



# ALAMEDA

Cocina del Bidasoa

## La Cocina del Bidasoa.

Hace 40 años una docena de cocineros crearon, de forma espontánea, la Nueva Cocina Vasca. Hoy, los mandamientos gastronómicos de aquel movimiento siguen siendo similares: respeto por el producto de proximidad, por la estacionalidad, maestría técnica y una combinación perfecta de tradición y vanguardia.

Otra de las claves del éxito de la NCV es el respeto a la herencia recibida. Los cocineros vascos contaban con una tradición culinaria, una cocina popular fuerte, con un recetario poderoso y un gran producto. La Nueva cocina Vasca no es más que una evolución de la cocina de nuestras amonas. Los chef la hicieron más saludable, más ligera, realzaron los sabores, redujeron los tiempos de cocción y le dieron un toque de autor.

La Nueva Cocina Vasca es una marca de prestigio que atrae visitantes y despierta admiración en todo el mundo. Sin embargo, algo ha cambiado después de 40 años. La globalización también ha afectado a nuestra gastronomía. La alta cocina de autor ha incorporado nuevos ingredientes y técnicas. La facilidad de viajar, internet o los congresos ha provocado la influencia de otras cocinas y aquellas señas originales que definieron la NCV están hoy algo más difuminadas.

La cocina de proximidad es un término moderno pero ya era norma cuando nuestra amona se ciñó el delantal del restaurante Alameda. Entonces los productos viajaban poco. Del mar o del caserío, directamente al fuego. 75 años después esto sigue siendo una casa de comidas familiar con tres de sus nietos al frente. Es lógico, en tiempos de indefinición, que seamos fieles a nuestros orígenes. A los buenos guisantes, alcachofas, alubias, setas y anchoas. A las preparaciones sencillas que no maltratan el producto.

No se trata de construir una etiqueta sino de sentirnos cómodos. Nos gusta comprar y comer lo que hay cerca, adaptar nuestra vida y nuestra cocina al paso de las estaciones y acortar las distancias entre la tierra y el fogón. Esa es nuestra forma de hacer feliz a los que vienen a visitarnos.

## Cocinar en la Muga.

No todas las cocinas de proximidad son iguales. No todos pueden cocinar sólo con lo que encuentra a 100 kilómetros a la redonda. En Alameda podemos defender este estilo porque vivimos en un enclave con unas condiciones extraordinarias. En nuestro caso, la proximidad es un paraíso gastronómico.



# ALAMEDA

Cocina del Bidasoa

La comarca de Bidasoa-Txingudi es un rincón privilegiado. Gastronómicamente también es un enclave estratégico. Huertas fértiles de la vega del Bidasoa, pescados del Cantábrico, hongos de Jaizkibel y aves de paso. A hora y media encontramos las verduras de Navarra, los vinos de Rioja y Burdeos. A sólo dos kilómetros disfrutamos de la influencia francesa, de su gastronomía y de sus materias primas: foies, quesos, aves...

Los productos que servimos en Alameda se consumen en el momento óptimo, sin haber viajado miles de kilómetros hasta llegar a nuestra mesa y sin pasar grandes temporadas en cámaras frigoríficas. Nuestra cocina se abastece de huertos propios en los que sembramos toda clase de verduras, frutas y hierbas aromáticas autóctonas. Cultivamos las variedades que se adaptan al clima de la zona y a la temporada con la ayuda de pequeñas explotaciones agrícolas vecinas, caseríos y huertas de amigos. Compramos los pescados en la lonja cercana a nuestro restaurante. Son piezas de nuestra flota de bajura que utiliza artes de pesca sostenible. La carne, la leche y los huevos son de ganaderos ecológicos de la zona. Los vinos también cuentan. Tintos de Rioja, Burdeos o Irouleguy. Txakolis de Getaria y Hondarribia...

En definitiva, intentamos conservar el trabajo de los productores, artesanos y distribuidores locales. Es una forma de mantener viva nuestra tierra y sus tradiciones y una manera de adquirir productos naturales sin intermediarios, con trato directo y precios justos con cada productor.

Pero además, la cocina de Alameda intenta ser una interpretación de nuestro territorio. No todas las cocinas vascas son iguales. La nuestra está totalmente condicionada por nacer en la frontera entre Gipuzkoa, Navarra, Francia y el mar cantábrico. La frontera es una línea en los mapas políticos, pero un espacio en los mapas gastronómicos y en el imaginario del ser humano. La frontera del Bidasoa es un escenario de gran riqueza geográfica, racial, étnica y cultural. Un espacio en el que se intercambian, desde tiempo inmemorial, bienes, lenguas y costumbres. Y eso se refleja en sus mesas. La frontera no sólo nos surte de una despensa más rica y variada. También enriquece nuestras preparaciones combinando dos de las principales gastronomías del mundo.

En definitiva en Alameda intentamos recuperar la parte más humana de la comida y del disfrute. Unir placer y responsabilidad, vivir en armonía con la naturaleza y contribuir a un mundo más respetuoso con el entorno.

A todo esto, en Alameda le llamamos **Cocina del Bidasoa**.