

**SOFOCADO EL FUEGO  
EN EL MONTE JAIZKIBEL**



La Diputación rebaja a 14 hectáreas la superficie quemada por el incendio **P8**

**EL ÁLBUM  
DE FOTOS DE  
GOENAGA** **P60**



## La Seguridad Social eleva a Gipuzkoa al cuarto territorio con más bajas médicas del Estado

El pasado año 18.612 guipuzcoanos se ausentaron por enfermedad de un total de 394.000 empleados

696 millones costó el absentismo a las mutuas en Euskadi, de los que 182,49 millones fueron en Gipuzkoa

Gipuzkoa es el cuarto territorio del Estado que registró el pasado año una incidencia de bajas médicas más alta, con una media de

47,24 empleados al mes por mil habitantes. En total se ausentaron 18.612 trabajadores, según la Seguridad Social. **P. ARANGUREN P32**



El navarro Sergio Osés, de 48 años, felicitó este jueves a los voluntarios que le rescataron de su kayak en Getaria. **CRUZ ROJA**

### «GRACIAS POR RESCATARME DEL MAR»

Un navarro que fue socorrido el pasado domingo por la Cruz Roja tras volcar su kayak en Getaria vuelve para agradecer a los voluntarios su servicio **P6**



Imagen del rescate de Osés el pasado domingo. **CRUZ ROJA**

### Las mujeres guipuzcoanas que congelan sus óvulos se quintuplican en ocho años

Soltera y con una media de 35 años es el perfil de la mayoría que recurre a esta técnica de reproducción asistida

Las guipuzcoanas que deciden congelar sus óvulos son cada vez más, ya que en los últimos ocho años su cifra se ha quintuplicado al llegar a contabilizar cerca de 300 mujeres. **P2**

### Pradales urge a Sánchez «cambios jurídicos» tras anular el Supremo el traspaso de títulos extranjeros

El lehendakari emplazó ayer a Sánchez a que haya «cambios jurídicos» tras anular el Supremo el traspaso de la homologación de títulos extranjeros. **P28**

### Gipuzkoa seguirá en tiempo real los aranceles de EE UU

El nuevo diputado foral de Promoción Económica, Unai Andueza, anuncia esta medida en su estreno **P33**

### Un eibarrés recupera 15.000 euros en un fallo por las tarjetas revolving

La Audiencia Provincial de Gipuzkoa desestima el recurso de Wizink **P35**





Iñigo Palma espera ilusionado a su clientela en el Villano Bistró, y una muestra de sus deliciosos platos.  
FOTOS LOBO ALTUNA

## Cocinar desde la experiencia

Base tradicional para una propuesta que refleja la trayectoria del chef

**ORAITZ GARCÍA**



Fue el segundo pase del menú con el que disfruté en mi visita a Villano Bistró. El protagonista, un generoso ravioli, relleno de hongos y setas, todo el sabor de la tierra, envuelto en una fina lámina de pasta, un bocado elegante y con potencia. Para redondear aún más el plato, el ravioli viene acompañado de una crema de queso Irati, que es puro placer en boca. Es combinar un trozo de ravioli con una generosa cucharada de la crema, y llenarte la boca, hay que saborear y disfrutar con el juego de sabores de productos que tienen personalidad y carácter. Un plato muy agradable, muestra del nivel culinario del restaurante.

Ubicado en el Hotel Villa Katalina, junto a la catedral del Buen Pastor y frente del edificio de Correos, Villano Bistró es una pista gastronómica muy interesante en el centro de nuestra ciudad. Tras un par de años cerrado, el restaurante volvía a abrir sus puertas el pasado junio con Iñigo Palma Rojo al frente de los fogones. Un cocinero con una am-

plia experiencia. Formado en la Escuela Superior de Hostelería y Cocina, en su ubicación de Ategorrieta. A partir de su formación fue adquiriendo experiencia y llenando la mochila de los secretos de este oficio en prestigiosos restaurantes de la ciudad. Entre otras cocinas, trabajó en La Muralla, junto a Iñigo Bozal, una experiencia que le dejó huella, como sus dos años en 'La Table de Sébastien Gruvé' en Baiona. Cuenta con un fiel equipo de cocina que lo lleva acompañando los últimos 12 años.

Con toda la experiencia adquirida durante sus años entre fogones, cocina Iñigo en Villano Bistró. Abre la mochila donde guarda todo lo aprendido y conocido durante sus años como cocinero y trabajando junto a grandes chefs, y parte de esa trayectoria para crear las recetas que luego nos ofrece en su restaurante. La base sobre la que construye sus platos es tradicional, productos reconocibles de nuestra despensa, recetas de toda la vida, cocinadas desde un prisma personal.

**VILLANO BISTRÓ**  
DONOSTIA  
Dirección Urdaneta  
10- Hotel Villa Katalina  
Teléfono 943275396  
Comedor 1 para 25  
comensales / 1 terraza  
para 50 comensales  
Cierre Nunca

### PRECIOS

Carta 40-50€  
Menú degustación 55€  
Menú del día 26€  
Platos: Ravioli de setas y hongos, crema de queso Irati y jugo demi-glace 13-24€ / Pastel de pescado de roca, mayonesa cítrica, crème fraiche-mostaza y crumble marino 12-19€ / Presa Basatxerri asada, apionabo, chimichurri y emulsión de ajo negro 25€ / Torrija de pan brioche caramelizada, helado de leche y confitura de melocotón 8€

Los platos están llenos de matices, con la elaboración principal en el epicentro, pero luego acompañado y vestido de diferentes salsas o guarniciones que hacen más especial cada bocado, proponiendo juegos de sabores que hacen las delicias de nuestros paladares. Elaboraciones caseras, todo se cocina en Villano Bistró, al servicio de una experiencia gastronómica para disfrutar.

En mi visita Iñigo tuvo a bien deleitarme con su menú degustación, una propuesta donde a lo largo de 6 pases el chef juega contigo y te va ofreciendo platos que tiene en carta, o platos creados para la ocasión con los productos frescos que le han podido llegar del mercado. Es una muy buena manera de sumergirte en la cocina de Villano Bistró.

Tras un sencillo y sabroso aperitivo de crema de lentejas y una galleta de queso Idiazabal, el primer pase ya dejaba a las claras que la cocina tenía mucho fondo, creatividad y sabor. Un plato muy interesante, lleno de matices, con un pastel de pescado muy ligero, fresco en boca, el secreto, que lo mezclan con mascarpone. Pero era ir mezclando las diferentes elaboraciones, y convertirse en toda una experiencia en boca. El tartar de vieira, la espuma de yogur y el helado de mostaza acompañan a la perfección el pastel.

Tras el ravioli de setas y hongos llegaron los dos platos principales del menú. Por un lado, atún a la plancha, cocinado en su punto perfecto, acompañado de una vinagreta de cítricos y mayonesa de ajo negro. Por otro lado, secreto de Basatxerri, que primero lo cocinan a baja temperatura y luego lo tuestan con un chimichurri que mezclan con el propio jugo del cocinado bien reducido, una propuesta con mucho sabor y carácter.

Para terminar y redondear la experiencia, primero, un sorbete de naranja y plátano, con galleta bretona y espuma de yogurt, que ayuda a limpiar y prepararse para la traca final, un postre que me sorprendió muy gratamente. Segundo, una deliciosa torrija caramelizada acompañada de helado de leche y confitura de melocotón, un postre que nunca falla.

Una buena primera toma de contacto con Villano Bistró puede ser su menú del día, que cambian semanalmente y que la semana que viene ofrecerá platos como huevo a 65° con crema de hongos y migas de ibérico o el magret 'Rougie' asado con su jugo agridulce y puré de patata. También podemos acercarnos a tomar el aperitivo con unas buenas croquetas de jamón o pincho de tortilla, o sumergirnos en su nueva carta, que la ofrecerán a partir de abril y donde podremos optar por unos buenos callos y morros. Un lugar donde disfrutar de la cocina de Iñigo, donde sumergirte en la tradición cocinada desde un prisma personal. On egin!

## El cocinero que volvió de la muerte

**HISTORIAS DE TRIPAUNDIS**  
ANA VEGA PÉREZ DE ARLUCEA



Manolo Aguirre solía contar que era hermano de leche de dos campeones, así que él también debía de estar predestinado a la gloria. En vida fue un hombre muy popular, pero desde luego la historia ha sido mucho menos benévola con su memoria que con la de aquellos con los que compartió nodriza: nada menos que Paulino Uzcudun y el actor Juan de Landa.

Igual la culpa es de que Manuel Aguirre Egaña vivió a la sombra de un apodo que eclipsó completamente su nombre real. Todo el mundo le conocía como 'Trabuco'. Trabuco el cocinero, Trabuco el descubridor de pelotaris, Trabuco el que quiso ser apoderado de boxeadores y toreros, Trabuco el del bar de la donostiarra calle Puerto y luego señor Trabuco, propietario de un fino restaurante en Madrid. Fue famoso por su simpatía y por andar permanentemente en mangas de camisa, aunque hiciera un frío de mil demonios. El mejor anuncio de su taberna en la Parte Vieja era él mismo, siempre coloradote y sin chaqueta como si se acabara de tomar unas alubias y una ristra de vasos de vino. El bar de Aguirre (Puerto, 3) era célebre por su ambiente festivo y porque su dueño, además de guisar cada año el banquete de Euskal Billera por la tamborrada, daba de cenar en Nochebuena a casi todos los pobres de San Sebastián.

La creciente fama de su cocina entre los veraneantes provocó que unos cuantos clientes madrileños le convencieran, siendo él ya talludito, de trasladar su negocio a la capital. Vendió su bar, buscó acomodo en el centro de Madrid e inauguró por todo lo alto el restaurant Trabuco, «especializado en cocina vasca y platos típicos del país». Ya fue mala pata que aquel local, muy cerca de la Gran Vía, subiera la persiana el 10 de mayo de 1936, apenas dos meses antes de que comenzara la Guerra Civil. Lo mismo le ocurrió a la pobre marquesa de Parabere, que también abrió su restaurante homónimo en la primavera del 36 y enseguida vio cómo los milicianos le confiscaban el comedor. El 'Parabere' nació gafado y aunque tras la contienda se mudó a otra ubicación, nunca terminó de remontar y la célebre gastrónoma bilbaína tuvo que venderlo en 1943.

Trabuco tuvo mejor suerte. En 1937 llegó a Donostia la noticia de que había sido asesinado, sus amigos le dieron por muerto, enterrado y bien llorado... y tres años después él se presentó en su sociedad, tan pancho, fumándose un puro y contando que se había salvado por los pelos del paredón gracias a su amistad con importantes personajes. Fueron aquellos buenos contactos los que impulsaron de nuevo el restaurante, y aunque Manuel Aguirre falleció dos años más tarde, 'Trabuco' siguió abierto durante cuatro décadas bajo las riendas de su hija y de su viuda.