

Los Oyarbide

Texto—Andrés Sánchez Magro

Con la desaparición de Javier prácticamente se pone fin a una saga fundamental para la gastronomía de la larga transición española. La familia originaria de Alsasua ha escrito algunas de las páginas más trascendentales en esa lenta evolución en la concepción de un restaurante de alta expresión. Cuando el patriarca Jesús María desembarcó en Madrid en el año 1973, en compañía de esa gran dama que sigue siendo Chelo Apalategui, Madrid y casi España entera era un terreno poco abonado para la gastronomía de nivel.

Con su natural capacidad para entender esa gran cocina, concibieron los míticos Zalacaín, Príncipe de Viana y Restaurante IO, entre otros grandes lugares que quedarán como el vuelco de una España de buen a comer a la de una España gastronómica.

Zalacaín, hoy en manos de grupo Urrechu, fue el primer restaurante en conseguir las tres estrellas Michelin, y ha sido cantera de profesionales que hoy lloran su pérdida, porque saben que con Javier se va otra de las grandes piezas de esta familia que además de abrirnos un camino al cielo de los triunfos culinarios de los que tanto presume hoy nuestro país, exhibía



©XIMENA MAIER

su clase humana con cualquiera que pasase por allí. Comensales, trabajadores, críticos y aficionados a la buena vida que tuvimos la suerte de pasar algún rato con ellos, sabíamos que esa entrega de bondad era parte de su receta de éxito.

La inefable reflexión es si la posición de un apellido clave para la revolución que la restauración española ha desatado, es la que en justicia se merecen. En esta nueva generación de cocineros jóvenes, y entre todos los aspirantes que hoy se esmeran por llegar, no está la imagen de algún Oyarbide como meta. Esta carrera de competencia feroz y de pleitesía a la fama ha tumbado la humildad como valor clave en la gastro. La sala, el servicio, la atención de hostelero fueron

la impronta de Javier. Igualmente en el caso de su hermano, el también llorado Iñaki, siquiera siempre estuvo más volcado en los fogones. Esa saga navarra pone broche biográfico a una manera de entender el restaurante hoy manifiestamente en declive. Las vertiginosas aperturas de lugares de mucho ambiente y musicón, poco tienen que ver con el mantel de hilo impecable, el tratamiento de usted, la vieja cofia o la menestra de la infancia. Oyarbide es un apellido que está con letras de oro en nuestra pequeña historia. Todos los que dan de comer, los que sirven con tanta clase como esa familia, son los cómplices de esa vida íntima que alcanza la alegría al cruzar el umbral de esas casas. Desde Alsasua a Madrid hasta el filo de la memoria. ●