



ELENA SIERRA

Posta al estilo O Moinho



Viaje con el paladar por sabores exóticos sin alejarse de casa

Paseo por la cocina internacional de la mano de los cónsules de Suiza, Venezuela, Brasil y Hungría para descubrir los productos y las preparaciones más auténticas

De todo todo no se encuentra... pero la variedad gastronómica que tenemos a mano no hay que menospreciarla. Tradiciones culinarias de muchos lugares del mundo se han hecho su hueco en el estómago de los vascos, y aprovechando las tres jornadas de cultura y gastronomía internacional que se han celebrado recientemente en la Sociedad Bilbaína con motivo del centenario del Cuerpo Consular de Bilbao, bien se puede dar un repaso a las recetas de orígenes diversos a las que se puede optar un día cualquiera para comer. Los 100 años de actividad del Cuerpo Consular de Bilbao se centraron en los quesos de Suiza, la cocina de Hungría y la gastronomía de Venezuela, con propuestas elaboradas por chefs llegados expresamente para cada ocasión. Así que merece la pena empezar por ahí.

Como dice el Cónsul Honorario de Hungría en Bil-

bao, Juan Carlos Pérez de Unzueta, no hay ningún restaurante húngaro en el País Vasco. «Lo más cercano podría ser el **Ein Prosit**», el alemán de los hermanos Tate. «Pero la cocina húngara tiene, además de su paprika, más producto de bovino y de cerdo, como el cerdo mangalica, que es redondito y con pelo como una oveja y se parece mucho al ibérico». Se consume como jamón, parecido al ibérico; hay una empresa española que cría sus cerdos allí, Monte Nevado, y se puede comprar vía su página web y en El Corte Inglés. Y forma parte de recetas de guisados, sopas y gulash. En las jornadas, el chef Márk Molnar cocinó platos como el espárrago blanco con panceta de cerdo mangalica y la brocheta de mangalica con jalapeño asado y un gulash transilvano al estilo tropical y de Sichuan.

Si algo destaca en esta mesa son las sopas, de pescado de agua dulce, de vacuno, de cocido, con albóndigas de setas, va enumerando el cónsul. Y hablando de sopas (muy contundentes), éstas son también parte fundamental de la cocina georgiana, una que tiene desde hace unos meses local en Bilbao. Se llama **Sa-maia**, está en Rodríguez Arias, 58, y su sopa ostrei se

elabora a base de carne de cerdo, especias típicas de la zona, perejil y cilantro para darle el toque refrescante. Otros bocados del menú: el pan khachapuri adjaruli, relleno de dos tipos de queso; los blinebi de carne, empanadas de carne picada con especias y acompañadas con yogur griego, las badrijani fritas –berenjenas llenas de pasta de nueces y ajo que se acompañan con pan de maíz y queso frito–.

De Venezuela a Suiza

Glenna Cabello de Danoin, cónsul general de Venezuela, oye hablar de sopas y tiene que mencionar las de su país, «el sancocho de res, de carne, de gallina...». Ninguna estuvo presente en la jornada dedicada a su gastronomía, pero sí la Pisca Andina con casabe tostado, una sopa típica de los Andes que habitualmente tomaban los campesinos para empezar el día. El pan de harina de yuca o casabe se sirve en un caldo con cilantro, cebo-



Cuarto y Mitad. M. BARTOLOMÉ



Arepas con jijas. XAVI RAMOS



Fuego Argentino. IRATXE ASTUI

llino y patatas; en Bilbao lo reinterpretó el chef Johnattan Ramírez, que elaboró también una típica hallaca venezolana, el pastel navideño que sí o sí se cocina en cualquier rincón

del país en Navidades. «Cada región tiene sus platos típicos», y la variedad es amplísima «de los Andes al Oriente», explica la cónsul, pero en esa época todos se ponen de acuerdo en la receta de pastel de harina de maíz relleno de un guiso con varias clases de carne o de pescado y envuelto en hojas de plátano.

Hallacas cercanas no vamos a encontrar, pero si tequeños, empanadas y arepas en locales como el **Issa's Bilbao**, en Blas de Otero, 28. En el restaurante colombiano **Sazón de mi tierra**, en Avenida del Ferrocarril 2, tienen elaboraciones parecidas pero nunca iguales, que cada país es un mundo, y además sancochos, tamales vallunos y Bandeja Paisa, un plato de arroz blanco, plátano maduro, aguacate, arepa, chorizo, carne molida, chicharrón, huevo y frijoles que se asemeja al pabellón venezolano. Algunos de ellos están cada día en el menú.