



DONOSTI

Dicen que sólo Kioto, la de los cerezos, supera a San Sebastián en estrellas Michelin. Al póker de ases formado por los clásicos -Arzak, Subijana, Berasategui y Arduriz- se une un buen puñado de jóvenes valores que ya tocan las estrellas con la mano. Uno se sentiría tentado a pensar que en Donosti la cultura es sólo gastronomía. Pero el amplísimo abanico de la playa donostiarra culmina, a un extremo, con *El Peine de los Vientos*, de Eduardo Chillida (cerrado por obras), y por el otro con *La Construcción Vacía*, de Oteiza. En los numerosos días de mala mar ambas a dos muestran su férrea resistencia a los envites del Cantábrico.

AYER Y HOY



No muy lejos de esta última, en el bar del Hotel María Cristina, el jefe de barra mezcla cuidadosamente los ingredientes del *Lost in Translation* (en alusión a la película de Coppola Jr.), un cóctel tan cinematográfico como la propia decoración de este hotel descomunadamente amplio, lujoso, mullido, elegante. Símbolo de ese Donosti de postal que no ha permanecido paralizado en el tiempo y que ya ha superado el siglo de existencia vivito y coleante. Antes de que hubiera turismo en España, San Sebastián era la capital europea del turismo. Turismo de ricos, que era el único de entonces. Si, como dice el escritor Bernando Atxaga, somos más de nuestro tiempo que del territorio donde nacimos, San Sebastián es, sobre todo, de la Belle Époque. Condición que no está reñida, sino todo lo contrario, con un afán por la cultura, modernidad y una pizca de ruralismo, que no hacen sino orlar sus naturales encantos. Paradigma de la ciudad a tamaño humano, San Sebastián está hecha para andar. Quizá por eso,

LAS VILLAS VIGÍA



una de sus señas de identidad son los caminantes. Por el magnífico Paseo de la Concha, desde luego, y también por el Paseo Nuevo y de Salamanca o los de los Fueros, Francia, Urumea, Errondo... Y, si se terciara, hacerlo descalzo por la arena de sus tres playas o por los caminitos que conducen a Igeldo, Ulía o Urgull, los tres miradores que, de un lado, ofrecen las mejores vistas de población y, de otro, una inmensidad marina. Durante casi toda su historia San Sebastián fue una diminuta aldea de pescadores al pie de la roca de Urgull y junto al estuario del Urumea, un gran arenal, cortado por el río. Y, como testimonian su castillo de La Mota y sus murallas, también base naval de la Escuadra Cantábrica, que durante siglos se enfrentó a la francesa, holandesa y británica. Nada de extraños pues sus múltiples asedios e incendios. El último a cargo de las tropas inglesas y portuguesas que, al mando del generalísimo duque de Wellington, asaltaron y saquearon la ciudad, que había sido ocupada por los soldados de

LA RUTA DE LOS PINTXOS

EXIGUO MUESTRARIO DE LA FASTUOSA OFERTA DE BARES, TXOKOS Y BARRAS DE ESTA CIUDAD DONDE BEBER Y PICAR SON ANTOLÓGICOS.



GENTE DE DONOSTI



José Bonaparte. Solo treinta y cinco casas permanecieron en pie. De ahí procede la espectacular fiesta donostiarra de la Tamborrada, en la que una multitud, ataviada con uniformes napoleónicos o de cocineros, evoca la pompa de los cambios de guardia de la tropa, que eran imitados no sin sorna por los vecinos.

Sin embargo, la San Sebastián más glamourosa, la de las barandillas y las farolas blancas de hierro fundido y el puente del Kursaal, hay que buscarla en el ensanche burgués y afrancesado -donde la reina regenta María Cristina, enamorada de la ciudad, trasladó su allí su Corte de veraneo desde que enviudó en 1885- que alcanzó su esplendor con la Belle Époque. Baños de mar, deportes, ruleta, ballets rusos, operetas francesas... marcan un estilo muy del gusto de los ricos y famosos del momento. Por su casino desfilaron personajes como León Trosky, Mata Hari o Maurice Ravel. Sin embargo, nada de ello puede del todo con lo antiguo. Como siempre, las aldeanas de los alrededores

EN SU SALSA



montan todos los días sus puestos de verduras en el centro, y en el puerto pesquero se siguen descargando anchoa y bonito.

Un siglo después, San Sebastián luce potente, innovador y dotado de una personalidad envidiable. El ensanche, territorio de la moda y el *bon goût*, sigue salpicado por tiendas que, como la perfumería Benegas, datan de principios del siglo XX. Hay bares que se llaman Tánger o Saigón y no es difícil encontrarse con estéticas propias de Fabergé. La Perla, el edificio de baños de La Concha y otros pabellones playeros, siguen intactos, como el Palacio de María Eugenia, sede del festival internacional de cine o el antiguo casino y actual ayuntamiento de la ciudad. El latón, todos los días brillantado por generosos frotos de sidol, marca un estilo en las puertas de los portales. Floristerías, pastelerías, ropa, interiorismo..., conforman una oferta a medida de los paladares más exigentes.

A CUERPO DE REY

ENTRE LOS MUCHOS PALACE PRESTIGIOSOS DE SAN SEBASTIÁN, EL HOTEL SANTA CRISTINA ES EL REFUGIO DE ARISTÓCRATAS Y FAMILIAS REALES.



IR DE TIENDAS

COMERCIOS SEÑORIALES, BOUTIQUES VANGUARDISTAS, TIENDECITAS NOSTÁLGICAS...
UNA OFERTA DE CLASE Y REFINAMIENTO LEGENDARIOS



PARAÍSO DE GOURMETS



A tiro de piedra, siempre andando, el casco viejo -peatonal, delineado al gusto del siglo XVIII, con su plaza de la Constitución en el centro- exhibe, como las colas de los pavos reales, los mil colores de sus barras de pinchos y sus tentadores restaurantes, casi siempre en el piso de arriba. El secreto hay que buscarlo en las huertas, el mar y, desde luego, en una cultura de los gustos de muy largo recorrido. Todo ello sin muchas alharacas, con regusto popular, a pesar de la abundancia de turistas. La Brecha -que así se llama porque por aquel resquicio de la muralla penetraron las tropas anglo-portuguesas en la Guerra de Independencia- sigue desplegando todas las mañanas las joyas culinarias de los caseríos. Al compás de cada temporada, setas, espárragos, quesos, guisantes... protagonizan un mercado aún de proximidad. En este contexto, la facultad de ciencias gastronómicas Baske Culinary Center de San Sebastián se ha instituido en referencia global del conocimiento y

QUÉ DELICATESSEN

la experimentación culinaria. Las escuelas del cocinero Luis Irizar, del Hotel María Cristina y el Txoko del Gourmet, también dedicadas a la gastronomía, abundan en la relevancia y el prestigio de los fogones donostiarros. En correspondencia con su liderazgo turístico internacional de los años 20, San Sebastián, como Venecia o Cannes, cuenta con su Festival Internacional de Cine, el Festival de Jazz o la Quincena Musical Donostiarra, palabras mayores de la cultura que han pasado de atractivo de veraneo a acontecimientos internacionales. No es de extrañar, por tanto, que Donosti acabe robando el corazón de quien la visita. Porque más allá de la postal, como así fue definida por Pío Baroja, San Sebastián es, sobre todo, una forma de armonía, una original y envidiable manera de entender la relación entre las personas y la naturaleza. Así lo debe entender, sin ir más lejos, Bruce Springsteen, cuando ha elegido la ciudad para pasar largas temporadas entre concierto y concierto.



DIRECCIONES ETIQUETA NEGRA PARA FAUNA BOHEMIA, 'FOODISTAS' Y VERANEANTES MULTICULTURALES

DÓNDE DORMIR

Hotel María Cristina Un clásico donde los haya; visitarlo forma parte de la inmersión cultural a San Sebastián. Frente al Urumea y contiguo al Teatro Victoria Eugenia, el María Cristina se mantiene como escenario que fue de la Belle Époque donostiarra. Un cinco estrellas a la altura de los nuevos tiempos. Pº República Argentina, 4. Tel. 943 43 76 00 www.hotel-mariacristina.com

Hotel Villa Soro Una magnífica villa familiar transformada en un pequeño hotel de lujo con verdadero encanto. Avda. de Ategorrieta, 61. Tel. 943 29 79 70 www.villasoro.es

Hotel de Londres y de Inglaterra Una posición inmejorable frente a La Concha, vistas espectaculares desde la terraza. Un viejo clásico de los fastos donostiarras, renovado. Zubieta Kalea, 2. Tel. 943 44 07 70 www.hlondres.com

Hotel Niza Otro gran clásico de San Sebastián, más humilde pero con igual panorámica de la Concha frente a sus ventanas. Zubieta Kalea, 56. Tel. 943 42 66 63 www.hotelniza.com

DÓNDE PINTXAR

Bar Txuleta (desde 1954) Plaza de La Constitución. Croqueta de txuleta y croqueta de txipirón, Mini-Hamburguesa, Pintxo de Txuleta, foie a la plancha...

Bar Casa Urola (desde 1956) C/Fermin Calbeton, 20 www.casauroldajetetxea.com

Kokotxas de merluza a la parrilla y rebozadas. Pulpo con beicon y puré de patata con aceite de paprika. Tomate con bonito, Carrillera...

La Cepa 31 de Agosto, 7. Pintxo de anchoas recién hecho, gaviilla, bocadillos (son pequeños) de jamón y queso caliente.

Bar la Viña 31 de Agosto. Merluza rebozada, Gamba crujiente, Tarta de queso. Los fines de semana pintxo de txangurro con mayonesa.

Bernardo Etxea Puerto, 7. www.bernardoetxea.com Brocheta de gambas.

Bar Casa Gandarias 31 de Agosto, especializado en carne a la parrilla. Solomillo con pimientos verdes. www.restaurantegandarias.com

Bar Portaletas 31 de Agosto. Secreto Ibérico.

DÓNDE COMER

Restaurante Kokotxa. Cocina de mercado elaborada por el joven chef Daniel López que ya cuenta con su estrella Michelin. Campanario, 11 San Sebastián. Tel. 943 42 19 04 restaurantekokotxa.com

Bar Casa Urola (desde 1956) Una de esas maravillas gastronómicas, tan simples que casi no se ven, que atesora San Sebastián. Fermin Calbeton, 20. www.casauroldajetetxea.com

Narru Un secreto a voces es este clásico moderno en la planta baja del Hotel Niza. Zubieta, 56 o bien Paseo de la Concha s/n, San Sebastián. Tel. 943 423 349. narru.es

Akelarre El restaurante de Pedro Subijana, con el mar bajo el comedor. Paseo Padre Orcolaga, 56, San Sebastián. Tel. 943 31 12 09. akelarre.net

Arzak El ya clásico de José Mª Arzak hoy a cargo de su hija Elena, nombrada mejor cocinera del mundo por la guía Michelin. Avda. del Alcalde José Elosegui, 273, San Sebastián. Tel.: 943 28 55 93. www.arzak.es

Mugaritz Basta con decir que Andoni Luis Aduriz ha conseguido mantener su local como tercer mejor restaurante del mundo desde 2011 (Michelin dixit). En el monte, a 12 kms. de San Sebastián. Aldura Aldea, 20-Otzazulueta Baserria. Rentería Tel. 943 522 455. www.mugaritz.com

Mirador de Ulía Cocinero inquieto e innovador, sin perder pie, Rubén Trincado ha elegido para su restaurante una hermosa villa con vistas sobre playa de la Zurriola. Paseo de Ulía, 193, San Sebastián. Tel. 943 272 707 www.miradordeulia.es

Zuberoa Cocina contemporánea de producto, chef Hilario Abelaiz. Araneder Bidea, Barrio Iturriotz, Oiartzun. Tel. 943 49 12

28. www.zuberoa.com

Elkano Herrerieta Kalea 2. Getaria. Tel. 943 140 024 www.restauranteelkano.com

Martín Berasategui Loidi, 4, Lasarte-Oria. www.martinberasategui.com

Restaurante Alameda Hermoso local de los hermanos Txapartegi en Fuenterrabía, mezcla de tradicional y experimental que le ha valido su estrella Michelin. Minasoroeta Kalea, 1, Hondarribia. Tel. 943 64 27 89 restaurantalameda.net

TIENDAS

Minimil La marca de moda donostiarra por excelencia inaugura nueva tienda en la calle Garibai, 3. Estupendo escenario para su *new basque style*: prendas actuales, funcionales y cómodas que realzan a la mujer de manera natural.

Auka Amplia y bonita tienda de moda y complementos al modo y a la altura del Donosti actual. Peñaflorida, 4. www.auka.es

Box Marroquinos desde 1948. San Martín Kalea, 12. boxsansebastian.com

Noventa Grados Peluquería, moda, arte y complementos. Mayor, 3. www.noventa-grados.com

Valentina Decoración y mobiliario clásico-modernos, útiles, hermosos, divertidos. Es la tienda de decoración actual por excelencia. Bergara, 18. www.valentinashop.es

Perfumería Benegas Un comercio nacido en plena Belle Époque para satisfacer, hoy como ayer, a una clientela exquisita y exigente. Guía personalizada al mundo del perfume, cabinas de tratamiento, maquillaje. Garibay 12. www.perfumeriabenegas.com

Joyería Munoa Joyería artesanal de gama alta a manos de Claudio Munoa, continuador del negocio familiar. También antigüedades. Aldamar, 28. www.casamunoa.com

Aitor Lasa Para llevarse el alma de Donosti en la maleta, o sea, los mejores productos de la zona: quesos, alubias, boletus.... Aldamar, 12. www.aitorlasa.com/

La Pastelería Otaegui Antigua proveedora de la Casa Real, sigue confeccionando el bizcocho de almendra favorito de la reina María Cristina. Narrica, 15.

QUÉ VER

Por dentro y por fuera: arte y arquitectura en **Tabakalera** (Plaza de las cigarreras, 1 www.tabakalera.eu), el nuevo edificio del **Museo San Telmo** y los **murales de José María Sert** (Plaza Zuloaga, 1 www.santelmomuseoa.com) y el **Museo Diocesano**, obra de Rafael Moneo (Basílica de Santa María, Familia Santua Kalea, 11)

Fundación Cristóbal Balenciaga En el Palacio Aldamar de Getaria se exhibe la mayor colección del emblemático maestro de la alta costura. Aldamar Parkea, 6. Getaria cristobalbalenciagamuseoa.com

Festival de cine de San Sebastián Con motivo de la capitalidad cultural europea, en la próxima edición se presentará Kalebegiak, una película con doce historias que transcurren en la ciudad, dirigidas, entre otros, por Julio Medem, Imanol Uribe, Gracia Querejeta y Borja Cobeaga. www.sansebastianfestival.com

En Albaola, la Factoría Marítima Vasca, se confecciona artesanalmente la réplica de la Nao San Juan, el ballenero hundido en aguas canadienses a mediados del siglo dieciséis. Ondartxo Ibilbidea, 1, **Pasajes de San Pedro**. www.albaola.com

CON QUIÉN

Discover San Sebastian. Recomendado el tour de pintxos de la mano de la guía de turismo gastronómico Eskerne Falcón. Tel. +34 635 759 961. discoversansebastian.com

MÁS INFORMACIÓN:

SAN SEBASTIÁN TURISMO. Boulevard, 8. Tel. 943 48 11 66. www.sansebastianturismo.com