

Citas gastronómicas del otoño

Javier Urroz

LA antesala del calendario festivo navideño es propicia a citas gastronómicas, algunas clásicas y otras de nuevo corte pero que se abren camino en nuestra memoria. Ya desde antiguo los "difuntos" mezclaban religiosidad y gastronomía con sus pasteles especiales: "buñuelos", "rosquillas", "huesos de santo" y otras golosinas para el "más allá". Antes aún, eran las castañas las compañeras del viaje de las ánimas y la costumbre celta del "magosto", (asado público de castañas, que se donaban), entraba tímidamente en nuestros caseríos con el *gastaiñene*, y el tamborín dando vueltas sobre el fuego bajo.

Sin solución de continuidad llegaba San Martín, en el imaginario vasco también ligado al castaño y sus hojas aserradas. Bilbao, el bochito de entonces, no era espacio propicio a ferias netamente rurales como los "sanmartines". Las ordenanzas gremiales ajustaban claramente las tareas de cada uno y el cerdo en el Bilbao de la segunda mitad del siglo XX quedaba ligado a la "rifa" de la Misericordia. Sólo el importante gremio de carniceros, entre ellos buenos chacineros y mondongueros, que aprovechaban las partes "menos nobles" del generoso animal, festejaba -sin excesos- este día que siempre tenía sabor aldeano.

Con la "transición" bilbaina, y en paralelo a la creación de avispas festivas, una serie de avisados vecinos crearon una cofradía de corte laico-bilbaino (liberal-tradicional, sin connotaciones religiosas), llamada Txarriiduna, Academia del Cerdo. Desde hace quince años conmemoran al santo patrón de los "txarris" ajusticiados con un Concurso de Morcillas y la consiguiente degustación de las piezas participantes.

Con la dinámica organización de Marino Montero y otros "txarriidunos" (Florencio Crespo, Javier



El ganador de la XV edición del Concurso Mundial de Morcillas fue la carnicería Alberdi de Durango



Hubo nutrida representación municipal en la tradicional comida organizada por el Hogar Leonés

Zuazaga, Elena Marsal, Leyre de Lecea, Xabier Zaldunbide...); el jurado técnico dirigido por Javier Aizpuri, contando entre sus miembros a Francisco Dehesa, presidente del Colegio de Veterinarios, los médicos José Félix Zuazagoitia y Javier Bilbao; o el estilista

Oscar del Hoyo, entre otros..., acordó proclamar ganador a carnicería Alberdi de Durango. Entre los finalistas, los vizcainos: Barturen de Bermeo, Iturbe de Gernika, y Patxi Rentería de Bakio. Casi un centenar de elaboradores presentaron sus productos al concurso.

Cocido leonés

Ligado también a la fiesta del obispo de Tours, el "botillo" que desde hace una decena de años organiza el Hogar Leonés. Comida pantagruélica en la que el plato central lo compone ese cocido cuyo ingrediente totémico era, en

tiempos, consuelo de pobres y hoy se está convirtiendo en lujo de ricos. Una tripa de cerdo que reúne una amalgama de carne, huesillos y otros restos de la matanza que convenientemente sazonados, oreados y curados sirven de "sustancieiro" en el puchero de las patatas y los grelos, para componer una potente olla a consumir con los fuertes vinos de esa tierra tan próxima a Bilbao.

Ibon Areso hizo de anfitrión del Ayuntamiento, acompañado por los también ediles Carlos David García, José Lorenzo Delgado y Juan Carlos Fernández García, entre otras personalidades, en la recepción al alcalde de Ponferrada Carlos López Riesco y su concejala de Cultura, Susana Téllez López. Ángel Muñiz, Presidente del Hogar Leonés, y el tesorero José Lobato velaron para que la fiesta fuera otro año más un éxito.

Estos mismos bilbaino-leoneses cierran el ciclo prenavideño con un "magosto", de éxito creciente, en el Arenal. Se regalan varias toneladas de castañas asadas en público a los viandantes, además de un vasito de vino. Iniciativa que debería tener un fin en sí misma, quizás solidario, además del mero hecho del recuerdo y del ocio.

Camino del solsticio de invierno, la nostalgia del verano. Cierre de ese ciclo son los premios (comida y cena, como soporte) de la Peña Taurina Tintigorri. Dos "divisas" que en esta ocasión recibieron el pintor Juan Humaran y la peña "La campera". Un menú basado en el "rabo de toro" en el comedor del Plaza para el acto protocolario y una cena "popular" en el Hogar navarro sustanciaron estos actos.

Zezenena (neologismo ya incluido en el *Lexicón bilbaino*) en torno a la cola del animal mitológico de los "uro-peos". Guisos de rabo de toro (¿por qué el máximo premio a un torero es éste?) imprescindibles en la memoria colectiva de las fiestas populares; devorados por los animosos taurófilos presididos por Gonzalo Sever y con Txus Fernández, Florencio Crespo, Zigor Urkiri de activos peones en la brega.

Berriak - Noticias - Berriak - Noticias - Berriak - Noticias - Berriak - Noticias - Berriak - Noticias

Rías Baixas en Bilbao

EL Consejo Regulador de la D.O. Rías Baixas presentó en Bilbao a un escogido grupo de comensales sus actuaciones y proyectos. El presidente de la D.O., José Ramón Meiriño González, agradeció a los vascos el aprecio que tenemos por sus vinos, en especial al trabajo que se hace en la cultura de los blancos, "los bilbainos en particular son los más receptivos al consumo de vinos blancos de calidad", dijo.

La cita fue en torno a un excepcional menú, equilibrio en el maridaje, preparado por Aitor Basabe, del restaurante Arbolagaña, quien parece con muchas ganas de convencer a una clientela esquivada. Por la tarde quince bodegas, de las más importantes de las Rías Baixas, hicieron una caña dirigida al consumidor final... Éxito de asistencia para degustar las delicias

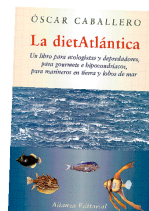
que a partir del albariño, vino básico de la zona, se elaboran en esa tierra privilegiada.

El gerente, Ramón Huidobro Vega, destacó el arraigo que supone esta D.O. con vocación de alta gama, estabilizada en 23 millones de kg de uva de alta calidad vendimiadas este año. Un espacio geográfico de inusitada belleza donde sus rutas de enoturismo siguen desarrollándose en sus subzonas.

Lecturas gastronómicas

La dietAtlántica.

Óscar Caballero. Alianza Editorial. El periodista argentino Óscar Caballero, radicado en París, nos deleita con un libro de pensamientos, conocimientos y sabores ligados a *La dietAtlántica*, título del libro. No, no es un esperanto más de dietética; es una reflexión sobre



el espectro culinario por medio y a través del Atlántico: Peces y otros elementos básicos de nuestra gastronomía, provienen de allí.

Sin llegar a ser Marvin Harris, Óscar traza un fresco barroco de todo lo que existe en torno al gran mar que nos une a América. Datos, noticias, reflexiones, recomendaciones, algún chiste (más bien malo), filias y fobias se juntan en unas páginas abigarradas de lectura obligada para los amantes de la gastronomía, aunque no hayan estado nunca en El Bulli (ni sus sucedáneos), ni lo encuentren necesario.

Por si le queda alguna duda, el autor -*enfant* no muy terrible de la comida de lujo- le anima a su lectura: "un libro para ecologistas y depredadores, para *gourmets* e hipocóndricos, para marineros en tierra y lobos de mar".

El árbol del Pan.

Flavio Morganti. Editorial Everest.

El galaico italiano Flavio Morganti es un publicista con restaurante. La fama culinaria de su local, (Restaurante Galileo. Santa-baia. Ourense) en un paraje recón-

dito de la Galicia pobre, le viene por sus acertados gestos de comunicación de productos mirados con ojos transversales, que delatan sus orígenes del norte de Italia.

El árbol del Pan es un cántico a un producto olvidado pero que es una de las joyas gastronómicas y parte activa de nuestra civilización/cultura. El castaño y su fruto, la castaña. Sus preparaciones de lujo -el "marrón glacé"- son una de las delicias máximas que pueden degustar nuestras papilas, pero de otras formas más humildes ha servido para saciar hambres, como sustituto de otras harinas, y siempre como parte del ciclo de la dieta -rica o pobre- de nuestros antepasados.

El libro recoge recetas, dichos, anécdotas y demás componentes de un puzzle que sirve para encubrir un producto con indicación geográfica "recién" protegida (IGP castaña de Galicia), una incipiente industria y además es apto para celíacos. Una sorpresa.