

La ruta del pimiento

Quizás fuese Quevedo quien al colocar el pimiento en el pódium de sus versos y mostrarlo de manera justiciera: “Y con rojos pimientos y ajos duros, tan bien como el señor comió el esclavo”, nos dejara un notorio regusto sobre la gracia de este fruto. El *pigmentum*, de la familia de las solanáceas como la belladona y la mandrágora –muy conocidas por los tintes libidinosos de sus leyendas– fue ya nombrado por Bartolomé de las Casas como el alimento con el que se acompañaban los platos al otro lado del Atlántico. En nuestra tierra este ají o chili dibuja un triángulo donde perderse en bermudas con toda la tripulación entre Gernika, Lodosa y Espelette.

Llegar a Ezpeleta es hacerlo a la localidad donde el pimiento se convierte en ornamento arquitectónico. Ristras de pimientos al sol, orgullosos en fachadas, tras una recogida que es manual y que comienza en agosto para terminar con las primeras heladas. El macizo pirenaico sella el horizonte por donde se extiende nuestra baya roja: Ainhoa, Itsassou, Larressore, Saint-Pée-sur-Nivelle... aunque es la villa donde arribó una estirpe de barones navarros, Ezpeleta, la más señera. Disfrutar de esta localidad: la plaza, la iglesia de Saint Etienne, el castillo, las granjas, el riachuelo es, sin duda, homenajear los sentidos. Lo que en tierra vasca, y traído por un marino en torno a 1650, empezó siendo utilizado con fines medicinales o para conservar la carne, ahora es un ingrediente imprescindible, incluso en las creaciones más innovadoras de la cocina vasca. Y doy fe de esto, ya que solo ver una receta de Aduriz sobre una pieza del Cantábrico compartiendo protagonismo en el plato con la poesía gustativa del Piment d’Espelette puede elevarnos. Si continuamos por otro segmento de esta ruta triangular nos encontramos con los ocho magníficos del piquillo: Andosilla, Azagra, Cárcar, Lerín, Men-

Brújula de verano

FÁTIMA FRUTOS



davia, San Adrián, Sartaguda y, sobre todo, Lodosa. El oro escarlata de la huerta navarra, fácilmente reconocible por su punta incisiva y curvada y su particular sabor, alardea el campo desde mayo para pasar a los paladares tras el verano. En Lodosa, atractivo punto de la Ribera Alta navarra, merecerán nuestra atención las cuevas excavadas en las que llegaron a habitar un centenar y medio de familias. Este tipo de arquitectura subterránea, económica y ecológica, se puede visitar desde el 2007, a la vez que se piensa en cómo allegarnos hasta un buen puchero de conejo con pimientos en algún *cuartillo* lodosano. Los retablos de la iglesia gótica-renacentista de San Miguel, el acueducto, o la torre de Rada, algo

más alejada, son distintivos de una zona que conquista con sus mejores bazas: los frutos de los fértiles regadíos en una vega extraordinaria que parece un mar verde, y un casco urbano reposado entre la Peña y los meandros que pinta el Ebro.

Gernika completa nuestro escaleno de villas al enarbolar con sus *piperrak* esa mezcla entre orgullo y rebeldía que nos achacan a las gentes vascas.

Unos venidos, otros nacidos y todas errantes, como cantaba Gabriela Mistral sobre el roble que volvió a brotar con “una hoja por cada euskaro”.

Lo emblemático de este pimiento radica en la grandiosa sencillez que le realza. Un suelo ácido, la humedad relativa alta y una baja oscilación térmica nos dan esta joya del clima Atlántico. Visitar los museos de la Paz y de Euskal Herria, Urdaibai, o rondar por uno de los mejores mercados del país pueden poner el broche final a esta apetecible travesía. ■



[ILUSTRACIÓN: DELKO]

EL GRAN TRIÁNGULO LO FORMAN GERNIKA, LODOSA Y EZPELETA