

Gastronomía

Aromas vascos

IGUELDO, DELICIOSA APROXIMACIÓN A LA COCINA DEL NORTE DE ESPAÑA



ROSER VILALLONGA

Ana López Lamadrid (sumiller) y Gonzalo Galbete (chef), en su restaurante

RECOMENDAMOS

Los consejos de Ana, omnipresente en todos los rincones del restaurante, le servirán para escoger los mejores platos de cuchara. Lo agradecerá.

La barra interior, un lugar discreto y de servicio rápido para comer en solitario o con pareja silenciosa.

La carta de vinos, una pequeña obra de arte, valiente, concisa y enterada.

El tartare de solomillo, un punto de corte preciso de un excelente solomillo de buey servido a la temperatura del paladar.

El menú de mediodía, milagro gastronómico al precio de 16 euros, con agua, pan y una buena copa de vino de rioja cosechero.

5 A TAULA

Pocas cocinas, entre el conjunto de las españolas, están tan definidas y bien aprendidas por los aficionados como la cocina vasca. Cualquiera distingue sus raíces y son legión los que exaltan sus cualidades.

Efectivamente, sus sabores caseros, la frescura de las materias primas, el leve pero imprescindible aroma de brasas con que se asan muchos de sus ingredientes, y esa proximidad reconfortante de sus recetas han convertido al conjunto de la cocina vasca en el paradigma de la cocina nacional. Por eso resulta tan sorprendente que en Catalunya tan pocos entre los *notables* lleven el marchamo de la citada cocina vasca.

El local que descubrimos hoy en esta sección es un recién llegado, pero no un recién nacido. Para ser más exacto el restaurante Igueldo es el fruto de la obsesión de una mujer que ama y conoce la cocina como pocas hemos conocido.

5 A TAULA es un colectivo formado por Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Miguel Gay, Josep Maria Sanclimens y Josep Vilella

Ana López Lamadrid nació en Barcelona, pero sus orígenes ennoblecidos por insignes apellidos inciden en sus raíces vascas y norteñas. Quizá por ello buscó durante años los secretos de estas cocinas y recaló dos largas temporadas en casa del admirado Arzak. Después viajó a Pamplona con Koldo Rodero, donde aprendió el formulario de su pastelería y, finalmente, ensayó la soledad rural en un pequeño caserío de nombre Sorauren.

Acabados los años de periplo y desde hace pocos días, Ana ha visto cumplido su sueño y, en su ciudad natal, acaba de abrir un agradable, sencillo y encantador restaurante con aromas vascos. Han sido muchos meses de preparación, de búsqueda de productos, de ensayos y también de dudas hacia dónde dirigir su oferta.

Ahora, justo dos meses después de abrir, el Igueldo funciona con una normalidad y eficacia envidiables.

Ana se trajo de Pamplona a Gonzalo Galbete, mano derecha de Koldo Rodero y chef de experiencia y sensibilidad. Entre los dos han dibujado una carta de platos que consumen, con notable éxito, una nutrida parroquia de seguidores. Hablamos de una cocina educada, de corte clásico, vasca y pamplonica a la vez, quizá también con aportaciones locales, pero sobre todo una culinaria honesta, sabrosa y que, aunque con un repertorio conocido, refleja un toque

diferente y personal. Por poner un ejemplo, cabe citar los excelentes espárragos confitados con foie y huevo de caserío, las pochas de Sangüesa con almejas, la sartén de berberechos frescos con guindilla o el revuelto de morcilla con piquillos. Y si vamos a los segundos, el bacalao a la brasa con piperrada, los chipirones rellenos con setas y morcilla, el chuletón a la parrilla o el pichón de Navaz en dos cocciones.

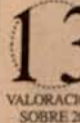
En el Igueldo hay que ir sin esperar sorpresas ni experimentos culinarios, ni tan siquiera atrevimientos creativos, por muy valiosos que éstos sean. Se va para comer bien y sencillo, para comer como en casa, o mejor, como nos hubiera gustado que se cocinara en nuestras casas.

Si a esto añadimos una carta de postres de un cierto nivel y una oferta de vinos singular y, en nuestra opinión, muy acertada, la visita al Igueldo debe procurar a muchos aficionados un rincón sólido y confortable para restablecer las paces con gastronomía. Al menos, con aquella de sabores lejanos y gustos próximos y entrañables. ●

IGUELDO

Calle Rosselló, 186
Barcelona
Tel. 93-452-25-55

Precio sin vino 35 €



VALORACH
SOBRE 20