José Juan Castillo (sentado en el centro), ayer junto con varios colegas y Gorrotxategi. :: LOBO ALTUNA

El espíritu de Castillo

Publican una recopilación de recetas del añorado cocinero fallecido en 1993, cocinadas ahora por su hijo José Juan

:: FELIX IBARGUTXI

SAN SEBASTIÁN. El espíritu de José Castillo (1912-1993) planea sobre el libro 'La esencia de la cocina vasca' (Editorial Ttarttalo). Es una publicación que rescata las viejas recetas del chef que regentó el Hotel Castillo, en Olaberria, y destacó también como autor de libros, por ejemplo 'Manual de cocina económica' y varias recopilaciones de recetas de abuelas de caseríos de las diferentes provincias vascas.

El libro que se presentó ayer ofrece recetas de Castillo padre elaboradas ahora por Castillo hijo, es decir, por José Juan Castillo, que regenta Casa Nicolasa en Donostia desde hace un par de décadas.

Son recetas a la vieja usanza, «que precisan de tiempo, porque la cocina de antes se hacía a base de horas, pero con la ventaja de que todos los ingredientes están en la tienda de la esquina», dijo ayer el confitero José Mari Gorrotxategi, amigo de Castillo padre durante media vida, y con quien colaboró en el diseño de postres.

Hay en la publicación recetas curiosas, como una merluza rebozada «al estilo Bilbao», recogida de boca de una abuela de esa ciudad, y unos mejillones con arroz que tenían por mentora a la esposa de Busca Isusi.

José Juan Castillo y José Mari Gorrotxategi contaron ayer múltiples anécdotas en torno a José Castillo, un hombre vitalista que generó un sinfín de 'sucedidos'. Castillo hijo recordó la fortaleza física de su padre, pese a que era un gran fumador. «Le gustaba el agua de azahar y el anís del mono. A la segunda copa de anís ya empezaba a cecear. Pero al día siguiente se levantaba mucho más fresco que los demás compañeros de parranda». Era un hombre muy conversador y de mucho genio, «y como cocineros chocábamos mucho», contó ayer el hijo.

El confitero Gorrotxategi narró cómo en una ocasión colaboró en el diseño de un nuevo postre del restaurante de Castillo, añadiendo tocino de cielo y nata a una compota de manzana y ciruela.

José Castillo nació en Urrestilla en 1912. A los seis años quedó huérfano de padre y madre. Con 16 empezó a trabajar de aprendiz en el Hotel la Urbana, de Donostia. Fue su primer contacto con la cocina. Durante la guerra fue jefe de cocina en el batallón de gudaris Itxarkundia. En 1943 abrió un restaurante en Bermeo, y seis años más tarde alquiló el restaurante Zubizarreta de Ordizia. Luego compró unos terrenos en Olaberria y en 1957 inauguró el Hotel Castillo, al borde la carretera Nacional I. Fue allí donde se consagró.

EN BREVE

ELA y LAB califican de «rotundo éxito» las cuatro jornadas de huelga en las residencias de mayores

SERVICIOS SOCIALES

Los sindicatos ELA y LAB calificaron ayer de «rotundo éxito» las cuatro jornadas de huelga, concentraciones y manifestaciones convocadas en las residencias de Gipuzkoa a favor de una mejora de las condiciones laborales del sector, «a pesar de la orden de servicios mínimos emitida por el Gobierno Vasco». DV

Educación recibe 3.896 solicitudes para cursos de inmersión en inglés

LINGÜÍSTICA

El Departamento de Educación ha registrado 3.896 solicitudes para estancias de inmersión lingüística en lengua inglesa, presentadas por centros públicos y correspondiente a alumnado que cursa sexto de Primaria. Durante este curso, alumnos de 27 centros guipuzcoanos han acudido a estancias en Bernedo y Berriz.DV

Ferran Adrià abrirá «un sitio de comida» tras cerrar El Bulli

EDUCACIÓN

Ferran Adrià y su hermano Albert planean abrir «un sitio de comida» después de cerrar El Bulli. Adrià avanzó que el nuevo establecimiento no se parecerá en nada a El Bulli y precisó que será un lugar para que la gente «respire la actitud grastronómica, que puede ser desde unas croquetas a una tortilla de ostras». EFE

Los jóvenes participantes en el proyecto.

Diplomas para los participantes en el plan 'Gazte ekoliderrak'

LIDERAZGO SOCIAL

Una treinta de jóvenes de entre 19 y 29 años de distintas disciplinas educativas y profesionales han recibido el diploma por su participación en el programa 'Gazte ekoliderrak' impulsado por Kutxa. El programa, basado en los conceptos de la sostenibilidad y liderazgo social, se enmarca en el proyecto 'Ekogune' de la Fundación Arteaga y ha supuesto un proceso de formación de 70 horas lectivas para estos jóvenes, de 17 localidades, la mayoría de ellas guipuzcoanas. Desde marzo, los participantes han ideado y desarrollado cinco proyectos, relacionados con la movilidad, el consumo, el área socioeconómica o la comunicación. DV