

Klasizismoa dastatzen

BIZKAIKO SUKALDARITZEAREN GIDEA.

Hogeita hamar sukaldarik prestatutako errezetak aurkezten dituan liburuxkea kaleratu dau Geugaz Jan alkarteak

Hasier Rekondo | SANTURTZI

Geugaz Jan alkarteko hogeita hamar sukaldariburu platerik gogoken sekretuak plazaratzen ditu *Bizkaia. Su Cocina. Sus paisajes. Sus cocineros* liburua.

13.500 ale kaleratu ditue, BBK finaltzal entidadearen babesaz. Jose Luis Barrena gastronomoak koordinatu ditu argitalpenaren jasotzen dituan 30 errezetak. «Platerak prestatzeko gida ona izateaz ganera, gordetako moduko liburua da. Gaur egun Bizkaian egiten dan sukaldaritzearen ganeko informazio ulergarriena emoten ahalegindu gara», argitzen dau Emilio Gonzalezek, Santurtziko Currito jatetxean, Abrako ikuspegi eguzkitsu bati begira.

Bizkaiko platerren artean, tradizioaren zutabea dan makailoa pil-pilean aukeratu dau liburutako Santurtziko chefospetsuak. «Barrenak Bizkaiko sukaldaritzearen klasizismoa jorratu gura izan dau. Nire errezetara klasizismoaren gustu tradizionalan oinarritzen da: oliba-olioa eta makailoa ondo nahastuz, platera ez da gogaikarria egiten, eta ganera, adin guztien gustuetarako», azaltzen dau.

«Bizkaiko sukaldaritzea sustatu, babestu eta tradizioan sakontzeko» sortu eben alkarteak, igazko maiatzean. «Alkarte irekia da, hiru bazkideen bermea izan behar dau sukaldari batek, bazkide bihurtu ahal izateko».

Tradizioaren soiltasuna

Gonzalezek eritxiz, Bizkaiko sukaldaritzearen ezaugarri nagusia tradizioaren soiltasun sustraizten da, sukaldari gazteen baloreak gehitu jakozala azken urteetan. «Baina alkartean ez dogu estilo zehatz baten ganeko mugarik ipiniko. Bakotzak bere estiloa dauka, ez dogu ezer inposatu gura izan».

Alkarteko bazkideek argitaratu barri daben liburuaz ganera, beste proiektu batzuk darabilen buruan: *web* orrialdea, bazkideen gidea edo Artxandako Ostalaritza Eskolarekin sinatu beharreko hitzarmena, eskolatik urtendako 90 sukaldari gazteei beharra emoteko asmoa daukie, alkarteko jatetxeetan. «Labela edo txakoliaren gortzeko ekitaldietan egongo gara, ganera, martian, alkarteak Madrilen aurkezteko asmoarekin Foru Aldundiarekin gabilz hartu-emonetan». Honezaz ganera, ardo upelategi baten pro-



MONIKA DEL VALLE/ARGAZKI PRESS

CURRITO JATETXEKO CHEFA. Emilio Gonzalez bere aita sukaldariaren bustoaren alboan.

duktuak sustatzeko kanpaina ipiniko dugu martxan, epe laburrean». Ez da lan erraza izaten «oilarez osoturiko taldea» zuzentzea baina Geugaz Jan alkartean Bizkaiko sukaldaritzeak historian zehar izan dauen «ohizko pekatua» ekiditen ahalegintzen dira alkartean. «Ez dogu izango beste sukaldari batzuen ospea, baina talde lanak emoitza emongo ditu».

EMILIO GONZALEZ

Currito jatetxeko sukaldariburua

«Ez dogu sukaldaritzea estilo jakin baten ganeko mugarik ipiniko. Bakotzak bere estiloa dauka, alkartean»

Bizkaiko antxinako errezetak berreskuratu gura ditue. «Galdutako errezetak barriro erabilteko ikerketea burutuko dogu, baina era berean, sukaldaritzea barrizteko teknikak be jorratu-ko ditugu».

Bizkaiko sukaldaritzeak enbaxadore onenak aurkitu ditu Geugaz Jan alkartean, iragana eta etorkizuna alkartzen dituen gustuaren enbaxadoreak.

LIBURUA

Paisajeen margozturiko platerak

Bizkaia. Sus paisajes. Sus Cocineros Bizkaiko tradizioan errotutako betiko platerak egiteko aholku errezekin osotutako gidea da. Emilio Gonzalez Santurtziko Currito jatetxeko chefak adierazoten dauenez, «klasizismoa abiapuntutzat hartuta egituratu dau Jose Luis Barrena gastronomoak». Hogeita hamar sukaldarien errezetarik gogokoenen ganeko aholkuak euren jaioterrietako irudiekin ilustratu ditue. Fernando Canales Etxanobe jatetxeko sukaldariak ipini eban martxan proiektua. Errezetei jagokenez, gustu sibiritenak asetzeko moduko platerak aukeratu ditue. Esaterako, Gorgonzola erara prestatutako txipiroiak (Marco Bahun), Idaizabaleko entsaladea bokarta marinatuekin eta baserriko tomate tenpurea (Beñat Ormaetxea), Nire amamaren Gabon tostadak (Alexia Ballesteros). Paisaje liluragarrienez osatutako platerik liluragarrienak. On egin.



Max
CENTER

d e n a z u r e t z a r