



Sociedades Gastronómicas Álava Sociedades participantes Concurso de recetas Patrocinadores

XXII CONCURSO DE SOCIEDADES GASTRONÓMICAS

Noche de descubrimientos en la sociedad Errementeri



De izquierda a derecha, losu Fernández de Larrinoa y losu Bilbao trastean con la sartén. / BLANCA CASTILLO

XXII CONCURSO DE SOCIEDADES GASTRONÓMICAS

Este txoko irrumpe desde Legutiano con un clásico exquisito, bacalao club Ranero, y un invento, costilla a baja temperatura



JOSÉ ÁNGEL MARTÍNEZ VIGURI

Lunes, 26 noviembre 2018, 10:00



No solo la gran ciudad alimenta los estómagos y el espíritu cambiante. **El mapa de Álava está salpicado de lugares donde se come igual de bien que en su cabecera.** Así que esta vez el concurso que patrocina la madre Diputación y organiza EL CORREO se echó a la ruta para descubrir uno donde se salpimenta la vida y se sirve sobre porcelana.

El viaje hasta la cocina se alargó solo quince minutos al volante y tuvo como destino **Legutiano** -antes Villarreal de Álava, sí, el escenario de la batalla-, donde se asienta **Errementeri, txoko menor de diez años, minimalista, diáfano como ningún otro obra de la arquitecta Jimena Ruiz de Landa**, que lo ideó con dos ventanales a Urrunaga y al Gorbea. Hay una mesa redonda en la segunda altura para ocho cubiertos con vistas a tan ideal panorámica, solo que el socio que quiera engatusar ha de andar listo con la reserva. Un mes de adelanto.

La séptima entrega del certamen se convirtió en la puesta de largo, en **el bautismo culinario de Errementeri** (25 socios), que cuando le ofrecieron participar, se preguntó: '¿Y por qué no?' Dice su 'lehendakari' Joseba Bengoetxea que la casa debuta con el propósito de «observar más que de ser observados» y compara esta primera cena con el Maratón de NY. «Todo el mundo pone en valor que ha participado y no el lugar en el que ha terminado». Dilucidará el jurado después de Reyes qué posición ocupa la sociedad que mira al pantano y a la cruz, pero ya mismo, con su sola presencia, se ha merecido la medalla de 'finisher'.



Sobre estas líneas, el bacalao club Ranero. / BLANCA CASTILLO

Es nueva pero sabia, espabilada con la cesta de la compra y curtida en los fogones, la pareja de delantales de Errementeri. Iosu Bilbao viene de cocinar muchos bacalaos que le han dado gloria y para no renunciar a su idilio con el nadador del frío Atlántico, repitió plato al estilo club Ranero, todo un clásico. «**Lo primordial es el punto del bacalao, acertar con la gelatina y contrastarlo con el ácido de la piperrada**», las verduras pochadas. Alberto López de Ipiña, el cabecilla de los críticos que prueban las creaciones de estos chefs más genuinos que los de la Guía Michelin, resolvió así de contundente: «Va a ser muy difícil superar este plato de bacalao».

La de Legutiano fue una **noche cerrada y de descubrimientos**. Uno observaba a través de los ventanales y la oscuridad cegaba las aguas, al otro lado de la N-240, y el monte. Pero atendía al cristal de la cocina y veía alicientes.





Sobre estas líneas, la costilla de cerdo a baja temperatura. / B. CASTILLO

Iosu Fernández de Larrinoa es atrevido. Un compañero le regaló una 'sous-vice'. Pues resulta que ahora tiene a toda la familia comiendo de su mano y de esa diabólica maquinita que cocina de largo a baja temperatura. **Agarró para la ocasión una costilla de cerdo de Cárnicas Sáenz, la metió en una bolsa al vacío y así la tuvo cociendo durante 18 horas dentro de un recipiente con agua a 65 grados.** «La carne no sufre como en la sartén o el horno, donde se le somete a 180 grados», justificó. La acompañó con puré de patata alavesa y aroma de trufa, una salsa de hongos y unos

dátiles con relleno de costilla y puré de manzana traídos por otro amigo desde ¡¡¡Irán!!! dos días antes. «Van a tener una puntuación muy alta», cerró Ipiña su punto de vista después de probar lo inesperado.

Hubo más en Errementeri, que **debe su nombre a una casa de postas sobre el lugar en el siglo XVII, en el viejo camino de Vitoria a Bilbao por Barazar**. En la posterior cena de confraternidad, en el momento de degustar una hermosa merluza de pintxo, uno de los dos socios que pidió la cabeza mordió el anzuelo. Sí, el anzuelo.

TEMAS El Correo, Legutiano, Álava, Vitoria-Gasteiz

La mejor selección de noticias en tu mail

Recibe las principales noticias, análisis e historias apuntándote a nuestras newsletters

Apúntate

Lo + leído

El Correo

Sociedades Gastronómicas Álava

Top 50

1 La experiencia alarga el testigo. Cena en la Sociedad Avendaño







0 Comentarios 

Patrocinada

Noticias relacionadas





Vitoria inicia los trámites para excavar en el convento de San Francisco y abrirlo al público



La hora del examen final

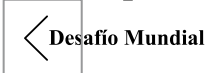


La recepción de San Prudencio se suspende por el adelanto electoral

CONTENIDO PATROCINADO

Enlaces Patrocinados por Taboola

Compró esta casa abandonada por 100 dólares y luego hizo esto



El repetidor WIFI de última generación que revoluciona el mercado

Hyper Tech

Vuelos en Vitoria-gasteiz a precios ridículamente bajos

www.jetcost.es

MÁS NOTICIAS

por Taboola

José Miguel Gurrea y Paloma Zorrilla dejan Vox tras ser expedientados por las prácticas abortistas del ginecólogo bilbaíno

Boda del jugador del Baskonia y la periodista de Movistar: Jayson Granger y Milena Martín se dan el 'sí quiero'

Iñaki López vuelve al palco de San Mamés después de la bronca con Urrutia

Fotos



📷 Las imágenes del desalojo del Palacio Álava-Velasco



📷 El Umbra Light Festival enciende Vitoria



📷 Detenciones en Amorebieta y Otxarkoaga por el crimen de Javier Ardines

Vídeos



01:02



01:17



00:39

▶ **Ana Obregón celebra el cumpleaños de su padre en familia**

▶ **Teatros del Canal presentan el 'Ballet de la Ópera de Lyon'**

▶ **La curiosa apuesta de los checos por el esquí tradicional**

© DIARIO EL CORREO, S.A. Sociedad Unipersonal.C/ Pintor Losada 7 48004 Bilbao



[Contactar](#) | [Aviso legal](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Mapa web](#) | [Política de cookies](#)