

# Fuengirola

## Cocinas de fusión vasco-andaluza

BOLETUS CON FOIE Y PEDRO XIMÉNEZ, AJOBLANCO CON UVAS, PORRA ANTEQUERANA, ALUBIAS DE TOLOSA CON SETAS, TXANGURRO Y KOKOTXAS CON UNAS BERENJENAS RELLENAS DE MARISCO, COGOLLOS DE TUDELA CON CAVIAR DE RÍOFRÍO, LECHE FRITA FLAMBEADA CON MACHAQUITO... EN FUENGIROLA (MÁLAGA) LA FUSIÓN ENTRE LO VASCO Y LO ANDALUZ HA TOMADO DEFINITIVAMENTE ASIENTO. [TEXTO: FÁTIMA FRUTOS]

Desde hace más de veinte años Floren Morillo rinde homenaje en su restaurante a los maestros Miriam y Pedro Bolinaga. Los Bolinaga le enseñaron durante años, en este rincón de la Costa del Sol, los secretos de la cocina más tradicional proveniente de Arrasate-Mondagrón, de donde eran originarios, y de toda la costa de Euskal Herria. Fue así como desde muy joven asimiló los fundamentos de la cocina vasca, así como la impronta de la cultura culinaria andaluza.

Sobre todo ha sabido rescatar las recetas típicas de la zona del Humilladero (Málaga) para luego fusionar sus platos con la cocina vasca, a la que define como “la gastronomía del cariño y el buen producto”. Su restaurante Charolais, nombre que recuerda a la vaca charolesa, conocida por su rica carne, es, en estos momentos, uno de los punteros a lo largo del litoral andaluz. Ha logrado traer lo mejor de la gastronomía de Euskal Herria a una clientela internacional y multicultural, que además valora el esfuerzo de la innovación y sabe apreciar la fusión vasco-andaluza, más allá de las modas.

La película *Ocho apellidos vascos* y series como *Allí abajo* o programas como *Tú al norte y yo al sur* desataron un interés por los lazos entrañables que se desplegaban entre dos culturas diferentes, como son la andaluza y la vasco-navarra, pero que han cristalizado en distintas artes con puntos de conexión entre las mismas, dando lugar a una gastronomía, una música o una danza en la que se contempla esa mezcla sublime entre belleza y autenticidad.

En Charolais el rey es el producto. Las

alcachofas de la vega de Antequera, el espárrago de Sierra de Yeguas, las zanahorias moradas de Cuevas Bajas, el aceite de oliva de Cuevas del Becerro... Desde la Axarquía llegan tomates, acelgas y calabacines, así como mangos, aguacates y patatas. Desde Cortes de la Frontera, calabazas, setas y granadas; y desde Álora y Cómpeta, miel y cítricos. Desde el norte traen merluzas, txangurros, rodaballos –con profunda admiración hacia cómo se cocina en Geta-

ria– y en la bodega se dan cita desde Príncipes de Viana u Ochoas, hasta Vegas Sicilias o Marqueses de Murrieta, los principales vinos de la península ibérica más franceses e italianos.

El segundo pilar sobre el que se asienta el éxito de este restaurante es la profesionalidad de quienes trabajan, tanto en el servicio de sala, con un Salvador Pérez eficiente y conocedor de su oficio a unos niveles óptimos, como los restauradores Juan Ojeda y José Francisco Orsiel, junto Ana María Díaz Duarte, una paraguaya cuya especialidad son los pinchos (aquí tapas) con un toque moderno a partir de la tradición donostiarra. En total, son en el equipo veintitrés personas de una eficacia en sus labores digna de reconocimiento. No en vano, entre sus comensales están cantantes, premios nobeles de Literatura, deportistas, entrenadores y hasta alguna poeta.



► Decoración en Casa Navarra.

### + La ficha

#### CHAROLAIS

C/ Larga 14 (Fuengirola).

Precio medio: 40 euros.

#### LOS MARINOS JOSÉ

Paseo Marítimo Rey de España 161 (Fuengirola).

Precio medio: 40 euros.

#### CASA NAVARRA

Carretera Mijas-Fuengirola 4.

Precio medio: 30 euros.

#### EL MIRLO BLANCO

Calle Cuesta de la Villa 2 (Mijas).

Precio medio: 35 euros.

### MARISCOS Y SAN FERMÍN

Sin salir de Fuengirola también sería de visita obligada Los Marinos José, a pocos metros del mar, en el Paseo Marítimo de Carvajal, al que se le conoce popularmente como *el templo de los mariscos*, además de resaltar singularmente sus pescados frescos, ya que tienen un barco con el que salen a faenar y provee al restaurante.

Y para seguir en esta improvisada ruta vasco-andaluza nos iremos hacia la carretera Mijas-Fuengirola para encontrarnos con Casa Navarra, el restaurante de la familia Herrero Lacunza. Carlos, el patriarca, llegó a la Costa del Sol procedente de Olazti con su esposa Mertxe, de Etxarri Aranatz, y sus hijos, Leyre y Asier, hace veintiocho años. Hoy son estos los herederos de un



► La animosa clientela del Charolais.

emblemático restaurante ligado profundamente a la tradición vasco-navarra, pero en un enclave andaluz que indudablemente les influye, y para bien.

Al llegar a la Casa Navarra una tiene la sensación de estar en su hogar, en un rincón reconocible lleno de recuerdos ligados a la tradición y a la tierra. Nos encontramos con numerosos escudos de Navarra, libros antiquísimos sobre los primeros encierros, carteles de los lugares más señalados del Antiguo Reyno, pañuelos sanfermineros en una terraza que en verano está repleta, y una decoración en madera noble, todo ello con aroma a baserri y a montaña. Leyre explica que en su bodega se guardan la mayor variedad y calidad de vinos navarros de toda la zona. Lo cierto es que la cava es un cumplido hacia todas y cada una de las localidades vitivinícolas de la Comunidad foral, principalmente la Ribera del Ebro, más Olite y Estella con sus respectivas comarcas.

Txistorra de Arbizu, queso del Roncal, pochas de Sangüesa con perretxikos, pimientos de Lodosa, espárragos de Mendavia y la alcachofa de Tudela –plato preferido de la chef, que prepara con almejas, siendo el de más éxito entre la clientela– se emparejan con el salmorejo de pimiento de piquillo o el besugo al estilo de la casa. Cuenta Asier que un momento especial para ellos es el txupinazo cada 6 de julio,

desde hace más de veinte años, ya que allí se dan cita gentes de toda Euskal Herria procedentes de cualquier punto de la costa malagueña, más incontables visitantes, turistas de lugares tan lejanos como Noruega o Finlandia, y alcaldes de las localidades cercanas, además de una txaranga que ameniza la jornada.

En Casa Navarra su fama de gastronomía apegada a lo genuino ha hecho que se acercasen hasta allí jugadores de Osasuna, polí-

## LA RELACIÓN ENTRE AMBAS CULTURAS SE EXTIENDE YA A LA GASTRONOMÍA

ticos y periodistas de la vieja Iruña, artistas de talla internacional y tal y como señala Leyre, “hasta jotereros no famosos, pero sí espontáneos en muchas sobremesas”. Especial cariño han tenido siempre al torero Antonio José Galán, que realizó una faena épica en la Feria del Toro sanferminera de 1998 abriendo la puerta grande y, desde entonces, se sintió vinculado a Navarra con gran afecto.

Todas las vísperas de San Fermín, Carlos,

el fundador de Casa Navarra, a la una en punto del mediodía, coloca el pañuelo rojo y el fajín a la estatua que recuerda a su amigo ya fallecido. Tanto Leyre como Asier hablan la lengua de sus abuelos y bisabuelos, el euskara, y se consideran un punto de información turística para todo aquel viajero que, hallándose en la Costa del Sol, se dirige hacia Euskal Herria. Nueve personas trabajan todos los días de la semana excepto los martes, para que todo aquel que cruza la puerta del establecimiento se sienta en casa, en Casa Navarra.

### LOS AUZMENDI

Si continuáramos hacia Mijas y parásemos allí nos encontraríamos con el restaurante El mirlo blanco, de la familia Auzmendi, que lleva más de cuarenta años entre fogones con la mejor cocina vasca de temporada más platos típicos del sur como el rabo de toro, la perdiz a la cazadora o el ibérico de bellota.

La fusión entre la txalaparta y el flamenco, la práctica de la pelota vasca, zortzikos y sevillanas en un escenario, levantamiento de piedra y sokatira, junto a los paseos a caballo por las sierras andaluzas; la moda, la gastronomía, la literatura, la pintura, cada vez cuentan más con esos polos norte-sur, dando lugar a una complicidad curiosa. Al final más que algo pasajero es pasión por lo auténtico. ■