Con Ricette di Viaggio a San Sebastián, la capitale dei ristoranti stellati e dei pinchos.

Se vi piace “fare l’aperitivo” spostandovi da un locale all’altro, assaggiando di volta in volta stuzzichini, mini sandwich, crocchette e altre prelibatezze in miniatura, sappiate che questa tendenza arriva dalla Spagna, dove questi piccoli capolavori culinari dalle dimensioni ridotte si chiamano *tapas.* Ricette di Viaggio vi porta invece a **Donostia –San Sebastián**, dove le *tapàs* si chiamano *pintxos* o *pinchos* e sono un vero e proprio fiore all’occhiello della tradizione enogastronomica. Sono considerate, infatti, le migliori di tutta la Spagna.

Pinchos o tapas?

Entrambi seguono la filosofia del *finger food*, cioè il cibo da mangiare con le dita, la differenza sta nella complessa

elaborazione, nella fantasia nel proporre combinazioni di ingredienti sempre diversi e il risultato, anche visivo di questi capolavori gastronomici in miniatura.

Un *pincho* può essere uno spiedino, una crocchetta, un crostino, una tartina con acciughe, olive e peperoni sottaceto, ma nella città basca vengono privilegiati gli ingredienti locali, come **baccalà**, **prosciutto, acciughe, funghi, maiale e formaggio.** Il nome, poi, deriva dallo stuzzicadenti con cui in genere sono servite le mini pietanze.

La capitale dei ristoranti “stellati”

In tutta la Spagna ci sono sette ristoranti che possono vantare le prestigiose 3 stelle Michelin. Di questi, tre si trovano a San Sebastiàn. Considerando anche i locali “decorati” dalla famosa “guida rossa” con 2 stelle o 1 sola, la città ha nel suo medagliere un totale di 17 stelle Michelin, che la rendono una delle municipalità con la più alta concentrazione di Stelle Michelin per metro quadrato.

Ma che cos'ha di speciale la cucina basca? L'arte culinaria si è sviluppata nel corso dei secoli e la posizione "di frontiera" della città di Donostia – San Sebastiàn ha concentrato nelle sue ricette tradizionali influenze spagnole e francesi, in particolare quella della *nouvelle cuisine.*

Un' influenza importante ha avuto anche la tradizione culinaria importata dagli ebrei in fuga da Spagna e Portogallo nel XV secolo. In seguito alla scoperta dell'America, poi, sono arrivati ingredienti quali le patate, il peperoncino ed il merluzzo, in particolare nella sua versione "conservata", il **baccalà.** Dal mare antistante il Golfo di Biscaglia arrivano altri tipi di pesce, mentre, dall'entroterra, le verdure, i funghi, i legumi e la carne bovina, che viene cucinata alla brace e al sangue.

I piatti tipici di San Sebastiàn

Tra i piatti di **pesce**, assai diffuso è il *marmitako*, una zuppa di patate e tonno bianco. Ottima anche la *zurrukutuna*, una crema di baccalà, uova e peperoni. Il **baccalà** si trova spesso cucinato anche in umido, oppure accompagnato da deliziose salse, come il *bacalao al pil-pil* , oppure *"a la vizcaina"* .

Ottime anche le *txipirones*, seppioline in salsa a base del loro inchiostro, e le celebri *kokostas*, una specialità a base di guance di pesce.

I baschi, poi, hanno un vero e proprio culto per la cottura alla brace. Sulla griglia si preparano le sardine, il pagello e la ventresca, ma anche enormi **costate di manzo** ed il *villagodio*, un particolare tagli ricavato dalla parte alta del lombo del bovino. Dalla tradizione dell'entroterra arrivano i piatti a base di selvaggina, verdure e funghi (*perretxikos)*, come la *piperrada*, preparato con pomodori, cipolle e peperoni verdi, con l'aggiunta di olio di oliva e pepe. Si tratta di un piatto molto amato e "patriottico", poiché i colori dei suoi ingredienti, il rosso, il bianco ed il verde, sono quelli della bandiera nazionale. Il *talau*, invece, è un tipo di pane fritto, servito con le uova.

I prodotti della terra costituiscono la base di squisiti **dolci e dessert.** Con il latte coagulato si prepara la *mamía*, oppure la *intxaursalsa*, crema di latte e farina di noci. Da non perdere i cannoli alla crema fritti e la *pantxineta*, una millefoglie alla crema. Assai simile, ma preparato con crema di mandorle e scaglie di torrone è il *franchipán*, mentre, la *sopa cana*, è una robusta zuppa di pane, latte, miele, cannella e grasso di cappone. Legato alla tradizione è anche il *Gateau Basco*, un dolce a strati che alterna pasta di farina di mandorle ad un ripieno di crema pasticcera e ciliegie sciroppate.

Che cosa vedere in città: la Parte *Veja*

Nel 2016, San Sebastiàn è stata Capitale Europea della Cultura. La sua storia, la sua posizione invidiabile, a mezzaluna sulla **Bahia de La Concha,** che si affaccia sull'Oceano Atlantico, i suoi musei, le sue splendide architetture e i suoi locali ne fanno una città tutta da scoprire.

Vi suggeriamo di cominciare la visita alla città dalla Parte *Vieja*, che si sviluppa attorno alla centrale **Plaza de la Constitución,** caratterizzata da uno splendido colonnato e da palazzi dai colori vivaci e balconi che. Sulla piazza di affaccia il **Palazzo del Municipio** che, durante la *Belle Époque,* è stata la sede del Grand Casino e ritrovo per artisti, scrittori e notabili. Proseguendo in direzione nord est, merita una visita il **Museo San Telmo** *(www.santelmomuseoa.com), ospitato in un antico convento domenicano risalente alla metà del XVI secolo*. Splendido il chiostro che espone dipinti dal Rinascimento al Barocco. Nelle vicinanze, si trova la **Iglesia de San Vicente,** il più antico luogo di culto della città.

Attraversando, invece, **Plaza de la Constitución** è muovendosi in direzione est si incontra la **Iglesia de Santa Maria del Coro** che spicca per l'imponente facciata barocca, sulla quale si staglia una s**tatua di San Sebastiano Martire.** La cattedrale, inaugurata nel 1897, è in stile neogotico ed è l'edificio religioso più grande di San Sabastian. La torre campanaria, alta 75 metri, è il simbolo della città.

Passeggiando sul lungomare

Dalla Parte Vieja parte il lungomare che costeggia la superba **Playa de La Concha**, una delle spiagge urbane più famose, spettacolari e fotografate d'Europa. Proseguendo in direzione ovest, la collinetta del *Pico del Loro* segna il confina tra la Playa de La Concha e la Playa de La Ondarreta, un'altra splendida striscia di sabbia bianca di circa 500 metri, racchiusa tra i lussureggianti giardini del Palacio Real Miramar, che domina la collina, e il Monte Igueldo.

Non si può visitare all’interno, ma vale la pena fermarsi per scattare qualche bella foto, il **Palacio Real Miramar,** costruito per la regina Maria Cristina nel 1888. Oltre all’edificio principale, fanno parte del complesso anche la *Casa de los Oficios,* il *Cuerpo de Guardia* e la *Porteria.* Sono invece accessibili i giardini, opera di Pierre Ducasse, che sembrano scivolare dolcemente verso la baia, come un tappeto di fiori colorati e aiuole variopinte.

Proseguendo ancora verso ovest, si trovano le indicazioni per la **Funicular del Monte Igueldo**, la più antica dei Paesi Baschi, attiva dal 1912, che conduce sulla cima del monte omonimo, uno dei punti panoramici più suggestivi della città.

Nelle vicinanze della stazione di arrivo si può ammirare il *Torreón de Igeldo*, un antico faro del XVIII secolo, con una terrazza panoramica dove ammirare una superba vista della baia

e dell’I**sola di Santa Clara**. Una volta presa la funicolare per tornare a livello del mare, vale la pena proseguire la passeggiata fino a *Punta Torrepea*, l’estremità occidentale della spiaggia, per ammirare il **Peine de Viento** (Il pettine del vento), opera dello scultore Eduardo Chillida (1924 – 2002), una scultura astratta in ferro che nelle giornate ventose, quando il vento penetra nei fori emettendo un suono musicale.

Verso est, il porto e l’Acquario

Tornando nella Parte Vieja, un altro bell’itinerario è quello che conduce nella parte est della città, compresa tra l’estremità orientale della **Bahia de La Concha** ed il **Parco del Monte Urgull.** Da qui, attraversando il **Ponte di Zurriola**, si attraversa il fiume Urumea e si raggiunge il Gros, la parte nuova di San Sebastián, dove si trovano diversi ristoranti, locali, edifici moderni e la bella e più isolata **Playa de Gros.**

Poco distante, una delle attrazioni più interessanti della città è l’**Acquario** (www.aquariumss.com); uno dei più moderni musei oceanografici d’Europa. Il pezzo forte è il tunnel subacqueo, completamente realizzato in vetro, che consente di effettuare una vera e propria “passeggiata marina” circondati da squali, mante, razze ed altri pesci.

Dal retro dell’Acquario parte un sentiero che conduce alla

cima del **Monte Urgull,** dalla quale si può ammirare uno splendido panorama. Sulla vetta si trovano le mura difensive e quel che resta del **Castello de La Mota**. Sul lato nord del monte si può vedere anche il Cimitero degli Inglesi, mentre, sulla cima, si trova la scultura de**l *Sagrado Corazón,*** un'imponente statua di Cristo alta 12 metri, opera di Federico Coullaut del 1950.

Il Gros, la parte nuova della città

Per raggiungere, invece, il **Gros,** la parte nuova della città, dal porto occorre prendere Calle Mayor e poi voltare in Alameda del Boulevard. Al civico 5, si trova il singolare **Museo del Whisky** (tel www.museodelwisky.com) un locale su due piani che ospita un bar e, al piano superiore una collezione di 3000 bottiglie di whisky provenienti da tutto il mondo.

Dal museo, si prosegue fino a Blv Reina Regente, per poi arrivare al *Puente de Zurriola*, che attraversa il fiume Urumea a conduce al Gros. Sulla destra, in Plaza de la República Argentina, si può ammirare lo splendido **Teatro Victoria Eugenia** (www.victoriaeugenia.com), del 1912, che spicca per la superba facciata in arenaria decorata con colonne doriche e

quattro gruppi scultorei che rappresentano la Tragedia, la Commedia, l’Opera ed il Dramma.

Dopo aver attraversato il ponte, procedendo sempre dritto, si arriva in Avenida. de la Zurriola, dove si trova il **Kursaal** (www.kursaal.org,), il Centro Congressi, che ospita, ogni anno, oltre 300 tra eventi, festival e manifestazioni. Capolavoro dell’arte contemporanea, il Kursaal è opera dell’architetto Rafael Moreo ed è il simbolo della città che guarda al futuro.

Dove passa il *Camin de Santiago*

L’ultima tappa dell’itinerario parte da una passeggiata sul *Paseo de la Zurriola,* il lungomare che costeggia la suggestiva **Playa de Zurriola,** la più amata e frequentata dai surfisti di tutto il mondo.

Percorrendo tutta la spiaggia fino alla sua estremità

orientale, si giunge al Monte Ulia, un vero e proprio parco naturale “cittadino” che offre una splendida vista sulla città e sulla baia, grazie a due punti panoramici, utilizzati, in passato, per l’avvistamento delle balene, la *Peña del Ballenero* e la *Peña del Rey*.

Dal Monte Ulia passa anche il **Camino de Santiago,** che attraversa la città da est a ovest, passando dalla Bahia de la Concha . Ritornando verso il Gros, a poca distanza dalla Stazione Nord della Renfe, merita una visita anche lo splendido **Parque Cristina Enea** (www.cristinaenea.org), un giardino di 94.960 mq, con sentieri, specchi d’acqua, boschetti. Nel parco sono ospitati anche pavoni, picchi, diverse specie di anfibi ed insetti e alberi di pregio come sequoie, ginko biloba e cedri del Libano.

Che dite, vi abbiamo fatto venire fame, o voglia di visitare San Sebastiàn? Nell’attesa, vi proponiamo di seguito una delle ricette più famose e facili da preparare: la *Pipperada*

PIPERRADA

Ingredienti

- 2 peperoni rossi
- 4 pomodori maturi
- 1 peperone verde
- 4 cipolle
- 2 spicchi di aglio
- ½ cucchiaio di origano
- 4 fette di pane casereccio tostato
- 4 uova
- Olio EVO
- Sale e pepe

Lavate e pulite i pomodori e i peperoni, sbucciate le cipolle e l’aglio, poi tritate grossolanamente il tutto e mettete le verdure in una padella grande insieme all’olio di oliva, il sale e il pepe. Lasciate cuocere a fuoco medio e senza coperchio per circa 20-25 minuti. Nel frattempo, tostate le

fette di pane. Poco prima di ultimare la cottura, ricavate nella verdura, aiutandovi con un cucchiaio, quattro piccole conche. Rompete le uova e versatene uno per ogni conca portandolo a cottura. Spolverate le uova con sale e pepe. Servite disponendo una fetta di pane casereccio su ogni piatto e disponendo sopra di esso la piperrada.

DOVE MANGIARE

***Arzak,** Av. Alcalde J.Elosegi 273, tel 0034 943 28 55 93, www.arzak.es. Con le sue tre Stelle Michelin è considerato da molti il miglior ristorante di tutta la Spagna grazie all'estro dello chef Juan Mari Arzak, che propone piatti tipici della tradizione basca, della *nouvelle cuisine* e piatti all'avanguardia.

***Akelarre**, P. Padre Orkolaga 56 (Igeldo), tel 0034 943 31 12 09, www.akelarre.net . Tre Stelle Michelin anche per questo prestigioso locale situato su un lato del Monte Igueldo con vetrate panoramiche e vista sull'oceano. Menù degustazione € 170 a persona, bevande incluse.

***Martin Berasatequi**, Loidi Kalea 4, Lasarte-Oria, tel 0034 943 36 64 71, www.martinberasatequi.com Terzo "tre stelle" di San

Sebastian, si trova a circa 8 km dal centro e offre una cucina fantasiosa e leggera, con ingredienti locali e fantasia. Prezzo medio € 185

I MIGLIORI PINCHOS BAR

***La Cepa,** 31 de Agosto 7, tel 0034 943 42 63 94, www.barlacepa.com, è uno dei locali più popolari con possibilità di mangiare anche seduti oltre al tipico aperitivo in piedi. Oltre ai pinchos offre anche piatti di carne e di pesce

***A Fuego Negro** (31 de Agosto 31, tel 0034 650 135 373, www.afuegonegro.com. Locale alla moda molto caratterizzato dall'arredamento total black. Offre diverse ed innovative varietà di *pinchos* alla carta o sotto forma di piccoli menù, ed un'ampia scelta di vini e bevande.

***Meson Martin,** Elkano 7, tel 0034 943 42 28 66 , www.mesonmartin.com) Locale specializzato in piatti della cucina tradizionale basca preparati con ingredienti di stagione. Ampia varietà di pintxos sia caldi che freddi

DOVE DORMIRE

Astoria 7*,** Sagrada Familia 1, tel 0034 943 44 50 00, www.astoria7hotel.com A pochi minuti dalle principali attrazioni turistiche e dalle vie dello shopping. Tutte le stanze sono provviste di aria condizionata, minibar, asciugacapelli, accesso a internet wireless gratuito. Doppia da € 67

Hotel Barcelò Costa Vasca*,** Paseo de Pio Baroja 15, tel 0034 943 31 79 50, www.barcelocostavasca.com) Hotel di design situato nella zona residenziale di Ondarrera, a soli 300 metri dalla spiaggia. Doppia da € 90.

INFO

www.sansebastianturismo.com

www.donostiasansebastian.com