

PEIO GARCÍA AMIANO



LENGUA ESCARLATA

Casa Solbes

Es el Fauchon del Bidasoa, un comercio legendario fundado en 1894 que tiene su origen en la primitiva Casa Gaztelumendi, abastecedora de todo tipo de golosinas y vinos para gran parte de los vecinos de la frontera, que la vieron arder en plena guerra del 36. El negocio resurgió de sus cenizas y sigue hoy bien vivo y coleando, en manos de Joaquín Solbes, audaz y gourmet miembro de la familia, curioso, viajado, listo y amante de su oficio, que ha proyectado el negocio incorporando a la tradicional actividad bodeguera de la casa, una cuidada selección de productos alimentarios elegidos por su calidad y autenticidad. Tienen varias tiendas abiertas, destacando particularmente la ubicada en el polígono de ventas, espaciosa, bien surtida de producto fresco y con una bodega que invita al despelote. Elaboran productos cocinados, charcutería propia y tienen una delicada selección de conservas, fruta, embutido, quesos y dulces. En navidades se proveen de las fabulosas ostras Gillardeau.

Solbes Gourmet

Dirección: Avenida Letxumborro 83, Polígono de Ventas, Irun.
Teléfono: 943 638 870
www.solbes.com
clientes@solbes.com

LA COPA DEIVI'S

4 Besos 2006

El vinatero Manu Méndez se ha echado a la piscina elaborando vino propio, así con un par de huevos, como el que cuaja una tortilla de patata para cenar en casa. Marchó con el enólogo Toni Meruelo a la finca El Encinar, en Sierra Cantabria -Elvillar/Álava-, para dar forma a un vino sensual y exquisito que les ha salido criatura bien

rica. Para que la declaración de intenciones sea completa le han plantado un nombre bien sonoro, 4 besos bien ruidosos, dos en cada mejilla sonrosada que resucitarían a un muerto si lo probara. No está filtrado ni sometido a tratamiento, luce turbio y sugerente, con toque mentolado en nariz y punto dulce de caprichoso bombón de chocolate. En boca es como un largo paseo en calesa, peligroso por la facilidad con el que uno se lo bebe, punto anisado y larga persistencia. Es vino gamberro, sin chorradas, perfecto para darle al picoteo.

Finca El Encinar
Vinatería Manu Méndez

C/Bermingham 8-Donostia
Tél.: 943 289 999 - 606 160 250
vinateria@gmail.com
Precio: 15 euros aprox

Cocina de identidad

Ameztoy ofrece unos **productos cocinados de extraordinaria calidad**, elaborados con el mismo mimo y gusto que en casa, y con **materias primas caseras**



El equipo de la cocina de la empresa Ameztoy en el obrador de Zestoa. LUSA.

Dirección Polígono industrial Sansinenea, Pabellón 10, Zestoa
Teléfono: 943 832753
Web: www.ameztoi.com/ameztoy@ameztoi.com

En estos días de Navidad en que tenemos como costumbre reunir a la familia en torno a una mesa, parece oportuno traer a esta página a los Ameztoy, una familia que, desde 1982, se dedica a deleitar los paladares de los guipuzcoanos. Ameztoy ofrece unos productos cocinados de extraordinaria calidad, elaborados con el mismo mimo y gusto que en casa y con materias primas totalmente caseras. La leche llega de caseríos vecinos y los hongos están recogidos en el monte por manos conocidas.

Esta familia, integrada por el matrimonio Paco Ameztoy y Pili Múgica y por sus cuatro hijos, Iñigo, Aitor, Igor y Haritz, puso en marcha su negocio cuando Pili comenzó a elaborar croquetas para una carnicería de Zarautz. Poco a poco fueron ampliando el negocio. Paco mismo preparó unas parrillas adecuadas para las bicicletas de sus hijos y en ellas comenzaron a repartir huevos y croquetas a un mayor número de establecimientos. En 1994 decidieron montar un obrador en el que elaborar más productos. Éste se quedó pequeño y, en 2007, se trasladaron a la nueva fábrica de Zumaia, más amplia y moderna elaborando las mismas recetas tradicionales.

Los productos que nos presenta Ameztoy son naturales y no llevan ningún tipo de conservante. En la sección de empanados tenemos el medallón de pollo con bechamel, el jacobino con bechamel, el mejillón relleno y los pimientos rellenos de bacalao. Dentro de la sección de crujientes encontramos unos exquisitos pimientos rellenos de carne y verduras, el crujiente de bacalao, el crujiente de espinaca y queso o el crujiente de boletus edulis.

Ameztoy nos ofrece también platos fríos como el pudding de pescado y marisco o la ensaladilla rusa con bonito. En sopas y cremas destacan la sopa de pescado, el consomé de pollo o la crema de marisco y pescado. Entre los pescados que preparan están el bacalao al pil-pil, el bacalao con tomate y pimientos, el ajoarriero o los chipirones en su tinta. En carnes esta casa cuenta con una oferta también variada. En ella están, entre otros, las albóndigas de ternera en salsa de tomate, las albóndigas con salsa de carne o los callos y carrilleras de ternera al vino tinto.

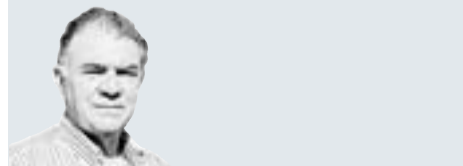
Ameztoy elabora también postres. Están exquisitos el arroz con leche, la leche frita, la crema dulce de queso o el flan. Esta casa ofrece también bases para cocina entre las que destacan el preparado de tortilla de patata con cebolla o el preparado para tortilla de bacalao. Así como croquetas y pimientos rellenos y la lasaña.

Las jornadas de maridaje entre vinos y viandas celebradas, recientemente, en Hondarribia en las que participaron ocho restaurantes locales y otras tantas bodegas, con desbordante éxito de público, me han sugerido este comentario, en aras a que, en fechas tan señaladas como las navideñas, tomemos conciencia de la importancia de los vinos que debemos descorchar, que mejor se adecuen a los menús preparados. Es importante pegar un chupinazo con una botella de cava, para que la alegría se desborde, pero no es suficiente. Como quiera que, con frecuencia los comensales son numerosos, ello nos permitirá catar un vino con cada plato. Si los vinos son de calidad la diversidad no hace daño

Es probable que en muchas casas se comiencen los ágapes con mariscos, para acompañarlos nada mejor que seleccionar un buen txakoli. En Laia nos deslumbraron con unas kokotxas simplemente braseadas, de una calidad tal que uno creería estar sen-

SABER Y SABOR
J.J. LAPITZ

VINOS DE NAVIDAD



tado a la mesa celestial, acompañadas con un vino blanco criado en barrica de Enate (D.O. Somontano) que por su aroma y cuerpo acompaña perfectamente tanto a crustáceos como pescados. Se están pescando txipirones en aguas del litoral. En Arroka

berri los presentaron asados a la brasa con su piel, acompañados con una compota de cebolla y patatas panadera y los regaron con un albariño Terras Gauda (D.O. Rias Baixas). Para quienes se decanten por otro producto de nuestra costa bastante asequible, señalemos que, los clientes del Sebastián, hicieron encendidos elogios de la merluza de anzuelo al horno, en su punto justo de cocción, gracias a la buena mano de Miguel, que se sirvieron con una blanco Char-donay elaborado bajo la DO. Navarra, por Marqués de Montecierzo, comercializado como 'Emergente'. Como verán la gama de blancos, por la que me decanto para la primera parte, es amplia

Luis Mari Bujanda del Abarka, con su equipo de cocina, dispuso un menú, del que sobresalió el lomo de venado en salsa, para él, La Rioja Alta destinó el Reserva especial 2001, (solamente tres añadas han merecido esta distinción) un vino redondo, sabroso que va perfectamente con los platos principales que estos días consumiremos.