

Etxebarri, el asador de Bittor Arginzoniz

Esta es la crónica, parcialmente frustrada, de mi visita al Etxebarri. Al escribir sobre gastronomía busco conocer cómo es la persona que trabaja en ella. Ante una nueva personalidad, distinta y específica en cada ser humano, elaboro el análisis de su trabajo. Partiendo de esa idiosincrasia única resultado de una historia familiar, una formación, unas raíces sentimentales determinadas hallo la pauta que guiará el artículo.

El día de mi visita al Etxebarri, terminada ya la comida, Bittor Arginzoniz debía empezar a preparar el pedido de dos mesas “grandes”. Imposible esperarme para conversar y conocerle. Pero tomaba el taxi hacia el aeropuerto con la sensación que, a pesar de la ausencia de dicha conversación, podía aún contar cosas interesantes sobre el Etxebarri, que se encuentra a medio camino de la autopista que une San Sebastián con Bilbao o a Guipúzcoa con Vizcaya, partiendo de la salida que indica hacia Durango. Escogimos el tren (el Euskotren) para desplazarnos hasta allí y tomar un taxi hasta la pequeña localidad de Axpe, en el Valle de Atxondo. El desplazamiento en tren, con su cadente lentitud, humaniza y acerca el entorno, introduciéndonos de forma calma a abrir los sentidos ante un nuevo paisaje. Los verdaderos viajes geográficos empiezan y se realizan interiormente y requieren de un tiempo horario determinado y de una introducción pausada. A través de las ventanas del tren fuimos adentrándonos en el medio rural vasco, caracterizado por el verde variado y otoñal de sus bosques y por sus aislados caseríos. Recordemos que la cocina, como parece que decía Manolo Vázquez Montalbán, es el paisaje (el territorio, su gente, su historia) metido en una cazuela. Y la introducción al paisaje, a las personas, a la gastronomía que íbamos buscando, a lo largo de 20 minutos, nos la brindó en su taxi Iñigo Zabala. Miembro de una cooperativa de 7 taxistas de Durango (teléfono de contacto 605 77 03 61), conducía un vehículo de alta gama, en el que pequeños detalles -una cuidada música ambiental de jazz o un buen libro a mano para ocupar inteligentemente el tiempo del cliente- mostraban la voluntad de ofrecer confort. Una conducción segura, determinada por las limitaciones entre carreteras comarcales en un día de lluvia, facilitaba la conversación. Por nuestro destino nos identificó como gastrónomos o periodistas. Decía que el Etxebarri se había convertido en un lugar de peregrinación. Que había llevado allí gente de muchas partes del mundo, especialmente japoneses, venida exclusivamente para conocer el asador de Bittor. Que alguien muy cercano a Ferran Adrià (le había llevado dos veces en poco tiempo) le había comentado que ese asador era el mejor del planeta. Él sabía de muchos de sus platos por las múltiples referencias recogidas (nos explicó unos cuantos) y que Bittor se caracterizaba por su capacidad de trabajo con diferentes tipos de leña, cuidadosamente seleccionada para cada producto y por una gran obsesión por la limpieza de sus parrillas.

El Etxebarri es un gran caserío, con una planta baja con bar, un primer nivel amplio, acogedor y de madera. En un segundo nivel otra sala, casi la mitad que la anterior, parecía acoger a los fumadores. Destacaba la discreción, la educación de los comensales que conversaban, reían, compartían la comida, hablaban por el móvil, pero siempre “mesa a dentro”, con pudor y respeto hacia los demás. Algo totalmente inusual en la actualidad. Íbamos recomendados, pronto nos hicieron dar cuenta que se acordaban y que estaban dispuestos a ofrecernos un trato especial. Pero vimos que en la sala del Etxebarri la hospitalidad y el buen hacer no se escatima a nadie.

La carta es corta (es un restaurante de producto) y el precio de muchos platos está referenciado, acertadamente, en relación a su peso y constará todo, finalmente, en la

factura. La lista de vinos, el ejercicio de síntesis, es excepcional. Siendo sólo un aficionado en la materia, uno se da cuenta que la extensa variedad de denominaciones de origen, tanto españolas como extranjeras, las muy escogidas referencias de cada una de ellas, es obra de alguien que ama el mundo de Baco y que además lo sabe casi todo sobre el vino y sobre el gusto de los clientes. Creo que no me equivocaría si dijera que reconocí al autor como uno de los amigos catalanes de Bittor como es Agustí Peris.

Opté por uno de los dos cavas de la carta; un Privat Evolució, para adaptarme a los matices gustativos que esperaba encontrar. Empezamos con una tapa de sopa de castañas, reconstituyente, que nos adentró aún más en la naturaleza que habíamos ido visualizando en el viaje. Empezábamos a incorporar, a ser paisaje. Posteriormente, junto al servicio del pan, el bombón de mantequilla, leche de vaca ahumada con la que posteriormente se hace una mantequilla capaz de expresar una complejidad y riqueza de sabores difícil de narrar. Iñigo nos había contado que, según la época del año, también se hace con leche de cabra que aún sorprende más al paladar. Heston Blumenthal, el gran cocinero inglés, modelo de muchos cocineros con estrellas de todo el mundo, reconoce que el Etxebarri es de la media docena escasa de cocinas que le han fascinado. ¿Habrá sido por el bombón? Continuamos con croquetas de jamón caseras compartidas entre miradas de complicidad y aprobación. Y llegó “el plato”: la perfecta integración de sabores intensísimos. Una yema de huevo levemente mostrada al calor de la brasa, bajo una generosa capa de perfectas láminas de trufa blanca y rodeada de un tubérculo japonés, de escasos centímetros y textura crujiente. Al mezclarlo todo, el estallido de sabor y aroma (con amplias resonancias retronasales) llenó todas mis papilas gustativas y acompañaría perfectamente integrada, de forma respetuosa y cuando mi voluntad lo requiriera, a mi memoria pituitaria. Y el prodigio duró más de 3 días. ¡Seguro que era el plato que enamoró a Blumenthal!

En relación al segundo traía ya la opción escogida: rodaballo salvaje. Desgraciadamente la pieza era de algo más de 3 kilos. Aunque lógicamente cambié mi elección seguro que, salvo a que vuelva a Etxebarri a comerme uno, siempre lamentaré mi prudencia. A pesar de todo el chuletón de cerca de 500 gramos dejó huella. En un punto *sagnant* perfecto, con la sal adecuada, se presentaba acompañando al hueso pero ya cortado para facilitar su disfrute. Sorprendentemente, aunque me deleité pausadamente de su sabor, en ningún momento perdió el agradable calor de la cocción. El Privat escogido no me decepcionó en su intensidad combinatoria con la carne.

Llegados los postres, decir que tienen rigor y junto a combinaciones de helados y chocolates muy correctamente manipulados agrada encontrar también trabajos con vinos y quesos vascos.

Seguía lloviendo, quizás con mayor intensidad y los comensales seguían llegando. Lo prudente era telefonar a Iñigo y partir. Diez minutos después íbamos camino de Bilbao. Iñigo en su rol de embajador de la gastronomía y de la idiosincrasia de su territorio iniciaba un pormenorizado interrogatorio sobre el menú y nuestra satisfacción. En el camino una pequeña rapaz, de cuello en pico blanco, se posaba en un hilo telefónico y parecía escucharnos. Transmitimos entusiasmo. Iñigo cabeceó dubitativo y tras preguntarnos el precio pagado nos aclaró que su mujer le requería hablarle menos de clientes y platos del Etxebarri y más sobre la necesidad de visitarlo juntos. Escogería un aniversario o fecha especial para hacerlo.

Hay que ir al Etxebarri. Cuando lo hagáis, Iñigo ya habrá llevado allí a su esposa y me gustaría conocer su opinión ya que ellos también forman parte del paisaje, de la “cazuela” que el Etxebarri encarna. Hubiera sido ideal conversar con Bittor, pero no es difícil hacerse una idea de él leyendo en el territorio geográfico y gastronómico de sus platos.