



:: BORJA AGUDO

**▲ TXINUK  
GETXO**

**Dirección** Euskal Herria, 2.  
**Teléfono** 605701979.

pero las de la villa están a diario mañana y tarde al pie del cañón. Nunca mejor dicho.

**Y un bocado**

Y hablando de comer, algunos de los locales donde mejor se disfruta de una cerveza son en realidad restaurantes. El Basajaun (portal de Foronda, 20), por ejemplo, tiene un gran menú del día. En la barra, cuatro cañeros, con mimo por el producto vasco y las buenas cervezas belgas. La Cervecería Alemana tiene menú y platos bávaros de categoría. Raíz, en Zabalgana, (Labastida, 13) ofrece carta y buena bodega cervecera. La taberna Falerina tiene una riquísima fusión vasco-oriental –hay que probar esos baos– y una gran scottish ale cocinada expresamente para ellos por Brew and Roll.

The Tap acaba de añadir una pequeña carta de hamburguesas a su barra de pinchos y dado que tiene café de especialidad de Nomad, repostería casera y sus propios macerados para

los copazos, uno puede quedar a vivir junto a sus seis cañeros en rotación, siempre con cerveza de los catalanes Garage. Pinchos también tiene The Pika en Flandes (Flandes, 4). La tortilla picante de este bar de estilo inglés con una docena de cañeros es como para repetir. O en el Naski (Badaia, 7), en el que nunca faltan cervezas de Bidassoa.

En Bizkaia, si quieres mover el bigote, las cazuelitas del Morrocotuda, las salchichas de Thate en el Ein Prosit, la carta del Txinuk, el jamón que Joselito y el salmón de Keia en el inigualable Singular son como para no pensarlo dos veces. Corre.



**DIEGO  
GUERRERO**

## CARTA A LOS APÓSTOLES

**E**l otro día leía un comentario en una red social que básicamente criticaba el hecho de que el chef no estuviera en su restaurante y me puse a pensar. Lo cierto es que es irrelevante quién lo dijo, ya que todas las opiniones son respetables y además ésta en concreto no camina en solitario y tiene muchos apóstoles que la predicán cual mensaje evangelizador y verdad absoluta. Antes de nada decir que entiendo a las personas que opinan así. Uno cree que va a estar mejor atendido, incluso que va a comer mejor. Recordemos al gran Robuchon cuando le preguntaban: chef, ¿quién hace el puré de patatas cuando usted no está? A lo que Robuchon contestaba: «el mismo que cuando yo estoy».

No nos volvamos locos, por favor. Los chefs somos una pieza más del gran engranaje de un restaurante, y aunque la cara visible, no somos ni estrellas del rock, ni genios y por supuesto en absoluto imprescindibles para que uno coma mejor o peor en nuestras casas. Sí, con mayúsculas, creo que el cocinero debe de estar en su restaurante, ¿dónde iba a estar si no? Es nuestro lugar natural. Pero qué haces si te invitan a dar una charla en un congreso de cocina, ¿no ir para no faltar en tu restaurante? Si es en tu ciudad, aun te puedes matar a correr para llegar al servicio, pero, ¿y si es en otro país? ¿Decides no ir a contar tu trabajo y así dar valor y contribuir al buen nombre de la gastronomía de tu país, conocer otros productos, técnicas, culturas y aprender de ellas para luego regresar y contar esas vivencias a través de tus platos?

Y si tienes que ir a un programa de cocina, o a un evento solidario, o la entrega de un premio, etc... Créanme, no es todo tan sencillo. Nunca se ve a lo que decimos que no. La diferencia entre no querer y no poder es sustancial. Lo más irónico del tema es que muchas veces son las mismas personas que critican la ausencia del cocinero las que demandan nuestra presencia en algún acto organizado por ellos. Y es que se da la circunstancia de que la cocina, y por ende los cocineros, su trabajo y la gastronomía en general, afortunadamente han traspasado las fronteras del mero espacio físico del restaurante. Esto ha enriquecido de manera exponencial todo.

Y hay muchísima gente que vive del negocio de la gastronomía que no es estrictamente del gremio y que demanda nuestra presencia y nuestro trabajo. Qué sería de la gastronomía española si no saliéramos de nuestras cocinas para contarle, si no bebiéramos de otras fuentes de inspiración que nuestras cuatro paredes.

No se trata de estar dentro o fuera, se trata de entender que nuestro trabajo tiene una dimensión mucho mayor del mero hecho de guisar, y que si queremos que nuestros restaurantes y nuestro oficio sigan creciendo, debemos abarcar muchas mas cosas que no hacen sino alargar nuestras jornadas laborales, y aunque sarna con gusto no pica, no siempre es fácil gestionarlo.