



## **XABIER ARAKISTAIN: CULTURA Y MODERNIDAD**

Laura Valenzuela "La televisión ha cambiado mucho" | Moda Farrutx, zapatos y bolsos con gusto | Salud Alimentación sana y ejercicio, la mejor receta | Hogar Armarios, la casa organizada | Rutas El Parque Güell de Barcelona, otra fantasía de Gaudí | Televisión Rodolfo Chikilicuatre, una propuesta diferente para acudir a Eurovisión





► El comedor del Jauregibarria Jatetxea.



► Beñat, Soraya y Fran

## Jauregibarria Jatetxea

INAUGURADO HACE POCO MÁS DE UN AÑO –1 DE FEBRERO DE 2007–, ESTE RESTAURANTE SE ENCLAVA EN UN CASERÍO DE 1803 RESTAURADO PROPIEDAD DEL AYUNTAMIENTO DE AMOREBIETA UBICADO JUNTO AL PARQUE BOTÁNICO DE DICHA LOCALIDAD, EN LA SALIDA HACIA DURANGO. [TEXTOS: MIKEL ZEBERIO.

FOTOS: MANUEL CUADRO]

**DE DOS PLANTAS**, el restaurante ocupa únicamente la primera, mientras que la segunda sirve de sede para el Museo del Árbol. Desde su puesta en marcha el Jauregibarria no ha dejado de aportar frescura, profesionalidad y saber hacer al mundo de la culinaria vizcaína.

Gestionado por el cocinero local Beñat Ormaetxea, desde junio del año pasado y tras la marcha de Juan Manuel Salvado e

Idoia Hormaetxe, cuenta con dos nuevos compañeros de viaje, el también cocinero Fran Vázquez y la jefa de sala Soraya Sanjurjo, procedentes ambos del Guggenheim, que desde su llegada se han convertido en los pilares fundamentales en los que se apoya Beñat.

En el día a día, este campeón de España de Alta Cocina de Autor para Jóvenes Chefs en 2001 y poseedor de un currículum envi-

diable –ha trabajado en los restaurantes Juantxu, Martín Berasategui, Guggenheim y Aretxondo, además de en la pastelería francesa Mandion– se apoya en Fran Vázquez para ofrecer al comensal una carta conformada a partes iguales por elaboraciones de una cocina tradicional e innovadoras.

Beñat está materializando un proyecto ilusionante con esa filosofía de la sencillez, ganando escénica y gustativamente y entrando en ese mundo de la modernidad cuasi intemporal, o sea, de la buena cocina. Entre sus propuestas destacan la ensalada de perdiz escabechada en salteado de pochas y queso frito del pastor; las verduras asadas al carbón con aceite de oliva virgen, el huevo de caserío a baja temperatura sobre cremoso de boniato y chips de patata violeta, el taco de bacalao ligeramente confitado, cintas de begihandi y consomé

## la cata



### SEÑORÍO DE BOCOS CRIANZA 2003

Bodegas y Viñedos Señorío de Bocos. Bocos de Duero (Valladolid)

Precio: 8,50 €

Puntos: 86

Monovarietal de Tempranillo de color rojo muy oscuro. Nariz potente y concentrada con fruta negra madura, balsámicos, chocolate, especias (clavo, canela, vainilla) y pegamento. Boca intensa con dulzor y rasgos de hierbas aromáticas con un punto amargo (bitter) y, al final, tostados.



### CLOS SANT PAU MUSCAT

Heretat Mas Tinell. Vilafranca del Penedès

Precio: 15 € (50 cl)

Puntos: 82

Varietal de Muscat de grano pequeño de color amarillo dorado. Aromas de uvas pasas, limón, miel y tierra mojada. Boca dulce por caramelos de fruta. También hay recuerdos cítricos anaranjados y una leve nota de azúcar quemado.



### ALBARIÑO PEDRALONGA 2006

Bodega Pedralonga. Caldas de Reis (Pontevedra)

Precio: 20 €

Puntos: 92

Albariño de color amarillo intenso. Nariz potente con notas de piedras, ahumados, finas hierbas y corteza de naranja sobre un fondillo de fruta blanca madura. Boca larga y persistente con rasgos dulces, ahumados (de nuevo) y una fruta con carácter y difícil de descubrir. Postgusto con flores, fruta tropical, hierbas y humo.