Publicado en Madrid el 15/09/2021

# [Aitatxu explica las claves de la cocina vasca](http://www.notasdeprensa.es)

## La cocina vasca, de fuerte tradición y personalidad, lleva años en la élite culinaria mundial. El País Vasco es una comunidad costera que goza de una gran pluralidad culinaria gracias a sus costumbres marineras y a una arraigada cultura de montaña; todo esto, unido a un impecable respeto a la herencia de un recetario cocinado en los viejos caseríos y sociedades gastronómicas. Aitatxu, el restaurante vasco más sofisticado de Madrid, explica las claves de esta joya culinaria

 Kilómetro cero, como el primer mandamiento gastronómico vasco. El respeto por la proximidad del producto local y fresco, de temporada. Una filosofía compartida que salvaguarda la tradición regional y los métodos de cultivo. El restaurante Aitatxu tiene su propia huerta en la sierra de Madrid, donde siembran y recolectan muchos ingredientes de sus platos. Tradición y nouvelle cuisine. Mezcla perfecta en la que la materia prima manda sin perder las raíces de la gastronomía vasca con un recetario poderoso y un toque mágico de autor. Los pintxos, seña de identidad de la cocina vasca. Los pintxos son similares a las tapas, aunque suelen ser más pequeños; se acompañan de txacolís o zuritos y se toman “de poteo” con la cuadrilla. Están elaborados con los productos más típicos de estas joyas gastronómicas (merluza, bacalao, anchoas…) y han ido evolucionando desde la preparación más sencilla a una sofisticada cocina en miniatura. El txakolí, la Denominación de Origen por excelencia. Es un vino blanco, ligeramente espumoso y afrutado con toques ácidos y refrescantes. Se cultiva en los viñedos de Álava, Getaria y Vizcaya y tradicionalmente, se toma acompañando el aperitivo o “de poteo”. Pescados frescos. Directo de la lonja. Merluza, bonito, besugo, txangurro o las muy cotizadas angulas son otras delicias del mar permanentemente presentes en su oferta culinaria. Con un clásico recetario de guisos marineros como el marmitako, la zurrukutuna o las kokotxas y que da lugar, también a la buena mano de los vascos con la parrilla. Carne roja. Los vascos deleitaron al mundo con sus txuletas con guarnición de pimientos del piquillo asados y espárragos gigantes de Lodosa. Los quesos. El queso Roncal y el Idiazábal son reconocidos con la Denominación de Origen, requisito avalado por su gusto, sabor, olfato y su método de elaboración. Postres de allí. Con productos locales y “bien hechos”; con origen en los viejos caseríos, las recetas, de inspiración humilde, están protagonizadas por los lácteos. La pantxineta, leche frita, los canutillos de crema, la cuajada o la goxua vitoriana son algunos de los delicatesen que deja esta cultura gastronómica. Con estrella. La innovación y la excelencia de su cocina se avala en que es la región donde existe la mayor concentración de Estrellas Michelín per cápita del mundo. Acerca de Aitatxu, Restaurante GastronómikoÁlvaro González de Audicana es el chef al mando de los fogones de Aitatxu, un restaurante vasco de altura, en el que ofrecen una atractiva cocina de mercado con toques creativos. Está situado en pleno barrio de Salamanca, en un local amplio, sofisticado y moderno. La base principal en su cocina es la alta calidad de los productos y proveedores, lo que garantiza unas excelentes materias primas mejoradas con técnica y algunos recursos viajeros. Fiel a la tradición vasca y amante de la vanguardia gastronómica, el chef bilbaíno cuenta con una despensa en la que destacan verduras Km 0, propias y procedentes de huertos en la sierra de Madrid, auténtica carne de Kobe que importa de Japón o atún de Gadira. Una cocina muy personal, de sabores nítidos, juegos de texturas y multitud de matices, texturas y temperaturas, en la que la técnica creativa está al servicio de una materia prima de lujo y que ha convertido a Aitatxu en uno de los selectos templos gastro que todo el mundo quiere probar en Madrid. ¿Dónde? Calle Claudio Coello, 122, Madridaitatxu.com

**Datos de contacto:**

Aitatxu

918763496

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/aitatxu-explica-las-claves-de-la-cocina-vasca\_1](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Gastronomía Sociedad Madrid Entretenimiento Restauración



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)