyas cinegéticas que la naturaleza y la habilidad de los cazadores brindan. Me resulta también obligado hablar de la verdura invernal por excelencia: el cardo. Sin duda, (sobre todo el rojo) es una joya de una

textura carnosa, de delicado sabor -que recuerda a su pariente, la refinada alcachofa- Y que, además, es de una gran versatilidad en los fogones. Entre las recetas clásicas lo encontramos (a veces en compañía de la alcachofa) asociado a las almendras o al jamón. La untuosidad del tuétano o el foie gras, en las formulas actuales, le van de maravilla. O simplemente crudo. Como una antigua forma de prepararlo (que suena a muy actual) típica de la Ribera de Navarra. Cardo rizado, crudo y en ensalada. Una técnica en la que tras unos mágicos cortes, se vuelve la penca del cardo rizada y crujiente.