

El gran parrillero Matías Gorrotxategi, flanqueado por las responsables del comedor, Izaskun Ayerbe (su esposa) e Irantzu Karrera. Imanol Otegi

Carta cerrada compuesta por seis productos, postres al margen, es la aparentemente corta pero espléndida oferta de este asador tolosarra que dirige Matías Gorrotxategi, "heredero espiritual" del local que en la década de los 50 inauguró Julián Rivas. De éste, Matías dice que fue el mejor asador de carnes del mundo. Ahora, a buen seguro, es el propio Gorrotxategi quien ha tomado el testigo.

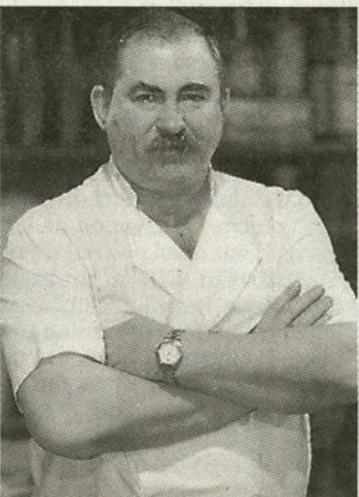
EL TEMPLO DE LA CHULETA

"CASA JULIÁN" TIENE POCO MENOS QUE EL RECONOCIMIENTO MUNDIAL AL MEJOR ESTABLECIMIENTO DE SU CLASE

El Chef

Matías Gorrotxategi

Fue futbolista profesional por 12 años y defendió las porterías del Indautxu, Torrelavega, Logroñés y Tolosa. Pero cuando dejó el deporte eligió la cocina y, sobre todo, la parrilla. Tenía 38 años y demostró que nunca es tarde para nada, aunque en su momento también hizo sus pinitos en la sociedad tolosarra "Sukalde". Aprendió todas las técnicas de quien fue su gran maestro, Julián Rivas, las ha asumido y transmitido a sus hijos.



Matías Gorrotxategi. Imanol Otegi

Mañu de la Puente Tolosa

SERÁ DIFÍCIL encontrar en Gipuzkoa o en Euskadi, y tal vez en el mundo, un lugar donde se hagan mejor las chuletas que en "Casa Julián". Y la afirmación no es gratuita, porque lo confirma y asevera quien se siente a la mesa de este asador tolosarra.

Un establecimiento con auténtico sabor y tradición que, iniciados los años 50, inauguró Julián Rivas. Él fue quien puso nombre al local. En 1981, al jubilarse, Julián eligió a Matías Gorrotxategi como sucesor, con la condición de que mantuviera las formas de trabajar de siempre y luego que el "heredero" empleara el tiempo suficiente para aprender las técnicas de parrilla y de cocina.

Un año fue suficiente para que Matías tomara las riendas del local, luego de aprender a asar bien una chuleta ("que no es nada fácil", en su opinión), lo mismo que a tratar los pimientos con la técnica de la casa.

Un éxito. Lo fue y lo sigue siendo. Tanto, que el negocio ha cobrado un efecto expansivo, abriendo dos nuevos asadores en Madrid. «Aquí venían, y vienen, -dice Matías- muchos clientes madrileños que en el foro echaban de menos un asador como éste. Entonces, para tratar de agradecerles y con una medida ambiciosa, abrimos el "Julián de Tolosa" (Cava Baja, 18, en 1989) y el "Casa Matías" (Plaza de España, junto al hotel Plaza, en 2001)». Ambos, bajo la responsabilidad de dos de los hijos de Matías, Mikel e Iñaki. Por cierto, otra pareja de éxitos.

Éxitos que, en absoluto, son fruto de la casualidad y sí del buen hacer y del trabajo cons-

tante. Eso es lo que hace día a día Matías en su asador. Mientras "Rubi" se trabaja la cocina, Matías toma posiciones junto a la parrilla y desde allí divisa todo el comedor y el momento y estado del plato de cada cliente. La reacción es inmediata y nadie espera. La diligencia de Izaskun Ayerbe, esposa de Tomás, y de Irantzu Karrera completan la faena en la sala.

De parrillas mágicas a las "vacas locas"

Matías dice que su parrilla es "mágica" y que ha trabajado con muchas, pero nunca con tan buenos resultados. Por el lugar que ocupa, «tapiada por dos lados y cerrada, mantiene el calor y cobra función de horno; ello hace que la fuerte brasa provoque un calor impresionante que va calentando y asando la chuleta».

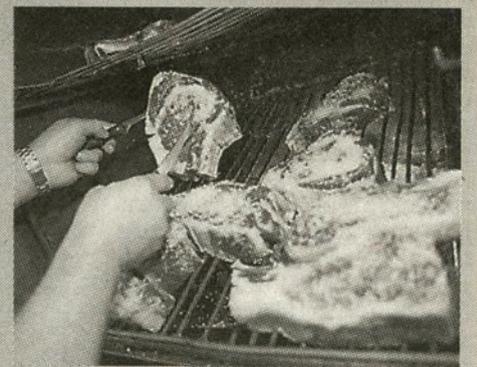
Ese ejemplar, acompañado de unos geniales pimientos de piquillo, cierra el menú de la casa, que se abre con jamón y lomo ibéricos, espárragos navarros de tamaño y cogollos de Tutera. Con vino de la casa y por 6.500 pesetas, el placer gastronómico está asegurado.

El tema de las "vacas locas" es obligado para un maestro en la materia, que también tiene opinión: «Pero para mí no ha habido problema, porque la carne que se come aquí no daña a nadie. A mi no me ha afectado y es que la gente es inteligente y selecciona la calidad de los productos. En todos los asadores de Gipuzkoa se sirve un producto fantástico».

Y el movimiento se demuestra andando; en este caso, comiendo. Una visita a quien ha asado más de 150.000 chuletas, es, sin duda, un espléndido regalo para cualquier día del año.

La receta

Chuleta al estilo "Julián"



La chuleta, en su auténtico punto. I. Otegi

Para cuatro personas, dos chuletas de kilo. Se tapan con sal gorda y cuando se dora un lado se repite la operación por el otro. Se trata de lograr el punto medio de asado y que acabe churruscada por fuera, como formando una pequeña costra en ambos lados de la chuleta. El centro tiene que cobrar un color rosa y, lógicamente, debe de estar caliente.

Dirección
Santa Clara, 6. Tolosa.
Tfno
943-671417.
Capacidad
Dos comedores, con 30 plazas cada uno.
Descanso semanal
Los domingos todo el día y también festivos.
Menús
El clásico (jamón, lomo, espárragos, cogollos y chuleta con pimientos piquillo). Por 6.500 pesetas, con vino de la casa.