

GOMENDIOAK GAZTAREN EGUNEAN



Bazenekien lehen gazta-fabrika Suitzan inauguratu zela 1853an?

Suabea, biguna, birrindua, pikantea, zapoetsua, erdigogorra... mota eta jatorri askotakoak daude, 2.000 gazta-mota baino gehiago. Gaur, Gaztaren Egunean, horietako batzuk ezagutuko ditugu, gure gazta-saltzaileen gomendioei jarraituz.

Gaztaren egun zoriontsua



La Manducateca

La Manducateca dendako, Bilbo erdian munduko artisau-gazta onenak dituen denda espezializatua, Mariak gazta berezi bat aurkezten digu: Lía, behi-esne gordinarekin egina, Guitirizen (Galizia). Mariak eta Miguelek egiten dute, eta gazta honek bere alabarekin izena partekatzen du, Lía ere!

Pasta biguneko gazta, estilo frantseskoa, galegoa baino. Asteak igaro ahala aldatzen doa, krematsu eta sendoagoa bihurtuz. Azala naturala eta jangarria da, "garbitutako azalak" deiturikoetakoa da. Usain handikoak badira ere, ez du hainbeste zaporerik.



Cuarto y mitad

Cuarto y mitad Labayruko merkatuan dagoen postutxo bat da, eta duela bi urtetik Olgak zuzentzen du, gastronomiaren eta, bereziki, gaztaren zale amorratua dena. Nazionalitate desberdineko artisau-gaztak aurkitzeko tokia da hau, 38 erreferentzia ditu guztira.

Jaengo Quesos & Besos gaztandegiko Olavidia gazta gomendatzen digu Olgak. Artzaintzako ahuntz-gazta mota bat da, eskulangile maisuak bihurtu diren senar-emazte batek egina

Gazta krematsua, hasieran gozoa, perretxiko eta txanpinoi ukituekin, eta bukaeran azidotasun puntu txiki batekin.

Bere gomendioa mahatsekin, udarekin, frutekin oro har eta, jakina, ogi on batekin jatea da...horrek ez du inoiz huts egiten!



Bar Gaztandegi

Pertsona asko Jose Luisek duela 15 urte baino gehiagotik egiten duen gazta pintxoak jateko joaten dira taberna honetara. Gaztandegi gaztan espezializatuta dagoen Bilboko taberna bakarra da, eta bere best seller-a Idiazabalgo hostopila da, intxaurrekin eta eztiarekin.

Kalitatezko produktuekin egindako pintxo gozo-gazia, sagardotegi baten postre onena izan zitekeena.

(García Rivero Maisuaren Kalea, 10)



Bizkarra: Gazta trufak

Gazta Trufak Bizkarra gozotegiaren ezaugarri bihurtu dira.

Urkiolan erdi ondutako "erreserba" gaztarekin egindako trufak dira, usain bizi eta zapore suabearekin.

Gozoaren eta gaziaren arteko fusioa, testura-contraste oso bereziarekin, barruko gazta-emultsio krematsuaren eta kanpoko txokolate zuri

kurruskariaren artean.

Orain, online salmentan ere bai.

(c/ La Cruz, 8, c/ Licenciado Poza, 12 y c/ Julian Gayarre, 28)



Sorginzulo

Gazta ezinbestekoa da Sorginzulo tabernan. Barra duten pintxoan %20, osagaietako bat gazta da.

Plaza Berriaren enblematiko honek hainbat aldiz irabazi du Alde Zaharreko Merkatarien Elkarteak urtero antolatzen duen Idiazabal Pintxo Lehiaketa.

Lehenengo txapela jada taberna honetako ezinbesteko bihurtu den pintxoarekin irabazi zen; Txipiron freskoa Idiazabal gazta kremaz betea sagar pilarekin. Testura eta zaporeen kontraste bikaina.

[Los 50 best de Bilbao](#)