Cada cierto tiempo, el **Roble de Guernica**, - árbol nacional del País Vasco – es relevado por uno de su misma especie y familia manteniendo viva la tradición de un símbolo central en la historia vasca.

Al igual que el Roble, **la cocina de Iñaki es la quinta generación** en una serie de restaurantes que acompañaron la vida de **Fermín Uriona**, un vasco de pura cepa que desde su arribo a la capital argentina no cesó de ofrecer un pedacito de la villa bizkaina a locales y visitantes que hasta hoy, acuden a su cocina para viajar, aunque sea por unas cuantas horas, a la península ibérica.

Fermín llegó a Buenos Aires en 1948, diez años después del bombardeo de Guernica y cuando España todavía se encontraba bajo el régimen de Franco. Amante de las costumbres vascas y precursor de este tipo de cocina, fundó en 1967 el que fuera su primer restaurante **José Txiki** (que significa “Josecito”), un reducto en el barrio Monserrat que fue valorado por la comunidad porteña de la época y cuyos platos fueron famosos en páginas de diarios y revistas que frecuentemente elogiaban la fidelidad vasca al terruño y a su cocina. Los chipirones en su tinta, que hoy se sirven en Iñaki, conservan el mismo sabor y la preparación de aquellos que en los años 60 y 70 deleitaban a los comensales de entonces.

Ya en los años 80, Fermín obtuvo la concesión de **Laurak Bat**, restaurante de la colectividad vasca en Buenos Aires. La impronta de Uriona fue ampliamente reconocida por la cuidadosa selección de sus pescados que desembocaba en la exquisitez de sus platos. Muchas personalidades, como presidentes, pasaron por sus mesas para disfrutar de los secretos gastronómicos que este catador de vinos, había traído de la lejana Guernica.

La trayectoria de Fermín, que para entonces ya tenía esposa argentina y tres hijos, tuvo un nuevo giro cuando en 1989 fue seleccionado por el presidente del Club Centro Vaco Francés (CVF) para armar lo que posteriormente sería el **Restaurante del Centro Vasco Francés**, una tradicional institución que asocia la comunidad vasca en Argentina y cuyo objetivo es la conservación del deporte, el arte y la gastronomía. ¿Quién mejor que un hombre como Fermín, campeón de pelota vasca, precursor de la cocina y destacado personaje de la comunidad para conducir el restaurante?

Durante su administración, el Centro Vasco Francés brilló por su rigurosidad en el respeto por las tradiciones y la preparación de los alimentos. Fue bajo su mando, que el comedor se vistió de gala en 1995 para celebrar el centenario de la institución al mejor estilo vasco con frutos del mar y salsas de ajo, perejil y tomate.

Cinco años después llegaría un nuevo proyecto, el cuarto en esta generación de restaurantes. **“Vasco Fermín”** abrió sus puertas en los albores del nuevo milenio en cabeza ya de todos los Uriona. Los hijos de Susana y Fermín, al igual que este último, crecieron entre sartenes y ollas desarrollando la misma pasión de su padre por la gastronomía y las costumbres vascas. Ubicado también en el corazón del casco histórico de Buenos Aires, Fermín y su familia continuaron ofreciendo a los comensales una auténtica experiencia gastronómica vasca.

Finalmente, en el año 2006, llegó **Iñaki**, el presente de una historia que seguramente no tendrá punto final. Este restaurante, quinta generación en la trayectoria de los Uriona, es el resultado de más de cincuenta años dedicados a la preparación de platos típicamente vascos. Su cocina, lejos de la improvisación, ha logrado posicionarse como una de las más importantes en la capital argentina siendo reconocida por distintas personalidades del rubro gastronómico y cultural.

Es por esta razón que cincuenta años después, el comensal puede disfrutar en su mesa de **platos originales de la cultura Euskera** como las Kokotchas de merluza en salsa verde o el Bacalao al pil pil, acompañarlo con un buen vino y deleitarse con una tradicional Natilla.

El fervor y el amor por la cultura que Fermín profesaba, explican que medio siglo después el tiempo no haya hecho mella en la tradición y tampoco en las recetas y aunque este preciado vasco no se encuentra más, su vida es un retrato de la historia gastronómica de la comunidad vasca en Argentina tal como el **Guernica de Picasso**, cuadro que lo acompañó en todos sus emprendimientos.

Su sazón y espíritu todavía comandan la cocina de Iñaki que a través de su familia, al igual que nuevo Roble de Guernica, sigue **preservando las tradiciones de uno de los pueblos más antiguos de Europa** cuyos platos continúan deleitando a paladares de todo el mundo, especialmente de aquellos que lo frecuentan en el tradicional barrio de Monserrat en Buenos Aires.