

Irún. Museo Romano Oiasso. "De los vikingos a los romanos"

Volvemos a lo nuestro, al arte de llenar la barriga a base de buen comer. Y es así porque la III Ruta del Pintxo de Irun ya está en marcha bajo el epígrafe que reza como se lee: ' Una calzada gastronómica romana ' . ¿El porqué del título? Muy sencillo, porque el ente organizador de la idea quiere mostrar su apoyo a la candidatura del Museo Romano Oiasso al Premio al Mejor Museo Europeo del Año.

No paramos, y de los comercios de Mugan nos pasamos a los comercios alimentarios, todos muy buenos, los unos y los otros. Recuerdo que hace unas semanas acudí a la presentación de una campaña de menús de ' Slow Food ' (Comida sana y autóctona) en Hondarribia y ahora aterrizo en Irun. De modo que he pasado de los vikingos (dicho sea con todo el cariño) a los romanos, por aquello de nuestro precioso museo.

Tomás Maeztu, gerente de Mugan, preparó un acto muy curioso junto al museo. Le ayudaron, y muy bien como siempre, Cristina Urtizberea (que está a punto de caramelo, con una niña que pide el advenimiento a este mundo, y así Claudia acompañará a Carlota) y Agustín Adúriz, nuevo en la plaza.

Con ellos, los concejales de Comercio y Cultura, Maitetxu Cruzado y Fernando San Martín, respectivamente; además de Karmele Barandiaran, gerente del recinto museístico; y María José Noain, responsable pedagógica del mismo. También saludé a Maite Bazán (La Bacaladera) que sustituyó al siempre activo José Mari Salvador.

Luego, la ' tropa ' de cocineros y propietarios de los establecimientos hosteleros participantes. Por ejemplo, el ' Café Irún ', con Martín Ovide, que cocina junto a Roberto Rodríguez y Gustavo Sánchez. El bar ' Baztan ', donde oficia mi buena amiga Iratxe Celayeta, junto a Pilar Pajares. O también, el ' Txuntxurro ', que es cosa de Iñaki Ribera y Geni Sánchez. Caminamos hacia el centro y tenemos el ' Cheer ' s ', de Carlos Sagastizabal, que ganó la primera edición. La segunda fue para el ' Gaztelumendi '. Angela Basabe y Félix Manso pretenden repetir.

Pasamos al ' Virginia ', de Luis Mariano. Manuel Ferrer y Vicki Garrantxo (la hija de Manolo y Maite) también se han apuntado, como sus vecinos Miguel Gómez y Tere Agudo, del ' Risco '. En la misma calle, participación del ' Mesón José Mari ', con ese maestro de los revueltos que es José Mari Gil, siempre acompañado de Lali Sáez.

Y en Luis Mariano, pero por el lado del Paseo Colón, el ' Ketan ' con su nuevo equipo encarnado en Javier Rodríguez, Maite Gutiérrez y Vanesa Muñoz. Y de un salto, al ' Sirimiri ', con el hiperprofesional equipo que forman Iñaki Iturriastillo, Olatz Zufiaurre, Rebeca Santamaría, Daniel Calzado e Iker Amunarriz, el hijo de Iñaki.

Enfrente, ' La Canasta ' con Carlos Pereña y José Ignacio Arroyo; un poco más abajo, el ' Jaiberri ', con Ainhoa Otxandorena (gran profesional), María José García y Nagore Calvo. Y enseguidita, ' La Vinoteca ', donde cocina de cine Lucía Gallego.

Nos trasladamos hacia la zona de San Juan y allí está la ' Irungo Atsegia ', donde Oscar, Sergio y Jaione han fichado a Asier Rudi. En el ' Sargía ' se expresa genial Mentxu Méndez, bajo la atenta supervisión de otro buen amiguete como es Joseba Lopetegi.

Seguimos en ese ambiente y llegamos al original ' bar Da2 ', con el oficio de Toñi Rael y Leslie Sotolongo. El ' Haizea ' es cosa de las hermanísimas Virginia y Silvia Seoane Lasalde, que lo bordan.

En el ' Bar Manolo ' se muestra la muy buena cocina de Mabel Redero bajo la dirección de José Mari González. La cocina del ' Arano ' es cosa de María Jesús Gómez. Al ladito, el ' Izartxo ', con Elisabeth y Olivia Da Silva.

Un paseo hasta la calle Fueros y allí se cierra la relación con otros dos bares participantes. Se trata del ' The Corner ', desde donde también opta al premio el ya laureado Carlos Sagastizal. Un gran cocinero que es capaz de cocinar a la vez en este establecimiento y en el ' Cheer ' s '. ¿Quién negó el don de la ubicuidad...?

Y despedimos el circuito con el ' Mari Ostatua ', donde se esmera Alaitz Herrero con creaciones ciertamente originales. Qué recuerdos tengo de este bar, donde Mary Larrañaga hacía la mejor ensaladilla rusa del mundo mundial, cuando trabajaba con el recordado Pepe Fernández de Legaria.

Pues a lo leído, la oferta, hasta el 17 de mayo. Con 90 céntimos de euro más el ticket correspondiente te comes un pintxo, y la organización confía en alcanzar los 20.000. Palabra de Tomás.

Fernando De La Hera