

# BILBOK SUKALDARITZA-PASAPORTEA DU



Bilbok sukaldaritza-pasaporteia du

## **Munduko sukaldaritza eta zaporeez goatzeko ibilbide gastronomiko bat proposatzen dizugu**

Orain dela gutxi arte, kanpora bidaiatzen genuenean gehien gustatzen zitzaigun gauzetako bat zapore berriak ezagutzea zen... Aldiz, berriz probatu arte denbora asko pasatuko zela pentsatzea zen penarik handienetako bat. Gaur egun, zorionez, gauzak aldatu dira. Egungo Bilboko eskaintza gastronomikoa internazionala da, eta mahai gainean 'bidaiatzeko' aukera ematen diguten jatetxeak aurki ditzakegu. Hortaz, aste honetan, gure ibilbide gastronomiko originalena aurkezten dizuegu.



Restaurante Ondori Botxo.

Hasteko, Asia eta euskal sukaldaritzaren arteko nahaste xelegre bat. Horretaz gozatzeko **Ondori Botxo** pasa gaitezke. Hemen den-dena gozo dagoenez gomendio bat egitea zail egiten zaigu; eta gainera, azkar ibili behar dugu Jurgi Arejita sukaldariaren irudimenak ez baitu mugarik eta gutxira aldatzen duelako menua. Hau da, dagoeneko agian ezin izango duzu probatu porru eta shitake-brandadaz betetako atun-kaneloia, edo bakailao-gofrea *kimuchee* bizkaitarrarekin, baina, ez kezkatu, alternatibak ere merezi du eta.



Pintxo del Ondori Botxo, Premio a la creatividad



Pazifikoaren alde batetik bestera igaroz, **Dando la Brasa** jatetxeko César 'Kunta' Escuderok beste ukitu bat ematen dio fusio berezi honi. Hauek Nikkei sukaldaritzan trebeak dira, hau da, Japonia eta Peruko tradizioak batzen dituzte, baina, tokiko hornitzaileak erabiliz: Arrietako barazkiak, Mungiako ogia, Maruriko izozkiak... Gainera, txingarrak erabiltzen dituzte, nola ez! Hainbat espezialitate dituzu aukeran: bieirak txingarretan berenjena-purearekin, codium alga eta lima, zezina eta choclo krocketak, edo karramarro-baoa.

Peruko proposamena bakarrik gustuko izan baduzu, **Waman** jatetxera joan zaitezke. Bertako Gabriel Huaman sukaldariak Eneko Atxarekin eta euskal produktuekin duen prestakuntzaz baliatzen da haren gurasoengandik jaso duen sukaldaritzari itxura berri emateko, Deustuko Rocoto jatetxearen buru baitira ere. Hemen, pisco sour klasikoarekin edo foie eta lucuma turroi originalarekin has gaitezke. Ondoren, limoi arraina edo txerrikume terrina *carapulcra* purearekin jarraitzeko.



Restaurante Waman, Madariaga Etorbidea, 5.

Amerikar kontinenteko Pazifikoaren kostaldetik gora eginez gero (eta Colon de Larreategitik), Mexikora iritsiko gara. Edo, behintzat, Bilboko erreferentzia gastronomiko batera: **Chilango** jatetxea. Ukitu euskalduna falta ez zaien burritoak, entxiladak, takoak, eta guakamole klasikoena aurki dezakegu menuan, Marcelino Barrenechearen eskutik. Azken berrien artean totopoak Tomatillo, mango eta *habanero* saltsa pikanterekin, txipotle oilaskoa, gazta gainerrea, *crème fraîche* eta ozpinez ondutako tipula morea daude. Ausartzen al zara?



Restaurante Chilango, Colón de Larreátegui K., 34.



El Laterío, Arechaga Kalea, 3.

Bilbo Zaharrera itzuliko gara. Hemen ditugun beste herrialde batzuetako proposamen gastronomikoak oso erakargarriak dira, hala nola, **El Laterío** tabernarena. Portugalgo eta Kantauriko gourmet-kontserbez gozatzeko aukera paregabea ematen digute Lisboako arrantzaleen ohiko taberna honetan. 25 lata mota baino gehiagoren artean aukeratu ahal izango duzu (bakailaoa, muskuiluak, sardinak, berdela, ezpata-arraina, aingira, berberetxoak, triku-kabiarra...), baita Lusitaniako gazta, iberikoak, gildak... ere. Guztiak familia kontserba-enpresa txikietakoak. Delicatesen produktuak mokadutxo perfektu batentzako. Edariei dagokienez, imajina dezakezunez, ondoko herrialdeko gauzarik onenak aurkituko dituzu: ardo berdea, Super Bock garagardo portugaldarra, ginja gerezi-likore tipikoa, eta, jakina, Oporto ospetsua.



Italiar sukaldaritzako edozein ibilbide gastronomikotan ezin da haren produktu izarra falta, pizza. Oraingo honetan **Demaio**ren gourmet pizzak proposatzen dizkizugu. Askorentzat Bilboko onenak dira; izan ere, jatetxe hau pizzen Olinpora igo da, Europako Top 50en artean dago, eta Estatuko bosgarren pizzeria onena bihurtu da. Halaber, Repsol Gidako 'Solete' batekin

saritu dute. Bere karta napoliar eta erromatar pizzek osatzen dute, teknika abangoardistenekin hartzitutako masekin eginak, betiere perfekzioa bilatuz. Eta gutxi balitz, De Maio anaiek Italiako osagai onenak euskal sukaldaritzako osagai bikainenekin batzea lortu dute, hala nola, Bermeoko Hegaluzea, Kantauriko antxoa, Idiazabal gazta edo boletusa.



Demaio, San Frantzisko Kalea, 10.

Azkenik, gure paseotxo gastronomikoa Magreben amaituko dugu arabiar sukaldaritzarekin liluratzeko. **Berebar** jatetxea Magrebeko kulturara bidaiaria bat da, hango gastronomiako plater tipikoenak dastatzeko aukera bikaina: hummusa (r'himaz), taginea, arkume kuskusa, falafela, musaka... Honen proposamenak asko eta askotarikoak dira, eta horiek guztiak oso erakargarriak. Hala, zer eskatu argi ez baduzu, dastatze-menua eska dezakezu eta jatetxe berbere honen plater bikainenak probatuko dituzula ziurtatzen duzu. Amaitzeko, nola ez, tea eta arabiar pastak.



Restaurante Berebar, San Frantzisko Kalea, 65.