

Momentos culinarios inolvidables

Martín Berasategui. Los mejores productos se cataron en este templo

II IÑIGO GALATAS

Se acerca el congreso gastronómico del año. San Sebastián Gastronomika del 5 al 8 de octubre es la cita de los mejores cocineros, que comparten sus creaciones con aquellos que quieren aprender. Son las fechas en las que, además, se presentan novedades en el mundo del vino y de la alimentación para que los conozcan los cocineros y sommeliers venidos de todo el mundo.

Ese fue el tema que elegimos en la tertulia en **Martín Berasategui**. Un placer, como siempre, llegar a esa casa, pero si encima Martín recibe en esa terraza que podría ser única el placer se dobla. Lourdes Rekondo decía que prefería esa terraza a la suya en Rekondo, a lo que Martín respondía: «Las alubias de los otros siempre están mejores, eso es porque aquí disfrutas y ahí trabajas».

Un gran menú nos esperaba, los clásicos platos que nunca decepcionan y que siempre quieres volver a recordar porque sabes que cada año mejo-

ran a través de pequeñas pinceladas que introduce Martín. Pero quiero destacar un plato nuevo presentado para el Mundial de Baloncesto: Royal de gamba roja con eneldo y espuma de aceite. Es el resumen de lo mejor de la cocina, la tradición, la vanguardia, el producto y la cocina del sabor.

Pero antes tocaba el aperitivo. Los cocineros invitados, Enrique Fleischman y Rubén Trincado, hablaban de su participación en el Congreso, ese concurso de trufa blanca en el que se elegirá el mejor plato con ese producto tan exclusivo. «Los cocineros italianos tienen ventaja porque trabajan con ese producto todos los años».

Otra cosa es que el concurso incluyera productos nuestros como las anchoas del Cantábrico de **Angelachu** que estaban degustando. La empresa de Santoña sólo utiliza anchoas locales y las prepara con mucho detalle. Limpias con el cuidado que da hacerlo de modo artesano, de tamaño regular, son carnosas y con mucho sabor por la sal precisa.



De izquierda a derecha, Raúl Fernández Acha (Hotel Amara Plaza), Rubén Trincado (Mirador de Ulia), Enrique Fleischmann (Bailara), Lourdes Rekondo (Rekondo), Stijn Oyen (María Cristina) e Iñigo Galatas. **UNCITI**

Abrieron el aperitivo de una manera elegante.

También destacó el bonito de **Serrats** de Bermeo, sin más preparación que un poco de aceite de oliva resulta perfecto porque es un bonito muy sabroso y jugoso, lo que no encuentras a veces. Sale del envase y ya te apetece comerlo porque conserva un matiz rosado que indica su jugosidad.

Raúl Fernández Acha, director del hotel Amara Plaza, es el navarro más donostiarra y fue el que nos habló de la morcilla

de **Arizaleta** que se hace en Cizur Menor, menos conocida entre nosotros. Es una morcilla de tripa natural muy rica porque está muy equilibrada, de verduras con algo de arroz y con las especias perfectamente integradas, cocida o con un toque de plancha fue un éxito entre nosotros por su ligereza. Una de mis favoritas.

Y llegó la sorpresa que nos tenía preparada Martín Berasategui. Sylvain Foucaud, el cortador francés que se ha enamorado de Jabugo y que desde

Zaporejai, su tienda en la Parte Vieja, vende los mejores productos de ibérico, nos trajo unos platos de jamón **Capa Negra** de Martín Berasategui. «Yo soy pata negra», decía Martín, «y este es mi jamón». Es el que hace y selecciona especialmente el Consorcio de Jabugo. Capa Negra es uno de los grandes jamones que te puedes encontrar, el punto justo de sal y la crianza que nos gusta, no demasiado fresco ni demasiado maduro, en su punto.

Para los vinos me fío de Stijn

Oyen, hoy director del Hotel María Cristina, pero antes cocinero y conocedor del buen vino. Enseguida nos enamoramos del **Aitako de Gaintza**. Es fácil. Lleva lo mejor de los viñedos de la bodega, los más antiguos, los que mejor maduran y que se recogen con el objetivo puesto en este gran txakoli. «Un vino blanco exquisito», decía Stijn, «es txakoli», le decíamos, y él lo confirmaba, «un gran vino blanco».

Lo que nos sorprendió fue el tinto, **El Sueño de Patricia** de la bodega **Con el vino me animo**. Es un tinto de Lapuebla y tiene todas las características que se buscan en un tinto para una comida. Tiene toda la fruta presente, la madera justa que le da equilibrio, pero sobre todo es meloso en boca, entiendes el terciopelo con este vino y es muy largo. Dará que hablar.

Y así fue transcurriendo la tertulia en Martín Berasategui en un ambiente distendido y agradable, estar en un templo y con los mejores productos siempre ayuda a que los momentos sean inolvidables.



Conservas Serrats

Más de 120 años dedicándose al arte en la elaboración de las conservas de bonito del Norte y anchoas. Para la elaboración del frasco de cogote se utiliza exclusivamente la parte superior del lomo del bonito que, junto a la ventresca, es la parte que tiene la carne más sabrosa y suave.

CONSERVAS SERRATS

Dirección: Polígono Landabaso, 3B - 48370 Bermeo (Bizkaia)
Teléfonos:
94 618 72 80 - 943 34 18 86
Webs: www.serrats.com - www.lacocinadeserrats.com



Conservas Angelachu

Elabora conservas de pescado del Cantábrico destacando la elaboración de Filetes de Anchoa del Cantábrico en aceite de oliva mediante un proceso auténticamente artesanal (anchoa sobada a mano). La piel se quita utilizando red y sin pasar por agua caliente. Conservas Angelachu ha recibido con mucho orgullo el Premio Aurum 2010 (mejor productor artesano europeo).

CONSERVAS ANGELACHU

Dirección: P. Industrial Las Marismas, Nave 45 - 39740 Santoña (Cantabria)
Teléfono: 94 266 21 75
Web: www.angelachu.es



Embutidos Arizaleta

Embutido de sangre de consistencia semiblanda, cocido, en el que su principal constituyente es la sangre, a la que se adiciona carne, vísceras, manteca, tocino y productos vegetales varios, introducidos en tripa natural de cerdo. El resultado es un delicioso sabor tradicional perfecto para consumir frita, asada o cocida.

EMBUTIDOS ARIZALETA, S. L.

Dirección: Camino del Molino Viejo s/n - 31190 Cizur Menor (Navarra)
Teléfono: 948 18 39 34
Web: www.embutidosarizaleta.es



Jamón Ibérico Capa Negra

Jamón de Bellota procedente únicamente de Cerdos Ibéricos con pureza de raza seleccionada, en estricto régimen de extensivo, criados en libertad y alimentados a base de bellotas y hierbas en las Dehesas del Suroeste peninsular. Es la estrella de los productos del Ibérico. De textura suave y aspecto marmóreo, con vetas de grasa aromática y fluida. Degustado en finas lonchas, se deshace en la boca.

CAPA NEGRA

Dirección: Avda. Infanta M^a Luisa s/n - 21290 Jabugo (Huelva)
Teléfono: 959 12 11 55
Web: www.capanegra.es



Txakoli Gaintza

Es fruto del trabajo desde la viña, cuidando con esmero todo su ciclo vegetativo, para después de una selección vendimia, elaborarlo en bodega con maestría tradicional y última tecnología. De color dorado pálido, aromas limpios con notas herbáceas, florales, envueltos en un recuerdo de manzanas autóctonas, en boca es intenso y fresco gracias al equilibrio conseguido en su característica acidez.

TXAKOLI GAINZA, S.L.

Dirección: Gaintza Baserría - 20808 Getaria (Gipuzkoa)
Teléfono: 943 14 00 32
Web: www.gaintza.com



El Sueño de Patricia

Seductor y con un llamativo color púrpura brillante, cargado de numerosas capas de color que dan al vino un aspecto impenetrable y que apenas ofrecen espacio a un ribete estrecho. Rebosa juventud y vigor a la vista y su pureza aromática es un valor de gran relevancia en términos de calidad. Su energética juventud se revela de nuevo en el paladar con una firme estructura.

BODEGAS CON EL VINO ME ANIMO

Dirección: Calle La Casona, 9 - 01306 Lapuebla de Labarca (Álava)
Teléfono: 656 72 63 75
Web: www.conelvinomeanimos.com