

Martín Berasategui: 20 años de gastronomía con personalidad

Queríamos celebrar los 20 años que Martín Berasategui lleva instalado en Lasarte, años en los que ha trabajado para colocarse en el mapa de la restauración mundial, años en los que no ha parado ni un solo momento para mejorar. "Hay que trabajar con constancia para hacerlo bien, los premios te tienen que pillar mientras trabajas" nos dijo.

Fotografías: Nagore Iraola

■ IÑIGO GALATAS

Para eso nos reunimos junto a dos grandes jóvenes cocineros, **Rubén Trincado** del Mirador de Ulía y **Pablo Loureiro** de Casa Urola, un empresario hostelero de los que ha sabido triunfar con un modelo claro, **Mikel Aranguren** de la Bodega Donostiarra, un bodeguero que "inventó" el txakoli moderno, **Iñaki Txueka** de Txomin Etxaniz y un gastrónomo con una larga experiencia como lo es **Miguel Martín**, director del Heineken Jazzaldia, nos dimos cuenta de que los triunfos no llegan por casualidad.

Desde el inicio sabes que esta comida va a ser diferente porque Martín nos recibió con un aperitivo en la cocina de esta su casa en Lasarte, como si fuera una manera de expresar sus comienzos sencillos y campechanos. En esa cocina había desplegados platos que te puedes encontrar no sólo en una barra de la Parte Vieja (o en la Bodega Donostiarra) sino en una casa un día con invitados. No faltaron las gildas, esta vez las preparadas por **Zubelzu**, gildas que nos llegan sin el trabajo de seleccionar pieza a pieza, de insertar la anchoa, la piparra y la aceituna. Todo eso lo hace Zubelzu por ti. Es abrir y comer una pieza que recuerda a Donosti, que te sitúa en la



Martín Berasategui y su mujer, Oneka Arregui, posan con su equipo en las cocinas del restaurante.

calidad de un pintxo local y que ahora lo puedes encontrar en los mejores establecimientos para hacer que tu aperitivo sea un lujo sin trabajo. Dos platos de **bonito de Heisa**, uno en escabeche (cómo nos lanzamos todos) y otro en aceite, ambos fueron muy reconocidos sobre todo por los cocineros porque el bonito estaba en su punto justo, meloso y jugoso, son puntos muy difíciles de conseguir a menos que seas una conservera junto a un puerto pesquero como Ondarroa, con un saber hacer artesano y que

llevas muchos años haciendo las cosas bien. Y subrayando su procedencia de la Parte Vieja donostiarra abrimos una bolsa de **patatas Sarriegui**, esas que también empezaron a pocos metros de Martín para llegar a ser una seña de identidad donostiarra, además, presentaron sus nuevas patatas paja que sólo diré que definen a la perfección la palabra "adictivas".

En la mesa también estaba el **aceite Palacio de los Olivos** con una presentación de tres estrellas y para que pudiéramos

mojar el pan en un aceite de Ciudad Real lleno de sabor y muy fácil en boca.

Arrancamos ese aperitivo con lo mejor, con un espumoso. En esta ocasión abrimos con el espumoso 100% Hondarribi Zuri de **Txomin Etxaniz**. Iñaki Txueka dice que salió como un experimento, ojalá todos los experimentos salieran así. Es un vino fresco, tiene la característica de la variedad por eso es reconocible, y cumple con lo que busca, es refrescante, es amable, la burbuja es fina y se comporta como un campeón.



EL APERITIVO



Gildas Zubelzu

La original gilda donostiarra se presenta envasada en unas condiciones óptimas para que cada producto conserve sus características y su calidad. La boca se llena de sabor de la anchoa y la textura de la piparra y la aceituna. El encurtido es perfecto para mantener la calidad de cada producto elegido a conciencia por Zubelzu, que es quien el trabajo difícil de este pintxo que es una seña de identidad.

www.zubelzupiparrak.com



Patatas Sarriegui

Las patatas fritas Sarriegui están elaboradas de modo artesanal, fruto de la experiencia y el saber hacer adquiridos en nuestra pequeña tienda de la Parte Vieja donostiarra. El cuidado puesto en la selección de materias primas, el proceso de elaboración y envasado de las Patatas Sarriegui han sido premiados en el "Great TASTE Awards 2012/2013" del Reino Unido, prestigioso certamen gastronómico símbolo de calidad en el mundo de la alimentación.

www.sarriegui.com



Bonito del Norte Heisa

Rigurosamente elaborado con piezas de pescado fresco seleccionadas de un tamaño entre 6/10 Kgs capturado en la campaña de Costera del Cantábrico. El corte de los lomos en rodajas y el empaque manual, logran una textura exquisita tanto en una cata visual como gustativa.

Producto con un alto valor nutricional rico en Proteínas y Omega 3.

www.heisa.com



LO MEJOR DE LA COCINA DE MARTÍN BERASATEGUI
«EL GRAN MENÚ DEGUSTACIÓN»

MIS APERITIVOS SON DISTINTOS SEGÚN EL ANTOJO DEL CAMPO, EL MAR Y LAS ESTACIONES. OS PROponGO DEJAROS SEDUCIR POR LOS PEQUEÑOS BOCADOS CON LOS QUE ABRIRÉ VUESTRO APETITO. SEDUCTORES, LIVIATOS Y SOBRE TODO SABROSOS. QUE SEAN EL PRÉAMBULO DE UNA BUENA COMIDA Y UNA MEJOR SOBREMESA.

1995 MILHOJAS CARAMELIZADO DE ANQUILA AHUMADA, FOIE GRAS, CEBOLLETA Y MANZANA VERDE
2001 CALDO DE CHIPIRÓN SALTEADO CON SU CRUJIENTE Y RAVIOLI CREMOSO RELLENO DE SU TINTA

SEGUIRÁ EN PEQUEÑAS RACIONES CON:

- 2011 Ostra con pepino, kaffir y coco
- 2013 AJO NEGRO SALTADO CON CÉVICHE DE REMOLACHA, GRANIZADO DE RÓBANO Y CREMA RAIFORT
- 2009 PERLITAS DE HINOJO EN CRUDO, EN RISOTTO Y EMULSIONADO
- 2013 FOIE ASADO CON ALGAS REPOSADO SOBRE CUAJADA DE RAIFORT, CALDO DE SOJA FERMENTADO Y SAL DE AVELLANA
- 2011 HUEVO "GORROTXATEGUI" REPOSADO EN UNA ENSALADA LÍQUIDA DE HIERBAS Y CARRECCIO DE PAPADA
- 2001 ENSALADA TIBIA DE TÚETANOS DE VERDURA CON MAÍSCO, CREMA DE LECHUGA DE CASERÍO Y JUGO YODADO
- 2013 SALMONETE CON CRISTALES DE ESCAMAS COMESTIBLES, BROTES DE SOJA, SÉMOLA DE TRIGO Y SÉPIA
- 2013 PICHÓN ASADO Y CEBOLLA CON CARETA IBÉRICA, JUGO DE JENJIBRE Y ALCAPARRA

LOS DULCES PARA TERMINAR

- 2013 EL POSTRE DE MANZANA, LÍMÓN, AJO, PEPINO, CÍNEBRO Y MENTA
- 2013 TIEBLA DE CAFÉ Y CACAO SOBRE PLÁTANO CON SORBETE Y GRANIZADO DE WHISKY

Salimos a la terraza para comer en ese trozo del paraíso. Cuando se habla de grandes terrazas aún no sé por qué no hablamos tanto de esta. Al aire libre con los lujos de un tres estrellas Michelin. Pocas cosas que añadir.

Gran Menú Degustación

El menú degustación de Berasategui completa el cuadro. Un repaso a los grandes éxitos de la casa, esos platos que le han dado toda la merecida fama desde el Milhojas caramelizado del año 95, hasta las nuevas creaciones que pasarán a ser grandes clásicos como lo es el Foie asado con algas, reposado sobre cuajada Raifort, caldo de soja fermentado y sal de

avellanas que es un plato donde se aúnan texturas, sabores y culturas porque es el encuentro del Mediterráneo y Oriente que sólo es capaz de hacer uno de los grandes. Las extraordinarias perlas de hinojo, el huevo Gorrotxategi, la ensalada tibia, el gran salmonete o ese pichón asado y cebolla con careta de cerdo ibérico, jugo de gengibre y alcaparra se remataron con dos postres nuevos que de por sí ya merecen el viaje.

Empezamos la comida con el clásico Txomin Etxaniz, que ya definió el mundo del txakoli moderno hace años y no ha tenido que cambiar. Seguimos con el nuevo rosado a base de Hondarribi Beltz que yo creía

que no aguantaba bien la botella y que se demostró que puede ser uno de los rosados que se pongan de moda. Color atractivo, un toque frutal muy ligero y una acidez que te invita a beber, hoy hay quien se ríe pero llegará el día en que se ponga de moda y nos peguemos por una botella de este vino. Pasamos a **Pago El Espino de Cortijo de los Aguilares**. Yo estoy cautivado con este vino desde que lo conocí. Las locuras que se le ocurririeron a Itarte en las Sierras de Málaga han permitido este coupage de petit verdot, tempranillo y merlot que es único, diferente y que queda bien siempre. En una mesa distinguida queda como un rey. Y acabamos los postres con un vendimia tardía de Txomin Etxaniz. ¿Será po-

sible en Getaria? Lo es algunos años y queda un vino con el que nos miramos los asistentes y sonreímos, porque no se podía creer. Es un vino dulce a la altura de muchos vinos muy caros.

Fue una celebración única y terminamos en una tertulia que puso el broche de oro. Una frase de los cocineros resumió todos los productos, platos y vinos que pudimos tomar en esta comida: "Lo que diferencia todo es la personalidad, personalidad venga de donde venga, vayas a donde vayas, que se distinga cada producto y cada plato por su personalidad."

Es lo que se busca en la gastronomía y es lo que subraya Martín Berasategui en su casa después de 20 años.

Martin y su equipo preparando el menú



TXOMIN ETXANIZ



Txakoli 2012

Variedad: 100% Hondarribi Zuri

Elaboración sobre lías 6 meses. Color pajizo brillante. Aromas cítricos. Expresión frutal. Complejo. Ligero, fresco, acidez y carbónico equilibrados.



Txakoli Gorria 2012

Variedad: 40% Hondarribi Zuri - 60% Hondarribi Beltza

Elaboración Rosado. Maceración. Color Rosado suave. Aromas afrutados. Delicado. Ligero, frutas bosque. Suave y equilibrado.



Uydi 2012 Vendimia Tardia

Variedad: 100% Hondarribi Zuri

Vendimia noviembre. Dulce. 6 meses sobre lías. Brillante paja suave. Aromas suaves. Melosos. Fruta escarchada. Elegante. Equilibrio dulce con notas ácidas. Frutoso y fresco.

EL MARIDAJE PERFECTO



Pago El Espino

de Bodegas Cortijo Los Aguilares

Variedad: 40% Petit Verdot, 35% Tempranillo y 25% Merlot.

En boca resulta fresco y agradable, con una estupenda acidez natural conferida por la altura a la que se encuentra situada la viña. El tanino es muy maduro, gracias a la magnífica exposición del viñedo, que garantiza una excelente madurez fenólica de todas las variedades que lo componen.

www.cortijosaguilares.com



Aceite Palacio de los Olivos

Variedad: Picual

Aceite frutado intenso, aceituna verde. Presencia de hierba verde, tomate y alcachofa.

En boca equilibrado con amargor y picante levemente perceptibles. Todo el aceite procede únicamente de aceituna de la finca.

www.olivapalacios.es



Eugenia 2012 Espumoso

Variedad: 100% Hondarribi Zuri

Elaboración Método tradicional. Deguelle 2012. Color pajizo brillante. Intensidad media. Lias finas. Floral. Fresco, frutoso, buena acidez.