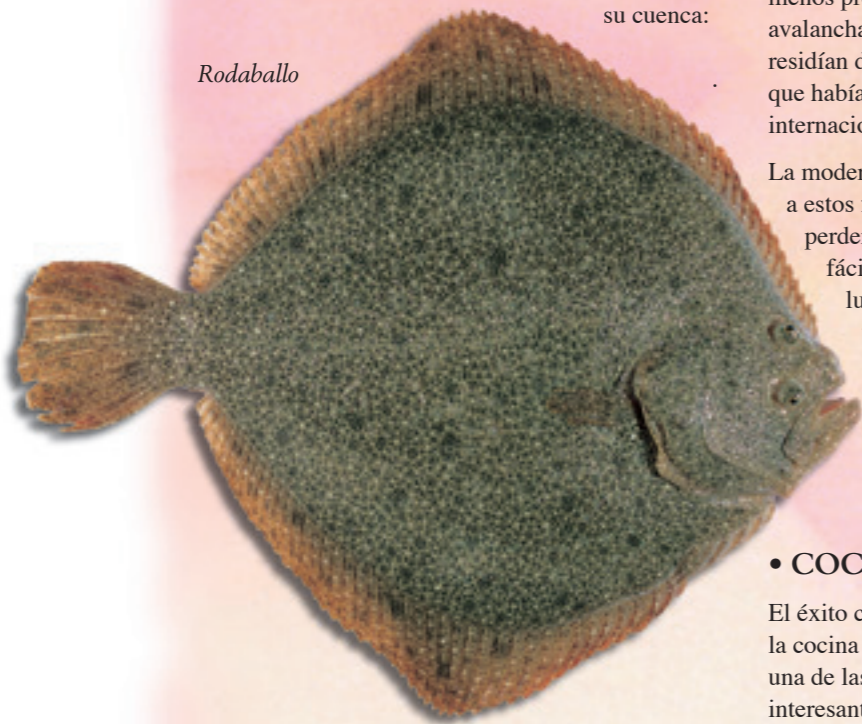


Por los cursos del Deba y el Urola

• COSTA OCCIDENTAL

Las villas de Deba y Zumaia fueron lugar de veraneo de familias bilbaínas y de la sociedad nacida de la importante industrialización de su cuenca:

Rodaballo



Elgoibar, Eibar y Soraluze. En toda esta zona, la gastronomía ofrece los mejores productos del mar, elaborados siguiendo las fórmulas tradicionales del País Vasco. Su gastronomía ha sido menos presionada por la avalancha de veraneantes que residían durante meses y a los que había que servir "comida internacional".

La modernización se ha acercado a estos fogones sin hacerles perder autenticidad. Es más fácil de encontrar en estos lugares costeros los guisos tradicionales, las salsas verdes y las fórmulas "de toda la vida".



• COCINA PALACIEGA

El éxito comercial y turístico de la cocina de la costa ha eclipsado una de las cocinas más interesantes producidas en Gipuzkoa. Las grandes villas del alto Deba; Bergara, Zumarraga,

o sus vecinas en nobleza y antigüedad Azkoitia-Azpeitia, atesoran una cocina culta de profunda



Rellenos de Bergara

raigambre palaciega. No hay que olvidar que en los siglos pasados la ilustración del País Vasco tuvo aquí sus bases.

El Palacio Ozaeta, en la villa de Bergara, guarda entre sus muros de abolengo al descendiente directo de una de las más importantes sagas de cocineros del País Vasco.

La devoción mariana y la vida universitaria crearon cocinas selectas en tiempos en que la Universidad de Oñati era luz de progreso mundial.

En el escudo de la familia de Iñigo de Loiola, San Ignacio, fundador de la Compañía de Jesús, luce en todo su esplendor una olla colgada de su llar. En Azkoitia y

Azpeitia esta tradición "jesuítica" creó cocinas prácticas, sin aparato, pero eficientes para el servicio al que estaban destinadas. No hay que olvidar que los primeros intercambios agrícolas con el nuevo mundo fueron de manos de los predicadores de esta institución.



• CHIPIRONES PELAYO

Getaria es el puerto pesquero con más sabor de Gipuzkoa. No sólo guarda en sus estrechas calles toda la poesía que el



Chipirón a la plancha

forastero busca en estos lugares entrañables de una tierra fiel a sí misma, sino que su puerto es un caleidoscopio inagotable de imágenes, luces y colores.

Su flota pesquera, y las modernas instalaciones del puerto, le permiten el tratamiento del pescado recién salido de la mar, aunque una gran parte del trabajo de sus arrantzales (pescadores) acaba en las parrillas y las cocinas de los mejores restaurantes del País Vasco.

Los asadores se multiplican en sus calles, pero la fama de su cocina le viene por el afortunado matrimonio de los chipirones recién pescados con la cebolla confitada. Los "chipirones pelayo", su receta, han sido exportados a todo el País Vasco como una de las delicias primordiales de nuestra cocina.

Por supuesto, a degustar con el txakoli que lleva el mismo nombre de la localidad.



Pimientos verdes rellenos de rabo

INGREDIENTES:
(para 4 personas)

- 8 pimientos verdes de tamaño grande
- 1.200 grs. de rabo de ternera
- 1 cebolla hermosa
- 3 zanahorias
- 2 puerros
- 4 tomates
- 0,5 l. de vino tinto de Rioja Alavesa
- 0,5 l. de caldo de carne
- 1 dl. de aceite
- sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Asar en el horno a 200 grados los pimientos verdes con dos cucharadas de aceite unos 12 minutos. Transcurrido ese tiempo sacarlos, pelarlos y quitar las pepitas y el rabillo; reservar.

En una cazuela hermosa pochar a fuego lento toda la verdura picada con el resto del aceite. Cuando empiece a tomar color la verdura, añadimos el rabo troceado y a continuación los tomates pelados y picados. Un par de minutos después añadimos el vino, dejando reducir a fuego lento a la mitad del volumen del líquido. Dar punto de sal y pimienta y añadir el caldo de carne. Cocer hasta que el rabo esté blando (añadiendo más caldo si fuera necesario). Cuando esté hecho, retirar del fuego y dejar enfriar. Desmenuzar la carne desechando los huesos, y añadirle unas cucharadas de la salsa obtenida por las verduras donde ha cocido el rabo. El resto de la salsa colarlo por un chino y ponerla en una cazuela a hervir en donde se colocarán los pimientos para darles un hervor y servirlos con ella.

Especialidades

• Berdel Eguna

Una fiesta sabrosa en Mutriku. La escasez, y precio, de especies antes habituales está dando protagonismo a pescados como el verdel, nunca demasiado apreciados. En el bello pueblo de Mutriku celebran cada primer sábado de abril el "Berdel eguna". Diferentes preparaciones de este sabroso túnido se ofrecen a los visitantes.

• Zurrurutuna

Una sopa ancestral todavía en las cartas. Invierno. Entre las infinitas preparaciones de sopas de pan que existen en el País Vasco, la "zurrurutuna", onomatopeya del ruido que se hace al comerla muy caliente, saltó a la fama de la mano de los grandes cocineros. Es una

sopa sencilla, de ajo con pan, perfumada por las raspas y algo de carne de bacalao salado. En el último momento se deslía un huevo batido en ella.

• Merluza con "kokotxas" y almejas

Esencia marina en el interior. Los misteriosos designios gastronómicos adjudican a Bergara la paternidad de un plato muy marinero. Quizás fueran los antiguos caminos que llevaban hacia Vitoria-Gasteiz el pescado recién descargado en los puertos occidentales de Gipuzkoa, los que sugirieran "alargar" las raciones de merluza con especies menos cotizadas, en su tiempo, y ligarlos con algo de agua de los espárragos llegados desde las huertas del Ebro.

• Intxaursalsa

Herencia de la culinaria del pasado. Invierno. Un postre invernal de alto valor energético cuya laboriosidad lo hace cada día menos habitual. La harina de nuez molida se cuece en leche con azúcar hasta crear una crema sin grumos y de consistencia mediana. Hay que revolver sin pausa junto al fogón para que el guiso no se pegue.

