

Algunos restaurantes de Gipuzkoa se localizan en lugares excepcionales, donde el entorno y la naturaleza proporcionan al comensal la posibilidad de disfrutar de otros elementos culturales, históricos, jardineros, paisajistas y medioambientales. Se analizan por orden alfabético los huertos, jardines y paisajes de siete restaurantes guipuzcoanos: Akelarre (Donostia-San Sebastián), Alameda (Hondarribia), Bedua (Zumaia), Berasategui (Lasarte-Oria), Fagollaga (Hernani), Lasa (Bergara) y Mugaritz (Errenteria).

Palabras Clave: Jardín. Huerto. Paisaje. Restaurante. Cocinero. Gipuzkoa.

Gipuzkoako jatetxe batzuk leku bikainetan kokaturik daude, inguruneak eta naturak mahaikideari beste hainbat elementuz gozatzea bideratzen diotela: kulturalak, historikoak, lorategikoak, paisaiakoak eta ingurumenari dagozkionak. Gipuzkoako zazpi jatetxeren baratzeak, lorategiak eta paisaiak analizatzen dira alfabeto hurrenkeran: Akelarre (Donostia), Alameda (Hondarribia), Bedua (Zumaia), Berasategui (Lasarte-Oria), Fagollaga (Hernani), Lasa (Bergara) eta Mugaritz (Errenteria).

Giltza-Hitzak: Lorategia. Baratzea. Paisaia. Jatetxea. Sukaldaria. Gipuzkoa.

Certains restaurants de Gipuzkoa se trouvent dans des lieux exceptionnels, où l'environnement et la nature fournissent au convive la possibilité de jouir d'autres éléments culturels, historiques, jardiniers, paysagiste et environnementaux. On analyse par ordre alphabétique les jardins potagers, jardins et paysages de sept restaurants de Guipuzcoa : Akelarre (Donostia-San Sebastián), Alameda (Hondarribia), Bedua (Zumaia), Berasategui (Lasarte-Oria), Fagollaga (Hernani), Lasa (Bergara) et Mugaritz (Errenteria).

Mots-Clés : Jardin. Jardin potager. Paysage. Restaurant. Cuisinier. Gipuzkoa.

Jardines, huertos y paisajes de siete cocineros

(Gardens, Kitchen
gardens and Landscapes
of seven Cooks)

Bosqued Lacambra, Pilar

Eusko Ikaskuntza. Miramar Jauregia. Miraconcha 48.
20007 Donostia-San Sebastián
pcb.bosqued@gmail.com

BIBLID [0212-7016 (2012), 57: 1; 8-38]

Recep.: 02.12.2010
Acep.: 13.06.2011

1. Introducción

En Euskadi, País Vasco, la extendida costumbre de realizar excursiones y caminatas por la naturaleza y alrededores de las poblaciones promovió una estupenda red de caseríos, bares, hostales, hoteles y restaurantes donde poder comer y beber, y donde los paseantes, excursionistas, montañeros, veraneantes y turistas pudieran fácilmente “restaurarse”. Por esa razón, algunos establecimientos guipuzcoanos de este tipo se sitúan en entornos privilegiados de un alto valor natural, histórico, cultural y paisajista.

La arraigada tradición continua vigente. Siguiendo con la misma, y quizá sin ser conscientes de ello, ciertos propietarios de restaurantes nuevos deciden emplazar jardines junto a sus comedores, de manera que se proporcione al comensal el máximo bienestar posible.

De entre los numerosos establecimientos guipuzcoanos que existen he escogido siete, que son –siguiendo el orden alfabético–, los siguientes: el restaurante *Akelarre* en Donostia-San Sebastián, el restaurante *Alameda* en Hondarribia, el asador-restaurant *Bedua* en Zumaia, el restaurante *Berasategui* en Lasarte-Oria, el restaurante *Fagollaga* en Hernani, el restaurante *Lasa* en Bergara y el restaurante *Mugaritz* en Errenteria.

Evidentemente, en Gipuzkoa hay otros restaurantes que destacan por su paisaje, por su huerto o por su jardín. Para la selección, se decidió en primer lugar escoger un número determinado (que fue el de siete, aunque siempre se podría continuar), en segundo lugar que fueran restaurantes, excluyendo hoteles, hostales, asadores, sidrerías, merenderos, bares y demás. En tercer y último lugar, aunque el más importante, que tuvieran huerto y jardín y que se relacionaran con el paisaje. De este modo, debían tener huerto, jardín y paisaje, y en caso de que así no fuera, debían haberlos tenido en algún momento.

Se prestó especial atención a que se reflejaran tipos de paisaje diverso: marítimo, del interior, fluvial, urbano y agrícola. Por ello, se han incluido un restaurante moderno insertado en un paisaje marítimo, un restaurante con tradición en una población costera, un restaurante moderno en una población del interior, un

restaurante junto a una ría, un restaurante junto a un río, un restaurante en un edificio histórico y un restaurante moderno en un entorno agrícola. La situación de los restaurantes seleccionados permite contemplar y atravesar paisajes de carácter montañoso.

Según el Diccionario de la lengua española, entendemos por jardín “el terreno donde se cultivan plantas con fines ornamentales”, es decir, el empleo y plantación de especies botánicas para el recreo y disfrute, mientras que huerto es el “terreno de corta extensión” donde se “plantan verduras, legumbres y árboles frutales”; se aplica igualmente a huerta, que es esencialmente lo mismo aunque se trata de un “terreno de mayor extensión que el huerto”. Así, la huerta y el huerto son los lugares donde se plantan las especies botánicas que se cultivan para el consumo humano. En este caso, he utilizado los dos vocablos como sinónimos. Las huertas aparecen, la mayoría de las veces, o bien en parcelas separadas del restaurante, o bien en platabandas o en contenedores y macetones de diversos tamaños.

Por su parte, paisaje no debe ser considerado solamente como “la extensión de terreno que se percibe o ve desde un sitio”, sino también la que se contempla en su aspecto artístico, histórico, natural, medioambiental y cultural.

2. Jardines, huertos y paisajes de siete cocineros guipuzcoanos

2.1. El restaurante Akelarre, Donostia-San Sebastián

2.1.1. Breve historia del restaurante

Pedro Subijana¹ afirma que el restaurante *Akelarre*, del que pasó a ser su propietario en 1980, data de 1970. En el año 2006 encargó al *Estudio de Arquitectura Uslan Ark* de Donostia-San Sebastián² la redacción del “Proyecto de un Nuevo Hotel de Cinco Estrellas [...] formando un todo continuo con el Restaurante” que resolviera “la continuidad física de ambos, Restaurante y Hotel, la integración del conjunto del edificio en el terreno” y en el paisaje, de manera que se cumpliera el “programa preestablecido para el Hotel, con sus servicios de salones, comedores, SPA, habitaciones” y demás. Se iniciaron las obras en el año 2007, aunque debido a la crisis económica han debido suspenderse temporalmente. No obstante, algunas partes del proyecto, como las que afectan al restaurante y su entrada, al aparcamiento con jardín, a la cocina, administración y otras zonas ya han finalizado.

1. Consiguió su primera estrella Michelin en 1978, la segunda en 1982 y la tercera en 2006 (www.ake-larre.net).

2. La información relacionada con el Proyecto de Arquitectura ha sido facilitada por USLAN ARK S.L.P.-Arkitektura eta Hirigintza. Arquitecto Director: Jon Uranga Etxabe (www.uslanark.com).

2.1.2. El jardín

Aseveran los arquitectos, –autores igualmente de la distribución espacial del jardín, acceso y aparcamiento–, que “el conjunto de la intervención logra producir un encuentro grato, integrado y culto, entre naturaleza y edificación”, y que el jardín se diseñó intentando fusionar la naturaleza y la arquitectura subrayando los componentes naturales principales; esto es, el mar y el paisaje verde, y los materiales constructivos.

Añaden que como el aparcamiento debía cumplir con la función a la que estaba destinado, optaron por dotar a la superficie de “un acabado que imita el adoquinado”, ofreciéndose a la vista un escenario de jardín “donde se agrupan pequeños núcleos de plazas” de estacionamiento con las plantaciones que se integran y relacionan con la ladera. El conjunto se abre hacia al mar Cantábrico, como si fuese “una atalaya”. Así, se entremezclan “obra, jardín y arquitectura, y zonas verdes de vegetación intensiva”, dando como resultado una serie de “plataformas” utilizadas “como elementos complejos compuestos de naturaleza y construcción”. Una solución espectacular que permite disfrutar del panorama circundante y del espléndido paisaje.



Jardín integrado en el aparcamiento del Akelarre. Octubre 2009©PBL

El proyecto del ajardinamiento se hizo en colaboración con Iñigo Seguro y su estudio de paisajismo, mientras que la plantación se realizó por unos viveros de Andoain en la primavera de 2008³. Afirmo el paisajista que como se trata de una zona muy castigada por el viento y el mar, se decidieron por las moreras ornamentales, que resisten el embate marino y que, con el tiempo, darán sombra a los vehículos estacionados, así como otras plantas comestibles y ornamentales, entre las que no faltan, siguiendo con la tradición local, las hortensias. Las superficies libres de vegetación en altura se han plantado de césped, donde se han insertado discretos andadores convenientemente localizados.

En el jardín destaca la iluminación y los elementos arquitectónicos, los cuales, según *Uslan Ark*, cumplen con la función “de separación de espacios privados de aparcamientos”, y “ayudan a entender la expresión del edificio, en color, forma y textura, al corresponder su tratamiento por medio de las chapas perforadas, un anuncio del material dominante de los paños ciegos del edificio” que aún debe terminarse⁴. Una solución sobria y elegante en donde destaca el rojizo y herboso acero.

2.1.3. El huerto

En *Akelarre* no existe un huerto en el estricto sentido de la palabra, sino unas plantaciones en donde se han plantado algunas de las especies destinadas al consumo en el restaurante. Afirmo Subijana que desde que era joven, quiso tener un jardín de aromáticas y culinarias y que ya en sus inicios⁵ tuvo un pequeño borde de plantación en donde cultivaba plantas que, como el apio, no eran entonces fáciles de conseguir.

El primer jardín de hierbas aromáticas y plantas culinarias en *Akelarre* es de, aproximadamente, 1980, aunque Subijana lo ha ido ampliando, modificando y cambiando de sitio a lo largo de los años. Este segundo jardín, el que vemos hoy día, es de 2008, pero evidentemente no es el definitivo ya que, cuando finalice el proyecto, se volverá a cambiar la ubicación.

Añade que tuvieron un huerto que, debido a las obras del nuevo hotel, se vieron forzados a quitar. Durante años se encargó del huerto “Pedro Mari, un cartero de Igueldo que venía andando hasta *Akelarre*, pero ahora lo arreglan todo Iñigo Azpiazu y su mujer Isabel, quienes venden en el mercado de Tolosa plantas y semillas”, y se encargan del diseño, arreglo y mantenimiento de las aromáticas y culinarias del restaurante. Azpiazu afirma que bajan todos los sábados al mercado de Tolosa a vender y contactar con la gente de la zona y que llevan unos 30 años dedicándose al cultivo totalmente ecológico, resaltando que están muy pendientes de las novedades del mercado.

3. Ver www.lurpaisajistak.com. Plantaciones realizadas por Viveros *Urkiondo* (www.urkiondo.com).

4. El proyecto del edificio puede verse en la página web del restaurante y en la página web de *Uslan Ark*.

5. Se refiere hacia 1970, en el Frontón Galarreta.

Pedro Subijana asegura que “con el tiempo, las plantas nacen adaptadas en nuestro jardín, dando todo su sabor, esencia y aroma, que es mayor que cuando las plantamos por vez primera”. También trabaja los productos de la tierra con varios horticultores de Getaria y otras zonas próximas⁶. Añade que cuando viaja, suele traer semillas y plantas, con las que luego hacen pruebas, aunque también recolectan en el campo plantas silvestres que luego adaptan y cultivan en la parcela.

El planteamiento de las nuevas platabandas de aromáticas que irán junto al hotel es obra de *Uslan Ark*, quienes apuntan que “se sitúan sobre el núcleo principal de habitaciones, formando el techo del mismo y en comunicación directa con los salones y comedores”, y que están concebidas “como lugar de estancia y de paseo” formando un jardín de plantas directamente relacionado “para el uso práctico de la restauración”, de manera que “los olores, las formas, los colores, los frutos, etc, enriquezcan el paisaje y den sentido cultural a la identidad de este edificio” que deberá construirse.

Afirma Subijana que en la cocina se aprende experimentando, y que él aprende “enredando con las distintas variedades vegetales y leyendo en los libros de hierbas aromáticas y similares”. Respecto a las plantas que cultiva⁷, asevera que la recolección se realiza diariamente con la gente que trabaja en la casa, quienes deben seguir escrupulosamente las directrices que les marca.

2.1.4. El paisaje

Una pintoresca carretera asciende y corona el monte Igeldo, desde donde se disfruta de una de las panorámicas más extraordinarias de la costa en Gipuzkoa, lo que provoca que el restaurante *Akelarre* sea uno de los restaurantes mejor situados de la provincia.

Se sitúa en el Barrio de Igeldo de Donostia-San Sebastián, un tradicional barrio de carácter agrícola, tal y como afirmaba ya en 1918 Serapio Múgica Zufiria, quien decía que estaba situado en el monte del mismo nombre, y que era de labradores⁸. La condición agrícola del suburbio donostiarra se mantiene en la actualidad aunque, con el tiempo, se ha incrementado la ocupación de suelo con edificios residenciales y explotaciones de carácter turístico y gastronómico.

6. Entre otros *Aroa*, de Jaime Burgaña (www.aroasc.com). Subijana, quien destacó los guisantes de Igeldo, también compra en el mercado donostiarra de la *Bretxa*, tanto a frutas *Mertxe* como a las caseiras que acuden a vender sus productos desde los caseríos cercanos, aunque también recibe género de Tudela, de Francia y otros sitios más.

7. En octubre de 2009 cultivaban perejil, perejil rizado, begonias, tomillo, tomillo-limón, manzanos enanos, cebollino, albahaca grande, salvia, orégano, mandarinos, acelga roja, menta-chocolate, menta, pimientos de Ibarra, guindillas rojas pequeñas y picantes, romero, poleo, coriandro, estragón, perifollo, ajedrea, toronjil, hierba luisa, laurel, ruibarbo, aloe y otras.

8. MÚGICA ZUFIRIA, S. *Geografía General del País Vasco-Navarro. Provincia de Gipuzkoa*. Barcelona: 1918; pp. 575-576.

Ed. electrónica de J. A. Saez 2006-2007: www.ingeba.euskalnet.net/klasikoa/geografi/intro/mugibio.htm.

Akelarre, según *Uslan Ark*, está “emplazado en la ladera Norte de las colinas que cuelgan sobre el mar entre Donostia-San Sebastián y Orio”, cuyo acceso se realiza “desde la carretera que se sitúa en la coronación de las colinas”. Se localiza sobre “una parcela de terreno [...] totalmente rodeada de espacios verdes libres de edificación”, resaltando que como presenta un desnivel de unos diez metros, se facilita la visión espectacular del paisaje y del mar, lo que constituye el “elemento fundamental de la identidad” de la propiedad.

Desde el aparcamiento, desde la sala del restaurante, y en un futuro próximo también desde las dependencias, terrazas y habitaciones del hotel, se disfruta de la extraordinaria vista panorámica del Cantábrico, que incluye hacia el poniente la visión de las Áreas de Interés Naturalístico del cercano Monte de Mendizorrotz, del Biotopo protegido de Inurritza⁹, del Monte de San Antón, popularmente conocido como Ratón de Getaria, del Biotopo protegido del tramo litoral Deba-Zumaia¹⁰, y de la visión de la costa hasta Vizcaya, mientras que por el Este se disfruta de la vista de los acantilados y de la costa guipuzcoana¹¹.

La plataforma de aromáticas y culinarias que se pretende construir, se concibe como un privilegiado mirador que dominará una gran parte de la costa cantábrica, lográndose así, manifiesta *Uslan Ark*, una conexión directa del restaurante y hotel con el mar y el paisaje rural de manera que se potencien los elementos arquitectónicos percibidos “como una superposición de plataformas adaptadas a la ladera” que crean las necesarias “superficies horizontales tratadas como elementos de transición entre la naturaleza y la construcción” y logrando “que la arquitectura del edificio y la del paisaje, se complementen formando una simbiosis entre ambas”. Habrá que seguir con interés el final de la obra, que el propietario cree que será dentro de pocos años.

9. Declarado el 25 de febrero de 1997.

10. Decreto 24/2009 de 10m de febrero.

11. Ver para mayor información la “Guía de espacios de interés lúdico-naturalísticos de Gipuzkoa”. En: <http://www.ingeba.org/liburua/ludicos/index.htm#Euskara> y www.nekanet.net/Naturaleza/renp/otros/lis-tado.htm y www.ingurumena.ejgv.euskadi.net/r49434/es/contenidos/noticia/aprobacion_pom_deba_zumaia/es_noticia/indice.html

El Biotopo Protegido de Inurritza está adscrito a la Red Natura 2000. Ver <http://www.nekanet.net/Naturaleza/renp/otros/Natura2000/>. En: <http://www.mma.es/portal/secciones/biodiversidad/rednatura2000/>.

“La Red Natura 2000 es una red ecológica europea cuyo origen se sitúa en la Directiva 43/92, relativa a la conservación de los hábitats naturales y de la fauna y flora silvestres. La finalidad de la Red es asegurar el mantenimiento o, en su caso, el restablecimiento, en un estado de conservación favorable, de diversos tipos de hábitats naturales así como de determinadas especies animales o vegetales de interés y/o sus hábitats de distribución natural”.

2.2. El restaurante *Alameda*, Hondarribia

2.2.1. Breve historia del restaurante

El restaurante *Alameda* recibe su nombre del Paseo de la Alameda de Hondarribia, *Vázquez Díaz Zumardia*¹², que se sitúa al frente de la terraza del antiguo Hotel-restaurante, entonces localizado extramuros de la ciudad y donde llegó el tranvía de tracción animal por vez primera en junio de 1896¹³. Existió una parada delante del *Alameda*, el cual, según Aramburu, “fue una de las fondas y restaurantes más antiguos de la ciudad, popularmente conocido como Gartzinea, ya que su propietaria era Agustina García”, observando acertadamente que “tenía su encanto inspeccionar desde el tranvía quiénes comían en la terraza del restaurante y, desde el restaurante, quiénes venían en el tranvía”¹⁴, dando cuenta del bullicio y animación que el tranvía proporcionaba, asegurando una gran concurrencia al establecimiento.

El *Alameda*, afirma el cocinero Gorka Txapartegui¹⁵ “data de, aproximadamente, 1880, y yo formo parte de la tercera generación de mi familia que lo regenta”. En 1941 cambió de propietarios y sus descendientes continúan el negocio, tal como consta en la página web del restaurante.

2.2.2. El jardín

El jardín del *Alameda*, que es muy sencillo y pequeño, proporciona al porche la agradable sensación de zona intermedia entre el restaurante, la alameda, el paisaje y las huertas que lo rodean. Realiza, pues, una labor de integración e interconexión de todas las partes, de las que se beneficia. Asegura Txapartegui que la decisión de plantar un jardín fue por “estética, ya que queríamos integrar el jardín al porche que deseábamos construir” siguiendo el proyecto de ampliación y reforma del restaurante.

Se encuentra rodeado por un muro de poca altura rematado por verja artística, lo que permite disfrutar del panorama que se percibe desde las terrazas y el interior de las salas del comedor. Se realizó entre la familia, el casero que efectúa la función de jardinero y la ayuda de un centro de jardinería local¹⁶, mientras que el mantenimiento lo ejecuta el mencionado casero, quien acude una vez por semana.

12. Sobre la historia del paseo de la alameda de Fuenterrabía, ver: BOSQUED LACAMBRA, P. *Cuatro siglos de jardinería pública: La alameda de Fuenterrabía/Hondarribia, “Vázquez Díaz Zumardia”*. En: PARJAP, “Revista de la Asociación Española de Parques y Jardines Públicos”, nº. 60. Madrid, 2010; pp. 6-15.

13. Realizaba el trayecto desde la estación del Norte, en Irún, a Fuenterrabía. MÚGICA ZUFIRIA, S. *Geografía General del País Vasco-Navarro. Provincia de Guipúzcoa*. Barcelona, 1918; p. 528.

Edición electrónica: J. A. Saez 2006-2007: www.ingeba.euskalnet.net/klasikoa/geografi/intro/mugibio.htm. Ver: www.ingeba.euskalnet.net/gipuzkoa/transport/tranvia/tranvia.htm.

14. ARAMBURU, J.; SAGARZAZU, J. *Paseos por la ciudad. Hondarribia*. Ayuntamiento de Fuenterrabía, 2006; pp. 170-171.

15. Gorka Txapartegui consiguió su primera estrella Michelin en 1997. (www.restalameda.com).

16. *Garden Center Endanea* (www.endanea.com).

2.2.3. El huerto

A pesar de que el *Alameda* se encuentra emplazado entre huertas, que conforman el peculiar paisaje que hoy se percibe al llegar a la población, los huertos del restaurante están algo alejados del mismo, ya que se sitúan en el Barrio de Jaizubia, al pie del monte Jaizkibel¹⁷, donde la familia tiene las tierras apropiadas para ello. Afirma Gorka que “antes, delante del restaurante, en lo que hoy es jardín, el abuelo Lizaso tuvo una huerta que surtía directamente al restaurante”. El huerto se tuvo que quitar en el año 1998, cuando decidieron reformar y ampliar el restaurante, transformando una parte de ese espacio en restaurante y otra en el pequeño jardín. Lindaba con otro huerto del vecino que aún se mantiene.

Gorka asevera que “el huerto lo cuida la familia pero, sobre todo, mi padre” un casero –*baserritarra* en vasco– que se dedica con interés y pasión a la agricultura hortícola y ecológica. Existe por ello una larga tradición familiar ligada a la horticultura y a la cocina, ya que sus tíos también tienen al lado otro huerto que igualmente provee al restaurante. Añade, y con razón, que en su familia “se une la tradición del caserío con la de la restauración” y que por ello han compaginado con naturalidad la vida en el restaurante con la vida en el caserío, así como “la vida del agricultor y del ganadero, lo que nos ha permitido conocer en profundidad el producto que luego ofrecemos en el restaurante”.



Gorka Txapartegui en una huerta familiar en Jaizubia. Octubre 2009©PBL

17. El monte Jaizkibel se encuentra adscrito a la Red Natura 2000. Ver nota 11.

Asegura que trabajan con decidido entusiasmo “para mejorar el producto autóctono” aunque observan, con gran dolor, cómo muchos de los caseros de la zona de Hondarribia ya sólo cultivan sus huertas exclusivamente para ellos, para su autoconsumo y que por ello se va dejando poco a poco el campo y “se van abandonando los característicos cultivos hortícolas”, que ellos continúan practicando. En cuanto al cultivo tradicional, Gorka apunta que “hay un decidido apoyo del Gobierno Vasco en relación a la Calidad, poniendo especial atención a las semillas”, lo cual garantiza la calidad del producto de lo que cultivan y, finalmente, sirven en el restaurante.

La mayoría de las verduras, hortalizas y muchos de los frutos del *Alameda* provienen de los huertos familiares. Txapartegui afirma con rotundidad y orgullo que no hay ninguna plantación que esté cultivada en invernadero, y que todo lo que ofrecen en su restaurante es estrictamente estacional. Señala que la producción familiar “nos permite ser autosuficientes en, aproximadamente, un 70%”, añadiendo que “las plantas, verduras y frutas las utilizamos tanto en los platos de verduras, como en las ensaladas, como en los adornos de los platos que servimos en el restaurante”, sin olvidar las aromáticas que utilizan como condimento o las que utilizan como ornamentales. Añade que “según se van desarrollando las plantas vamos rotando y cambiando las especies y cultivos” y que han introducido “verduras *minis* para las menestras que servimos de cara a la primavera”, que han tenido una gran aceptación¹⁸.

La excelencia de muchos platos está justificada por la frescura de los productos vegetales que se utilizan en la elaboración de los mismos y por el cultivo tradicional que la familia realiza en sus huertos, lo que se refleja en el sabor, textura y olor del producto final que llega al comensal.

2.2.4. El paisaje

El restaurante *Alameda* y la alameda están enclavados junto a la bahía de Txingudi. La presencia del agua se manifiesta en el brazo de agua que se adentra por delante, y en las barcas amarradas a escasos metros del restaurante, proporcionando al conjunto un alto valor paisajista, histórico y pintoresco. Por ello, no sólo se puede uno recrear con el espectacular panorama de las marismas y terrazas del Bidasoa, sino también con las extraordinarias vistas del monte Jaizkibel, declarados ambos dos como “Lugar de Interés Comunitario” (LIC) Txingudi-Bidasoa y Jaizkibel¹⁹. Además, el LIC Txingudi-Bidasoa está declarado como “Hu-

18. En octubre de 2009 cultivaban coliflores, coles de Bruselas, brocoli, acelgas, alcachofas, pimientos, guindillas, berenjenas, maíz, judías, cebollas, puerros, zanahorias, lechugas variadas, romero, tomillo, menta y otras plantas y verduras más.

19. Pertenecen a la “Red Natura 2000”: http://www.nekanet.net/Naturaleza/renp/otros/Natura2000/http://www.ingurumena.ejgv.euskadi.net/r49-4975/es/contenidos/informacion/natura_2000/es_10989/lic.html

medal de Importancia Internacional“ y como “Zona de Especial Protección para las Aves”²⁰.

Madoz ya resaltó en su Diccionario de 1847 la espectacular vista que se disfrutaba desde la alameda de Fuenterrabía, que eran, al este, el Bidasoa, al sur, Irún y al oeste, el paseo de la ciudad que formaba parte del “ancho, llano y bien cuidado camino” y la “pintoresca campiña que presenta la falda oriental del promontorio”, destacando “las buenas vistas que se disfrutaban”²¹. En la actualidad el paisaje se ha modificado, pero algunos de sus elementos se mantienen intactos.

A pesar de las transformaciones, el *Alameda* sigue beneficiándose de su privilegiada situación, enclavado en un interesante paisaje formado por las huertas, el frondoso paseo de plátanos ornamentales de la Alameda, la monumental puerta de acceso de Santa María y muralla del Centro histórico, así como del agua de la bahía que sigue las oscilaciones de las mareas. La magnífica ubicación quedó manifiesta en la voluntad de sus propietarios de facilitar desde las terrazas del establecimiento la visión panorámica de la bahía compartida por las ciudades de Fuenterrabía, Irún y Bayona, donde desemboca el río Bidasoa²². Actualmente, disfruta de una estratégica situación junto al moderno aeropuerto.

2.3. El restaurante asador *Bedua*, Zumaia

2.3.1. Breve historia del restaurante

El restaurante asador *Bedua* se encuentra localizado en el barrio de Bedua de Zumaia, del que toma el nombre. Funciona como tal desde, aproximadamente, el año 1980, aunque antes existía un merendero que ofrecía menús típicos de sidrería. En efecto, según puede leerse en la página web que el restaurante edita, se dice que “en sus comienzos, abría solamente en verano y los veraneantes venían en barca desde Zumaia haciendo honor a la tradición de disfrutar de una buena tortilla de patata y pimientos verdes con una botella de sidra”²³. Sin duda un itinerario lleno de encanto paisajista y emociones.

Los propietarios²⁴ del enorme caserón de piedra, enclavado junto a la ría del Urola, tuvieron en origen una antigua casa solariega con tierras. En la actualidad, la familia Iriondo regenta el restaurante que se ubica en la mencionada casa, y se encarga de cultivar la huerta. José Mari Iriondo y su mujer Isabel Antía, propietarios del restaurante, afirman que “somos ya cuatro generaciones dando de comer”. Son los padres de Xabier quien continúa en los fogones la tradición familiar.

20. “RAMSAR” y “ZEPA”, respectivamente. Sigue con pleno éxito el “Plan Especial de Protección y Ordenación de los Recursos Naturales del Área de Txingudi”. Ver al respecto: http://www.ingurumena.ejgv.euskadi.net/r49-3036/es/contenidos/plan_programa_proyecto/pep_txingudi/es_bio/indice.html

21. MADOZ, P. *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar*. Madrid, 1847. Tomo VIII, p. 234.

22. Direcciones de interés: <http://www.bidasoaturismo.com/http://ingebo.org/liburua/ludicos/ludic48.htm>

23. www.bedua.es.

24. Se trata de la familia Uriarte.

Es, quizá, uno de los establecimientos que mejor ha sabido guardar la esencia del origen de la buena restauración guipuzcoana: un caserío, una huerta, un paisaje y atender al viajero, veraneante, turista o cliente que acude a disfrutar del excepcional entorno y de la tradicional cocina.

2.3.2. El jardín

No existe un jardín propiamente dicho, sino pequeñas superficies que se han plantado y ajardinado para la ornamentación y el decoro. Junto a la ría, destacan unos plátanos de sombra que conforman la terraza bajo los cuales se merendaba antes. En la actualidad, una terraza-comedor acristalada permite seguir disfrutando del entorno. Otras plantas ornamentales y florales colocadas en tiestos y macetones contribuyen a resaltar la belleza natural del lugar.

El sencillo ajardinamiento lo realiza la familia Iriondo, quienes compran las plantas y flores a diversos viveros cercanos, aunque también acuden al mercado de la *Bretxa* de Donostia-San Sebastián. Se encargan a diario, de manera entusiasta y precisa, de mantener en perfecto estado los espacios ajardinados y los macetones que han dispuesto estratégicamente en el lugar. Algunos miembros del personal que trabajan en la casa ayudan en las tareas jardineras y hortenses.

2.3.3. El huerto

Ocupa una parcela que queda situada de manera longitudinal y paralela al río, estando rodeada por agua tanto en la punta donde está el puente, como en los laterales. La huerta se convierte en una falsa isla a la que se accede, desde el lavadero y junto a los plátanos de sombra, a través de un sencillo puente. El lugar exhibe placidez y belleza, sobre todo con marea alta, cuando las hojas colgantes de la trepadora que adorna el puente rozan la superficie del agua de la ría, proporcionando una vista sumamente pintoresca y romántica.

En la página web del establecimiento se señala que utilizando el “paraje singular que ofrecía el lugar decidieron hacer de Bedua un magnífico asador aprovechando la materia prima que los suelos fértiles de su alrededor les ofrecía”. Estos fértiles suelos son los responsables de la extraordinaria huerta que cultivan para el autoconsumo y para el restaurante, donde se siembran en cada época los productos de temporada, que van cambiando y rotando a medida que avanzan las estaciones del año. Afirman que decidieron ofrecer a los clientes “la posibilidad de poder comprar las verduras que en dicha huerta se cultivan”, por lo que “antes de disponerse a comer en el asador” pueden “acercarse a la huerta situada a pocos metros del restaurante”²⁵. Una práctica ancestral vasca que unifica la utilización directa de la huerta cultivada para el consumo en la cocina familiar con la activi-

25. Se cultivaban (octubre 2009): tomates, pimientos verdes y rojos, patatas, lechugas, escarolas, cebollas, judías verdes o vainas, puerros, pepinos, zanahorias, acelgas, guindillas verdes y para secar, remolacha roja, calabaza, calabacín, espinacas, alcachofas, borraja, achicoria, ajos, fresas, briñones o nectarinas y variedades de manzanas autóctonas.



Vista del *Bedua* desde la huerta. Octubre 2009©PBL

dad comercial de las caseras que cultivan sus huertas y acuden al mercado local a vender sus productos de temporada.

Aseguran que “todo lo que en la huerta se trabaja sirve para dar a sus platos el inconfundible sabor de la comida tradicional vasca”, con toda la frescura de los productos que queda garantizada por la proximidad de la huerta, la cual se beneficia del aporte limícola de la ría que fertiliza la tierra, de forma que se aprovecha de uno de los mejores abonos que la naturaleza puede proporcionar. Como veremos a continuación, las fértiles tierras atraen a una gran variedad de aves, muchas de ellas limícolas.

2.3.4. El paisaje

Bedua se encuentra insertado en un bellissimo paraje, junto a uno de los meandros que el río Urola forma antes de su desembocadura y en la orilla opuesta donde se sitúa el Polígono Industrial *José María Korta*. La ría del Urola esta declarada y considerada en su totalidad como un “Lugar de Importancia Comunitaria” (LIC)²⁶ y comprende, “la desembocadura del Urola entre Oikina y Zumaia”, donde que-

26. Ver nota 11. No confundir río con ría.

dan incluidos las islas e islotes de Bedua, sobresaliendo en el tramo final del río los “meandros pronunciados” y donde “a pesar de su reducida extensión, el enclave conserva una representación del paisaje estuarino, incluyendo una notable variedad de ambientes”.

Respecto al valor de la masa forestal, conviene destacar la presencia del encinar cantábrico, que se acerca hasta Bedua, quedando por encima de la ría y que es el testimonio del clima cálido de otros tiempos. Además, la ría del Urola es también “un espacio de interés sobre todo como lugar de reposo y alimentación de especies de aves migradoras durante sus movimientos a los lugares de invernada o reproducción”, destacando “la comunidad de aves ligadas a la ría” tales como las limícolas, zancudas, cormoranes, patos, gaviotas, especies propias de las riberas y otras²⁷. El encanto de la observación de las aves queda completado con la de los peces, donde pueden verse, a simple vista, corcones o mules que contribuyen a potenciar la sensación de vitalidad que se percibe en el conjunto paisajista. Un idílico paisaje que invita a la contemplación de las tranquilas aguas de la ría y la evolución de las aves y peces, que varían dependiendo de las oscilaciones intermareales.

También existen una gran variedad de paisajes industriales, testimonio tanto de actividades ejercidas en el pasado, ya desaparecidas, como de actividades en pleno uso. Destaca en el lugar una mole edificada de los restos de lo que fue una antigua cementera, fábrica abandonada situada junto a la carretera y entrada de acceso a la parcela. Otros edificios y construcciones confirman la riqueza industrial del sitio y la diversidad de las actividades económicas que allí se han concentrado con el tiempo: agricultura, ganadería, minería, ferrería, cementera, lonja de contratación, comercio, embarcadero, astillero y construcción naval²⁸. Finalmente, la restauración y turismo así como la presencia evidente de las edificaciones del moderno polígono industrial, en completa y plena actividad.

2.4. El restaurante *Berasategui*, Lasarte-Oria

2.4.1. Breve historia del restaurante

El restaurante de Martín Berasategui²⁹ en Lasarte-Oria se abrió el 1 de mayo de 1993, así como el jardín, que ha sido plantado, ampliado y renovado con el paso de los años. Unos terrenos familiares facilitaron y determinaron el emplazamiento en la población lasarteoriatarra, junto al río Oria, ya que como asegura Oneka Arre-

27. Información y documentación facilitada por ALGORRI, Centro de Interpretación de los Recursos Naturales de Zumaia/Zumaiaiko Natur Baliabideen Interpretazio Zentroa (www.algorri.eu).

28. <http://www.gipuzkoa.net/udalak/guia/castellano/311-zumaia.pdf> . Fuente: “Guía Histórico Monumental de Gipuzkoa”, publicada por la Diputación Foral de Gipuzkoa en el año 1992.

29. Martín Berasategui Olazábal consiguió para su restaurante en Lasarte-Oria una primera estrella Michelin en 1994, la segunda en 1996 y la tercera en 2001. Trabajó con anterioridad en el restaurante familiar donostiarra *Bodegón Alejandro*, donde consiguió la primera estrella Michelin cuando tenía 26 años (www.martinberasategui.com).

gui, la mujer de Martín y quien atiende a los comensales en la sala, la propiedad familiar “reunía las características que necesitábamos para construir el restaurante”.

De ese modo, el matrimonio escogió el terreno y entorno debido a que “los alrededores eran agrestes, algo que nos gustaba” y porque, “todo era terreno cultivable, con infinidad de posibilidades”, lo que inicialmente garantizaba la ejecución de la idea que tenían para realizar el proyecto del restaurante que deseaban construir.

2.4.2. El jardín

Sin ser, quizá, conscientes de ello, Berasategui menciona la frase más conocida que se le atribuye a Lancelot “*Capability*” Brown, renombrado paisajista del siglo XVIII que debía su sobrenombre de *Capability* a la insistente manera de pronunciarse acerca de las “posibilidades” que ofrecían los terrenos en donde se le encargaba construir o transformar un jardín³⁰. Así, con un terreno lleno de posibilidades, comenzaron a transformar la propiedad hasta configurar las distintas zonas del actual ajardinamiento aunque, como indican, “lógicamente, con el tiempo se ha ido ordenando o especializando la plantación”.

Manifiestan que los motivos que les impulsaron a plantar un jardín fueron varios. Por un lado estaba “la importancia estética y ornamental del espacio de que disponíamos”, pero también existía un motivo de carácter práctico, ya que tener algunos productos al alcance de la mano les permitiría mayor “accesibilidad y control del producto y en las condiciones de calidad” que deseaban.

La zona de acceso al restaurante, en alto, queda resaltada por las escaleras y el ajardinamiento de los espacios de ambos laterales, que ofrecen al comensal la imagen limpia, pulcra y elegante de un espacio armónico donde destacan los colores de las flores y de las especies vegetales plantadas, así como la presencia de varias esculturas metálicas que exhiben e insertan sus herrumbrosos aceros y pétreos elementos entre el encanto de la vegetación.

Nada más traspasar la puerta del restaurante *Berasategui* se percibe la agradable sensación que proporciona la inclusión del mismo en el sencillo paisaje que le rodea, suave y ondulado. El jardín y la terraza que amplía la sala principal, se perciben cómodamente tras los ventanales y atraen al momento la vista del cliente. Así, se disfruta desde el inicio de la visión de la verde campiña, de la cercana colina de enfrente y de las copas de los árboles dispuestos en la ladera.

Una sencilla pradera se extiende desde la terraza hasta la zona baja donde está el aparcamiento, en la que destaca y se perciben de manera diseminada una plantación de frutales y árboles y arbustos ornamentales, entre los que destacan los robles originarios, algunos de ellos de más de 100 años, asegura Oneka. El prado del *Berasategui* parece prolongarse y formar parte de las otras propiedades vecinas, con quienes guarda absoluta y agradable armonía.

30. VAN ZUYLEN, G. *Tous les jardins du monde*. Paris, 1994; p. 89.

Cuando el tiempo y la climatología lo permiten, la terraza ajardinada resulta espectacular. Desde ahí se aprecia el perfil del edificio, que recuerda la silueta de una nave. La terraza destaca por varios motivos: por posibilitar la percepción e inserción en el paisaje, favorecida por la enredadera suspendida en el techo; por la solución otorgada al límite de la parcela, convenientemente transformada de manera que oculta las vistas no deseadas; por la amable presencia del pequeño ajardinamiento enriquecido con elementos ornamentales y rústicos y por la limpia integración del comensal en la naturaleza. Se han logrado crear espacios muy sencillos y agradables completados por el ajardinamiento y los detalles florales.

En la realización de las distintas zonas ajardinadas intervinieron varios profesionales. Sobresale la actuación de unos viveros de Urnieta³¹, quienes determinaron la plantación de la zona anteriormente descrita y la mayoría de las plantaciones existentes. Resaltan las plantaciones arbóreas y arbustivas de la zona del aparcamiento privado del establecimiento, donde llaman la atención un ciprés calvo -que en breve alcanzará un porte magnífico- y unos abedules. Algunos detalles escultóricos en acero y un singular tratamiento estético del pavimento confieren al estacionamiento un peculiar atractivo.

El mantenimiento y cuidado del jardín se realiza entre los mencionados viveristas, el personal de la casa y la intervención de otros profesionales que se dedican a las tareas de jardinería y mantenimiento en la zona.

2.4.3. El huerto

En el restaurante no tienen una huerta en el sentido estricto de la palabra, aunque afirman que cultivan y utilizan algunas especies aromáticas, hortícolas y frutícolas que tienen plantadas en el jardín, donde aseguran que “tenemos un poco de todo”, destacando las “hierbas aromáticas e infusionables de toda clase como romero, tomillo, albahaca, hierbaluisa, salvia, zarzamora, menta, cebollino, hierbabuena” y otras. La cercana presencia de las distintas especies culinarias y ornamentales permite el aprovechamiento directo en la cocina y en el restaurante, ya que “todo es utilizable en cocina, tanto como decoración como parte comestible del plato”.

2.4.4. El paisaje

El restaurante se localiza en la parte más elevada de la propiedad, en un entorno con patentes diferencias de altura que se han aprovechado al máximo. Se sitúa entre el moderno paisaje urbano desde el cual se accede y el evolucionado y tradicional paisaje agrícola que cierra la vista, el cual se percibe desde el interior del establecimiento, y que es el paisaje agrario compuesto por prados, explotaciones agrícolas y edificaciones dispersas.

31. Viveros Pagola (www.viverospagola.es).



Vista desde la terraza del *Berasategui* paisaje circundante. Octubre 2009©PBL

A pesar de que el paisaje que se disfruta desde el comedor y la terraza es simple y de corta perspectiva, sobresale y se caracteriza por los verdes intensos y brillantes que proporcionan la pradera, la campiña y la loma de enfrente, quienes resaltan la armonía natural del paisaje propio del lugar y proporcionan al conjunto sobriedad, elegancia y riqueza medioambiental.

2.5. El restaurante *Fagollaga*, Hernani

2.5.1. Breve historia del restaurante

Fagollaga está ubicado en el barrio de Ereñozu de Hernani, junto a la carretera que conduce a Goizueta, al lado del río Urumea y enclavado en un paisaje natural donde destacan los bosques de hayas, cuyas atractivas hojas forman parte del logotipo del restaurante.

En la entrada se nos informa de que estamos ante un establecimiento de larga tradición: “Fagollaga 1903”, podemos leer. Sin embargo, el caserío original es de principios del siglo XIX, según afirma María Jesús Salaberría, quien añade que ella es la tercera generación dedicada al restaurante, mientras que la cuarta está representada en sus sobrinos, los cuales realizan actualmente las funciones de *chef* y *sommelier*, puntualiza³².

32. Ixak Salaberría consiguió para *Fagollaga* su primera estrella Michelin en 2001 (www.fagollaga.com).

Se trata, por tanto, de una empresa familiar cuyo origen hay que situarlo, como tantos otros restaurantes vascos, en un caserío tradicional con tierras y ganado donde se elaboraba sidra para el autoconsumo y que, poco a poco, comenzó a funcionar como merendero y a recibir a la gente que venía a beber sidra y a comer los productos locales. Con el paso del tiempo siguió funcionando como tal hasta que, en 1903, se convirtió en un restaurante, aunque, evidentemente, el edificio ha sido objeto de numerosas transformaciones, ampliaciones, reformas y mejoras.

2.5.2. El jardín

Hacia 1940, los padres de María Jesús decidieron plantar un jardín con el que embellecer el lugar y proporcionar a los clientes un espacio adicional donde reposar y disfrutar al aire libre. El jardín, sencillo y pequeño, evolucionó hasta el que hoy día podemos ver. Está compuesto por diversas zonas en diferentes alturas y una terraza enlosada, semejante a un patio o jardín pavimentado, que se sitúa bajo cinco plátanos ornamentales³³, que en verano proporcionan una bóveda foliar sumamente placentera. De esa primera época son dos esbeltas palmeras y algunas plantaciones más. El mobiliario de jardín permite disfrutar cómodamente del agradable ambiente.

Pero *Fagollaga* destaca por los soberbios macizos de hortensias, que reclaman la atención de cuantos se acercan al restaurante. Advierte María Jesús que en el espectacular desarrollo, variedad y colorido de las hortensias “no hay secreto alguno” y que se limitan a echarles “un poco de abono natural”, a pesar de que casi nadie les cree. El escepticismo era tal, comenta con desparpajo, que incluso un cliente que era químico quiso analizar la tierra para saber si lo que decían era cierto. Y lo era.

Lo que ocurre es que las hortensias están en un lugar idóneo. El monte sobre el que se asienta el caserío tiene abundante mineral de hierro, que queda manifiesto en el tono rojizo del agua que escupe la tierra, lo que provoca que las flores de hortensia nazcan con un vigor y un colorido especial que va desde el azul intenso al morado, pasando por el rosa, rosa fuerte o malva.

Testimonio de ese pasado minero son las antiguas minas de hierro de la zona que el abuelo de María Jesús aún conoció en activo. Pascual Madoz ya indicó en 1847 la existencia de minas en el lugar, afirmando que existían tres ferrerías “con sus martinetes, nombradas *Fagollaga*, *Ereñozu* y *Picoaga*”³⁴. En la ladera del jardín de *Fagollaga*, frente a la puerta de entrada al restaurante, existe una galería de una pretérita mina, ya abandonada, que ha quedado estéticamente integrada al jardín.

33. La familia afirma que algunos plátanos tienen más de 100 años.

34. MADOZ, P. *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar*. Tomo IX. Madrid, 1847; p. 178.

2.5.3. El huerto

En la actualidad no existe un huerto, ya que el huerto original que tuvo el caserío se eliminó hacia 1980 para proporcionar al establecimiento el aparcamiento que necesitaba. El acceso al restaurante se realiza desde ahí.

2.5.4. El paisaje

El paisaje natural en *Fagollaga* tiene un gran interés, ya que se encuentra situado próximo al denominado Parque Natural de Aiako Harria, cuyo acceso al sector de Añarbe se localiza a pocos metros del restaurante, y junto al LIC Urumea Ibaia/Río Urumea cuya declaración incluye desde la introducción del Urumea en Gipuzkoa hasta la zona industrial y de empresas de Hernani a orillas del río, aguas abajo³⁵. Ofrece, pues, la visión y espectacularidad del paisaje fluvial natural del Urumea y la cercanía del mencionado parque natural.

El caserío original de *Fagollaga*, nombre que probablemente hace referencia al lugar –pago en vasco es haya, mientras que en latín es *fagus* y el sufijo *aga* en vasco denota lugar– se llamaba *Zubimutur*, que quiere decir en el borde, junto al puente. En efecto, frente al caserío y al jardín se puede ver un puente de ori-



Vista del *Fagollaga* y terraza desde el puente sobre el Urumea. Octubre 2009©PBL

35. <http://www.nekanet.net/Naturaleza/remp/otros/Natura2000/>

gen medieval, aunque reformado en multitud de ocasiones, que conduce directamente al bosque. El puente de Fagollaga ha quedado incluido en la lista de los puentes de protección básica, por el que se le calificaba como Bien Cultural, con la categoría de Conjunto Monumental, dentro de la declaración del Camino de Santiago, Camino del Interior³⁶.

Además de la actividad industrial minera ya mencionada, desde y junto al restaurante, se percibe igualmente la visión de otros paisajes industriales, formados por la imponente contemplación de los restos, abandonados, de una antigua fábrica de cemento y una hilera de edificios que corresponden, al parecer, a las viviendas de los ancleros de la antigua Real Fábrica de Anclas, ya desaparecida, que se localizaba junto al río³⁷.

Así, la diversidad del paisaje industrial en el lugar queda confirmada por el ayuntamiento de Hernani, quienes aseveran que Fagollaga resulta “un caso interesante” ya que ofrece “un conjunto integrado por un edificio de arquitectura tradicional, varios canales y un puente de piedra” destacando que “la casa, prácticamente cubierta por la hiedra, fue Fábrica de Cemento”, actualmente abandonada, y que “se construyó una vez paralizada la actividad de la Real Fábrica de Anclas”³⁸, que dejó de funcionar pocos años después de comenzar su actividad fabril.

2.6. El restaurante Lasa, Bergara

2.6.1. Breve historia del restaurante

La excepcional localización y valor histórico-artístico del bellísimo palacio Ozaeta en Bergara donde se sitúa el restaurante *Lasa* de Koldo Lasa Onaindía, junto al puente de Zubiaurre y al río Deba, le confiere características que en otros restaurantes guipuzcoanos no se perciben. Cocinar en un monumento es un privilegio que marca estilo, que se descubre en el cuidado ambiente que se aprecia en cuanto se accede al restaurante³⁹.

García Carrafa aseveraba que la casa palacio de Ozaeta se edificó entre 1549 y 1553 y que se hallaba situada “a orillas del río Deva, aguas arriba, en el barrio llamado de Zubiaurre, a un kilómetro del casco de la población de la villa de Vergara”⁴⁰, indicando con ello su carácter de suburbio respecto al centro.

36. Decreto 14/2000, de 25 de enero, por el que se califica como Bien Cultural, con la categoría de Conjunto Monumental, el Camino de Santiago. Ver BOPV 11 febrero 2000. El puente queda incluido en el Anexo III, capítulo III, art. 24, donde se señala entre los puentes con nivel de protección básica.

37. En Hernani existe el denominado Barrio del Puerto, que hace relación al puerto fluvial que existió en el Urumea, desde donde se llevarían las mercancías, anclas y demás en barcas de poco calado hacia Donostia-San Sebastián. Las referencias han sido facilitadas por los técnicos del Departamento de Medio Ambiente y Archivo del Ayuntamiento de Hernani.

38. En: <http://www.gipuzkoa.net/udalak/guia/castellano/158-hernani.pdf>. Fuente: “Guía Histórico Monumental de Gipuzkoa”, publicada por la Diputación Foral de Gipuzkoa en el año 1992. Afirman que la Real Fábrica de Anclas “introdujo el sistema de fabricación de grandes anclas”.

39. www.restaurantelasa.com.

40. GARCÍA CARRAFA, A. y A. *El solar vasco navarro*. Tomo Quinto. Madrid, 1935; p. 320.

Koldo Lasa, quien compró el palacio Ozaeta en 1992, apunta como dato curioso que “en el pez que se representa en el logotipo del restaurante se puede leer mi apellido”, lo que es cierto. El restaurante *Lasa* abrió en septiembre de 1994.

2.6.2. El jardín

Lasa tiene un jardín, de mediano tamaño pero de gran valor, que se sitúa de forma paralela al río Deba, en una parcela longitudinal que arranca desde la fachada trasera del palacio hasta el límite de la propiedad. Se accede desde la calle Zubiaurre, quedando el jardín en un nivel inferior.

Según Jesús Ángel Gil Massa, “desde el siglo XVI contaban con jardines las grandes casas de los linajes situadas fuera del casco urbano” vergarés, entre ellas Ozaeta el cual “se presenta como el prototipo de palacio vasco del siglo XVI, de planta aglomerada y neto volumen prismático [...] cierto aire castrense, todo ello prácticamente despojado de decoración”, aunque resalta que “la edificación evidencia su carácter palaciego y residencial”. Respecto al jardín, este mismo autor señala que “desde el principio la casa contó con el jardín y huerto traseros que fueron posteriormente cercados de paredes”⁴¹.

El 17 de enero de 1964 el Ministerio de Educación Nacional emitió una Orden por la que el Palacio de Ozaeta fue declarado Monumento provincial de interés histórico-artístico junto a otros muchos edificios guipuzcoanos⁴². Por su parte, al asumir el Estatuto de Autonomía de la Comunidad Autónoma del País Vasco la competencia exclusiva en Patrimonio Cultural, se reabrió el expediente mencionado y se declaró el Palacio Ozaeta como Bien Cultural calificado, categoría Monumento. Del mismo modo, se indicaba que “la parcela sobre la que se asienta es un rectángulo muy alargado presidido por el inmueble” y que “la parte posterior es un jardín, estando dispuesto un aparcamiento para vehículos en el fondo de la misma”. Se ponía de manifiesto la “relación directa del inmueble con el medio natural”, destacando que el jardín quedaba “aislado de su entorno gracias a la protección que le otorgan el propio edificio, los taludes del camino y el río”. Se señalaba que su diseño “responde a un esquema romántico, utilizando el motivo del río, el frondoso arbolado y una gruta de rocalla”⁴³.

41. GIL MASSA, J. A. *Urbanismo y arquitectura civil en Bergara. Siglos XIII-XVIII*. Bergarako Udala, 2001; pp. 335 y 556-567. Documentación facilitada por el Ayuntamiento Municipal de Bergara.

42. Publicado en el BOE, 29 febrero, 1964. Información facilitada por el Servicio de Patrimonio Histórico Artístico, Archivos y Museos de la Diputación Foral de Gipuzkoa. Se trataba de una declaración conjunta y de urgencia que intentaba salvaguardar los edificios más notables guipuzcoanos, que quedaron entonces “sometidos a la protección y vigilancia de la Excelentísima Diputación Provincial” de Gipuzkoa.

43. BOPV, 7 agosto 2002. En la “determinación de elementos objeto de especial protección” quedaba incluido, entre otros, “la configuración general del jardín”; en las “actuaciones prohibidas” se hacía referencia a las “modificaciones respecto al criterio de diseño del jardín, manteniendo el carácter de jardín romántico, evitando urbanizar más superficie de la existente actualmente con pavimento duro” y que “también se deberá acotar la superficie de aparcamiento, no aumentándose la existente”.



Gruta en el jardín del restaurante Lasa. Octubre 2009©PBL

Previa a la rehabilitación integral del edificio para adecuarlo como restaurante, que se realizó por Koldo Lasa, se hacía constar que “en la zona del jardín fue construida una galería, en el siglo XIX, de inspiración renacentista, basándose en las arcadas del núcleo central de edificio”. Por su parte, después de la actuación de Lasa se señalaba que la galería o solana “sufrió una ampliación notable” ya que “con la construcción del restaurante esta galería fue aumentada [...] desplazando su fachada unos cuantos metros”. Finalmente, en el año 2006 se realizó el acondicionamiento de una carpa para terraza, un elemento mueble que no altera para nada la estructura arquitectónica palaciega y que podría desaparecer o levantarse en cuanto fuera necesario⁴⁴.

Tras la reforma de ese último año, la propiedad presenta, aproximadamente, el aspecto que hoy observamos. Los muros y taludes que delimitan la superficie de la parcela por el lado opuesto al río fueron ajardinados. Por su parte, se respetaron los elementos originarios del jardín que debían conservarse.

El jardín destaca por el arbolado de gran porte que se percibe desde el exterior, una alineación de siete tilos, junto al pequeño paseo y el muro que dan al

44. Información facilitada por el Servicio de Patrimonio Histórico Artístico, Archivos y Museos de la Diputación Foral de Gipuzkoa.

ría. Bajo los árboles, alternan bancos de piedra y setos de boj recortados, todo ello alineado y a lo largo del andador principal que conduce desde el aparcamiento a la terraza-comedor, primero, y al interior del restaurante después.

Sobresale, igualmente, la gruta, testimonio del jardín romántico que hubo, probablemente realizado al mismo tiempo que se construyó la galería y las remodelaciones fechadas hacia finales del siglo XIX o principios del XX. Está adosada al terraplén del terreno, en donde se ha construido una escalera rústica con barandilla que permite acceder a la parte superior, donde se localiza el vial de acceso, del que le separa algunos elementos vegetales, entre ellos el boj centenario, testimonio del jardín anterior.

La gruta, que presenta dos salas o espacios interiores, está fabricada en rocalla decorativa con multitud de juegos estalacmíticos y estalagmíticos. Tiene tres aberturas o entradas que, en la actualidad y por seguridad, permanecen cerradas al público. Las dos entradas frontales se sitúan detrás del pequeño estanque de forma irregular, el cual contiene peces de colores y alguna planta acuática. La entrada lateral muestra su acceso a través de una pequeña rampa.

Respecto a la aparición de grutas en un jardín, Lucía Impelluso afirmaba que su presencia produce cierta fascinación ya que evoca un mundo secreto, mágico, y que entrar en ella es como entrar en la madre tierra, en un lugar oculto y reservado que provoca inquietud y tensión⁴⁵. Es decir, con la inserción de una gruta en un jardín se potencian los sentimientos y las emociones, se fomenta lo sublime y lo pintoresco. Además, la gruta se convierte en un *belvedere* o mirador desde la que se disfruta del jardín, de la cercanía del río, del paisaje y los alrededores, por lo que se proporcionan puntos de vista distintos.

Lasa asevera que “la gruta la restauré hace dos años y la sorpresa fue que al desbrozar la maleza nos dimos cuenta de que las puntas eran estalactitas originales procedentes de otra cueva”. Añade que la gruta dispone de un mecanismo eléctrico con juegos de luces de colores cambiantes que iluminan el interior, así como luces dentro del agua que iluminan el exterior. Por otra parte, un motor eleva un pequeño caudal de agua hasta la parte superior de la misma, desde donde cae y resbala, quedando recogida en el pequeño estanque.

Las tareas menores de limpieza, conservación y mantenimiento del jardín se realizan entre Koldo, su mujer y el personal que trabaja en la casa, mientras que una empresa de jardinería de Aretxabaleta se ocupa de la mayor parte de las mismas⁴⁶. Todos manifiestan prestar especial atención y cuidado en el desbroce anual y en la compra de las plantas que se realizan, en su mayoría, en los viveros locales. El jardinero, Jokin, afirma que intentan cada año completar los espacios susceptibles de ser mejorados mediante la plantación de plantas vivaces, de manera que proporcionen al jardín mayor variedad de especies botánicas y un abanico de colores atractivo. Respecto a los tilos, que en el mes de junio exhalan un delicioso

45. IMPELLUSO, L. *Giardini, orti e laberinti*. Milan, 2005; pp. 144-145.

46. Empresa de jardinería *Lore-Lan Lurez S.C.* (Lore-lan@euskalnet.net).

aroma, puntualiza que pone especial atención, y en la medida de lo posible, en dejar a los árboles crecer según su porte natural. Otros árboles y arbustos ornamentales completan el ajardinamiento, cuya superficie libre se encuentra recubierta de césped.

El pez del logotipo no es el único elemento animal que conviene destacar en *Lasa* ya que sus propietarios han incluido en la zona más retirada y tranquila del jardín, junto al aparcamiento, una gran jaula para aves donde permanecen en perfecta armonía con el entorno unos pavos reales, gallinas y otras aves.

2.6.3. El huerto

No existe un huerto en el sentido estricto de la palabra. Los *Lasa* han introducido en la parcela, de forma armónica diferentes flores, frutos, plantas culinarias, plantas aromáticas y frutales diversos, que utilizan en los sorbetes, en los adornos de los platos y de las salas del restaurante o en alguna de las recetas que caracterizan la cocina, como es el caso del romero, que emplean para ahumar la carne del salmón y de la trucha⁴⁷.

2.6.4. El paisaje

Toda la propiedad se beneficia del paisaje fluvial que se disfruta del río Deba, que confiere al conjunto del palacio, puente y jardín una alta consideración de pintoresco, que queda subrayado por la gruta. Por otra parte, se puntualizaba que “el jardín, al estar separado de la carretera por el propio palacio, aleja al visitante de su entorno, quedando como único motivo de visión el río, que, en ese punto, es tranquilo y agradable”, cualidades que quedan complementadas por el murmullo de las aguas⁴⁸.

Del mismo modo, desde el Palacio de Ozaeta y desde el jardín se disfruta de un paisaje histórico de un alto valor ya que, justo enfrente, al otro lado del río, se localiza el campo donde tuvo lugar “el abrazo de Vergara”, hecho que sucedió el 31 de agosto de 1839. En el grabado de 1844 que se muestra a continuación, puede apreciarse la situación del palacio Ozaeta respecto al campo en el que se abrazaron el liberal e isabelino general Espartero y el general carlista Maroto. Esta simbólica y pacífica acción puso fin a la Primera Guerra Carlista.

47. Así, por ejemplo, fresas, frambuesas, avellanos, higos, cerezas, peras, ciruelas claudias, ciruelas, pétalos de rosa, calabazas, calabazas ornamentales, salvia, hierba luisa, romero, tomillo y otras más.

48. BOPV, 7 agosto 2002. V. nota 42.

2.7. El restaurante *Mugaritz*, Erreterria

2.7.1. Breve historia del restaurante

Andoni Luis Aduriz⁴⁹ ubicó su restaurante *Mugaritz* en un caserío llamado *Otzazulueta*, aunque en realidad está situado en una parte del caserío, ya que comparte alquiler con el vecino que habita otra parte del edificio. En la zona posterior, ocupa una gran parcela destinada a jardín, huerta, terraza, aparcamiento y zona de servicios varios. Abrió en 1998.

No debemos pasar por alto que *Mugaritz* quiere decir Muga-haritz, en vasco, literalmente, “frontera del roble”; hace mención al mojón que se localiza junto al restaurante que señala la divisoria de Erreterria y Astigarraga y al roble del que Andoni ha sabido apropiarse como logotipo y seña de identidad de la casa. De este modo, el logotipo del restaurante es una hoja de roble (*haritza* en vasco), una imagen estilizada de la misma que proviene de una interpretación libre y artística de un dibujo antiguo, y que hace referencia a la flora arbórea del lugar, es decir, al inmenso roble que confiere personalidad al conjunto.

2.7.2. El jardín

El ajardinamiento de la zona del aparcamiento, de la terraza y de la huerta se realizó con unos viveros de Urnieta⁵⁰, quienes se encontraron con un terreno en donde no había nada, salvo un seto. El mantenimiento de todas las zonas ajardinadas lo realiza un jardinero⁵¹ y un ayudante que son los que se encargan de que el espacio presente un aspecto pulcro, limpio y perfecto.

Tanto en el jardín como en la zona de la terraza cercana al restaurante se ha querido respetar y guardar la armonía con el exterior, es decir, con el entorno y el paisaje circundante. Lo han logrado por completo. La sensación inmediata que se percibe mientras se accede al restaurante o se traspasa el vallado para entrar a la parcela, es plácida y armoniosa.

Una amplia zona, o isleta central, de césped permite disponer y organizar las plazas de aparcamiento. En la parte próxima al edificio, se encuentra un *meta*, típico montón de hierba, que nos indica y sitúa en la tradición rural de la zona. Destacan igualmente las piedras que se localizan en el límite de la parcela, nada más entrar a la izquierda, que son las que el propio terreno presentaba. Los viveristas decidieron, muy acertadamente, conservarlas, potenciando la vista de las mismas, que destacan con elegancia sobre el resto del jardín y las limpias superficies de césped convenientemente ajardinadas con árboles, frutales y ornamentales, y variedad de arbustos.

Al restaurante se accede a través de una amplia terraza enlosada y ajardinada, en dos alturas, situada en un nivel inferior respecto al aparcamiento. Se ex-

49. Consiguió su primera estrella Michelin en el año 2000 y la segunda en 2005 (www.mugaritz.com).

50. *Viveros Pagola* (V. nota 31).

51. El jardinero es Mikel Aramburu.

tiende bajo la copa del magnífico roble ya mencionado. Una plantación de diversas ornamentales cuidadosamente escogidas, contribuyen a potenciar el ambiente elegante del jardín, complementado por algunas esculturas y motivos decorativos. Allí, Aduriz ha introducido el concepto lúdico y placentero de disfrutar un aperitivo o hacer la sobremesa, para lo que ha colocado mobiliario de jardín, habilitando una caseta rústica como bar y cafetería auxiliar.

2.7.3. El huerto

En *Mugaritz* no existe un huerto en el sentido estricto de la palabra, aunque prefieren denominar como tal a una zona donde se han construido y colocado para el cultivo de plantas aromáticas y culinarias unas amplias jardineras sobreelevadas de madera y grandes macetones. Se pretendía no modificar ni agredir la estructura del entorno, y fusionar la huerta al jardín y al paisaje natural en el que se inserta el restaurante. El diseño y construcción de la huerta es también obra de los citados viveristas, quienes utilizaron traviesas de ferrocarril que confieren al conjunto un aspecto rústico y sencillo.

En el año 2005 se creó una brigada especial dedicada a la huerta, con una responsable, Leire Etxaide y un par de ayudantes. Leire (Hondarribia, 1977) es una gran cocinera de amplia formación⁵² que llegó a *Mugaritz* en 2002, y quien manifiesta que su inquietud hacia la cocina y los ingredientes que se utilizan le han llevado a querer profundizar en el mundo de las plantas y los secretos de su cultivo: “A mí me encanta el tema y, quizá por ello, pasé a hacerme cargo del manejo de la huerta. Consulto libros, e intercambio pareceres con Gauthier”.

Se refiere al botánico francés François-Luc Gauthier, quien conoció a Aduriz hacia el año 2000, momento en el que se marcó un punto de inflexión. Aduriz y Gauthier trabajaron juntos algunos años, durante los cuales se hicieron varias publicaciones; a pesar de que ya se haya marchado, se continúa la colaboración⁵³. También se trabaja con el Departamento de Botánica de la Sociedad de Ciencias Aranzadi de Donostia-San Sebastián, porque, tal y como afirma Leire, en *Mugaritz* “hemos querido proporcionar a nuestros trabajos todo el rigor botánico necesario posible”.

Sin embargo, continúa, como nos resultaba imposible organizar “la huerta por familias botánicas, tuvimos que inventar nuestro propio código” por el cual decidieron “determinar la ubicación de las especies según cómo las interpretamos nosotros”. Es decir, que agruparon las especies botánicas cultivadas de manera práctica y en función de su empleo en cocina: hojas carnosas, flores comestibles, infusiones, frutos, frutas, verduras..., sin aplicar el rigor propio de la clasificación botánica.

52. Leire Etxaide realizó sus estudios de cocina en la Escuela de Donostia-San Sebastián (CEBANC-CDEA) y un Curso de Formación de Agricultura en Zabalegui, también en Donostia-San Sebastián.

53. ADURIZ, A. L.; GAUTHIER, F-L. *Diccionario botánico para cocineros...* Donostia, 2006. En la actualidad, Gauthier trabaja en el sector de las ornamentales ecológicas. Ver www.plantaromed.com.



Huerta de *Mugaritz* en el momento de la recolección diaria. Octubre 2009©PBL

“Nosotros le llamamos huerta porque nos abastece de algunas plantas y hace la función como tal: salimos por la mañana y recolectamos lo que necesitamos” para la cocina. El uso de hierbas y flores que el restaurante precisa está así garantizado prácticamente en un 100%, excepto en eventos puntuales o extraordinarios. Por el contrario, tienen muy pocas verduras ya que, como asegura, “no disponemos del espacio ni del tiempo suficiente para producir en la cantidad que necesitamos”. *Mugaritz* se surte de los mejores cultivadores, tanto de la provincia como de Francia, aunque siempre “productos frescos y de calidad”, puntualiza⁵⁴.

La huerta es de 1999, fecha en la que se realizaron las primeras plantaciones sencillas de aromáticas en “parterres de una solo especie botánica” como espliego, tomillo, salvia, romero y otras. Conviene tener en consideración, asevera Leire, “que en la cultura gastronómica tradicional vasca las especias apenas se utilizan y, exceptuando el ajo, la cebolla, la guindilla y el perejil, hay pocas más”, así que, como “faltaban proveedores, se quiso cultivar lo que era difícil de encontrar” en el mercado local, al mismo tiempo que se potenciaba “el valor añadido de poder cultivar uno mismo los productos que se necesitan en la cocina”.

54. Traen, entre otros, de cultivadores de Getaria y Usurbil, de los mercados de Ordizia y Tolosa, de las caseras del mercado de la *Bretxa* de Donostia-San Sebastián, o de los mercados de San Juan de Luz y Hendaia.

Con el paso de los años la huerta ha evolucionado y “ahora hay unas 120 ó 130 especies comestibles, tanto raíces y bulbos, como tallos, hojas, y flores, sin olvidarnos de las plantas que están en el invernadero”, afirma Leire⁵⁵. Otorgan especial atención y cuidado a las especies botánicas para infusión y por ello han introducido una extensa *Carta de infusiones* de plantas en seco que en verano se ofertan en fresco. Destaca que esta original *Carta* tiene una gran aceptación, sobre todo las infusiones digestivas y las refrescantes, como la hierbaluisa, la monarda y las distintas variedades de menta, que son las que más solicitan los comensales. También existen dos parterres de frutales, aunque se trata exclusivamente de pequeñas frutas de bosque, puesto que no sería posible cultivar especies de mayor tamaño⁵⁶.

Subraya Leire que existen platos muy estacionales, que varían en función del crecimiento de la flor o del desarrollo del fruto. Se elaboran dependiendo de la climatología, aunque generalmente se suelen comenzar a finales de abril y se mantienen hasta finalizar octubre. Destaca el espectacular *Plato de verduras* compuesto por unas 20 verduras, 15 flores y 40 ó 45 hierbas de la huerta; es decir, unas 80 especies botánicas distintas.

Respecto a las semillas afirma que cuando Andoni viaja suele traer o intercambiar plantas exóticas y semillas que luego introduce en *Mugaritz*⁵⁷, mientras que su cuadrilla sale a recolectar durante todo el año, en todas las estaciones sin excepción, sobre todo en invierno, cuando no hay huerta, y que suelen recolectar en un radio de acción de unos 20 kilómetros, aunque esta distancia varía dependiendo de las necesidades. Añade Leire que, de esta manera, “se ha creado una red de intercambio entre los clientes, los viveristas, los proveedores, Gauthier y nosotros mismos”.

2.7.4. El paisaje

La vista que se percibe en el cambio de rasante, poco antes de tomar el desvío hacia el caserío donde se sitúa *Mugaritz*, presenta al restaurante insertado entre montañas⁵⁸, con la visión de un paisaje excepcional, dominado, al fondo, por las montañas de Aiako Harria⁵⁹. Configuran el paisaje los caminos vecinales, los cultivos agrícolas, las explotaciones ganaderas, los caseríos, las praderas y los bosques en donde predominan los robles, que antaño eran más abundantes, así como los nogales, los chopos, y las repoblaciones de pino.

La inclusión de *Mugaritz* en un entorno tan bello y alejado es, sin duda, un acierto que siempre sorprende a quien acude por vez primera.

55. En octubre de 2009 había acelgas, cebollino, amarantos, hinojo, levístico, aromáticas como la menta, frutas como las fresas, moras, frambuesas, hierbas exóticas varias y otras más.

56. Como la uva-espina, las fresas, las grosellas, las moras, los arándanos y las frambuesas.

57. Entre otros, intercambia con el Jardín Botánico de Iturrarán en el Parque Natural de Pagoeta (www.gipuzcoa.net/pagoeta).

58. <http://www.nekanet.net/Naturaleza/renp/otros/Natura2000/>

59. El Parque de Aiako Harria tiene un acceso (carretera GI 3671) por las cercanas Ventas de Astigarraga.

3. Conclusión

Algunos de los restaurantes seleccionados se sitúan cerca de zonas declaradas como Parque Natural, y/o cerca de elementos arquitectónicos declarados como Bien de Interés Cultural, y/o próximos a lugares declarados como Lugar de Interés Comunitario (LIC) incluidos en la "Red Natura 2000"⁶⁰, y/o se emplazan en territorios de gran valor histórico, paisajista y medioambiental. Su especial ubicación potencia y enriquece el significado cultural de los mismos con otros valores bien diversos que, aunque sean ajenos a la propia restauración y arte culinario, forman parte de la historia, de la economía, de la naturaleza vasca y, en definitiva, de la cultura vasca.

Comer bien es un placer que puede estar ensalzado por el disfrute de las vistas panorámicas, jardineras, hortenses y paisajistas en donde se sitúa el restaurante, cuyos propietarios han intentado mantener el pleno contacto con la naturaleza que les rodea. La evolución de los restaurantes ha originado su progresiva transformación y refinamiento; renovados o de nueva construcción, no han olvidado introducir elementos jardineros, hortenses o paisajistas que no sólo unen el pasado con la modernidad sino que potencian las tradiciones propias del País Vasco.

En el restaurante *Fagollaga* destacan las soberbias hortensias, el paisaje fluvial y natural del que forma parte y la presencia de desaparecidos paisajes industriales. En el restaurante *Berasategui* la moderna concepción del paisaje y jardín y la inserción del comensal en el mismo a través de su terraza y ventanales. En el restaurante *Mugaritz* la singular huerta y terraza ajardinada así como la visión de las montañas y paisajes circundantes. En el restaurante *Alameda* su histórica situación paisajista junto a la alameda pública de más de tres siglos de antigüedad, y su localización junto a la bahía de Txingudi, entre barcas y huertas, al pie del monte Jaizkibel. En el restaurante *Lasa* la ubicación del mismo en un edificio declarado como monumento y el interesante escenario histórico jardinero junto al río Deba, potenciado por el arte, el paisaje histórico y el jardín. En el restaurante *Akelarre* su espectacular e inmejorable vista panorámica paisajista y su proyectado jardín de aromáticas y culinarias, a modo de huerta colgante. En el restaurante asador *Bedua* el tradicional huerto junto al río Urola, rodeado por un impresionante medio y paisaje natural y el testimonio de antiguos y modernos paisajes industriales.

Desplazarse a estos establecimientos⁶¹ resulta ser la excusa perfecta para conocer algunos de los rincones de Euskadi más sugestivos, bellos y genuinos. La visión de los extraordinarios panoramas y entornos proporcionan mayor gozo a los comensales y clientes, al tiempo que complementan la cultura culinaria con la historia local, la etnografía, el conocimiento de la naturaleza y paisajes de la comarca, permitiendo descubrir una parte de la geografía rural de la provincia.

60. En: <http://www.mma.es/portal/secciones/biodiversidad/rednatura2000/>. Ver nota 11.

Ver igualmente al respecto Ley 16/1994 de 30 de junio de 1994 sobre la Conservación de la Naturaleza del País Vasco aprobada por el Parlamento Vasco, publicada en el BOPV 27 julio 1994.

61. Agradezco muy sinceramente a los propietarios de los restaurantes y a las personas que han quedado mencionadas en el texto por su colaboración, tanto en las visitas efectuadas a los lugares, como en las conversaciones mantenidas por teléfono o escritos por correo electrónico.

Plantas nombradas en el texto

- Abedul: *Betula* sp.
Acelga: *Beta vulgaris* var. *cicla* (L.) K. Köch.
Achicoria: *Cichorium intybus* L.
Ajedrea: *Satureja hortensis* L.
Ajo: *Allium sativum* L.
Albahaca: *Ocimum basilicum* L.
Alcachofa: *Cynara scolymus* L.
Aloe: *Aloe vera* L.
Amaranto: *Amaranthus* sp.
Apio: *Apium graveolens* L.
Arándano: *Vaccinium myrtillus* L.
Avellano: *Corylus avellana* L.
Begonia: *Begonia* sp.
Berenjena: *Solanum melongena* L.
Boj: *Buxus sempervirens* L.
Borraja: *Borago officinalis* L.
Briñón, nectarina: *Prunus persica* (L.) Batsch var. *nectarina*.
Brocoli: *Brassica oleracea* L. var. *italica*
Calabacín: *Cucurbita pepo* L.
Calabaza: *Cucurbita maxima* Duchesne ex Poiret.
Calabazas ornamentales: *Cucurbita* sp.
Cebolla: *Allium cepa* L.
Cebollino: *Allium schoenoprasum* L.
Cereza: *Prunus avium* (L.) L.
Chopo: *Populus* sp.
Ciprés calvo: *Taxodium distichum* (L.) L. C. M. Rich.
Ciruela: *Prunus* sp.
Col, berza: *Brassica* sp.
Coles de Bruselas: *Brassica oleracea* L. var. *gemmifera*
Coliflor: *Brassica oleracea* L. var. *botrytis*.
Coriandro, cilantro: *Coriandrum sativum* L.
Encina: *Quercus ilex* subsp. *ilex*
Escarola: *Cichorium endivia* L.
Espinaca: *Spinacia oleracea* L.
Espiego: *Lavandula angustifolia* Mill.
Estragón: *Artemisia dracunculus* L.
Frambuesa: *Rubus idaeus* L.
Fresa: *Fragaria vesca* L.
Grosella roja: *Rubus rubrum* L.
Guindilla, pimienta: *Capsicum annuum* L.
Guisante: *Pisum sativum*, L.
Haya: *Fagus sylvatica* L.
Hierbabuena: *Mentha spicata* L.
Hierbaluisa: *Aloysia triphylla* (L'Her.) Britt.
Higo: *Ficus carica* L.
Hinojo: *Foeniculum vulgare* Mill.
Hortensia: *Hydrangea macrophylla* (Thunb.) Seringe.
Judía verde: *Phaseolus vulgaris* L.
Laurel: *Laurus nobilis* L.
Lechuga: *Lactuca sativa* L.
Levístico: *Levisticum officinale* Koch.
Maiz: *Zea mays* L.
Mandarino: *Citrus reticulata* Blanco
Manzano: *Malus* sp.
Menta: *Mentha* sp.
Monarda: *Monarda fistulosa*, L.
Morera ornamental: *Morus* sp.
Nogal: *Juglans regia* L.
Orégano: *Origanum vulgare* L.
Palmera: *Phoenix* sp; *Washingtonia* sp.
Patata: *Solanum tuberosum* L.
Pepino: *Cucumis sativus* L.
Pera: *Pyrus communis*, L.
Perejil: *Petroselinum crispum* (Mill.) A. W. Hill.
Perifollo: *Anthriscus cerefolium* (L.) Hoffm.
Pimiento: *Capsicum annuum*, L.
Pino: *Pinus* sp.
Plátano de sombra: *Platanus* sp.
Poleo: *Mentha pulegium* L.
Puerro: *Allium porrum* L.
Remolacha: *Beta vulgaris* L.
Roble: *Quercus* sp.
Romero: *Rosmarinus officinalis*, L.
Rosa: *Rosa* sp.
Ruibarbo: *Rheum rhabarbarum* L.
Salvia: *Salvia officinalis* L.
Tilo: *Tilia* sp.
Tomate: *Lycopersicon esculentum* Mill.
Tomillo: *Thymus vulgaris* L.
Tomillo-limón: *Thymus x citriodorus* (Pers.) Schreb.
Toronjil: *Melissa officinalis* L.
Uva-espina: *Ribes uva-crispa* L.
Zanahoria: *Daucus carota*, L.
Zarzamora, mora: *Rubus* sp.