

## ■ IÑIGO BELASTEGUI

Como ya es tradición, los prolegómenos del Día de San Sebastián comienzan en 'A Mesa Puesta'. El programa de Teledonosti, presentado por Javier Yurrita con la colaboración de Sorkunde Irazu, Iosu Larrarte y Ainhoa Velasco, nos da las claves gastronómicas de esta fiesta de todos los donostiarras.

El programa arranca en el Mendaur, un bar de la Parte Vieja que era de copas hasta no hace tanto y que ha sabido renovarse para ofrecer una cuidada selección de pintxos. En el comienzo de 'A Mesa Puesta', los presentadores prueban un café Illy, la clásica firma italiana. Eso sí, todos ellos avisan de que otro día volverán a este bar de la Fermín Calbetón para probar cualquiera de sus creaciones culinarias.

Muy cerca de allí, en el Txepetxa, es la cita con los invitados del programa, como es el caso del alcalde de Donostia, Eneko Goia; Mikel Ubarrechena, presidente de Hostelería Gipuzkoa; Nerea Goñi, de Goñi Ardoteka; y Enrique Cifuentes, presidente del C.D. Fortuna, Tambor de Oro en 2012. El Txepetxa es un bar familiar con mucha historia, en el que resulta obligatorio probar su variedad de pintxos de anchoa, en lo que son auténticos especialistas, con doce recetas distintas en la actualidad. Los invitados, además, aprovechan para brindar con un Conde Valdemar Crianza Tempranillo 2015.

La siguiente parada es en Casa Urola, donde Pablo Loureiro les da la bienvenida con su 'Carmelita', un pintxo a base de huevo, anchoa, gamba y mayonesa. Ya en el comedor, los invitados comienzan el menú probando un plato de verduras de temporada, como son habitas, cardo, alcachofa, borraja, acompañadas de panceta ibérica, yema de huevo y trufa. Un plato que marida a la perfección con el nuevo txakoli Tx de Txomin Etxaniz.

El menú de Casa Urola continúa con un mero a la brasa con verduritas, patata, tartar de tomate con tinta de txipiron y mayonesa de algas. En este caso, el vino elegido es el Pago El Espino, de Cortijo de los Aguilares, una bodega de Ronda dirigida por donostiarras. El solomillo de Carnicas Guikar, con pimientos piquillos, crema de patata y verduras guisadas, se llevó los elogios por parte de los comensales, al igual que el vino que se prueba con este plato, el Remírez de Ganuza Reserva 2011.

Para los postres, otra apuesta segura: un surtido con los más representativos pasteles de Casa Otaegui. Ainhoa Velasco visita este clásico establecimiento para charlar con María e Iñigo, de la familia Otaegui y responsables de las pastelerías. Este negocio familiar abrió sus puertas en 1886 en Gros y ahora nos dan una gran noticia: su continuidad está asegurada. Loureiro, por su parte, sorprende a los comensales con un sorbete de mojito, mientras que Aldanondo Distri-

De izquierda a derecha, Nerea Goñi, Enrique Cifuentes, Mikel Ubarrechena, Eneko Goia y Javier Yurrita, durante un momento de la grabación del programa en Casa Urola. ■ UNCITI



## Antes de la fiesta, 'A Mesa Puesta'

El programa de Teledonosti nos da algunas claves para disfrutar de la gastronomía también durante el Día de San Sebastián



El Mendaur se ha renovado y ofrece una succulenta barra de pintxos.



Doce pintxos de anchoa diferentes ofrece ahora el Txepetxa.



El mostrador de Pescadería Amaya, más espectacular aún durante estos días.



La Unión Artesana, una emblemática sociedad a punto de cumplir 150 años.

bución Alimentaria Selecta regala a los asistentes un queso curado Belardi de leche cruda de oveja.

### Otros escenarios

Sorkunde Irazu, por su parte, visita a Rebeca Barainca y Jorge Asenjo en el Galerna Jan Edan, un restaurante de Gros llevado por estos dos jóvenes, que han sido nominados para el premio Cocinero Revelación en Madrid Fusión. Allí cocinan un plato de kokotxas de bacalao Usapal al pil-pil de plancton, un perfecto ejemplo de gran producto y excelente técnica por parte de los cocineros.

'A Mesa Puesta' ha mostrado siempre una inquietud por la cocina de sociedad y, en vísperas del 20 de enero, ningún escenario como la Unión Artesana, que está a punto de cumplir 150 años. La compra para el menú la hacen en la Pescadería Amaya, de La Bretxa. En este caso, apuestan también por las kokotxas para prepararlas al pil-pil, una receta típica para estas fe-

chas. Angulas, rape o besugo son otras propuestas de esta pescadería donostiarrá, que ofrece un mostrador aún más espectacular en estas fechas.

En la sociedad de la Parte Vieja prueban también unos espárragos con sello D.O. Navarra de Conservas J. Vela y catan el Barón de Chirel 2014, de Marqués de Riscal, una bodega de La Rioja Alavesa presente en muchísimas sociedades gastronómicas. Las kokotxas, como no podía ser de otra manera, quedan espectaculares.

El programa termina en otro escenario emblemático como es la Plaza de la Constitución, donde todos brindan con una bebida típica de estas fiestas, el cava. ¿Así se consume más cava en Donostia en una fecha que no sea el 20 de enero? En este caso, es un Gran Reserva de Raventós Rosell Brut Nature cosecha del 2014, un cava prácticamente monovarietal Chardonnay y con 36 meses de crianza en bodega. Eneko Goia es el encargado de cerrar 'A Mesa Puesta' con un «Gora Donostia eta gora donostiarrak!».

### LA BODEGA DEL PROGRAMA

