La cucina basca e i suoi assaggini

cucina-basca-01-92daacbb

La gastronomia Basca è seconda solo alla Catalana per stelle Michelin e conta diverse importanti scuole di cucina, tra cui spicca il Basque Culinary Center di San Sebastián. È in questa città che nascono i popolarissimi Pintxos, o Pinchos in spagnolo, ovvero gli “assaggini” da mangiare in un sol boccone – da non confondere con le Tapas! – che vanno dai tradizionali pintxos con un pezzo di pane con sopra un cibo classico della zona (dalle olive alle acciughe, dai gamberi al formaggio), per arrivare a vere e proprie miniature culinarie, grazie anche ai tanti ristoranti di alta cucina presenti in città e in tutta la regione. Con una sottolineatura per non far arrabbiare gli abitanti di Donostia (San Sebastian in basco); i pintxos si consumano al banco (“a la barra”) bevendo birra, clara (birra e gazzosa) o vino, meglio se Txakolí, tipico della regione, giovane e fruttato, servito sempre molto fresco, o sidro di mela. Per poi cambiare bar e…rifare lo stesso. E, mi raccomando, senza utilizzare dei piattini per ammassare pintxos, non si fa così…

ASSAGGI DALLA COSTA ALL’INTERNO



I *pintxos* sono quindi un’ottima maniera di provare i tanti sapori di

questa ricca cucina che vede centrali le ricette a base di prodotti del Mar Cantabrico e della lontana Terranova per il baccalà, ma anche tanti piatti a base di prodotti dell’interno, dalle verdure e dai cereali delle fertili colline della regione, ai formaggi o alle carni provenienti dagli allevamenti delle valli basche. E nulla di più facile è quindi partire dai *pintxos* per andare alla scoperta della gastronomia di questa

regione, attingendo dai 99 migliori *Pintxos* di *Donostia/San Sebastián*, scelti dagli undici cuochi stellati Michelin della provincia di *Gipuzkoa*, una delle quattro (più una quinta in territorio francese, dove si trova *Bayonne*) che fanno parte del territorio basco. Tra i *Pintxos* della lista, i tradizionali con la tortilla di patate dei bar *Divinum*, di *Néstor*, di *Bonato San Telmo* o di *Zabaleta*, il gambero fritto “a la gabardina” di *Tamboril*, le varie crocchette fritte di pollo di *Urkabe*, di cocco e curry rosso di *Txalupa*, ai tre formaggi di *Kiki*, agli spinaci di *Ormazabal*, alle cozze di *Ricardo* o al prosciutto e uova di Ipotx. Naturalmente c’è spazio per le super tipiche Patatas Bravas con salsa di pomodori speziata e ali-oli di *La Mejillonera* o l’iconica *Gilda* di *Casa Vallés*, ovvero la sapiente unione di oliva e *guindilla*, un tipo di peperone, infilati su uno stuzzicadenti insieme a del pesce conservato, generalmente un’acciuga o un’alice. Tra piatti che noi italiani potremmo considerare “assaggini” di primi ecco il risotto al formaggio tipico Idiazabal del piccolo bar Bordaberri o con l’aggiunta di *Foie Gras* da *Mil Catas*, quello con crostacei e socarrat, ovvero riso tostato, il vero segreto della buona paella, dicono in molti, di *Narru*, o con i calamari di Lobo. E poi ecco i ravioli di gamberi in salsa Martini di Antonio o con la coda di toro del bar *Zapzi*, o, infine, una pasta croccante servita con una salsa alla coda di toro e tanto parmigiano di *La Espiga*, chiamata *La Delicia*...

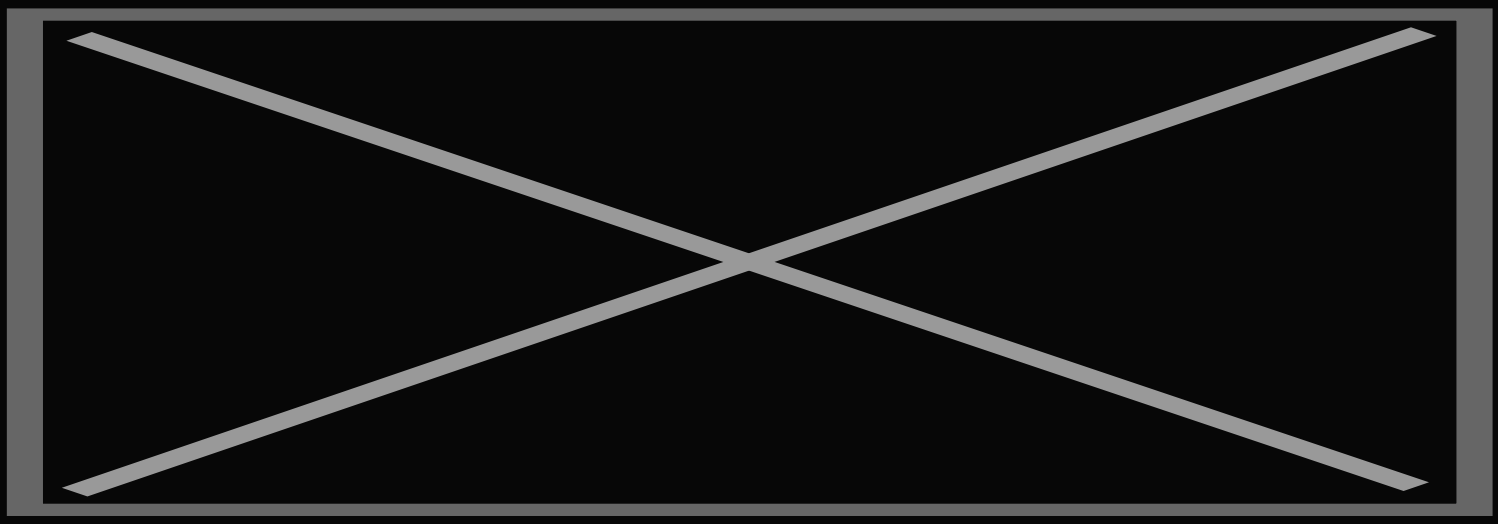
A BASE DI CARNE



Tantissimi e tra i più disparati i *pintxos* a base di carne: si va dalle semplici fette di roastbeef di *Matalauva*, al poetico *Abanico* (ventaglio) di maiale iberico con verdure di *Xiri*, al *Solomillo euskaltxerri* (scaloppina basca), con crema di sedano rapa, emulsione di funghi e caviale di *wasabi* di *Xarma Cook & Culture*. E poi ecco *Rosa vieja*, omelette di patate e carne della *Taberna La Jarana*, l’estroso piatto a base di carne di testa di cinghiale, cipollotto e cetriolo di *Gorriti*, il *Sécreto iberico*, carne di maiale servita con una purea di mela, di *Narru*, e piatti fatti con le orecchie del maiale, da quelle in salsa di carote, cipolle, porro, aglio, pepe e brandy di *Donibane*, a quelle croccanti cotte in una salsa di vino rosso e brodo vegetale di *Bordaberri*. Croccante è anche la coda di manzo servita da *Antonio* con parmigiano, o la *Gavilla di San Marcial*, un *pintxo* di prosciutto e

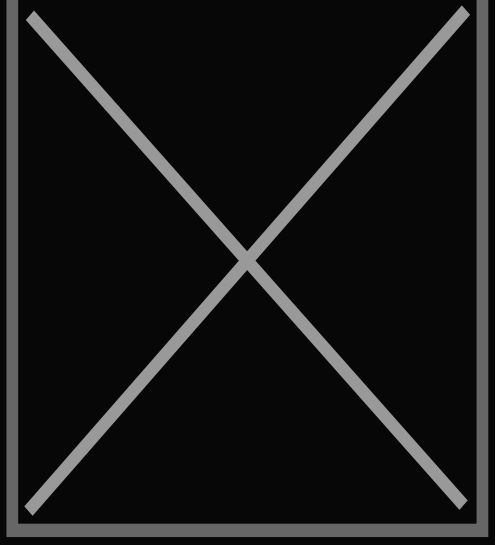
formaggio impanato con farina, uova, pane e salsa besciamella. Tra i 99 *pintxos* maggiormente gettonati dai cuochi stellati ce ne sono anche molti che prendono ispirazione da altre zone della Spagna, come i *Callos y morros* di *Hidalgo 56*, trippe e muso di maiale cucinati similmente alla ricetta madrilena de *Los callos*, o il *Montadito* (paninetto) *de pringá* di *Arrikitaun*, stufato di carne tipico dell'Andalusia. Ma la creatività dei cuochi baschi prende ispirazione anche dall'estero, con il *Makcobe* con chips di banane di *A Fuego Negro*, un mini hamburger di carne di *Kobe* servito nel tipico pane con pomodoro in aggiunta o il sandwich di *Pastrami* di *El Bombín*. E che dire del *pintxo* di ispirazione cinese *Pan bao de pato*, il celebre panino dolce morbido ripieno di carne di anatra arrosto di *Simiri gastroleku* o il maiale marinato del *Café Kursaal* o, ancora, i tacos di maiale di ispirazione messicana di *Topa Sukalderia*. E per quelli a cui piace il foie gras ecco quello di *Monfort de La cuchara* di San Telmo, o quello delle *Landes di Sport*, entrambi serviti con *compote* di mela.

[caption id="attachment_163426" align="alignnone" width="771"]



Alcuni esempi di pinxtos[/caption]

A BASE DI PESCE



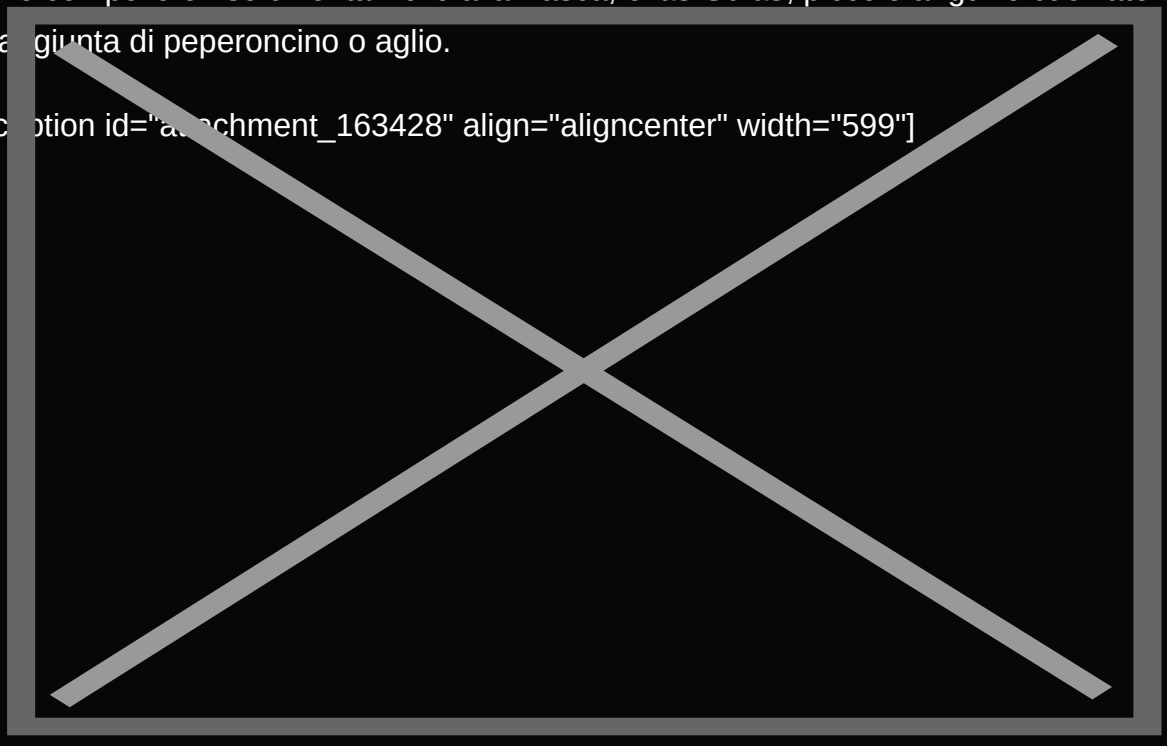
Una esplosione di sapori che, se possibile, con i *pintxos* a base di pesce, si accentuano ancora di più. Come il gambero croccante con mayonnaise di soia di *La Bernardina*, lo spiedino di gamberi in salsa *Ponzu di Ni Neu*, i gamberoni in tempura di *Aunamendi* o con pancetta e patate di *Casa Serna*, che combina perfettamente i sapori della terra e del mare. Ancora mare con le ricette a base di cozze come la *Mejilutxi* di *Hirtuki*, mitili al forno con burro o il *Tigretón de mejillónn* di *A Fuoco Negro*, un simil muffin realizzato in un bicchierino ma con cozze e pomodori! Dalle cozze alle vongole che *Zazpi* propone con foglie di borragine, o alle capesante che *Casa Urola* serve con la salsa *ajoblanco*, fatta con mandorle, mollica, latte e, ovviamente, aglio. Tanti i *pintxos* a base di acciughe cantabriche; nel *Karmelita* di *Casa Urola sono* mixate a uova sode, gamberetti e maionese, serviti su pane fritto, oppure sono sotto sale con pepe e chili alla maniera di Antonio, in una frittata, come da Bergara, e, infine, con crema di granseola, come da *Txepetxa*. *Granseola* che da *Martinez* serve per riempire le zucchine, per poi metterle al forno. Tra gli “assaggini” di baccalà imperdibile il *Club Ranero di Iturrioz*, con confettura di olio d’oliva e servito poi con peperone verde, o quello cotto e servito su una piccola griglia di *Zeruko*. E se *A Fuego Negro* si trova una moderna interpretazione dei *chipirones en su tinta*, ovvero calamari nel suo sugo, ma qui proposti su uno spiedino, alla *Bodega Donostiarra* ecco il super classico dei panini, al tonno, acciughe e peperone chili, ma anche un omaggio all’illustre ciclista spagnolo con *El Indurain*, praticamente una Gilda ma fatto con il tonno al posto dell’acciuga.

UNA CUCINA DEI PORTI

Ma, come scritto, la cucina basca non è solo carne e pesce. Di grande impatto il *Carbón brie* di *T Berri* , un pezzo di formaggio avvolto in semi di papavero, servito con marmellata di pomodori dolci, la *Yema del caserío* di *Kata 4*, un uovo cotto a bassa temperatura con polenta, pinoli, formaggio Manchego e funghi e, sempre rimanendo in tema, il pintxo di funghi di stagione saltati con olio e aglio, serviti su un uovo in padella di *Ganbara*. Tutti esempi di una cucina che, come visto, si scopre nei bar

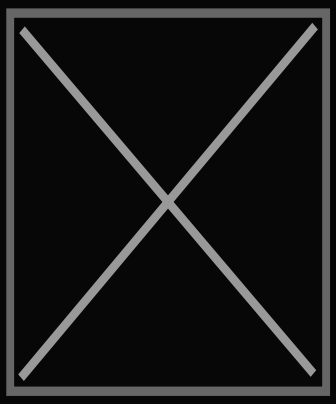
certamente, ma anche nei porti pescherecci, e ce ne sono tanti, dove mangiare pesce fresco alla griglia ma anche cucinato al *“pil-pil”*, con olio di oliva, peperoncino e aglio, o alla *“vizcaína”*, con cipolla rossa e peperoni essiccati al sole. Il Baccalà, pescato dai marinai baschi al largo del Canada, vicino all’isola di Terranova, e la *Merluza* (che è tipo il nostro nasello, non il merluzzo di italica memoria, anche se di acqua fredda oceanica) sono i pesci più gettonati, soprattutto a Bilbao, forse la capitale delle ricette di baccalà. Che è diventato un caposaldo della cucina basca, anche si iniziò a importarlo nella regione semplicemente per combattere le carestie del passato. Parlando di Merluza, invece, imperdibile è quello *“con kokotxas y almejas”*, ovvero con guance e gola del pesce, mentre quello della cittadina di *Santurtzi* è forse il più famoso nella regione, dove si inizia a consumare sempre di più anche un altro pesce azzurro, ovvero lo sgombro. E dopo tanti “assaggini”, ecco i piatti forti della cucina basca: il *Marmitako*, che prende il nome dal tipo di pentola in cui si cucina, la *marmita*, ricetta che fa uso di tonno fresco, patate e peperoni, stufati insieme con alloro, cipolla, paprica e pomodori, il *Txangurro*, *granseola* scottata e spezzettata unita a cipolla e pomodoro saltati in padella per poi cuocere il tutto al forno nello stesso carapace del crostaceo, spolverato di pan grattato e spruzzato di un liquore tipo rum, e i piatti tipici di Bilbao la *Piperrada*, con peperoni verdi e rossi, pomodori e cipolle, che con pollo e riso diventa Pollo alla Basca, e *las Gulas*, piccole anguille cucinate in olio di oliva, con l’aggiunta di peperoncino o aglio.

[caption id="attachment_163428" align="aligncenter" width="599"]



Il porto di San Sebastian –Donostia[/caption]

PER CHIUDERE IN DOLCEZZA



E dopo tanto mare, ma non solo, che dite di chiudere questo lungo viaggio con una fetta di *Etxekobiskotxa*, la famosa torta basca nata in Francia fatta con una frolla particolare riempita con confettura di ciliegie, o altra frutta, o crema pasticcera accompagnata da un bicchierino di *Pili*, liquore della radice di mandragola o di *Patxaran*, liquore fatto di prugnoli selvatici macerati in un distillato all’anice. *Gozatu zure janaria!*