

DEFID

De Fin De

DIARIO DE NAVARRA VIERNES 10 DE ABRIL DE 2015

GETARIA



FIRMA

La vuelta al mundo

ESCAPADAS **De Elcano a Balenciaga, experiencias en la localidad guipuzcoana**

E

Escapadas

MICHAEL BAZAES, RESPONSABLE DE LAS VISITAS

“Sorprende el trabajo que conlleva elaborar una anchoa”

Un lugar para preservar la tradición de la anchoa. Así es Maisor, una empresa familiar getaiarra que, además del elaborar de forma artesanal anchoas en aceite y otros productos del Cantábrico, abre las puertas de su obrador al público. El chileno Michael Bazaes, que ya lleva once años residiendo en Getaria, es el encargado de la tienda en la que se comercializan y también uno de los guías de las visitas. Inclu-

so han puesto en marcha un taller en el que los participantes pueden conocer este arte en primera persona y llevarse como recuerdo las anchoas que han preparado.

¿Cuándo comienza el camino de Maisor?
Es una empresa familiar que lleva desde el año 1998 trabajando. Los fundadores son habitantes de de Getaria, tienen bas-

La localidad guipuzcoana es cuna del gran marino Juan Sebastián Elcano, primer hombre en dar la vuelta al mundo, y del irrepentible modisto Cristóbal Balenciaga

Getaria, mar y alta costura

TEXTOS LEIRE ESCALADA

A L bordear la costa guipuzcoana se encuentran tesoros como Getaria, paisaje verde y azul, de viñedos y mar surcado por barcos de pescadores. Este pueblo, de unos 2.700 habitantes, es un balcón al Cantábrico y a su cultura, a una tierra de marineros con siglos de Historia que continúa muy activa. El visitante lo confirma al caminar por el puerto, vestido de embarcaciones de colores, y a lo largo de un paseo de restaurantes donde los maestros parrilleros preparan deliciosos pescados, cuyos olores hablan de tradición y buen gusto.

Muy próxima se encuentra la apacible playa de Malkorbe, donde tomar el sol, darse un baño o practicar la vela o el piragüismo. El surf, deporte muy arraigado en la zona, queda reservado para el otro arrenal de la localidad, Gaztetape, mucho más bravo, que invita a contemplar el espectáculo de las olas.

Entre sus joyas naturales sobresale el monte San Antón, conocido popularmente como el Ratón de Getaria por su peculiar silueta. Fue una isla hasta el siglo XV, cuando se conectó con tierra mediante un espigón artificial. Hoy este enclave, donde se encuentra el faro, es uno de los mejores lu-

gares para conseguir una panorámica de la localidad. Tradicionalmente servía también de mirador para avistar ballenas o alertar del peligro de galernas.

VECINOS ILUSTRES

Getaria es, además, tierra de personajes ilustres. Allí nació el marino Juan Sebastián Elcano en 1476, primer hombre en completar la vuelta al mundo; y en 1713 Domingo de Bonaetxea, a los mandos de dos expediciones por los Mares del Sur que culminaron con el descubrimiento de varias islas, como Tahití. También fue cuna del reconocido modisto Cristóbal Balenciaga, nacido en 1895 en el seno de una familia de pescadores.

La localidad rinde homenaje a Elcano en varios puntos y en un paseo pueden verse dos esculturas dedicadas al famoso capitán de la Nao Victoria. Una, realizada en bronce, mira al puerto desde una plaza bautizada con su nombre. Otra, de mármol, se encuentra a las puertas del Ayuntamiento. También hay un monumento dedicado él, que representa un mascarón de proa.

Desde 2011, otra de las vistas imprescindibles es el Museo Balenciaga, situado en



Una parrilla TURISMO DE CHICHÓN

un espectacular edificio junto al Palacio Aldamar, antigua residencia de los marqueses de Casa Torre, abuelos de la reina Fabiola de Bélgica.

Hoy este centro rinde tributo a su figura y a su enorme legado en el mundo de la moda. Recorrer las salas, iluminadas de forma especial, según las necesidades de las piezas que se exponen, supone un viaje por este sofisticado universo. Actualmente, el museo cuenta con una colección de unas 1.600 piezas, la mayor del mundo y más importante, por la cronología que abarca y por su calidad. Es también muy didáctico ya que, por ejemplo, se puede admirar un vestido y, en una pantalla, ver su patrón y cómo fue confeccionándose. Toda una clase de alta costura.

Actualmente, puede visitarse una expo-

sición atemporal, en la que conocer la esencia de la obra de Balenciaga a través de interesantes prendas; y hasta este domingo, la temporal Maleta de una modista. Además, hasta finales de mes se expone, como pieza destacada, la silla que el propio modisto utilizaba para realizar las modificaciones a los vestidos durante las pruebas con las modelos. El 1 de mayo se inaugurará una nueva muestra, que propone descubrir a Balenciaga desde la perspectiva de las mujeres que vestían sus creaciones, su clientas.

TIERRA DE TXAKOLÍ

Los sabores también son fundamentales a la hora de descubrir Getaria. Delicias del

AS DE CONSERVAS MAISOR

tante experiencia en la pesca en el mar porque fueron pescadores, mayoristas de pescado y la familia también ha elaborado anchoas cuando se dio el auge. Cuando bajó drásticamente, quisieron rescatar esa tradición, la elaboración que hacían antiguamente todas las familias de Getaria, para que no se perdiera.

¿Cómo puede visitarse?

Hace tres o cuatro años empezamos con la idea de que la gente no solo se quedara en la tienda y viera a través de la ventana a las señoras trabajando, sino que pudiera vivir esa experiencia. Y comenzamos con las visitas guiadas. La gente puede ver nuestro vídeo, en el que le explicamos el proceso de elaboración de la anchoa, desde la pesca. La primavera es el mejor momento para comerla y disfrutarla fresca. Es muy rica en grasas, a su vez rica en omega 3, más nutritiva, sana y de mejor calidad. También muestra la subasta, un espectáculo que se da de martes a viernes en el puerto, y la salazón. Después de en-



El taller de elaboración de anchoas. MAISOR

tre 6 y 8 meses de paciente maduración en barriles con sal, empieza nuestro trabajo del día a día: sacar las anchoas y limpiarlas una por una.

¿Qué es lo que más sorprende?

El trabajo que conlleva elaborar una anchoa. El producto no es económico, de los más baratos que pueda encontrar la gente, pero al ver todo el proceso entienden por qué cuesta lo que cuesta. Afortunadamente, nuestro producto, con su calidad, tiene un precio bastante moderado y la gente lo

entiende. Ven a las señoras trabajando, cómo sacan dos filetes de cada anchoa y los van limpiando, uno por uno. Ese trabajo, que se ve muy sencillo al mirarlo, no es muy complicado, pero sí muy laborioso.

¿Cómo pueden experimentarlo los visitantes?

Es una de las experiencias que ofrecemos. La primera es la visita guiada, donde explicamos este proceso, ven a las señoras a través del cristal y luego disfrutan de una degustación de pintxos elaborados con los tres productos principales que hacemos: anchoa, boquerón y verdel. El cocinero del restaurante Ketarri se esmera en elaborarlos. Les añade valor con productos típicos de la zona y, por supuesto, acompañados con una copa de txakolí. En la otra experiencia explicamos el proceso hasta la salazón y luego ellos participan directamente en la elaboración. Se ponen su gorrito, su delantal y les toca limpiar la anchoa en nuestro obrador.

¿Qué tal se les da?

Al principio les cuesta un poco, pero ya a la segunda o tercera anchoa van mostrando cierta soltura. Después de aprender

esto y hacerlo con sus propias manos, etiquetan un producto que pone: Anchoas del Cantábrico elaboradas por mí. Y se lo llevan a casa. Es un orgullo para los asistentes.

¿Cómo recomienda degustar la anchoa?

Nuestra anchoa es un producto tan bueno que lo puedes disfrutar solo. La mayoría de la gente prefiere tomarlo con un trocito de pan y disfrutar de todos los sabores y matices que tiene en salazón. Pero también la puedes acompañar con queso de cabra y mermelada de pimientos. Queda un buen contraste porque son los tres ingredientes totalmente distintos. En Getaria también son muy típicos los pescados a las parrilla: el besugo, el rodaballo..., todos los de temporada. Los parrilleros de Getaria son de los mejores de la zona y saben sacarle partido a cada producto. Para beber, el txakolí, el mejor compañero.

¿Cuál es su lugar favorito de la localidad?

Siempre sugiero ir al monte San Antón. Me gusta mucho porque es un paseo muy bonito, corto y, además, al llegar arriba tienes unas vistas impresionantes de la costa y del pueblo.



mar como las anchoas, los pescados y mariscos a la brasa son cita obligada para el paladar, al igual que el txakolí, que cuenta con su propia denominación de origen. Algunas bodegas ofrecen visitas guiadas para conocer en primera persona el proceso de elaboración de este vino blanco, como Txakolí Elkano.

Este txakolindegí, situado sobre una colina, rodeado de vides y con fantásticas vistas a la localidad, pertenece a la familia Zimmermann-Alkorta, cuyos antepasados ya elaboraban txakolí en 1830. En los 80, José Luis Zimmermann y su mujer, Itziar Alkorta, decidieron tomar el relevo y volver a elaborarlo, siempre de manera artesanal y primando la calidad. "Esta bodega tiene corazón. Está hecha con sentimiento", asegura el matrimonio, que acoge

a los visitantes en su bodega y les explica, paso a paso su cuidadoso trabajo, desde los viñedos hasta la botella. El resultado pueden catarlo al final del recorrido, cuando degustan txakolí de la casa y anchoas.

En una ruta por Getaria tampoco puede olvidarse la Iglesia de San Salvador, uno de los templos góticos más destacados de Euskadi, construida entre los siglos XIV y XV. Sorprenden sus arcos, su bóveda y que su planta está en cuesta, dada la inclinación del terreno original. Además, al callejear por su casco antiguo se pueden ver tradicionales viviendas marineras, las imponentes casas-torre de Zarautz-Jauregia y de Ochoa Ibáñez de Olano, las casas góticas de la calle San Roque, el antiguo consistorio y la Torre Aldamar. Un recorrido lleno de Historia.

Mapa del viajero

Cómo llegar: Getaria dista 25 kilómetros de San Sebastián, 95 de Pamplona y 192 de Tudela. Además de en coche particular, se puede desplazar en autobús. Una línea conecta la localidad con la capital guipuzcoana cada hora.

Turismo de Getaria: la Oficina de Turismo se encuentra en Aldamar Parkea, 2. Abre de martes a jueves, de 9.30 a 13.30; viernes y sábado, de 10 a 13.30 y de 16.30 a 19.30; y domingos de 10 a 14. En verano amplía su horario. Su teléfono es 943 140 957 y su correo electrónico, turismogetaria@euskalnet.net. También se puede encontrar información en las páginas web www.getaria.net y www.getariaturismo.eus.

Museo Balenciaga: su dirección es Aldamar Parkea 6. De marzo a mayo y en octubre, abre sus puertas de martes a viernes de 10 a 17 y fines de semana y festivos hasta las 19. De junio a septiembre, de martes a domingo hasta las 19 hora, y en julio y agosto todos los días. De noviembre a febrero, el horario se reduce. La entrada general cuesta 10 euros; la reducida, 7; y es gratis para niños hasta 9 años y algunos colectivos. Hay descuento del 10% para grupos de más de 10 personas y familias numerosas. Se ofrecen visitas guiadas. Su web y teléfono son: cristobalbalenciagamuseoa.com y 943 008 840.

Txakolí Elkano: la bodega de txakolí Elkano se encuentra Eitzaga Auzoa, 24, en Getaria. Ofrece visitas guiadas para recorrer sus viñedos y el txakolindegí. Se requiere reserva previa. Sus teléfonos de contacto son: 600 800 259 y 652 730 725. También se puede visitar su web, www.txakolielkano.com. Además de en la bodega, se pueden adquirir su vino en tiendas delicatessen y en algunos restaurantes de Getaria, Zarautz y Zumaia.

Anchoas Maisor: el obrador y la tienda de Maisor se sitúa en el puerto getaiarra (Edificio Astillero, Puerto 3). Han puesto en varias actividades: el taller de elaboración de la anchoa, la visita al obrador y la degustación de productos del Cantábrico, previa reserva. Se pueden realizar todo el año pero el taller se realiza de lunes a viernes, a partir de las 16 horas y los sábados por la mañana. La visita cuesta unos 8 euros por persona y el taller depende del número de participantes. Para los talleres los grupos son de 6 a 10 personas y para las visitas



Un traje de noche de 1958. MUSEO BALENCIAGA

hasta 20. También ofrece el servicio de fileteado y degustación de anchoas para eventos. Abren de lunes a viernes de 10.30 a 13.30 y de 15.30 a 18.30. Los sábados, domingos y festivos: de 10.30 a 14 y de 16 a 19 horas. Sus teléfonos son 943 140 993 y 618 892 935.

Dónde comer: la localidad es un lugar perfecto para degustar la gastronomía del mar. Imprescindible degustar las anchoas, su producto más conocido, así como disfrutar de sus pescados y mariscos a la parrilla acompañados de txakolí. La oferta gastronómica es muy amplia, con diversos bares y restaurantes. Uno de ellos es el restaurante Balearri (943 14 02 54), en la zona del puerto, donde degustar la cocina tradicional mientras se contempla la playa de Malkorbe. Entre sus especialidades, las anchoas, el verdel, los pimientos y un amplio abanico de pescados, como el chicharro, el besugo, la merluza, el rodaballo... La web de Turismo recoge en un listado bares, restaurantes y otros comercios relacionados con la gastronomía.

Dónde dormir: hay una variada oferta de alojamientos, desde hoteles y pensiones hasta casas rurales, agroturismos y dos albergues.