

SUKALDARITZA

GARA GEHIGARRIA

2022/05/14



**BERTAKO
OILOAK**



Tortillarik hoberena hemengo arraultzekin, Hobeia arraultzekin noski.
La mejor tortilla siempre con huevos de aquí, con huevos Hobeia claro.

www.hobeia.es

Kofradia Itsas Etxea, arrantzaleen produktuen erakusleiho berria

Bertako ekoizleek gero eta estimazio handiagoa duten honetan, itsas produktuak askotan ahaztuta geratzen dira, agian itsasoa urrun geratzen zaigulako. Egoera horri aurre egiteko eta euskal arrantzaleen produktuak balioan jartzeko sortu da, Donostiako portuan, Kofradia Itsas Etxea.

Joseba SALBADOR GOIKOETXEA | DONOSTIA

Donostiako portuaren sarreran dagoen eraikuntza zaharbertuaren erdialdean aurkituko dugu Kofradia Itsas Etxea. 1943an arrantzaleen lonja izateko egin zen eraikuntza modernistak azken urteetan gero eta jarduera eskasagoa zuen, arrantzarako ontziak gutxitzen zihoazen neurrian, eta 2019an Eusko Jaurlaritzak guztiz berritu zuen, jatorrizko egitura mantenduz.

Urtebete beranduago, 2020ko uztailan, Kofradia Itsas Etxea inauguratu zen bertan, Gipuzkoako Baxurako Arrantza Ekoizleen Elkarteak (OPEGI) kontzesio erregimenean hartu eta gero. Miren Garmendia da elkarte horretako zuzendaria eta, bere hitzetan, oso garrantzitsua zen eraikinak baxurako arrantzarekin lotuta jarraitzea.

«Gure sektorearen etorkizunari eta erreleboaren arazoari aurre egiteko ikusgarritasuna behar-beharrezkoa zela ikusi genuen, gizarteak ez zuelako sektorea ezagutzen. Hau da, zer-nolako ontziak ditugun, nola egiten duten lan arrantzaleek, zer teknika jasangarri erabiltzen dituzten... Gazteek, ez badute arrantza sektorea ezagutzen, ez dute aukera bezala ikusiko beren garapen profesionalerako», dio Miren Garmendiak.

Horregatik, urte askotako lan-ketaren ondoren, eraikin berri-tua euskal arrantzaleen produktuen erakusleiho bihurtzeko apustua egin zuten. «Kofradia Itsas Etxea arrantzaleen etxea da eta gure ateak ireki nahi di-



Jatetxeaz eta tabernaz gain, denda txiki bat ere badute eta urtean zehar hainbat ekitaldi antolatzen dituzte baxurako arrantzaleen errealitatea ezagutzera emateko.

Irigo URIZ | FOKU

tugu gizarteak ezagutu dezan gure bizimodua, gazteek ere ikus dezaten etorkizun bat ere badagoela gure sektorean».

Miren Garmendiak azaldu duenez, Kofradia Itsas Etxeak hainbat esparrutan lan egiten du, alde batetik arrantza sektorea bera ezagutzera emateko, eta bestetik arrantzaleen produktuak. Baxurako arrantzaleen errealitatea ezagutzera emateko

«ESPERIENTZIAK»

Urtean zehar hainbat ekitaldi edo «esperientzia» antolatzen dituzte: umeei zuzendutako «Izan arrantzale» programa, kaiaren historia ezagutzeko jardunaldiak, portuak dituen hiru ontzietara bisitak edo saregileekin tailerrak.

hainbat ekitaldi edo «esperientzia» antolatzen dituzte. Garrantzitsuenetako bat umeei zuzendutako «Izan arrantzale» programa da. «Gure ustez funtsezkoa da arrantza mundua txikitatik ezagutzea, gero aukera bezala ikusi ahal izateko».

Horrekin batera, kaiaren historia ere ematen dute ezagutzera, Itsas Museoarekin eta Aquariumarekin elkarlanean, eta

arrantzaleen gaur egungo egoera ere azaltzen dute portuak dituen hiru arrantza ontzietara bisitak eginez, baita saregileekin tailerrak antolatzen ere.

Jatetxea, taberna eta denda

Beste alde batetik, itsasoko produktuak balioan jartzeko, jate-txe bezala ere lan egiten du Kofradia Itsas Etxeak. Bertan, asteazkenetik igandera, baxura-

Triku Harri
taberna • jatetxea
Matia Kalea 35, Antigua
www.trikuharrijatetxea.com

PINEDA
HARATEGIA
Andreale 32. Hernani
© 943 55 16 43

Casa Urola
RESTAURANTE - JATETXEA
Fermín Calbetón 20 Donostia - San Sebastian T. 943 44 13 71
Info@casaurolajatetxea.es • www.casaurolajatetxea.es

ko arrainetan oinarritutako karta eskaintzen dute –horieta-ko asko parrillan eginak-, eta pintxoak dastatzeko aukera ere badago tabernako barran. Hori bai, bisitariak ez du aurkituko haragiz egindako pintxorik.

Jatetxearen egoitza aprobe-txatuz, ekitaldi desberdinak antolatzen dituzte Kofradian, hala nola maridajeak bertako edarie-kin (txakolina, sagardoa edo ga-ragardoa), hegaluzea poteratze-ko tailerrak, eta abar.

Baxurako arrantzako pro-dukтуetan oinarritzeaz gain, Kofradia Itsas Etxean garrantzi handia ematen diote denboral-diaren araberako eskaintzari. «Gure asmoa da urtean zehar garaian garaiko produktua balioan jartzea, jendeak jakin de-zan urte garai bakoitzean zer arrain mota jan daitekeen. Orain adibidez, antxoa eta berdelaren garaian gaude eta arrain horiek prestatzen ditu-gu. Aurrerago, hegaluzearen denboraldia hasten denean, espezie horrekin hasiko gara la-nean. Eta urte guztian zehar, izoztutako edo ketutako arrai-nak ere prestatzen ditugu», azaldu du Miren Garmendiak.

Etxeko zopa edo hanburgesak

Jatetxearen ondoan, denda txi-ki bat ere zabaldu dute, beren sukaldean prestaturiko jakiak ezagutzera emateko. Zentzu horretan, Kofradia markarekin prestaturiko janariak saltzen hasi dira, hala nola itsas aingi-rarekin egindako zopa edo he-galuze hanburgesak. Denda horretan, azkenik, eta sektore-aren kate osoa ezagutzera emateko, arrantza industriak prestaturiko produktuei ere tarte-a eskaintzen diete, «ekoiz-leek eta kontserberek izan de-zaten beren produktuak saltze-ko aukera».

GARAICO ARRAINA

Kofradia Itsas Etxean garrantzi handia ematen diote denboraldiaren araberako eskaintzari. «Gure asmoa da urtean zehar garaian garaiko produktua balioan jartzea, jendeak jakin dezan urte garai bakoitzean zer arrain mota jan daitekeen. Orain adibidez, antxoa eta berdelaren garaian gaude eta arrain horiek prestatzen ditugu. Aurrerago, hegaluzearen denboraldia hasten denean, espezie horrekin hasiko gara lanean».

Ekintza hauek guztiak elkarla-nean oinarrituta daudela nabar-mendu du Miren Garmendiak. «Gure asmo nagusia kolabora-zioarena da, bertan dauden era-kunde desberdinekin batera lan egitea. Hemen ez goaz inori le-kua kentzera. Alderantziz, goa-zen indarrak batzera arrantza sektoreari bultzada emateko, modu horretan emaitzak askoz hobeak izango direlako».

Helburu horrekin, Gipuzkoa eta Bizkaiko beste baxura arrantzako portuekin elkarlana bultzatu nahi dute, urtean ze-har antolatzen diren antxoa, berdel edo hegaluzeari eskaini-tako jaietan parte hartuz. «Oraindik hasi berriak gara, eta pixkanaka joango gara gure jar-duerak zabaltzen».



Miren Garmendiak zuzentzen du Donostiako portuan dagoen Kofradia Itsas Etzeko lantaldea. Iratze URIZ | FOKU

«REPSOL EGUZKIAK JASANGARRITASUNAREN ALDE EGITEN DUGUN LANA SARITU DU»

Zabaldu zenetik bi urte pasatu ez badira ere, Kofradia Itsas Etxeak Repsol Gida famatuaren eguzki bat irabazi du dagoeneko, kasu honetan jasangarritasunari eskainitako eguzkia.

Sari hori 2021ean estreinatu zuen Eneko Atxaren Azurmendi jatetxeak, eta baloratzen dituen alderdien artean daude, besteak beste, jatorri eta autoprodukzio bermea duten produktuen prestakuntza edo aprobetxamendua eta erabilera.

Miren Garmendiak dioenez, «ez genuen espero saria jasotzea, batez ere ez ginelako bila joan, ez ginelako aurkeztu. Gure atea irekita daude etorri nahi duenarentzat eta, ikusten denez, izendatu egin gintuzten».

Esker onez hartu du saria, «horrelako errekonozimendu batek ikusgarritasun

handia ematen duelako», baina argi utzi nahi du gastronomian, Kofradia Itsas Etxearen kasuan, lanabes bat besterik ez dela «gure produktuak balioan jartzeko, hain zuzen ere, MSC jasangarritasun zigilua duten produktuak».

Izan ere, euskal baxurako arrantzaleek harrapatutako antxoak eta hegaluzeak dituzten zigiluek ziurtatzen dute «modu jasangarrian arrantzatutako espezieak direla, hau da, arrantza jarduera horrekin ez dela arriskuan jarri ez espeziea, ez ingurumena, lan egiteko modu batzuk errespetatzen direlako. Eta hori kontsumitzaileak jakitea oso garrantzitsua da, erosteko momentuan erabakia hartu dezan», nabarmendu du Garmendiak.

e
etrenike
KUTXARA

EZAGUTU GURE SUKALDARITZA
TRADIZIONALEKO PRODUKTUEN GAMA BERRIA
DESCUBRE NUESTRA NUEVA LÍNEA
DE PRODUCTOS DE COCINA TRADICIONAL

ONLINE DENDA:
WWW.ETXENIKE.COM/TIENDA





Irati Mendoza (abajo, 2ª por la derecha), y Nicolás Aparicio (de pie, 4º por la izquierda), sostienen sus galardones tras la final disputada en la sede de Le Cordon Bleu de Madrid, ubicada en la Universidad Francisco de Vitoria.

IRIARTE JATETXEA

Plaza Pedro Mari Otaño, 1 - ZIZURKIL
943 692 537 - iriartejatetxea@hotmail.com

Okindegia LABE-GOXO
Gozotegia - Kafetegia

www.labegoxo.com

Zure eguneroko Ogia egiten
Usurbil Zarautz Lasarte

aldika
productos selectos

Industrialdea 19-20. Lasarte-Oria • t 943377089 • www.aldika.com

Irati Mendoza y Nicolás Aparicio, promesas de la alta cocina 2022

Los representantes de las escuelas de hostelería Egibide-Mendizorrotza de Gasteiz y Aiala de Zarautz han participado en la décima edición del concurso organizado por Le Cordon Bleu en Madrid, el más importante del Estado para jóvenes promesas de la cocina

J.S. | DONOSTIA

No han podido volver con el primer premio, pero el hecho de haber sido seleccionados para participar en la final del prestigioso concurso, al que solo llegaron diez de los 500 estudiantes que se presentaron en todo el Estado, les sitúa ya en el selecto grupo de las promesas de la alta cocina y les llena de ánimo para seguir aprendiendo y disfrutando con lo que más les gusta.

La sede madrileña de Le Cordon Bleu, la red de escuelas de alta cocina más prestigiosa del mundo –fundada en París en 1895–, acogió el pasado 26 de abril la final de la décima edición del Premio Promesas de la Alta Cocina, un galardón dirigido a jóvenes menores de 25 años que estén cursando el últi-

mo año de formación en alguna de las escuelas de cocina de todo el Estado y que destaquen por su pasión y su visión de la cocina como una forma de vida.

En esta última edición, dos han sido los representantes vascos: Irati Mendoza (19 años) de la escuela de hostelería Egibide-Mendizorrotza (Gasteiz), y Nicolás Aparicio (26 años), de la escuela de hostelería Aiala de Karlos Arguiñano (Zarautz), que han competido frente a otros ocho jóvenes cocineros procedentes de escuelas de Castellón, Almería, Valencia, Baleares, Huesca y Madrid.

Todos ellos hicieron frente a una dura prueba de cuatro horas en la que tuvieron que elaborar un plato que demostrara su técnica, destreza y creatividad, a partir de unos ingredientes y técnicas comunes: Råble

de conejo, relleno de su hígado y patas, gnocchis de patata y salsa al estragón.

Finalmente, el ganador fue Ariel Adonay Munguía, de Huesca, que fue premiado con una beca del 100%, valorada en más de 23.000 euros, para estudiar un diploma en Le Cordon Bleu Madrid, mientras que el segundo clasificado consiguió una beca para cursar un certificado de la escuela valorado en más de 8.500 euros. Además, con motivo del décimo aniversario del Premio, Le Cordon Bleu Madrid también premió al resto de finalistas que no resultaron ganadores con una ayuda económica al estudio valorada en 2.000 euros.

El jurado ha estado este año presidido por Jesús Sánchez, chef del restaurante Cenador de Amós en Cantabria, con tres es-

«HABER LLEGADO A LA FINAL DEL CONCURSO, PARA MÍ, SUPONE HABERLO GANADO»

Tanto Irati Mendoza como Nicolás Aparicio tienen en común ser dos jóvenes madrileños que han decidido dar un giro a sus vidas y venir a Euskal Herria a estudiar cocina y sumergirse en nuestro atractivo ecosistema de escuelas de cocina y restaurantes de prestigio. Irati recaló en la Escuela de Hostelería Egibide-Mendizorrotza de Gasteiz, y Nicolás en la Escuela Aiala de Zarautz, dirigida por Karlos Arguiñano.

Al contrario que Irati, que tras finalizar el Bachillerato no dudó en decantarse por la gastronomía, Nicolás no eligió ese camino. Tal y como explica a GARA, «yo estudié producción audiovisual, marketing y comunicación, y monté una productora en Madrid. Nos iba muy bien, pero me dí cuenta de que no me daba satisfacción, que estaba deprimido, y que lo mío era la cocina, que me perseguía desde muy pequeño. Por eso, un día decidí dar un cambio a mi vida y ponerme a estudiar cocina, pero no en Madrid, donde iba a seguir en el mismo entorno, sino saliendo de allí».

Tras barajar varias opciones, terminó matriculándose en la Escuela de Hostelería Aiala por recomendación de su amigo Juan Echanove (hijo del actor madrileño), junto con el que trabaja actualmente de prácticas en el Kokotxa de la parte vieja donostiarra, restaurante con una estrella Michelin dirigido por Dani López.

Nicolás Aparicio se muestra muy agradecido a la Escuela Aiala por haberle dado la oportunidad de participar en uno de los concursos más prestigiosos del Estado, y su idea ahora es realizar un máster de nueve meses en el Basque Culinary Center sobre “Técnica,



Nicolás Aparicio, en la cocina de la Escuela de Hostelería Aiala. GARA

producto y creatividad”. Y es que no quiere marcharse de Euskal Herria. «Me queda mucho que aprender de aquí, sois la base de la gastronomía, eso lo tengo claro».

En este sentido, quiere aprovechar para seguir perfeccionando sus creaciones que, según explica,

«están basadas en la cocina tradicional japonesa». Por ello, subraya la oportunidad que supone hacer las prácticas en el restaurante de Dani López, «que tiene una relación muy estrecha con Japón, y para mí es perfecto. Traer ideas japonesas a la cocina vasca es algo muy interesante, teniendo en cuenta el trato que tenéis aquí de las salsas, de las ligazones, del pescado, de la brasa...».

En cuanto al Premio Promesas de Alta Cocina, y a pesar de no haberlo ganado, Nicolás Aparicio señala que el jurado le comunicó que su creación se encontraba entre las mejores del concurso. A su juicio, en su contra jugó el hecho de ser la primera vez que se presentaba, al contrario que el ganador, Ariel Adonay Munguía, que acudía por tercera vez y conocía los entresijos del concurso. «Pese a saber que el hecho de participar con una vajilla diferente a la indicada por el jurado le iba a restar puntos, se la jugó y llevó tres platos diferentes. Si había posibilidad de hacerlo, nos lo tenían que haber comunicado a todos los concursantes», se lamenta.

En cualquier caso, Nicolás Aparicio se muestra muy orgulloso de haber participado en el Premio Le Cordon Bleu y asegura que haber llegado a la final «ha sido como haberlo ganado, y más cuando solo llevo dos años en el mundo de la cocina». No solo por poder cocinar bajo la atenta mirada de chefs como Jesús Sánchez, «que te da muchas fuerzas y te anima muchísimo», sino por «la oportunidad que nos da para conocer a jóvenes como tú, que están dando los primeros pasos en este mundo. Es lo mejor que me llevo del concurso».

trellas Michelin y tres soles Repsol, al que acompañaban Alberto Lareo, uno de los jóvenes talentos de los últimos años y chef del restaurante Ecohotel Nós (Galicia), la periodista gastronómica Tatiana Ferrandis y dos profesores de la escuela Le Cordon Bleu Madrid.

En ediciones anteriores, el jurado ha estado presidido por grandes chefs como Francis Paniego, Pedro Subijana, Diego Guerrero, Martín Berasategui, Joan Roca, Quique Dacosta, José Carlos Fuentes o Andoni Luis Aduriz.

Jesús Sánchez declaró que «solo puedo dar la enhorabuena a todos los participantes por la calidad de los platos y animaros, ganéis o no, a seguir trabajando y seguir disfrutando con entusiasmo de vuestra pasión».

Largo proceso de selección

La participación en este prestigioso premio está precedida de un largo y exigente proceso de selección de seis meses, que comienza con la presentación de candidatos por parte de las escuelas de cocina, quienes deben presentar una carta de motivación. Se da la circunstancia de que la Comunidad Autónoma Vasca y la Comunidad Valenciana, con siete candidatos cada una, han sido las comunidades con mayor representación en

«MUCHO QUE APRENDER»

Nicolás Aparicio se muestra muy agradecido a la Escuela Aiala por haberle dado la oportunidad de participar en uno de los concursos más prestigiosos del Estado, y su idea ahora es realizar un máster de nueve meses en el Basque Culinary Center. Y es que no quiere marcharse de Euskal Herria. «Me queda mucho que aprender de aquí, sois la base de la gastronomía, eso lo tengo claro».

esta edición. En el caso de Euskal Herria, además de Irati Mendoza y Nicolás Aparicio, los candidatos eran Aitor Aldazabal (EH Aiala), David Ríos (Cebanc/Donostia), Manuel Escudero (EH de Leioa), Zutoia Már-

quez (EH de Leioa) y Adriá Olivares (EH de Leioa).

De los más de 500 participantes que se presentaron, el jurado seleccionó a 50, que pasaron a la semifinal. Esta fase consistió en grabar un video-receta de cinco minutos como máximo, en el que los candidatos tuvieron que demostrar sus habilidades elaborando su versión del plato Paupiette de salmón rellena con langostinos, pasta fresca estampada y beurre blanc (salsa de mantequilla blanca francesa). También en esta fase, Le Cordon Bleu proporcionó a los candidatos unas pautas comunes, para que todos ellos partieran de una misma base. Aun así, los estudiantes tuvieron la posibilidad de jugar con su creatividad, añadiendo elementos y técnicas de libre elección.

Estas propuestas se publicaron en la página oficial de Facebook de la escuela, donde se sometieron a la opinión del público, cuyo voto fue tenido en cuenta por el jurado para elegir a los diez alumnos que pasarían a disputar la gran final. Antes de celebrarse, incluso, los seleccionados tuvieron que cumplir otro requisito: tras desvelar el jurado el plato que debían preparar en la final, los aspirantes tuvieron que presentar su idea enviando dos semanas antes una ficha técnica de la receta.

PREMIOS 2022 ECOVINO SARIAK
BIHOTZKOA URREZKO DOMINA
ZURIA ZILARREZKO DOMINA

Etxe eta dastatu!

Cándido Besa
UPATEGIA

candidobesa.com
652 732 986
685 738 193
Villabuena de Álava
ESKUERNAGA

94 455 61 46
659 550 312

Bizkaiko Txakolina

BASALBEITIKO TXAKOLINA

BIZKAIKO TXAKOLINA - Denominación de Origen
Elaborado y Embotellado por: Iñaki Lekerika - LEZAMA - BIZKAIA



Gürepoke propone menús km 0, basados en platos típicos de la gastronomía vasca como el marmitako, las gildas, el bacalao con pimientos...

GARA

La competencia saludable de la «fast food»

La moda culinaria de los «pokes», procedentes de Hawai y cuya base principal son los productos frescos, se instala en Euskal Herria con ingredientes de calidad y proximidad

J.S. | BILBO

El «poke» es una moda culinaria originaria de Hawai que combina pescados marinados con distintos tipos de salsas y aliños, arroces, verduras frescas o frutas, y todo ello servido en recipientes con forma de bol. Se trata de platos muy equilibrados, con todos los nutrientes y bajos en grasas, por lo que se han convertido en la competencia saludable a la «fast food» de pizzas o hamburguesas.

Ante la extensión de esta moda por la comida sana y fácil, una empresa vasca, GüREik, decidió el año pasado poner en marcha

un nuevo proyecto de restauración denominado Gürepoke, que combina lo mejor de la comida saludable y de proximidad (slow food) con la comida fácil de consumir (fast food), creando así el concepto «slast food».

«Con la excusa de los pokes hemos creado un nuevo concepto de comida y restauración», explica el joven emprendedor y creador de Gürepoke, Jagoba Ormaetxea. «Nuestra diferencia y valor añadido es ofrecer pokes de comida típica vasca suministrada por productores locales de primer nivel, con lo que fomentamos la economía local y cuidamos el medio ambiente».



El «poke» combina pescados marinados con distintos tipos de salsas y aliños.

GARA

En esta iniciativa de restauración, cuenta con la colaboración y respaldo de reputadas marcas de productos vascos como Alakrana (atún), Arroyabe (bonito y anchoas), Giraldo (bacalao), Keia (salmón), Ekotalo (talos), Mendaro (chocolates), Labeko (pan), Bertokuek (verduras) o Idiazabal (quesos), entre otros.

Gürepoke propone menús km 0, basados en platos típicos de la gastronomía vasca como el marmitako, las gildas, el bacalao con pimientos... con su componente de hidratos de carbono y proteína de alta calidad, tanto animal como vegetal y libres de gluten, que incluyen salsas, zumos naturales y postres sin azúcares refinados.

Planes de expansión

La firma ya cuenta con dos locales en Bizkaia (en Bermeo y Mungia). Según indican sus responsables, estas aperturas «han validado el éxito de la iniciativa», por lo que la firma comienza ahora su expansión en otras localidades vascas. Así, anuncia la próxima apertura de nuevos locales en Bilbo, Durango y Gernika, además de otros tres antes de fin de año en otros territorios vascos, que generarán en total 22 nuevos puestos de trabajo.

El plan de negocio de Gürepoke contempla contar en el plazo de dos años con hasta 24 locales bajo este modelo en otras localidades vascas, además de en Catalunya y Madrid, sin descartar su expansión internacional.

«Queremos hacer de nuestros pokes y de cada uno de los locales que abramos –explica Jagoba Ormaetxea– un guiño al turismo de Euskadi, a los productos típicos de la gastronomía vasca de calidad, pero también al cuidado del medio ambiente o a las nuevas tecnologías, con nuevos modelos de pago, incluidas las criptomonedas, o bien asegurando la trazabilidad exacta de los productos utilizando tecnología blockchain». La idea es llegar a nuevos públicos a través de nuevos canales y formas de comunicar.

MARCOS
Okindegia
Antzinako betiko ogia

Ubarburu pasealekua, 113
27. Industrialdea · ASTIGARRAGA
Tel.: 943 45 09 66 · F. 943 11 67 28

PASTAS
MONASTERIO DE CASCANTE
• REPOSTERÍA ARTESANA •

Kaskante
Nafarroa
t 606 84 24 38

J.S. | ORDIZIA

Apirilaren 20an Idiazabal gazta berriaren aurkezpena egin zen Ordizian. Ekitaldi berezia izan zen, bi urteren ondoren gogoa eta beharra zegoelako gaztaren inguruan lanean ari diren eragileak elkartzeko. Eta aurten, belaunaldi berriek protagonismo berezia izan dute gaztaren mozketan. Alde batetik, Segurako Eneko Goiburuk eta Iurretako Gorka Jaio eta Maite Torres gaztagileek sari bana jaso zuten, eta bestetik, Tolosako Ama jatetxeko Javi Riverok eta Gorka Ricok gazta berria mozteko ohorea izan zuten.

Ordiziako alkate Adur Ezenarrok esker ona adierazi nahi izan zien Idiazabal gaztaren inguruan lan egiten duten profesionali. «Hasi ardietatik, artzainetara, gaztandegietara eta merkaturaino. Kate luze batek lotzen gaitu eta katebegi guztien elkarlana ezinbestekoa da, bata besteari eusten diolako», esan zuen.

Zentzu horretan, eskerrak eman zizkien Ama jatetxeko Javi Rivero eta Gorka Ricori «asteazkenero, azokan ikusten zaituztedalakako geure baserritarren produkturik freskoenak erosten eta, ondoren, zuen jatetxean, lehengai horien atzean dauden izen-abizenak gogorarazten dizkiguzuelako».

Javi Riverok berak azaldu digunez, sukaldaritzak ez luke zentzurik izango lehengai horiekin lan egingo ez balute. «Gure eredua horretan oinarritzen da, alegia, bertako produktuak erosi, transformatu eta zerbitzatu. Azken finean –jarraitu du–, lan horren bitartez, produktu bakoitzaren atzean dagoen mezua jaso eta bezeroen artean zabaltzen dugu. Hori da Euskal Sukaldaritza Berriaren sortzaileek egin zutena eta filosofia horri jarraitzen badiogu, euskal gastronomiak handia izaten jarraituko du. Hori bai, belaunaldi berriek dakartzaten odol berri eta haize freskoarekin».

Izan ere, Ordiziako ekitaldian, Tolosako sukaldariak belaunal-

Sukaldari eta ekoizle gazteak, eskutik, Ordizian

Tolosako Ama jatetxeko Javi Riverok eta Gorka Ricok sukaldari eta ekoizle gazteen aldeko aldarria egin zuten



Javi Rivero eta Gorka Rico sukaldariak, gazta berriaren mozketan ekitaldian.

GARA

di gazteen aldeko aldarria egin nahi izan zuen. Gazta berria zaitzerakoan esan zuenez, «gazta berriak sukalde eta ekoizle gazteen indar bera dauka». Bere iritziz, «badirudi azken urte-

PRODUKTU BAKOITZAREN ATZEKO MEZUA

Javi Riveroren iritziz, «gure eredua horretan oinarritzen da, alegia, bertako produktuak erosi, transformatu eta zerbitzatu. Azken finean, lan horren bitartez, produktu bakoitzaren atzean dagoen mezua jaso eta bezeroen artean zabaltzen dugu».

tan asko kexatzen garelako erreleborik ez dagoela. Benetan lanean ari den jende horri kasu egin beharrean, ez dagoenagatik negarrez aritu gara, eta jarrera horri buelta emateko ordua dela iruditzen zait».

Era berean, Ama jatetxeko sukaldariak elikadura sisteman ekoizle txikiek duten garrantzia azpimarratu nahi izan du. «Sukaldarion ikuspuntutik harago, eguneroko elikadura sisteman ekoizle txikiak guztiz beharrezkoak dira. Belaunaldi berri bat egongo ez balitz, hain maitatua den gure gastronomia zalantzan egongo litzateke. Horregatik, behar-beharrezkoa da ekoizle horien lana babestea eta indartzea».

«Eredu berri batean sinetsi»

Pandemiako bi urteotan proiektu berri asko martxan jarri direla ere nabarmendu du. «Pandemia erdian proiektu berri pila bat sortu dira. Sukaldari eta ekoizle gazte asko ausartu da, lehen ezinezkotzat jotzen genituen ereduetan oinarrituta, proiektu berriak martxan jartzera. Horregatik esaten dut nahiko mami badagoela eredu berri batean sinesten hasteko».

Ordiziako ekitaldian, bestalde, alkateak aipamen bat egin zion Orion jaio eta jatorri marokorra duen Najat Kaanache sukaldariari, «sukaldaritzak nortasun komunitario berriak eraikitzen daukan garrantzia erakusten dizguzuelako». Aipamen berezia jaso zuen Luis de Lezamak ere, Lezama Ostalaritza Taldeko lehendakariak, munduan zehar Idiazabal gazta ezagutzera ematen egindako lan eskergatik.

SARTU GURE ON LINE DENDAN ETA... **GOZOGILE BATEN GRINA** EZAGUTU EZAZU

rafa gorrotxategi.eus

RAFA GORROTXATEGI 1980

BATELA prest.
Etikera eramateko etxeko jana

Geltoki bidea, portal 7
Zarautz.
T. 943 840 140 • M. 673 381 840
batelaprest@gmail.com

AMA

arostegietako katea 13. etorria • +943 382 059



ERREPORTAJEA

Artisau hanburgesa onenaren bila

Azpeitiko plazak Gipuzkoako lehen hanburgesa lehiaketa hartuko du maiatzaren 28an, garagardo artisau dastaketa batekin batera

Hanburgesa zapoetsu edo ikusgarrienak aukeratzeko txapelketa gastronomiko asko dago munduan, baita Euskal Herrian ere. Ez hainbeste, ordea, hanburgesa haragia bera epaitzen duten txapelketak, eta horietako bat izango da datorren maiatzaren 28an Azpeitian jokatu dena: Gipuzkoako harakinei zuzendutako lehen artisau hanburgesa lehiaketa.



Epaituko dena harakinen lana izango da, hanburgesa haragi onena aukeratu baita.

Getty IMAGES

J.S. | AZPEITIA

deiaaren atzean Dendartean (Gipuzkoako Merkatarien Elkartea), Ederto-Harakel (Gipuzkoako Harakinen Elkartea) eta Azpeitiko Udala daude, eta helburu nagusia herri txikietako dendak eta artisau ekoizleak bultzatzea da, herritarrei gertuko zerbitzua ematen jarrai dezaten.

Horretarako, maiatzeko azken larunbatean, arratsaldeko seietan hasita, «Hanburgesa eta garagardo artisau dastaketa» antolatu dute eta, izenak adierazten duen bezala, eskualdeko garagardo artisau ekoizleen produktuak dastatu ahal izango dira, baita hanburgesa mokaduak ere. Izan ere, ekitaldi honen baitan I. Gipuzkoako Artisan Hanburgesa Lehiaketa egingo da, Gipuzkoako harategi guztiei zuzenduta, hanburgesa-haragi onenaren bila.

Parte hartu nahi duten harategiek maiatzaren 22a (igandea) baino lehen eman beharko dute izena, ederto@ederto.com helbidera e-maila bidaliz, 943 865 352 telefonora deituz edo 671 643 488 zenbakira *whatsapp* bat bidaliz.

Lehiaketara aurkezturiko hanburgesek txerri, behi edo hegazti haragi-xehatuarekin egindakoak izan beharko dute, eta gatza, espeziak, ongailuak edo bestelako elikagaiak gehitu ahal izango zaizkie. Bertako haragia eta osagaiak erabili izana baloratuko da.

Antolatzaileek adierazi dutenez, momentuz hogeit bat harategik eman dute izena eta guztira berrogei bat parte-hartzaile espero dituzte. Behin izena emanda, maiatzaren 27an (ostirala) harategitik jasoko zaizkie

lehiaketara aurkeztuko dituzten hanburgesak. Guztira hamabi haragi-hanburgesa aurkeztu beharko dituzte; horietatik bi epaimahaiak dastatu eta epaituko ditu, eta beste hamarrak mokadu moduan salduko dira. Salmentatik ateratako dirua gerrak kalteturiko pertsonen laguntzeko erabiliko da.

Lehiaketara aurkezturiko hanburgesek txerri, behi edo hegazti haragi-xehatuarekin egindakoak izan beharko dute, eta gatza, espeziak, ongailuak edo bestelako elikagaiak gehitu ahal izango zaizkie. Hori bai, ezingo da ogi birrindua erabili. Bestetik, 100 eta 150 gramo arteko tamaina izan beharko dute, eta bertako haragia eta osagaiak erabili izana baloratuko da.

Harategi irabazleak txapela eta trofeoa lortuko ditu; eta bigarren zein hirugarren geratzen direnek, trofeoa. Dena den, sari sinbolikoez aparte, Gipuzkoako hanburgesa-haragi onena egitearen ohorea da jokoan dagoena.

— 1925etik —

iztueta

esnetan bizi gara

www.iztueta.eus |



Gertukoa eta kalitatezkoa,
betiko eran ekoiztua