

2025

ABENDUAK 12.



GASTRO NOMIA

Euskal sukaldaritza tradizionala, tokiko ekoizleen erakusleiho

Saran egindako Euskal Sukaldaritzaren lehen Topaketan argi geratu zen euskal gastronomiak ezinbestekoa duela sukaldarien eta tokiko ekoizleen arteko elkarlana. Bien arteko ezagutza sakontzea litzateke, beraz, kalitatezko gastronomia denen esku jartzeko eta tokiko laborantza sustatzeko bide bakarra.

ERREPORTAJEA

Joseba SALBADOR GOIKOETXEA | SARA

Euskal sukaldaritza tradizionala sustatzen duen Jakitea elkarteak, lehen biltzarra antolatu zuen azaroaren 3an Lapurdiko Sara herrian, Euskal Kofradien Federazioaren eta Bizkaiko Sukaldarien Bilkuraren laguntzarekin. Euskal Herriko txoko gutzietatik etorritako sukaldariak ekoizleekin, irakaskuntzako profesionalekin eta gastronomia-kazetariarekin partekatu zituzten beren kezka eta erronkak.

Catherine Marchand kazetari gastronomikoak irekiera ekitaldian gogoratu zuenez, euskal sukaldaritza tradizionala sukaldaritzako ondare soil bat baino askoz gehiago da: kultura, hizkuntza, transmisioa, partekatzea, urtaroen errespetua, lanbide andana sustatzea...

Goiz guztian zehar eginiko eztabaidak hiru gairen inguruan antolatu ziren: tokiko produktuek jabetzeetan duten lekua, profesionalen eta ostalaritza eskolen arteko loturak,

eta euskal sukaldaritzarak etorkizun hurbilean dituen apustuak eta erronkak.

Guztiak bat etorri ziren euskal sukaldaritza tradizionala tokiko ekoizleen erakusleihoa dela esateko orduan, horregatik bien arteko harremana eta komunikazio kanalak hobetzearen alde egin zuten.

Izan ere, komunikazio hori askotan ez da erraza izaten, ekoizle txikiak banaketa kanala handietatik kanpo daudelako eta askotan hirietako jabetzeetara iristea ez zaielako erraza egiten. Zentzu horretan, ekoizleak euren artean elkartzeko beharra aipatu zuten. Fernando Santamaria, Arabako Ekio-lio proiektuaren arduraduna, izan zen banaketa hobetu beharra aipatu zuenetako bat. «Askotan hitzegiten dugu km 0 produktuari buruz, jasagarritasunari buruz, baina ekoizle bakoitza gure aldetik joaten bagara jabetxe bakoitzera, sortzen ari garen karbono aztarra izugarria da, eta hori zuzendu beharra daukagu, gure artean elkartuz eta eskaintza zein banaketa modu koordinatuan eginez», azaldu zuen.



Saran eginiko mahai-inguruetan sukaldariak eta ekoizleak elkartu ziren. JAKITEA

HIZLARI GUZTIEK SUKALDARIEN ETA TOKIKO EKOIZLEEN ARTEKO HARREMANA ETA KOMUNIKAZIO KANALAK HOBETZEAREN ALDE EGIN ZUTEN.

Sukaldariak, beren aldetik, onartu zuten sasoiko produktua eskaini nahi badute, urte guztian ez dutela lehengai hori eskura izango, baina begirune berezi bat eskatu zuten, beraiek ere negozio txikiak direlako eta askotan, plataforma handien ondoan, galtzen ateratzen direlako. Hau da, eskaintza hobea egiten duten plataforma handiek eramaten dituzte askotan sasoiko lehengai horiek. «Negozio txikiak gara guztiak eta elkarren artean zaintzen ez bagara, alferrik izango da gure ahalegin guztia», azaldu zuten.

Modu koordinatuan lan egiteak, gainera, guztientzat abantailak ekar ditzakeela nabarmendu zuten, azken finean beraiek egiten dutena salmentan zuzena delako, bitartekari gabe, eta irabaziak ekoizle eta sukaldarien eskuetan geratzeko modua delako.

Laura Muñoz, Trebiñuko Urgora jabetzeko sukaldariak, tokiko produktuekin lan egiteaz gain, produktu horiek bezeroen artean ezagutzera ematearen garrantzia azpimarratu zuen. «Sukaldariok ekoizle txiki horien guztien zuzeneko erakusleihoa gara, horregatik, gure sukaldeetan beren produktuak erabiltzeaz gain, nongoak diren ere azaldu behar diogu bezeroari, gure kartetan aipamen txiki bat eginez. Ez da ezer kostatzen», adierazi zuen.

Hitzaldien tartean, Jakoba Errekondo ingeniari agronomoak eta Catherine Marchand eta Benjamin Lana kazetariak euskal sukaldaritzaren bilakaerari, tradizioaren eta modernitatearen arteko dikotomia faltsuari eta elikaduraren kultura osatzen duen ekosistemaren kontzientzia eta konpromiso sendo baten beharra-



«DENON ARTEAN, SUKALDARITZA TRADIZIONALA EGON BEHAR DUEN TOKIRA ERAMANGO DUGU»

Euskal Sukaldaritza Tradizionalaren I. Topaketa hausnarketarako gune bihurtu nahi izan zuen Jakitea elkarteak, gastronomiaren inguruan parte hartzen duten eragile guztien artean sukaldaritza tradizionala «egon behar duen tokira eramateko».

Kongresuari hasiera emateko hitzaldian, Xabier Zabaleta Jakitea elkarteak ordezkariak topaketa antolatzeke garaian finkatutako ardatzak zeintzuk izan diren azaldu zuen. «Alde batetik, herrialde guztietako partaideak biltzea nahi genuen, eta bestetik gastronomiarekin zerikusia duten sektore guztiak: laborariak, sukaldariak, kazetariak, kritiko gastronomikoak... Hori oso garrantzitsua zen guretzat, nahiz eta erraza ez izan, baina lortu dugu», azaldu zuen.

Era berean, oso garrantzitsutzat jo zuen lehen topaketa hau Ipar Euskal Herrian antolatzea. «Horrek esan nahi du gure sukaldaritzak ez duela mugetaz ulertzen eta saiatu behar garela hori ulertzen, muga horiek apurtzen eta bide horretan elkarlana sortzen».

Topaketaren baitan antolatutako merkatu txikia ere funtsezko elementua dela esan zuen Zabaletak: «Gastronomiaz hitzegiten dugunean, beti protagonistak sukaldariak izaten dira, baina guk laborariak hasitako lana bukatu besterik ez dugu egiten. Horregatik, elkarlan horretan beraiek ere gure artean egotea nahi genuen eta ez egon bakarrik, beraien iritzia ezagutu. Hau da, nola ikusten duten beraiek gure lana, eta guztion artean hausnarketa pixkat egitea».

«Iraganaz, orainaz eta geroaz hitzegitera etorri gara –jarraitu zuen Zabaletak–, hausnarketa egitera, eta gure sukaldaritza tradizionalari bultzada bat ematera, denon artean, egon behar duen tokira eramateko».

Xabier Zabaleta pozik azaldu zen lehen topaketa honetan bildutako hizlari eta adituen mailagatik, eta horregatik eskerrak eman zizkien gerturatutako guztiei. Era berean, modu berezian eskertu nahi izan zuen Sarako Udalaren eta bereziki Battitte Laborde alkatearen babesa, lehen topaketa egiteko eskaintako laguntza ezinbestekoa izan baita. **J.S.**



Xabier Zabaleta, irekiera hitzaldian. JAKITEA

ri buruzko gogoetak partekatu zituzten. Gogoeta horiek, hala ere, etorkizun batean modu zabal eta patxadatsuago batean egiteko beharra aldarrikatu zuten, gaiak merezi duelako eta goiz bateko kongresua motz geratu zelako.

MERKATU TXIKIA

Sukaldariak behin eta berriz nabarmendu zuten bezala, kalitatezko lehengaia da beren sukaldeetan behar duten lehenbiziko gauza, horregatik Iparraldeko zein Hegoaldeko dozena bat ekoizleren produktuak ezagutzera emateko merkatu txikia antolatu zuten. Lapurdiko produktuen artean, barazkiak, gazta, urdaia eta ez-tia eman zituzten dastatzera; Gipuzkoatik barazkiak, Arabatik gazta eta olioia, eta Bizkaitik txokolate eta kafea.

Goiz mamitsu honi behar bezalako amaiera emateko,



modu tradizionalan kozinatutako hainbat jaki dastatu zituzten. Besteak beste, Balmasedako Putxeren Kofradiak egositako babarrunak; Beasaingo Txomin Parrillak erre-

tako arkumea burduntzi erara; Ziburuko Michel Niquet sukaldariak prestatutako marinela erako gisatu tradizionala; Erramun Santestebanen tripotxak; Donostiako Jon Garciaren pa-

tata tortillak; Sylvain Foucaudek moztutako Basatxerri urdaiazpikoa; Beasaingo kofradiak ekarritako odolkiak; Bastidako Mitarte upategiko ardoak; eta, nola ez, Tolosako

Euskal Herriko ekoizleek beren txokoa izan zuten Sarako topaketan. Irudian, Senpereko Itsas Mendi etxaldeko produktuak. JAKITEA

Rafa Gorrotxategi konfiteroaren gozoak.

Mahai inguruetan parte hartu zutenen sukaldariaren artean, Fede Pacha (Hernani), Michel Niquet (Ziburu), Laura Muñoz (Trebiñu), Luis Salcedo (Tutera), Fernando Gonzalez (Zornotza), Roberto Ruiz (Villabona-Amasa), Maurice Isabal (Ainhoa), Ekaitz Apraiz (Bizkaia), Jon Gil (Amurrio) eta Felix Manso (Irun) izan ziren beren esperientzia partekatu zutenak.

Ekoizleen artean, Maryse Doyharçabal (Senpere), Isaac Albiol (Castelló), Fernando Santamaria (Araba), Jon Mikel Gonzalez (Balmaseda), Jean François Bederede (Senpere) eta Marianne Sage (Sara) gerturatu ziren sukaldaritza tradizionalaren topaketara, eta irakaskuntza arlotik Chantal Echevertz (Donibane Garazi) eta Bixi Irizar (Donostia).

ARATZ

zabaleta anaiak

t 943 219 204 · www.restaurantearatz.com · info@restaurantearatz.com





LAURA MUÑOZ Restaurante Urgora (Trebiñu)

Laura Muñoz es una cocinera que, en sus treinta años de trayectoria al frente del restaurante Urgora en Trebiñu, ha disfrutado compartiendo con su clientela los fundamentos de la cocina rural tradicional, que se basan no solo en la utilización de producto de temporada y km 0, sino también de técnicas tradicionales de elaboración y de conservación de alimentos.

«Tenemos un patrimonio que se está perdiendo y debemos transmitirlo»

J.S. | TREBIÑU

Después de su paso por el congreso de cocina tradicional vasca, celebrado en noviembre en Sara, decidimos concertar una entrevista con Laura Muñoz para conocer algo más de la cocina rural tradicional, a cuyo estudio y divulgación lleva dedicadas más de tres décadas. Nada más iniciar la entrevista, nos comunica que el 31 de diciembre el Urgora cierra sus puertas por jubilación. Una inesperada noticia que, sin embargo, no significa que se retire por completo, ya que su intención es continuar con la formación, actividad que venía compaginando junto a los fogones, y a la que se dedicará ahora en exclusiva.

Es la primera vez que nos toca realizar una entrevista con carácter de despedida. Podríamos aprovecharlo para glosar los 30 años de trayectoria de Laura Muñoz y del Urgora. ¿Cómo surgió la idea de abrir un restaurante en un pueblo tan pequeño?

Nosotras hemos nacido y nos hemos criado en Gasteiz, pero como nuestro padre era guarda de caza de Trebiñu, veníamos mucho por aquí y conocíamos muy bien todos los pueblos. Después de una temporada en la que tuvimos una cafetería-pastelería en la capital, finalmente decidí salir de la ciudad y venirme a Torre, un pueblo de una docena de casas que me gustaba muchísimo.

¿No era una decisión muy arriesgada?

Sí, y más si te digo que desde el principio empezamos con



J.S.

un menú degustación. Yo nunca he tenido carta. Porque lo que siempre he tenido claro es que para mí la cocina es algo compartido. La gente viene aquí, toca el timbre, les siento a una mesa y comparto con ellos lo que a mí me gusta hacer, que es cocinar. Es cierto que nos costó muchísimo, porque entonces no había redes sociales y todo se divulgaba con el boca a boca. Ha sido con la llegada de las redes sociales cuando nos hemos hecho conocidos.

¿De dónde viene la gente a este pueblo tan pequeño?

«A LAS CLASES VENÍAN MUCHAS MUJERES, INCLUSO DE 90 AÑOS, QUE ME ENSEÑARON UN MONTÓN DE COSAS QUE AHORA PARECEN DE LA NUEVA GASTRONOMÍA PERO QUE SE HAN HECHO DESDE SIEMPRE».

Pues en principio de Gasteiz, pero hoy día podemos decir que el cliente más habitual es de Gipuzkoa y Bizkaia, territorios donde yo creo que tienen más inquietud gastronómica, o al menos más costumbre de moverse. Hay que tener en cuenta que estamos en el camino de paso a La Rioja, y eso se nota. También vienen muchos franceses, porque nos han mencionado en alguna guía francesa.

El restaurante Urgora ha sido también muy conocido dentro del movimiento «slow food».

Sí, gracias a la labor del gastrónomo Alberto López de Ipiña, pionero del movimiento *slow food* en Araba. Además de traer a mucha gente al Urgora, nos dio mucha visibilidad en prensa y en todo tipo de jornadas gastronómicas.

¿Cuál es la filosofía de su cocina?

Principalmente dar valor al producto local y explicar a la gente dónde y cómo está producido lo que va a comer. Yo, aunque soy vegana, cocino carne, pero no cualquier carne. La selecciono entre los productores que cuidan el bienestar de los animales, yo nunca utilizo carne procedente de granjas industriales, es algo que va en contra de mis principios. Como tampoco utilizo carne de animales pequeños como corderos o cochinitillos. Yo creo que los animales, aunque sean para comer, merecen un respeto. Y esa es nuestra labor como cocineros, concienciar a la gente y ofrecer cosas diferentes a lo que se puede encontrar en todos los sitios.

¿De qué platos se compone el menú degustación del restaurante Urgora?

Principalmente de productos locales y de temporada. Ahora, por ejemplo, tengo platos con calabaza, patata, bacalao, rodaballo, presa ibérica de bellota... que los cocino con boletus o shiitake, piquillos, membrillo, remolacha, manzana o castañas, todo ello de la comarca. Entre los platos, además, siempre pongo uno vegano, como por ejemplo un foie vegano, para inculcar un poco a la gente que esto también puede ser rico y divertido. Y



1987tik

Txerrikien banatzaile eta ekoizlea

• Odolkiak • Txistorrak • Saltxitxak • Txorizoak • Solomoak • Txerri burua • Tripakiak

DENAK Poligonoa 307 moduloa • Tf.: 943 59 29 23 • www.ormaki.net • ANDOAIN



de miércoles a viernes tengo un menú que llamo km 0.

La carta de vinos, se puede decir que también es km 0.

Sí, de ello se encarga mi compañero Jaime Altuna, que hace de sumiller, además de jefe de sala. Nuestros vinos son de bodegas singulares, es decir, de productores que apuestan por métodos tradicionales, que cuidan la materia prima con producciones limitadas y que por ello no se pueden encontrar en todos los sitios. Por ejemplo, tenemos blancos de Bodegas Primicia de Laguardia, rosados de Cerro Amurdi, de Zizur Txikia, tintos de las bodegas Fernández de Eguiluz (Ábalos), Baigorri (Samaniego) y Frías del Val (Villabuena), y sidra de Trebiñu y ecológica de Bereziartua.

Después de una trayectoria de treinta años en la que se ha convertido en todo un referente de la cocina «slow food», nos anuncia que ha llegado la hora de echar la persiana. En cualquier caso, no se va a retirar por completo.

Efectivamente, voy a seguir con la formación, algo que he hecho durante los últimos treinta años, pero que compaño con el restaurante, lo cual me está resultando muy duro. En cuanto termino de dar el servicio, salgo corriendo hacia Gasteiz, a la Escuela de Hostelería de Mendizorroza, donde imparto clases para trabajadores en activo en un programa de Hobetuz.

Lo cierto es que usted es conocida por la cantidad de clases de cocina que ha impartido a diferentes colectivos.

Sí, llevo quince años trabajando en centros de formación, pero además he recorrido muchos pueblos impartiendo talleres de cocina a través del sindicato UAGA, a asociaciones de mujeres, he hecho cosas para el colectivo Mamia, en el Basque Culinary Center...

ENCURTIDO DE CALABAZA AGRIDULCE

El encurtido de hortalizas constituye una técnica no muy conocida pero que resulta muy interesante desde el punto de vista gastronómico. En primer lugar, porque es un método excelente de aprovechamiento de excedentes. Y en segundo lugar, porque sirve como base para cualquier tipo de elaboración.

Esta receta de Laura Muñoz tiene como ingrediente principal la calabaza, aunque puede elaborarse también con otras hortalizas como el calabacín, la zanahoria, la remolacha, el pepino, el rabanito... Incluso se puede hacer una mezcla de diferentes hortalizas, que sirven para acompañar diferentes platos.

Antes de consumirse, el encurtido tiene que estar un mínimo de tres días para que no sepa demasiado a vinagre. Es un recurso muy válido, por ejemplo en navidades, para acompañar platos de queso, salmón... Además es un alimento muy saludable ya que ayuda al tránsito intestinal, mejorando la composición de la microbiota y disminuyendo la acumulación de gases.

Elaboración:

- Limpiar y trocear la calabaza en daditos o rodajas (al gusto)
- Preparar un tarro bien limpio e introducir la calabaza troceada junto con los ajos enteros con piel, distribuidos por distintas partes. También las aromáticas elegidas.
- Poner todos los ingredientes a calentar. Cuando empiece a hervir, retirar del fuego y mezclar hasta que se disuelvan el azúcar y la sal.
- Añadir el líquido al tarro y cerrar.
- Poner boca abajo para saber si está bien la tapa y no sale líquido.
- Dejar en la nevera y empezar a consumir pasados dos o tres días.
- En la nevera dura tres meses aproximadamente.

INGREDIENTES

- 2 kgs de calabaza
- 750 ml de agua
- 250 ml de vinagre de manzana
- 250 grs de azúcar
- 30 grs de sal
- Ajos enteros con piel
- Granos de pimienta negra
- Semillas de mostaza
- Aromáticas



¿Cuáles son las principales temáticas que aborda en sus clases?

Principalmente cocina vegetariana y técnicas de conservación: mermeladas, encurtidos, salazones, escabechados... Yo fui a impartir clases, pero tengo que reconocer que en esas clases aprendí muchísimo, porque venían muchas mujeres, algunas incluso de 90 años, que me enseñaron un montón de cosas que ahora parecen de la nueva gastronomía pero que se han hecho desde siempre en las cocinas de nuestras madres y abuelas.

¿Nos puede poner algún ejemplo?

En Antoñana, por ejemplo, me acuerdo que salió el tema de la cocina a baja temperatura, que ahora está muy de moda, pero que aquellas mujeres han hecho durante toda la vida. Por ejemplo, contaban que nada más levantarse ponían en la chapa de la económica una cazuela con patata picada, cebolla y huevo, y que después se iban a hacer las labores de la huerta o a dar de comer a los animales. Y cuando volvían, le daban la vuelta y la marcaban en la sartén. Eso es una tortilla a baja temperatura. Por eso reivindicó que mucho de lo que es nuestro patrimonio gastronómico a día de hoy procede de nuestros pueblos.

Ahora también está de moda la cocina de aprovechamiento o desperdicio cero.

Sí, es una cosa que se ha hecho en los pueblos durante toda la vida. Por ejemplo, con las gallinas, que cuando terminaban de poner huevos, se aprovecha su carne. A mí siempre me han interesado muchos las técnicas, por ejemplo, para escabechar esa gallina vieja, cómo se aprovechaba y cómo se trabajaba para que además estuviera rico. Todo ello constituye un patrimonio que se está perdiendo y que debemos tratar de transmitirlo.

Patata chip turroi berria

Gracia eta Saleroko Arabako patatarekin, Urruñako hurritzarekin, Valrhona txokolatearekin eta Añanako gatz-lorearekin.

Eguberri hauetan,
#aldatu txipa

Aukeratu artisaua eta naturala.
Aukeratu bertako merkataritza.

artepan

#artepanvitoria

TURRON PATATA CHIP TURROIA

artepan

ESKUZ EGINDA BERTAKO NATURALA

artepan.com

La humilde patata alavesa, protagonista en el lujoso Parador de Argomaniz

El Parador de Argomaniz ha ofrecido este otoño una singular propuesta gastronómica elaborada con algunas de las principales variedades de patata que se producen en territorio alavés y con la que ha puesto en valor el interés culinario de este tubérculo y su relevancia para el sector primario.

REPORTAJE

Joseba SALBADOR | DONOSTIA

El Parador de Turismo de Argomaniz, a 15 kilómetros escasos de Gasteiz, está ubicado en el palacio de los

Larrea, una elegante casona renacentista que luce en su fachada el escudo de la familia y desde donde se domina toda la llanura alavesa y la Sierra de Gorbea. Un lugar ideal para desconectar y relajarse en sus zonas de lectura, terraza o jardines.

Uno de los rincones más especiales es su restaurante Aletegui que, como su nombre indica, está situado en el antiguo granero del palacio, donde se conservan las ventanas en forma de ojo de buey, características de la ar-



quitectura vasca, así como el artesanado original de madera de principios del s. XVIII.

Bajo este acogedor techo se ubica el comedor principal, en cuyas mesas se ha vuelto a rendir tributo a uno de los productos más emblemáticos de la gastronomía alavesa, con la sexta edición de su Menú Patata Alavesa, una cita ya consolidada que pone en valor la calidad y versatilidad de este humilde pero importantísimo tubérculo, símbolo del sector primario de la comarca.

El comedor del parador se caracteriza por sus ventanas en forma de ojo de buey y el artesanado original de madera de principios del siglo XVIII.
GARA

Tras una campaña condicionada por las lluvias de abril y mayo, que retrasaron la siembra y, con ello, la recolección, la cosecha de la patata alavesa alcanza en los días de otoño su mejor momento, motivo por el que del menú se ha ofrecido desde el 24 de octubre a mediados de noviembre. Con esta propuesta, el Parador reafirma su compromiso con los productos locales y con la promoción de la cocina vasca más auténtica.

La Sociedad Cooperativa Nuestra Señora de Ocón, de

Bernedo, apoya el proyecto seleccionando y suministrando, recién sacadas de la tierra, las variedades que se utilizan en estas jornadas gastronómicas. A dos de las principales producidas en territorio alavés presentes en el menú desde la edición inaugural (Agrida y Kennebec), este año se suma la Monalisa, otra de las más reconocidas que ya se ha degustado en alguna ocasión en estas jornadas, y como gran novedad se añade la patata Spunta, de consumo semi-temprano, originaria de



ARRIETA

embutidosarrieta.com



Martitxonea
sagardotegia Aldatz - Nafarroa · t 948 604 607
www.martitxonea.com



Los tres primeros «entretenimientos de bocado», seguidos de crema de porrusalda con vieiras braseadas, estofado de jabalí al chocolate y helado de patata con aceite de nuez. **GARA**

los Países Bajos, de forma alargada, piel y carne amarillas claras, y textura firme pero cremosa que resulta muy versátil en la cocina.

A la hora de diseñar el Menú Patata Alavesa 2025, el equipo de Cocina del Parador, dirigido por el chef gasteizarra de ascendencia riojana Sergio Lacalzada, ha vuelto a apostar por los productos de cercanía y de temporada para armonizar con los tubérculos.

La novedosa patata Spunta es precisamente la materia prima con la que se han elabo-

rado los tres apetitosos «entretenimientos de bocado» que se sirven en el primer pase: unas tradicionales patatas a la revólcona de pimentón, típicas de Castilla y León; unas castizas patatas bravas y las populares croquetas de brandada de patata y bacalao, inamovibles en la minuta tras el éxito alcanzado en las últimas ediciones.

Como entrante, en esta nueva entrega se ha podido degustar un «mar y huerta» basado en una típica y humilde receta vasca a base de hortalizas: una clásica crema de

LA COOPERATIVA NUESTRA SEÑORA DE OCÓN, DE BERNEDO, APOYA EL PROYECTO SELECCIONANDO Y SUMINISTRANDO, RECIÉN SACADAS DE LA TIERRA, LAS VARIEDADES QUE SE UTILIZAN EN ESTAS JORNADAS GASTRONÓMICAS.

porrusalda, confeccionada con patata Kennebec, a la que aportan el toque gourmet unas vieiras braseadas.

En plena campaña cinegética, el plato principal estaba protagonizado por la carne silvestre de caza mayor y la patata Agria: un estofado de jabalí al chocolate con guarnición de peras dulces y patata «puente nuevo» (patatas fritas cortadas en bastones gruesos y presentadas en forma de cuadrícula en pisos superpuestos). Un original y sorprendente helado de patata

Monalisa con aceite de nuez remataba la propuesta.

El menú degustación incluía, por un precio de 55 euros, agua y vino tinto Medrano 2024 de Bodegas Medrano Iras (Elvillar, Rioja Alavesa) o sidra alavesa de la cosecha de este año.

La iniciativa persigue poner en valor y sacar a la luz ese tesoro escondido bajo tierra que es la patata alavesa, que ampara el sello de garantía del Gobierno Vasco. Un marchamo que certifica su frescura, calidad y singularidad.

La nueva gama de productos **Udapa fácil** son **patatas cocidas al vapor** y envasadas al vacío que te permitirán tener tus platos con base de patata **¡listos en 5 minutos!**

Descubre más en www.udapa.com y nuestras redes sociales





IÑIGO TIZON Bar Gran Sol (Hondarribia), ganador del Concurso de Pintxos de Euskal Herria 2025

El Gran Sol de Hondarribia es el gran temido en los concursos gastronómicos de pintxos. Allá donde van, lo ganan casi todo. Después de vencer en 2023 en el Campeonato de Euskal Herria y en 2024 en el campeonato estatal, este año se presentaban a la cita vasca sin ningún afán competitivo aunque, finalmente, han vuelto a convencer al jurado, esta vez con el «Gato basque».

«Con este pintxo hemos querido volver a jugar y a divertirnos»

J.S. | HONDARRIBIA

El Gran Sol, situado en la turística calle San Pedro de Hondarribia, es un bar cuya especialidad son los pintxos creativos, algo de lo que se encargan su jefe de cocina, Iñigo Tizón, junto con su compañero Alberto Loro.

¿Qué ha supuesto para ustedes ganar una nueva edición –la quinta ya– del Concurso de Pintxos de Euskal Herria?

Pues la verdad es que una gran alegría y un gran orgullo, como en las anteriores veces que hemos ganado la txapela. Sobre todo un reconocimiento al esfuerzo que día a día desarrolla el equipo del restaurante.

¿Se puede decir que son unos expertos en esto de los concursos de cocina en miniatura?

Después de ganar cinco ediciones, se podría decir que sí, porque somos los que más txapeles tenemos. Pero tengo que reconocer que este año ha sido el que más nervioso he estado, no sé exactamente por qué, quizás porque íbamos con una propuesta muy arriesgada, y



ARGAZKIAK: ANDONI CANELLADA | FOKU

cuando vas con una cosa nueva, no sabes si va a cuajar o no. Pero parece que ha gustado.

¿A qué se refiere cuando dice que era una propuesta arriesgada? En principio parece un pintxo más sencillo que el que presentaron en 2023.

Sí, a primera vista sí. Es una réplica de un pastel vasco, por lo que en apariencia hemos querido hacerlo tal cual es, sin recargarlo innecesariamente. Pero la realidad es que sus ingredientes combinan sabores ácidos, salados y dulces, y no estábamos seguros de que fuera del agrado del jurado.

Después de tantos años elaborando creaciones nuevas, no será fácil encontrar esa inspiración tan necesaria para este tipo de trabajo...

Pues la verdad es que no es fácil. Después de tantos años, tenemos ya de todo y se podría decir que ya está todo inventado. Pero tienes que echar mano de tu creatividad en cada momento para intentar ofrecer algo nuevo, algo diferente. Por eso este año hemos pensado que igual era el momento de arriesgar... Después

etrenike

KRISTAL BILDUMA.
ZAPORE BERDINAK,
FORMATU BERRIA.

COLECCIÓN CRISTAL.
MISMOS SABORES,
NUEVO FORMATO.



de tantos premios, ya no tenemos nada que perder ni que ganar, y hemos querido volver a jugar y a divertirnos, que es de lo que se trata.

Entre las txapelas de 2023 y 2025, se han hecho también con otros importantes premios...

Sí, el año pasado ganamos el Campeonato de España que se celebra en Valladolid, con el pintxo «costilla barbacoa», lo que nos dio el paso al Campeonato del Mundo, celebrado en noviembre, donde quedamos cuartos. Pero la verdad es que solo llegar a ese nivel y competir con el resto de países del mundo ya es mucho. El certamen lo ganó Australia, seguido de Taiwán y Noruega.

El «Gato basque», ¿estará también a disposición de los clientes en el Gran Sol?

Sí, por supuesto. Yo cuando estoy diseñando un pintxo lo que pienso es que hay que sacarlo después del bar. Podríamos hacer virguerías para presentarnos a los concursos, pero luego no podríamos coger ese trabajo para ofrecerlo en nuestro establecimiento, no daríamos abasto. Y para nosotros es muy importante que los pintxos ganadores estén a disposición del público durante todo el año. No tiene sentido que venga una persona de muy lejos para degustar un pintxo premiado y que luego no se lo podamos ofrecer. Además, hay que decir que es un pintxo que ya se está vendiendo, porque antes de los concursos vamos testeando nuestras creaciones con los clientes para conocer su opinión y retocar los últimos detalles si fuese necesario.

«DESPUÉS DE TANTOS AÑOS, SE PODRÍA DECIR QUE YA ESTÁ TODO INVENTADO, PERO TIENES QUE ECHAR MANO DE TU CREATIVIDAD PARA OFRECER ALGO NUEVO».

«GATO BASQUE», UN TRAMPANTOJO DEL PASTEL VASCO QUE SURGIÓ DE UN MALENTENDIDO

J.S.

Tras el «Tizón» ganador de 2023, esta vez ha sido el «Gato Basque» el que se ha llevado el gato al agua en la presente edición del Campeonato de Pintxos 18/70 de Euskal Herria, una propuesta a primera vista más simple que la anterior, pero que también tiene su enjundia.

Para empezar, el pintxo creado por Iñigo Tizón y Alberto Loro es una especie de trampantojo que da a entender una cosa cuando en realidad es otra diferente, algo que se está viendo cada vez más en el mundo de la cocina en miniatura.

Así, aunque a primera vista parezca que estamos ante el típico pastel vasco, euskal pastela o gâteau basque con su característico lauburu, lo cierto es que tiene como ingrediente base un guiso de pollo que se aleja mucho del famoso dulce originario de Lapurdi. «Llevábamos tiempo pensando en hacer algo de esto, queríamos jugar con una combinación entre ácidos, salados y dulces». Por eso, en el interior han utilizado un gel de cereza acidulada, «uno de los ingredientes que se utilizaban en los pasteles vascos originales», explica el feje de cocina del Gran Sol.

«Todo ello –añade– se presenta en un envoltorio elaborado con una masa que hacemos partiendo de una bechamel que da una sensación inicial de pastel, aunque se combina después con el resto de sabores dulces, ácidos y salados, lo que termina de hacer el juego completo».

Y en cuanto a la idea que ha inspirado este pintxo, Iñigo Tizón explica que todo surgió el pasado verano a raíz de un malentendido entre un cliente francés y un camarero. «Resulta que un



cliente pidió 'un gâteau' a un camarero que no dominaba el francés, a lo que este respondió todo serio que no, que 'nosotros aquí no tenemos gato', relata.

«Yo que estaba viendo la escena, dije: 'madre mía, yo a este lo mato'. Pero al final todo quedó en una anécdota que nos ha hecho reír mucho y que nos ha venido

muy bien para crear el 'gato basque'».

Sea de una forma o de otra, lo cierto es que el pintxo terminó convenciendo al jurado del certamen, presidido este año por Najat Kaanache, del restaurante Nur de Fez. La cocinera vasco-marroquí estuvo acompañada por Xabi Ibarboure, del restaurante Les Frères

Ibarboure de Bidarte; Sara Peral, del restaurante Osa de Madrid; Aaron Ortiz, del restaurante Kabo de Iruñea; y Juan José Carmona, del Aviña de Benalmádena (Málaga). Los premios segundo y tercero se fueron para Gasteiz, en concreto al Toloño de Mixel Suárez, y al Dólar de Juan García e Iván Fernández.

Portuetxe Kalea, 43.
DONOSTIA.
t 943 215 018
portuetxe.com

PORTVETXE
Erretegia - Asador



Modu horretan 90 egun igaro ondoren, Lumagorriko oilaskoak prest egongo dira merkaturatzeko, osorik edo zatika: bularkiak, izterrak edo hegalak. «Osorik hartu ezke-ro, hankak eta buruarekin erosteko aukera ere badago, eta era horretan erosleak oilasko osoaren osasuna ziurtatu ahal izango du», azaldu du Joseba Altunak.

Horretaz gain, hezurrik gabeko izterrekin egindako hamburgeresak ere saltzen dituzte eta, Eguberri aurretik, pularda ere bai. Kapoiaren antzekoa da, baina emea, eta oilasko arrunta baino gehiago gizentzen da (bost hilabete inguru), bere haragiak koipe, testura eta zapore punturik bikainena lortzeko.

Azken urtean bosgarren gamma bezala ezagutzen diren plater prestatuak merkaturatzen ere hasi dira: tenperatura baxuan aurrez erretako baserriko oilaskoa, osorik edo zatika (hegalak edo izterrak), mahaiean zerbitzatu aurretik labeaz azken berotu bat besterik falta ez dutenak. «Ilusio handia egiten zigun produktu hauek eskaini ahal izatea eta, egia esan, emaitzekin oso gustura gaude, merkatuak oso harrera ona egin dielako». Azkenik, guztiz prestatutako platerak ere merkaturatzen dituzte (oilasko izterra piperradarekin, oilasko izterra betea eta arroza baserriko oilasko eta perretxikoe-kin) eta aurrerantzean mota horretako produktu gehiago eskaintzen joango direla iragarri du Altunak.

MERKATUAK ETA ERRELEBOA
Merkatuei dagokionez, lehendakari berriak gaur egungo bezeroei eusten jarraitu nahi duela nabarmendu du. Izan ere, Lumagorriren merkaturak «zirkuitu motzekoa» da; Euskal Herrian zein inguruko probintzietan saltzen dute beren ekoizpen ia guztia, batez ere ohiko harategietan, eta heren bat azalera handiko supermerkatuetan.

LUMAGORRI OILASKO BROTXETA SOJA SALTSAREKIN

Brotxetak –makiltxoetan erretako haragi-puskak– uda sasoiarekin lotzen ditugu askotan, leku irikietako parrillean egin ohi ditugulako.

Hala ere, urte osoan prestatu daitekeen errezeta da. Ikatz eta egur kontuak udarako utzita, neguan etxeko sukaldean egin dezakegun errezeta da hau, zartagia edo grilla erabiliz. Bularkia betiko moduan jaten aspertuta bagaude, alternatiba interesgarria izan daiteke, batez ere haurrekin sukaldatzen badugu. Brotxetak jatea asko gustatzen zaien bezala, prestaketa lanetan ere gustora hartuko dute parte.

Oilaskoa xamurra eta zaporetsua geratu dadin, soja saltsarekin prestatzeko proposamena aurkeztuko dugu oraingo honetan.

Prestaketa:

- Saltsa prestatu. Moztu baratxuri aleak, jengibre eta tipulina xafla meheetan.
- Jarri osagai guztiak lapiko batean, arto-irina izan ezik.
- Disolbatu arto irina zazpi koilarakada uretan. Gehitu lapikora beste osagaiekin, eta prestatu sendotasuna hartu arte. Erreserbatu.
- Moztu oilaskoa zati ertainetan. Jarri saltsa bol batean eta gehitu oilasko dadoak. Gau osoan zehar marinatu.
- Moztu piperra eta tipula oilaskoaren antzeko tamainako zatietan.
- Sartu osagaiak brotxetan: oilaskoa + tipula + piperrak.
- Brotxetak grillean edo parrillan prestatu, marinatatuko oilaskoaren soberako saltsarekin.

OSAGIAK

- 1,5 kg Lumagorri ilasko-bularra
- Piper gorri 1/2
- Piper berde 1/2
- Tipula 1
- Brotxetarako makilatxoak
- 150 ml. soja saltsa
- Oilasko-hondoko katilu 1/2
- Sake/ardo zuri katilu 1/4
- Mirin/ardo zuri katilu 1/2
- 2 koilarakada azukre beltz
- 3 baratxuri-ale
- Tipulin 1
- Jengibre
- Arto-irin koilarakada 1



Urrutirago joan ezkerro, zati txiki bat Madrilen eta Barzelonan saltzen dute, baina ez dute gehiago urrundu nahi, kanpoko merkatuen interesa areagotzen ari bada ere. «Elikadura azoketan kon-turatu gara kalitatezko oilas-koen eskaria handitzen ari dela, eta beste kontinenteren batera eramateko proposame-nak jasotzera ere iritsi gara, baina ez da hori gure asmoa. Txikiak izaten jarraitu nahi dugu, hori baita gure oilas-koen kalitatea bermatzeko bi-de bakarra», nabarmendu du.

Ekoizle kopuruari dagokio-nez ere, Lumagorriko lehen-dakariaren asmoa ez da gehiago handitzea, orain dau-denak mantentzea baizik. Izan ere, bere ustiategian ger-tatu den bezala, bigarren be-launaldiaren txanda iritsi da eta zenbait kasutan jarraipe-na ez dago bermatuta. Horre-gatik, Joseba Altunak animatu egin nahi ditu erretiroa har-tzera doazen ekoizleen base-rrietan seme-alabek oilasko hazkuntzarekin jarrai deza-ten, baita orain arte oilasko-rik hazi ez duten baserrietan urratsa eman dezaten.

Bere iritziz, lanbide hau ez da beste batzuk bezain lo-tua, eta nahi izanez gero bes-te jarduera baten osagarri izan daiteke. Gaur egun, gai-nera, teknologiak asko lagun-tzen du. Josebak, adibidez, bere sakeleko telefonotik go-bernatu ditzake oilategiko tenperatura eta gainontzeko parametroak, etxean egon beharrik gabe.

«Azken finean, nik etxean egin dudana beste etxaldeetan ere egitea nahiko nuke, eta horretarako beharrezko laguntza guztiak eskaintzeko prest gaude. Hau da, 30 urte aritu gara oilaskoak hazten eta beste 30 urtetan jarrai-tzea nahiko nuke, bigarren belaunaldiari bidea irekiz. Horixe baita sektorea osa-suntsu mantentzeko eta ja-sangarria izateko bide baka-rra», amaitu du.

LumaGorri
BERTAKOA · BETIKOA · BASERRIKOA

**Baserriko
OILASKOA Paregabea!**



Atún rojo, el ibérico del mar

El atún rojo constituye un auténtico manjar cada vez más valorado en la alta gastronomía por su sabor, textura y propiedades nutricionales, como quedó demostrado en la última edición de San Sebastián Gastronomika, donde se convirtió en uno de los principales protagonistas por partida doble.

REPORTAJE

J.S. | DONOSTIA

La última edición de San Sebastián Gastronomika, celebrada el pasado mes de octubre, tuvo un marcado acento marino y uno de los productos que brilló de forma especial fue el atún rojo, una especie cuyas propiedades y posibilidades culinarias se mostraron por partida doble: en Kofradia Itsas Etxea, de la mano de la empresa catalana Balfegó, y en el stand del Cabildo de Tenerife. En ambos casos se hizo una demostración del ronqueo, técnica de despiece manual del atún rojo.

Así, Kofradia Itsas Etxea de Donostia acogió el primer kaitai y degustación del atún rojo del Cantábrico, un evento pionero que reunió a cerca de un centenar de personas vinculadas al sector pesquero, científico y gastronómico vasco. Bajo el lema "La excelencia del atún rojo del Cantábrico", la jornada sirvió para poner en valor la calidad del producto y el compromiso del sector pesquero vasco con la sostenibilidad y la innovación. En el acto participó la consejera de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca del Go-

bierno Vasco, Amaia Barredo, quien destacó que el objetivo principal de la iniciativa era «avanzar hacia una pesca del atún rojo sostenible, un paso imprescindible para garantizar la máxima calidad del producto final».

Durante la semana anterior al congreso internacional, se pudo comprobar in situ cómo se realiza la labor de sacrificio en las piscinas flotantes situadas frente a la costa de Getaria, y el acto desarrollado en Kofradia Itsas Etxea permitió presenciar una demostración del ronqueo o despiece del atún, que sigue las técnicas milenarias japonesas.

La iniciativa arrancó con una presentación del ejemplar capturado, sus dimensiones, origen y calidad, tras lo que se explicaron las técnicas del despiece. Los expertos de Balfegó destacaron la importancia del movimiento continuo, el corte limpio con cuchillos afilados y la necesidad de limpieza inmediata de residuos sanguíneos para asegurar la presentación perfecta de los cortes.

También se mostró cómo maximizar el valor gastronómico del atún. Los expertos subrayaron que las partes con mayor concentración de sangre no son residuos, sino oportu-



El corte del primer atún rojo del Cantábrico levantó una gran expectación en la demostración llevada a cabo en Kofradia Itsas Etxea. IREKIA

nidades para caldos, elaboraciones menores o cortes que respetan la naturaleza del pescado, siempre que se hagan con rigor y conocimiento.

El ronqueo ofreció no solo un espectáculo visual, sino también una lección sensorial: al servir lonchas recién cortadas, los asistentes pudieron apreciar el color, el brillo y la textura diferencial, por ejemplo, entre lomo y ventresca.

Además, la sesión incluyó explicaciones sobre la trazabilidad del atún, el tiempo entre captura y despiece, y las variables que afectan la conservación del pescado una vez cortado.

MEDITERRÁNEO-CANTÁBRICO Balfegó es una empresa de Tarragona especializada en atún rojo, cuyos ejemplares son capturados en el Mediterráneo e introducidos en sus instalaciones acuícolas, lo que le permite comercializar este pescado durante todo el año.

Actualmente, y en colaboración con el centro tecnológico AZTI, la compañía ha creado la empresa ItsasBalfegó para la cría de atún rojo por primera vez en el Cantábrico, concretamente en dos piscinas flotantes ubicadas frente a las costas de Getaria.

Se trata de una iniciativa pionera que busca revitalizar la pesca de esta especie en el Cantábrico, en colaboración con la flota pesquera vasca, a través de un modelo que incluye la captura de los ejemplares con arte de cerco y su traslado a las instalaciones acuícolas para ser alimentados para su venta posterior.

De momento, en dichas instalaciones se están criando 75 atunes, con un peso medio 80 kilos, procedentes de la campaña de pesca realizada por el barco Kantauri el pasado mes de julio y trasladados posteriormente hasta las piscinas.

Una vez evaluada la viabilidad del proyecto, los resulta-

DEL MARMITAKO DE BONITO AL TATAKI DE ATÚN ROJO



Corte o ronqueo de atún rojo. SS GASTRONOMIKA

Los tiempos están cambiando, también los gustos gastronómicos, algo a lo que contribuyen sin duda las redes sociales, donde es más fácil encontrar modernas recetas de tataki de atún rojo o sushi –platos japoneses que no requieren de tanta elaboración– que las tradicionales recetas de marmikato o bonito encebollado.

El cambio de especie conlleva asimismo un cambio en la forma de realizar el corte del pescado, que no es igual si vamos a elaborar un bonito encebollado o un tataki. Mientras que para el primero se utiliza principalmente el corte en rodajas, para el segundo se requerieren lomos de atún (sakus).

Su elaboración es sencilla, basta con marcarlos a la plancha y cortarlos a continuación en lascas al estilo de la txuleta, dejando a la vista el interior casi crudo.

Antes de marcar en la plancha, eso sí, conviene marinar la pieza de atún durante

media hora, normalmente con soja, wasabi y sésamo, lo que permite comenzar el proceso de cocina ya en crudo e impregnar la materia prima de aroma y sabor.

El problema del aumento del interés por este pescado es que mucho de lo que se vende como atún rojo no lo es, y que casi en la mitad de los casos se trata de especies de túnidos diferentes, principalmente atún patudo y atún de aleta amarilla. Para conseguir el color característico del atún rojo, se tiñe el pescado con zumo de remolacha, un fraude que puede engañar al consumidor no experto y hacerle pagar el triple.

Para evitar estafas, es recomendable pedir en la pescadería el documento ICCAT que certifica la procedencia del ejemplar y proporciona información relativa a la fecha de captura, el nombre del buque y de la almadraba, en caso de que haya sido capturado mediante esta técnica de pesca. **J.S.**

dos serán validados por la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT) a finales de año, con el fin de determinar si la actividad comercial puede ampliarse y en qué condiciones.

ATÚN ROJO DEL ATLÁNTICO

La segunda demostración del corte manual de túnidos en el congreso San Sebastián Gastronomika se llevó a cabo de la mano del Cabildo de Tenerife, que mostró las seis variedades distintas de túnidos que surcan las aguas tinerfeñas: desde el bonito listado (*Katsuwonus pelamis*) al atún rojo (*Thunnus thynnus*), pasando por el bonito del norte (*Thunnus alalunga*, que en Tenerife

LA EMPRESA CATALANA BALFEGÓ, EN COLABORACIÓN CON EL CENTRO TECNOLÓGICO AZTI, HA INICIADO LA CRÍA DE ATÚN ROJO POR PRIMERA VEZ EN EL CÁNTABRICO.

se conoce como barrilote), el patudo (*Thunnus obesus*), el atún de aleta amarilla o rabíl (*Thunnus albacares*) y el peto (*Acanthocybium solandri*).

Los encargados del corte explicaron durante la demostración que el ronqueo constituye una actuación ritual que conecta con la pesca artesanal de la isla y que tiene como objetivo no solo exhibir la técnica, sino comunicar la historia del producto desde el anzuelo a la mesa.

Una vez finalizado el ronqueo, los asistentes pudieron degustar pequeñas porciones de corte ultra-fino de atún, acompañado por vinos de la Denominación de Origen de Tenerife.



Oa gozotegia
Andre kale 16. HERNANI



GOXOTEGIA

© 948 580 061 • ELIZONDO



ARKUPE
Trukolateak
1984

ELIZONDO
T 948 452 393

IRURITA
T 948 580 059
T 948 452 021
(Obradorea)

www.arkupegozotegia.com

DOC RIOJA

www.biurkogorri.com



biurko
GORRI

Bargota. T. 948 64 83 70



Eguneko menua · Karta
Taldeak · Ospakizunak

Basabe poligonoa C. ARETXABALETA
T 943773119



Casa Urola
RESTAURANTE - JATETXEA

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

Triku Harri
taberna jatetxea

Tel.: 943-246973
Matia Kalea 35, Antigua, Donostia
www.trikuharrijatetxea.com

BATELA
prest

etaera eramateko etaeko jana



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

La cecina, un alimento ancestral que busca su sitio en la alta cocina

La cecina o jamón de vaca ahumado es uno de los productos cárnicos más antiguos y con unas interesantes características gastronómicas que lo posicionan como ingrediente de la alta cocina contemporánea.

J.S. | DONOSTIA

No vamos a decir que se ha puesto de moda, pero sí que cada vez es mayor el interés por la cecina o jamón de vaca ahumado, un alimento que se consume al menos desde la época romana y que ha sido muy común en todo el norte de la Península, sobre todo entre la población ganadera. Aunque hoy en día las cecinas que se comercializan están elaboradas con vacuno, mayormente de la comarca de León, se puede hacer también con la carne de otros animales, como el potro o el corzo. En Euskal Herria ha sido habitual utilizar carne de oveja.

El proceso de elaboración es similar al del jamón de cerdo, ya que no deja de ser una carne deshidratada mediante

EL PROCESO DE ELABORACIÓN ES SIMILAR AL DEL JAMÓN DE CERDO. TRAS SELECCIONAR LAS PIEZAS MÁS ADECUADAS (BABILLA, CONTRA Y TAPILLA DE LOS CUARTOS TRASEROS), SE CUBREN CON SAL MARINA DE GRANO GRUESO.

la técnica del salazón. Para ello, y tras seleccionar las piezas más adecuadas (babilla, contra y tapilla de los cuartos traseros), se cubren con sal marina de grano grueso.

Una vez hayan perdido el 30% del agua, se retira la sal, tras lo cual pasan a la fase de maduración para que se activen los procesos enzimáticos que aportarán a la cecina su aroma, sabor y textura característicos. Para potenciar ese sabor, normalmente se procede a ahumar las piezas, aunque no siempre. Finalmente, y al igual que ocurre con el jamón de cerdo, llega la fase del secado, que puede durar varios meses y que debe llevarse a cabo bajo estrictos niveles de temperatura y humedad.

El producto así obtenido presenta un aspecto similar al



Imanol Iraola y Xabi Gorrotxategi, con una muestra de sus productos. En primer plano, la cecina de wagyu. J.S.

del jamón de cerdo (aunque con un color más oscuro) y cuenta con unas características nutricionales muy interesantes, ya que es una carne con un alto aporte de proteínas, además de hierro, calcio y fósforo. Por ello, se considera muy apropiado para prevenir la anemia y contribuir a mantener huesos y dientes sanos. También cuenta con un importante aporte de vitaminas del complejo B, que funcionan como antioxidantes. En cuanto a niveles de grasa, presenta menos cantidades que otros embutidos, aunque debe ser consumido con moderación y dentro de una dieta variada.

Interés gastronómico

Al margen de sus propiedades nutricionales, la cecina presenta también unas características que la hacen muy interesante en el ámbito gastronómico. Una de las personas que más está contribuyendo a difundir este producto, además de otros embutidos y fiambres, es el tolosarra Xabi Gorrotxategi, responsable del histórico asador Casa Julián. Con la ayuda de su joven jefe de cocina, Imanol Iraola, desde hace un año elaboran una amplia gama de productos de charcutería que han incorporado al clásico menú de su restaurante –compuesto por verduras de temporada (alcachofas y guisantes de lágrima), puerros y espárragos en conserva, y txuletón con pimientos–.

Tal y como explica Gorrotxategi, su interés por este producto surgió hace ya unos años, cuando comenzó a criar bueyes para surtir su restaurante de las preciadas txuletas. «Nos dimos cuenta de que, después de consumir las txuletas, quedaban piezas que ofrecían muchas posibilidades, por lo que comenzamos a experimentar con productos como la cecina o el chorizo».

Primero se centraron en las elaboraciones de vacuno, pero

MENESTRA DE TUDELA CON CECINA

Una forma sencilla de acercarnos a la cecina y comenzar a cocinar con ella puede ser utilizándola como sustituto del jamón, por ejemplo en una menestra de verduras con alcachofas, guisantes, habas y espárragos de Navarra.

Son productos característicos de la huerta navarra que, como en el caso de la alcachofa, se encuentra en su mejor momento en estas fechas de invierno.

A continuación, y de la mano de Reyno Gourmet, mostramos una apetitosa «menestra de Tudela» a la que añadiremos unos tacos de cecina de vaca. Si nos animamos, podemos ir a una cecina de vaca de raza Angus, que dará al plato un toque muy especial.

Elaboración:

- Desgranar las habas y guisantes.
- Limpiar los espárragos y las alcachofas.
- Cocer las verduras por separado, en agua salada hirviendo y echándolas poco a poco para que no se pierda el hervor, a excepción del espárrago, que hay que cocerlo poniéndolo en agua fría, salándola en el momento que rompe a hervir. A partir de entonces, dejar 20 minutos.
- En una cazuela plana (preferentemente de barro), poner a fuego el aceite, al que se le unen ajos frescos picados.
- Justamente hechos, añadir la cecina troceada.
- Rehogar convenientemente, y, ya hecho, añadir una cucharada de harina.
- Seguidamente, ir uniendo las verduras, empezando por las alcachofas (cuya agua es suficiente para hacer el guiso, a no ser que estén muy escurridas), las habas y guisantes, y finalmente los espárragos.
- Mezclar bien, moviendo convenientemente la cazuela, sin dar nunca vueltas a las verduras con la cuchara para que no se deshagan.
- Si hiciera falta, añadir un poco de agua sobrante de la cocción de los espárragos, ya que la de las alcachofas ennegrece el guiso.

INGREDIENTES

- Docena y media de alcachofas
- 1 Kg de espárragos de Navarra
- 1 Kg de guisantes
- 1 Kg de habas en grano pequeño
- Ajos frescos
- Aceite de oliva virgen extra
- 150 g. de cecina
- Una cucharada de harina



actualmente han ampliado sus propuestas a elaboraciones de otros animales, algo a lo que ha contribuido la incorporación de Imanol, formado en el Basque Culinary Center y con amplios conocimientos de charcutería. «En nuestra carta tenemos un plato denominado charcutería en el que ofrecemos una degustación de siete embutidos, chorizos y fiambres de entre la docena de productos con los que trabajamos hoy día», explica Iraola.

Cecina de wagyu

Así, además de los clásicos jamones, chorizos y salchichones, también se pueden degustar otros embutidos como la bresaola (embutido típico italiano de vacuno) o la sobrasada, los fiambres cocidos como la lengua ahumada o la terrina de oreja de cerdo, una morcilla al estilo del cuixot menorquín, un paté de campaña y productos frescos como el steak tartar de lomo bajo o asados a la parrilla, como chorizos criollos o salchichas.

Pero quizás el producto más exquisito de todos ellos sea la cecina de wagyu, una raza de vacuno originaria de Japón que se caracteriza por su especial infiltración de grasa, lo que la convierte en una de las carnes más apreciadas y selectas del mundo.

«Cuando comenzamos a elaborar la cecina, vimos que hay mucha diferencia de una raza a otra, ya que la infiltración de la grasa en cada una de ellas es diferente, lo que determina el resultado final del producto. Y en este momento, una de las razas que mejores resultados nos está dando es el wagyu, tanto desde el punto de vista de la textura como también visualmente».

Muestra de ello es el interés que ha despertado no solo en su restaurante, sino en todos los eventos gastronómicos a los que acuden, donde llama la atención por su jugosidad, ternura y sabor únicos.



PINEDA
H A R A T E G I A

ANDREKALE 32. HERNANI · T 943 551 643

abeltzaintza ekologikoa

ekOllaondo

AHUNTZ GAZTA ETA
IOGURT EKOLOGIKOAK

Karrika Nagusia 12.
Goldaratz - Nafarroa
t 646 093 998



Patata tortilla pikantea, Bilboko Txintxirri tabernaren apustua

Batzuetan, gastronomian gauzarik sinpleena da goxoena, eta baieztapen hori ondo betetzen da patata tortillaz ari garenean. Sinpletasunean ere bikaintasuna lor daiteke, eta hori frogatzen dute sukaldariek txapelketetan. Bilboko Txintxirri tabernako Andoni Iburguren Estatuko onenetako bat da.

ERREPORTAJEA

Nagore BELASTEGI | BILBO

Euskal Herriko gastronomia munduko gauza onenetakoa dela diote adituek; pintxoak goi mailako sukaldaritzaren adierazpen txikiak direla diote. Eta, egia esan, edozein tabernatara gerturatuz gero, barran aurki ditzakegun gutziak tripak orroka jartzeko gai izaten dira. Zaila da aukeratzea hainbeste mokadu erakargarriren artean, baina beti dago irabazle izaten den bat, edonon aurki daitekeena: patata tortilla.

Zaila da patata tortilla txar bat egitea eta ia guztien gustuko mokadua da, zer jan ez dakigunean beti ondo etortzen dena, eta eguneko edozein unetan ondo sartzen den horietakoa. Edonork egin du etxean eta, hala ere, tabernako barran ikusten dugunean, maiz aukeratzen dugun pintxo da. Baina hain sinplea dirudien horrek ere badu bere misterioa, eta patata tortilla gehienetan goxoa egoten den arren, hurrengo pausora, bikaintasunera, saltoa ematea ez da erraza; oso gutxi egin dezakete hori. Izan ere, zerbait sinplea de-



MENDÍA

Trujal de Arróniz

Aceite de Oliva virgen extra obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.

Trujal Mencia S. Coop
Ctra. de Allo s/n.
31243 ARRONIZ
Tel. 948 53 76 51

www.trujalmencia.com

nean, hobetzeko tartea txikiagoa da, eta hori ondo daki- te azkenaldian ugaritzen ari diren patata tortilla txapelketetan parte hartzen dutenek.

Txapelketa prestigiotsuez ari gara, hiri, herri edo auzo- tako jaietan lehiatzen diren «txefak» mespretxatu gabe. Izan ere, urrian Estatu espainoleko patata tortilla txapelketaren 18. edizioa izan zen Alacanten, eta Bilboko Abando auzoan dagoen Txintxirri tabernako Andoni Iburguren bigarren geratu zen '...kin' kategorian (gaztelaraz, 'con...' da; beraz, honela euskaratuko dugu aurrerantzean).

«Aurten hasi naiz txapelketetara aurkeztzen. Lehen urtean lau txapel irabazi ditut. Bizkai- ko txapelketara aurkeztu nintzen eta han lehena gelditu nintzen», azaldu du. Gero Euskal Herriko txapelketa etorri zen eta bertan bi modalitate- tan irabazi zuen: tradiziona- lean, non bakoitzak erabaki- tzen duen tipula jarri edo ez (Txintxirrin tipularen alde- koak dira), eta '...kin' katego-

Andoni Iburguren, Estatu espainoleko txapelketan lortutako txapelarekin, bigarren postua «...kin» modalitatean.
TXINTXIRRI TABERNA

rian, non ohiko osagaiez gain besteren bat gehitu dezaketen. Iburgurenek pikantea jartzen dio, *alegría riojana* piparra erabiliz.

Alacanteko txapelketan podiumera igo zen '...kin' kategoria horretan. «Lehen, txapelketak bakarrik tradizionalak ziren, baina orain jende askok parte hartzen duenez eta tabernetan osagaiak gehitzen zaizkienez, modalitate hori asmatu dute», esan zuen. Hirugarren urtea da lehiaketa honetan '...kin' kategoriarena. Modalitate horretako irabazlea Aranda de Dueroko Monalisa Gastrobar jatetxeko tortilla izan zen, odolkoa eta piper gorria zeramana.

TXAPELTEKETARA AURKEZTEN HASI DEN LEHEN URTEAN, LAU TXAPEL IRABAZI DITU, TARTEAN EUSKAL HERRIKOA.

LEHIAKETETARA AURKEZTU
Estatu espainoleko patata tortilla txapelketen antolakuntzan Rafael Garcia Santos gastronomia kritikaria dabil, eta honek zerrenda batean sartu zuen Txintxirri taberna bere blogean, patata tortillen atalean (hor egoteko hainbat baldintza bete behar dira). «Esta-

TIPULAREKIN ETA MAMITSUA

Patata tortilla onak egiteko sekreturik ez dagoela dio Andoni Ibargurenek, baina beti daude hobetzeko trikimailuak, agian sukaldeetako profesionalentzat ohikoak direnak, baina etxean aritzen direnentzat ez direnak hain ezagunak.

«Sekreturik ez dago; agian arrautza asko erabiltzea. Horrez gain, kalitate oneko generoa erabiltzea da garrantzitsua. Nik erabiltzen dudana patata Balmaseda ondokoa da. Eta gero proportzioak zaindu behar dira; arrautza asko erabiltzea –gorringo gehiago jar daiteke– eta patata ondo frijituta egotea, ez egotea egosita. Bestela ez dago sekreturik, nola egiten den aski ezaguna da eta asko hitz egiten da tortillei buruz», aitortu digu Txintxirri tabernako jabeak.

Hala ere, trikimailurik onena praktikatzeko da, edozertan bezala: «Egunean 40 eta 80 tortilla artean egiten badituzu, azkenean esku ona izatea lortzen duzu», esan du barrez. Hainbeste tortilla prestatu ostean, derrigorrez trebatzen da bat.

Puntua hartu

Tipularekin edo tipula gabe; ohiko eztabaida da. Argi dago Txintxirri tabernan tipularen aldekoak direla,

gabekorik prestatzen ez dutelako, baina beste eztabaida bat ere badago: puntua. Nola dago goxoago patata tortilla, moztean arrautza erortzen bada edo eginago dagoenean? Erdibideko zerbait izango da agian onena, baina hori lortzea da zailena.

«Batuetan, eskari handia dagoenean, ez dago denbora asko kuajatzeko. Patata 100 gradura erretzen duzu, eta arrautzarekin nahasten duzunean 45 gradu ingurura jaisten da, eta hori sutan jartzean, ondo egiteko behar dituen 63 gradura igotzea ez da horren zaila. 63 gradu horietan tortilla oraindik likido dago, baina horrek ez du esan nahi tenperatura hartu ez duenik», azaldu du sukaldariak.

Bere tortillak, presaka badabiltza, horrela ateratzen dira, likidoak baina ondo eginak, nahiz eta denbora izanez gero, pixka bat eginago izango diren. «Reposo pixka bat badu, patatak berak arrautza xurgatzen du baina, edonola ere, lehorrak ez dira sekula izango, arrautza asko erabiltzen ditugulako», argitu du. Hemen ere, ikusten dugu zein den Bilboko taberna honen joera: patata tortilla, tipularekin eta mamitsua.

N.B.



Alacanteko txapelketara aurkeztu zuen tortilla. TXINTXIRRI TABERNA

tu osoan ibiltzen da janaria probatzen eta, bere irizpidearen arabera, tortilla onenak aukeratzen ditu. Berak animatu ninduen txapelketetan hastera. Nik hasieran ez nuen nahi. Nire taberna oso-oso txikia da; sukaldea ez zegoen prest irabaziz gero eskaerari erantzuteko. Gero obra bat egin genuen sukaldean, ez lehiaketarako, egin behar genuelako baizik, eta orduan erabaki nuen animatzea. Bizkaiko txapelketarako bizpahiru egun besterik gelditzen ez zirenean esan nion, 'tira, Rafa, bai, animatu naiz joatera', kontatu digu.

Txintxirri zazpi urte beteko ditu otsailean, eta hasieratik euren tortillek ospea izan dute. Hala ere, lortutako txapelek bultzada eman diote tabernari. «Txapelketen ostean ezagunagoak egin gara, sare sozialei esker ere bai, eta bezero gehiago etorri zaizkigu, batez ere Euskal Herriko txapelketaren ostean. Alacanteko txapelketa urrian izan zen, eta urrian eta azaroan ere igo zen lana, baina orain lasaitzen ari da apur bat. Guk lanean ondo jarraitzen dugu», aipatu du Ibargurenek.

Txintxirri tabernan bi tortilla mota eskaintzen dituzte,

«TORTILLA AMU BAT DA, NEGOZIORAKO ONA, BAINA KARTA ERE BADUGU ETA GURE ASMOA HORI EZAGUTZERA EMATEA DA»

«oraingoz», tradizionala eta pikantea, baina ez du baztertzeko etorkizunean beste tortilla mota bat egitea. «Datorren urtean berriro aurkeztuko naiz txapelketara eta suposatzen dut berriro pikantearekin izango dela, baina gerora aurkeztu jarraitzen badut, agian zerbait berria prestatu beharko dut», esan du. 2026ko Alacanteko txapelketarako plaza badu, aurtengo hamar onenek plaza gordeta baitute.

ESKAINITZA ZABALA

Tabernako «izarra» patata tortilla den arren, eskaintza gastronomikoa ez da horretara

mugatzen. Izan ere, nahiko karta zabala dute, pintxo eta errazioez osatutakoa. «Tortillez aparte gauza asko ditugu; nahiz eta tortilla amu bat izan, negozioarako ona dena, karta ere badugu eta gure asmoa da hori ezagutzera ematea», aitortu du.

Hiru mahai dituzte, baina badituzte zenbait barra kanpoan zein barruan ere, bezeroek eska dezaten eta eser daitezen. Entsaladilla eta kroketak asko saltzen dira, «zoramen da»; olagarroa, azpizuna, txerri hankak, tripa-kiak, alkatxofak, haragi bolak... Denetarik dute.



Calle Cantones, 63. ARRÓNIZ (NAVARRA) • www.pastasmolinero.es

CARNICAS RASA S.L.

Distribuciones cármicas

ASUA-ERANDIO

Servicio a minoristas colectividades, restauración y cervceras. Producto fresco y elaborado.

Despiece de aves, vacuno, cordero, conejos, porcino y huevos.

CORDERO KMO - EUSKAL BILDOTSA

DISTRIBUIDOR LARSABI

www.carnicasrasa.eus

Euskal Herriko esnekirik onena

Markina-Xemeingo ahuntz gazta bat da

Markina-Xemeingo Larruz gaztandegiak bigarren aldiz irabazi du Tolosako Euskal Herriko Gazta eta Esneki Azokan egiten den txapelketa. Ahuntz gaztarik onenaren saria jasotzeaz gain, txapeldunen artean txapeldun izendatu zuten ondoren. Horrek, bezero gehiago ekarri dizkio enpresa txikiari.



Iban eta Gorka Muniozguren anaiak, Tolosako sari nagusiarekin. TOLOSAKO UDALA

«GUK BETI
GARRANTZI
HANDIAGOA EMAN
DIOGU
KALITATEARI,
KANTITATEARI
BAINO; EZ DUGU
KANTITATE
HANDIRIK EGITEN,
BAINA EGITEN
DUGUNAK,
BEHINTZAT,
KALITATE ONA
DU».

ta bat eraman genuen; testuraz oso krematsua zen zeukan denborarako. Zaporea afrutatu zuen, fruitu lehorren gustuarekin. Oso ona», aipatu du Gorkak; «genuen onena», gehitu du bere anaiak. Halako txapelketetan egoten den maila altua kontuan izanik, zein gazta aurkeztu ez omen da batere erraza izaten.

Tolosako txapelketan 36 gaztagilek aurkeztutako 86 esnekik parte hartu zuten. Txapelketarekin batera, azokan 24 postu egon ziren Euskal Herriko hainbat ekoizleren produktuekin. Bertan, publikoari irekitako ekintzak egin ziren, tartean Gazta Mahaia dastaketa gidatua, familiei zuzendutako tailerrak eta ikastetxeentzako saioak. Horrekin lotuta, Tolosako hiru ikastetxeetan ere elikadura osasuntsuaren inguruko saio pedagogikoak eskaini ziren.

Ekoizpena, «topera»

Aurtengoa ez da Muniozguren anaiak Tolosan irabazten duten lehen aldia. «Sari berdina irabazi genuen 2023an, eta asko nabaritu zen eskaera igotzen zela», azaldu du Gorkak. Aurtengo garaipenarekin, «zoramena» izaten ari dela aitortu du. «Jende pila batek deitzen digu erosteko, baina guk ekoizpen mugatua dugu; ez gara enpresa handi bat. Etxeko betiko familia bat gara, gazta ekoizten duena, eta ez dugu sekulako ekoizpenik; beraz, gure salmentak mugatuta daude. Topera gabiltza», adierazi du.

Abenduan azoka dezente egoten dira, eta horien artean garrantzitsuenak Santo Tomas egunarekin ospatzen direnak dira. Hala, aurtun Lekeitiora joango da Gorka, eta Iban, berriaz, Bilbora. «Bilbon ere txapelketatxo bat egiten da, ahuntz gaztarena, eta hor elkartzen gara ekoizleak», aipatu du Ibanek.

Bilboko txapelketa hori ere ez da arrotza beraientzat, aurretik ere irabazi baitute.

N.B. | DONOSTIA

Iban eta Gorka Muniozguren dira Markina-Xemeingo Larruz gaztandegiaren arima eta bihotza. Enpresa txikia den arren, azken urteetako arrakastak sona eman dio euren markari, eta garaikurrak etxean pilatzen zaizkien heinean, gero eta gehiago diren bezeroen eskae-

rei erantzuten saiatzen dira. «Guk beti garrantzi handiagoa eman diogu kalitateari, kantitateari baino; ez dugu kantitate handirik egiten, baina egiten dugunak, behintzat, kalitate ona du», adierazi du Gorkak.

Tolosan azaroan egin zen Euskal Herriko Gazta eta Esneki Azokaren barruan antolatzen den txapelketa irabazi zu-

ten. Euskal Herrian egiten diren gazta eta esneki mota desberdinen txapelketa da, eta zortzi kategoria daude –gazta freskoak, pasta bigunak, gazta urdinak, ardi gazta ondua, behi gazta ondua, ahuntz gazta ondua, jogurtak eta esne pasteurizatua–. Larruzek ahuntz gazta onduaren kategorian irabazi zuen garaikurra.

Gero, zortzi irabazleen artean onena aukeratzeko, «denak denen kontrako lehia-keta batean», txapeldunen artean txapelduna hautatzeko, eta hor ere Larruz garaile. Beraz, ahuntz gazta onena izateaz gain, Euskal Herriko esnekirik onena ere bada aurkeztutako produktua. «Bost hilabete eta erdiko gaz-

AURTENGO GABONETAN, URTEKO TRADIZIOARIK BEREZIEKETAKO BATEAN LAGUNDUKO DIZUGU: FAMILIAREKIN PARTEKATZEKO ZER PRESTATUKO DUZUN ERABAKITZEN.

Gabonetako mahairako, aukeratu jatorria

Km0 baserria

Erosi HEMEN

www.baserriakm0.com

943 333 618
Akarregi Pol., 14 A-2
Lizeaga Kalea, 4
HERNANI

DORRONSORO
Okindegia



ASIER GURIDI EROSKIren Tokiko Produkturako zuzendari komertzial berria

EROSKIren nortasun ikur bat da tokiko produktua. Euskal Autonomia Erkidegoan, hornitzaile txikien sare bat du, eta 2.400 erreferentzia baino gehiago ditu dendetan. Hamar urte hauetan, %217 igo dira bertako produktu freskoen salmentak. Lurraldeko produktuak marka propioan txertatzea izan da estrategiarik arrakastatsuenetako bat. Asier Guridi Arambururekin mintzatu gara horretaz, Tokiko Produkturako zuzendari komertzial berriarekin.

«Tokiko produktuak garapen sozioekonomikoa dakar»

ELORRIO

Zer da zuretzat ardura hori hartzea, eta zeri emango diozu lehentasuna?

Esan nahi du jatorrizko produktuen alde egiten duen, komunitatea bultzatzen duen eta aberastasuna sortzen duen banaketa eredu batean sartzeko. Lehen sektorearen ondoan egon nahi dugu, dituen erronketan lagundu eta elkarrekin hazi. Nire lehentasunetan dago ekoizleekin dugun lankidetzaren indartzea, tokikoa dendan ikusgarri egitea eta haien lehiakortasuna bultzatzen duten berrikuntzak sustatzea.

Zer da tokiko produktua EROSKIrentzat?

Egiturazko ardatza da bere eredu kooperatiboan. Nekazaritzako elikagaien 2.000 ekoizle baino gehiagorekin dihardugu estatuan, eta aspaldiko harremana dugun ekoizle txikiak dira horietako %56 baino gehiago. EAEn, 2.400 erreferentzia baino gehiago eskaintzen ditugu, eta haien arrakasta agerikoa da: tokiko freskoen salmenta %217 igo da hamar urte hauetan. Fidelizatzen duen produktua da, kalitatea eta prezio onak eskaintzen baititu.

Zertan bereizten da EROSKI beste kate batzuetatik alor horretan?

Geure erroetan dago, kooperatibismoa egiten baitugu: lurralde bakoitzean harremanak eratzen ditugu laguntzen dutenak nekazaritzako elikagaiak eta arlo sozioekonomikoa garatzen. Kilometrora egiten ez duten produktuak dira; hau da, sorta egokituta dago eremu bakoitzera –badira produktuak eremu jakin bateko denda batean edo bitan bakarrik daudenak–, eta ikusgarritasuna ematen diegu dendetan. Era berean, ekoizleei lagun egiteko programak ditugu.

Gainera, Batzorde Erregulatzaileekin eta kalitate zigiluekin dihardugu –Idiazabal, Eusko Label, Euskal Sagardea, Arabako Errioxa–, eta 2013tik hitzarmen egonkor bat dugu Eusko Jaurlaritzarekin.

Hitzarmen hori oraintsu berritu duzue. Zein dira hitzarmenaren gakoak?



Asier Guridi, EROSKIren Tokiko Produkturako zuzendari komertzial berria.

EROSKIren ikuspegiarekin lerrotuta dagoen hitzarmena da, eta helburu du ekoizpen eta kontsumo eredu iraunkor, berritzaile eta lehiakor bat izatea. Eragina bistakoa izan da: lehen hitzarmenetik hona, %217 igo ditugu bertako freskoen salmentak, eta %133 elikaduraren arlokoenak. Aliantzari esker, tokiko produktu gehiago jarri ditugu dendetan, kalitate zigorria duten markak bultzatu ditugu (hala nola Eusko Label eta Euskal Baserri) eta ekoizleen prestakuntza eta lehiakortasuna sustatu dugu.

Tokiko zenbat ekoizlerekin jarduten zarete EAEn?

Sarea handitzen doa. 368 hornitzaile komertzialekin dihardugu, eta horietatik %70 ekoizle txikiak dira. Tokiko merkatuan sendo finkaturik gaude, haiei hazten laguntzeko modua dugu. Gainera, hurbileko hornitzaileekin lan eginda, freskotasuna eta kalitatea bermatzen ditugu, eta ez gaude hainbeste kate globalen mende.

Zeri egozten diozue tokiko produktuetan izan den salmentaren gorakada?

Faktore bati baino gehiagori: bezeroa gero eta kontzientzia handiagoa hartzen doa; ekoizleekin, berriz, formatuak, kalitatea eta dendako presentzia handitzen dihardugu; eta tokiko produktua marka propioan txertatu dugu (esaterako, Karrantzako esnea, Eusko Label eta Euskal Baserri ziurtagiria dituzten haragiak eta Euskal Gaztak proiektua).

Bateragarriak dira tokikoa eta prezio merkeak?

Tokiko produktuak balio handiagoa du, eta EROSKI, eskuragarria izateko lan egiten dugu. Harreman zuzenak landuz, katean efizientzia irabaziz eta tokiko 450 produktu erreferentzia baino gehiago Eroski, Natur eta Selekta marketan sartuz, modua dugu bidezko prezioak eskaintzeko bai eroslearentzat eta bai ekoizlearentzat. Horretaz gainera, tokikoa beti sartu izan da gure aurrezpen kanpainen.

Euskal kontsumitzaileak balioesten du tokiko produktua?

Askok. Gure azterketek erakusten dute tokiko produktuaren zale diren euskal bezeroak leialak direla, osasunaren alderdia balioesten dutela eta freskoak nahiago dituztela. Konturatzen dira jatorriak dakarren balio erantsiarekin: trazabilitatea, karbono azterna txikiagoa, tokiko enplegua eta tradizioen iraupena. Gero eta gehiago erosten dituzte tokian tokiko esnea, kontserbak, gaztak eta arrainak. Badakite beren hautuarekin laguntzen dutela EAEn aberastasuna sorrarazten.

Lehen sektorea belaunaldi berrien faltan dago. Zer egiten du EROSKI ildo horretan?

2022tik ekoizle txikiei lagun egiteko programa bat bultzatzen dihardugu, eta dagoeneko 100 baino gehiago ekoizletara iritsi gara EAEn –390 dira, Aragoi, Galizia eta Nafarroa baten baditugu–. Beharren diagnostiko bat egiten dugu, eta laguntza prozesu bat aktibatzen dugu Basque Food Cluster bezalako erakundekin. Dendako sustapenean ere laguntzen dugu, bai eta geure marken eskuragarritasunean ere; hala, ekosistema indartsuago eta erresilienteago bat eratzen dugu. Guk nahi dugu ekoizleak geurekin batera haztea, ez bakarrik hornitzaile gisa, baizik eta baita aliatu estrategiko gisa ere, eta, elkarri eskutik hartuta, sektorearen etorkizuna eraiki.

INFO +

<https://supermercado.eroski.es/eu/>

Siete vinos catalanes para siete platos vascos

Tal y como sucediera en el musical norteamericano “Siete novias para siete hermanos”, los hermanos Xabier e Iker Zabaleta han demostrado que el maridaje de siete «rudos» platos tradicionales vascos con otros tantos «sofisticados» caldos del Penedès, además de posible, puede convertirse en una experiencia muy interesante.

REPORTAJE

J.S. | DONOSTIA

La cita fue el 27 de noviembre en el restaurante Aratz de Donostia, donde sus responsables, Xabier e Iker Zabaleta, quisieron celebrar las tres décadas de relación de amistad con Parés Baltà, una bodega familiar catalana fundada en 1790 y que en la actualidad se distingue por su producción ecológica y biodinámica, en la que prima el máximo respeto por la naturaleza, el cuidado del entorno y la recuperación de las variedades de uva ancestrales.

Ejerciendo de maestra de ceremonias, Elisabet Jaime, responsable comercial de Parés Baltà, fue la encargada de acercar a Donostia no solo las tradiciones y costumbres vitivinícolas del Penedès, sino también las propuestas más modernas y vanguardistas, que dejan claro que en esta región no todo es cava y burbuja, sino que también se hacen buenos vinos «tranquilos», incluso tintos de corte clásico.

Todo ello se pudo comprobar a través de la degustación de cuatro cavas y tres vinos, una pequeña muestra de las más de 30 referencias que elabora Parés Baltà, actualmente bajo la dirección de los hermanos Joan y Josep Cusiné, y sus esposas María Elena Jiménez y Marta Casas, enólogas de la bodega.

Entre los caldos que se degustaron en el restaurante Aratz, llamaron la atención dos interesantes producciones no tan conocidas en el mundo del cava: los vinos naturales y los espumosos de largas crianzas. Todos ellos elaborados en tiradas muy limitadas, de menos de tres mil botellas –incluso hubo una de tan solo 800 botellas–, que únicamente ven la luz en las mejores añadas.

Así pues, la velada arrancaba con unas anchoas en salazón de Getaria y una confitura de tomate, una combinación de salado y dulce que se maridó con la acidez y el punto de amargor del primer vino natural de esta bodega, el “Amphora Roja 2023”, elaborado con uva blanca de la



Iker Zabaleta y Elisabet Jaime dan comienzo a la cata-maridaje de platos tradicionales vascos con cavas y vinos del Penedès. J.S.

LLAMARON LA ATENCIÓN DOS INTERESANTES PRODUCCIONES NO TAN CONOCIDAS EN EL MUNDO DEL CAVA: LOS VINOS NATURALES Y LOS ESPUMOSOS DE LARGAS CRIANZAS.

variedad autóctona charelo (xarel-lo) en ánforas de arcilla roja, siguiendo las técnicas de producción de hace tres mil años descubiertas en excavaciones arqueológicas realizadas en las propias fincas de la bodega.

El segundo pase correspondió a una ensalada de verdol con mayonesa y piperrada, que se acompañó con un “Rosa Cusiné 2020”, un cava rosado Brut Nature elaborado a partir de la variedad garnatxa tinta y con 50 meses de crianza en rima, un tiempo en el que el cava adquiere cuerpo y estructura, mientras la tonalidad rosada se transforma en un característico color cobrizo.

El tercer plato de la velada fue todo un clásico de la coci-

na vasca: los txipirones a lo Pelayo, en este caso elaborados con txipirón «begi-haundi» y su inconfundible salsa encebollada, maridados con “Neolitic 2023”, el primer tinto natural elaborado por Parés Baltà a partir de uva sumoll, variedad ancestral del Penedès de aromas a frutos rojos que estuvo a punto de desaparecer pero que ha sido recuperada por Parés Baltà.

Continuando con los productos del mar Cantábrico, la siguiente propuesta de los hermanos Zabaleta fueron unos succulentos callos de bacalao elaborados de la misma forma que los callos de vacuno, que se acompañaron esta vez con el cava Brut Nature “Blanca Cusiné 2019”, buque insignia

– 1925etik –

iztueta
naturarekin orekan



Burger Premium



Muu...ka
gazta biguna



Irabiatuak



Proteikoak

Etorri baserriko denda ezagutzera eta ezagutu gure produktu berriak

Iztueta baserria | Lazkaomendi 20210 Lazkao, Gipuzkoa

iztueta@iztueta.eus

@iztueta.esnekiak

de la bodega con 80 meses de crianza en rima y elaborado a partir de tres variedades: charlo, chardonnay y pinot noir.

El quinto pase correspondió a un clásico de la carta del Aratz, los pétalos de haba de Getaria con hongos y huevo ecológico. A medida que avanzaba la cena, aumentaba también el tiempo de crianza de los caldos, de tal forma que para este plato se escogió un cava de nada menos que 120 meses de crianza, el “Cuvée de Carol 2015”, un chardonnay fermentado en barrica que, pese a su prolongada crianza, mantiene su fruta y acidez, algo que solo se consigue seleccionando las mejores calidades de uva.

CARRILLERAS Y POSTRES

Antes de los postres, llegaba el turno de unas exquisitas carrilleras de buey con salsa de vino tinto y puré de patata natural, un plato que, como no podía ser de otra forma, estuvo acompañado de un tinto de corte clásico, el “Mas Irene 2020”, un crianza elaborado a partir de las variedades cabernet franc (70%) y merlot (30%) y que, según reveló la directora comercial de la bodega, es el preferido de Xabier Zabaleta.

Y para rematar la velada, una degustación de quesos –naturales y ahumados– de Azkarra, quesería alavesa de la denominación Idiazabal, con membrillo natural y pastelitos de yema y almendra del confitero Rafa Gorrotxategi. Todo ello regado con los aromas tostados de la joya de la corona de Parés Baltà, el “Bassegues 2009”, un cava de nada menos que 154 meses de crianza en barrica y dos años de degüelle, elaborado con uva charlo procedente de viñedos cultivados a 900 metros. Un espumoso parcelario del que solo se hicieron 795 botellas, dos de las cuales tuvimos el honor de descorchar en el restaurante Aratz.



1



2



3



4



5



6



7

1: Anchoas de Getaria y confitura de tomate, con blanco “Amphora Roja 2023”. 2: Ensalada de verdel con mayonesa y piperrada, con cava rosado “Rosa Cusiné 2020”. 3: Txipirones a lo Pelayo, con tinto “Neolitic 2023”. 4: Callos de bacalao, con cava Brut Nature “Blanca Cusiné 2019”. 5: Pétalos de haba de Getaria con hongos y huevo ecológico, con cava “Cuvée de Carol 2015”. 6: Carrilleras de buey, con crianza “Mas Irene 2020”. 7: Degustación de quesos de Azkarra con membrillo natural y pastelitos de yema y almendra de Rafa Gorrotxategi, con cava “Bassegues 2009”. J.S.

BASQUE LABEL HARATEGIAK
— 100 años —
1914-2014

AGIRRE – ETXE
HARATEGIA - AUTOZERBITZUA

Zarugalde, 33. 20500 ARRASATE • t 943 79 15 90

CONSERVAS
Ebrón[®]
San Adrian, NAFARROA.
948 67 04 77

Reconocimiento a las mejores cartas de vinos

Los restaurantes Síkera de Barakaldo y Alameda de Hondarribia se han proclamado vencedores de la primera edición de los Premios Ardoka, que reconocen las mejores cartas de vinos de Araba, Bizkaia y Gipuzkoa y el compromiso de los restaurantes con la excelencia.

J.S. | GASTEIZ

El antiguo Depósito de Aguas de Gasteiz acogió el pasado 26 de noviembre la gala de entrega de los Premios Ardoka, impulsados por el Departamento de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco y gestionado por la Fundación HAZI. Los establecimientos participantes se distinguieron en dos categorías, en función de su ticket medio por persona (hasta 55 euros y más de 55 euros, sin incluir la bebida), además de otorgar dos menciones especiales y un homenaje.

En la categoría de restaurantes con ticket medio de hasta 55 euros, el ganador fue el restaurante Síkera, de Barakaldo; el segundo clasificado, el restaurante Biazteri 1974, de Laguardia; y el tercer clasificado, el restaurante Mano Lenta, de Gasteiz.

En la categoría de restaurantes con ticket medio superior a 55 euros, el ganador fue el restaurante Alameda, de

Hondarribia; en segunda posición se clasificó el restaurante Arzak, de Donostia; y en tercera posición, el restaurante Karmine de Gasteiz.

Los establecimientos ganadores fueron distinguidos con el sello Ardoka, que podrán utilizar en sus restaurantes con fines comerciales, y recibieron sendos premios en producto de las denominaciones de origen vascas.

Muxika y Ubide

El jurado otorgó también dos menciones especiales. Una al restaurante Remenetxe de Muxika, por la amplia y cuidada presencia de txakoli, con un gran abanico de referencias de las tres denominaciones. Por su parte, Ubide taberna, de Ubide, fue reconocido por su apuesta decidida por el producto local y por el nivel de su carta de vinos, especialmente destacable en un establecimiento de formato sencillo.

Asimismo, la gala rindió un homenaje al restaurante Rekondo de Donostia y a

Txomin Rekondo, por su trayectoria y su contribución a la cultura del vino y a la restauración.

La consejera de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, Amaia Barredo, subrayó el papel de Ardoka como herramienta de reconocimiento y de impulso al sector. «Ardoka ha nacido para reconocer a quienes cuidan el vino con rigor y con cariño, integrándolo en la experiencia gastronómica como lo que es: una parte esencial de nuestra cultura», indicó.

Barredo destacó también la contribución del certamen a la cadena de valor del vino y de las bebidas locales señalando que estos premios vienen a apoyar al sector vitivinícola, al medio rural y al desarrollo económico y social del país.

Visita a los restaurantes

La primera edición de Ardoka se ha desarrollado a lo largo de los últimos meses con un calendario que ha incluido la inscripción de participantes, una primera deliberación y selección de finalistas, y la visita a los restaurantes finalistas para evaluar sobre el terreno la calidad de sus propuestas.



Ganadores y jurado del certamen, en la gala de entrega de premios. IREKIA

GANADORES:

En la categoría de restaurantes con ticket medio de hasta 55 euros:

- **Ganador:** Restaurante Síkera (Barakaldo)
- **Segundo clasificado:** Restaurante Biazteri 1974 (Laguardia)
- **Tercer clasificado:** Restaurante Mano Lenta (Gasteiz)

En la categoría de restaurantes con ticket medio superior a 55 euros:

- **Ganador:** Restaurante Alameda (Hondarribia)
- **Segundo clasificado:** Restaurante Arzak (Donostia)
- **Tercer clasificado:** Restaurante Karmine (Gasteiz)

Para poder participar, cada establecimiento ha debido incorporar en su carta vinos de Rioja Alavesa, txakolis de las denominaciones de origen de Araba, Bizkaia o Getaria, y sidra con Denominación de Origen Euskal Sagardoa, reforzando así la visibilización de las bebidas elaboradas en la CAV y su vinculación a la restauración.

El jurado del certamen estuvo compuesto por profesionales de reconocido prestigio en los ámbitos del vino, la hostelería y la comunicación, como Almudena Alberca (presidenta del jurado, Master of Wine y consultora y comunicadora con más de 20 años de experiencia); Teresa Guilarte (sumiller, Diplomada WSET y socia directora de ARTEAN DRINKS, escuela y consultora de referencia en el sector); Yolanda Ortiz de Arri, (periodista experta en vino, responsable de la edición en inglés de Spanish Wine Lover, traductora especializada); Ainhoa Gorostidi (coordinadora de Basque Wine Office, que ofrece apoyo integral al sector); y Patxi Fernández de Retana (titulado Wine and Spirit Education Trust y propietario de la Vinoteca La Kave Ardowines).



LANEKO KOOP. OKAMIKA, 2-5A. GIZABURUAGA • t 946 842 026 • lanekoleartibai@euskalnet.net





Bizkaiko Txakolina, benetako izaera. Txakoli de Bizkaia: carácter propio

Kopa bakoitzean istorio bat zabaltzen da. Murgildu zaitez Bizkaiko kultura enologikobitxian, eta arakatu txakolina, gure lurraldearen funtsa jasotzen duen ardoa. Berexarma paregabeak liluratu egingo zaitu. Planifikatu bertako upeltegietara egiten duzun bisita eta gozatu aparteko produktu honetaz. Xehetasun gehiagorako, begiratu hemen:

En cada copa, una historia se despliega. Sumérgete en la cultura enológica singular de Bizkaia y explora el Txakoli, un vino que recoge la esencia de nuestro Territorio. Déjate seducir por su encanto único. Planifica tu visita a las bodegas locales y disfruta de este producto excepcional. Para más detalles, visita:

www.visitbiscay.eus

Turroi berezi batekin ospatu dute gorrotxategitarrek mendeurrena

Gorrotxategi familiak ehun urte bete ditu gozogintzan hasi zenetik eta, urteurrena behar bezala ospatzeko, festa berezia antolatu eta espresuki prestatutako turroia herritarren artean banatu zuen.

ERREPORTAJEA

J.S. | TOLOSA

2 016. urtean aro berri bati ekin zionez geroztik, Rafa Gorrotxategik artisau gozogintza goi mailako gastronomiara eramatea lortu du, betiere belau-naldiz belaualdi gordetako tradizioa oinarri hartuta.

Izan ere, gozogile familia honen historia 1925. urtean hasi zen; Rafa Gorrotxategi-ren aitona Joxe Mari Gorrotxategi Otaegi Zegamatik Tolosara etorri eta Anacleto Berroetaren gozotegia hartu zuen; hala, herri honetan XVII. mendetik zetorren tradizioari jarraipena eman zion. Hori bai, garai hartan gozogleak kandelagile ere baziren, argizariak egin ondoren sobran geratzen zitzairen ez-tia gozoak egiteko erabiltzen baitzuten. Halaxe hasi zen gaur egun turroi, txokolate eta gozo famatu hauen historia.

1950eko hamarkadan Rafa Gorrotxategi-ren aita Joxe Marik Gorrotxategi Pikasarik hartu zuen bere gain negozioa eta, argizaria albo batera utziz, buru-belarri hasi zen hain eza-gunak egin diren xaxuak, tejak eta turroiak egiten. Obradoretik kanpo, Joxe Marik lan handia egin zuen gozogile edo konfiteroaren lanbidea ezagutzera ematen ere, eta berak eginak dira lehen gozogintza

museo etnografikoa eta "Euskal gozogintzaren historia" lan mardula.

Bere seme Rafa Gorrotxategik 1993. urtean hartu zuen obradorearen ardura eta 2016an aro berri bati ekin zion, obradorea Tolosako alde zaharretik Usabal industrialdeko instalazio berrietara eramanda. Urte hauetan, Rafa Gorrotxategik artisau gozogintza goi mailako gastronomiara eramatea lortu du eta une honetan laugarren belau-naldia ate joka dator, bere seme Joanes eta Armintz lantaldeko partaide baitira.

HERRIKOAK ETA FAMATUAK

Mendeurrena behar bezala ospatzeko, gorrotxategitarrek festa aparta antolatu zuten azaroaren 13an Tolosako Zerkausian, historia luzea hasi zen Plaza Zaharretik metro gutxira. Bertan elkartu ziren gozogile familia honi gertugertutik jarraitu dioten tolosar ugari, baita pertsona eza-gun asko ere, hala nola Hilario Arbelaitz eta Roberto Ruiz sukaldariak eta Luis Chillida eta Nisa Goiburu artistak.

Politikarien artean, Maria Ubarretxena Eusko Jaurlaritzako bozeramailea gerturatu zen festara; kirolarien artean, Edurne Pasaban mendizalea eta Nerea Eizagirre futbolaria, eta arlo sozioekonomikoan, Irene Larraza (Etxepare



Edurne Pasaban, Nerea Eizagirre, Maria Ubarretxena, Maite Urruzola eta Irene Larraza, turroia ebakitzen.
JUANMA

institutuko zuzendaria) eta Maite Urruzola (Tolosako Laboral Kutxako bulegoko zuzendaria), guztiak tolosarrak. Azken laurak, gainera, eginkizun garrantzitsua izan zuten; izan ere, Rafa Gorrotxategik egun horretarako prestatutako turroi berezia zatitzea egokitu zitzaion.

Turroi berriak lima eta limoia ditu, baita trufa zuria ere, azken honen gozotasun eta leuntasuna zitrikoen freskotasunarekin konbinatzeko. «Ehun urte hauetan guregan konfiantza jarri du-

ten guztiei eskerrak emateko modua izan da», azaldu zuen Rafa Gorrotxategik.

Turroi berriarekin batera, Jakitea elkarteak prestatutako jakiak ere dastatu zituzten. Eta ekitaldia biribiltzeko, Tolosako txistulariek Jose Ignacio Ansorenak Joxe Mari Gorrotxategiri eskainitako pieza jo zuten, eta Jon Maia bertso-lariak, Rafa Gorrotxategiri herritarrei plazera ematen jarraitzeko deia egitearekin batera, Tolosari bibotea ez mozteko eskatuz amaitu zuen bere bertsoa.

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

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

rafagorrotxategi.eus

RAFA GORROTXATEGI