

Hurrengo lerroetan tortilla dastatzaile baten istoriora hurbilduko da GAUR8, @tortibilbo Instagram kontuaren bidetik, proiektu horren atzean dagoen pertsonaren anonimotasuna gordez.

Horrela eskatu du espresuki, eta arrazoi bat dago: «Taberna batean sartzen naizenean nahiago dut ez ezagutzea, horrek esperientzia aldatu ohi duelako». Aurrerago ikusiko dugu errekonozitua izateak noraino alda dezakeen dastaketaren esperientzia.

Bere ondoan ikasi dugu patata tortilla klasikoaren –patata, arrautza eta tipula, «baina azken hori aukerakoa da»– erreseina bat egiteko zeri begiratzeko dion, eta pintxoaren erresuma den Euskal Herrian tortilla pintxoak goi mailako postuetan egon arren, hobeak probatu dituela kanpoan. Gustu kontua da, noski, eta nabarmendu duenez, bere iritzia baino ez da sare sozialean plazaratzen duena. Horregatik egiten dituen aipamenek ez dute ezer ezkututzen, baina ez dute min egin nahi. Berak esan ohi duen bezala, taberna bisitatzea eta tortilla pro

BILBOKO TORTILLA DASTATZAILE BATEN IBILERAK

Nerea Goti

Bilbon hainbat tortilla mota dastatzeko kapritxoa daukanak erreferentzia jantzi bat aurkituko du @tortibilbo Instagrameko kontuan. Ehunka dastatu eta hainbat sukalde bisitatu ostean, pintxoaren atzean dauden sekretuez hitz egin du GAUR8rekin haren sortzaileak.

batzea da gomendio nagusia; hain zuzen ere, norberak ikus dezan arrazoi duen edo ez.

Esango dugu ‘Aitor’ izena duen gazte bat dagoela proiektuaren atzean. Arrankudiaga-Zolloko bizilaguna dela, eta dagoeneko patata tortilla ugari dastatu duela Euskal Herrian eta gure mugetatik kanpo Zientzia Politikak ikasi dituen 26 urteko gazteak. Ez du bere aurpegia ezagutzea nahi, baina ez du ezkututzen egiten duen hori. Izan ere, hobby preziatu horretan zerikusi handia izan dute bere lagunek, GAUR8ri azaldu dionez. Osasun arazo bat tarteko, tortillak dastatzen ibili zen denbora luzean, eta «lagunek esaten zidaten, Bilbon hainbeste tortilla ezagutzen duenez, kontu bat egin nezakeela gomendioak egiteko eta jakin zezaten zein probatu...».



Momentuz Instagrameko kontura mugatzen da Tortibilbo proiektua, eta esan bezala, patata tortilla klasikoa izaten da erreseinaren protagonista nagusia; «normala», bere hitzetan. Astero elikatzen du kontua dastaketan aipamenekin.

Azken erreseinetakoen artean, itxura ederreko york urdaiazpikodun eta gaztadun patata tortilla pintxo bat agertzen da. Hurrengo dio erreseinak: «Tortilla nahiko arrunta, egia esan. Arrautza nahiko egina eta zapore handirik gabe. Gehigarriak izanda ere, york eta gazta kasu honetan, zeozer falta zaio! Hala ere, lehen bisitan baino oroitzen hobea dut. Pasa zaitezte zuek ere dastatzera». Pintxoaren tamaina eta prezioa ere jasotzen ditu.

DASTAKETA «DISKRETUA»

Erreseinak egiteko prozesu bat jarraitzen du. Pintxoa atera eta segituan argazia egiten dio, itxura ikus dadin. Tortilla zatitzea da hurrengo urratsa, zer testura daukan eta «arrautza eta patatak nola dauden» ikusteko, «baina inportanteena zaporea da, gatz puntua, ondo eginda dagoen», eta pintxoak bere osotasunean zer transmititzen duen kontatzea. Ohar horiek guztiak sakelako telefonoan apuntatzen ditu, ondoren erreseina osatzeko, baina adierazi duenez, behin lan guztia eginda gozatzen du pintxoaz. Beste bixikeria bat: ogia ez du jaten, ez baitu gustuko, kontatu duenez.

Gaineratu duenez, prozesu hori «ahalik eta diskretuen egiten» saiatzen da. «Batziek ezagutzen naute jada, beste batziek ikusi naute grabatzen, baina ez zait gustatzen jendeak nabaritzea nor naizen, behin ezagututa batzuetan ezberdina baita zerbitzua, ezberdina izan baitaiteke pintxoaren tamaina...», azaldu dio GAUR8ri. Beste oharpen bat egin du: pintxoa ordaindu egiten du beti. Eskertzen du hainbat tokitan izan dezaketen gonbidatzeko detailea, bana erreseina egiteko orduan nahiago du pintxoa eta, oro har, zerbitzu osoa benetan diren moduan ikusi ahal izatea, beste bezero bat baltz bezala.



Ondoko orrialdean, Bilboko Alde Zaharreko taberna batean GAUR8rako propio egindako dastaketa batean. Bilboko patata tortilla onenetako bat aurki daiteke han, dioenez.
Marisol RAMIREZ | FOKU

Tortilla pintxoak izan behar duen tenperaturaz galdetu dio GAUR8k, horretan gustu ezberdin asko baitago; badago tortilla ondorengo egunean dastatu nahiago duena, zapore handiagoa hartzen duelakoan. Tortibilbo proiektuaren sortzailearen ustez, ordea, tortilla egin berritan dago punturik onenean, eta ez da pintxoa berotzearen aldekoa. «Mikrouhinetan sartzen duzunean, osagaiek beste testura bat hartzen dute, apur bat sikatu egiten da neurri batean», dioenez. Tortilla on baten sekretuaz, osagaien kalitatearen garrantzia nabarmendu du, baita erabilitako olio ere. Nahasketa neurri handietan ez egitea ere bai: «Hortik etortzen dira kutsatze asko».

Bilbo da tortillen munduan ondoen ezagutzen duen euskal hiriburua, bai-

na ez bakararra: Gasteizen eta Donostian ere ibili izan da. «Iruñekoak ez ditut ondo ezagutzen», zehaztu du.

Ikuspegi zabal horretatik begiratuta, pintxorik onenak Euskal Herrian jan dituen galdetuta, argi dio oso maila altua dutela bertoko tortilla pintxoek, baina Madrilen eta Kantabrian kokatu ditu maila gorenekoak. «Euskal Herri mailan, esango nuke Bilbo eta Donostia artean daudela goxoenak. Ziurrenik, Donostiako gehiago egongo lirateke onenen zerrenda horretan, baina postu altuagoetan egongo lirateke Bilboko bizpahiru onenak», erantsi du gazte bizkaitarrak.

Kantabria eta Madril daude, beraz, tortilla onenen goiko podiumean, baita Logroño ere. Azaldu duenez, hala ere, Madrilen maila altua duten patata tortilla horiek ez dira berez Madrilekoak; «kanpoko eskolakoak dira, maila igo duena Santanderreko Cañadio taldea da, hari kopia diote Madrileko famatueneke. Cañadio taldeko bi eta Ampueroko La Solanakoak izango lirateke, nire ustez, onenak».

Tortibilbo kontuko sortzaileak tortillak prestatzen ditu etxean? «Etxean nahiago dut beste gauza batzuk egin; azken boladan amari laguntzeko egiten dut gehienbat».

Zenbait sukaldetan ibili da Tortibilbo tortillak nola egiten dituzten ikusteko, eta desberdintasun handiak daudela azaldu du, osagaien kalitateari dagokionez eta prestatzeko eran, gorringo gehiagorekin...

Iazkoa izan zen proiektuaren lehen urtea eta Bilboko 150 tortilla probatu zituen Tortibilbo elikatzeko. Aurten beste ehun inguru sartzeko asmoa du, eta «gehienak probatuta eta idatzita daude»