

## RECOMENDACIONES

### Dónde comer

Para potear en el puerto puedes acercarte al bar Norai (Txatxo Kaia s/n. ☎946841554). Y para sentarte a la mesa el restaurante Egaña (Antiguako Ama, 2. ☎946840103. eganarestaurante.com) puede ser tu elección.

### Qué hacer

Si eres aventurero, Ur Lekeitio (☎946243586) ofrece un amplio abanico de actividades como piragüismo o Stand Up Paddle. [www.urlekeitio.com](http://www.urlekeitio.com).

### Y si te gusta nadar...

Apúntate a la travesía Kilin Kala, que este año tendrá lugar el viernes 1 de julio a las 15.30 horas en la bahía de Lekeitio. Aún tienes tiempo, el plazo de inscripción termina el 27 de junio. [www.sailkapenak.com](http://www.sailkapenak.com).

# «La parrilla en la calle es nuestra seña de identidad»

## ANE ONTOSO

Llegar a Getaria es siempre un espectáculo visual. El monte de San Antón con su curiosa forma de roedor emblesa al visitante al instante. En este pueblo de la costa guipuzcoana vive Oihana Iribar, gerente de la conservera **Maisor**, empresa familiar que se ubica en el mismo puerto pesquero, uno de los más importantes de bajura de la costa del País Vasco hoy en día, con una flota de 17 barcos que en los años dorados de la década de los 60 y 70 llegó a 27 naves.

«Este es un puerto natural. Siempre ha sido una zona tranquila y está formado al amparo del monte San Antón –relata Iribar–. En 1919 se celebró el 400 aniversario de la expedición de Juan Sebastián Elca-

## GETARIA GIPUZKOA

**Dónde** En el Golfo de Bizkaia, unos 25 kilómetros al Oeste de Donostia. **Cómo llegar** En autobús (Lurralde Bus), tren (Euskotren) o coche dirección Donostia y desviación por Zumaia. **Web** [getariaturismo.es](http://getariaturismo.es).

no y a raíz de eso se inauguraron el muelle y la cofradía de pescadores, lo que provocó el desarrollo del propio puerto». Lo primero que recomienda la conservera al llegar al pueblo es darse una vuelta por él. «Es bonito ver cómo descargan el pescado, a las rederas cosiendo... aunque tiene que ser entre semana. El fin de semana,

no obstante, también merece la pena ver las embarcaciones que atracan allí mismo», asegura.

Para ella, un paseo imprescindible es el del **Ratón de San Antón** (monte) que lleva hasta el faro en «tres cuartos de hora o una hora». La parte vieja es, sin duda, otro indispensable. Allí, le gusta pasarse por el **Politena** de la calle Mayor, que tiene «la mejor barra de pintxos de Getaria». La especialidad es el pintxo con el nombre de la casa, pero también puedes pedir una ración de anchoas Maisor. Y no olvides maridarlas con un txakoli.

### Viñedos

«La parrilla es nuestra seña de identidad. En pocos sitios se mantiene», indica. Por eso, sus propuestas para comer son el bestugo del restaurante **Iribar**

–«no son familia», aclara– o el rodaballo del **Elkano**. Ambos a la parrilla. «Para mí, sin embargo, es una gozada comer con vistas al puerto. Y las mejores las tiene el **Mayflower**», confiesa. En su cartera de planes para aconsejar al visitante, sugiere acercarse al monumento a **Elkano**, a la entrada del pueblo. «Puedes entrar y subir. Arriba puedes contemplar el mar, los viñedos o el museo Balenziaga», cuenta. Propone, asimismo, un paseo por los viñedos para ver el proceso de elaboración del txakoli que ofrecen algunas bodegas.

La oferta de Maisor también es sabrosa. Por una parte, visita guiada por el obrador, en el mismo puerto, que incluye una degustación de sus productos, o su taller de elaboración de anchoa en salazón, muy demandado por los vascos «más que por los turistas». La tienda, anexa al obrador, está abierta toda la semana y merece la pena echar un vistazo en ella. Trabajan con anchoa de campaña «únicamente de Getaria». Una excursión singular que te dejará un buen sabor de boca.

## RECOMENDACIONES

### Dónde comer

Para tomar pintxos el **Politena** (Nagusia Kalea, 9). Y para comer el restaurante **Elkano** (Herre-rieta, 2. ☎943140024), **Iribar** (Kale Nagusia, 34. ☎943140406) o el **Mayflower** (Katrapona, 4. ☎943140658).

### Qué ver

La conservera **Maisor** (☎943140993, [maisor.com](http://maisor.com)–pedidos vía web en 24 horas a domicilio–), a pie de puerto, ofrece visitas guiadas –recomendado entre semana– de una hora durante todo el año (10 €). Tiene, asimismo, taller de elaboración de anchoa en salazón, en el propio obrador, de hora y media para las tardes entre semana y fines de semana (40 € por persona –30 €, menores de 12 años– para grupos de entre 6 y 10 personas).



Oihana se da un paseo por el puerto de Getaria. :: LUIS MICHELENA



### OIHANA IRIBAR GERENTE DE MAISOR

Vivo en Getaria y me encargo de Maisor, la conservera que fundó mi familia en 1999. Antes, mi abuela comenzó como mayorista de pescado y le siguió mi tía Sorkunde Iribar, la actual propietaria, hasta la fundación.