

MARISKONEA

Autoría: Agustina Nuñez y Karina Custodio. Estudiantes de la Licenciatura en Turismo (CURE).

Edición y diseño: Facundo Bianchi, Gabriela Campodónico y Mariciana Zorzi. Docentes Área de Estudios Turísticos (CURE).



Vista del restaurante Mariskonea. Fuente: Gabriela Iturria.

TABERNA Y VIVERO DE MARISCOS

Ascencion Iturria, proveniente de Euskal Herria, al desembarcar en Uruguay en 1925 incursionó en la gastronomía siendo el cocinero del Yacht Club de Punta del Este, nueve años después se encargaría de revolucionar la oferta culinaria de Punta del Este instalando su propio restaurante en la zona de la Playa brava con el único vivero de mariscos de todo el Uruguay. Estuvo funcionando ininterrumpidamente en el mismo local hasta el año 2003.

En sus comienzos Iturria comenzó a ofrecer al público minutas con frutos de mar, logrando disipar, progresivamente, la reticencia del público a consumir ese tipo de alimentos. Posteriormente, la popularidad de sus platos lo motivó a iniciar su propio negocio.

El emprendedor vasco recorrió la franja costera peninsular durante varios meses, estudiando el mar y buscando un punto en el cual la marea fluctuara regularmente. Finalmente determinó que una zona rocosa frente a la Isla de Lobos era el lugar indicado para establecer su negocio.

En el sitio elegido, tras cinco años de arduo trabajo, construyó la "Taberna y Vivero Mariskonea", que abrió sus puertas el 23 de diciembre de 1944.

El chalet fue proyectado por el Arq. Lasala, estaba situado frente a la Isla de Lobos. Era blanco, con tejas rojas y grandes ventanas. La decoración del local fue realizada en 1944 por Bellini y Armando González.

Iturria los ubicó haciendo una escultura de José Pedro Varela en la escuela Nº 3 de San Carlos. Trabajaron en Mariskonea durante 40 días con pinturas a base de rojo y verdes, hechas con pigmentos de tierra corregida con jugo de hierbas picadas en un mortero, matizadas con yemas de huevo batidas.

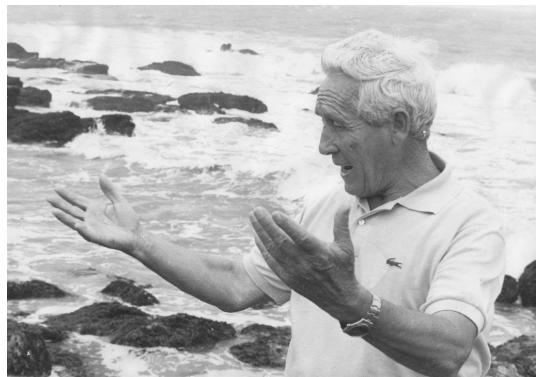


Pinturas en las paredes del Mariskonea. Fuente: Gabriela Iturria.

El negocio no sólo logró atraer a los antiguos clientes que Iturria conocía de la cantina del Yacht Club, sino que fue ganando reconocimiento propio y con el paso del tiempo, gracias a su servicio personalizado y su singular propuesta, se convirtió en una de las principales atracciones gastronómicas del balneario.

Por el restaurante pasaron celebridades de Brasil, Uruguay y Argentina, además de personalidades políticas.

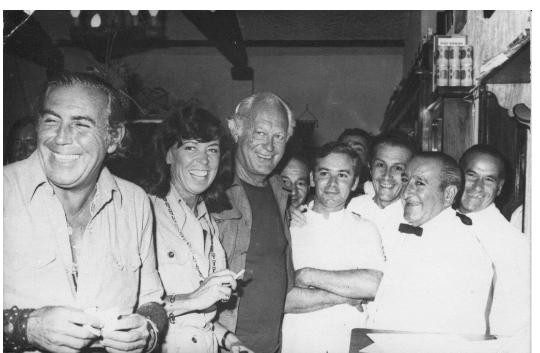
Según datos brindados por la familia, su plato más destacado desde los comienzos fue la "Brótola a la Manuela", bautizada con el nombre de su creadora, Manuela González, esposa de Iturria.



Ascencion Iturria. Fuente: Gabriela Iturria.



Interior del restaurante. Fuente: Gabriela Iturria.



Mozos con Carlos Páez Vilaró, 1978. Fuente: Gabriela Iturria.



Trabajadores del restaurante, 1968. Fuente: Gabriela Iturria.



Un dato interesante es que el restaurante fue bautizado en honor al caserío donde nació Iturria, "Mariskonea", ubicado en el barrio rural de Alkaiaga, municipio de Lesaka, en Navarra.

UN VIVERO ÚNICO EN AMÉRICA DEL SUR

El objetivo de Iturria era armar un vivero que le permitiera preparar los platos con insumos frescos. "En verdad, se comía según la marea, o sea cuando era posible extraer mejillones y otras especies por la fluctuaciones del mar" (Iturria en "El inventor del mejillón", citado en reseña histórica elaborada por la familia).

Según Gabriela Iturria, allí se colocaban las almejas y mejillones traídos de la costa. Mientras las almejas provenían de las arenas de Rocha, los mejillones eran además de Punta del Este, La Paloma, La Pedrera, La Coronilla y el Chuy.

Las almejas atravesaban un proceso de "purga" en el que se deshacían de toda la arena que hubiese en su organismo, se depuraban, oxigenaban y alimentaban hasta que llegaran al plato del comensal.

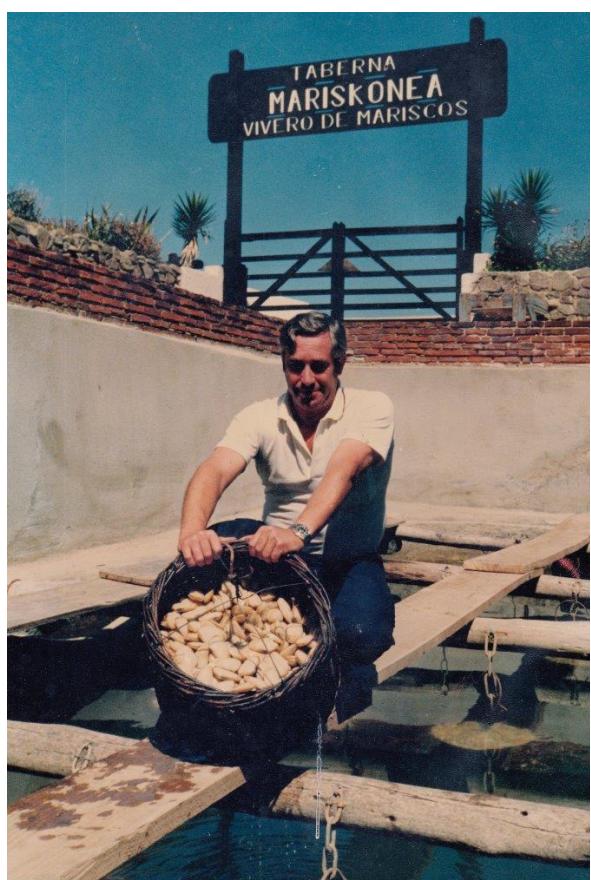
Fue diseñado de tal manera que el agua se renovara constantemente a través de dos canales, uno de salida y uno de entrada, que tenían distinta circulación según la marea. Los moluscos podían mantenerse en buen estado de 36 a 48 horas.



Trabajos en la pileta. Fuente: Gabriela Iturria.



Trabajos en el Vivero, 1971. Fuente: Gabriela Iturria.



José Luis Iturria. Fuente: Gabriela Iturria

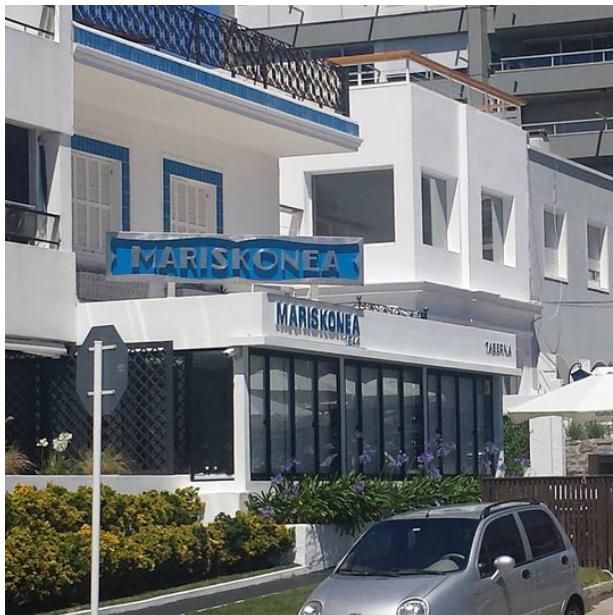


Lalo, Coliche y José Luis Iturria. Fuente: Gabriela Iturria.

LA TRADICIÓN QUE SIGUE VIVA

Luego de 9 años de la demolición del primer Mariskonea, el nuevo restaurante ahora gestionada por la nieta de Iturria y su familia, se sitúa frente al puerto de Punta del Este por la rambla General Artigas en calle 21, denominada Galerna.

El restaurante está en el Salón de la Fama de TripAdvisor, tras 5 años ininterrumpidos de Certificados de Excelencia (2015 - 2019). Además de disfrutar de los platos, los clientes pueden conocer la historia del antiguo restaurante y anécdotas, a través de fotos y del relato de la nieta, Gabriela, así como apreciar el antiguo mobiliario del bar.



Nuevo Mariskonea.
Fuente: Sitio web del restaurante



Gabriela Iturria y la actriz Gloria Pires.
Fuente: Sitio web del restaurante.

