



DONOSTIA, LA TENTACIÓN

BEGOÑA DEL TESO

Pintxo (re) mix

Ustedes lo saben, nosotros lo sabemos, los suyos lo saben. Quienes no lo sabían eran las computadoras de DV. Trinidad Tejada apareció ayer aquí como Tejada. A veces, las máquinas no captan la diferencia entre dos vocales. B.

Un juego de vocales que te quita tu personalidad y te da otra que no te corresponde. El martes en El Buen Pastor despedimos a Trinidad Tejada, esposa que fuera de Juan Múgica, madre de Juantxo y Dolores. Nosotros lo sabíamos. Ellos también. Las máquinas, no.

Vale, roto el entuerto, patachea al menos, sigamos contando historias e historietas de esta a ratos muy noble y muy leal ciudad de San Sebastián. Ayer nos quedamos macerando un sucedido harto glorioso. Recuerden que los filósofos, los artistas, los librepensadores, los creadores, los polemistas, que participan en la Cumbre de Donostia organizada por Arteleku, cumbre que en el Palacio de Miramar analiza, entre otras mil cosas, El Tiempo, la Creación, sus glorias y miserias, sus geografías reales e irreales, salieron el martes bajo la lluvia a recorrer una especialísima ruta del pintxo ideada por ellos y para ellos. La historia es tal que así, en un macanudo y succulento intento de hermanar a la ciudad y su ciu-

dadanía con lo que acontece en esa reunión, a Martí Guixé, uno de los participantes en la misma, no se le ocurrió otra cosa que pedir a unos cuantos bares de Sanse se liaran la manta a la cabeza, juguetearan con sus banderillas y creasen o adaptasen una para la susodicha Cumbre.

El martes hicieron la cata. Y ahí que se fueron a La Viña donde les propusieron una remodelación de su famoso cucurucho de queso fresco que incluía trocitos de kiwi. Y ahí que se acercaron a La Cuchara de San Telmo donde les ofrecieron un postre de chocolate en vaso con queso brie, nuez y frutos secos. Y ahí que no entraron en el Izkiña porque estaba cerrado pero sí supieron de la oferta que les había hecho el Bergara: una versión privada de su famoso gorri, el del rico pisto elaborado con su pimiento morrón, su pimiento verde, su cebollita, su tomate natural y su poquito de maizena. Ese que se pone sobre una rebanada de pan tostado con unas tiras de antxoa maceradas en vinagre y al que, como remate, se le añade un hilo de vinagre de Módena.

Esa fue otra de las tentaciones a la que se entregaron los creadores y librepensadores de la cumbre.

¿Que quiénes son ellos? Pues desde damas coreanas hasta el director del MACBA, el Museo de Arte Contemporáneo de Barcelona, que se quedó enganchado al buen platicillo de jamón y a la tortilla de patata. Desde el senegalés Issa Samb que fumaba buenas pipas y bebía vodka en vez de txakoli o crianza de Rioja, hasta Maurizio Lazzareto, colaborador de uno de los líderes del pensamiento del siglo XX, Negri. Maurizio, faltaría más, prestaba toda su atención a los pintxos pero más a los monitores de televisión. ¿Deformación profesional, tal vez? En absoluto. El es, nada más y nada menos, que un hincha de La Vecchia Signora, del Juventus, y quería saber, por encima de todas las cosas, cómo iba en su encontronazo con el Madrid.....Ah, las banderillas entrarán en el dossier de las conclusiones de la Cumbre.

Por lo demás, sepan ustedes que este encuentro en las alturas acaba hoy con una jornada de puertas abiertas en Arteleku, Paseo de Kristobaldegi 17. Habrá actuaciones, música, performances, debates. Estamos invitados. Sí, no hay problema. Lo de Arteleku no choca con poder acercarse esta noche al Irish Disco de Illumbe. La hora en que David Demaría presenta su último disco, *Sin miedo a perder*, del que ha vendido ya 50.00 copias, es a las 21.30.