

La ruta de la golosina

Lo primero que hay que saber para dar comienzo a esta ruta es que la *Operación Bikini* ha concluido y todas sabemos cómo ha sido. Pasada esa época de contención culinaria, durante estos meses de asueto podemos dar rienda suelta a esa gula caracterizada por el apego al dulce. Empecemos por mi tierra, por Gipuzkoa, donde al pasear por la donostiarra calle Narrika, en el Casco Viejo, nos damos de bruces con uno de los escaparates más tentadores de la Bella Easo. Pasteles vascos, rellenos de Bergara, pastas artesanas, turrone, huesos de santo, pasteles rusos, *plum cake* y toda suerte de tentaciones visten una cristalera en la que de pequeña me quedaba soñando como si aquello fuera el paraíso de las andanzas de Hansel y Gretel.

Y de la Parte Vieja donostiarra a las cercanías del Museo Guggenheim en Bilbao, donde hay una heladería italiana que es parada obligatoria para los amantes de estas delicias frías. Frappés, zumos y *gelatos* auténticos que se elaboran artesanalmente con ingredientes frescos en más de veinte sabores, poniendo atención a la clientela vegana o con intolerancia hacia el gluten.

Continuamos nuestra particular ruta *delicatessen* hacia Vitoria-Gasteiz, y más concretamente a las calles San Francisco y Correría. Y aquí pantxinetas, trufas, rollos de nata, cubanitos, pasteles de Vitoria, txapelas y tartas exquisitas, de moka, de mousse de chocolate... etc., nos esperan en una de las confiterías más famosas de la capital de Euskadi. Familia confitera de tercera generación, la de estos establecimientos, que desde 1939 utilizan materias primas naturales, sin colorantes ni conservantes, para endulzarnos la vida.

Como no podría ser de otra forma, también nos pasaremos por la vieja Iruña, y haciendo a pie el recorrido del encierro, en plena calle Estafeta, reconoceremos

Brújula de verano

FÁTIMA FRUTOS



[ILUSTRACIÓN: FREEIMAGES.COM/MERAL AKBULUT]

el olorcillo de los garrotillos de chocolate, de manzana, de las magdalenas con pepitas, de los bizcochos... Y de ahí nos marcharemos hasta Olite, a la cara este del Palacio Real, donde pasaremos hasta llegar al Portal Fenero, ver el pozo de hielo con forma de huevo, y acceder a la villa medieval (uno de los conjuntos civiles góticos más interesantes de Europa) siguiendo el contorno de la muralla. De vuelta deberemos reponer fuerzas tras la visita a la residencia de los reyes navarros hasta la conquista en 1512, y pararemos, si gustan, cerca del convento de San Francisco, en una pastelería abierta desde 1910. Cuenta con un interior agradable donde podremos adquirir las famosas tortas de *txantxigorri*, pastas mantecadas, bombones, chocolates trufados al whisky, turrone de nata nueces y de yema, trenzas del

Reyno; todo ello acompañado de un buen café con hielo a degustar sentados en la sombreada terraza con vistas.

Y no podríamos concluir esta ruta de la golosinería sin una última tentación para lamineros impenitentes

sin allegarnos hasta Biarritz, a la plaza George Clémenceau. Allí nos topamos con algo más que una casa de repostería fundada en 1872, pues en realidad es toda una institución en la villa, donde podemos adentrarnos en su salón de té para degustar un chantilly, que es la especialidad. Surtidos de chocolates y pralinés, tartas de frutas del bosque, brownies, nougats, confituras variadas y caramelos hasta de pimiento de Espelette...

No sé qué tal les habrá ido al ir leyendo mi *dulce* artículo con este itinerario propio de aristócratas de la ambrosia, pero yo de momento voy a ir a ver si encuentro alguna tableta de cacao al 75% o una tarrina de helado con vainilla de Madagascar, para ir entrenándome antes de dar comienzo a esta ruta de la golosina que les propongo. ■

info@fatimafritos.com

“LA ‘OPERACIÓN BIKINI’ HA CONCLUIDO Y SABEMOS CÓMO HA SIDO”