

**A 40°**

Plato de bacalao a 40° con una deconstrucción de ajo blanco con caldo de tripas y almendra (2001).

**Contraste**

Taco de atún rojo de almadraba con aire de miso blanco y cristal de algas.

**Lingote**

Lingote de Itsasmendi (Urezi, su vendimia tardía) y Oro (2010).

**Sablé**

Homenaje de Elizegi a la masa de mantequilla bretona (sablé) con helado de pastel vasco (abajo).

**Carabinero**

Carabinero con manitas de cerdo, una de las últimas propuestas de Txocook.



**DIEGO GUERRERO**

## SER O NO SER... LO QUE COMEMOS

Que la cocina es permeable a todo lo que ocurre en nuestra sociedad es algo más que palpable y notorio. Y como cocineros debemos ser consecuentes y responsables no solo con nuestro trabajo, sino con la percepción y alcance del mismo. Que la cocina tiene una parte lúdica y como objetivo dar placer es un hecho, pero los tiempos están cambiando y con ellos las conciencias, las corrientes y hasta el planeta. Todo va muy deprisa y nuestra forma de vivir poco tiene que ver con la de nuestros antepasados, que recolectaban y cazaban alimentos endémicos y totalmente naturales para su supervivencia. Aprendimos a cultivar, a criar ganado y hasta a crear la mayoría de los alimentos que hoy consumimos de manera acelerada y sin demasiado conocimiento ni control.

No hay que ser alarmistas, pero sí poner voz y conciencia en todo esto porque nuestro sistema inmunológico y nuestro cerebro son altamente dependientes de la alimentación para su subsistencia. Con el estilo de vida actual, el estrés crónico y la pérdida de biorritmo, generamos un alto impacto en nuestra fisiología y es cuando vienen problemas de salud y disminución del rendimiento físico y mental. Por no hablar de la salud del planeta.

Por un lado sabemos más, pero parece que no estamos utilizando correctamente esa información, salvo cierta industria alimentaria, aunque con fines más económicos que saludables. Nos ponemos, por ejemplo, a hacerle la guerra a la grasa porque hemos oído que engorda, pero se nos olvida que es la grasa la que nutre a nuestro cerebro y sistema inmune. Eso sí, la grasa buena (aguacates, cocos, pescados grasos, aceite de oliva...). Ya no es que haya alimentos sanos y no sanos. Hay alimentos que enferman y curan. Qué decir de los restaurantes que cada vez se parecen más a una torre de babel donde cohabitan pescetarianos, flexitarianos, veganos, crudiveganos y un sinnúmero de nombres, algunos de ellos ininteligibles y acompañados de intolerancias, alergias, manías... Unos por necesidad, otros por conciencia, religión... o más de un@ simplemente por seguir la última dieta de moda leída en alguna revista fashion y esto se ha convertido en nuestro pan 'sin gluten' de cada día.

Y uno piensa: ¿y si enseñáramos todo esto de cuidar nuestra salud, nuestro medio ambiente, aprender a nutrirnos mejor, desde las escuelas, como una asignatura más, igual que damos gimnasia o idiomas...? ¿No sería, a la postre, todo más sencillo? Es difícil condensar algo tan importante en apenas 500 palabras pero no por eso hay que dejar de intentarlo porque sí, realmente, es verdad que somos lo que comemos, ¿queremos ser así?

«Ser o no ser, esa es la cuestión».

➤ gente de 40 años que había viajado a Sant Celoni, a Lima, a elBulli, que se hacían preguntas. Se estableció una conexión entre Bizkaia, Cataluña y Alicante, gracias a que Quique García, del Ercilla, se casó en Denia con Dolores y abrieron La Olleta... O a que Víctor 'Kubita' Martínez había trabajado en elBulli. Había auténticas peregrinaciones. Fue la primera vez en que los artesanos hicieron la revolución. Compartíamos todo de forma espontánea. Nos hacíamos preguntas sobre la culinaria tradicional, milenaria, y poníamos las respuestas en el plato. Tuvimos la enorme suerte de que la clientela nos lo permitiera», resume Elizegi el terremoto de la Nueva Cocina.

«Salíamos de cada congreso en el Zaldiaran con 200 ideas en la cabeza, en plena ebullición. Era un chute. Y nos íbamos a comer a donde Ducasse, donde Gagnaire, a Zuberoa, a Arzak... te presentaban 30 platos que no habías visto en tu vida. Una de aquellas comidas era como haber pisado la Luna», recuerda Elizegi con nostalgia alborozada.

En su caso cargó con piedras lunares y meteoritos para armar su Gaminiz naranja. Juanan Zaldúa, ese hombretón que aún se ríe como un niño, le convenció para abrir un local pegado a la ría de Plentzia y convertido pronto en destino de paladares inquietos. Después llegaría un campeonato nacional de cocineros, la promesa de competir en el Bocuse d'Or de 1999 («me quedé sin mi talón y tuvimos que ir en un 127 con una chapa prestada por el Ercilla; aun así los japoneses premiaron mi pescado»).

**Aquel crujiente de manzana y foie**

Para la historia de la Cocina quedará su galleta crujiente de manzana con foie y manitas de cerdo (hum, la primera vez en Aretxondo, aquellas sí eran romerías) y las láminas de bacalao con pilpil de purrusalda y ajoarriero de txangurro de este cocinero que ha domesticado la momia pisciforme como pocos.

Armó en 2000 el Gaminiz, en el Parque Tecnológico, que hoy dirige su hermano Asier; abrió el Goya en Berlín, el Sua, el Basque (Nue-

va York, 2010) y meses antes, el Bascook, en el muelle de Uribitarte, «un templo que cuenta en pocos segundos el carácter New Bilbao, un pequeño Guggenheim de ladrillo rojo». Txocook y Basquery son nuevas muescas en la culata del pistolero de Santutxu que hoy emplea a medio centenar de personas.

Artífice de ese aire de modernidad (tan replicada luego) que ha arrojado a la hostelería local al siglo XXI, Aitor Elizegi, el cocinero que asegura que con el pimiento choricero el hombre logró «domesticar el sol», solo presume de una cosa. De sus patatas fritas. A ellas dedica tardes enteras y con ellas premia a la prole y a Aitziber, «la mujer del muelle».