

# Una selección de productos vascos

**EL VALOR DE LO CERCANO.** A continuación les presentamos una muestra de alimentos destacados de la gastronomía vasca a través de los comentarios de diferentes expertos en gastronomía. Se reunieron para degustarlos en el restaurante Roxario, templo de la cocina tradicional.



De izquierda a derecha, Luis Díaz (restaurante Vía Fora), Javier Sañudo (restaurante Frontón de Tolosa), Txaro Zapiain (restaurante Roxario), Joxemi Ayerbe (profesor de cocina) y Joxean Eizmendi (restaurante Illarra)

## ■ A.C. PIPARRA Zubelzu, las auténticas guindillas de Ibarra en su punto

“Sabem a guindillas, no se ha potenciado el picante, y eso se agradece, me gustan”, explica el cocinero Javier Sañudo, que conoce muy bien este producto porque trabaja en el restaurante Frontón, auténtico templo de las alubias de Tolosa, auténtico templo de las alubias locales. El secreto de Zubelzu es que su productor, Pedro Zubelzu, da a las guindillas el agua que necesitan y las embota nada más recogerlas. En Roxario las probaron aliñadas con sal y aceite de oliva.

**Dirección:**  
Bº San Ignacio, 15  
Ibarra  
Teléfono: 943 69 34 37  
Web: [www.zubelzupiparrak.com](http://www.zubelzupiparrak.com)

## TXISTORRA Patxi Larrañaga, con los mejores ingredientes

La txistorra del conocido carnicero de Lasarte se llevó muchos piropos en la degustación. “Patxi elige muy bien los productos y las proporciones y de ahí que consiga una txistorra con unos sabores espectaculares, nada grasa y digestiva”, comenta Joxean Eizmendi, del restaurante Illarra. Una carne de calidad y un pimentón especial que el carnicero utiliza desde hace años permite que merezca el calificativo de “excelente”.

**Dirección:**  
Nagusia Kalea, 39  
Lasarte Oria  
Teléfono: 943 37 26 68  
Web: [www.patxilarranaga.com](http://www.patxilarranaga.com)

## PIMIENTO DE GERNIKA Garaia, suaves y exquisitos

“Con carne, casi sin piel y muy suaves”. Estas son, en palabras de Javier Sañudo, las principales

características de estos exquisitos pimientos con Eusko Label, que se distinguen de los demás por su pequeña longitud y color verde intermedio. Aunque su ciclo es extenso -de febrero a noviembre- es en primavera cuando están en su plenitud. En la cata los disfrutaron con aceite de oliva y sal Mandon.

**Dirección:**  
Cm\ Derio Bidea 55-B  
48100 Mungia  
Teléfono: 94 674 50 20  
Web: [www.garaia.net](http://www.garaia.net)

## QUESO Mahala, perfecto para el aperitivo

Este queso elaborado con leche fresca de vaca pasteurizada es “fantástico para comerlo en tacos, en el aperitivo o el hamaiketako”, señala Txaro Zapiain. La cocinera recomienda combinar este queso tierno con un semidulce, una manzana suave o un melocotón suavizado para “no castigar” el sabor del producto.

**Dirección:**  
Mahala Baserría  
Leaburu  
Teléfono: 943 697 489  
Web: [www.mahalanaturala.com](http://www.mahalanaturala.com)

## JAMÓN COCIDO Urkabe, la calidad marca la diferencia

La importancia del codillo dentro de la gastronomía y de que sea de buena calidad es resaltada por Txaro Zapiain, quien alaba las cualidades de este producto de carne de cerdo, con poca grasa, preparado por Urkabe. “Me gusta porque nos da unos sabores y tiene unas texturas diferentes de lo que puede ser un jamón o un bacon”, explica la cocinera, que se muestra partidaria de “poder satisfacer una boca con todas las diferentes partes del animal”.

**Dirección:**  
Pol. Masti Loidi 7-11  
Errenteria  
Teléfono: 943 491 086  
Web: [www.urkabe.es](http://www.urkabe.es)

## PATÉ Zubia, la importancia del gusto final

Para saber si un paté es bueno hay que fijarse en su textura y en el gusto final que nos deja en la

boca. El que elabora Zubia es un paté “muy rico, y con sabores muy interesantes”, según Luis Díaz del restaurante Vía Fora. Se trata de un foie gras de pato mi cuit -semi-cocido-, que ha sido pasterizado para mantener sus cualidades gustativas y nutricionales.

**Dirección:**  
C/Aingeru Guarda Pº N- 17  
Eskoriatza  
Web: [www.pateszubia.com](http://www.pateszubia.com)

## ALUBIAS Tolosako Babarruna, la reina de las legumbres

Joxean Eizmendi destaca las numerosas virtudes de la alubia de Tolosa y subraya su textura suave y ese sabor tan característico. Recuerda que la densidad de su salsa produce “sensaciones muy agradables” en el paladar. Joxean se motró también partidario de comer esta legumbre en verano porque, además de ser un manjar, “ayuda a regular el organismo”.

**Dirección:**  
Bº San Esteban, 29-A,  
Polig. Kaskurain Goikoa  
Tolosa  
Teléfono: 943 650 253  
Web: [www.alubiasdetolosa.com](http://www.alubiasdetolosa.com)

## HUEVOS Hobeia, la grandeza de las cosas pequeñas

Pasados por agua. Así probaron los catadores estos huevos alaveses. “Ha sido un momento casi mágico. Nos ha retrotraído a nuestra infancia, cuando cenábamos huevos pasados por agua en casa”, comenta Luis Díaz, del restaurante Vía Fora. Se trata de un producto en apariencia “muy simple” pero que es “muy versátil” que puede ser “un gran plato”. Es la grandeza de las cosas pequeñas.

**Dirección:**  
Avda. de los Olmos 1,  
Edificio A- 2º Oficina 203  
01013 Vitoria-Gasteiz  
Teléfono: 945 12 39 27  
Web: [www.hobeia.es](http://www.hobeia.es)

## SIDRA Zapian, más de cinco siglos vinculados a la sidra

“Tiene lo que tiene que tener, sabor amargo y un carbónico equilibrado y da ganas de tomar

otro vaso”, señala Joxemi Ayerbe. Los comensales la probaron fresca, en botella. Todos destacaron el buen sabor del caldo. No es casualidad que Zapiain sea un referente en la producción de sidra. Este apellido está vinculado a la sidra desde hace más de cinco siglos.

**Dirección:**  
Rekalde Baserría. Kale Nagusia 96  
20115 Astigarraga  
Teléfono: 943 33 18 81

## TXAKOLI Rezabal, un caldo con aroma a frutas blancas

El txakoli, ese preciado vino blanco de nuestra tierra, tiene en Rezabal un ejemplo a seguir. Joxemi Ayerbe explicó que este caldo “ofrece un aroma de frutas blancas, a pera, manzana, plátano”. Tiene una entrada dulce para después seguir con una buena acidez “que te limpia la boca”.

**Dirección:**  
Itsas-Begi Etxea 628, Asti Auzoa.  
Zaurautz  
Teléfono: 943 580 899  
Web: [www.txakolirezabal.com](http://www.txakolirezabal.com)

## CAFÉ Baqué, el colofón de una buena comida

El café es el postre obligado de una comida. “Una comida sin un café bueno no se entiende, el café no puede ser una asignatura pendiente”, reivindica Txaro Zapiain. En la cata, probó el café Baque y se quedó satisfecho: “Nos han dado un café francamente excelente”. Este producto se sirve ahora también en cápsulas monodosis.

**Dirección:**  
Polígono Industrial Santa Apolonia  
U.A..I. 2.2  
48215 Lurreta  
Teléfono: 94 621 56 10  
Web: [www.baque.com](http://www.baque.com)



Una gran alineación de productos vascos. Huevos Hobeia, txistorra Patxi Larrañaga, piparras Zubelzu, Paté Zubia, café baqué, jamón cocido Urkabe, queso Mahala, pimientos de Gernika Garaia, alubias de Tolosa, txakoli Rezabal y sidra Zapian.