



Despiece del verde. :: J. M. ZUBIAURRE

Prepara tus conservas

MAISOR GETARIA

Dónde Portua, s/n. **Cuándo** Todo el año con cita previa. **Duración** 60 minutos. **Visita y cata de pintxos** Mínimo 15 personas. 6 € por persona. **Taller para elaborar anchoas** Grupos de 6 a 10 personas. 25 € por persona. **Información y reservas** ☎943140993 y experiencias@maisor.com.

Un taller de elaboración de conservas y una cata de pintxos hacen las delicias de los visitantes



Estanterías del local de Getaria. :: JUAN MARI ZUBIAURRE

Verdel

El verdel es un pescado azul, cuyo consumo ayuda a disminuir los triglicéridos en sangre. Tiene efectos beneficiosos sobre el cerebro y disminuye el riesgo de padecer enfermedades coronarias. Destaca también el aporte de vitaminas del grupo B, en especial la B12. Precio 135 gramos de verdel marinado en vinagre con aceite de oliva: 4,50 €.

RECOMENDACIONES

Dónde comer

Getaka combina a la perfección la oferta de tienda y bar especializado en productos locales. (Nagusia, 35). ☎943021613. (Ración de pulpo: 10 €. Copa de txakoli: 1,7 €).

Dónde dormir

La Pensión Katrapona es una casa tradicional remodelada recientemente y radicada al pie del puerto. (Plaza Katrapona, 4. ☎943140409. (Habitación doble con desayuno: 60/80 €). www.getariaexperiencia.com.

Qué ver

Getaria, cuna de Juan Sebastián Elcano, tiene un precioso paseo al borde del litoral Cantábrico y dos arenas urbanas. Su encantador casco antiguo destaca por la iglesia de San Salvador, hermosos miradores al puerto y singulares edificios históricos. Son aconsejables los paseos por el monte San Antón, el 'ratón de Getaria' y el museo Balenciaga.

:: R. Q.

La tienda Itsas Mendi Gutiziak (delicias del mar y la montaña en castellano), dedicada a la venta de productos típicos vascos en el puerto de Getaria desde 1999, es un negocio pionero en Euskadi que cuenta con la licencia de obrador necesaria para elaborar conservas de pescado in situ. Oihane, Marije y Sorkunde, tres mujeres emprendedoras de la familia Iribar, han creado la reconocida firma Maisor, que hace las delicias del público más sibarita con algunas de sus especialidades como el bocarte local en salazón, el bonito de las lonjas autóctonas o el verdel macerado en vinagre recubierto con aceite de oliva suave, una exquisitez incluso para los paladares más exigentes.

Pero, además de poder adquirir artículos gourmet con denominación Eusko Label, queso Idiazabal o txakoli, el local ofrece la oportunidad de vivir dos experiencias gastronómicas que te harán la boca agua. A modo de aperitivo, existe la posibilidad de visitar las instalaciones antes de realizar una original cata de tres pintxos (6 €) nacidos de la imaginación de Asier Urceai, alma mater del

Ketarri, un amplio local situado a escasos metros que regala una impresionante vista al Cantábrico.

Sus fogones combinan a la perfección las delicatessen de Maisor con otros elementos de la tierra regados sabiamente con un caldo blanco del país. Sus últimas creaciones son el bocado de boquerón con piña templada, el vaso de verdel sobre cama de cebolla

confitada y la tosta de anchoa acompañada de reineta y espárrago. Cocina de autor al alcance de tu mano.

Cinco años de frío

Como segunda opción, Itsas Mendi Gutiziak organiza unos amenos talleres para que aprendas a preparar el bocarte a la manera tradicional (25 €). La primera parte del proceso, que incluye el descabe-

zado y el salazón de las piezas, se lleva a cabo en una fábrica amiga. Acto seguido, los ejemplares vuelven al obrador guipuzcoano donde maduran un mínimo de seis meses en barrica a temperatura ambiente, siempre que el calor no apriete durante el verano pues en este caso pasarían a la cámara frigorífica donde podrían permanecer hasta un año a 5 grados.

Una vez te hayas enfundado los guantes, verás que el truco para limpiar la sal consiste en utilizar una espátula con agua «bien caliente» antes de extraer la espina, según explica Marije. A continuación, el pescado se centrifuga en una secadora especial con el fin de eliminar el exceso de humedad para que la semiconserva no quede rojiza.

Ahora, esta se embota manualmente y se le añade aceite vegetal al gusto. Como norma general, Maisor prefiere el aceite de girasol «porque no se solidifica con el frío, lo que mejora la presentación final». Por supuesto, podrás llevarte a casa las anchoas que te has currado. Sabrán a gloria. Garantizado.

Asimismo, disfrutarás de un audiovisual que señala el papel de Getaria como uno de los puertos de bajura de la costa Cantábrica, donde se practica pesca diaria sostenible.

