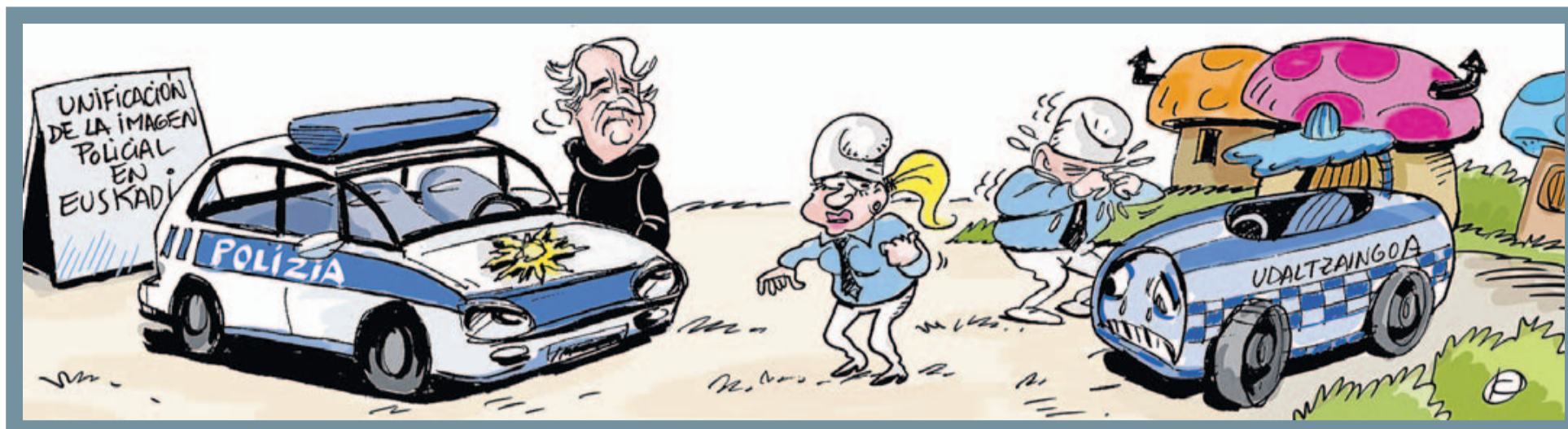


LA ILUSTRACIÓN

IÑAKI CERRAJERÍA



La Llanada presume de productos

El queso, las setas y la caza protagonizarán sus VII Jornadas Gastronómicas

:: JUDITH ROMERO

VITORIA. Croquetas de queso Idiazabal con una infusión de rooibos, melisa, regaliz y anís. Podría parecer una combinación exótica o descartada, pero esta fórmula de maridaje es una de las propuestas con la que los cocineros de las VII Jornadas Gastronómicas de la Llanada Alavesa quieren dar a conocer los productos de su tierra.

A partir del viernes, cinco restaurantes de la comarca elaborarán menús degustación que unirán la vanguardia culinaria con los platos más tradicionales bajo el lema 'Mamitsuak!' ('Naturalmente'). La oferta, elaborada en base a una serie de ingredientes de referencia, podrá degustarse hasta el 11 de diciembre. En esta ocasión, las patatas, las setas, la caza, el queso y el pan protagonizarán estos manjares que se renuevan cada año.

Saborear uno de estos festines a un precio de 35 euros y completar una encuesta de satisfacción se premia con una tarjeta regalo canjeable por una actividad con la que completar el día en la Llanada. Conocer las iglesias pintadas de Añua, Galeo y Alaitza, participar en una visita guiada por las calles de Salvatierra, el parque micológico de Asparrena-Apota o la quesería de Artzai-Gazta son algunas de las opciones disponibles para el comensal interesado en conocer la historia de



El somelier de té Juanjo Barquilla elabora una infusión que maridará con un pintxo. :: RAFA GUTIÉRREZ

Los menús estacionales de cinco restaurantes y las actividades turísticas gratuitas se prolongarán hasta el 11 diciembre

la zona. No obstante, quienes lo prefieran podrán aprovechar el obsequio para cuidar de su condición física y participar en una marcha de 'nordic walking'.

Ana María Gorospe, presidenta de la Cuadrilla, presentó ayer el programa de las Jornadas en la Escuela de Hostelería Egibide Mendizorrotza. Los restaurantes encargados

de darles vida en esta edición serán el Zerua de Salvatierra, Araia Sagarotegia, el Zubigain de Araia, el parador Argomaniz y el mesón de Erausquyn de Alegría. Juan Gil y Miguel Ángel Alberjón, cocineros del establecimiento dulantziarra, adelantaron algunos de los platos que incluirán en su menú.

Una de sus alternativas a las re-

cetas de caza más típicas son las gyzas de liebre con nuez rallada y cilantro acompañadas de té kukicha japonés. «Al igual que ocurre con el vino, un buen maridaje con infusiones realza el sabor de la comida y la bebida», resumió el somelier de té Juanjo Barquilla.

Algunos de los consejos del experto para sacar el máximo partido a la unión entre los pintxos y estas mezclas de hierbas son tan sencillas como relajarse, degustar el aperitivo en pequeños bocados o sorber el té. «En Occidente nos da vergüenza, pero permitir la entrada de oxígeno en la boca potencia el sabor de estas bebidas reconstituyentes», reveló el creador de Agua Embujada.

Lautada Eguna, el día 30

Aunque el ciclo gastronómico se extenderá a lo largo de las próximas ocho semanas, el domingo 30 de octubre la celebración de la buena mesa se concentrará en Salvatierra. El III Lautada Eguna, jornada itinerante que cada año recae en uno de los ocho municipios de la Llanada Alavesa con el fin de visibilizar el trabajo que realizan los productores de la comarca, se pondrá en marcha desde primera hora de la mañana.

Una salida de 'nordic walking' abrirá el apetito de los visitantes a las 8.30 y el mercado de productos y artesanía les aguardará en la Plaza a partir de las 10.00. Un encuentro de coros de la zona en la Iglesia de San Juan, un taller de cocina slow food para niños o un laboratorio del gusto son otras de las actividades que completan el programa, que se desplazará al polideportivo Lezao en caso de lluvia.

MERK&TO

Domingo Beltrán, 1
(Cruce Bto. Tomás de Zumárraga)



Astelehenetik Larunbatera
De Lunes a Sábado

Harategia · Urdaitegia · Okindegia
Carnicería · Charcutería · Panadería

CUARTOS
POLLO



1,19
€/Kg.

COSTILLA
CERDO



2,95
€/Kg.

