



Algunos de los participantes en el encuentro culinario. [DV]

Cocineros japoneses y donostiarras compartieron manjares y diversión en la sociedad de Gros

## Gran panzada en Itsas Buru

Hace unos días visitó San Sebastián una delegación de la alta restauración japonesa, coordinados por **Peter Beller**, donostiarra y empresario de hostelería afincado en Barcelona y **Txuno Etxaniz** profesor de la Escuela de Cocina El Txoko del Gourmet Casa Armendáriz por la parte donostiarra y **Yoshi-zumi Yamashita** del Restaurante Yashima de la capital catalana, así como otros cuatro restaurantes y una empresa de catering nipón.

Después de comer en el restaurante Mugaritz de la mano del laureado **Andoni Luis Aduriz**, se celebró una cena de hermanamiento de las dos gastronomías en la sociedad Itsas Buru del barrio de Gros.

Ofició sus artes por parte japonesa **Haru Inui** propietario del restaurante Kushino Bou así como de otros 35 establecimientos y **Mamoru Sugiyama** del restaurante Sushi Kou considerado como el restaurante de sushi más prestigioso de Japón y por parte vasca, **Txuno Etxaniz** ayudado en los fogones por **Félix Jodra**.

Los cocineros japoneses acudieron a la cita con todos sus instrumentos: cuchillos, paños, espátulas y ropas. Verles manejar los cuchillos y su técnica de cocina fue una maravilla que parecían más malabaristas del Cirque de Soleil que cocineros.

La cena consistió en un menú largo mezclando ambas gastronomías con los siguientes platos: percebes de Jaizkibel aportado por **Javier Iraregui** del Restaurante La Rampa, sushi de atún rojo, de vendresca de atún, de perlón, de langostino fresco, de chipirones y de hongos. También anchoas en vinagre y anchoas crudas con limón y sal. No faltaron las sisas y hongos salteados aportados por **Aitor Lasa** de Hongos Lasa. Tekka maki de atún. Pimientos de piquillo rellenos de xangurro. Kushi Age de salmón, de xabirón, de rape, de langostinos, de espárragos verdes, de panceta ibérica con cebolleta y de morcilla de Burgos. Merluza en salsa verde con kokotxas y almejas. Txuletas de Buey a la parrilla.

De postre disfrutaron de cinco variedades de quesos de Idiazabal con dulce de manzana.

Los restauradores nipones trajeron el atún directamente de Japón, así como todos los acompañamientos (sake, wasabi, sojas, varios tipos de arroz, etc) y el resto de la compra la hicieron en el Mercado de la Brecha.

No pude asistir al festín y me lo contaron los que disfrutaron de él. Como pueden comprobar por el listado, el menú fue pantagruélico y apenas hubo sobras. Japoneses y donostiarras demostraron tener un buen gusto.

Toda la cena fue regada con los vinos San Julien 94, Pesquera 95, Allende 96, Gran Colegiata 99, Casa de la Ermita 2000, Alonso de Yerro 2003 y Ron Añejo Cubano aportados por el gran entendido en vinos **Miguel Gozalo** de La Caixa.

A la opípara cena asistieron también **Hilario Urkia** de Ipar Fotocomposición y presidente de la Sociedad Itsa Buru, **Juan Mari Goñi** de Graficas Ipar, **Alberto Errandonea** de Gamecho y Errandonea, **Takeski Tsubaki** del restaurante Tsubaki considerado como el más lujoso de Tokio y **Naboru Umetani** editor de revistas gastronómicas que no paró de tomar notas y fotografías sobre todo el proceso de elaboración de la cena preparando así un reportaje sobre nuestra ciudad y costumbres.

El ambiente fue formidable como si de una cuadrilla de viejos amigos se tratara repartiéndose aplausos por el alto nivel de las preparaciones. Ahora esperan en Tokio la visita de **Peter Beller** y **Txuno Etxaniz** para que éste cocine en sus establecimientos platos de la gastronomía vasca.

La delegación japonesa visitó también la cocina de **Hilario Arbelaitz** del Restaurante Zuberoa y la de **Martín Berasategui** de Lasarte antes de emprender viaje de vuelta al Imperio del Sol Naciente.