



## CARNES/2: ASADORES VASCOS



# Chuletones del norte

*En carnes, como en pescados, los vascos siguen dominando la parrilla*

Según cuenta el gastrónomo donostiarra Mikel Corcuera, fue un avisgado navarro, Julián Rivas, quien, en los años 70, instaló, «en un singular garaje trastero de la localidad guipuzcoana de Tolosa, un asador que iba a resultar un hito en el devenir de la cocina popular vasca». Junto con la popularización de los pimientos del piquillo, Rivas tuvo la feliz ocurrencia de dotar a las parrillas de *Casa Julián* con una ligera inclinación (para evitar que la grasa cayera sobre las

brasas) y, sobre todo, sustituyó las carnes de ternera por los chuletones de buey, inventando así el modelo de asador vasco que impera en nuestros días.

Un contemporáneo suyo, José Mari González Barea, alias *Currito*, estuvo un tiempo asando sardinas en una tasca de Santurce y también pasó por Madrid, en 1962, para una temporada en la Casa de Vizcaya de la Feria del Campo. Hasta que, en 1975, a través de una subasta, se hizo con el antiguo pabellón vizcaíno, abriendo el camino para el

triumfo de los asadores vascos en la capital. Asadores, todos, muy apegados al concepto original (decoración rústica, servicio espartano, carta breve sustentada en la parrilla, rioja en el vaso), pero cada uno con su personalidad propia, de los cuáles seleccionamos aquí los diez más representativos.

**L. JULIÁN DE TOLOSA.** Cava Baja, 18. ☎ 365 82 10. ♦ Latina. Cerrado domingos. La sucursal madrileña de la mítica *Casa Julián* abrió sus puertas en



1989 y ha contado, desde entonces, con parrilleros de renombre como Iñaki Ongay o el actual Mikel Gorrotxategui. Fiel a su leyenda, tiene unas carnes rojas que pocos pueden superar. Pero gana a los puntos gracias a su bonito comedor (ladrillo visto, granito, viejas vigas de madera, barro cocido, luces halógenas indirectas), instalado en un edificio del siglo XIX. Oferta brevísima, de acuerdo con los cánones del asador puro (alubias, espárragos, cogollos, pimientos, merluza, idiazábal, chuleton), que suele ser recitada por una simpática *maitre* (no dude en preguntar los precios para no llevarse sustos) y una agradable sorpresa: esos piquillos asados que son pura confitura y no tienen rival en la ciudad.

**2. ASADOR FRONTÓN.** Dos direcciones: Tirso de Molina, 7 (entrada por Jesús y María, 1). ☎ 369 16 17. ◆ Tirso de Molina. Pedro Muguruza, 8. ☎ 345 39 01. ◆ Cuzco. Resulta a veces imposible encontrar una mesa libre al mediodía. Tal es el éxito de los dos locales que el matrimonio Ansorena-Lopetegui regenta en la capital. Él, Miguel, navarro, fue pelotari profesional;

de ahí el nombre del negocio. En 1980 se instalaron en un austero primer piso, junto al Rastro. Y ocho años después abrían un segundo local, mucho más elegante, que pronto enamoró a los ejecutivos de Chamartín. Su principal atractivo: vacuno mayor gallego que se deja madurar tres semanas en cámara frigorífica, se trocea en piezas de 1 kilo y 5,5 centímetros de grosor y se asa lentamente a la parrilla. Cualquiera puede hacerlo, pero el *Frontón* lleva este acto con tal meticulosidad que tiene en nómina un carnicero dedicado a comprar y despiezar la carne. Y los pescados están al mismo nivel. El servicio, femenino como está mandado, raya a veces la displicencia. Pero todo se olvida ante su insuperable hígado de oca a la plancha. Por cierto, las facturas del *Frontón I* de Tirso son algo menos dolorosas.

**3. CURRITO.** Pabellón de Vizcaya de la Feria del Campo. ☎ 464 57 04. ◆ Lago. Cerrado domingos noche. Desde 1975, Currito ha estado enseñando a los madrileños a comer al viejo estilo vasco. Hoy ya casi retirado, su hija, su yerno y su sobrino siguen al frente

de esta institución que mantiene su esencia sin bajar la guardia: tres comedores cubiertos en un viejo chalé, un frondoso jardín con la mejor terraza de la ciudad y parrilla al aire libre donde, además de buena carne, se hacen toda clase de pescados, destacando sus modestas e insuperables sardinas.

**4. ERROTA ZAR.** Jovellanos, 3. Primer piso. ☎ 531 25 64/531 97 90. ◆ Sevilla/Banco. Cerrado domingos. Segundo y María Eugenia Olano vinieron de Tolosa en el año 80, para instalarse primero en Corazón de María y luego en este primer piso del Euskal Etxea (Hogar Vasco) que antaño albergara el restaurante del maestro Luis Irizar: un coqueto comedor decimonónico donde, además de espléndidos segundos platos clásicos de asador, proponen un amplio surtido de modernos entrantes (croquetas de erizo, ensalada de txangurro) y un menú de almuerzo diario imbatible a 2.500 pts.

**5. GAZTELUPE.** Comandante Zorita, 32. ☎ 534 91 16/534 27 08. ◆ Nuevos Ministerios. No cierra nunca. *Gaztelupe* significa, en euskera, ➤ ➤ ➤