

BERGARA: Honradez y generosidad



Texto: JOSEMA AZPEITIA. Fotografía: RITXAR TOLOSA

El bar Bergara de Gros fue el triunfador en la recientemente celebrada Keler Pintxo Week, un exitoso evento organizado por primera vez en nuestra ciudad por la prestigiosa casa cervecera. Keler propuso a 20 bares donostiarras el ofrecer un menú compuesto de 4 pintxos y dos botellines de cerveza al ajustado precio de 10 euros. **Esteban Ortega y Monty Puig-Pey**, responsables del popular bar de pintxos, decidieron darle todo y ofrecer en el menú cuatro indiscutibles joyas de la casa: la Txalupa (Hojaldre de setas, langostinos, nata y cava), el Revuelto de anchoas frescas con piquillos, el Itsaso (Rape con cremita de puerros al txakoli) y la Falsa lasagna de anchoas. Los pintxos, además, se sirvieron en "versión original", con el mismo tamaño y elaboración con el que se ofrecen habitualmente en barra. El público respondió a esta muestra de

honradez y generosidad acudiendo masivamente a lo largo de la semana y entronando al Txalupa con el premio al mejor pintxo de la semana. Los responsables del Bergara han repetido la jugada durante el mes de julio ofreciendo, dentro de otra promoción impulsada por Heineken, una de sus mejores creaciones: la Hamburguesa de tomate raf con dátil y bacalao.

"Nosotros no podemos entrar en la dinámica del pintxo-pote, sería como hacer marcha atrás en el trabajo de tantos años. Eso sí, nos encanta participar en este tipo de promociones siempre que veamos que detrás hay un trabajo serio", afirma Esteban mientras Monty asiente ante las palabras de su compañero, palabras con las que, sin duda, estaría también de acuerdo **Patxi Bergara**, tío de ambos, inquieto barman que tras hacerse con el Bergara en 1982, lo aupó a las más altas cumbres de la gastronomía en miniatura. Durante los casi 30 años que Patxi dirigió los fogones de su bar, el Bergara se hizo con algunos de los más prestigiosos galardones culinarios como el **primer premio en el Concurso de Pintxos de Gipuzkoa** en 1989 o el **premio a la Mejor Barra de Pintxos del Estado** en el congreso Lo Mejor de la Gastronomía, entre muchos otros. Aunque Patxi se encuentra actualmente disfrutando de un merecido retiro, siguen siendo suyas la mayoría de las creaciones de la poblada barra del bar, eso sí, cada vez ocupan más sitio en el mostrador los pintxos ideados por los responsables actuales.

Además de las nuevas incorporaciones, Esteban y Monty han sido los responsables del mayor hito acontecido en el Bergara en los últimos tiempos: su **cambio radical de decoración** que ha convertido uno de los más clásicos y copiados bares donostiarras en un bar luminoso, minimalista, y dotado de un impactante diseño. La polémica no se ha hecho esperar y los nostálgicos añoran el viejo estilo mientras que la mayoría de la clientela ha asimilado el nuevo look del local. A nosotros nos ha encantado. ¿Qué piensan nuestros lectores?

BERGARA

General Artetxe, 8 -esquina Bermingham (Gros). DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN
Tf: 943 27 50 26

