

Potencia hostelera en el corazón de los grandes almacenes El Corte Inglés

# Una gran cocina desconocida en el centro

Javier Urroz

HAY un pequeño lugar gastronómico en Bilbao que pese a la popularidad de su uso, pasa desapercibido. Dentro del principal gran almacén de Bilbao centro, un espacio de su última planta sirve de lugar de encuentro, reposo y tiempo para un número impensable de personas.

El restaurante Okela Baster de El Corte Inglés, es la punta gastronómica de un iceberg que crece cada día. Sus cocinas centrales preparan los menús gastronómicos de su cuidada sala, la oferta cotidiana de su cafetería, elabora los platos preparados que se llevan a casa (cada día con mayor frecuencia) comprados en su supermercado y hasta da de comer cada jornada a más de trescientos empleados de este edificio comercial.

El ocio gastronómico en medio del shopping es una fórmula que todos los espacios comerciales saben explotar. En este caso la diversificación de la oferta es paralela a la superficie que se dedica al comercio. Con una de las centrales de compras más importantes del Estado, los almacenes de compras

Paco Niño,  
María Ferreiro,  
Javier de  
la Cruz,  
Facundo  
Benito;  
encargados  
de la cafetería,  
del restaurante  
y de las  
cocinas de  
El Corte Inglés



## La comida preparada está aumentando su demanda como reflejo de una tendencia social imparable

de Hipercor surten a los supermercados de la marca del triángulo verde, disponen de una materia prima selecta para ser elaborada en cada centro de venta.

Una veintena de cocineros se esmeran para preparar una carta que, aunque definida desde la centralidad de la marca, aporta en Bilbao toques originales de cocina

enraizada en nuestra sociedad, de preferencia platos clásicos de gran demanda: verduras del país como las habas o los cardos, rabo de toro, pescados del día a la parrilla, cordero asado con un toque ahumado... Un menú de 35 euros y una carta de vinos bien surtida (además de los que pueblan las estanterías del supermercado) lo

locan en situación ventajosa.

Además, la oferta de las estanterías del Club del Gourmet, una de las selecciones de delicatessen más importantes de España, completa esta carta que cada mediodía atiende a cerca de un centenar de comensales y los sábados obliga a reservar, o al menos prevenir con tiempo a los encargados. Sus jornadas gastronómicas son un aliciente más atrayendo varias veces al año a un público de gran fidelidad. Anote en su agenda, dentro de pocas fechas los arroses volverán a ser primaverales protagonistas.

En la cafetería el trabajo de los cocineros se completa con las

planchas donde se realizan, prácticamente a lo largo de toda la jornada, variados sandwiches, bocadillos calientes, paninis y otros quita-hambres ligeros. Un amplio surtido de platos combinados y especiales para celíacos, sustenta una oferta que atrae no sólo a los clientes del establecimiento sino también a otros comensales que suben a degustarlos de forma habitual.

Para completar el cuadro, estas cocinas preparan cada día el menú para más de trescientos empleados que aprovechan este servicio. Un menú de trabajo partiendo de las elaboraciones que se realizan cada día.

Un nuevo servicio exige cada día más atención a los chefs. La comida preparada, para llevar y degustar en casa, está aumentando su demanda como reflejo de una tendencia social imparable. Entre los variados alimentos que ofrece el supermercado, la sección de platos elaborados crece a ritmo acelerado. Una cuarentena de referencias, desde ensaladas y ensaladillas, hasta guisos asados o paellas son vendidas a un público joven —y no tan joven— que cada día y especialmente los fines de semana aprovechan las ventajas del cocinero profesional degustado en la tranquilidad del hogar.

Berriak - Noticias - Berriak - Noticias - Berriak - Noticias -

## XI edición del Concurso del Pintxos

LA XI Muestra de Bares de Pintxos Bilbao Bizkaia Txapelketa se ha puesto en marcha. Tras el cierre de inscripciones el día 18 de abril, los participantes en este importante evento deberán presentar al público sus especialidades durante los meses de mayo y junio. La muestra de Pintxos de Bilbao

se ha convertido en la referencia obligada de los concursos de cocina de barra que se celebran en la actualidad. Como decano de los del norte peninsular, y el más valorado por su seriedad y proyección, aspira este año a marcar nuevos hitos en la proyección de las barras bilbainas al conocimiento universal. Las barras de nuestros mejores bares son uno de los atractivos turísticos más importantes de nuestra Villa; que en boca de muchos está entre las tres mejores ofertas de esta especialidad en España. El Concurso surgido de la iniciativa de la sociedad municipal

Bilbao Turismo, y que sigue contando con el apoyo de la BBK, ha logrado colocar la D.O. Bilbao entre los mejores lugares de la llamada "cocina miniatura".

## La cocina de Bilbao-Bizkaia en Miami

LA oferta turística y gastronómica de Bilbao-Bizkaia conquistó Miami durante la feria de cruceros Sea Trade. Una delegación del Puerto de Bilbao con el apoyo de las instituciones de turismo de la Diputación Foral, encabezada por Gabino Martínez Arenaza, promocionaron nuestros muelles y nuestro territorio como atraque y lugar de visita para los principales armadores y operadores de grandes cruceros del mundo.



La delegación de cocineros la formaban primeras firmas de nuestro territorio: Sabin Arana (Jolastoki), Eneko Atxa (Azurmendi), Aitor Basabe (Arbolagaña), Aitor Elizegi (Gaminiz), Josu Ibarra (Zuria) y Josemi Olazabalaga (Aizian) que fueron los encargados de preparar los menús que degustaron los más influyentes personajes de este sector turístico en alza. También los medios de comunicación tuvieron su jornada con la presencia de importantes medios norteamericanos: *Miami Herald, Usa Today, Vogue, NY Times, Travel & Leisure...*

## Guía de bodegas de Mikel Zeberio

EL editor Mikel Zeberio publica una guía de bodegas y de vinos elaborada por él mismo y editada por el sello Viandar. Una novedosa iniciativa con importante apoyo gráfico donde se dan a conocer las más importantes etiquetas de 456 bodegas.

En total se han catado más de 2.500 vinos "tranquilos"; en esta primera edición sólo se incluyen los que hayan superado en la ficha de cata una puntuación de 80/100. El libro de quinientas páginas da protagonismo a las personas que hacen posible disfrutar de sus "hijos viñícolas". En su contenido se encontrará información sobre las Denominaciones de Origen, y designaciones de bodegas y viñedos reseñables.

