

GENTE DE LA CIUDAD

ALBERTO GARCÍA CHASCO

Apertura de Solbes & Lukas

Los amantes del vino y de la gastronomía, en general, están de enhorabuena. En Venta Berri acaba de abrir sus puertas Solbes & Lukas, perfecta unión de dos prestigiosos nombres de este mundillo.

Los establecimientos Solbes los conoce cualquier aficionado a los vinos de San Sebastián, exactamente lo mismo que sucede con Lukas en Zarautz. Dada la buena relación profesional y personal entre ambas «familias», hace unos años comenzaron a pensar en montar algo juntos. En anteriores épocas navideñas habían llegado a elaborar catálogos conjuntos, pero querían ir más allá y crear un pequeño templo de la gastronomía en San Sebastián. Finalmente la idea tomó forma y se ha convertido en una realidad en la zona de Venta Berri, más concretamente en la plaza Julio Caro Baroja, junto al bar-restaurant Sport.

Los padres del invento son **Joaquín Solbes, Martín Solbes, José Manuel Agoues y Jesús Agoues**. ¿Y qué es lo que han creado? Más o menos lo que ya habíamos visto por aquí en las tiendas de Solbes, pero con algunas novedades. Para empezar, el local es muy grande. En la planta de abajo encontramos productos alimenticios de calidad: fruta, verdura, repostería, charcutería, alimentos precocinados por ellos mismos e incluso una sección dedicada al

marisco. Y no olvidemos lo fundamental, la bodega. Cada semana pondrán diez vinos diferentes para su degustación, aunque los clientes pueden elegir cualquier otro y se les abre la botella. Hoy mismo, precisamente, van a recibir una innovadora máquina que enfría las botellas casi al instante.

Falta por comentar la planta de arriba, convertida en un comedor de estilo minimalista. Allí se pueden probar los platos de la casa y acompañarlos, cómo no, con buenos caldos. Al fondo se pueden contemplar algunos cuadros de la pintora **Arantxa Jauregi**, aunque las exposiciones irán cambiando cada cierto tiempo. En definitiva, Solbes & Lukas es un lugar ideal para los aficionados al buen comer y al buen beber, donde trabajan 21 empleados. Está abierto desde el sábado pasado, aunque el viernes fue inaugurado para los amigos de ambas familias. Como pueden comprobar viendo la fotografía, hubo mucha gente y se probaron algunos de los cientos de vinos que tienen a la venta.

Otra visita muy especial la tuvieron ayer ya que acudió **Richard Turner**, el presidente en



Un gran número de familiares y amigos se reunieron en Venta Berri para celebrar la inauguración. [DV]

Europa del importantísimo grupo Allied Domecq. José Manuel Agoues me dice que se fue encantado con lo que vio. Ellos también están felices con la buena acogida que están recibiendo y tienen algunos planes para el futuro, como por ejemplo la organización de catas formales de vino. Su idea, en definitiva, es convertirse en algo así como un centro cultural de la gastronomía.

Queimada. La plaza Easo acogerá este fin de semana, el sábado y domingo, la XI Fiesta del Aguardiente y la Queimada. Como todos los años, será una feria al aire libre con dos txoznas. En ellas se cocinarán y se servirán al público, a precios popular según

me comenta el presidente **Xosé Antonio Vilaboa**, los productos más genuinos de la gastronomía gallega: pulpo a feira, lacón cocido, chorizo ahumado, queixo de tetilla de Arzua, empanada gallega, tarta de Santiago, vinos Ribeiro y Albariño... Y por supuesto las aguardientes blancas y de hierbas, licor de café y las deliciosas y digestivas queimadas.

La fiesta será amenizada por las danzas gallegas y la música de gaita que interpretará el grupo **Trisquele**, perteneciente a la Casa de Galicia de San Sebastián. El sábado, darán el pistoletazo de salida a las 11.00 horas con un pasacalles, mientras que el domingo comenzará la jornada a las 12.00 horas. Buen plan, sobre todo

para los aficionados a las excelencias de la gastronomía gallega. Que no somos pocos. Sólo falta que acompañe el buen tiempo.

Concierto en Branka. Ojalá el buen tiempo nos acompañe también hoy y esta tarde podamos disfrutar en inmejorables condiciones de un nuevo concierto en el bar restaurante Branka, junto al Peine del Viento. Esta vez actúa el grupo Dynamic Trio, con el acompañamiento de lujo de Andrej Oleijnizack, gran saxofonista y profesor de Musikene. Como siempre, la entrada es gratuita. Así que espero que sean muchos los que se animen.

agchasco@hotmail.com

LA CALLE DE LA MEMORIA

MIKEL G. GURPEGUI

Golondrinas sobre la cama

1887

Mientras el Gran Casino estaba a punto de abrirse, hoy nació en San Sebastián José María Usandizaga. El compositor de *Las golondrinas* pasaría la mitad de su corta vida en la cama, afectado por una lesión tuberculosa.

«La ruleta giraba, se tentaba la fortuna y la ciudad era visitada por los primeros turistas del mundo. En el Casino se hacía música, y música de la buena». «Frente al Casino, hay un gran arbolado, de árboles copudos, no de tamarindos como ahora, un monte ruso y una fuente circular grande llena de peces».

Así describió el cronista Jesús María de Arozamena, en *Joshemari Usandizaga y la bella época donostiarra*, aquella ciudad de 1887. El mismo año en que el Gran Casino abriría sus puertas –el 1 de julio, entre fuegos de artificio y música–, nació un día como hoy José María Usandizaga, el futu-



Usandizaga, fotografiado en su despacho. La cama era su principal lugar de trabajo.

ro compositor de *Las golondrinas* y *La llama*.

Giraba la ruleta mientras crecía Usandizaga durante una niñez a la que José María Mendiola se refirió como «esa infan-

cia que se desenvuelve en un San Sebastián íntimo y pequeño, esa infancia que en gran parte parece desarrollarse en los viejos balcones de la calle Garibay».

De unos balcones a un caserío, el Ague-

rre de Urnieta, en el que el músico compondría en tres meses el drama sinfónico *Las golondrinas*. Con las voces de Emilio Sagi y Luisa Vela, su estreno en el teatro-circo Price de Madrid, en febrero de 1914, cosechó un éxito de esos que se adjetivan como apoteósico.

Pocos sabían entonces de la enfermedad del compositor donostiarra, que moriría pronto, en octubre de 1915. Su hermano, el médico Manuel de Usandizaga, contaría en EL DIARIO VASCO al cumplirse el cincuentenario de su desaparición que el autor escribió desde la cama «todas las composiciones que produjo entre los 20 y los 28 años, que es cuando murió. Padecía una lesión tuberculosa en la cadera y andaba cojo. Había que acercarle el piano a la cama, donde pasó la mitad de la vida, sin que jamás se le oyera la más mínima queja por su aflictiva situación».

El doctor, que en los años 60 dirigía el Hospital Clínico de Barcelona, comentó entonces que «mi carrera de Medicina se pagó con los beneficios que dio *Las golondrinas*, por lo que puede decirse que yo soy la última obra suya».

IMAGEN CEDIDA POR FOTOTECA KUTXA

kutxa