

LA CIUDAD Y SUS GENTES

Escrito desde la consternación



MIGUEL VIDAURRE

Resulta difícil pergeñar la crónica habitual bajo el impacto, sobrecogedor, del ánimo por la noticia que conmovió a millares de donostiarra a primera hora de la tarde del lunes: la trágica muerte en atentado de Gregorio Ordóñez, primer teniente de alcalde del Ayuntamiento.

A través de los años fueron muchas las relaciones que mantuvimos por razones profesionales pues informador puntual era respecto a temas municipales. Al margen de avatares ideológicos siempre dentro de cordialidad/amistad. Es patente en esta sección diaria, que pretende recoger el palpito de la ciudad, el soslayar cualquier implicación política y en este triste y penoso caso no voy a faltar a tal premisa. Sí recordar el empeño/tesón/entrega que Gregorio Ordóñez puso en todo lo concerniente a los intereses de Donosti que defendía a machamartillo. De ello daban fe las simpatías populares con que contaba en amplios y diferenciados sectores de nuestra capital. Naturalmente, con las excepciones de rigor que impone la política. La última vez que lo vi e intercambiamos saludos fue en la mesa presidencial de la comida del día de San Sebastián en **Istingorra**. Por la noche desfiló como un integrante más de la tamborrada de la sociedad **El Sauce** por las calles de Amara-Berri en cuyo barrio vivía. Fueron postreros ejercicios de do-



Xabier Arbizu, del restaurante Salduba, con dos de sus hijos./POSTIGO

nostiarrismo. Ahora se llora su pérdida y desde la aflicción al cronista sólo le resta enviar la más emocionada condolencia a sus deudos y muy especialmente a su esposa **Ana**.

Xabier Arbizu se marcha a Wiesbaden. Pero esta vez no lo hace como *chef* de la selección española de fútbol a la que cuida nutritivamente en algunos desplazamientos a países donde hay escasez de materias primas de alimentación. Sino para protagonizar una semana gastronómica que se desarrollará entre el 2 y el 11 de febrero en esa ciudad alemana hermanada con la nuestra. En la misma dará a conocer los platos más típicos de la cocina vasca.

Como pueden ser las alubias, el bacalao en diversas recetas, txipirones, kokotxas, merluza a la khoskera, etcétera. Puesto que la demostración será en cenas extrañas a primera impresión que vayan a ofertarse alubias por la noche. Lo explica el propietario del **Salduba**. «Se da la circunstancia que la comida fuerte que hacen los alemanes es por la noche y de ahí que las haya incluido en algunos de los menús». El desafío que se plantea Xabier, a quien acompañará como ayudante/colaborador su colega de **Akelarre**, **Juan Males**, es importante. Sobre todo teniendo en cuenta que el promedio de cenas a servir en cada jornada oscilará

entre las doscientas cincuenta-/trescientas. Detallaba: «El escenario será el restaurante **Waldahus**» considerado como uno de los más prestigiosos y lujosos de Wiesbaden, lo que implica los comensales serán entendidos en cocina». Y añade que lleva el propósito de estudiar la confección de platos germanos por si encuentra aquéllos que quepa incorporarlos a la carta de Salduba. Antes de partir se hace rigurosa proeza: «No abusar de la cerveza. Porque tengo un peso que no necesita *refuerzos*, y no es que pretenda volver más estilizado pero al menos que no aumente mi orondez». Que el éxito acompañe al dueto Arbizu-Males.