

SAN SEBASTIÁN

Uno de los pioneros del pintxo

El bar Bergara de Gros celebra con orgullo el 60 aniversario. La barra del Bergara ha marcado la pauta en San Sebastián tras las constantes innovaciones

26.03.10 - 02:26 - ALETXU PEÑA | SAN SEBASTIÁN.

El bar Bergara celebra estos días el 60 aniversario de la apertura de este establecimiento hostelero en la calle General Arteche, en el corazón del barrio de Gros. Se dice pronto, pero han sido 60 años dedicados a la dura tarea de la hostelería a cargo de la familia Bergara-Bidegain cuyas riendas del negocio las llevan ahora los miembros de la tercera generación, descendientes de Francisco Vergara y Eladia Bidegain.

Eladia era del barrio de bozate de Arizcun, en el Baztán y su marido Francisco, de Arrarás, localidad navarra del valle de la Ulzama. Ambos trabajaron en el bar Mendi, en la calle San Francisco, y años más tarde decidieron probar suerte en solitario, con otro socio, y abrieron el bar Vergara, en la calle General Arteche. Estamos en 1950 y en las inmediaciones del establecimiento hostelero se encontraba la Droguería Guipuzcoana, el almacén de vinos y aceite de Jareño, la herrería de Antonio Blázquez y la sociedad Gimnástica de Ulía.

Pensión completa

Eladia y Francisco regentaban el bar, donde además daban comidas sencillas a los trabajadores que se acercaban al comedor a coger fuerzas para seguir su actividad laboral por la tarde. El matrimonio Bergara disponía en Gros de tres pisos donde alquilaba habitaciones a temporeros que llegaban a la ciudad para trabajar. Era gente obrera y estaban con los Bergara en pensión completa. Comían y cenaban en el bar y dormían en uno de los pisos.

Cuando había toros en Semana Grande, muchos aficionados se acercaban a comer al Bergara, donde se cocinaba pescado fresco que llegaba directamente desde el puerto de Pasajes.

Ya por aquellos años la barra del bar contaba con pinchos. Eran diferentes a los de ahora. Lo habitual era el quesito de la Vaca que Ríe colocado encima de un rebanada de pan, el tazón de aceitunas negras con cebolleta, el trozo de morcilla o el pan con chistorra. Y como mucho y en determinadas ocasiones Eladia preparaba tortilla de patata, hígado encebollado o anchoas rebozadas. En este periodo jugaron un papel importante las dos hijas de Francisco y Eladia, Conchi y Mari Ángeles que contribuyen con su trabajo en esta dura etapa del establecimiento.

Francisco murió cuando su hijo Patxi cursaba sus estudios en el colegio de Jesuitas, tenía 14 años, y no tuvo más remedio que entrar a trabajar en el bar para apoyar al negocio familiar.

En 1982 se jugaba la Copa Mundial de Fútbol en España y coincidió que ese año el bar Bergara se transformó completamente. La vieja taberna se convierte en un moderno bar y la cocina del Bergara experimenta un cambio total. La barra ya no era la misma. En la cocina está Blanca Amezttoy, mujer de Patxi, que desde 1985 revoluciona el capítulo del pintxo en la ciudad con nuevas creaciones hasta ese momento desconocidas. Era la alta cocina en miniatura y el bar Bergara fue pionero. Luego siguieron con esta innovación en las barras el bar Senra, el Aloña Berri y el Tendido 5, todos ellos del barrio de Gros. En la Parte Vieja no había llegado todavía este cambio y se funcionaba con los pintxos tradicionales de toda la vida, al contar de siempre el barrio viejo con una mayor afluencia de clientes provenientes de toda la ciudad, situación que no ocurría en Gros y es por ello que se esmeraron antes en renovar las barras para retener a la gente y evitar su huida a otro lado del río.

El barrio crecía, los bares de la zona cobran un nuevo empuje y alcanzan una merecida fama las selectas barras de pintxos.

Primer premio

La Cofradía Vasca de Gastronomía convoca en 1989 el primer concurso de pintxos. Hasta esa fecha se habían convocado varios, pero el de la Gastronómica daba más categoría al certamen. Y lo ganó el bar Bergara con un pintxo al que llamaron con el nombre de *Txapeldun* y que fue una ocurrencia de Blanca Amezttoy. Llevaba hojaldré gratinado, setas, langostinos, nata y cava.

En el Bergara cogió rápidamente fama el pincho de tortilla de anchoas y sobre todo el de bacalao ajoarriero, que lo ideó Pilar Domeño, cuñada de los hermanos Bergara, que por aquel entonces trabajaba en la cocina del bar. La novedad de este pintxo radicaba en que ponía patata al ajoarriero. Hasta entonces no se ponía en los pintxos de ajoarriero patata y con la ocurrencia de esta mujer navarra ha quedado ya establecida esta tapa como un clásico de la barra del Bergara. Al equipo del bar se incorporaron hace ya unos cuantos años los sobrinos de Patxi, Esteban Ortega en 1986 y Monty Puig-Pey en 1990, que también aportan sus innovadoras ideas al laboratorio de indagación constante que se produce en la cocina del bar.

Un día cualquiera, detalla Esteban Ortega, en la barra del bar se pueden encontrar 34 pinchos fríos, entre ellos el revuelto de anchoas con piquillos, y en cocina prestos para salir según se demanden ,25 calientes, como puede ser el conocido chipironcito encebollado a la plancha.

Si el Bergara fue pionero en la revolución del pintxo también lo hizo en el capítulo del vino. «Fuimos los primeros en sacar vino de calidad en copas sueltas», explica con orgullo Patxi Bergara. No existía entonces esta costumbre y en el Bergara se podían encontrar vinos de denominación de origen de casi todas las regiones vinícolas españolas. «Y también servíamos, algo que ahora es completamente usual, copas de champagne o de cava», puntualiza Patxi.

Han transcurrido 60 años y el Bergara sigue adelante. Quién sabe, quizás haya una cuarta generación para continuar con este pequeño bar que ha marcado un hito en la ciudad.