

# EN RECUERDO A JOSE MARIA BUSCA ISUSI

## VEINTIDOS PLATOS DE 19 SOCIEDADES RENTERIANAS EN LA II MUESTRA DE GASTRONOMIA INTER-SOCIEDADES DE RENTERIA

RAFA BANDRES

El 16 de Julio, cuando esta Revista Oarso está en la calle, se cumple el primer aniversario del fallecimiento del hombre que más ha divulgado nuestra cocina; conocía todas, pero sobre todo la nuestra: JOSE MARIA BUSCA ISUSI.

Nos ha hablado de sus conocimientos en varias ocasiones en nuestra Villa, en la Asociación de Fomento Cultural, y en algunas Sociedades, hemos participado en comidas realizadas con sus sabios consejos. Recordamos una en la Sociedad de Gastronomía de Donosti, hace... ¡muchos años! cuyo cubierto tenía un coste muy bajo, no llegaba a los cinco duros, y sin embargo resultó una comida muy sabrosa y abundante.

Tras sus charlas, era muy amigo del diálogo en la tertulia final, donde entre nosotros siempre salían a discutirse los vinos... y lo bien que se cocina en nuestras Sociedades.

Sin entrar en más detalles, y sin extendernos en alabanzas ni explicaciones, le dedicamos como grato recuerdo a las muchas alabanzas que hizo de los *manitas* que cocinan en nuestras Sociedades, dando a conocer los 22 platos que se confeccionaron en nueve días en la Sociedad Eukaldarrak, de la Calle Miguel Alduncin, 1, Sociedad organizadora de la *II Muestra de Gastronomía de Sociedades de Rentería*, que nació de la idea de uno de sus Socios, Roberto Riobó Domínguez, muestra que fue recogida en Video diariamente por María Antonia García de Gómez.



*Un momento de deliberación...  
Un día cualquiera de la Muestra...  
En la Sociedad Euskaldarrak.*

Desde el día 23 de Marzo, con descanso el viernes, sábado y domingo, hasta el día 2 de Abril, las 19 Sociedades participantes nos ofrecieron las siguientes cazuelas:

**Bukagaitz**, del Barrio de Gaztaño *Merluza con kokotxas a la sidra* por los socios Estanislao Linazasoro y Ángel García:

**Sorgin-Txulo** del Barrio de Caputxinós *Pintada a la sidra con manzana* por José Luis Alfaro e Ignacio García.

**Niessen**, de la Calle de Viteri *Kokotxas en salsa verde* por Tony Gajate y José Ramón Napal.

**Gure-Toki**, de la Calle Iglesia *Bacalao al Pil-pil* por José Manuel Roquete y José Luis Mancho.

**Kilkerrak**, de la Calle Parque (trasera) de Galtzaraborda *Manos de cordero a su manera* por el matrimonio César García (Bombero) y María Angeles Andrés.

**Hermanos Camino**, de la Calle de Viteri *Caracoles con conejo a la Navarra* por Nemesio Arranz y Antonio Soto.

**Gure Leku**, de la Calle Parque de Galtzaraborda *Albón-digas con bacalao* por Ana Vergara y su hijo Juan Carlos G. Vergara.

**BERAUN-BERA**, del Barrio de Beraun *Filetes a la mosquetera* por Joaquín Rodríguez y Antonio Solera.

**Txintxarri**, de la Calle Juan de Olazabal *Rape con salsa de espinaca y pimientos piquillo* por Cándido Astudillo, que participó sin ayudantes.

**Iraultza**, Comedor Vegetariano de la Avda. de Galtzaraborda *Pimientos rellenos con champiñones y queso con salsa de frutos secos* por el matrimonio Rafa Artola y María del Carmen Mendivil.

**Alkartasuna**, de la Calle María de Lezo, *Katuarraia en salsa verde* por Paco Ortega y Martxel Puente.

**Ondarra**, de la Avda. de Pablo Iglesias *Jabalí a la Ondarra* por los hermanos José Mari y mariano Garro.

**Landare**, de la Calle María de Lezo *Ossu Buco* típico italiano, por Javier Gracia e Irune Miqueo.

**Amulleta**, de la Calle Iglesia *Bacalao en salsa Amulleta* por Ignacio Asteasu y Salva Bengoetxea.

**Gau-Txori**, de la Calle Vicente Elícegui *Lomo de merluza con angulas* por Iñaki Carrera y José Mari Mendiburu.

**Txepetxa**, de la Calle Orereta *Rabo Gambo con guarnición de champiñones* por Txema Otxoa y Txema Nuñez.

**Euskaldarrak**, de la Calle Miguel Alduncin, y Sociedad Organizadora, *Sapo al horno* por Juanjo Gil y Sabin Arcelus.

**Lagunak**, del Polígono de Olibet *Carrilleras de bacalao a la Lagunak* por Clemente Sánchez y Angel Plaza.

El Jurado diano compuesto por los cocineros de la Escuela Superior de Cocina de Donosti Emilio Pedrouso de Intraurondo y Alfonso Bengoetxea de Lezo, dieron finalistas a tres Sociedades que el día 7 de Abril, en la final confeccionaron:



Una de las cazuelas presentadas..  
¡¡Quién puede más: la vista o el paladar!!  
En la Sociedad Euskaldarrak.

**Iraultza** *Pastel de puerros. Sorgintxulo Berza rellena de pato al puré apio* y **Gau-Txori** *Zortziko de pescado y marisco* con los mismos socios que confeccionaron la anterior cazuela en la participación.

A los dos cocineros anteriormente nombrados en esta final se les unieron como jurado: Paco Balda de *La Cepa*; Arantxa Miner del *Bar Leku-Zarra*; Pepi Macazaga de *Galería Gaspar* y Joxan Aguirre de *Cafetería Juli*, que dieron vencedor a Iraultza, segundo a Gau-Txori y tercero a Sorgin-Txulo.

En la I Muestra del 86, Juan José Lapitz, otro prestigioso gastrónomo de Hondarribia, nos comentaba su extrañeza de que en la final no hubo un sólo plato de pescado, todos fueron de carne. Por su enfermedad no pudimos saber el comentario de José María Busca Isusi, pero en esta final, los tres platos realizados han sido completamente opuestos: una cazuela vegetariana; un plato de verdura y caza o de granja y nada menos que un *Zortziko de pescado y marisco*, que sólomente sus nombres puestos en la carta de un gran hotel, levantaría el clamor de sacarlos a la mesa sin pedir una recomendación...

Dejamos, como hemos expresado al comienzo, así, simplemente nombrando las apetitosas cazuelas que desfilaron por la II Muestra Gastronómica de Sociedades de Rentería, que dice de lo mucho y bien que se cocina en ellas, como un homenaje póstumo de agradecido reconocimiento y recuerdo a José María Busca Isusi.