

TOP GOURMET



A colunista Dani Hispagnol e Leandro Pereira comandam a agência Gouté-Gourmet Travel Experience



SAN SEBASTIAN

San Sebastian respira gastronomia. É uma linda cidade que tem a maior concentração de estrelas *Michelin* por metro quadrado em todo o mundo. A revolução da cozinha basca, as sociedades gastronômicas e a cultura dos pintxos juntam a tradição e contemporaneidade, que podem ser experimentadas nos considerados os melhores restaurantes do mundo ou simplesmente passeando pelas ruas. Além de ser uma referência para a gastronomia, a cidade é vibrante em termos culturais. Eleita Capital Europeia de 2016, lá acontecem inúmeros festivais, como o Festival Internacional de Cinema, em setembro, o Festival de Jazz, em Junho, e a Feira Gastronomika.

A ALTA GASTRONOMIA EM SAN SEBASTIAN

A revolução da cozinha basca aconteceu muito em função da necessidade do resgate de uma cultura e da proximidade dos Países Bascos ao sul da França. Ali muitos cozinheiros cruzavam a fronteira para trabalhar ou comprar produtos, e ao mesmo tempo um grupo de chefs se unia com um mesmo desejo de buscar suas raízes. Assim, pouco a pouco, as técnicas passaram a ser absorvidas e as receitas, trabalhadas. O resultado hoje em dia é uma cozinha perfeita, em termos de cocção, técnicas e olhar certo para escolha dos ingredientes. San Sebastian é um dos principais destinos onde a gastronomia é impecável. Quase nada e nenhum destino pode ser comparado em termos de exigência e dedicação. A disputa entre franceses e espanhóis já gerou inúmeras discussões, mas apenas podem dizer aqueles tiveram a oportunidade de um jantar em Arzak, Akelare, Mugaritz, Subijana, Berasategui e Kike da Costa. Não há muito o que dizer, apenas a lembrança dos aromas e texturas deslumbrantes memoráveis.



A REVOLUÇÃO DA CULINÁRIA BASCA

Nossa correspondente em San Sebastian, Ana Gabriela Serra nos conta que Subijana, Arzak, Irizar, Roteta, Arguiñano, Castillo, Fombellida, Manuel Iza, Jesús Mangas, Idiáquez, Pedro Gómez, e Patxiku Quintana decidiram que algo tinha que mudar na cozinha basca para que não caísse no esquecimento. Essa iniciativa foi favorecida pelo momento de transição política e social que se dava devido ao fim da ditadura franquista. Segundo Subijana, eram 12 amigos que cozinhavam juntos. “Fazíamos tudo com pura espontaneidade. Para trabalhar em equipe, nos esquecíamos da competitividade e colaborávamos com quem tínhamos ao lado, trocávamos opiniões. Éramos todos amigos, nos levávamos muito bem e sabíamos que podíamos conquistar muito mais coisas juntos do que cada um só. Ainda que tivéssemos muitas diferenças, a união delas tinha um resultado positivo”. Isso foi crescendo e teve muita repercussão. Foram convidados a cozinhar e apresentar sua filosofia em diferentes regiões e países como China, França e Zaire. Uma vez no exterior, conheceram outras culturas e perceberam que a cozinha basca era muito boa, mas que também tinham muito o que aprender com a culinária de outros países, pois gozavam de uma grande riqueza gastronômica. “Com o passar do



tempo, deram-se conta de que conquistaram muito mais do que puderam imaginar. Segundo Subijana, não eram exatamente conscientes do que estavam fazendo, mas uma das coisas mais importantes que conquistaram foi dar prestígio à profissão de cozinheiro que, naqueles tempos, não tinha nenhum reconhecimento. “Meus pais quase me puseram para fora de casa quando eu disse que não iria à escola de medicina porque queria ser cozinheiro.” “Tudo segue uma linha de evolução e sempre se falará do ‘antes’ e do ‘agora’, de coisas boas e coisas más, a história é assim... Ainda que não por isso um há de acomodar-se. Há que seguir buscando novas vias, encontrá-las, ser seletivos, eliminar os pontos negativos, melhorar, modernizar... Mas, sobretudo, respeitar com adoração a tradição.” A qual, como já dissemos, “é o grande ponto de partida”.

OS PINTXOS

Os pintxos são pequenas porções de variadas combinações de ingredientes da estação. Comida em miniatura, preparada, pensada e elaborada. Cada bar tem sua especialidade, normalmente são montados em uma fatia de pão. A cultura gastronômica da cidade e as prestigiadas escolas contribuíram muito para alta a qualidade das cozinhas dos bares. Os pintxos são exibidos no balcão, colorindo o ambiente e trazendo uma festa para os olhos. Um pintxo e uma taça ou copo de bar em bar é a maneira mais divertida de conhecer os sabores locais, as pessoas e as ruazinhas medievais dessa charmosas da cidade.

