

SUKALKI
VITORIA

Dirección Florida, 37. **Teléfono** 945279654. **Web** www.sukalki.com.
No perderse Tataki de atún rojo con katsiobushi y wakame.

Productos con nombre propio

 *Cocina vasca con aires asiáticos*

PRECIOS



- ♦ Carta: 15/20 €
- ♦ Menú express: 15,50 €



Un ritmo lento

El cocinero Luis Ángel Plágaro acaba de ser nombrado Caballero Salinero de Añana, sumándose así a una comunidad que defiende el tesoro recuperado del Valle Salado alavés. Junto a su hermana Leticia y el chef Aitor Etxenike, apuesta por la cocina de las amatxos, el buen producto de la zona y por evitar las prisas. Así pertenece al Slow Food Kilómetro Cero y en su restaurante ofrece propuestas como este sukalki de buey o bonito del norte.

II. AIZPURU/I. ONANDIA

JOSEBA FIESTRAS

Luis Ángel Plágaro es un chef que honra desde sus fogones al buen producto, proclamando la tranquilidad a la hora de comerlo, evitando prisas tanto al cocinarlo como al degustarlo. No en vano en Sukalki presumen de pertenecer a Slow Food Kilómetro Cero. «Nos gusta respetar las temporadas y utilizar producto de la zona. Y si podemos comprarlo directamente al productor, mejor», sostienen.

Y hacen gala de su filosofía destacando entre sus habituales el aceite de oliva virgen extra de Moreda, «que destaca en el pulpo a la plancha», avisan; los huevos ecológicos de gallina vasca Marraduna, que

utilizan con arte en el cremoso de patata y shiitakes ecológicos con huevo Panko; la ternera ecológica de Maturana, ingrediente principal de sus nachos texmex y de la bresola; los cerdos Euskaltxerri criados al aire libre y de forma ecológica en Lekunberri, que se encuentra en su wok de arroz con papada y en su lingote de cochinitillo; el pulpo gallego de la reserva natural de Lira, que a la plancha está de rechupe; o los shiitakes ecológicos de Delika, que con un cremoso de patata y huevo saben a gloria.

Junto a su hermana Leticia y al chef vizcaíno Aitor Etxenike, Plágaro ha apostado por los valores tradicionales de una taberna con toques de mo-

dernidad, con dos ambientes diferenciados: la barra y el comedor. «¡Nos gusta cocinar!», exclaman, «y apostamos por la cocina de base, la de las amatxos. Con toques de originalidad pero sin olvidar las raíces y, sobre todo, el producto».

Y de esa apuesta surgen propuestas culinarias exquisitas como el tataki de atún rojo con katsiobushi y wakame, la lubina salvaje Jijae con ajoarriero de sepia, el arroz cremoso de moluscos con vieiras al txakoli, el taco de bacalao al pilpil con morrones, las carrilleras y su crujiente con estofado de pochas y hongos al tempranillo o el rulo de cordero lechal con patata asada y ajo negro, por poner algunos ejemplos.



DIEGO GUERRERO

LA INSPIRACIÓN

Dicen que la inspiración es ese momento de lucidez o brillantez repentina que hace aflorar la creatividad y que provoca como resultado, en ocasiones, magia para los sentidos y es una 'toeaemociones'. Muchos artistas y genios de todos los tiempos han reflexionado sobre ella, ya lo decía Picasso que la inspiración existe pero ha de encontrarte trabajando, o como Freud, que no esperaba a que ésta llegara sino que salía a su encuentro. Es ahí, a mitad de camino, dónde suelo hallarme, trabajando y esperando que aparezca o saliendo en su busca sin saber exactamente dónde pueda acabar. También dicen que la cocina, mas allá de un oficio o una profesión, es un estilo de vida; yo creo que esta idea cobra mucho mas sentido cuando pretendemos que la creatividad esté presente, ya que hace que tengamos, de alguna manera, que estar siempre con esa mirada atenta ante las cosas que nos ocurren y con esa especie de radar siempre conectado y en estado de vigilancia por si las musas pasan a visitarnos. Al final, la creatividad no es más que el resultado de con qué criterios organizativos y cómo, cada uno, filtramos toda la información y estímulos que recibimos en cada momento y en cada lugar.

Por eso pienso que cuanto más atentos mejor, pero cuantos más estímulos recibamos también favorecerá que esa inspiración aparezca. Llegados a este punto las fuentes de inspiración son infinitas: desde la memoria gustativa, ese recuerdo que nos hace cocinar platos que nos transportan directamente a un momento o lugar especial o nuestro entorno, que incide directamente en todo lo que hacemos. No se cocina de la misma manera en la montaña rodeado de naturaleza, en el mar con la playa delante de ti o en la ciudad con el asfalto como césped. A veces es un producto y otras sus productores, historias de vidas contadas a través de un plato, una técnica, una conversación...

Viajar suele ser una fuente de inspiración muy rica y válida para los cocineros en general; conocer productos, técnicas, beber de otras culturas, compartir... aunque para esto, hay que salir de nuestras cocinas, lo cual me lleva a otra cuestión que a algunos todavía, a día de hoy, les sigue escociendo, que si este cocinero está en la cocina, éste otro no... etc. ¿Cómo vamos a aprender más y a crecer si nos autoencerramos en una jaula todo el día para deleite de quien viene a vernos? ¿Como llegar a hacer un mochi de huitlacoche si no hemos ido a Japón o a México? ¿Acaso no es justo y necesario que Perú te robe el corazón y haga añichos con él? Para mí no hay debate. Dstage no existiría, yo no existiría. Pero esto da para otro ensayo así que lo dejo en 'pendientes de inspiración'.

Lo que está claro es que no es fácil que la inspiración aparezca y mucho menos que lo haga de la mano de la creatividad, pero cuando esto ocurre, se gestan las ideas y es una de las sensaciones más mágicas que uno puede experimentar. Espero haber sido inspirador para todos ustedes.

On egin!