

Agricultura y ganadería en el País Vasco



GEOGRAFÍA

La Comunidad Foral del País Vasco está situada en el noreste de la Península Ibérica. Limita al norte con el Cantábrico y con Francia; al este con Navarra; al sur, con Castilla y León (Burgos) así como con La Rioja; al oeste con Cantabria. Tiene dos enclaves de provincias limítrofes: el Condado de Treviño en Álava (pertenece administrativamente a Burgos) y Villaverde de Trucios en Vizcaya (pertenece administrativamente a Cantabria).

Álava (Araba) tiene como capital a Vitoria (Gazteiz); Vizcaya (Biscaia) a Bilbao (Bilbo), y Guipúzcoa (Gipuzkoa) a San Sebastián (Donostia). A su vez estos tres territorios históricos están divididos en 20 comarcas: Álava (6 con 51 municipios), Guipúzcoa (7 y 88) y Vizcaya (7 y 114). La comunidad foral más extensa es Álava (3.037 km²; 286.000 habitantes). La más densamente poblada es Vizcaya (con 1.123.000 personas y 2.217 km²). Guipúzcoa alberga a 673.000 habitantes censados y tiene una superficie de 1.980 km². En total 7.234 km² y 2,1 millones de habitantes, distribuidos en 253 municipios.

GEOGRAFÍA FÍSICA

La precipitación media en el conjunto de Vizcaya y Guipúzcoa es de 1.500 milímetros anuales, Álava tiene un clima subatlántico con lluvias similares a Castilla y León, del orden de 500-700 mm/año. La Rioja alavesa tiene un clima seco similar al de la Comunidad de La Rioja. En el País Vasco se solapan dos sistemas montañosos, los montes de Cantabria y las últimas estribaciones de los Pirineos. Existen también dos sistemas hidrográficos.



El más importante está formado por ríos que desembocan en el Cantábrico, entre los que destacan el Nervión, el Mundaca, el Ibaizabal, el Deba, el Oria, el Urumea y el Bidasoa. El otro sistema es el de afluentes del Ebro por su margen izquierda, en el que sólo destacan los ríos Zadorra y Húmedo.

El clima es marítimo en las dos comunidades forales que baña el Cantábrico y mediterráneo con inviernos crudos, debido al anticiclón siberiano, en Álava. La superficie forestal cubre el 50% del País Vasco y entre las especies con mayor implantación figuran el roble, el haya, el tilo y el acebo, así como los majuelos.

Existen siete parques naturales:

Aiakoherria (Guipúzcoa).

Aralar (Guipúzcoa).

Gorbea (Álava).

Izki (Álava).

Pagoeta (Guipúzcoa).

Urquiola (Vizcaya).

Valderejo (Álava).

Y también cuenta con numerosos parajes pintorescos con abundante arbolado protegido, entre los que aparecen dispersos numerosos caseríos.

En Álava se dan bien diversos cultivos continentales, entre los que destacan las patatas de siembra, libres de virus, que han sido durante años la principal referencia para toda la producción patatera nacional. Asimismo hay producción de remolacha que se entrega en la azucarera de Miranda de Ebro.

Entre la fauna silvestre vasca destacan: cierdos, corzos, jabalíes, tejones, gineta, comadreja, zorro, garduña y visón europeo. Entre las aves: patos, gansos y negrones.

POBLACIÓN ACTIVA

Según la Encuesta de Población Activa (EPA),

EXPLORACIONES AGRARIAS EN EL PAÍS VASCO*

	NÚMERO DE EXPLORACIONES	SUPERFICIE HA
Agricultura		
Explotaciones con tierras	21.748	
Explotaciones con tierras labradas	19.131	81.400
Explotaciones con prados permanentes	18.889	158.400
Otras tierras en explotaciones		192,6
Principales aprovechamientos agrícolas y forestales		
Especies arbóreas forestales	14.304	177.100
Cereales para grano	2.173	46.400
Trigo	1.421	28.300
Cebada	977	12.000
Avena	723	5.700
Maíz	659	100
Leguminosas grano	2.590	1.200
Judías secas	2.444	245
Otras leguminosas	146	955
Patata	2.820	2.020
Remolacha azucarera	351	2.812
Frutales	6.505	3.625
Viñedo	1.557	13.250

	NÚMERO DE EXPLORACIONES	CABEZAS
Explotaciones y censos ganaderos		
Vacuno total	7.525	153.300
Vacas total	6.650	80.000
Vacas lecheras	1.370	30.850
Otras vacas	5.280	49.150
Ovinos total	4.720	296.000
Ovejas madres	4.657	250.100
Caprinos total	1.681	18.900
Cabras madres	1.513	16.150
Porcino total	1.497	40.850
Cerdas madres	689	6.870
Conejas madres	2.884	29.000
Colmenas	203	2.139



* Según Encuesta 2005.

PRINCIPALES PRODUCCIONES AGRARIAS EN EL PAÍS VASCO (2006)



Producto	
Trigo	123.000 t
Cebada	71.000 t
Maíz	1.000 t
Remolacha azucarera	187.000 t
Manzanas mesa	3.000 t
Manzanas sidra	6.000 t
Patatas consumo	78.000 t
Vinos + mostos	662.000 hl
Efectivos vacuno	168.000 cabezas
Vacas lecheras	32.000 cabezas
Efectivos ovino	354.000 cabezas
Ovejas lecheras	130.000 cabezas
Producción leche vaca	238 millones de litros
Producción leche oveja	9 millones de litros

Fuente: Encuesta sobre Estructura Explotaciones Agrarias (INE, 2005).

a finales de 2007 tenían actividad laboral en el País Vasco 1,83 millones de personas, de las cuales el 49% eran varones y el 51% mujeres. El 9% de los trabajadores tenían ocupación y el 6% estaban en paro.

Considerando solamente el sector primario (agricultura + pesca), su actividad laboral supone el 1,4% del total. El número de ocupados en la agricultura y la ganadería era de 10.500

personas y en la pesca había ocupadas unas 3.500 personas. En la industria agroalimentaria trabajaban unas 16.000 personas, en su mayoría mujeres.

MACROMAGNITUDES AGRARIAS

El valor de la producción de la Rama Agraria en

el País Vasco supuso durante 2006 un total de 387 millones de euros. A la Producción Vegetal corresponde el 52% y a la Animal el 48%. La Renta Agraria supuso, en 2006, un total de 200 millones de euros, lo que grosso modo da una renta media por ocupado de 24.500 euros.

ÁNGEL FÁLDER RIVERO

Industria alimentaria

El sector alimentario del País Vasco en relación al sector industrial de esta comunidad autónoma participa con el 7% del empleo (unas 16.140 personas sobre un total de 229.947) y el 6,4% de las ventas netas de producto, con más de 2.787 millones de euros sobre un total superior a 43.305 millones de euros.

El consumo de materias primas en el sector asciende a 1.392 millones de euros y el número de empresas es de 1.599. La mayor facturación procede del subsector de industria láctea con más de 529 millones de euros, seguido muy de cerca del subsector de aguas y

bebidas analcohólicas con 528 millones de euros.

En número de personas ocupadas, el primer subsector es el de pan, pastelería y galletas con 4.796 personas, seguido de industria láctea (2.030). En cuanto a empresas, 1.296 cuentan con menos de 10 empleados, 259 tienen de 10 a 49, otras 34 empresas de 50 a 199 y 10 superan los 200 empleados.

El País Vasco participa, sobre el total nacional, con el 3,6% de las ventas de la industria alimentaria, el 3,2% en consumo de materias primas, el 4,2% en número de personas ocupadas y el 5,2% en inversiones en activos materiales.



El consumo anual por persona en los hogares del País Vasco de los principales grupos de productos alimenticios es el siguiente: huevos, 184 unidades; carne, 51,7 kilos; productos de la pesca, 30,9 kilos; leche, 106,6 litros; pan, 55,6 kilos; legumbres, 3,8 kilos; aceite, 15,2 litros; vinos, 11 litros; frutas y hortalizas, 148 kilos; bebidas refrescantes, 30,5 litros, y cerveza, 11,1 litros. Dentro

de estos grupos, el País Vasco supera el consumo medio nacional en huevos (35 unidades), leche (19,3 litros), pan (9,8 kilos) y productos de la pesca (2,6 kilos); mientras que se encuentra en los parámetros medios en carne, legumbres, aceite, vino y frutas y hortalizas, y por debajo de la media nacional en bebidas refrescantes (-10,1 litros) y cerveza (-4 litros).

El País Vasco ostenta el liderazgo de consumo en tomate frito, con 3,8 kilos por persona y año cuando el consumo medio es de 2,9 kilos. Asimismo, el País Vasco ocupa el segundo lugar en el consumo de yogur, detrás de Asturias; y bollería y galletas, sólo superada por las Islas Baleares. El País Vasco supera también con amplitud la media nacional en huevos, productos de la pesca, leche, chocolates y sucedáneos del cacao, legumbres, vinos con denominación de origen, sidra, bebidas espirituosas, mosto, frutas y hortalizas en conserva, y cafés e infusiones, entre otros alimentos.

Los habitantes del País Vasco presentan los consumos más bajos de España en aceites de semillas, de los que consumen al año por persona 40 mililitros, cuando la media nacional es de 330 mililitros. Asimismo, son los que menos arroz consumen, detrás

Consumo alimentario

de Navarra. Otros alimentos en los que el País Vasco se encuentra por debajo de la media son carne de pollo y de cerdo, carne congelada, mariscos y moluscos congelados, conservas de pescado, queso, patatas congeladas, agua mineral y gaseosas y otras bebidas refrescantes.

El gasto medio anual por persona en alimentación destinada al hogar en el País Vasco asciende a 1.405,35 euros.



EN EUSKADI, CALIDAD SE ESCRIBE CON K



Con la K de Eusko Label.
Alimentos selectos de nuestra tierra,
producidos con mimo, controlados
de principio a fin y con todas
las garantías de autenticidad.



Señal de que es bueno

www.euskolabel.net

Comercio, turismo y restauración

En un contexto de creciente participación del sector servicios, en el País Vasco las actividades comerciales, turísticas y de restauración presentan distintas particularidades.

De forma concreta para el sector distributivo, en esta comunidad autónoma se contabilizan 39.675 actividades comerciales minoristas que alcanzan una superficie de venta de 3.556.010 m²:

- El comercio de alimentación registra 14.492 establecimientos con 629.197 m² (la superficie media llega a los 43,4 m² y es notablemente inferior a la media española, que alcanza los 55,1 m²). Por provincias, Álava concentra el 14,9% de los comercios especializados en alimentación que cuentan con una superficie de 68.842 m²; Guipúzcoa tiene 6.093 establecimientos de alimentación que alcanzan un 32,4% de la superficie de venta; por último, en Vizcaya se concentra el 43% de los establecimientos de alimentación con una superficie de 629.197 m².
- La dotación comercial en establecimientos especializados en la venta de productos de alimentación es superior en Guipúzcoa



Confiterías Goya. Vitoria

[8,8 establecimientos por cada 1.000 habitantes] que en el resto de provincias [Vizcaya tiene 5,5 y Álava llega a 7,2]. No obstante, los establecimientos de Vizcaya cuentan con una superficie de venta media superior a los del resto de provincias (57,2 m² en Vizcaya frente a 31,8 m² en Álava y 33,5 m² en Guipúzcoa).

■ En el País Vasco, la sala de venta minorista en régimen de libreservicio ocupa 463.479 m² y se reparte entre 846 establecimientos. El Grupo Eroski cuenta con un 38,7% de la superficie, Carrefour con un 16,6%, Uvesco con un 14,2%, el Grupo Auchan con un 9,7%, Ercoreca con un 5,2% y Lidl con un 3,5%.



ÁREAS COMERCIALES DEL PAÍS VASCO

MUNICIPIO CABECERA DE ÁREA COMERCIAL	POBLACIÓN CABECERA DE ÁREA	GASTO POR HABITANTE (ALIMENTACIÓN MÁS NO ALIMENT.) (euros)	MERCADO POTENCIAL LOCAL (millones de euros)	MERCADO POTENCIAL RESTO ÁREA Y TURISMO (millones de euros)	MERCADO POTENCIAL TOTAL (millones de euros)
Bilbao	354.145	3.662	1.297	447	1.744
Donostia-San Sebastián	183.308	3.733	684	274	958
Vitoria-Gasteiz	227.568	3.441	783	78	861

Fuente: Fundación La Caixa (2007), Anuario Económico de España 2007, Barcelona.



SUBÁREAS COMERCIALES DEL PAÍS VASCO

MUNICIPIO CABECERA DE SUBÁREA COMERCIAL	POBLACIÓN CABECERA DE SUBÁREA	GASTO POR HABITANTE (euros)	MERCADO POTENCIAL LOCAL (millones de euros)
Durango	27.040	3.160	85
Éibar (Guipúzcoa)	27.530	3.001	83
Gernika-Lumo	15.959	3.160	50
Beasain - Ordizia	21.870	2.970	65
Irún	60.261	2.765	167
Tolosa	17.877	3.001	54

Fuente: Fundación La Caixa (2007), Anuario Económico de España 2007, Barcelona.

■ Por formatos, los pequeños supermercados (hasta 399 m²) suponen un 15,7% de la superficie (se contabilizan un total de 411); los medianos supermercados (400-999 m²) llegan al 29,7% de la superficie de venta en los 213 establecimientos instalados; hay 64 grandes supermercados (más de 1.000 m²) que alcanzan una superficie del 18,5%; los 27 hipermercados de la región suponen un 21,8% de la superficie en libre servicio, y, por último, los 131 establecimientos de descuento representan un 14,3% de la superficie de venta (un 25% de los descuentos cuentan con aparcamiento).

Por otra parte, esta región concentra cerca del 5,6% del comercio ambulante y en mercadillos que se desarrolla en el conjunto del país; esto es, hay registradas 1.437 licencias sobre un total nacional de 25.729. Al mismo tiempo, en el País Vasco se registran 26 centros comerciales que ocupan una superficie de 700.309 m²:

■ En Álava hay 4 centros comerciales: 3 en Vitoria-Gasteiz (102.698 m²) y 1 en Zigoitia (59.773 m²).

■ En Guipúzcoa hay instalados 10 centros comerciales: 4 en Donostia-San Sebastián (80.816 m²), 1 en Errenerteria (12.000 m²), 1 en Irún (34.700 m²), 1 en Irura (12.000 m²), 1 en Oiartzun (20.055 m²), 1 en Pasai (10.835 m²) y 1 en Usurbil (34.752 m²).

■ En Vizcaya hay 12 centros comerciales: 3 en Bilbao (28.129 m²), 2 en Baracaldo (144.208 m²), 2 en Leioa (52.054 m²), 1 en Abadiño (9.258 m²), 1 en Basauri (37.834 m²), 1 en Durango (9.000 m²), 1 en Erandio (12.604 m²) y 1 en Sestao (15.323 m²).

La actividad comercial en el País Vasco se articula en torno a tres áreas comerciales:

■ **Bilbao.** Aglutina un total de 1.304.056 personas, puesto que la ciudad de Bilbao cuenta con más de 354.150 habitantes y, además, se estima que otros 949.900 consumidores se desplazan hasta esta zona para realizar gran parte de sus compras.

■ **Donostia-San Sebastián.** El municipio ca-

becera de área se acerca a los 183.400 habitantes, aunque adicionalmente 547.000 consumidores acuden a las actividades comerciales de esta zona. Se configura como el segundo principal foco de atracción comercial de toda la comunidad autónoma.

■ **Vitoria-Gasteiz.** Esta área comercial sirve de referencia a 377.262 habitantes, de los que 227.568 están en el municipio cabeza de área y 149.694 gravitan desde otros municipios cercanos.

TURISMO Y RESTAURACIÓN

El País Vasco cuenta con 14.675 actividades de restauración y bares (un 4,3% del total nacional). Por tipo de establecimiento, las cifras del Directorio Central de Empresas (DIRCE) del Instituto Nacional de Estadística (INE) plantean, por ejemplo, la existencia de 3.502 restaurantes y de 9.141 bares en el conjunto de la comunidad autónoma.

El País Vasco cuenta con distintos focos de atracción turística que potencian sus actividades de hostelería, restauración y comercio.



Playa de Zarautz

En cuanto al potencial turístico, la comunidad vasca acoge fundamentalmente dos tipos de paisajes. Por una parte, una amplia franja costera, verde, húmeda y montañosa, donde se sitúan los territorios de Vizcaya, Guipúzcoa y la montaña alavesa. Por otro, las grandes y secas llanuras meridionales de Álava, que anticipan las características orográficas y climáticas propias de la meseta castellana. Junto con sus montañas y parques naturales, uno de los grandes atractivos de Euskadi es su litoral; la mayoría de las playas vascas están bien dota-

das de servicios y ofrecen la posibilidad de practicar numerosos deportes náuticos. En el País Vasco también se realizan anualmente varios festivales de primer nivel que atraen a numerosos visitantes (por ejemplo, el festival internacional de cine de San Sebastián, la temporada de ópera de Bilbao o los certámenes de jazz de Vitoria-Gasteiz, Getxo o San Sebastián).

La información sobre pernoctaciones anuales indican, cuando se contabilizan las realizadas tanto en hoteles como fuera de los mismos,

que en el País Vasco se sobrepasa la cifra de 17,08 millones -en la provincia de Álava 1,76 millones, en Guipúzcoa 6,7 millones y en Vizcaya 8,6 millones-.

De forma complementaria, el INE indica que en el País Vasco se contabilizan 3.932.308 pernoctaciones en hoteles (2.753.957 de residentes en España y 1.178.351 de residentes en el extranjero), la estancia media no llega a los 2 días (1,88); además, se estima que funcionan 384 hoteles que ofertan un total de 21.090 plazas generando 3.881 puestos de empleo directos (la ocupación media durante la semana es del 50,5%, mientras que se elevaba al 61,5% durante el fin de semana).

Los vascos han sido capaces de convertir en competición deportiva y motivo de diversión las actividades propias del campo; el corte de troncos, la siega de prados, el levantamiento de piedras y hasta la habilidad de los pastores para guiar a los rebaños de ovejas con ayuda de sus perros se han institucionalizado como deportes rurales. En este contexto, los mercados tradicionales y las ferias que se celebran a lo largo del año ofrecen la oportunidad de contemplar, saborear y adquirir la amplia y varia-

COMERCIO, TURISMO Y RESTAURACIÓN EN LOS MUNICIPIOS DEL PAÍS VASCO CON MÁS DE 20.000 HABITANTES

	POBLACIÓN (2006)	COMERCIO MAYORISTA (ACTIVIDADES)	COMERCIO MINORISTA (ACTIVIDADES)	SUPERFICIE MINORISTA (M ²)	RESTAURACIÓN Y BARES (ACTIVIDADES)	ÍNDICE COMERCIAL MAYORISTA *	ÍNDICE COMERCIAL MINORISTA *	ÍNDICE DE RESTAURACIÓN Y BARES *	ÍNDICE TURÍSTICO *
Arrasate/ Mondragón	22.312	33	424	40.160	124	20	37	35	4
Barakaldo	95.640	137	1.419	152.361	692	62	163	208	4
Basauri	43.626	258	848	85.871	260	117	98	87	10
Bilbao	354.145	1.511	6.693	606.800	2.602	759	891	964	581
Donostia/ San Sebastián	183.308	882	4.678	284.928	1.378	382	476	478	414
Durango	27.040	46	460	47.201	126	22	42	34	12
Éibar	27.530	99	597	49.273	171	45	61	49	11
Erandio	23.653	159	410	49.611	159	96	47	44	1
Errenteria	37.853	100	617	38.610	230	39	47	60	0
Galdakao	29.374	141	484	54.302	138	77	54	33	1
Getxo	82.327	253	1.457	85.879	348	117	112	112	21
Irún	60.261	360	1.519	106.988	407	155	143	112	33
Leioa	29.100	126	462	86.795	165	57	71	41	1
Portugalete	49.118	71	739	60.950	309	31	72	102	3
Santurtzi	47.320	40	576	44.884	248	16	58	76	4
Sestao	30.036	26	413	54.603	174	12	58	46	0
Vitoria-Gasteiz	227.568	1.004	4.540	505.913	1.628	738	766	558	339
Zarautz	22.323	88	639	35.853	172	47	41	37	20

* Participación sobre un total nacional de 100.000 unidades.

Fuente: Fundación La Caixa (2007), Anuario Económico de España 2007, Barcelona.



Restaurante Bokado Aquarium. San Sebastián

da gama de productos que conforman la gastronomía vasca, basada en el empleo de materias primas de calidad y productos de temporada. De esta manera, aparecen puestos en los que ponen a la venta las más exquisitas verduras, hortalizas, carnes y pescados.

El País Vasco se caracteriza por la excelencia de su cocina y la calidad de sus restaurantes. Por ello, existe una gran variedad de estableci-

mientos donde se degusta tanto la cocina tradicional, que basa su éxito en la calidad de las materias primas, como los platos más modernos y vanguardistas de la nueva cocina vasca, que incorpora nuevos ingredientes, aromas, texturas y combinaciones.

En esta comunidad autónoma también es habitual divertirse en la calle y en compañía de los amigos. Todas las localidades cuentan con

zonas de bares, pubs y discotecas. Resulta habitual practicar el *txikiteo*, que consiste en beber pequeñas dosis de vino, cerveza o sidra de pie con los amigos y cambiando de bar cada poco tiempo (esta costumbre está muy ligada al consumo de pinchos).

VÍCTOR J. MARTÍN CERDEÑO

Comercio mayorista. La aportación de Mercabilbao

En la vertiente del comercio al por mayor, destacan 16 autoservicios mayoristas instalados en la región vasca que alcanzan un total de 29.228 m²; entre las enseñas con más implantaciones hay que resaltar los cinco establecimientos que tiene Cash Basauri (5.300 m²) o los tres establecimientos de Norcash (1.978 m²); no obstante, los tres establecimientos de Makro ocupan la principal superficie de autoservicios mayoristas con 16.763 m². Al mismo tiempo, otro pilar fundamental del comercio al por mayor en esta comunidad es Mercabilbao.



Mercabilbao, que forma parte de la Red de Unidades Alimentarias de Mercasa desde hace más de 30 años, facilita la distribución mayorista de productos perecederos a una población superior a un millón de habitantes (ciudad de Bilbao y otras poblaciones limítrofes). Ocupa una superficie de 134.000 m² en el mu-

nicipio de Basauri, a unos 10 kilómetros del centro de Bilbao. Su influencia se ha extendido con las vías que comunican este área con otras provincias, comunidades e incluso con algunos núcleos urbanos franceses. En sus instalaciones operan unas 120 empresas, de las que 45 son mayoristas de frutas y hortalizas, y otras 31 empresas son mayoristas de pescados. En Mercabilbao se comercializan anualmente unas 195.000 toneladas de frutas y hortalizas, y 30.000 toneladas de productos pesqueros.



Denominaciones de Origen y de Calidad Diferenciada



Denominaciones de Origen Protegidas

VINOS

BIZKAIKO TXAKOLINA (TXAKOLÍ DE VIZCAYA)
 GETARIAKO TXAKOLINA (TXAKOLÍ DE GETARIA)
 ARABAKO TXAKOLINA (TXAKOLÍ DE ÁLAVA)
 RIOJA (DOC) *

QUESOS

IDIAZÁBAL */

Indicaciones Geográficas Protegidas

CARNES

EUSKAL OKELA (CARNE DE VACUNO DEL PAÍS VASCO)



Eusko Label Kalitea (Lábel Vasco de Calidad Alimentaria)

CARNES

EUSKAL BASERRIKO OILASKOA (POLLO DE CASERÍO VASCO)
 ESNEKO EUSKAL BILDOTSA (CORDERO LECHAL DEL PAÍS VASCO)

FRUTAS Y HORTALIZAS

ARABAKO PATATA (PATATA DE ÁLAVA)
 GERNIKAKO PIPERRA (PIMIENTO DE GERNIKA)
 IBARRAKO PIPARRAK (GUINDILLAS DE IBARRA)
 KALITATEKO EUSKAL TOMATEA (TOMATE DE CALIDAD DEL PAÍS VASCO)

LEGUMBRES

ARABAKO BABARRUN PINTOA (ALUBIA PINTA ALAVESA)
 GERNIKAKO INDABA (ALUBIA DE GERNIKA)
 TOLOSAKO BABARRUNA (ALUBIA DE TOLOSA)

Marca de Garantía

FRUTAS Y HORTALIZAS

EUSKAL BASERRI (PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS DEL PAÍS VASCO)

MIEL

EUSKAL EZTIA (MIEL DEL PAÍS VASCO)

PESCADO

HEGALUZEA ETA HEGALABURRA (BONITO DEL NORTE Y CIMARRÓN)

LÁCTEOS

GOI MAILAKO ESNE
 PASTERIZATUA (LECHE PASTERIZADA DE ALTA CALIDAD)

HUEVOS

EUSKAL BASERRIKO ARRAUTZA (HUEVO DE CASERÍO VASCO)

Agricultura Ecológica

ORGANISMO DE CONTROL DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA

* Denominación compartida con otras CCAA.

DOC: Denominación de Origen Calificada

● Inscrita en el Registro de la UE

Denominaciones de Origen y de Calidad Diferenciada



Arabako Txakolina (Txakolí de Álava)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La superficie de viñedo protegida por la Denominación de Origen se localiza en 76 hectáreas de la comarca Cantábrica Alavesa, con los municipios de Amurrio, Aiala, Artziniega, Llodio y Okondo como zonas amparadas para la producción de estos vinos. Las especiales condiciones geográficas de esta zona favorecen el desarrollo de la variedad de uva autóctona Hondarrabi Zuri. Los vinos elaborados con esta uva resultan jóvenes, de color amarillo paja, brillantes, de intensos aromas frutales propios de la variedad, con equilibrada acidez y una marcada personalidad. En el Consejo Regulador están registrados 37 productores y 3 empresas bodegueras, los cuales producen y comercializan una media anual de 225.000 litros de Arabako Txakolina, destinados en un importante porcentaje al mercado del País Vasco, Cataluña y el resto del Estado.



Bizkaiko Txakolina (Txakolí de Vizcaya)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La Denominación de Origen Protegida ampara una superficie de 210 hectáreas de viñedo repartidas por 30 municipios de Vizcaya, con las comarcas de Munguiesado-Valle del Txorriherri y de Encartaciones como núcleos principales de producción. Las variedades de uva autorizadas en la elaboración del Bizkaiko Txacolina son la Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Beltza y Folle Blanche. Los vinos de mayor producción son los blancos, atractivos de color pajizo verdoso, refrescante acidez, ligera aguja y moderado grado alcohólico. Con la uva tinta Hondarrabi Beltza se elaboran vinos tintos y rosados –ojo de gallo–, aunque en una proporción mínima. Están inscritos 281 viticultores y 61 bodegas que producen una media anual de 1 millón de litros de chacolí, que se comercializan en su práctica totalidad en el mercado del País Vasco.



Getaraiko Txakolina (Txakolí de Getaria)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La DOP protege 227 hectáreas de viñedo repartidas entre tres municipios costeros de Guipúzcoa: Getaria, Zarauz y Aia. Las dos variedades autóctonas autorizadas son la blanca Hondarrabi Zuri, que representa el 85% del total de viñedo, y la tinta Hondarrabi Beltza, de escaso color, con el 15% restante. Los chacolís de Getaria son tradicionalmente blancos y destacan por una peculiar singularidad aromática, de gran frescura y moderada graduación alcohólica, nunca inferior a 9,5º. También se elabora una pequeña proporción de vinos tintos y rosados. En el Consejo Regulador figuran inscritos 59 viticultores y 17 bodegas que elaboran y comercializan una media anual de más de 800.000 litros de chacolí, consumidos casi en su totalidad en el mercado del País Vasco.



Rioja

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

La superficie de producción amparada se extiende sobre 63.200 hectáreas de viñedo repartidas entre las comunidades autónomas de La Rioja, País Vasco y Navarra. Está dividida en tres subzonas vitivinícolas: Rioja Alta, Rioja Baja y Rioja Alavesa. Sobre la base de la cepa Tempranillo, con aportaciones de Garnacha, Mazuelo y Graciano, se obtienen grandes vinos tintos de crianza, reserva y gran reserva. También se elaboran blancos jóvenes y de crianza y excelentes rosados (claretes), completando una de las ofertas de vinos de mayor calidad del

mundo. En el Consejo Regulador figuran inscritos más de 19.600 viticultores y más de 1.400 empresas bodegueras que elaboran y comercializan una media anual de 260 millones de litros de vino según campañas, de los que un tercio se destina a la exportación.



Idiazábal

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de elaboración y producción del queso con Denominación de Origen Idiazábal se extiende por todo el País Vasco y Navarra (excepto la zona del valle del Roncal). Para su elaboración se utiliza exclusivamente leche cruda de oveja de las razas Latxa y Carranzana. El período de maduración mínimo es de 2 meses. Se producen quesos ahumados y sin ahumar y el peso puede oscilar entre 1 y 3 kilos. De sabor intenso, amplio, limpio y consistente, resulta un queso natural, maduro y equilibrado. En el Consejo Regulador están inscritas 162.444 ovejas productoras y 517 explotaciones, que producen una media anual de 7,5 millones de litros de leche. Las 107 queserías registradas producen una media anual de más de 1,4 millones de kilos de queso. Declarado "Producto Patrimonio Culinario Europeo".



Carne de Vacuno del País Vasco

INDICACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de producción así como la de elaboración comprende todo el ámbito geográfico de la Comunidad Autónoma Vasca. Las razas autorizadas para la producción de Carne de vacuno del País Vasco o Euskal Okela son: Pirenaica, Pardo Alpina, Limusín, Blonda y sus cruces. Los animales son criados de modo tradicional, incidiendo en las condiciones que afectan a su salud y bienestar, y cuidando de un modo especial la alimentación que reciben. La alimentación se basa en los recursos forrajeros naturales (hierba fresca, hierba seca, heno y paja) y, en su caso, en los piensos complementarios autorizados. Los canales autorizados por la denominación son los de ternera, carne de animales de edades comprendidas entre los 8 y 20 meses y peso mínimo de 210 kilos para los machos y 160 kilos para las hembras; el vacuno mayor, carne de animales de edades comprendidas entre 21 y 84 meses y peso mínimo de 275 kilos. Y el buey, carne de animales machos castrados de edades comprendidas entre los 21 y 59 meses y peso mínimo de 275 kilos. En el Consejo Regulador figuran inscritas 2.000 ganaderías y se sacrifican al año más de 15.000 cabezas de ganado. Las 10 industrias registradas comercializan cada año 4,5 millones de kilos de carne con IGP.

Agricultura ecológica en el País Vasco

La superficie dedicada a la agricultura ecológica en el País Vasco es de 1.015 hectáreas, de las que 814 están ya calificadas, algo más de 150 se encuentran en conversión y otras 50 hectáreas aparecen en su primer año de prácticas. Por ocupaciones, destacan los pastos y praderas (623 hectáreas), los cereales y leguminosas (135), las hortalizas y tubérculos y los frutales, con unas 85 hectáreas en cada caso.

El número de productores ecológicos en esta comunidad autónoma es de 142, a los que hay que añadir 55 elaboradores y un importador. Además, hay 60 explota-

ciones ganaderas ecológicas, de las que 16 son de ovino de leche, 9 de vacuno de carne, 7 de ovino de carne, 4 de vacuno de leche y 2 de producción de huevos. Por lo que hace referencia a las agroindustrias ecológicas están en actividad 41 vinculadas a las producciones vegetales y 11 a las animales. Entre las primeras aparecen 15 panificadoras, 8 bodegas, 5 envasadoras de productos hortofrutícolas frescos y 2 conserveras vegetales. Entre las segundas hay 5 mataderos y salas de despiece, 4 queserías y otras 2 dedicadas a la manipulación y envasado de miel.



gracias al trabajo de todos ESTAMOS ACREDITADOS PARA OFRECER LO MEJOR

Kalitatea sigue trabajando para ofrecer buenas cosechas. Ahora, con la acreditación de ENAC, se ha culminado un trabajo en equipo en clave de calidad.



ENAC, Entidad Nacional de Acreditación, independiente y sin ánimo de lucro, tutelada por la Administración, reconocida nacional e internacionalmente,

acredita a



Kalitatea
fundación
CERTIFICACIÓN
Nº 7/C-PRO30

primera y única entidad del País Vasco acreditada por ENAC para controlar y certificar un producto.



Gelariako Txakolina
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



JATERNIKOS IZENA
ARABAKOTXAKOLINA
TXAKOLI DE ÁLAVA

Las 3 Denominaciones de Origen
de txakoli
certificadas por Kalitatea.

Sabores del País Vasco



TRUFAS // 18 x 26. Papel satinado troquelado s/cartón. 1960. Vitoria (Álava)

La cocina siempre ha sido muy importante en el País Vasco y, en estos momentos, la concentración de restaurantes de prestigio reconocido es más densa que en cualquier otro lugar de España. Es un dato importante al que se pueden acompañar otros muchos indicadores más, como la calidad de las materias primas, el cuidado con que se elaboran los diferentes platos, la diversidad de presentaciones, la importancia que se da a los productos de temporada, la creatividad de los cocineros, mercados muy cuidados y bien surtidos, etc., que hacen que sea un placer disfrutar de la cocina vasca.

Hay dos factores determinantes que han contribuido a una gastronomía excepcional. Son las “etxeandres” y los “txokos”. Las primeras, las amas de casa, han sabido mantener siempre un alto nivel en los platos que preparan, incluso cuando las condiciones económicas eran menos favorables y era necesario aprovechar muy bien los recursos escasos. Siempre supieron dar el punto exacto, dar el toque especial con algún producto obtenido en la huerta del caserío o buscado en el monte, crear una cocina imaginativa combinando muy bien las materias primas, adaptar los productos que vinieron de fuera a las condiciones de cultivo propias y hacer que pimientos, alubias, patatas, etc., fuesen a veces mejores, y siempre más apreciadas que las procedentes de otras regiones.

También han sido determinantes los “txokos”, que muestran una cocina muy distinta, en la que casi nunca el precio de los ingredientes es fundamental y en los que la competencia de los socios hace que el esfuerzo en conseguir platos especiales, distintos, armónicos y bien presentados sea una, quizás la más importante, razón de ser de estas sociedades. Es cocina de hombres, vedada o por lo menos muy limitada a las mujeres, a las que sin embargo se consulta antes la receta a emplear y se comenta después el resultado de las preparaciones.

LA IMPORTANCIA DEL MAR

Es muy grande su influencia y muy amplia la diversidad de sus productos, lo que permite poder disponer de muchas materias primas del mar, siempre próximo, porque ningún punto geográfico dista de la costa más de cincuenta kilómetros y esta circunstancia ha permitido siempre, incluso cuando no había red de frío y los medios de comunicación eran imperfectos, que en toda la cocina vasca estuviese presente el pescado.

Las condiciones no son muy propicias para el abastecimiento de pescado procedente de las costas vascas. Sobre pesca, contaminación y cambio climático son tres razones de mucho peso para hacernos suponer que la situación actual no tiende a mejorar. Cada año llega menos anchoa a pesar de que se toman medidas que teóricamente son las necesarias, con períodos prolongados de veda y corrección de los sistemas de



ORTIZ // 32,5 x 48,5. Cartulina litogr. 1930.
Ondarroa (Vizcaya)

pesca cuando son esquilmanentes, pero la realidad es que las capturas de este pescado, que es uno de los más sabrosos que nos ofrece el mar, tienden a disminuir y algo similar sucede con el bonito, protagonista de una pujante industria conservera, que sin embargo cada vez tiene más dificultades para aprovisionarse de pescado del litoral y que tiene que recurrir a traerlo de mares lejanos.

Hay otras especies que también están afectadas por las disminuciones en las capturas, como sucede con la merluza, pero en todos los casos el pescado obtenido en el Cantábrico sigue siendo un privilegio por su calidad en la que, sin duda, influyen los métodos artesanos de pesca que tienden a extraerlos pescados sin agotamiento físico, que es una condición necesaria para que la carne se muestre en las mejores condiciones. Es la pesca con “pincho”, con anzuelo, que merecidamente se valora como es debido.

LA CARTA DE PESCADOS

La oferta pesquera es muy amplia, pero sobre todo de mucha calidad, debida a las aguas frías y batidas del mar, que dan lugar a masas musculares firmes. Las sardinas, de Santurce o los alre-

dedores, se asan a la brasa, en parrilla o en el resuello, que debe estar en condiciones apropiadas para que la grasa de los pescados no aviven las llamas. Es muy típico protegerlas con unas hojas de vid y entonces, el sabor del mar se concentra en cada pieza, consiguiendo un plato que sabe distinto, que tiene un sabor especial. Las anchoas pueden prepararse de muchas formas pero, si tiene la posibilidad de elegir, opte por las preparadas en cazuella, con un toque de ajo y de perejil, en una preparación, que consiguen los especialistas, entre cocidas y fritas, consecuencia de la emulsión que se forma entre el jugo del pescado y el aceite de oliva y cuando ya casi están "apunto", un toque de guindilla, sin pasarse, hace posible que tengamos ante nosotros un plato sublime. Albardadas, rebozadas en harina y huevo y después fritas son otra delicia, como también lo son las que han pasado por las conserveras para obtener unas bonísimas salazones.

La merluza ha sido siempre el pescado más apreciado en el País Vasco. Es excelente cuando es de pincho y del Cantábrico. Lo malo es que con frecuencia proceden de muy lejanos mares, que bañan costas australes, americanas o africanas,

que son ejemplares de otra variedad, cercana normalmente, pero que no son capaces de ofrecer la calidad que tiene la *Merluccius merluccius*, que es la que se pesca en estas costas. Su carne es blanca, firme, apretada, con muy poca grasa, con mucho sabor y con una elegancia excepcional, que permite obtener con ella un plato extraordinario en sus diferentes presentaciones. A la plancha, no demasiado hecha, pero "sellándola" bien para que no se salga su jugo es una maravilla y simplemente cocida (sobre todo si una vez terminada se le agrega un chorrito de aceite de oliva virgen, a ser posible de la variedad arbequina, para que no oscurezca los sabores naturales del pescado), es una delicia que durante mucho tiempo fue el plato idóneo y todavía es el preferido para conseguir la recuperación de convalecientes. A la koskera, en diversos pasteles y "pudins" o rebozada a la romana es siempre un pescado que triunfa, pero si quiere algo excepcional debe elegir entre el cogote, que tiene la particularidad de ser la parte más sabrosa, y las kokotxas rebozadas o mejor al pil-pil, gelatinosas, elegantes y de una suavidad que es muy difícil encontrar en ningún plato de la amplísima cocina mundial. Con las pescadillas el plato de elección es friéndolas, tras haberlas enroscado, mordiéndose la cola, que les aseguro que cuando son frescas y están bien hechas no es un plato vulgar, ni mucho menos.

El bonito del norte es sabrosísimo, de carne muy blanca y firme, que se adapta muy bien a las elaboraciones tradicionales, a la plancha, con tomate o encebollado y aunque todas sus regiones anatómicas son excelentes, merece destacarse la ventresca, que ligeramente asada, con unos granos de sal gorda y rociada con un buen vino (mejor sirviéndose de un aerosol) es una de las maravillas que este mar y los cocineros locales ofrecen, que necesariamente hay que aceptar y disfrutar. Quizás el plato más tradicional sea el marmitako. Es un guiso marinero en el que se conjuga la patata y el pimiento, que se llevan de tierra, con la carne del bonito recién pescado y que se añade, en trozos, cuando la cocción está casi terminada, para darle el punto exacto de jugosidad. Es demasiado aspirar a comerlo en la barca, pero es un buen sucedáneo pedirlo en los restaurantes costeros de Ondarroa, Lequeitio o Fuenterrabía y a ser posible conseguir una mesa que permita ver el mar para facilitar la meditación, mientras lo ingerimos, del



LA JIBAFA // 34,2 x 49,2. Chapa en relieve. 1960.
Bilbao (Vizcaya)



ZUGAZABEITIA Y LEGARRA // 44,5 x 33. Cartulina offset. 1957.
Bilbao (Vizcaya)



ZUGAZABEITIA Y LEGARRA // 41,5 x 33. Papel offset barnizado. 1958. Bilbao (Vizcaya)

magnífico don que nos ofrece la naturaleza y de lo conveniente que es que pongamos los medios necesarios para no acabar con él.

El besugo, que debe preferirse al horno o a la espalda, lo preparan muy bien y es práctica prohibida hacerles incisiones en los lomos para introducir un rajita de limón, porque si se hace se oscurece el sabor del pescado, por la influencia del cítrico y por la extravasación de jugos que se produce.

LAS HISTORIAS DEL BACALAO

Cuentan que cuando, en una de las guerras carlistas, el aspirante al trono Carlos María Isidro cercó Bilbao se produjo una situación de falta de alimentos que fue muy preocupante para todos los bilbaínos, salvo para el Sr. Gurtubay, que lo había estado unos días antes, porque había solicitado una remesa de bacalao a su proveedor habitual mediante un telegrama que decía así: *"Envíeme primer barco toque puerto Bilbao 1000120 bacalaos primera superior"*. Su voluntad era hacer un pedido de 100 ó 120 piezas, pero el telegrafista no apreció la diferencia de matiz y la llegada del barco supuso un importante quebradero de cabeza que solucionaron las circunstancias e hicieron posible que este modesto comerciante se hiciese riquísimo y se con-

virtiese en un prócer de las ciencias y de las letras, que emparentó con la nobleza y fue acreedor a que una calle madrileña lleve su nombre. Cuenta Llano Gorostiza que esta es la razón por la que Bilbao se consagró (junto con Barcelona y Lisboa, según Xavier Domingo) como una de las capitales del bacalao.

Es famoso el bacalao a la vizcaína, a la bilbaína, al horno, en salsa roja, al pil-pil, al club ranero, que se inventó un fin de semana soleado, tras muchos días de lluvia, en Abando, a donde la afluencia de habitantes del "Bocho" fue muy superior a la que normalmente iba a jugar a la rana y a comer bacalao a un merendero, al que siguiendo la moda inglesa se le denominaba "club", especializado en estas dos actividades. No había bacalao al pil-pil para todos y la feliz idea del dueño del chiringuito fue servir raciones más pequeñas acompañadas con pisto. El éxito fue tan grande que el bacalao al club ranero se consagró de tal forma que incluso los domingos que llovía era visitado por muchos admiradores del plato, que no tenían ninguna intención de jugar a la rana. Por aquel entonces Serafín Vigiola, matador de toros vasco, de bastante éxito, una vez retirado de tan dura profesión decidió volver a su primitiva actividad de cocinero y entre sus éxitos culinarios está la invención de la zurruquutuna, una sopa de bacalao que figura entre los platos emblemáticos vascos.

Hay muchos más pescados, algunos en alza como el pez de San Pedro, otros un poco pasados de moda como el cabracho y otros clásicos como el rape, el mero o el verdel, con los que se pueden hacer excelentes platos, y sobre todo una sopa de pescado que es una maravilla que tiene



BODEGAS BILBAÍNAS // 50,5 x 31,5. Chapa en relieve. 1910. Logroño (Vizcaya)

muy poco que envidiar a las mejores que se hacen en Cataluña (suquets) o en Francia (bulla-besas).

LAS -CASI- DESAPARECIDAS ANGULAS

Cada vez hay menos porque la contaminación de las aguas, y sobre todo la construcción de presas en los ríos que dificultan el complejo ciclo de la anguila, hace que cada vez se pesquen menos y por si estas razones no fuesen suficientes los japoneses compran muchas, de las pocas que se pescan, para que terminen su ciclo en piscifactorías. Dicen que con las angulas que forman una ración se puede proporcionar la proteína necesaria para una persona durante todo el año. A lo mejor algún día se completa el ciclo sin que las anguilas tengan que volver al mar de los Sargazos y las angulas puedan volver a estar presentes en nuestras mesas. Mientras tanto es un producto del que seguimos hablando pero que, de seguir así las cosas, pronto será desconocido para todos. Hay dos formas de prepararlas: en cazuela, de tal forma que sin tener contacto directo con el fuego, se les dé el punto añadiendo aceite

refinado (por una vez y sin que sirva de precedente) de oliva, en el que se ha frito hasta que se hayan puesto doradas unas láminas de ajo y se le ha añadido al final un toque de guindilla. Hay que comerlas calientes y utilizar un tenedor metálico, nunca de madera, porque entre sus púas siempre se queda una angula que es difícil sacar, y acompañarlas con un buen vino tinto joven, con poca crianza. La otra forma es en ensalada, preparada en una cazuela vidriada, en la que se han untado bien las paredes con ajo y a la que se añade aceite de oliva, esta vez virgen y si es posible de empeltre, que con un tenedor se hace emulsionar con el jugo del bulbo hasta formar un ligérísimo alioli, sobre el que se depositan las angulas. Para acompañar, lo mejor es un buen cava.

LOS MARISCOS VASCOS

Se pueden encontrar todos los mariscos del Cantábrico y algunos tan extraordinarios como los pequeños percebes, que una señora vende, en verano diariamente, en Fuenterrabía, pero hay tres especialidades que merecen destacarse. La

¡Pruébalas!

calentar y
listo!



Delicias de
atún
en salsa
española

Delicias de
atún
en
salsa de tomate
y pimiento

Recetas tradicionales de platos preparados a base de atún, para ser degustados fácil y cómodamente en 3 minutos, que se presentan en barquetas que se pueden introducir en el microondas. Las delicias de atún Campos son sanas y nutritivas, elaboradas a partir de ingredientes naturales y fuente natural de Omega 3.



primera son los modestísimos bígaros, que se venden en cucuruchos en el puerto de San Sebastián. Hay que sacarlos con un alfiler y, aunque nunca se les ha dado la importancia que tienen, es un placer extraordinario degustarlos lentamente, apreciando su intensísimo sabor mientras se pasea por La Concha. Algún cocinero ha descubierto sus virtudes y, en pequeñas dosis, lo pone como guarnición en la salsa de los mejores pescados.

Los chipirones de agosto llegan a las playas perseguidos por otras especies de peces que los prefieren a cualquier otro alimento. Son pequeños, del tamaño de un dedo gordo de la mano, destacan sus ojos enormes, por lo que en vasco de denominan "begi aundi", que significa ojos grandes, y son una maravilla, cocinados en su tinta o encebollados. Son platos que merecen estar en el cuadro de honor de la mejor cocina.

Las centollas del Cantábrico son muy buenas, de carne muy sabrosa, de aroma limpio, penetrante y persistente y de una textura muy agradable. Aunque se pueden comer simplemente cocidas y disfrutando de sus corales, el éxito de este plato se debe a la imaginación de Shishito Ibargu-

ren, profesor de la Academia de Gastronomía de San Sebastián y precursor de los cocineros vascos, que tuvo la idea de armonizar la carne de este marisco con un jerez oloroso y terminarlo al horno y crear el txangurro. Es, seguramente, el mejor plato sofisticado de la cocina española de mariscos.

LOS PRODUCTOS DE LA HUERTA

No hay mucha huerta en el País Vasco y sobre todo no hay huerta intensiva, porque casi todas las hortalizas se producen en huertos familiares, muy cuidados, casi siempre anexos a los caseríos. Este hecho no obsta para que los productos en ellas recogidos sean de calidad excepcional y de reconocido prestigio.

Se producen cebollas; vainas, que es la denominación local con la que se conoce a las judías verdes; pimientos, entre los que destacan por su calidad, la intensidad de sabor y finura los de Gernika, que están protegidos por el Lábel Vasco de Calidad Alimentaria; las piparras de Ibarra, con diferentes nivel de picante; los tomates, de maduración lenta, que van atesorando durante un periodo largo los sabores que muestran en el plato; las patatas de Álava;

los guisantes dulces de la costa guipuzcoana; los calabacines; las lechugas, tersas y crujientes; las berzas, componente tradicional de muchos platos; las zanahorias; los puerros, elemento protagonista de la purrusalda; las habitas que son una delicia, y otras muchas hortalizas más, casi siempre de consumo particular, aunque muchas veces compartidas con los amigos. En las mismas huertas se crían las alubias, que es la legumbre más apreciada en el País Vasco, entre las que destaca la negra de Tolosa, la de Gernika y la pinta alavesa.

El cultivo del maíz se hace también en las huertas familiares, aunque a veces haya parcelas de tamaño más grande e incluso alguna explotación intensiva. El maíz de caserío, el que se planta para autoconsumo, se utiliza sobre todo para alimentación animal, pero es frecuente que una pequeña parte se reserve para hacer "taños", un pan amarillo, de sabor intenso, con el que hoy se elabora un alimento que



EL LEÓN // 30 x 39,7. Cartulina offset. 1960. San Sebastián (Guipúzcoa)



ARTIACH// 46,5 x 68. Cartulina. 1920. Bilbao (Vizcaya)

ha dejado de ser diario, para convertirse en un alimento festivo.

EL BOSQUE

La humedad y la temperatura suave debidas a la influencia marina hacen que la aparición de setas sea casi constante, que la diversidad de las que se recolectan sea muy grande y que prácticamente puedan encontrarse casi todas las especies del área atlántica y muchas de las mediterráneas, incluso la seta de cardo, que crece en las llanuras cerealistas alavesas. Son muy valoradas las tempranas "zizak", setas de San Jorge, que nacen a una cierta altura, a veces pocos días después de que hayan desaparecido las últimas nieves; los diferentes tipos de boletus, que cada vez se aprecian más; los veraniegos "gibelurdines", etc. Otro producto típico del monte son las castañas, tradicionalmente recogidas para comerlas en familia, asadas en el resuello de la chimenea o cocidas con unas semillas de anís. Las nueces casi siempre se recolectan de árboles aislados y con ellas se hace un postre muy típico que es la intxaursalsa. Hay fresas salvajes, que

maduran bien entrado el verano y que tienen un sabor intensísimo, inolvidable, y algunas frutas como las manzanas o las guindas, que muchas veces se recogen de árboles de crecimiento espontáneo, o por lo menos no cultivados, que dan pocos frutos pero de una excelente calidad.

La caza escasea porque la afición de los vascos a este deporte es excesiva, pero pueden encontrarse muchas especies y alguna, como el jabalí, en cantidad cada vez mayor. En algunas ocasiones aparecen becadas y cuando esto sucede se hace fiesta y si hay suerte y se consiguen unas pocas la celebración en el "txoko", en donde se cocinan pasados unos días para que estén "faisandées", puede ser el acontecimiento gastronómico más celebrado del año. En las llanuras alavesas hay perdices, codornices, liebres, conejos, palomas de "paso", etc., pero desgraciadamente cada vez en menos cantidad.

LAS CARNES

Siempre han gustado las carnes rojas, de vacuno adulto, bien hechas, procedentes de animales bien cebados, aunque tampoco se desdeña una buena ternera. La forma ideal de consumirla es asada, a la brasa, de tal forma que quede por fuera "hecha" y que por dentro esté sangrante, atesorando todos los jugos. Hubo un momento en el que el buey era animal de trabajo y terminada su vida laboral se preparaba para obtener una excelente carne. En estos momentos sólo quedan algunos bueyes dedicados al arrastre de piedras, pero su cantidad es tan pequeña que apenas tiene significado en la cocina. Según me cuentan hay algunos ganaderos que se proponen, y ojalá lo consigan, recuperar este producto cebando animales adultos de raza pirenaica.

El cordero, de raza lacha, se desteta muy pronto y se sacrifican muy jóvenes, para aprovechar la leche de la madre en la elaboración de queso Idiazábal, que en sus diferentes estados de maduración, ahumado o no, es excelente. Se consumen sobre todo asados, pero también se hacen unos guisos, que se parecen a las calderetas, sobre todo por los pastores, que en su trashumancia local muchas veces están aislados y utilizan la carne de los corderos o las ovejas en la elaboración de platos que tienen el intenso sabor de los valles y las montañas. Cuando en otoño se vuelve a los pastos más bajos se procede a elimi-



LA ESTRELLA // 22 x 34,2. Cartulina offset. 1930. San Sebastián (Guipúzcoa)

nar las ovejas que terminaron su ciclo productivo y con su sangre se hacen las buskantxas, que son unas excelentes morcillas en cuya composición intervienen, además, la cebolla y los puerros.

El cerdo fue, como en toda España, la base proteica de la alimentación rural y con él se hacían todo tipo de chacinas, comenzando por los "odolostes", que son morcillas de sangre, siguiendo con las "birikas", que tienen como materia prima fundamental a los pulmones y todos los embutidos y salazones, pero como las condiciones ambientales no son las más apropiadas para estas preparaciones, hoy prácticamente se ha abandonado la cría familiar, las matanzas y los secaderos de embutidos. Queda como reminiscencia la "txarriboda", que se ha convertido en un plato festivo, en el que se degustan todos los productos típicos y tradicionales de la matanza del cerdo.

En casi todos los caseríos hay unas gallinas, po-

cas, que se crían para la producción de unos excelentes huevos destinados al autoconsumo. No importa la cantidad, ni siquiera el costo de producción y por eso las gallinas se alimentan con maíz para producir un producto excepcional. Esas mismas gallinas se ponen cluecas e incuban sus polladas, que crecen en los alrededores del caserío, picoteando los alimentos que les ofrece la naturaleza y cuando se hacen adultos y están bien cebados, casi siempre con maíz, se obtienen unos excelentes "pollos de caserío".

LOS PANES

Fueron de trigo, cultivado en pequeñas parcelas, hasta que llegó el maíz y cuando la industrialización se produjo se empezó a traer harina, otra vez de trigo, para elaborar los panes propios y tradicionales, de los que nunca se prescindió y de los que quedan como ejemplo los talos, las boronas, las opillas y las piperopillas, que son panes festivos, que regalan por Pascua los padrinos a los ahijados y que llevan incrustados tantos huevos cocidos como años tiene el niño. Se ha perdido la costumbre pero era tradicional enviar estos panes a la iglesia, para que fueran bendecidos, antes de regalarlos. En Laguardia se celebra todavía un rito, el día de San Blas, a primeros de febrero, que consiste en la elaboración de dos tipos de panes, unos en forma cilíndrica que se les da a los niños, denominados cachetes y otros circulares, llamados rosas, que llevan las niñas. La ceremonia consiste en que cada niño debe romper con su pan el mayor número posible de rosas. Es una alegoría al coito, a la fertilidad y a la fecundidad de la nueva cosecha de trigo que empieza a desarrollarse.

LOS VINOS

Son excelentes los de La Rioja Alavesa, en donde predomina la variedad tempranillo, con la que se hacen magníficas crianzas, reservas y grandes reservas. Siguen siendo vinos clásicos, aunque cada vez más adaptados al gusto actual, que casi siempre están entre los mejor considerados en todo tipo de concursos y premios. También se hace "txakolí" en Álava, en Vizcaya y en Guipúzcoa, que son vinos de poco grado, muy aromáti-



NESQUITAS // 16 x 24. Papel pegado a cartón troquelado con silueta. 1960.
Vitoria (Álava)



VASQUITOS // 16 x 24. Papel pegado a cartón troquelado con silueta. 1960.
Vitoria (Álava)



CHOCOLATES BILBAÍNOS // 24,5 x 33,7.
Cartulina offset barnizada. 1950. Bilbao (Vizcaya)

cos, ligeros y agradables, ideales para acompañar a las meriendas tradicionales.

Compete con este último vino la sidra (sagardúa), que se adapta muy bien a los pescados a la plancha y a algunos tipos de queso. Algunas sidrerías tradicionales se han convertido en magníficos restaurantes.

sas. La manzana asada, un punto caramelizada, es riquísima, sola o rellena de crema pastelera. Antiguamente con los calostros en las parideras de las ovejas y hoy con su leche se hace un postre especial, que es la "mamiya" o "gatxatúa", en la que puede apreciarse su intenso e inolvidable sabor

ISMAEL DÍAZ YUBERO

LOS POSTRES

Los vascos son golosos y por eso abundan las especialidades locales, como los bizcochos de Vergara, los de Mendaro, el peregrino de Oñate, las baracaldesitas, los vasquitos y neskitas de Vitoria, las tejas y cigarrillos de Tolosa. Hay algunos con tendencia a generalizarse en su elaboración, como el pastel vasco, de reciente creación, o el franchipán, de origen francés.

Para consumo familiar se hacen unas excelentes compotas de manzana, un punto ácidas y muy sabrosas, a las que a veces se les añaden orejones y ciruelas pa-



SUCHARD // 30 x 22,3. Papel litogr. s/cartón. 1910. Bilbao (Vizcaya)

Los originales de los carteles que ilustran este artículo forman parte de la colección de más de 5.000 ejemplares de Carlos Velasco, profesor de Economía en la UNED. Para contactar: vecamugo@hotmail.com

Rutas con sabor



Ruta 1
Sendas de Nueva Cocina Vasca

Ruta 2
Tierras de infanzonado

Ruta 3
Caminos alaveses

Photographs (labeled from top left to bottom right):

- Bilbao: Guggenheim Bilbao
- Durango: Bridge over a river
- San Sebastián: People on a bridge
- Hondarribia: Traditional Basque house
- Santurce: Traditional Basque house
- Bilbao: Guggenheim Bilbao
- Durango: Bridge over a river
- San Sebastián: People on a bridge
- Hondarribia: Traditional Basque house
- Llodio: Traditional Basque house
- Murguia: Traditional Basque house
- Tolosa: People in traditional Basque clothing
- Zumárraga: Traditional Basque house
- Murguia: Traditional Basque house
- Vitoria: Traditional Basque house
- Salvaterra: Traditional Basque house

Provincias y territorios vascos hay, según quien las cuente y de cómo lo cuente, tres en formal o hasta siete en clave de venga alegría, pero de lo que no cabe duda es de que los vascos, de acá o de acullá, fueron siempre, y lo siguen siendo, gentes de buen comer, como evidencian a la vista una pléyade de restaurantes y unos centenares de sociedades gastronómicas, que son templos coquinarios donde sus miembros (varones, salvo en la víspera de San Sebastián o en los casos de paso al frente hacia lo políticamente correcto) rivalizan en la preparación de exquisiteces para sus comparroquianos. Descubridores (allá por el año 1000) e inventores del bacalao seco y salado, que una vez desmojando pasa a fundamentos llamados a la vizcaína, al pil-pil, a la zurrutuña, a la kasera, y a otro medio centenar de recetas que Ana María Calera reseña en su libro *La cocina vasca*. Además, y por si esto fuera poco contar, han instituido momentos de pitanza alternativos a los tradicionales, como el amarretako, que es almuerzo alrededor de las diez de la mañana; el amaikatako, una hora más tarde, o la merendilla, que llaman apalaurreaudiak.



Restaurante Txantxangorri. Hondarribia

POR SENDAS DE NUEVA COCINA VASCA

De casta le viene al territorio, que no en vano guipuzcoanos eran la docena de cocineros que pusieron en pie la Nueva Cocina Vasca. La ruta comienza en **Hondarribia**, con parador que fuera palacio de Carlos V, señoriales edificios de piedra y madera labrada, lienzos de muralla y un menú que bien pudiera comenzar con ensalada templada de chipirón, hongos y bogavante escabechado, para seguir con señorial lubina al horno encostrada o las vieiras fritas con setas salteadas y las kokotxas de merluza, que ofrece el siempre fiable restaurante Ramón Roteta.

De allí a **Donostia/ San Sebastián**, con subida al monte Igueldo, paseo por la playa de La Concha, asombro ante el palacio de congresos del Kursaal, y recalada en el restaurante **Bokado Aquarium**, con vistas en extrema perspectiva caballera y platos tan sandungueros como carabineros haciendo la ola y la lubina con nécora. En otros de los mil y uno establecimientos gastronómicos, se diría imprescindible el poderoso marmitako, el txangurro (en pastel o a pelo), la tortilla de bacalao, un inefable chuleton de buey o cualquiera de los pescados de temporada a la parrilla. Y, claro, Arzak, y una flor de huevo y tartufo en grasa de oca con puré de txistorra y dátiles..., por poner un ejemplo.

Siguiente alto en **Zarautz**, con torre gótica, iglesia barroca, palacio renacentista y posada coquinaria de Carlos Arguiñano, donde, entre otras cosas ricas-ricas, se brinda una ensalada de pavo y caviar de salmón y un bacalao fresco sobre sopa de ajo. Por el entorno, altamente recomendable, el salteado de chipirones, patata azul con tuétano o el lomo de ternera asado.

Próxima parada en **Zumárraga**, con auténtica joya del arte vasco popular



Restaurante de Karlos Arguiñano. Zarautz

La revolución de la Nueva Cocina Vasca

Fue allá por el año 1976 cuando nació un movimiento culinario, conocido como Nueva Cocina Vasca, *Euskal Sukaldaritz Berria*, llamado a lograr una revolucionaria fusión entre la alta cocina francesa, entonces imperante a nivel internacional y preparada para un público refinado y de alto poder adquisitivo, y la cocina vasca tradicional, destinada al consumo popular y sujetada a raíces de tradición antigua. Este movimiento euskaldún, sin duda inspirado en los planteamientos rupturistas surgidos en los fogones de los chefs franceses Alain Chapel, Michel Guerárd y Paul Bocuse, fue promovido y liderado por los cocineros Juan Mari Arzak y Pedro Subijana, y al mismo se unieron chefs como Karlos Arguiñano, Fonbellida, José Juan Castillo, Ramón Roteta o Patxiku Quintana. La revolución, que empezó siendo estrictamente culinaria, no tardó en convertirse en fenómeno sociológico, porque, en definitiva, de todo aquello lo que ha quedado, por encima de todo, ha sido una nueva percepción social de la gastronomía, que a su vez ha llevado a una casi deificación de la figura del chef. Así, éstos, del casi anonimato, han pasado a formar parte de la más fulgente galaxia mediática.

Certificada la defunción de la *Nouvelle Cuisine* por el propio Paul Bocuse, la Nueva Cocina Vasca siguió su propio camino, y al calor de sus novedosos planteamientos fueron surgiendo figuras como Santi Santamaría, Hilario Arbelaitz, Martín Ber-



Carabineros haciendo la ola. Restaurante Bokado Aquarium

sategui, Manolo de la Osa, Carme Ruscalleda, Andoni Luis Aduriz, Quique Dacosta, Nacho Manzano, Alejandro García Urrutia... y el gran Ferrán Adriá, protagonista sumo del salto (con o sin red, el tiempo lo dirá) de la cocina de vanguardia a la llamada cocina molecular.

que es la parroquia de Santa Isabel o La Antigua, y un cambio de tercio a base de menestra de verduras finas, lengua de ternera braseada y un final feliz con leche frita al ron y la canela.

Meta de la primera etapa en **Tolosa**, antigua capital con Museo de la Confitería y tienda aneja para proveerse de tejas, turrones xaxus, cigarrillos chocolatados y delicias de crema. A la mesa, papel protagonista para las insuperables alubias tolosanas, y atención al pichón deshuesado y al rape con langostinos.

POR DE INFANZONADO

“*Tierra de infanzonado, señorial y tronquera...*”, decía de Vizcaya Marciano Zurita. Con irreprimibles deseos de sardinas frescas, la ruta empieza en **Santurce**, donde además de sardinas se pueden comer anchoas, y después más sardinas.

Y desde Santurce, como la pescatera vocinglera, al **Bilbao** del Puente Colgante, de las siete calles, del Guggenheim, de la Basílica de Nuestra Señora de Begoña, del chiqueo, de cualquier plato de pescado hecho con sapiencia y gusto, de las alubias o los pimientos verdes de Gernika. Y bacalao, y chipirones, ¿y por qué no un besugo que compita con la señera preparación donostiarra? Si hay algo de tiempo, merece y mucho la pena acercarse al restaurante Azurmendi, en Larrabetzu, cerca del aeropuerto, y probar el menú degustación del joven chef, aunque ya estrellado Michelin, Eneko Atxa.



Puerto de Santurce

Marmitako: de la barca al western

El marmitako es invento culinario que nació en las barcas de los arrantzales, pescadores vascos, que aprovechaban los recortes y restos de los pescados que había sido troceados y preparados para su elaboración en la industria conservera. El cocinero o fogonero de a bordo echaba a la marmita (en vasco, marmitako quiere decir literalmente “de la marmita”) el pescado y todo lo que tenía a mano, fundamentalmente patatas, cebolla, pimiento y tomate. Justo es decir que el marmitako, aunque enseña y bandera de la cocina vasca, es también plato de la marinera cántabra, con el nombre de marmita, marmite, y sorrropotún en las zonas de occidente. Aunque cada localidad e incluso cada cocinero presume de ser artífice de la receta original y “auténtica”, existen multitud de variantes, aunque siempre respetando el denominador común de pescado azul (atún, bonito, salmón, etc.), patatas, pimiento verde o rojo, cebolla, ajo y perejil.

No hace mucho, el director de cine Alex de la Iglesia decidió homenajear los paisajes del desierto almeriense de Tabernas, que fueron marco y cobijo de tantos spaghetti western, rodando allí su cinta *800 balas*, planteada como el primer “marmitako western” de la historia del cine.



Cogote de merluza con refrito de ajos. Restaurante Karlos Arguiñano



Bilbao

Del puerto y la mar bilbaínas a la vega y linde del río Ibaizabal, donde se emplaza **Durango**, donde procede dar cuenta de unas chuletas a la brasa y un postre de helado de queso.

Fin de trayecto en **Lekeitio**, otra vez la mar con espléndida bahía, que ofrece, además de paisaje y si a bien se tiene, una exquisita ensalada de bacalao, un besugo a la plancha o una honrada lubina al horno.

CAMINOS ALAVESES

Comienza el periplo en **Llodio**, que además de con santuario gótico cuenta con un museo de gastronomía. Y si notable es la predica, no digamos el trigo, que puede expresarse en chanfurro con láminas de bacalao, patatas de salsa verde o, pongamos por caso, escalopines de ciervo con foie-gras.

Siguiente parada y fonda en **Murgia**, en el valle del Zuya y depositaria de lo más florido de la arquitectura ilustrada vasca. Para el yantar, cosa sencilla y potente, sobre la idea de unas chuletas de cordero asadas y una delicio-

sa menestra de verduras naturales. De Murgia a la capital de la provincia, **Gasteiz/ Vitoria**, que alberga dos templos del mejor gótico (San Vicente y la catedral de Santa María) y la posibilidad de un deambular sosegado

por el perímetro y aledaños de la plaza de la Virgen Blanca. Aquí, la gastronomía vasca se fusiona con influencias riojanas y castellanas, que dan lugar a platos de tipismo neto y resultado total, como las habas a la vitoriana, las pencas de acelgas rellenas, diversas y sutiles preparaciones de caza, chuletones de ternera a la brasa o bacalao al ajoarriero. Capítulo aparte para la dulcería (pastel vasco, trufas, vasquitos, nueces confitadas, bombones y un largo etcétera) y los entrañables postres a base de queso de oveja. En Vitoria está **Toloño**, un local en el que su cocinero, Enrique Fuentes, acumula premios en la elaboración de pintxos y plato de alta cocina en miniatura..., de no perdérselo.

Llegada a meta en **Salvaterra**, con notable casco medieval y un buen número de pintorescas casonas renacentistas. Cualquier preparación de caracoles o sus típicas patas con chorizo pueden abrir la boca a otras sustanciosas sorpresas culinarias.

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR

