

AIZARI BILBAO	Dirección Ledesma, 8. Teléfono 944236058. Cierra Sábado (abre para grupos de ocho personas como mínimo) y domingo. No perderse Merluza rebozada.
<h1>En el corazón del bullicio</h1>	 Recetario tradicional
	PRECIOS 
	♦ Carta: 40/50 €



Pulpo

El tentáculo del pulpo se pone a la brasa y se acompaña con unas patatas, cortadas en rodajas y con la piel, puestas a la plancha con aceite. De remate, una pizca de sal.



Merluza rebozada

Este es uno de los platos estrella de la casa. La merluza, que tiene un peso de entre dos a cuatro kilos, se filetea. Se elige un lomo grueso, se pasa muy levemente por harina y huevo y se fríe con aceite de oliva. Se saca un poco antes de que se acabe de hacer, para que se termine con su propio calor. Queda dorada por fuera y al punto por dentro. Se acompaña con alegría riojana, que le da un toque picante.

:: MAITE BARTOLOMÉ

TXEMA SORIA

El 10 de noviembre se cumple el 20 aniversario de la apertura del Aizari en la calle Ledesma, que en aquel momento no era el centro de la vida social de la villa. Roberto Burgo, que comenzó a trabajar con 15 años en el bar Antomar, que dirigía su padre, Antonio Burgo, es el responsable de que el Aizari se haya convertido en uno de los espacios de referencia de la populosa calle. El local acoge la sede de la peña del Athletic Pedro Aurtinetxe, expresidente del Club rojiblanco, y cuenta con un comedor interior con capacidad para 30 comensales y dos terrazas donde caben otra

treintena de personas. Es un espacio ideal para tomar a mediodía bocadillos de chorizo, bonito o jamón, tortilla de patata con pimiento picante, anchoas en salazón o sardinas ahumadas con huevas de trucha. Los jueves y viernes se puede disfrutar de gambas, langostinos o nécoras cocidas o a la plancha.

Plato de cuchara

Jone Miren Rementeria, que lleva tres años trabajando en el Aizari y estuvo varios años en los fogones del Lekeitio, reina en una cocina de recetario tradicional. No hay carta, así que lo mejor es hacerle caso a Andoni Grijalba, camarero que lleva toda la vida en la casa. Se puede disfru-

tar de ensalada de tomate natural con bonito natural, pulpo con papatas cocinadas a la plancha y champiñones elaborados con la misma técnica.

Todos los días ofrecen un plato de cuchara (alubias rojas o blancas, garbanzos, vainas, patatas con chorizo o purrusalda), y en su oferta figuran merluza a la plancha o la romana acompañada de alegría riojana, rape con refrito, taco de bonito (en temporada), bacalao al club Renero, chuleta, chuletillas de cordero, albóndigas, carrilleras y un excepcional escalope. Como postres tarta de orujo y quesos. Para acompañar la comida, una buena selección de vinos clásicos.

EL GUSTO ES NUESTRO



DIEGO GUERRERO

A qué sabe una naranja? Ya la pregunta se las trae, porque la respuesta correcta sería «pues a naranja, claro». Por lo tanto, ¿quién lo determina? ¿La sociedad? Así que podríamos decir que el sabor y el gusto son cosas diferentes pese a confundirlas a menudo. El gusto viene determinado por lo que nuestras papilas gustativas detectan cuando metemos un alimento a la boca, mientras que para determinar el sabor intervienen el resto de los sentidos como el tacto, el olfato, el factor cultural... ¿sabe igual una naranja de la China a una de Valencia? ¿Cómo podemos determinar cuál debe ser su sabor? ¿Y ha cambiado su sabor, por ejemplo, en los últimos 500 años? Naranjas dulces, amargas, ácidas...

¿Cuántos gustos dirías que existen? Según los occidentales, cuatro: dulce, salado, ácido y amargo. Esta valoración responde a algo bastante físico, ya que son los gustos que nuestras papilas gustativas residentes en la lengua y otras zonas de la boca detectan. Sin embargo los japoneses añaden un quinto para referirse al umami (presente en alimentos con alto índice de ácido glutámico o glutamato); en la India hay dos más: astringente y acre y según Platón otro más: áspero.

Las preguntas son interminables ¡Dios mío, que tormento! Y todavía no le ha metido mano un@ cociner@ capaz de cambiarle hasta el carnet de identidad a un besugo dependiendo de su destreza o falta de la misma. Lo que sí que está claro es que el gusto de las cosas, por paradójico y hasta inverosímil que pueda parecer, no está en las mismas sino fuera de ellas, donde la sociedad ha determinado que estén. ¿Por qué durante siglos, los campesinos comían panes de cereales 'inferiores' como el centeno o la espelta, mientras que el pan blanco de trigo estaba reservado a los 'señores' y sin embargo ahora todo lo contrario parece ser lo más 'cool'?

Y créanme si les digo que el gusto está asociado a nuestra condición social mucho más de lo que pensamos y si no denle a probar una caña de cerveza a un niño que innatamente tiene una atracción a lo salado y a lo dulce y una aversión a lo amargo. Que todavía, nadie le ha enseñado ni le ha dicho que ese brebaje fermentado y amargo que ahora le sabe a rayos puede que mañana cuando sea adolescente tendrá que hacer un considerable esfuerzo para acostumbrarse a él y termine bebiéndolo más feliz que una perdiz.

Está claro que todo lo que al mundo de la gastronomía se refiere no es estático ni siquiera objetivo y está condicionado por muchos factores socioculturales, además de los propios físicos. Pero si a mí preguntaran sobre el gusto, yo diría que no, que el gusto no es nuestro.

On egin.