



BAR
BORDA BERRI

Las callejuelas de la Parte Vieja lucen abarrotadas a la hora de la comida y la cena.

SAN SEBASTIÁN



La terrina casera de foie con ciruela de Borda Berri.



La barra de Gandarias es de las favoritas de San Sebastián. Su especialidad: los hongos. Abajo una selección de tapas.



El genio Juan Mari Arzak y abajo su laboratorio de sabores.



El elegante y moderno comedor de Arzak te anticipa la experiencia que estás por vivir.



Una panorámica de San Sebastián y su famosa bahía de La Concha.

San Sebastián

Los pintxos de la Parte Vieja

¿Será la cercanía con el mar Cantábrico? ¿O las fértiles huertas del interior? ¿O simplemente el talento nato de sus cocineros? Quizá una mezcla de estos tres factores explique por qué Donostia es el semillero de tantos chefs y restaurantes reconocidos a nivel mundial: la materia prima es proporcional al talento.

Comenzando por la alta cocina en miniatura, es decir, los *pintxos*, el lugar para probarlos es, sin lugar a dudas, en las calles empedradas de la Parte Vieja, donde abundan las pintorescas tabernas. Una sobresale del montón: **Gandarias**.

Las hordas de gente que hay que esquivar para llegar hasta el frente de la barra hablan de la agilidad de las personas detrás de ella y a la calidad de los alimentos. La dinámica es la siguiente: te dan un plato, eliges lo que más se te antoja —todo de un jalón, ¿o quieres volver a hacer la fila?—, se llevan lo que se debe comer caliente para meterlo al horno, y un par de minutos después te lo devuelven. Al final pagas, y no te sorprendas si el camarero recuerda, entre tanto barullo, tu orden a la perfección —e incluso hasta tu lugar de procedencia.

Aunque por las prisas quizá termines eligiendo lo que se vea más bueno y te quede más cerca, pide ayuda, si es necesario, para alcanzar los *pintxos* de *foie* a la plancha; el de solomillo, que parece mantequilla; y el pimienta relleno de *txangurro* (cangrejo). Y, para acompañar, pide un vaso de *txakoli*: un vino blanco ligero y agrio que es típico de la zona y se sirve escanciado desde las alturas, del mismo modo que la sidra.

Otro lugar para probar lo mejor de la comida

tradicional reducida hasta su mínima escala es en **Borda Berri**, un *spin off* de la taberna La Cuchara de San Telmo.

En la entrada, un letrero en euskera afirma “Aki se guisa”. Y vaya que sí.

Una vez más, la mayor proeza es llegar a la barra; y contrario a la tradición donostierra, aquí las torres de *pintxos* no están a la vista para que tú te sirvas, sino que van saliendo de la cocina, con rapidez, conforme los vas pidiendo.

Hubiéramos podido pasar una tarde entera leyendo la pizarra como si se tratara del poema mejor escrito del mundo, fascinados por el giro que le dan a las recetas de siempre, con versos como “kebab de costilla de cerdo ibérico” o “pulpo a la plancha con membrillo”.

Había demasiada gente detrás de nosotros esperando su turno y al final optamos por irnos a la segura: una terrina casera de *foie* con ciruela y la carrillera de ternera al vino tinto más jugosa que hemos probado, y que todavía recurre en nuestros sueños.

Si bien les llaman *pintxos*, parecen, más bien, pequeñas raciones, pues la mayoría de los guisados no vienen montados sobre un pan, sino que lo llevan a un lado. Otro punto más a su favor.

Para las personas que no están acostumbradas a pelear por su comida, un buen tip es visitar Borda Berri entre semana y al mediodía, horario en el que el flujo de gente baja considerablemente. Excepto en verano, claro.

En el Camino a Santiago

A sólo 20 km de la frontera francesa, San Sebastián es una de las primeras paradas en el célebre **Camino a Santiago de Compostela**.

El Camino va por la ruta antigua, la que corre junto al mar, y hacer un tramo en bicicleta o aún en coche es posible y precioso. Una buena excusa para visitar esa parte de la costa es reservar para comer en **Akelare**. Las vistas son espectaculares.

EVENTOS

Festival Internacional de Cine San Sebastián
Sept 22-30 / 2017

Festival de Jazz San Sebastián
Fines de Julio

Gandarias
31 de Agosto Kalea, 23
+34 943 42 63 62

Borda Berri
Fermin Calbeton Kalea, 12
+34 943 43 03 42



Han sido cuatro generaciones las que forman la historia. Hoy, Juan Mari Arzak comparte junto a su hija Elena, cocina, conocimientos, pasión y ganas por seguir haciendo historia en Arzak. IZQUIERDA Su menú brilla por su creatividad hasta en los *petit fours* que acompañan al café.

Los “cuates” del Alto de Vinagres

San Sebastián es testigo de un fenómeno bastante peculiar. En toda España existen sólo ocho restaurantes con tres estrellas Michelin, la máxima calificación que un lugar puede tener, y tres de ellos están en tierras donostiaras: **Akelare**, **Martín Berasategui** y **Arzak**.

Visitar cualquiera de ellos significa una inversión y un viaje a las afueras de la zona turística, pero qué somos nosotros sino peregrinos del buen comer.

Por la estrecha relación —y curiosa atracción— que tiene Juan Mari Arzak por México, elegimos visitar su restaurante. Excelente decisión, pues en cuanto cruzamos la puerta y le contamos sobre nuestro lugar de procedencia, no paró de llevarnos de un lado para el otro y de referirse a nosotros como “sus cuates”.

Así fue como tuvimos acceso a la cava, una impresionante selección de más de 100 mil botellas, y al laboratorio, un espacio de trabajo donde su equipo investiga y experimenta día con día para descubrir el futuro del restaurante. Pasear por la biblioteca de especias, una colección de todo el mundo exhibida en envases transparentes, es simplemente alucinante.

Saliendo del detrás de cámaras, está el restaurante, y recorrerlo es recorrer, también, la historia de su familia. La casona, perfectamente conservada, fue construida por sus abuelos como una taberna y bodega de vinos. Sus padres la convirtieron en una casa de comidas. En el comedor principal se puede leer la palabra “vinagres” grabada en la pared. Uno de los meseros nos contó la anécdota detrás: a causa de un lote defectuoso de vino, en los años cincuenta era común escuchar a la gente decir que iba a casa de los Arzak por unos deliciosos guisos y unos vinagres. Incluso, la zona comenzó a

conocerse como “Alto de Vinagres”.

Crecer entre fogones de cierta forma vaticina tu futuro. Pero Juan Mari no descansó hasta abrirse paso y descubrir su propio camino. Fue pionero, junto a otros —entonces jóvenes— representantes del movimiento, de la nueva cocina vasca, la primera gran revolución culinaria española, cuya propuesta era actualizar los recetarios, despertarlos después de tantos años de adormecimiento, pero sin perder de vista la tradición.

Entonces comenzaron a llegar los reconocimientos, los premios y los hijos: incluyendo a Elena, la cuarta generación de esta talentosa familia de cocineros, y que desde hace tiempo está incorporada completamente en el equipo.

Eso en cuanto a la historia, pues la comida habla por sí sola. Aunque existe la opción de pedir a la carta, no elegir el menú degustación es ocioso: platillos pequeños se van sucediendo uno tras otro y, conforme van llegando, no sabes si fotografiarlos, probarlos o enmarcarlos. Son atrevidos, son extraños, son el futuro. Y, por supuesto, requieren de cierta explicación para saber qué son y cómo comerlos.

Te puedes encontrar desde una *txistorra* con cerveza y mango que usa como plato una vieja lata de cerveza Keler aplastada; hasta un bogavante con polen de abeja servido sobre una tableta que proyecta, como fondo, el video de un mar oleado; y un pichón asado con leves toques a *mastic* acompañado de texturas peinadas de patata, casi poesía gastronómica.

Cada ingrediente, cada sabor está ahí por una razón: encontrar la perfección. Y si tal cosa no existe, es un honor —y una delicia— ser parte de su búsqueda.

DONOSTIA: MUCHA ESTRELLA

9 restaurantes en la guía Michelin / 16 estrellas en un radio de 25 km

Arzak

Av Alcalde Elósegui, 273, Donostia, Gipuzkoa
+34 943 27 84 65

Akelare

Padre Orcolaga, 56 San Sebastián
+34 943 311209

Martín Berasategui

Calle de Loidi, 4 Lasarte-Oria, Gipuzkoa
+34 943 36 64 71

La cocina vasca se caracteriza por su uso de productos de temporada y de alta calidad. Aquí lo que puedes esperar.

Primavera: anchoa y verdel, el cordero lechal, el queso de Idiazabal; la alcachofa, los espárragos y las acelgas.

Verano: bonito, sardinas, guindillas de Ibarra, pimientos, tomates y vainas.

Otoño: embutidos, hongos, morcillas y productos de caza.

Invierno: alubias de Tolosa, cangrejo, angulas y postres como la cuajada de leche de oveja y manzanas asadas.



FOTO: ARZAK



En Arzak, no todo es lo que parece. Su fachada no parece la de un súper laboratorio gastronómico. Sus platillos también engañan, como el huevo espacial y el bonito con pétalos de ajo (arriba), o la mazorca de foie y maíz (derecha).



FOTO: ARZAK