



2024 05 22

# SUKALDARITZA

GEHIGARRIA **GARA**

**e**  
**etrenike**

EMPEZAMOS CON SALADO...  
¡TERMINAMOS CON POSTRES!



TIENDA ONLINE: [WWW.ETXENIKE.COM/TIENDA](http://WWW.ETXENIKE.COM/TIENDA)

Polígono Urrobi · 31694 Espinal · (+34) 948 790 411

[www.etxenike.com](http://www.etxenike.com)  

“ JAVI RIVERO Tolosako Ama jatetxeko sukaldaria

Tolosako Ama jatetxeko Javi Rivero eta Gorka Rico sukaldariak sari ugari jaso dituzte azken urte honetan. Horrek nolabaiteko aldaketa ekarri du bezero motari dagokionean eta, kontrakoa pentsa badaiteke ere, argi dute ospeak gehiago errotzen dituela beren ingurura. Horregatik, jatetxe «moderno» batera doazela uste dutenei, Aman egiten dutena «oso ximplea» dela esan nahi diete.

Joseba SALBADOR GOIKOETXEA |  
TOLOSA

Egoitza berria zabaldu zuenetik urtebete baino ez da igaro eta Ama jatetxeak dagoeneko bi garaikur garrantzitsu ditu jangelako sarreran: martxoan jasotako Repsolen bi eguzkiak eta iaz Madrid Fusion ekitaldian lortutako sukaldari berri onenaren garaikurra.

**Pentsatzekoa da Estatu mailan irabazitako sari garrantzitsu horiek pozgarriak direla, egingako lanaren errekonozimendua direlako. Baina bestetik, exigentzia maila handiagoa suposatzen dute? Nolabait zuen lana baldintzatu egiten dutela sentitzen duzue?**

Horrelako aitortza batek, ezinbestean, gauza horiek denak suposatzen ditu eta gauzak egunetik egunera hobeto egiteko bultzada ere bai. Baina argi dago horrelako sariak sendotasun eta zentzu gehiago ematen diotela gure proiektuari, gehiago errotzen gaituztela gure ingurura. Guk beti aldarrikatu dugu gure helburu bakarra gure ingurua babestea dela, gure gertuko ekoizle txiki horiei beren egunerokotasuna auspotu eta erraztea, benetan uste dugulako behar beharrezkoa dela gure ingurua eta izaera balorean jartzen jarraitzea, batez ere horren azkar doan gizarte honetan.

**Baina jendea espektatiba handiagoekin etortzen da orain?**

Egia da orain jatetxe ‘moderno’ bezala enkasillatu gaituztela, eta etortzen den jende askok zerbait desberdina eta moderno espero duela, harri-dura sortuko diena. Baina guk egiten duguna oso ximplea da,

«Jende askok zerbait moderno espero du, baina guk egiten duguna oso ximplea da»

«HAIN AZKAR DOAN GIZARTE HONETAN GURE NORTASUNA BABESTEKO GERO ETA BEHAR HANDIAGOA DAGO».



ARGAZKIAK: JAGOBA MANTEROLA | FOKU

betiko sukaldaritza egiten dugu, betiko produktuak erabiltzen ditugu, hori bai, buelta txiki bat emanez. Mikel Laboak esaten zuen bezala, belaunaldi bakoitzari dagokio bere erantzun propioak sortu eta balioan jartzen saiatzea, bestela, zertarako gaude hemen, gauzak beti bezala egin

behar badira? Baina jendea ez dadila etorri zerbait exotikoa bilatzera. Izan ere, noiz bilakatu gara gure herrian exotiko? Gure kozinatzeke modua noiztik da exotiko gure herrian bertan?

**Beraz, zuek argi duzue betiko bidetik jarraitu nahi duzuela.**

Bai. Izan ere, askotan ikertzen saiatzen gara zein den gure inguruko errealitatea, eta argi daukagu hain azkar doan gizarte honetan gure nortasuna babesteko gero eta behar handiagoa dagoela. Horregatik saiatzen gara bertako produktu horiei eusten eta horien atzean zer dagoen jakiten. Ho-

rretarako, ekoizle txiki horien etxeak bisitatzen saiatzen gara, beraien egunerokotasuna zein den hobeto ezagutzeko.

**Pasa den martxoan banatu ziren Repsol eguzkien sarien zerrendan zazpi euskal jatetxe berri daude. Era berean, talentu gazteen zerrendan ere**

Okindegia  
**LABE-GOXO**  
Gozotegia - Kafetegia

[www.labegoxo.com](http://www.labegoxo.com)  
Zure eguneroko Ogia egiten  
Usurbil Zarautz Lasarte

**PINEDA**  
KALITATEA  
HARATEGIA

Andrekale 32. Hernani  
© 943 55 16 43

Bakailao gezatuaren elaborazio eta banaketa

**Alkorta**  
bakailuak

Albitxuri Pol.1A-11 Nabeak  
ELGOIBAR  
t 943 744581 / 943 744501

[www.bacalaosalkorta.com](http://www.bacalaosalkorta.com)

## izen berri asko ageri dira. Euskal sukaldari gazteen panorama mugitzen ari den seinale al da?

Hor bi gauza ulertu behar dira. Alde batetik, denok garela –sariak ematen eta jasotzen ditugunak– industria haundi honen parte. Eta gure artean gauzak ondo egiten baditugu, elkarren arteko harremanak sendotuko ditugu. Baina egia da baita ere gizarteak duen norabidearen arabera, sari horien zentzua ere aldatu egiten dela. Adibidez, Michelin izarrek momentu batean erabaki zuten bertako kulturaren oinarritutako sukaldaritza saritzea, konturatu zirelako etorkizuneko proiektu askok bide horretatik joko zutela. Beraz, bai esan daiteke bertakoaren defentsa hori dela batzen gaituen zerbait. Ikusi besterik ez dago Repsol eguzki berrien zerrendan ia denek defenditzen dugula, modu batean edo bestean, euskal sukaldaritza.

## Guztiak korrante bera jarraitzen duzue edo bide desberdinetatik zoazte?

Hor bi korrante nagusi daudela esango nuke. Alde batetik, historia luzea duten jatetxeak, adibidez Recondo edo Casa Julian, eta bestetik, bertakoa defenditzeko modu desberdin bat sortu dugunak. Bertakoa eta garaikoa. Nik uste dut horiek direla batzen gaituzten ezaugarriak. Azken hamarkadari erreparatuz gero ikusiko duzu ez dagoela bertako eta garaiko produktua errespetatzen ez duen jatetxerik, nahiz eta abanguardia egin. Hortan asko irabazi dugu.

## Zuek urtebete baino gutxiago daramazue jatetxe berrian, baina lehenago taberna izan zenuten hainbat urtetan. Beti mantendu zarete bide berean edo aldatzen joan zarete?

Ildo nagusiak mantendu ditugu, baina formatua aldatu da, beharrak bultzatuta. Gu hasi ginenean, gure helburua zen zerbait oso popularra eta informala egitea, beti ere bertako ekoizleekin lan eginez. Bai-

na denborarekin konturatu gara mezu hori taberna batean zabaltzea oso zaila dela, eta ekonomikoki ez oso bideragarria. Horregatik, pandemiaren ostean, erabaki genuen gure burua jatetxe bihurtzea eta bi dastatze menu eskaintzea. Zergatik? Dastatze menuak badituelako hasiera bat eta bukaera bat, non mezua oso zuzena den eta jendeak erraz ulertzen duen.

# «Gazteek estimulo pila bat behar dituzte eta askotan ez dute momentua bizitzen»

J.S.

## Bezeroen aldetik, gustuak aldatzen ari direla esango zenuke?

Momentu honetan ikusten ari gara bertako zigiluak eta km 0 bezalako kontzeptuak horren gaizki eta horrenbeste erabili direla zentzugabe, jendea erreta dagoela horrekin. Guk jarraitzen dugu pentsatzen bertako eta garaiko produktuekin lan egitea dela bide bakarra. Baina ez dugu horren aldarria egiten, baizik eta atzean dauden pertsonen historia dugu helburu.

## Eta bezero mota aldatu da?

Bai noski. Gure bilakaera horretan lehen kafea hartzera etortzen zena jada ez da egunero etorriko, baina agian bai urtean behin bere familiarekin. Kanpoko jende gehiago ere etortzen da, eta horrek badu oso alderdi positiboa. Izan ere, zer hobeto kanpoko jendea etorri, bertan dirua utzi eta diru hori Tolosako edo Ordiziako azoketako ekoizle txikien artean gastatzea



baino. Kanpoko dirua erakartzen ari gara.

## Lehenbiziko galderara itzuliz, aldaketarik ikusten duzu jendeak orain eskatzen duena eta orain dela bost urte eskatzen zuenaren artean?

Bai, badira aldaketa nabarmen batzuk, ez gustuak aldatu direlako bakarrik, bai-

ta beharrak ere. Adibidez, orain askoz eskaera gehiago jasotzen ditugu alergiak dituzten pertsonen eta beganoen aldetik. Alergia sortzen duten osagaien alternatibak baditugu gaur egun, baina beganoen kasuan zailagoa suerta daiteke urte sasoiaren arabera. Udaberria, adibidez, gurera etortzeko garai ona izan

daiteke haragirik jaten ez duenarentzako, baina udazkena agian ez, gure eskaintzaren oinarri haundi bat ehiza izan daitekeelako.

Azken urteotan nabaritu dugun beste aldaketa bat sare sozialen eraginarena izan da. Adinaren kontua da. 45 urtetik gorakoen artean ez dago hainbesteko aldaketarik, normalean esperientzia bizitzera etortzen dira eta asko estimatzen dute zerbitzua eta gertutasuna. Baina gazteen artean asko aldatu dira gauzak. Adibidez, azkenaldian youtuber eta instagramer dezente etortzen zaizkigu eta konturatzen gara bideo horiek ikusten dituen jendeak zehatz mehatz plater berdinak nahi dituela, eta hori askotan ezinezkoa da. Konturatu gara baita ere gazte jendeak estimulo pila bat behar dituela eta askotan ez dutela momentua bizitzen. Beldurra ere ematen du ikustea pertsona horien momentua atsegina izan den edo ez ez dutela beraiek erabakitzen, inguruak baizik, sare sozialen bitartez.

## «NOIZ BILAKATU GARA GURE HERRIAN EXOTIKO? GURE KOZINATZEKO MODUA NOIZTIK DA EXOTIKO GURE HERRIAN BERTAN?»

## Jatetxeaz gain, beste establezimendu bat zabaldu duzue Tolosan tabernako formato informal hori mantentzeko.

Bai, Oria hoteleko kafetegia hartu genuen 2023ko udan eta Bertakoteka izena jarri genion, bertako produktuen filosofia mantentzen dugulako baina modu informalago batean. Hasieran amesten genuen proiektura bueltatzea izan zen, baina orain espa-

zioaren arazorik gabe. Horrek, gainera, herriarekin harremana mantentzeko balio digu eta oso ondo pasatzen dugu. Horrekin batera, herri edo bailara mailan ere ekitaldi asko egiten ditugu: azoka gastronomikoetan postua jartzen saiatzen gara beti eta elkarte gastronomikoetan ikastaro pila bat ematen ditugu, betiere jendearekin harreman hori ez galtzeko.

Bizkaiko Txakolina.

**BASALBEITIKO TXAKOLINA**

BIZKAIKO TXAKOLINA · Denominación de Origen  
Elaborado y Embotellado por: Iñaki Lekerika · LEZAMA · BIZKAIA  
t 94 455 61 46 · 659 550 312

BATEILA prest.

Etzera eramateko etxeko jana

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

AMA

Martin Iraola 4. Tolosa · t 943 382 059

# La mejor croqueta de Nafarroa se elabora en el Arkangoa de Altsasu

El bar Arkangoa de Altsasu se ha proclamado este año vencedor de la Semana de la Croqueta de Nafarroa 2024, una de las citas gastronómicas más importantes del año por su alta participación, calidad de las propuestas y gran acogida del público. El segundo clasificado ha sido el bar Iruñazarra de la capital.

## REPORTAJE

J.S. | IRUÑEA

**L**a séptima edición de la Semana de la Croqueta de Nafarroa, celebrada entre los días 3 y 12 de mayo, ha contado este año con la participación de más de 90 establecimientos hosteleros procedentes de una quincena de municipios navarros, además de la capital. Después de diez días de degustaciones en diferentes bares y restaurantes, la gran final se disputó el día 14 en el Cash de la Cooperativa de Hostelería, en Burlata, con la presencia de Koldo Martínez, concejal de Turismo del Ayuntamiento de Iruñea, Patxi Saez, director de Marketing y Producto Turístico del Gobierno de Nafarroa, y en representación de los organizadores, Beatriz Huarte de la Asociación Navarra de Pequeña Empresa de Hostelería (ANAPEH), Carlos Albillo, de la Asociación del Casco Antiguo, y Alvaro Urdanoz, de Harinas Urdanoz.

Este año, el evento ha llegado a las barras de 91 estableci-

mientos, en las que se han podido degustar elaboraciones tradicionales o innovadoras, incluso versiones sin gluten y sin lactosa.

### CALIDAD Y TÉCNICA

En la final del día 14, a la que llegaron 18 establecimientos, el jurado proclamó vencedor al bar Arkangoa de Altsasu con su "Onddoqueta & Croquechofa". El jurado valoró la calidad y técnica que da como resultado una croqueta con «una besamel limpia, bien trabajada además de ser equilibrada y con un crujiente perfecto que se ensambla a la perfección con productos de temporada».

El segundo puesto fue para el Iruñazarra, de Iruñea, por "Patalau". El jurado valoró la composición de esta croqueta de bacalao con su pil pil, la cremosidad y el concepto de dos productos «sencillos y bien trabajados».

En tercer lugar se clasificó El Pasadizo de las Delicias, de Iruñea. "Zambu-llida y empapada" fue la croqueta premiada en la que el jurado valoró «la buena combinación del



Los ganadores de la última edición: de izquierda a derecha, Iruñazarra (plata), Arkangoa (oro) y Pasadizo de las Delicias (bronce). En la imagen de la derecha, la croqueta ganadora del Arkangoa (Altsasu). GARA



**LA SEMANA HA CONTADO CON LA PARTICIPACIÓN DE 91 BARES DE DIFERENTES BARRIOS DE IRUÑEA, ASÍ COMO DE UNA QUINCENA DE MUNICIPIOS.**

mar y monte, la combinación de sabores y su melosidad».

También se otorgaron premios a la creatividad e innovación (Bearan Bar&Rooms, de Iruñea), a la croqueta tradicional (El Txoko del Sadar, Iruñea), distinción al mejor punto de

fritura (La Huerta de Chicha, Iruñea), distinción a la máxima cremosidad (Bar Garés, Gares) y distinción al mejor maridaje con 18/70 (Ispa Neotaberna, Iturrama). La mención especial del jurado fue para el Bar Ulzama, de Iruñea.



**Casa Urola**  
RESTAURANTE - JATETXEA

Fermín Calbetón 20 Donostia - San Sebastian T. 943 44 13 71  
info@casaurolajatetxea.es · www.casaurolajatetxea.es

**Triku Harri**  
taberna jatetxea

Matia Kalea 35, Antigua  
www.trikuharrijatetxea.com

# Verduras y aceite del campo alavés, el secreto del Karmine de Gasteiz

**El nuevo local gasteiztarra ofrece dos menús degustación basados en lo mejor del campo alavés, y donde los aceites de girasol y colza extraídos en frío aportan el toque magistral.**

J.S. | GASTEIZ

Cada vez se habla más del producto local y de km 0, pero todavía hoy desconocemos muchas de las posibilidades gastronómicas que ofrecen los cultivos que nos rodean. Con el fin de acercarlos al público, los hermanos Javi y María Sa-

rasua Tomás abrieron hace menos de un año el restaurante Karmine, en la calle Los Herrán, cerca del Iradier Arena.

En este acogedor local, Javi y María transmiten el amor por la cocina y el cuidado del producto que les enseñó su madre, Carmina, y que se ve reflejado en cada uno de los

platos que componen los dos menús degustación que ofrecen de miércoles a domingo.

Dos menús basados en lo mejor que ofrece la huerta alavesa en cada temporada del año, con las verduras y hortalizas como protagonistas, sin olvidar carnes y pescados. Platos tradicionales pero con un to-

que de innovación, algo a lo que contribuyen los aceites de girasol y colza que Ekiolio elabora en Donemiliaga.

Y es que el joven cocinero del Karmine, oriundo de Elgoibar y curtido en restaurantes de Barcelona, Valencia o Londres, es un enamorado de estos aceites, tanto por su sabor

como por las posibilidades que ofrecen en la alta cocina. «Nosotros siempre hemos utilizado aceites de Araba, y cuando conocimos los de Ekiolio nos quedamos muy sorprendidos», explica.

«El aceite de girasol tiene un color muy intenso y un sabor a pipa muy agradable, que no lo encuentras en el industrial. Y el de colza da muchas posibilidades, ya que no es tan invasivo como el de oliva. Para todos los prejuicios que hay en torno a este aceite, nos parece un producto increíble».

Además, añade que es el ingrediente perfecto para las emulsiones. «Liga mucho mejor que el de oliva. Para un pil pil, por ejemplo, se puede decir que liga solo. Es increíble».

En definitiva, dos aceites que les han convencido por sus cualidades en la cocina y por estar elaborados aquí mismo, algo que casa muy bien con su filosofía de km 0.

## MERLUZA EN «SALSA VERDE»

La receta de merluza en salsa verde que propone el restaurante Karmine de Gasteiz se caracteriza por el intenso color que le aportan las verduras como la espinaca, así como por la utilización de ingredientes como el aceite de colza virgen extraído en frío y la lechuga de mar, un alga que podemos encontrar en comercios de productos ecológicos.

### Elaboración:

- Para la salsa, introducir en la olla express las cabezas de merluza sin agallas junto con 150 g de aceite de colza y 75 g de agua. Cocinar media hora y reservar tapado hasta que esté completamente frío. Destapar y colar.

- Por otro lado, escaldar en agua hirviendo con sal las verduras y hierbas, enfriando rápidamente en agua y hielo. Escurrir y triturar junto con su mismo peso del caldo de merluza. Colar, engordar utilizando maizena o el espesante deseado, poner a punto de sal y reservar.

- Para preparar la lechuga de mar, ponerla a remojo para desalar (o para que coja agua si la hemos adquirido deshidratada). Mientras tanto, poner a fuego lento desde frío 150 g de aceite de colza con el ajo laminado y la guindilla. Cuando el ajo empiece a tomar color, añadir la lechuga de mar y retirar del fuego. Poner a punto de sal y vinagre y reservar.

- A la hora de terminar el plato, marcar la merluza en una sartén muy caliente por el lado de la piel con una gota de aceite. Cocinar hasta que la piel esté muy tostada y salar. Dar la vuelta al pescado y añadir la salsa verde. Guisar el pescado 1 minuto, lo justo para que termine de cocinarse y emplatar.

Terminar con unas láminas de lechuga de mar escurridas de aceite.

### INGREDIENTES

- 1 lomo de merluza de pincho
- Lechuga de mar o alga nori
- 300 g de aceite de colza Ekiolio
- 2 dientes de ajo
- 1 guindilla cayena
- 300 g de cabezas de merluza
- 1 manojo de espinaca u otra verdura de hoja verde
- 100 g de vainas de guisante, haba o similar
- 1 manojo de mezcla de hierbas aromáticas al gusto (eneldo, perejil, salvia...)
- Maizena o el espesante deseado
- Vinagre de manzana



Lurra... Ardoa... Herria... Lurra

**BODEGA MENDIKO**

Ardo Ekologikoak. OIBAR - Nafarroa

Zatoz eta ezaqutzu gaitzazu! **671 031 371**

**CándidoBesa**  
UPATEGIA

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

AMAREHUNA

**butroi**

BIZKAIKO TXAKOLINA  
GATIKA

butroi.com

# Iztueta esnekiak, baseritik etxera zuzenean

**Iztueta Esnekiak sektoreko erreferentzia bilakatu da azken urteetan. Bost belaunaldi daromatxate behiak hazten eta esnea ekoizten eta, azken urteetan, produktua dibertsifikatzeari ekin diote, betiere hasierako filosofiari eutsiz.**

## J.S. | DONOSTIA

Lazkaoko Iztueta esnekien lelo ezagunari ez zaio arrazoirik falta ("Esnetan bizi gara"), ez bakarrik Intxausti familiak mende oso bat daramalako esnea ekoizten, baizik eta haien lanbidea bizimodu bihurtu dutelako.

Orain dela hamarkada gutxi arte astoarekin partitzen zuten esnea etxez etxe, baina saltzeko modu hori desagertzera behartu zuten, eta Intxaustitarrak garai berrietara egokitu dira, produktua dibertsifikatuz baina hasierako filosofiari eutsiz: jasangarritasuna eta gertutasuna.

Horrela, behi-esnea ekoizten jarraitzen dute, belardietan libre hazitako behiekin. Izan ere, horixe da etxean ikasi dutena, eta animalien eta ingurumenaren zaintza lehenesten dituen eredu jarraitzen dute. Modu horretan sortutako lehengaiarekin hainbat produktu egiten dituzte: esne pas-

teurizatua, jogurtak eta izozkiak –hainbat zaporetakoak– baita gazta zabalgarria ere.

Kalitate goreneko produktuak dira eta hala baieztatu dute jasotako sariak, tartean 2023an Tolosako Esneki azokan Iztuetaren jogurt krema-tsua jasotako lehen sariak.

## Salmenta zuzena

Era berean, salmenta zuzenak beren ezaugarrietako bat izaten jarraitzen du, eta Gipuzkoako denda eta supermerkatuetan ez ezik, etxean bertan eta inguruko herrietan dituzten esne-makinetan ere saltzen dituzte beren produktuak. Baserrian antolatzen dituzten bisita gidatuek ere hiritarrekin zuzeneko harreman hori mantentzen laguntzen dute.

Prozesu osoa beraien esku dago, beraz, ukuiluko lanetatik hasi eta dendetako banaketara iritsi arte, hori baita kalitatea eskaintzeko modurik zuzenena.

## ARRAUTZA-BUDINA IZOZKIAREKIN

Etxean bisita bat daukazula eta ez dakizula zein postre egin? Sekula huts egiten ez duena: flana izozkiarekin. Bost minutuko errezeta bat da, eta edonork egiteko modukoa. Gure kasuan 600 mlko flan ontzi baten moldearekin erabiliko dugu.

### Egiteko modua:

- Lehenengo azukrea karamelizatu behar da. Horretarako, kazola txiki bat su baxuan berotzen jarri eta 2 koilarakada azukre erantsi. Azukrea likido bihurtutakoan, flan ontzira isuri.

- Ontzi batean 4 arrautza bota, 5 koilarakada azukre gehitu eta 30 segundoz nahasi. Jarraian 500 ml esne poliki-poliki gehitzen hasi eta aldi berean mix guztia nahasten segitu. Nahasketa amaitutakoan, dena flan ontzira bota eta tapa itxi. Flan ontzia eltze lasterlean sartu, ura erdiraino iristen zaiola. 5 minutuz egosten edukiko dugu.

- Egosketa amaitutakoan, 30 minutuz utziko dugu bere horretan, lasai. Ondoren, flan ontzia eltzetik atera eta kanpoan utzi beste 5 minutu, hozkailuan sartu aurretik. Hozkailuan 5 ordu edo hurrengo egunera arte utzi.

### OSAGAIK

- 500 ml esne.
- 4 arrautza.
- Azukrea, 5 koilarakada.
- Iztueta txokolate izozkia.

### Ontziak:

- Flan-ontzia (600 ml).
- Eltze lasterra (espres eltzea).

- Flana moldetik ateratzea geratzen zaigu. Puskatu gabe ateratzeko gomendioa flan ontzia eltze batean marian sartzea da. Bi minutu edukiz gero, ateratzeko moduan da.

- Jarraian plater bat jarri moldearen gainean, eta buelta eman guztiari. Moldearekin erretiratu eta hortxe dugu flan osoa.

- Postrea goxatzeko, Iztuetako txokolate izozkiaren bola bat gehitu kuxxara baten laguntzaz. Prest dugu sekula huts egiten ez duen postrea! On egin!



## naturarekin orekan



# Nafarroako elikagai ekologikoak, baita jangela kolektiboetan ere

Nafarroako elikagai ekologikoak jangela kolektiboetan sustatzeko helburuarekin, Burlatako Lanbide Heziketa zentroko ostalaritza ikasleek menu ekologikoak eskaini dituzte maitzean. Ekimena Nafarroako Nekazaritzako Produkzio Ekologikoaren Kontseiluak (NNPEK) eta nafar Gobernuak bultzatu dute.

## ERREPORTAJEA

J.S. | IRUÑEA

**B**igarren urtea da Burlatako LHko jantokian menu ekologikoak eskaintzen dituztena, eta ekimenak gero eta ikusmin handiagoa piztu du ikasleen artean. Elikadura Subiranotasuna izeneko proiektua ikastetxeko jangelan zero kilometroko eta produktu osasungarriekin osatutako elikadura eskaintzeko kezkatik sortu da. Oraingoan, gainera, nazioarteko sukaldaritzari begira jarri dira, herri bakoitzeko dibertsitatea eta nortasun kulturala balioesteko, baina Nafarroako elikagai ekologikoekin eginak.

Paz Noguera Asiain Burlatako zentroko proiektuaren koordinatzailearen hitzetan, «proiektu honek elikadura-su-

biranotasunari buruzko ezagutza teorikoak emateaz gain, kontzeptu horiek sukaldaritzan aplikatzeko aukera ematen die ikasleei, elikadurarekiko ikuspegi kontzienteagoa eta iraunkorragoa sustatuz».

Ikasleek menuak egiterakoan erabil daitezkeen iraunkortasun-irizpideak ikasten dituzte; sasoiko elikagaien erabilera baloratu eta lehenesten dute, elikagai horiek Nafarroako produktu ekologikoak izan daitezela, haragi kontsumoaren murrizketa, baita plastikoaren erabilerarena ere, eta lehengaien aprobetxamendua.

Aurten berrikuntza gisa osagai ekologikoekin eta azukre findua murrizteko irizpideekin egindako postreak sartu dituzte menuetan, baita ekoizpen ekologikoko ardoak ere.

Ikastetxeko menu ekologikoez gain, Monasterio taber-



**Iruñeko Monasterio tabernako sukaldari Lorea Lozadak Burlatako sukaldaritzako ikasleei emandako eskola magistrala.**  
GARA

nako sukaldariak, Lorea Lozadak, eskola magistrala eman die Erdi Mailako Sukaldaritzako lehen mailako ikasleei, Nafarroako elikagai ekologikoekin nazioarteko platerak nola prestatu erakusteko. Lorea perutarra da, eta hainbat urte daramatza produktu ekologikoekin lanean; izan ere, erabiltzen dituen elikagaien %50 baino gehiago ekologikoak dira, Ekoalden erosiak batez ere.

Bestalde, ikasleek elikadura-subiranotasunaren eta ekoizpen ekologikoaren inguruko bi

ekimen interesgarri bisitatzeko aukera izan dute: Martinelli pastak eta La Piparrika. Beriaingo Martinelli enpresan, ekoizpen osasungarri eta iraunkorraren aldeko apustua egiten dute, hurbiltasun-irizpideekin eta NNPEK ziurtagiriek.

Iruñeko Alde Zaharreko La Piparrika baratze komunitarioa bisitatuta, hiri-ekologia sustatzen duen proiektua ezagutu dute, baita elikadura jasagarria eguneroko bizitzan integratzeko espazio komunitarioa ere.

**IRIARTE JATETXEA**

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

**sulabe**  
Ogirik beroena

Irrigoenea Okindegia. Hernani  
Tel. 943 331 725

Peña Okindegia. Hernani  
Tel. 943 552 398

Sulabe kafetegia. Beraun  
Tel. 943 529 237

Sulabe. Hernani  
Tel. 943 554 954

Eraman zure mahaira Sulabe ogia

[www.sulabe.com](http://www.sulabe.com)

# Amurrio dará la bienvenida a la **nueva añada de Arabako Txakolina**

**El Txakolin Eguna cumple este domingo un cuarto de siglo, con un programa especial y un embajador de lujo, el cocinero de Laudio David Lecanda.**

J.S. | GASTEIZ

La localidad alavesa de Amurrio acogerá este domingo, 26 de mayo, la presentación de la nueva añada de la Denominación de Origen Arabako Txakolina, que ha sido muy reducida en volumen pero de una calidad que ha obtenido la calificación de «excelente».

El acto se celebrará en el salón de plenos del Ayuntamiento, donde también se procederá al nombramiento como embajador de Arabako Txakolina 2024 de David Lecanda, cocinero de Laudio propietario de la cadena de restaurantes "El pimiento verde" de Madrid, centrados en la parrilla vasca.

El acto protocolario dará paso a la fiesta, que comenzará con el txupinazo y la degustación del txakoli de la vendimia 2023, acompañada de una variada oferta gastronómica con pintxos y raciones, para cuya degustación se instalará una carpa con mesas corridas en el recinto ferial. La fiesta se desarrollará mañana y tarde con una feria de productos artesanos locales y diversas actuaciones musicales.

El txakoli que se degustará esta jornada ha recibido la calificación de excelente en las catas llevadas a cabo tanto en la Casa del Vino de Laguardia como en la Facultad de Farmacia de la UPV.

## Cosecha muy reducida

Las cantidades cosechadas, sin embargo, han sido un 54% inferiores a las de 2022, a causa de las adversas condiciones meteorológicas del pasado año, de tal forma que la cosecha no llegó al medio millón de kilogramos

En cualquier caso, el gerente de la Denominación de Origen, José Antonio Merino, destaca a GARA que 2024 «ha comenza-

## PROGRAMA

- **11:30** Ayuntamiento: Presentación de la vendimia de 2023, auresku de honor y nombramiento embajador Arabako Txakolina 2024.
- **12:00** Parque J. Urrutia:
  - Photocall. Comparte tus fotos y participa en un sorteo.
  - Degustación de txakoli vendimia 2023, raciones y pintxos.
  - Feria de productos artesanos locales.
- **11:30-17:00** Carpa de degustación con mesas corridas en el recinto ferial en la que se podrán degustar los pintxos y raciones adquiridos en el recinto.
- **13:00** Actuación musical de Belgorri.
- **17:00-20:00** Romería con Akerbeltz.

**EL TXAKOLI QUE SE DEGUSTARÁ ESTA JORNADA HA RECIBIDO LA CALIFICACIÓN DE EXCELENTE EN LAS CATAS LLEVADAS A CABO EN LA CASA DEL VINO DE LAGUARDIA Y EN LA FACULTAD DE FARMACIA DE LA UPV.**



Las botellas de la añada 2023 de Arabako Txakolina ya están listas para su consumo. Monika DEL VALLE | FOKU

do con las bodegas bastante cargadas de vino» gracias a la campaña de récord absoluto de producción de 2022, lo cual permite que «tengamos asegurado el suministro para 2024».

En cuanto a las exportaciones, Merino señala que se han mantenido en niveles del pasado año, «algo que no es raro debido a la grave coyuntura internacional». Así y todo, resalta que «se han mantenido en unos niveles muy apreciables en mercados como EEUU con incrementos en torno al 3%, con Japón, Australia, Alemania o Reino Unido manteniéndose o con caídas muy pequeñas».

Las previsiones para 2024 pasan por el crecimiento en los mercados internacionales participando en ferias de promoción apoyadas por el Gobierno Vasco, mientras que en el mercado estatal esperan incrementos del 4% y en el doméstico del 8%.

Precisamente, una de las actividades que Arabako Txakolina lleva a cabo para promocionar el consumo local consiste en la celebración de las catas y degustaciones en el espacio Txakolipintxo del Mercado de Abastos de Gasteiz los jueves y sábados, lo que se ha convertido en un referente del mercado.

