

Álbum fotográfico*

* Fotografías cedidas por Arantxa Ugartetxea



“OCHOTE” de derecha (del que mira a izquierda: Zubizarreta; Josetxu (Biurrun); Severino López; Benantxio Rekalde; Ricardo Matesanz; Luis Maiztegi Tamaio (txistu); Miguel Celaya; Elias Echegoyen. (1958 en el Centro Catalán de São Paulo, Brasil)



En la casa de Ignacio Beotegui y María Cruz Corres. Inicios de lo que llegaría a ser “Eusko alkartasuna” del Brasil



São Paulo. "Vale de anhangabau". Junto al retoño del árbol de Gemika, un grupo de vascos pertenecientes a "Eusko Alkartasuna" de Brasil



En el frontón de la Euskal Etxea de São Paulo, Brasil



São Paulo. Vista lateral de la Euskal Etxea



A la derecha (del que mira): Alfredo Correia Soeiro; en la actualidad Presidente de la Federación de Pelota Vasca de Brasil. A la izquierda. El pelotari manista: Heraldo Biscayzacu



"Euskal Etxea" de São Paulo. Ante la entrada al salón



“Euskal Etxea” de São Paulo. Junto al retoño del Árbol de Gernika



São Paulo. “Euskal Etxea”. Al fondo y a la izquierda (del que mira) en el centro del marco de la puerta: Jon Lizaraburu, segundo lehendakari del “Eusko Alkartasuna” de Brasil



São Paulo. "Euskal Etxea". Celebración con paella. Sentados en la escalera: Xabier Harluxet y su esposa Cristina Barreto



São Paulo. 1984. Entrada de la casa de José Ramón Zubizarreta y Arantxa Ugartetxea. En el centro: Paulo Freire y su primera esposa, Elza Maía Costa de Oliveira



São Paulo. 1987. En la casa de Paulo Freire. Paulo Freire y José Ramón Zubizarreta



En el acto de apertura del primer congreso mundial de colectividades vascas: año 1995 lehendakaritza. Arantxa Ugartetxea y José Ramón Zubizarreta



En el acto de apertura del primer congreso mundial de colectividades vascas: año 1995 lehendakiritza. José Ramón Zubizarreta con José Antonio Ardanza, Lehendakari



Taberna Baska. Itanhaém (S.P) Brasil. Andres Arrastia en la puerta (2002)



Taberna Baska. Itanhaém (S.R) Trabajadores del Restaurante (2002)

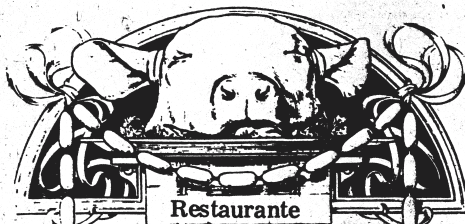
Três opções de comida basca

Como a geografia da região basca, dividida em três províncias francesas e quatro espanholas, sua culinária é um reflexo disso. Isto pode ser constatado em pelo menos três restaurantes paulistas. O "Maison Basque" (avenida João Dias, 239, em Santo Amaro) possui traços — e pratos — de nítida influência francesa, enquanto que a "Taberna Baska" (rua Homem de Meilo, 838) e o "La Cazuelita" (rua Fortunato, 141, Santa Cecília), oferecem a típica comida forte e muito condimentada do agitado lado espanhol.

A "Maison Basque", fundada há sete anos por Claudé Iribarren, um alegre e encorpado basco, tem capacidade para cem pessoas nos seus dois ambientes: restaurante e bar. O restaurante das 11h30 às 16h30 para o almoço e das 18h30 às 24 horas para o jantar, mas o bar trabalha direto: das 11h30 às 2 da manhã.

As sugestões são do maître José Carlos Marques: poulet basquaise (galinha cozida com vinho branco, champignon, cenoura, e temperada com salsinha, loro e orégano, servida com porção de arroz: Cr\$ 60,00). Outras especialidades da casa: Filet de peixe à normando (peixe cozido apenas no sal, temperado com vinho branco orégano e saurelho) Cr\$ 65,00. No couvert, oferece-se paté maison de fole au cognac (Cr\$ 35,00), champignons provençaux (Cr\$ 36,00), secargots de bourgogne (1/2 dúzia, Cr\$ 110,00).

Uma das sugestões do maître Walter da Taberna Baska é a sopa de



alho. Seu preço: Cr\$ 25,00. A lula, outro dos principais pratos bascos, é preparada o dia inteiro por duas mulheres, que retram sua membrana de revestimento (é o segredo do prato). Custa Cr\$ 50,00 recheada e Cr\$ 45,00 frita. O camarão à basca (Cr\$ 55,00) é temperado com molho branco e servido com aspargos. E a tortilla de jamon, um omelete com presunto e ovos, custa Cr\$ 35,00.

Um dos pratos mais solicitados na Taberna é "Callos à Viscaina", dobradilha com molho de tomate, presunto (jamon) e chourico. O "bacalhau à Viscaina" (Cr\$ 70,00) leva suco de tomates e ovos. A "paella". Parecida com a feijoada, fica em Cr\$ 140,00, suficiente para duas pessoas.

As sobremesas são pudins e quin-dins. O vinho tinto espanhol, pouco consumido no Brasil é o Cariñena (Cr\$ 200,00 a garrafa). E mais: a

Taberna é especialista em sangria. Funciona de terça a domingo, das 11 horas até meia-noite.

La Cazuelita (pequena cumbuca em espanhol) é pequeno restaurante especializado em lula recheada. Na direção estão dois espanhóis da Galícia: José Fernandez Rodrigues José Miguez Dominguez. Ao fundo de um bar popular, três salas pequenas (capacidade total, 40 pessoas) que formam o "Reservado Familiar", no estilo singelo do velho São Paulo. Na Cazuelita, as lulas recheadas ("calamares rellenos") custam Cr\$ 40,00, as fritas, Cr\$ 35,00 e a sopa de alho Cr\$ 20,00. As outras sugestões são tortilla espanhola (Cr\$ 30,00), merluza em salsa (Cr\$ 40,00) tortilla de jamon (Cr\$ 30,00), porção de chourico (Cr\$ 20,00). Vinhos nacionais e importados. La Cazuelita funciona todos os dias das 11,30 até meia-noite.

SOPA, UM PROGRAMA QUENTE PARA O FIM DE NOITE

REPORTAGEM DE LUIS PARRALES - FOTOS DE MELTEN SHIRATA



Na Taberna Baska e sopa estão promovidas e a do alto, pouco comum no resto de Espanha.

Sopa quente é uma das boas coisas para aquecer estes noites mais frias. E para quem gosta de vários queijos, São Paulo é uma cidade quase perfeita, com suas casas equipadas em pratos de queijos todos os países de China e Transilvânia, do Japão à República.

Mas nem todos consideram a sopa como programa completo. Marcelino de Carvalho, contista social e especialista em coisas de cidade, diz que a sopa é um ótimo fim de semana noturno e termina como todos os restaurantes e eles sempre fogem que podem ser encontrados em São Paulo.

Também uma sopa quente e quente, num fim de QUATRO HORAS.

noite de inverno, é uma das melhores formas de encontrar um bom programa. — diz Marcelino, que também dá idéias de boas sopas e o acompanhamento adequado.

Aqui está uma receita simples, ou preparada na marmita. Quanto mais latinos, melhor. Mas, sobretudo, a sopa quente e quente e quente e quente. Mas não se esqueça de beber água. Com as sopas fortes, as desidratações "de respeito", não se deve beber nada.

Mas não é assim que os paulistas estão se habilitando

a tomar sopa. Pelo menos é assim diz Marcelino. Gostaria de dois proprietários do "Basko", na rua Haddock Lobo, 204, uma das mais novas casas de sopa de São Paulo (veja o anúncio).

— O primeiro gosto de vinho com sopa — diz Marcelino —. Pode sempre estar frio e saber que é sempre quente na sopa e no vinho.

Uma receita pública de fugir das coisas ruins, uma silfíndica, oferece dos meses e mais substancial.

As origens

De acordo com o dicionário "Larousse" de gastronomia, a sopa teria, provavelmente, se originado numa das primeiras comunidades humanas, quando o habitante se

reuniu frente ao fogo para aquecer o cozido de porco com o fígado. Concom um cozido de fígado de água sobre o fogo foi o primeiro tipo de sopa quente e quente, depois que o fogo já estava apagado. E todos aproveitaram para fazer seus julgamentos sobre o sabor da sopa quente e quente.

Mas o hábito de jogar restos de comida dentro de um cozido de água fervente passou a ser utilizado por quase todos os povos. Por isso, são numerosos os tipos de cozidos de mais diversos países. Eles surgiram nas cozinhas mais pobres, mas passaram do local pobre, chegando aos salões sofisticados, antecipados por novos sabores e tipos de ingredientes.

1998

SEMANA DA SEMANA

Página 6

Eskarririkasko zure borondotia — gaitik

Taberna Baska — Rua Dr. Hermenegildo, 288 — Fone: 81.21.21. A cozinha espanhola apresenta uma grande variedade de pratos tradicionais, com destaque para os pratos típicos da região, preparados com ingredientes frescos e saborosos. O menu varia diariamente, oferecendo opções para todos os gostos e orçamentos.

— A Taberna Baska é um dos melhores lugares para apreciar a culinária espanhola em São Paulo. O ambiente é acolhedor e o atendimento é excelente. Não deixe de experimentar os pratos típicos da região, preparados com ingredientes frescos e saborosos.

— A Taberna Baska é um dos melhores lugares para apreciar a culinária espanhola em São Paulo. O ambiente é acolhedor e o atendimento é excelente. Não deixe de experimentar os pratos típicos da região, preparados com ingredientes frescos e saborosos.

— A Taberna Baska é um dos melhores lugares para apreciar a culinária espanhola em São Paulo. O ambiente é acolhedor e o atendimento é excelente. Não deixe de experimentar os pratos típicos da região, preparados com ingredientes frescos e saborosos.

ENABERASKO ZURE BORONDOTIA — Gaitik. Cozinha tradicional espanhola, com pratos típicos da região. O menu varia diariamente, oferecendo opções para todos os gostos e orçamentos.

— A Taberna Baska é um dos melhores lugares para apreciar a culinária espanhola em São Paulo. O ambiente é acolhedor e o atendimento é excelente. Não deixe de experimentar os pratos típicos da região, preparados com ingredientes frescos e saborosos.



Elça Martins Clemente



Estebe Ormazabal Insausti



Visita de José Iraundi (secretario de la Federación Internacional de Pelota Vasca) a la Euskal Etxea de São Paulo. Es el primero por la izquierda



En el Palacio Urdanibia sede de la Federación Internacional de Pelota Vasca. Jesús Aguirrebeitia, Carmen Arezana, José Iraundegui, José Ramón Zubizarreta