

El restaurante Boroa de Amorebieta entró ayer en el olimpo de la cocina al ser reconocido con su primera estrella Michelin, galardón que reconoce la trayectoria de Javier García y Asun Ibarondo. TEXTO O. Subijana FOTO O. Martínez

Una estrella 'olímpica'

Doinu txikian



POR KEPA JUNKERA

Torre Madariaga

NECESITO estar en contacto con la naturaleza, sus ambientes, sus silencios, sus colores. El relax que se siente en pleno campo te va oxigenando el interior y a la vez despierta sentimientos escondidos. De vez en cuando necesito romper con las prisas, el trabajo o los viajes, supongo que como todo el mundo, y creo que la naturaleza es uno de esos espacios en los que uno puede encontrar esa paz o ese punto y aparte de nuestro estrés diario. Hace poco estuvimos visitando la torre Madariaga y nos encantó. Situada en un entorno privilegiado, fue construida en el siglo XV por el linaje de los Madariaga; seguramente como casa torre con funciones defensivas. Me llamaron la atención los jardines que rodean dicha construcción, invitan al paseo, a la charla y desde luego las vistas a la ría de Urdaibai son absolutamente espectaculares. Hoy en día, la torre Madariaga ha sido restaurada para convertirse en el Observatorio de la Biodiversidad. El objetivo es impulsar y promover la conservación y el uso sostenible de dicha biodiversidad, difundiendo al mismo tiempo su conocimiento. ¿Pero qué es la biodiversidad? Es aquello que engloba toda la variabilidad de organismos vivos y los complejos ecológicos de los que forman parte. Si bien me parece interesantísimo que este proyecto ayude a investigar nuestro medio natural, me parece aún más importante la vertiente educacional del mismo. Muchos escolares visitarán la torre para obtener información sobre la reserva y después acudir *in situ* a conocer los valores de este bello enclave. El reto es inmenso pero vale la pena intentarlo. Es básico que nuestros hijos asuman la importancia del medio ambiente y que comprendan la influencia del ser humano sobre el medio que le rodea. Me despido de todo el equipo y les noto ilusionados. A partir de ahora cuando reciba a alguien en Busturia, la torre Madariaga será visita obligada. Debemos estar orgullosos de poner nuestro granito de arena en este mundo que tiene que hacer un esfuerzo por la sostenibilidad.



Todo el equipo del Boroa brinda ayer con champán en el restaurante tras conocer la noticia.

EL cocinero del restaurante Boroa, Javier García, se mostraba ayer exultante tras conocer que posee la primera estrella Michelin de su extensa carrera: "Para mí esto es como una medalla olímpica para un deportista". Claro y rotundo.

Con el contrapunto de una incansable M^a Asun Ibarondo, compañera en el negocio desde 1997, año en el que abrieron las puertas de un caserío en medio de la naturaleza del barrio de Boroa, ambos mostraban su alegría por un reconocimiento que nunca han buscado. "Porque lo importante para nosotros es que el cliente salga satisfecho del trato que recibe", confesaba ayer Javier a DEIA.

"¿Que cómo hemos recibido la noticia?" -pregunta Asun conteniendo la sonrisa-. "Trabajando, cómo va a ser, trabajando. Es una gran alegría, después de tantos años de trabajo, que el equipo que hacemos todos los días esta realidad obtenga este reconocimiento".

Asun habla del equipo con la misma complicidad que Jesús, quien resalta el trabajo de cuatro o cinco profesionales que forman el núcleo duro. "Ahora estamos en la cocina

entre siete y ocho personas. Lo bueno es que llevamos mucho tiempo ya cuatro o cinco personas, con Iñigo Elorriaga de segundo, que trabajamos con el mismo objetivo. Eso es fundamental para dar al restaurante una trayectoria clara que sea comprendida y compartida por el cliente".

El chef del Boroa resalta la importancia del premio al no ser su restaurante de pequeño formato. "Llevamos casi todos los días con mucha gente. Este es un establecimiento con gran movimiento. Tenemos muchas mesas y es mucho más difícil ofrecer calidad contrastada a un número amplio de comensales".

Su extrañeza pasa a ser relativa y momentánea en cuanto se le pregunta sobre las claves para alcanzar un galardón como la estrella Michelin. "En Bizkaia creo que se cocina, en general, mucho mejor que en Gipuzkoa. Pero, no sé por qué, los vecinos se llevan la fama y

los galardones. Aquí hay muchos restaurantes que hacen gran comida y que no son reconocidos".

Lo dice muy bien Asun Ibarondo: "Somos capaces de combinar en nuestra oferta el mejor marisco procedente de Galicia, con la cocina tradicional vasca, los asados a la brasa de pescados y la mejor carne del país. Todo eso sin perder ojo a las nuevas tendencias actuales".

POCOS CAMBIOS La noticia de la concesión de una estrella al restaurante Boroa fue ayer una de las pocas que aportó la edición 2009 de la influyente guía. Los consagrados Akelarre, Arzak y Martín Berasategui mantienen las tres estrellas, mientras que el Zuberoa pierde una de las dos que tenía.

Los cocineros Pedro Subijana, Juan Mari Arzak y Martín Berasategui conservan, de esta manera, la más alta calificación de esta guía, y siguen siendo unos de los más influyentes en el mundo culinario a

nivel internacional. Esta puntuación sólo la alcanzan otros tres restaurantes españoles: El Bulli, de Roses, en Girona; Can Fabes, de Sant Celoni, en Barcelona y Sant Pau, de Sant Pol de Mar, también en la ciudad condal.

Con dos estrellas ahora sólo figura un restaurante vasco: el Mugartiz de Rentería, puesto que el Zuberoa, de Hilario Arbelaitz en Oiartzun, pierde una de las dos estrellas que poseía.

También en Gipuzkoa pierde su única estrella el Fagollaga de Hernani, que permanece como recomendado en la guía.

La edición 2008 de la publicación fue propicia para otro establecimiento vizcaino, el Azurmendi de Larrabetzu, que obtuvo su primera estrella, lo mismo que el navarro Molino de Urdániz. Los vizcainos Etxanobe, en el Euskalduna, y Andra Mari (Galdakao) mantienen su estrella un año más, al igual que el restaurante Europa de Iruñea.

"En Bizkaia se cocina mucho mejor que en Gipuzkoa", asegura Javier García

"Es más difícil ofrecer comida de calidad cuando se atiende a muchos clientes"