

María de León invita a surfear buenas experiencias en Guipúzcoa. Un lugar con gran personalidad que rezuma luz propia.

Templo gastronómico, referente cultural, paraíso natural, oasis surfero y cada vez más, icono de moda. Os hablo de Guipúzcoa, uno de los destinos más completos que podéis encontrar en el turismo nacional. San Sebastián-Donostia ha sido el centro de mi última visita a esta zona,

que me regaló experiencias artísticas, gastronómicas, de moda, beauty, naturaleza, deporte y hasta de enoturismo. Para aprovechar a tope una escapada de fin de semana os recomiendo viajar en coche para tener más libertad de movimiento y regodearos con paisajes maravillosos.

El alojamiento en esta ocasión fue una novedad para mí. Aunque lo más glamoroso es dormir en el Hotel María Cristina, aposté por los apartamentos turísticos. En *feeltheentails.com* puede reservar una vivienda muy chic situada cerca del Kursaal y de la playa de la Zurriola, que hace gala del ambiente surfero y cultural, además de acoger el festival de cine y el de jazz.

Coger fuerzas cada mañana es imprescindible para todo viajero, y en San Sebastián resulta toda una experiencia. Podéis disfrutar de la pastelería artesanal en Barretxete –una familia de tradición pastelera desde 1699, cuando eran proveedores de velas de la Casa Real– y comenzar a elaborar dulce con la miel sobrante... no dejéis de probar su famoso *txintxorra*. Os encantará el maravilloso dulce de leche *Havanna*, traído desde Argentina, que preparan en Antojitos (barrio de Gros) o el ambiente *vintage* y surfero de Belgrado, con *shopping* y música.

Está claro que una de las señas de identidad de la capital donostiarra es la gastronomía, con numerosas

opciones, a cual mejor. La primera, y muy clásica, es *potxear* (lo que es lo mismo, ir de pinxos) por la zona vieja. En mi casa, seguí la ruta marcada por *Hogoss Travel Agency* y disfruté de las maravillosas gildas del clásico *Casa Gendarria* y las deliciosas del Mesón Portaletas, donde sorprenden los restos de la muralla medieval, perfectamente integrados en el local. Son de cine los bocados del *Café Okenda*, situado frente al Teatro Victoria Eugenia, que ofrece comida casera con toques vanguardistas. Y digo de cine, porque –además de estar deliciosos, especialmente el de foie y el langostino en tempura– se catan rodeado de fotografías del séptimo arte, y quizá se acerque alguna estrella del celuloide durante el festival internacional.

Más clásico es Zelai Txiki. Por cierto, aquí cenó el mismísimo Eithan Hawke –Premio Donostia 2016– la misma noche que lo visité. Los platos típicos se reinventan con pequeños detalles como los anchoas con helado de gilda o el taco de rape al horno con emulsión de oliva y tallarines de *begitxundi* (en euskera, chipirón). En Nineu, frente al Kursaal, disfrutaráis de alta cocina aseQUIBLE con el chef Mikel Gallo. Un detalle para calibrar la importancia de lo culinario para los donostiarros: casi todos los hombres pertenecen a una sociedad gastronómica o *txoko*, donde solo cocinan ellos ¡y degustan ellos! (mano a mano, claro).

Pero, Donostia no solo es dbandera cultural en el apartado gastr. De hecho, en 2016 fue Capital Europea de la Cultura (junto con Breslavia, en Polonia). Como soy una enamorada del arte contemporáneo os recomiendo la visita a *Tabakalera*, en Eguía. Es un edificio de 1913 rehabilitado con un doble objetivo: servir de laboratorio de producción artística y, a la vez, como centro expositivo.

>

