

KO-TARRO
VITORIA

Dirección Sancho El Sabio, 11. **Teléfono** 945132297.
Web www.kotarro.es. **No perderse** Lomo de atún rojo con salsa teriyaki.

Lo bueno, en frasco pequeño

Cocina clásica con toques modernos

PRECIOS



- Carta: 25/30 €
- Menú del día: 15,50 €



Decoración

Su interiorismo de aspecto industrial, donde domina el blanco y el aluminio, se ve animado por cantidad de detalles coloridos que le confieren aire acogedor para disfrutar del menú del día de lunes a viernes, carta sin gluten y menús para grupos.

Recetas

Entre los platos que se cocinan en los fogones de Rosa María Villarroel encontramos ensaladas entre las que destacan la de cecina, parmesano, frutos secos y lascas mi-

cuit, o la de champiñones laminados con queso brie tostado y crujiente de jamón. Y platos como este timbal de berenjena con rulo de cabra y salsa de piquillo y la paella de marisco.

❖❖ BLANCA CASTILLO

❖❖ J. FIESTRAS

En la zona vitoriana de Lovaina, muy cerca de la parada del tranvía, se encuentra un establecimiento muy acogedor. De entrada, llama la atención su portada, donde domina la madera, su nombre y su logo: 'Ko-Tarro: comer pa beber'. Escrito en los cristales, ya nos avisan de que hay menú del día, carta, picoteo, pintxos, vermouthe, latillas... pero también anchoas, berberechos, quesos, y pan recién horneado.

Una vez traspasada la puerta nos encontramos con el expositor, un canto a los pintxos y a los platos hechos al momento, porque los aperitivos son de materia prima de primera calidad y muy variados: tan pronto te puedes encontrar con un clásico como el de

atún con mayonesa y pimienta relleno de queso o el de ensaladilla, como con un cubo de mejillones de roca elaborado al instante en su plancha. Una parrilla que no para de acoger al calor de su lumbre productos como el 'pincholéton', un pintxo de chuletón que quita el 'sentio'. Cerca están también el morrito a la plancha con tximitxurri, el chonicillo o la txistorra de Alejandro.

Ensaladas y entrantes

Y del mar, cocinados también al tiempo, chipirón, pata de pulpo, almejas, berberechos, navajas... Entre el picoteo también tenemos otras delicatessen como los trigueros con parmesano o las alcachofas con salsa de hongos. Una vez llegados al comedor, familiar y muy acogedor, la carta nos

ofrece, para empezar, una amplia variedad de ensaladas y de entrantes fríos (pimientos asados con ventresca o las antxoas de Aguirreoa) y calientes: huevos camperos rotos trufados, una pata de pulpo braseada con tocino ibérico y crema de patata o la parrillada de verduras a la plancha con salsa romesco.

Para continuar, came o pescado. Del mar llega un estuendo rodaballo asado con trigueros y tomates asados también, bacalao sobre pisto y crema de pilpil o lomo de atún rojo con teriyaki. Del campo, carrillera ibérica con foie a la plancha, chuletón a la brasa o magret de pato al oporto, entre otras delicias. Y de guinda, el chef nos recomienda una tarta holandesa, goxua caseiro o tarro de crema de queso con frutos rojos.



DIEGO GUERRERO

COCINANDO EL ENTORNO

Cocina local, cocina global, kilómetro 0... A menudo son términos, conceptos, etiquetas que escuchamos cuando oímos hablar de cocina, o cuando le preguntan a un cocinero qué estilo o filosofía sigue para cocinar. Supongo que es la necesidad de meterlo todo en cajas para así poder controlar las cosas aunque reconozco que a mí esto nunca me ha gustado demasiado. Es como si a un actor le preguntas: ¿cuál es tu estilo? Y él tuviera que responderte que es comedia o drama o acción... no sé. Yo respondería que soy actor, punto, y que cuantos más estilos practique más completo podré ser y más cosas podré transmitir, que al final es de esto de lo que se trata.

Me gusta pensar que es una cuestión de interpretar lo que te rodea, de cocinar el entorno, y éste puede cambiar mucho a lo largo de una carrera o de una vida. Yo he cocinado en Amurrio, en medio del monte, pero también lo he hecho en Bilbao, San Sebastián, Madrid, China, Japón, Inglaterra, Francia, Marruecos, Chicago, México, Polonia... una vez cociné en un pueblo de Noruega cuyo nombre me cuesta pronunciar, lo llamaron Wild Cooking porque cocinábamos los productos que habíamos recolectado, con apenas un fuego, una olla y en medio de un lago nevado lejos de cualquier tipo de civilización; en otra ocasión en un barco, para su tripulación y con la pesca del día. Decir que mientras escribo estas letras, me encuentro en Cartagena de Indias a dos días de dar una cena solidaria y pienso... ¿cómo podría cocinar yo aquí si solo hiciera cocina de kilómetro 0? ¿De qué kilómetro estamos hablando, del suyo o del mío? ¿Acaso no estaría deslocalizando mi propia cocina si tratara de hacerla fuera de su entorno, y qué sentido tendría esto?

Que conste que no estoy en contra ni de esa filosofía, ni de ninguna otra, siempre y cuando se haga con coherencia, con respeto, honestidad y sobre todo bien. Pero para mí se trata de eso, de ser honesto con uno mismo y con las personas que se interesan por nuestro trabajo, de saber por qué hacemos las cosas, de entender que antes de decir que el tomate o la patata que te estoy dando es de la huerta tal o cual, saber que estos productos, como tantos otros, ni siquiera son originariamente de nuestro continente, por lo tanto de kilómetro 0 más bien justito. O cuando nos dicen: ¿tú haces cocina fusión verdad? Y yo les digo: y tú haces gazpacho y tortilla de patata, ¿verdad? ¿Eso no es fusión?

Desde la época de los romanos o la antigua Grecia, los cuales traían especies de la India para enriquecer sus platos, pasando por el descubrimiento del Nuevo Mundo o las diferentes diásporas étnicas y religiosas, ha existido lo que llaman cocina fusión, por lo tanto creo que es más difícil encontrar una cocina sin ninguna influencia externa que con ella. Pero insisto que esto, en mi opinión, no solo no es importante, sino que es la magia de la cocina que es capaz de mezclar culturas, de viajar, de adaptarse y mimetizarse con lo que la rodea, y nosotros solo somos escribas de su grandeza e intérpretes de ese entorno. On egin!