

EVEREST BI BILBAO	Dirección Gran Vía, 78. Teléfono 944679185. Web www.restauranteeverestbi.com . No perderse Chuleta a la brasa.
<h1>Fogones de toda la vida</h1>	 <i>Cocina de siempre</i>
	PRECIOS  ♦ Menú ejecutivo: 26,50 € ♦ Carta: 40/45 €



No te pierdas...

Los boletus con huevo a baja temperatura. María Antonia hace el huevo a baja temperatura y lo deposita sobre los boletus laminados

pasados apenas por la plancha. La mejor manera de comerlo es mezclando los boletus y el huevo, que le da al plato un toque untuoso y delicioso.

Chuleta a la brasa

La chuleta es de buey tudanco, de una finca propia de Burgos, o de vaca pinta vieja. La ponen fileteada a la brasa y llegan al co-

mensal en el punto deseado. Es una carne muy tierna gracias a la buena mano de la cocinera y a la alimentación con la que se cría al ganado.

■ ■ MAITE BARTOLOMÉ

■ ■ T. SORIA

José Turrado comenzó a trabajar en el Or Konpon y pocos años después se hizo cargo del Or Konpon 2, en Pozas, donde servía unos sándwich deliciosos. En agosto abrió junto a su mujer, María Antonia Lorenzo -cocinera de primerísimo nivel-, y su hija Vanesa, el Everest Bi, a escasos metros de la plaza del Sagrado Corazón. El matrimonio regenta desde 1995 el Everest 2 de Laredo, que cuenta con mucho predicamento en la localidad cántabra. El nuevo restaurante dispone de dos comedores con capacidad para 70 comensales, una mesa en la cocina y terraza.

Los aficionados a los cócteles disfrutarán con sus combi-

nados, bloody mary, gin-tonics o manhattan. Por la noche, además de los platos de la carta, hay opción de picotear ensaladilla rusa, croquetas de jamón y queso manchego, pulpo a la brasa, calamares fritos, manitas de cerdo, callos con morros, merluza frita, rabo estofado o pintxo de chuleta. Durante el día ofrecen exquisitos pintxos como la delicia de foie, la traínera de ventresca o el bacalao desalado con ajo y aceite.

En este local se come magníficamente gracias a María Antonia, una cocinera que elabora los platos con arreglo a la tradición. El festín comienza, por ejemplo, con jamón cortado a cuchillo, ensalada de tomate que compran a un agricultor de Laredo y cada pieza pesa entre 800 gramos y un

kilo, riquísima menestra de verduras albardadas con jamón, boletus edulis a la plancha con huevo a baja temperatura, amanitas a la plancha con huevo o arroz con almejas, bogavante o langosta.

Para continuar ofrecen chipirones a la plancha o en su tinta, pescados del día como lubina o rodaballo del Cantábrico a la plancha y, preparadas a la brasa, chuleta de vaca pinta con una maduración de 60 días o de buey. La carne procede de una finca propia en Burgos donde alimentan al ganado de forma natural. Uno de los últimos bueyes que llevaron al matadero pesó 1.400 kilos. Y dejen hueco para la tarta de queso con mermelada de frambuesa o manzana asada. La carta de vinos es espectacular.

LOS SENTIDOS

Empezaré este pequeño ensayo con una pregunta: ¿qué sentido es el más importante a la hora de comer? Es algo que a menudo me formulo y que me ayuda a la hora de pensar nuevos platos que no son sino las palabras que forman las frases que al final crean un discurso con el que los cocineros nos comunicamos y tratamos de transmitir nuestras ideas. Pues bien, supongo que a estas alturas todos habréis dicho que lógicamente es el gusto. Ahora bien, y entonces ¿por qué es el último sentido utilizado a la hora de comer? O mejor dicho ¿por qué interactuamos con el resto de los sentidos antes que con el del gusto? ¿Deberíamos entonces, los cocineros, tener en cuenta todas las variables intangibles derivadas de la vista, el oído, el olfato, el tacto, en consecuencia el escenario (entorno), el aroma de la sala, la música (ruidos), el trato a la hora de cocinar? Pues rotundamente sí, si queremos llegar a tocar las emociones.

Pero salgamos del ámbito de un restaurante. ¿Quién no recuerda de niño, volviendo a casa del colegio, y oler desde el portal un aroma a coliflor cocida que no hacía sino vaticinar el desastre que se avecinaba mucho antes de comerlo? ¿O por el contrario, el recuerdo del ruido que hacía la espumadera de mi abuela al golpear la parisien, señal acústica inequívoca de que habían deliciosas migas para desayunar? El mayor privilegio que nos concede la vista es el de percibir sensaciones a distancia, antes de llegar a un restaurante ya estamos saboreando 'no se qué' con solo avistar el lugar.



DIEGO GUERRERO

A veces nos critican porque damos de comer en nuestra casa muchos bocados donde no ponemos ni cubiertos, no con otro ánimo que el de usar el tacto.

¿Acaso es la misma sensación tocar un mochi de pandan con la mano y apreciar su tacto aterciopelado y que explote en tu boca a destrozarlo previamente con cuchillo y tenedor en trocitos? El gusto es importante, sí, y por supuesto que las cosas han de estar ricas, aunque este sería otro debate, el de qué está rico y qué no, pero pensemos que antes de llevarnos nada a la boca, previamente ha pasado por la vista, el olfato, en ocasiones el oído, el tacto y por último el gusto.

De hecho el gusto era una de las cuestiones marginales para filósofos como Aristóteles o Platón. Estos situaban el gusto al margen del resto de los sentidos por los cuales se podía adquirir conocimiento. Más aun, según estos, el alma racional debía conquistar o al menos gobernar los sentidos y las emociones si quiere lograr sabiduría y virtud, no sé yo... Lo que está claro es que el gusto necesita de órgano receptor y un alimento, por lo tanto adquiere una dimensión más tangible y al mismo tiempo subjetiva en su juicio, al igual que el tacto, mientras que el resto de sentidos no necesitan estar en contacto directo con el objeto o alimento. Por lo que si conseguimos que todos los sentidos actúen sincronizados como una orquesta, conseguiremos alimentar cuerpo, pero también alma.

On egin!