

ZUMAIA
La ermita de San Telmo se asoma a la playa de Zumaia desde un acantilado esculpido por las mareas.

DONOSTIA

RUTA POR LA FABULOSA
COSTA GUIPUZCOANA

XABIER ARMENDÁRIZ, ESCRITOR Y AUTOR DE GUÍAS DE VIAJE



IRUTXULU

El sobrenombre de la bahía de San Sebastián significa «tres huecos» en euskera, en alusión a las entradas a la bahía que los marinos veían desde la mar.

Cuando se llega por primera vez a Donostia y uno se asoma al muelle del Club Marítimo, queda impregnado de una sensación de irrealidad, como si este punto fuese el epicentro de varios mundos.

Girando la vista alrededor se abarca el puerto pesquero, la Parte Vieja, la playa de La Concha, los montes Urgull e Igeldo, así como el Boulevard y los jardines de Alderdi Eder. Todo ello enmarcado por la señorial fachada marítima que recorre la bahía. Después de esa primera mirada, nos asaltan deseos irresistibles de recorrer a pie cada rincón de esta ciudad. Porque Donostia,

o San Sebastián, es en esencia una ciudad para ser paseada sin prisas, emulando a generaciones de donostiarras para los que caminar por la Bella Easo —nombre derivado de la antigua ciudad romana de Olasso o Easo— representa casi un ritual.

Iniciamos nuestro periplo en el puerto, origen de la ciudad fundada en 1180 por Sancho el Sabio de Navarra. «San Sebastián tiene

un puertecito que parece de muñecas», escribió Benito Pérez Galdós en 1884. Y podría decirse que así continúa. Situado a los pies del monte Urgull, conserva todo su sabor tradicional. En los soportales, entre tiendas de recuerdos y restaurantes de pescado fresco, aún perviven las lonjas de los arrantzales (pescadores) y se ven mujeres remendando redes en los muelles.

La milenaria vinculación de Donostia con el mar queda explicada al final del paseo del Muelle, en el Museo Naval (Untzi Museoa) y el Aquarium, de 1928. Este último exhibe hasta 200 especies de anima-

les marinos, del Cantábrico y de latitudes tropicales, desde tortugas, mantarrayas y tiburones hasta un esqueleto de ballena franca, en homenaje al pasado ballenero de los pescadores vascos.

A pocos metros del puerto se concentran las calles y plazoletas de la Parte Vieja, corazón de la ciudad. Conviene acceder al mismo desde la Alameda del Boulevard, un precioso paseo por el que discurría la muralla que rodeaba la ciudad hasta 1863. Ahí se ubica ahora el mercado de la Bretxa, que desde 1870 abastece a los más afa-

mados restaurantes donostiarras. Y es que Donostia y la gastronomía son un binomio inseparable, no en vano concentra 16 estrellas Michelin en un radio de 25 km. La calidad y creatividad también puede hallarse en cualquiera de los múltiples bares de la Parte Vieja, entre antiguas tiendas tradicionales y de productos del país.

Resultan tentadoras las barras repletas de *pintxos*, esas obras de arte culinario en miniatura que dan fama a la ciudad y cuyo máximo representante, paradójicamente, es la humilde pero sublime Gilda: anchoa, aceituna y guin-

dilla ensartadas por una banderilla. Sería un pecado no terminar la comida disfrutando de un café en alguna terraza de la plaza de la Constitución, antiguo lugar de celebración de festejos taurinos y hoy escenario de actividades culturales y conciertos al aire libre.

Merece la pena internarse por el Paseo Nuevo, en un recorrido de 40 minutos que circunda las laderas del monte Urgull. El oleaje golpea contra la costa los días de mar brava en un espectáculo natural cargado de brisa marina y salitre. Otra opción es ascender a la cima del Urgull y visitar el castillo de la Mota.



El Gran Casino de 1897, ahora Ayuntamiento, se sitúa entre la Parte Vieja y la playa de La Concha.

Si pudiera hablar, la fortaleza describiría con detalle los sucesos del 30 de agosto de 1813, jornada negra en la guerra de la Independencia, cuando las tropas angloportuguesas asaltaron e incendiaron la ciudad hasta los cimientos.

La sobriedad del castillo contrasta con la refinada arquitectura del Teatro Victoria Eugenia, de 1912, y con los puentes más antiguos de la ciudad: Zurriola (1921), María Cristina (1905) y Santa Catalina (de madera desde el siglo XIV hasta 1870), que cruzan el Urumea y comunican con el barrio de Gros, la playa surfista de la Zurriola y el Palacio del Kursaal. El innovador edificio diseñado por Rafael Moneo en 1999 amplió la oferta de espacios para congresos y se erigió como uno de los emble-

mas urbanísticos más modernos de la ciudad. Su auditorio acoge la gala inaugural del Festival Internacional de Cine, el gran acontecimiento del mes de septiembre. Pero Donostia cuenta todo el año con una programación cultural vibrante, con festivales musicales como Jazzaldia y uno de música clásica que se organiza desde 1939, o el de artes escénicas Olatu Talka.

San Sebastián es un destino de moda desde hace más de un siglo, desde que la reina María Cristina de Habsburgo decidió veranear en la ciudad, atraída por las playas de la Concha y Ondarreta y la moda de los baños de mar. Así, San Sebastián se vio inmersa en plena *belle époque* y lo más granado de la aristocracia europea competía por alojarse en el Hotel María Cristina, gastar fortunas en el Casino —en la

actualidad es la sede del Ayuntamiento— o recuperarse de fiestas y bailes en el balneario La Perla —actual centro de talasoterapia—, ubicado en plena playa de La Concha y considerado por la prensa de inicios del siglo XX como uno de los más bellos del mundo.

La magia de las playas donostiarrras se ha mantenido desde entonces. Pasear por La Concha es una delicia. Con sus 1.350 m de longitud, constituye un ejemplo de perfecta playa urbana. El colmo del sibaritismo donostiarra a veces se reduce a sentarse en los bancos del paseo o apoyarse en la barandilla centenaria, símbolo de la ciudad, a ver la puesta de sol y, en verano, degustar un magnífico helado artesano mientras los fuegos artificiales iluminan la bahía.



LA PARTE VIEJA
El sector más antiguo de Donostia sorprende con rincones inesperados, como la basilica barroca de Santa María del Coro.



SAN SEBASTIÁN, MODELADA POR EL MAR Y EL VIENTO

El oleaje del Cantábrico se remansa en la larga bahía de La Concha. En este oasis de calma el surf es la actividad estrella, aunque también existen opciones más relajantes, como disfrutar de un baño termal en el balneario de La Perla o visitar el Acuario, al final del puerto viejo.



KURSAAL

La fachada cubierta de paneles luminosos del Palacio de Congresos y Auditorio destaca sobre las aguas del río Urumea.



Donde La Concha pierde su nombre comienza la playa de Ondarreta, la más occidental. El parque y palacio de Miramar, antaño residencia veraniega de la familia real, delimita ambas playas cuyo paseo marítimo mide casi 2 km. Ascender al monte Igeldo en funicular para tener una perspectiva aérea o admirar el *Peine del Viento* de Eduardo Chillida será el colofón de nuestra visita a la ciudad.

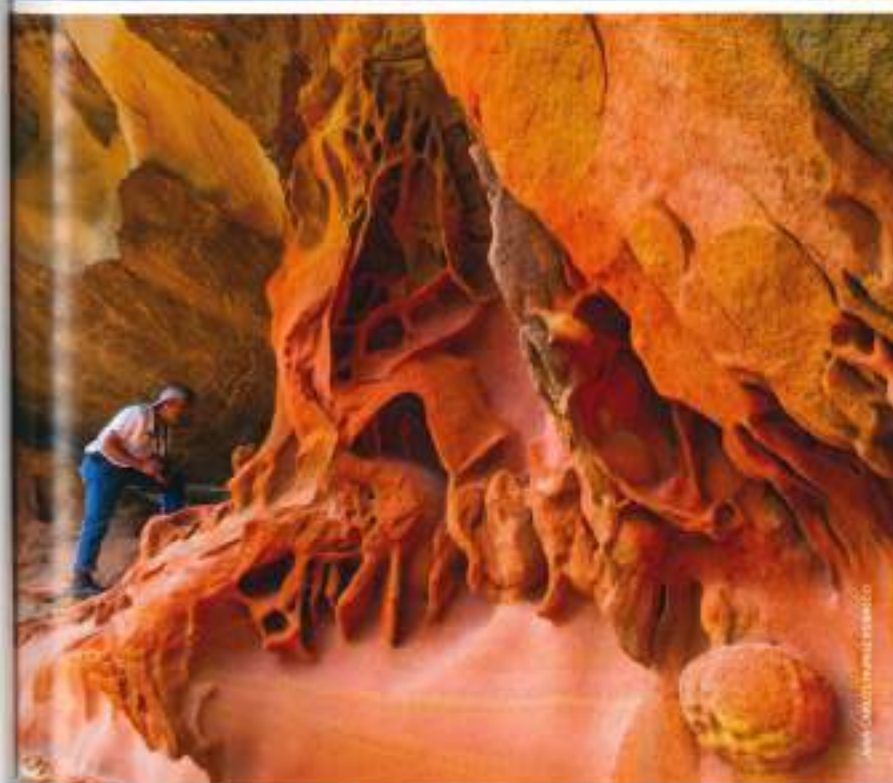
Más allá de San Sebastián, hacia occidente, se extiende un litoral famoso por la personalidad de sus villas. La localidad marinera de Orío puede ser una gran elección para

comenzar la ruta. En el siglo xvi, de su puerto zarparon numerosos vasos a la caza del bacalao y la ballena en las lejanas costas de la Terranova canadiense. Entre modernas esculturas del genial escultor oriotarra Jorge Oteiza, los dinteles del casco medieval aún tienen grabados de naves balleneras.

La población de Zarautz, 10 km más adelante, discurre paralela a una magnífica playa, con palacetes, restaurantes y terrazas que tienen el mar como telón de fondo. Zarautz posee una marcada personalidad turística desde que se

convirtiera en destino predilecto, junto a Donostia y Biarritz, de la aristocracia española y europea. Reminiscencia de aquella época son los toldos y las casetas de baño blancas y azules que se alinean sobre la arena y que tan deliciosamente pintó Joaquín Sorolla en su bello cuadro *Bajo el toldo* (1910).

En invierno la playa de Zarautz se ha ganado la fama de meca del surf extremo. Los temporales levantan olas gigantescas que son cabalgadas por surfistas expertos enfundados en neopreno, mientras el público asiste al espectáculo al abrigo de las terrazas.



MONTE JAIZKIBEL

Considerado el primer monte de los Pirineos occidentales, el Jaizkibel desploma sus laderas al mar por pendientes de vértigo. Con solo 545 m, ofrece **vistas espectaculares** de todo el litoral hasta Donostia. Merece especial mención la panorámica de la bahía de Txingudi, con el núcleo de Hondarribia en primer término y más allá Hendaya, en el País Vasco francés. Aún resulta más interesante seguir la ruta de 7 horas por la orilla del mar. A pesar de la duración y de algunos pasos complicados, se trata de un itinerario fantástico para contemplar rocas de **arenisca y flysch** como las de la imagen.

GEOPARQUE

Entre Zumaia y Mutriku, la costa donostiarra exhibe uno de los paisajes geológicos más asombrosos de Europa.

Desde la playa de Zarautz se divisa el monte San Antón, llamado el Ratón de Getaria por su forma. A sus pies se encuentra la localidad de Getaria, a la que accedemos por la espectacular carretera que bordea el litoral. Es la cuna de Juan Sebastián Elcano, primer hombre en circunnavegar el planeta, y del modesto Cristóbal Balenciaga, que cuenta con un museo sobre su vida y obra. Getaria se considera también la patria del txakoli y el besugo asado. Descender hacia el puerto entre calles de casas góticas es una tentación por el aroma a pescado que emana de las parrillas de los asadores. La soberbia iglesia gótica de San Salvador se erige a pocas calles del mar desde el siglo xiv. Acogió las primeras Juntas Generales de Guipúzcoa en 1397 y, a pesar de los incendios y reconstrucciones, ha mantenido su aspecto y estructura originales.

De nuevo rumbo oeste surge Zumaia, inicio de un paraje suspendido en el tiempo. Esta localidad fue el inspirador retiro del pintor costumbrista Ignacio Zuloaga (1870-1945). Partiendo de los mismos muros de la iglesia-fortaleza de San Pedro, del siglo xii, otrora refugio ante los ataques corsarios, una suave pendiente asciende hasta la ermita de San Telmo, que parece flotar sobre unos extraños acantilados. Se trata del flysch, una sucesión de estratos geológicos casi verticales que se elevaron desde el lecho marino con el movimiento de las placas tectónicas, dejando al descubierto 60 millones de años de historia natural. Alberga fósiles únicos e incluso los restos sedimentarios del cataclismo que llevó los dinosaurios a la extinción.

La agreste costa que se extiende desde Zumaia hasta Mutriku ha sido integrada en la red de Geoparques de la Unesco. Partiendo de la ermita de San Telmo, podemos seguir un tramo del sendero GR-121 y el Camino de Santiago para caminar sobre suaves lomas y prados e incluso acercarnos a la rasa intermareal de Sakoneta, una plataforma rocosa que el oleaje ha esculpido como un hojaldre, con pliegues en los que se acumula el agua durante la bajamar.

Sea por el itinerario senderista de 15 km, como en coche por la N-634, alcanzar el municipio de Deba supone siempre un placer. En época estival un baño en la playa de Santiago será irresistible. En invierno la opción del baño queda descartada, aunque no la visita a la iglesia gótica de Santa María (siglo XV), una de las más bellas y majestuosas del País Vasco. Tras abandonar Deba y cruzar la ría, tomaremos un desvío a la derecha por la GI-638 que nos llevará en apenas 15 minutos hasta Mutriku, la última localidad de nuestro itinerario por la costa.

Mutriku, en el límite litoral con Bizkaia, es una sucesión de estrechas callejuelas compuestas por una mezcla de casas de pescadores y palacetes blasonados que desembocan en el puerto pesquero. La casa museo del héroe de Trafalgar, Don Cosme Damián de Churrua, se suma al eco de los ilustres navegantes que ha dado esta villa. Nada como terminar nuestro viaje en el puerto, quizás esperando la puesta de sol sumergidos en las piscinas naturales o bien cenando delicias del Cantábrico en cualquiera de sus restaurantes, viendo mecerse suavemente los barcos. Aunque, puestos a elegir, ¿por qué no quedarnos con ambas experiencias? ||

MUTRIKU

Fundada en el siglo XIII, conserva el trazado medieval y vestigios de sus murallas. La pesca ha sido la actividad principal de sus habitantes.



UNA MECA CULINARIA MUNDIAL

En Euskadi, como en la aldea de Astérix, todo se celebra en torno a la comida, desde el nacimiento al funeral. Pero la carta va más allá del jabalí asado. Hace 40 años que en este pequeño territorio se gestó la **revolución culinaria** que cambió la forma de comer en España. El manifiesto de la nueva cocina vasca fue la conferencia que Juan Mari Arzak pronunció en Madrid en 1976, en el Congreso del Club de Gourmets, junto a un grupo de cocineros paisanos suyos. Aquellos visionarios de los fogones dominaban el rico recetario de Euskadi pero también habían aprendido en la vecina Francia de los mejores maestros. Proponían una cocina de autor más saludable y ligera, con productos de temporada, que realizaba el sabor y respetaba la naturaleza de cada alimento. El mar y la huerta, la gastronomía de caserío y la de la aristocracia que veraneaba en San Sebastián, se fusionaban en esas nuevas recetas con guisantes, alcachofas, alubias, plantas silvestres, setas, poca carne y una forma casi religiosa de preparar el pescado. Cataluña tomaría después el relevo con Ferran Adrià. Desde entonces, mucha gente viaja a **Donostia**—la capital gastronómica de Euskadi— para experimentar la felicidad en los templos de los grandes chefs o relamerse a pie de calle en la Parte Vieja.

UNIVERSIDADES DEL SABOR

Dos excelentes iniciativas plasman desde 2009 la pasión de Donostia por la gastronomía:

Basque Culinary Center. La gran facultad de la cocina vasca imparte estudios de 4 años y numerosos cursos monográficos.

San Sebastian Gastronomika: Congreso gastronómico internacional, con talleres y degustaciones. Del 7 al 10 de octubre de 2018.



La barra del bar Sirmiri.



El restaurante de Martín Berasategui en Laparte-Oña y una de sus creaciones.



J.M. Arzak en la sociedad gastronómica Gaztelupe.

Festines en miniatura

La rebanada de pan que acompañaba y ofrecía soporte a una ración de tortilla, jamón o pescado, ensartada con un palillo, hoy se ha transfigurado en **un abanico de delicias**. Risotto de Idiazábal, setas a la plancha, pimientos rellenos, tempuras de marisco o crepes de bacalao rivalizan con el tradicional *Gilda*—anchoa, guindilla y aceituna—, que toma el nombre del personaje de Rita Hayworth, croquetas de fino paladar y ensaladillas rusas de delicada textura. Parte Vieja, Centro y Gros (en

la orilla oriental del río Urumea) son los barrios más reputados para disfrutar de los **pintxos**. En otras zonas de la ciudad los precios bajan pero la oferta no alcanza tales cotas de creatividad y exuberancia. Ir de pintxos constituye ante todo un acto social. Se consume uno en cada establecimiento con la respectiva bebida, alguien paga la ronda y el grupo se encamina hacia el siguiente local. Los pinchos fríos se toman directamente de la barra; los calientes se solicitan al camarero.

La cocina convertida en arte

Nikolasa Pradera, una cocinera de origen humilde, abrió en 1912 el primer restaurante donostiarra que cautivó a aristócratas y gourmets. En 1989 Juan Mari Arzak fue el primer chef de España en obtener las **tres estrellas Michelin**. En 2018, once cocineros españoles disfrutaron de ese reconocimiento pero nada menos que tres de ellos trabajan en esta ciudad: Arzak y su hija Elena, Martín Berasategui y Pedro Subijana. Al incluir los chefs con una o dos estrellas Michelin, que también aparecen en otros

prestigiosos rankings mundiales, Guipúzcoa ofrece la mayor densidad de restaurantes de alta cocina por habitante. Su tarea empieza colaborando con los productores y los mercados buscando lo mejor desde la raíz. Luego se buscan formas óptimas de cocción, como hace **Bittor Arginzoniz**, que ha revolucionado el arte de la parrilla. En su asador de Axpe, cuya lista de espera es de cuatro meses, no se emplea ninguna cocina de gas, ni siquiera carbón, solo brasas de encina y sarmiento.

Hombres con delantal

En Euskadi existen hoy 1.500 sociedades gastronómicas privadas y la mitad de ellas se encuentran en Guipúzcoa. Los **txokos**—palabra que significa rincón o sitio pequeño—pudieron tener su origen en las cofradías de pescadores, que aprovechaban su local en tierra firme para cocinar y compartir algunas de las mejores capturas. Desde el siglo XIX se prohibía la entrada en ellas a las señoras, «aun cuando fueran forasteras». Hoy muchas han relajado esa norma, pero en la cocina, que

es su santasanción, solo se admiten hombres. Estas sociedades están por encima de clases e ideologías y solo se puede acudir a ellas invitado por un miembro. El ritual de la comida requiere ir en busca de los alimentos más exquisitos, que luego se preparan sin escatimar tiempo ni esfuerzos. En las sociedades nacieron recetas hoy clásicas, como las **cocochas en salsa verde** (parte inferior de la barbilla de la merluza) o el **txangurro** (carne de centollo desmenuzada y servida en su caparazón).