



Delicias culinarias en

gasteiz

Hoy nos vamos de pintxos por Gasteiz. En esta variada oferta encontraremos bocados exquisitos, auténticas obras de arte para el paladar que se ofrecen en las mejores barras de algunos bares, de una forma gustosa, delicada y, por qué no, en ocasiones, única.

Ante un buen pintxo, se olvidan palabras y sólo queda rendirse ante apetitosas delicias.

Entremos dentro de este mundo de texturas y sabores y disfrutemos sin reparo alguno. On egin.

Begoña Kapape

Unos cuantos bares en Gasteiz presentan una excelente oferta de eso que ya se conoce como alta cocina en miniatura. Cada

año se premia a los mejores, al tiempo que se va incrementando el número de hosteleros deseosos de presentarse y, cómo

no, ganar algún premio con el que engalanar su local. Si bien es cierto que la oferta de pintxos gasteiztarras no es muy

conocida fuera de Araba, sus habitantes no olvidan su poteo de mediodía, donde procuran dar placer a la retina y a sus papilas gustativas.

La semana del pincho

Se acaba de celebrar en Gasteiz la IV semana del pintxo, organizada por la Asociación de Empresarios de Hostelería de Araba y patrocinado por Caja Vital, Gasnalsa y el Ayuntamiento de Gasteiz. El certamen se ha convertido en una cita anual ineludible, donde los hosteleros realizan pintxos especiales y vuelcan todo su ingenio, ganas e ilusión. Esos días las cocinas de muchos restaurantes casi se convierten en laboratorios culinarios, donde las combinaciones y mezclas de sabores se hacen de forma casi mágica.

El Asador Erpidea se llevó el Oro, con su brocheta de manitas rellenas de piquillos con sus ibéricos; la Plata fue para la cafetería David, con su rollito del Cantábrico; el Bronce se lo llevo el bar Gardoki, con su carpaccio de magret con micuit, Pedro Ximenez y confitura de naranja; el Acésit lo obtuvo un guacamole de langostinos y jamón ibérico y el premio a la mejor presentación se quedó en el restaurante Albatros, que presentó un roast-duk sobre pan de romero y nube de soja.

La sidrería Sagartoki se llevó el premio a la Investigación y Desarrollo Culinario. Este local ya se adjudicó el pasado año el premio al mejor bar de pintxos y tapas de todo el Estado. El jurado estaba compuesto por

un grupo de cocineros, críticos y gastrónomos de Italia, Gran Bretaña y Estado español. Acudieron con varias recetas, entre ellas, un millojas de patatas ahumadas con bacalao confitado y espuma de ajo blanco o también una lasaña de hongos con helado de esporas. Dicen que les gusta experimentar, unir sabores tradicionales con técnicas creativas, y los resultados, como se puede apreciar, o más bien degustar, son espectaculares y totalmente innovadores.

El pintxo ganador, millojas de patatas ahumadas con bacalao confitado, se puede probar si se encarga con tiempo.

La parte vieja

No nos podemos olvidar del Casco Viejo, el corazón de Gasteiz, donde las calles forman una especie de anillos que se comunican por cantones estrechos. Muchas de ellas aún conservan los nombres de los oficios de la época: Cuchillería, Zapatería,

Herrería... calles empedradas que se recorren con comodidad y donde nos encontraremos con bares que exhiben los pintxos y bocadillos de siempre. Con el ambiente más joven y bullicioso de la ciudad, podemos ir a catar unos pintxitos sabrosísimos a La Riojana; aquí aún miman ese trozo de pan con huevo duro, bañado en mahonesa y adornado con una gamba.

Si queremos probar algo distinto, pero sin salirnos del Casco, nos encaminaremos hacia el Halabedi, donde podremos degustar los mejores creps de la ciudad, ya sean salados o dulces. Para gente con más apetito está El Siete, con una variada carta de raciones y bocadillos.

Y para finalizar, porque no hay cena o comida que se precie que no finalice con un buen café, iremos al Aldapa, donde según los entendidos, también prepara uno de los mejores carajillos de Gasteiz. Los más... dicen que del mundo. **F**

