

M
E
M
O
R
I
A



20
23



REAL SOCIEDAD BASCONGADA DE LOS AMIGOS DEL PAIS
EUSKALERRIAREN ADISKIDEEN ELKARTEA





INTRODUCCIÓN

La Comisión de Álava de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País (RSBAP), en colaboración con el Ministerio de Cultura y Deporte, propuso para el año 2023 tres importantes objetivos que debían servir para mejorar y enriquecer algunos aspectos de la sociedad alavesa, especialmente en su capital Vitoria-Gasteiz.

La Comisión de Álava, además de convocar a los profesionales más destacados en las respectivas materias a tratar, ha procurado fomentar debates cuyo objetivo es reflexionar sobre los temas planteados, incluyendo la innovación y la creatividad.

El primer proyecto de 2023 versó sobre **GASTRONOMÍA**, una disciplina que no se acaba en el buen comer sino que abarca desde el estudio del entorno, los nuevos conocimientos científicos sobre los alimentos, su cultivo, la influencia de las temperaturas de elaboración y conservación e incluso, la presentación. Para unos es una ciencia, para otros una disciplina que estudia la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno. Sin olvidar, su repercusión económica y social, dado el número de trabajadores que emplea.

Para abordarlo en toda su amplitud se contó con el asesoramiento de la Academia Vasca de Gastronomía, de la mano de su presidenta y dos académicos de Número. Las dos primeras sobre productos (materia prima) venidos de otros continentes: la patata y el cacao, ambos muy importantes en la economía alavesa y vasca; dos más sobre bebidas: vino, txakoli, cervezas y sidra; y otras dos orientadas a la nueva cocina y el periodismo gastronómico. Cerró el ciclo una charla sobre universidad e investigación, de la mano del director general del Basque Culinary Center.

El segundo proyecto estuvo orientado a los **NUEVOS RETOS DE LA CIUDAD DEL SIGLO XXI**. Sobre este estratégico tema, en el que participaron importantes profesionales, se celebró un foro en el que se debatió, con gran participación del público asistente, sobre los fundamentos de lo que debe ser una ciudad sostenible y convivencial. Además, se ha firmado un convenio de colaboración con el Colegio de Arquitectos Vasco-Navarro (Delegación en Álava) para seguir trabajando en el tema.

El tercer proyecto lo constituyó la **MÚSICA**, como creación y deleite de los pueblos. En un solemne concierto de coros y música de cámara, la Comisión de Álava presentó en primicia el primer himno a la Bascongada, 'La Luz de la Razón', obra del profesor, compositor y director de música Sabin Salaberri y letra del poeta José Ignacio Besga. El programa fue una creación plástica del pintor Miguel González de San Román. Los tres son Socios de Número de la Comisión de Álava de la RSBAP.

La Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País (RSBAP) fue creada en Azkoitia en 1764 –lo que la convierte en la más antigua de España-, al modo de la Sociedades Económicas ilustradas europeas, con la voluntad de promover la cultura y la innovación para el País Vasco. Su estructura actual incluye las Comisiones en Bizkaia, Gipuzkoa y Álava/Araba, así como la Delegación en Madrid.

Junta Rectora de la Comisión de Álava

Vitoria-Gasteiz, 20-1-2024

G
A
S
T
R
O
N
O
M
I
A

Mayo – Junio

Programa

Productos que vinieron de fuera



3 de mayo. La patata

‘Un repaso a sus variedades y la tecnología asociada a su futuro’

Ponente: Amaia Ortiz-Barredo. Dra. en Ciencias Biológicas. Jefa del Dpto de producción vegetal de NEIKER-BRTA

Presenta: Eduardo Mz. Laorden (RSBAP)



10 de mayo. El chocolate

‘El cacao: historia del chocolate, su evolución hasta nuestros días’

Ponente: Rafa Gorrotxategi. Maestro chocolatero

Presenta: Juan Antonio Zárate (RSBAP)

Productos en transformación



17 de mayo. Cocineros

Ponentes: Fernando Canales. Rte Etxanobe, estrella Michelin, y José Antonio Merino, Perretxico

Presenta: M^a del Mar Churruca, presidenta de la Academia Vasca de Gastronomía



31 de mayo. Bebidas: cerveza y sidra

Ponentes: Kevin Patricio, cofundador de Basqueland Brewing y Unai Agirre, coordinador de la D.O. Euskal Sagardoa,

Presenta: M^a del Mar Churruca, presidenta de la Academia Vasca de Gastronomía



7 de junio. Bebidas: vino y txakoli

Ponentes: Guillermo de Aranzabal, presidente del Grupo La Rioja Alta y Fede Verastegui, productor de Txakoli Txikubin

Presenta: José Antonio Merino, gerente de Arabako Txakolina



Crítica e investigación en el mundo de la gastronomía



14 de junio. El debate en el mundo de la gastronomía

Ponentes: Guillermo Elejabeitia, periodista gastronómico del grupo Vocento y Aitor Buendía, director de ‘La Ruta Slow’

Presenta y modera: Lourdes Aedo, directora de Jantour, suplemento gastronómico de El Correo



27 de junio. Docencia, investigación e innovación en el mundo de la gastronomía

Ponente: Joxe Mari Aizega, director de Basque Culinary Center

Presenta: Tomás González, director de expansión internacional de Idom y miembros de la Academia Vasca de Gastronomía

PRODUCTOS QUE VINIERON DE FUERA:

- La patata
- El chocolate

Amaia Ortiz-Barredo

Doctora en Ciencias Biológicas

Jefa del Departamento de producción vegetal de NEIKER-BRTA

Presenta: Eduardo Mz. Laorden (RSBAP)



M^a Amparo Basterra, presidenta de La Comisión de Alava de la RSBAP
Amaia Ortiz-Barredo, ponente
Eduardo Mz Laorden, presentador



LA PATATA, UN REPASO A SUS VARIEDADES Y LA TECNOLOGÍA ASOCIADA A SU FUTURO

Presentación. **Eduardo Martínez Laorden (RDBAP):**

La doctora Amaia Ortiz Barredo es Jefa del departamento de Investigación vegetal de Neiker, desde el cual dirige y coordina proyectos de investigación y desarrollo en cultivos extensivos forestales y protegidos. Nació y se crio en Valdegovía, zona tradicional de patata de siembra y sus padres, agricultores, fueron pioneros en este cultivo. Aunque estudió interna desde muy pequeña en colegios de Vitoria, su vida ha estado ligada a la agricultura. Con 13 años tuvo la desgracia de perder a su madre en un accidente mientras conducía un tractor, circunstancia que sin duda ha marcado su dedicación, su pasión y su profundo respeto y defensa del buen y bien hacer de los agricultores.

Se licenció en 1989 en Ciencias Biológicas en la UPV e hizo su grado y doctorado en la granja de Arkaute, hoy Neiker. Defendió la primera tesis doctoral en este centro que no era sobre la patata sino sobre remolacha azucarera con la que obtuvo el premio 'Phytoma'. La tesis versaba sobre el control integrado de enfermedades víricas en la remolacha azucarera, incluyendo la evaluación y clasificación de más de 100 especies vegetales silvestres adventicias como reservorios de infección de plagas, pionera en esa época pero que hoy es una obligación normativa.

Su trayectoria profesional ha estado ligada a Neiker, compatibilizando su tarea investigadora en este instituto con la de docente durante 15 años, como profesora en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la

Universidad Pública de Navarra, donde impartió las asignaturas de control de plagas tanto en manejo tradicional como ecológico. En 2010 obtuvo la acreditación nacional ANECA de la calidad docente e investigadora.

Ha publicado más de 50 artículos científicos y dirigido más de 60 proyectos de investigación y desarrollo enfocados en cultivos extensivos y hortícolas intensivos. Es coautora de cuatro patentes de invención internacionales en el ámbito de identificación de patógenos vegetales.

Amaia Ortiz-Barredo: Los últimos datos extraídos del Eustat indican que en Araba no llegamos al 5% los que nos dedicamos a la agricultura; “pero... si somos tan pocos, ¿por qué nos llaman patateros a los alaveses?, nos llaman patateros por nuestra extraordinaria patata de siembra, la que los agricultores siembran, que no es la misma que la patata que consumimos. Así comenzó la conferencia impartida por Amaia.

A partir de ahí, Amaia repasó varios temas, que se describen brevemente en este resumen.

Fue en 1933, durante el Gobierno de la Segunda República, cuando se seleccionó la Finca de Iturrieta (Hoy perteneciente al Instituto Vasco de Investigación Agraria-NEIKER) como el punto de producción de todos los tubérculos de siembra para el resto de España. Por entonces, ya se había consolidado el consumo de patata en toda Europa, sin embargo, su producción era cada día más baja, las plagas y enfermedades la mermaban. Los terrenos de la Finca de Iturrieta fueron cedidos por la Parzonaría de los pueblos colindantes con este único fin: producir patata de siembra de calidad, libre de enfermedades y de variedades mejor adaptadas a nuestras condiciones. Este fin sigue aún vigente en la Finca de Iturrieta, la Parzonaría de Izki sigue cediendo a NEIKER los terrenos para seguir produciendo patata de siembra base y para seleccionar nuevas variedades.

A finales de los 70, ya se habían obtenido 15 nuevas variedades en Iturrieta, que dominaban en mercado español y, además, los científicos alaveses eran internacionalmente reconocidos ya que pusieron a punto una técnica laboratorial que les permitía detectar los lotes de patata infectados con virosis que reducían drásticamente la producción de este cultivo. Hoy, NEIKER, heredera de este patrimonio, ha inscrito 34 nuevas variedades, las últimas en 2021 y 2023 con unas cualidades excelentes, algunas de ellas, con una alta introducción en el mercado europeo.

Iturrieta fue elegida porque era un altiplano (900 m. de altitud), con baja presión de enfermedades y plagas para la patata de siembra; fue su climatología y su suelo arenoso las características buscadas. Hoy en día, en NEIKER se usan tecnologías avanzadas para sanear la patata de siembra base: cultivo in vitro para, a partir de tejidos sanos, multiplicar las plantas y producir los primeros minitubérculos en condiciones de alta sanidad, garantizando a los agricultores tubérculos de siembra absolutamente libres de patógenos y plagas. Una de esas técnicas es el cultivo aeropónico, última tecnología incorporada en NEIKER para producir tubérculos base de la patata de siembra que los productores alaveses venderán a otras Comunidades.

“... es la patata el paradigma de cómo un estómago lleno y con la seguridad de una ingesta regular, produce por defecto, pensamientos creativos...”

A día de hoy, NEIKER dispone de una colección de 400 variedades distintas, son variedades locales de distintos orígenes de España, variedades relictas andinas y variedades europeas. Este banco de germoplasma es uno de los bancos oficiales de conservación de la biodiversidad de la patata europea. Y no es el único banco de biodiversidad que se conserva en NEIKER, también de pimiento tipo Gernika, guindilla de Ibarra y alubia pinta alavesa, Tolosana y Gernikesa, entre otros.

La patata de siembra se obtiene en Araba con un estricto control de calidad, normalizado incluso por Decretos oficiales que restringen no sólo las zonas de producción sino también las condiciones de manejo agrícola, sistemas de inspección y análisis laboratoriales. Se garantiza así su calidad y alto potencial productivo para aquellos agricultores que las vuelvan a sembrar y produzcan las patatas que posteriormente nos comeremos.

Las claves actuales que se siguen en Araba, única productora española de nuevas variedades, son: que las variedades tengan alta producción y homogénea, resistentes a enfermedades, adaptadas al gusto del consumidor y con alto valor nutritivo, así como que tengan menor necesidad de agua y fertilizantes en su manejo agrícola. Por acuerdo con los productores alaveses, no se utilizan técnicas de transgenia ni de edición génica, sino técnicas basadas en cruzamientos entre dos variedades, técnicas tradicionales y naturales, pero con un alto conocimiento de las características de los parentales seleccionados. Año tras año, son miles las nuevas variedades que se van seleccionando en campo antes de llevar a registro y comercialización una nueva variedad. Esta selección se sigue haciendo en la Finca de Iturrieta.

“... es la patata el paradigma de cómo un estómago lleno y con la seguridad de una ingesta regular, produce por defecto, pensamientos creativos. Tras el hambre, la imaginación queda cautiva; sin ella, la imaginación vuela...” esta frase, rescatada de un texto antiguo, es la mejor introducción para explicar el valor nutritivo de la patata. Un 80% del tubérculo es agua.

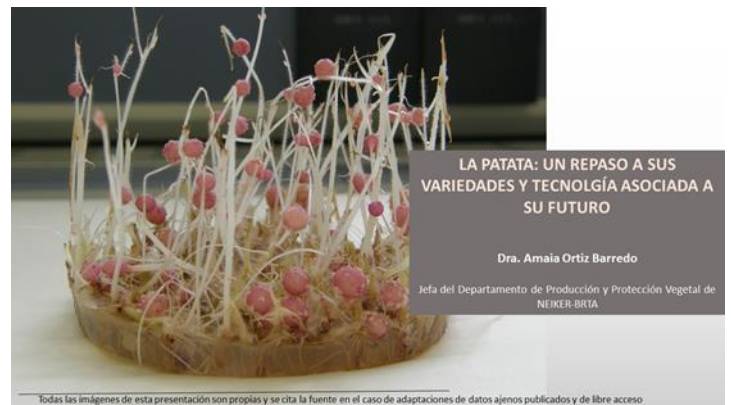


“Araba es la única productora española de **nuevas variedades de patata**. No se utilizan técnicas de transgenia”

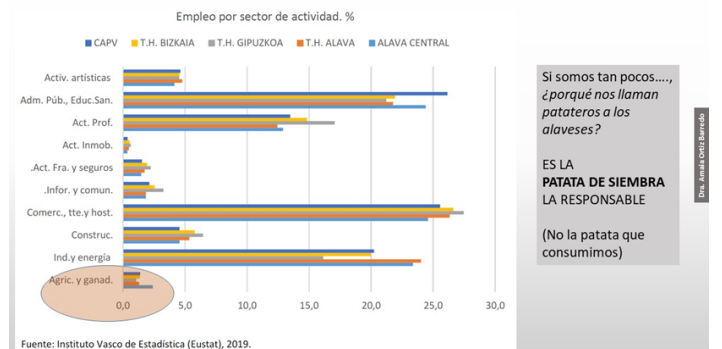
En el resto (20%) el 70-80% es almidón, un hidrato de carbono complejo formado por la unión de azúcares simples. Necesita ser cocinada para su digestibilidad y su composición nutricional depende del tipo de cocinado y de su almacenamiento post-cocinado. Dependiendo de ello, se puede reducir su índice glucémico, aumentar la proporción de fibra y preservar vitaminas y otros compuestos de interés en la salud.

Una de las últimas variedades nuevas obtenidas en NEIKER es de carne azul (Variedad Beltza que ya está en el mercado), un azul intenso, casi negro. Este color indica la presencia de antocianinas, unos compuestos con conocidos beneficios para la salud (antioxidantes, anticancerígenos, entre otras características). Estos compuestos ya se encontraban en las antiguas patatas andinas que importamos los europeos hace más de 5 siglos, pero que fuimos seleccionando hasta disponer exclusivamente de patatas de carne blanca. Lo único que ha hecho NEIKER es rescatar estas variedades antiguas de color y cruzarlas con europeas, para obtener así nuevas variedades, muy productivas, de grandes y lisos tubérculos pero teñidas de color debido a estos apreciados flavonoides.

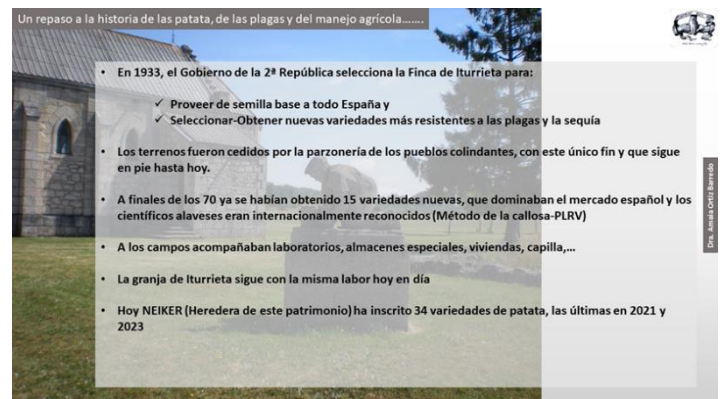
La agricultura tiene hoy en día grandes retos: reducción del uso de los fitosanitarios, incremento de la producción ecológica, la competencia por el suelo para uso energético... y la patata no es una excepción. Pero en Araba, aunque hemos reducido mucho la superficie de producción, en los últimos años, la superficie dedicada a patata de siembra se mantiene en ligero ascenso y cargada de optimismo para seguir aumentando y avalando nuestro apodo.



Un repaso a la historia de la patata, de las plagas y del manejo agrícola.....



Si somos tan pocos..., ¿porqué nos llaman patateros a los alaveses?
ES LA PATATA DE SIEMBRA LA RESPONSABLE
 (No la patata que consumimos)



LAS ÚLTIMAS VARIETADES OBTENIDAS EN ARABA.....



ZORBA

Inter seed

Zorba es una variedad temprana, con tubérculos largos, muy buena para la producción de patatas fritas. Gracias al su sabor excepcional se puede también usar para consumo en fresco.

Interesantes sobre la Zorba:

- Muy poco susceptible a daños y moho.
- Buena adaptación a climas de mayor humedad y condiciones de cultivo y presencia de plagas.
- Muy resistente contra Phyto. P. 1901a, la bacteria de la necrosis bacteriana. Excelente resistencia mecánica.
- En cultivo, comienza su desarrollo en agosto y octubre.
- Las patatas obtenidas en agosto se pueden usar directamente en fresco.

Información: **Produce del tubérculo:** 30-35 t/ha (dependiendo de las condiciones de cultivo)
Resistencia: Buena resistencia a Phyto. P. 1901a, la bacteria de la necrosis bacteriana.
Resistencia: Buena resistencia a Phyto. P. 1901a, la bacteria de la necrosis bacteriana.
Resistencia: Buena resistencia a Phyto. P. 1901a, la bacteria de la necrosis bacteriana.

Interseed Potatoes GmbH · Gießh. Chertowitshof 43 · D-32469 Wittmoor
 Tel.: +49 (0) 52 84 38 00 00 · Fax: +49 (0) 52 84 38 10
 Mail: info@interseed.de · www.interseed.de

MIREN

Variedad:	Miren
Grupo:	Temprana
Resistencia:	Buena resistencia a Phyto. P. 1901a, la bacteria de la necrosis bacteriana.
Resistencia:	Buena resistencia a Phyto. P. 1901a, la bacteria de la necrosis bacteriana.
Resistencia:	Buena resistencia a Phyto. P. 1901a, la bacteria de la necrosis bacteriana.
Resistencia:	Buena resistencia a Phyto. P. 1901a, la bacteria de la necrosis bacteriana.
Resistencia:	Buena resistencia a Phyto. P. 1901a, la bacteria de la necrosis bacteriana.
Resistencia:	Buena resistencia a Phyto. P. 1901a, la bacteria de la necrosis bacteriana.
Resistencia:	Buena resistencia a Phyto. P. 1901a, la bacteria de la necrosis bacteriana.
Resistencia:	Buena resistencia a Phyto. P. 1901a, la bacteria de la necrosis bacteriana.
Resistencia:	Buena resistencia a Phyto. P. 1901a, la bacteria de la necrosis bacteriana.
Resistencia:	Buena resistencia a Phyto. P. 1901a, la bacteria de la necrosis bacteriana.
Resistencia:	Buena resistencia a Phyto. P. 1901a, la bacteria de la necrosis bacteriana.

NEIKER

PARA PRODUCIR PATATA¿porqué Iturrieta?...¿Porqué Araba?

Las plagas como clave de proyección del cultivo en Europa. Iturrieta menor presión infectiva (1000 m altitud)

La patata se reproduce de forma vegetativa, va "degenerando" de un año a otro...

A partir de los años 90 >>>> Saneamiento de la patata de siembra mediante técnicas de termoterapia y cultivo in vitro

NEIKER

CULTIVO in vitro Para sanear la patata base

Cultivo de meristemas

Termoterapia para eliminar los virus de los tejidos

NEIKER

Minitubérculos en tierra 1ª Generación de PATATA BASE

NEIKER

Minitubérculos en AEROPÓNICO 1ª Generación de PATATA BASE

NEIKER: Junio, 2022

NEIKER

Producción de PATATA BASE Esta es la especialidad alavesa!!!

Cultivo aeropónico

Hay que sanearla y garantizar que los agricultores de consumo tengan una "semilla de patata" con todo su potencial productivo

NEIKER

Minitubérculos en AEROPÓNICO 1ª Generación de PATATA BASE

En 2022 produjeron 100.000 minitubérculos

NEIKER

OBTENCIÓN DE NUEVAS VARIETADES

Las claves actuales... por orden:

1. Alta producción
2. Resistentes/tolerantes a enfermedades
3. Adaptadas al gusto del consumidor
4. Mayor valor nutritivo
5. Menor necesidad de agua y fertilizantes

Mediante programas de MEJORA GENÉTICA CLÁSICA

Conocimiento científico exhaustivo de los parentales

Transgénicos Edición genética

NEIKER

OBTENCIÓN DE NUEVAS VARIETADES

NEIKER

OBTENCIÓN DE NUEVAS VARIETADES

5-8 años de evaluación en campos de todo España

NEIKER

Un banco de germoplasma es para **conservar semillas** de distintas especies vegetales (silvestres o cultivadas) de forma que se garantice así la preservación de la **diversidad genética** de las plantas



Proyecto EU PATAFEST (2023-2027)
18 SOCIOS (NEIKER-coord y UDAPA)
8 países EU + Ecuador + Israel



Banco de germoplasma de Patata:

- Único banco de España, reconocido internacionalmente
- 400 variedades distintas (80 V. silvestres)
- Orígenes: de todos los puntos de España, variedades relictas andinas y europeas

DISPOSICIONES GENERALES
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO ECONOMICO E INFRAESTRUCTURAS
6045

DECRETO 177/2018, de 3 de diciembre, de producción de patata de siembra en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Se delimitan las localidades: **PREFERENTES Y PREFERENTES RESTRINGIDAS (Nematodo)**

Para incluir una localidad en la relación de las dedicadas a la producción de patata de siembra deberá solicitarse antes del 15 de abril de cada año y será preceptivo un compromiso de aceptación expresa, de tal inclusión, firmada por más del 50% de quienes cultiven en el municipio o unidad territorial menor afectada y que exploten más de la mitad de la superficie cultivada de patata la última campaña.

Condicionantes del MANEJO AGRÍCOLA: Si existiera en una misma localidad PATATA DE SIEMBRA Y PATATA DE CONSUMO: las variedades serán distintas, la maquinaria distinta o desinfectada, manejo estricto de plagas y enfermedades,....

Inspección oficial de ESTADO SANITARIO DURANTE EL CULTIVO Y POSTCOSECHA: CERTIFICACIÓN OFICIAL

La patata de siembra se clasifica en distintas categorías discriminadas por el nivel de incidencia de plagas y enfermedades reguladas, ausencia total de plagas y enfermedades de cuarentena, de homogeneidad varietal, calibre,

UNAS NOTAS SOBRE EL VALOR NUTRITIVO DE LA PATATA

- Patata: materia seca: 20-25%, agua: 75-80%
- De la materia seca: Almidón: 70-80%
- Almidón (Hidrato de carbono):
 - amilosa (30%)+ amilopectina (70%)
 - Carbhidrato complejo, unión de **azúcares simples**
- Necesita ser cocinada para su digestibilidad
 - Alto índice glucémico
- Su composición nutricional depende del tipo de cocinado y almacenamiento post-cocinado
 - Para bajar el índice glucémico
 - Aumentar la proporción de fibra
 - Para preservar vitaminas y otros compuestos de interés para la salud



Compuestos que MEJORAN EL VALOR NUTRITIVO DE LA PATATA



Antocianinas (flavonoides) con colores diversos

- (Giusti & Wrolstad, 2003...; Khoo et al., 2017)
- Metabolitos no esenciales para el desarrollo vegetal
 - Con conocidos beneficios para la salud (antioxidantes, anticancerígenos, antimutagénicos)
 - Su concentración depende de genética, manejo agronómico, climatología durante el cultivo, almacenamiento post-cosecha y tipo de cocinado

El manejo del cultivo y las nuevas variedades las determinan los AGRICULTORES, las PLAGAS y los CONSUMIDORES

Manejo de plagas

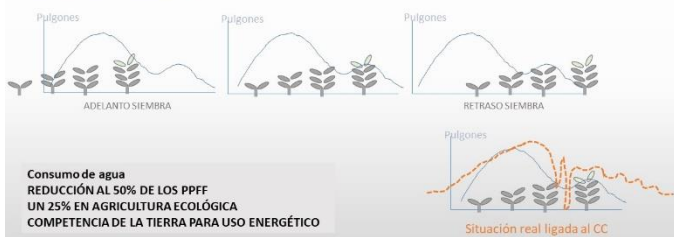
La patata y Araba

1. Subsistencia	1933: Iturrieta 1936-1941: Patata base desde Iturrieta a España 1950: 1ª variedad alavesa, "Eminencia"
2. Control indiscriminado	1970: Las patatas alavesas en todo España Detección: PLRV; Método de la Callosa Variedades nuevas con valores para agricultores
3. Control orientado	1990: Virus y detección por ELISA 2003: Variedades nuevas con valores para el consumidor
4. Control integrado	2000: Menos fitosanitarios y fertilizantes
5. Green deal (From farm to fork)	2020: Variedades con valores nutricionales

LOS RETOS ACTUALES DE LA PATATA EN ARABA

Cambio climático: nuevas enfermedades, enfermedades emergentes, modelos predictivos (IA)

Situación tradicional esperada

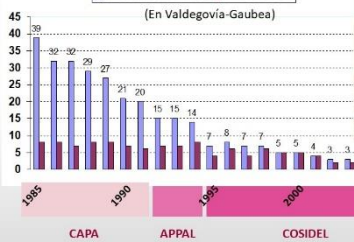


Consumo de agua
REDUCCIÓN AL 50% DE LOS PPFF
UN 25% EN AGRICULTURA ECOLÓGICA
COMPETENCIA DE LA TIERRA PARA USO ENERGÉTICO

Cómo hemos cambiado! Qué lejos han quedado las 18.000 ha de patata de siembra de hace 30 años en Araba!

■ Nº AGRICULTORES ■ Nº PUEBLOS

(En Valdegoviá-Gaubea)



Actualmente:

500 ha de P. de siembra
800 ha de P. de consumo

PERO CON MUCHÍSIMO OPTIMISMO DE REMONTAR LA SITUACIÓN ACTUAL E INCREMENTAR LA PRODUCCIÓN DE PATATA DE SIEMBRA EN ARABA



Eskerrik asko zure arretagatik

Esta presentación ha sido realizada con la colaboración de varios colegas de NEIKER, especialmente con el Dr. Iñaki Ruiz de Galarreta

Rafael Gorrotxategi
Maestro chocolatero

Presenta: Juan Antonio Zárate (RSBAP)



M^a Amparo Basterra
Juan Antonio Zárate
Amelia Baldeón
Rafa Gorrotxategi
Luis Felipe Fz. de Trocóniz

HISTORIA DEL CHOCOLATE, SU EVOLUCIÓN HASTA NUESTROS DÍAS

Presentación. **José Antonio Zárate (RSBAP):**

El País Vasco ha contado con importantes fabricantes de chocolate y Guipúzcoa ha sido la provincia chocolatera por excelencia. Oñate, Irún, Tolosa o Mendaró son nombres unidos a esa tradición. Esa coincidencia en una determinada zona se debe sin duda a la compañía guipuzcoana de Caracas, que traía el cacao a la Península y también llevaba las ideas de la Ilustración y de la Bascongada a América. Esto, a veces, incluye un poco de leyenda porque los tiempos gloriosos de la compañía de Caracas fueron antes de la fundación de la Bascongada. Lo que sí sabemos es que en la Bascongada, a partir de su constitución en el año 63, las reuniones, tertulias y conciertos se hacían alrededor de tazas de chocolate.

Rafa Gorrotxategi es la tercera generación de una familia chocolatera. Desde su niñez ha vivido entre hornos y mangas pasteleras y a los 24 años comienza a trabajar codo con codo en el obrador con su padre, José María. Realiza cursos en Alemania y Francia y recibe formación en confiterías de gran prestigio, entre las que se encuentran tres de las mejores del mundo en pastelería y chocolatería: Antoni Escibá, el mago del chocolate en Barcelona, Robert Linxe, La Maison du Chocolat en París, y la pastelería Totel de Paco Torreblanca en Elda.

En 1993 toma el mando del pequeño obrador de la pastelería siguiendo los pasos de la familia. En 2016 se lanza una nueva aventura creando la empresa 'Rafa Gorrotxategi 1680', un salto adelante en calidad e innovación que sorprende con productos y novedosos maridajes que pretenden llevar la repostería artesana a niveles de alta gastronomía. Es desde hace unos meses Amigo de Número de la Real Sociedad Bascongada de Amigos del País y tiene un museo particular, fundado en Tolosa en 1983 por su padre. Sus colecciones abarcan amplias series de instrumentos y recipientes del arte confitero pastelero y cerero de los siglos XVI a XX.

Rafa Gorrotxategi: Para los mayas, los dioses fueron los primeros en consumir cacao e invitaron a los hombres a seguir su ejemplo. Hoy, al igual que hace tres milenios, nada ha cambiado, el chocolate sigue convirtiendo a quien lo degusta en una especie de Dios. Teobroma, el nombre científico del árbol del cacao, significa alimento de los dioses ya que en griego teos es Dios y bromo alimento. La prueba arqueológica más antigua, una vasija de Belice con restos de cacao, indica que los olmecas del Golfo de México, 1200 años antes de Cristo, ya lo consumían; los aztecas nunca cultivaron cacao, 400 años después de Cristo lo transportaban a hombros desde las lejanas tierras de Tabasco y Soconusco a la capital Azteca, Tenochtitlán, la actual México D.F.

El 22 de diciembre de 1492, en el primer viaje de Cristóbal Colón le presentaron a él y a su tripulación, entre ellos varios vascos, las semillas de cacao, no prestándole ningún interés y denominándolo en sus escritos como almendras. En 1502, en el cuarto viaje de Colón, compuesto por cuatro carabelas entre las que estaba la carabela vizcaína, construida en Getaria, y su contramaestre Martín de Fuenterrabía, les ofrecen por primera vez beber el cacao elaborado con las semillas. Lo rechazan por su amargor.

Cuando Hernán Cortés desembarca en las costas de México (1519), dirigiéndose a la corte del emperador Moctezuma, se sorprende de las cantidades de chocolate que se consumen, además de que las habas de cacao son utilizadas como moneda de cambio. Hacia 1550, los conquistadores y misioneros de diferentes órdenes religiosas envían a la corte de Carlos I habas de cacao con sus instrumentos e instrucciones para poder realizar el chocolate. Las monjas clarisas de Oaxaca, guatemaltecas, son las primeras que mezclan el cacao molido con agua caliente y azúcar.

El cacao llega a Europa

La introducción en Europa es a través de los países que componen la corona española, Flandes, Países Bajos y una parte de Italia. A Francia entró por Bayona con la boda de Ana de Austria y Luis XIII pero la verdadera pasión por el chocolate fue a través de su nieta María Teresa de Austria, esposa de Luis XIV, que contrajo matrimonio en la ciudad vasco-francesa de San Juan de Luz en el año 1660.

Sobre 1700, los holandeses monopolizaban la comercialización de cacao en Europa y en el año 1728 se crea la Real Compañía guipuzcoana de Caracas para comercializarlo directamente. La condición indispensable para comenzar la carrera de Indias era contar con dos navíos y dos fragatas. Estas dos fragatas, una vez llegadas a La Guaira, se destinarían a evitar el comercio fraudulento y el contrabando, siendo su mayor interés apresar y confiscar el cacao de todas las embarcaciones extranjeras y, sobre todo, las holandesas, que hacían contrabando con las colonias de Caracas. Si la empresa funcionaba, los cuantiosos beneficios serían para el rey, pero también para los guipuzcoanos y los consumidores de cacao. Y así fue.

A mediados del siglo XIX España era el primer consumidor per cápita del mundo por su tradición chocolatera, con Guipúzcoa a la cabeza de su consumo. En Tolosa, en 1861, había 10 chocolateros; en 1888, en Pamplona, 43. En el año 1900, sin embargo, ya nos superaban Gran Bretaña, Alemania, Francia y los Estados Unidos. Holanda tenía un consumo ligeramente superior y Suiza, similar al nuestro. Hoy, Suiza es uno de los primeros consumidores del mundo.

Cuando Hernán Cortés desembarca en México en 1519 descubre con asombro que las habas de chocolate se usan como moneda

En 1950, quedábamos cuatro chocolateros en Tolosa. Quién comenzó o quién fue anterior es difícil de decir. Pero lo que si podemos saber es que de 1550 a 1850 hay una tradición chocolatera.

Comienza la saga chocolatera de los Gorrotxategi

En 1925 mi abuelo adquiere a Anacleto Berroeta la confitería con los elementos de trabajo de la chocolatería y en 1943 mi padre, con 14 años, asume la elaboración del chocolate. En 1960, más o menos, dejamos de hacerlo según la tradición antigua y nos involucramos en las nuevas tendencias. El tío de mi aita, que nació allá por 1850-51, trabajó en la chocolatería y cerería que teníamos en la calle Correo, esquina calle Leiza.

Antes, los artesanos trabajaban con 13 años pero bajo contrato, en el que se decía que les daban hospedaje y no podía salir durante dos años de casa. Incluso para ir a misa tenían que ir con el maestro, ya que él es el que le daba el título para poder empezar a hacer el chocolate. Normalmente todo el que iba a aprender era gente pudiente, sabían firmar y tenían dinero para poder seguir luego con el cacao. En cambio mi aita, como no tenía eso, pues a los 15 años empezó a trabajar y por primera vez vio el cacao, el agua, el chocolate y se enamoró. Hasta ahora. Él recuerda un día de niño que su padre le dijo a ver si quería probar el chocolate que se estaba amasando. En aquel momento le hizo tal impresión la aspereza, el amargor, esa astringencia del cacao... que puso una cara e hizo unos aspavientos que el abuelo se reía. Empezó con un recipiente en el que estaba el padre haciendo chocolate y se cayó y se fracturó, quedándole una cicatriz que todavía conserva y que ha pasado a ser una seña de identidad.

El cacao que utilizamos los vascos procede de Caracas y Guayaquil. A nuestros obradores llegaban en sacos, se tostaban las habas, se descascarillaban, separando la piel de la semilla, y algunos utilizaban la cascarilla para fumar o para realizar infusiones. El haba limpia se molía directamente en el metate hasta fundirlo, añadiendo posteriormente azúcar y harina. La especia que más se utilizaba era la canela, que se machacaba en un mortero de madera completando la masa del chocolate. Las primeras



formas que se realizaron se denominaban pellas o tortas.

En un principio se utilizaba el cacao que venía de México. Tuvo mucho prestigio el soconusco, pero después ya evolucionó con la compañía de Caracas y el cacao que venía de allí, mezclado con el soconusco de México, daba una calidad excepcional. También se empleaba mucho el cacao de Guayaquil. Según la calidad, el precio y qué es lo que se quería conseguir se mezclaban. Después, con la guerra, todo el cacao que venía era de Guinea, controlado por el gobierno que nos daba por cupo.

Para tostar el cacao, había varios elementos: generalmente en una paila redonda de cobre, con un fuego por debajo no muy vivo, suave pero continuado. En algunos lugares se empleaba la arena blanca de río a la que, una vez calentada sobre la paila, se le añadía el cacao. Ese método era empleado para evitar que se quemase. Otro sistema era por bombos circulares, se metía el cacao y con fuego con carbón de leña se iba tostando. Todos esos trabajos se tenían que hacer fuera, en la trastienda o en la huerta, porque el cacao absorbe enseguida. Nosotros teníamos una máquina en el obrador, como una tolva, con un cilindro con unos pinchos; se tiraba el cacao y con una manivela se iba girando y el cacao se rompía y caía a unas gamellas de madera. Luego se puso un ventilador a esa máquina trituradora y el aire expulsaba la corteza, que era mucho más ligera que el grano de cacao.

La primera evolución del metate se produjo en Francia en 1732 como consecuencia de una orden que prohibía trabajar a los obreros chocolateros de rodillas. Se dejó de moler de rodillas para hacerlo de pie. Era penoso para el artesano aguantar de rodillas ante el metate toda la jornada de trabajo, soportando el calor y las emanaciones de gas despedidas por el brasero colocado debajo para calentar la piedra. Un poco más tarde empieza a sustituirse el metate por la tahona, que tiene su origen en los molinos aceiteros.

El proceso para hacer chocolate

En el año 1920 se introdujo ya la fuerza eléctrica y se pusieron los molinos de eléctricos. En 1935, en Oñate se fabricaba con los tres tipos a la vez: tahona, metate y eléctrico.

El chocolate se compone de cacao, azúcar y harina. En función de la calidad del cacao, Guayaquil o Caracas, la proporción de azúcar y cacao, si tenía o no harina, pues era muy diferente del que se hacía fino con un 50% de cacao y un 50% de azúcar. Eran chocolates diferentes, siempre aromatizados con canela. Al principio solamente era un tipo, bebido. No se hizo de otra forma hasta el año 1920, cuando entró la leche en polvo y entonces ya el abanico de productos fue inmenso en calidades, tamaños y moldes. Una vez que estaba hecho el chocolate se sacaba a una mesa y con un cuchillo se iban haciendo porciones de 200 gramos que se ponían en los moldes, se extendía con las manos y después, con una tableteadora, se nivelaban los bordes. A parte se presentaba también haciendo unas bolitas de 40 a 50 gramos que se estiraban y cogían la forma de unas 'cagaditas' de burro. En nuestra casa se hacían un poco alargada, en forma de puro, que se hacían con la mano, y se vendían.

Más tarde se hacía en marcos de madera que, por la parte de abajo tenían un papel de estraza, se le echaban los 250 gramos de chocolate y se daba la forma de la tableta de ahora pero se marcaba con un hierro. Se dejaba enfriar y se envolvía con el papel. Luego llegaron ya los moldes preparados individuales que eran de zinc, estaño y plomo. Y aquello ya permitía personalizar la tableta con su sello y sus onzas. Había que darle golpes a la tableta o al molde para que el chocolate quedara uniforme, sin aire y se pudiera envolver bien.

Hacer chocolate corría por lo general a cargo de la mujer, en casa o la vecindad, y eso se volvió un

Tipos de chocolates

verdadero oficio. Envolvían con una rapidez increíble, a mano, con papel de soja, hasta que se compró la primera empaquetadora. Pero era el año 39, la posguerra, y se tuvo que traer de contrabando, en burros, toda la máquina despiezada. La montaron los mecánicos de Maiztegui y hacía 40 tabletas por minuto. Vinieron los de Ulma, copiaron la máquina, la perfeccionaron y hacían 80. Vendieron esas máquinas por toda España como churros.

El chocolate normalmente era de uso y venta cada uno en su tienda. Aunque hubo un tiempo, en la posguerra, que el cupo que nos daba el gobierno para hacer chocolate se distribuía para el racionamiento y no teníamos para abastecer a diferentes pueblos. En los años 50 también nos dieron una parte de ese cupo para hacer un chocolate con una calidad diferente, 50% de cacao y 50% de azúcar y peso de 500 gramos.

Como hemos dicho, el chocolate llega alrededor de 1520-1540 y en esa época aquí no había ni confiterías, ni pastelerías, ni chocolaterías. Había un oficio, los cereros, que cogían el panal de las colmenas, separaban la cera y hacían velas, más que para la iluminación para actos religiosos. El consumo de velas era grandísimo y curiosamente lo que sobraba era la miel.

En Pamplona, en 1512, los cereros hacían turrón con la miel y almendra, que llamaban turrón royo, y se sigue haciendo hoy día. Se inicia así en Navarra la elaboración de este tipo de turrón, que en Aragón le llamaban turrón negro y en Alicante blanco, porque le pusieron también clara de huevo. Estos cereros, cuando llega el cacao siguen haciendo cosas de confitería y se convierten en cereros-confiteros-chocolateros. Los pasteleros no llegarían de Europa hasta 1780 y tenían otras ordenanzas totalmente distintas. Los primeros pasteleros mezclaban carne, caza, gallinas, cordero... para hacer empanadas. Luego se fueron refinando.

La cerería - chocolatería

El pastelero trabajaba básicamente en horno mientras que los confiteros usaban la cocina para hacer caramelos, mermeladas... y también bizcochos para comer con el chocolate.

Cuando llegan los primeros barcos se tomaba chocolate como se hacía en América, con muchas especias: chile, clavo, canela, vainilla... Con el tiempo se va suavizando. En Italia también empiezan a hacer un chocolate con flores, se van quitando las especias. Alrededor de 1780, en Pamplona, sale una ley del gobierno que dice que el chocolate que se venda solo va a tener cacao, azúcar, canela y vainilla. En esa época recordemos que el chocolate se bebía. A partir de 1800, otra vez empiezan a verse recetas de chocolate con harina.

Retrocediendo en el tiempo, si el cacao llega a partir de 1540, más o menos, para 1600 la gente ya estaba enganchada al chocolate. Aún no había llegado el café y se tomaba chocolate por la mañana, a mediodía, tarde, noche... chocolate a todas horas. En 1640, el alcalde de Madrid dicta un bando en el que se aprueba que la gente tome el chocolate en la calle.

Hasta 1720, cuando se crea la Real Compañía de Caracas, hay unos años que no llega ni un barco de América. Estaban los holandeses, los piratas, y barco que salía de América barco que queda requisado. Eso obligaba a comprarles a ellos y a un precio desorbitado.

Aquí estaba todo en un estado un poquito lastimoso, no había mucho trabajo ni dinero y un grupo de hispanos, encabezados por el Conde de Peña Florida se ofrecen al rey de España a ir a América sin que le cueste nada: los vascos van a ir con sus navíos y sus fragatas, ellos se van a encargar de protegerse y van a traer cacao. El rey accede, les da ese permiso e incluso el monopolio de la importación de cacao con Venezuela, en ese momento el mayor productor del mundo. Y ahí nos convertimos en los mayores consumidores del mundo de chocolate. Solo con los beneficios de

Cuándo se empieza a tomar el chocolate

El cacao, lo mejor que le pudo pasar al País Vasco

las ventas se reconstruyó el puerto de San Sebastián, la iglesia de Santa María, el edificio Tabacalera... Fue un gran impulso para toda la industria porque los barcos venían con cacao pero también con añil, tabaco, cantidad de cosas y cuando iban llevaban madera, hierro, armas, balas...

Fue lo mejor que le pudo pasar al País Vasco. Según los datos de la compañía, en 50 años (de 1730 a 1785) se movieron más de 63 millones de kilos de cacao, con los que se pudieron hacer 126 millones de kilos de chocolate, unos 504 millones de tabletas de 250 gramos; cada tableta se utilizaba para hacer seis tazas...

Imaginad el volumen, las cifras y el poder que tenía el rey. Así que les dio patente de corso para negociar, hacer contrabando, requisar mercancías... y el puerto de San Sebastián fue el mayor puerto corsario de todo el estado.

Los pasteleros hemos ido comprando esos chocolates, haciendo muchos turrónes, trufas...

Ahora hay nuevas modas por todo el mundo que también están llegando a Gipuzkoa. Nosotros estamos volviendo a traer cacaos de origen, tostando nosotros y pagando un precio justo al productor porque la mayoría de los chocolates de línea son de producción africana. África, que no tenía cacao porque era originario de México.

Los cacaos de cada zona, de cada país, tienen un sabor distinto. Uno de los chocolates que estamos trabajando los artesanos, y se ha convertido en uno de los preferidos de la gente, es el de perfil a frutos rojos, ácido, cereza... Hace poco hemos estado en Colombia, en un concurso de cacaos, y ahí el perfil de cacaos era cítricos, con sabor albaricoque, a piña, a frutas amarillas; en Venezuela son más a compota, madera...; en Ecuador son más florales; los cacaos de Asia tienen más especias.

Y estamos haciendo pruebas con ahumados, queso, veganos...

Las nuevas tendencias

La tradición confitera de Vitoria

La entrada del cacao al País Vasco supuso una auténtica revolución gracias a la cual, en el siglo XIX, emergieron un gran número de fábricas para después prácticamente desaparecer. A partir de los años 50 ahí fueron cayendo quienes traían cacao de Venezuela y México; en los 60 y 70 desaparece la fabricación artesana y nos sumergimos en la moda de comprar coberturas a otros países más cercanos. Y así estas industrias fueron desapareciendo y se perdió la manera artesana de hacer chocolate.

Vitoria-Gasteiz vivió el 'boom pastelero' en los años noventa con la creación de la tarta de San Prudencio y las jornadas de confitería. Y aunque la mayoría de producciones artesanas de chocolate ya habían desaparecido, hay algunas marcas que forman parte de la memoria de la ciudad. Entre ellos se encuentra la confitería Hueto de la calle Postas, cerrada hace más de una década; chocolates Quintín Ruiz de Gauna, cuya fábrica estuvo en la esquina de Manuel Iradier y marcó como fecha de inicio de actividad el año 1840; o Ezquerria, con un gran reconocimiento entre los años 20 y los 80 y el lema 'La calidad suiza el chocolate español'.

Confiterías de Vitoria-Gasteiz como Alberdi o Sosoaga –con sus mermeladas, membrillos, chocolates y velas- se distinguieron por la calidad desde sus inicios.

Alberdi, por ejemplo, tenía una especialidad que fue muy famosa después del 36, bombones de licor que, según contaba la historia local, eran una manera de llevar esta bebida a la gente que estaba en la cárcel.

Y sin olvidar Goya, la empresa familiar vitoriana fundada en 1886, que sigue creciendo, y famosa por sus 'vasquitos' y 'nesquitas'

Un documento que conserva la familia Gorrotxategi recoge los inicios del primer fundador de esta casa confitera, Manuel Goya, alcalde y tendero de Maetzu. Durante las guerras carlistas que asolaron el País Vasco, las fuerzas liberales llegaron a su pueblo y pidieron avituallamiento para la tropa. Como alcalde, no atendió la petición alegando al Estado que poco antes los carlistas se habían llevado todo. Su contestación no convenció al jefe de los liberales y fue condenado a ser fusilado en la plaza de maestro. Estuvo delante de un pelotón de fusilamiento, con los ojos vendados, lleno de pánico y encomendando su alma a Dios. Afortunadamente todo quedó en un susto pero fue tal la impresión que dejó la alcaldía, su tienda y su pueblo y se trasladó a Vitoria donde se estableció como de confitero en el número 9 de la calle Mateo de Moraza.



PRODUCTOS EN TRANSFORMACIÓN:

- Cocineros
- Bebidas: cerveza y sidra
- Bebidas: vino y txakoli

Fernando Canales y José Antonio Merino
Restaurante Etxanobe, estrella Michelin / Grupo Perretxico
Modera: M^a del Mar Churruca
presidenta de la Academia Vasca de Gastronomía



M^a Amparo Basterra
Fernando Canales
M^a del Mar Churruca
José Antonio Merino

LA COCINA HOY

Presentación. **María del Mar Churruca:**

Fernando Canales tiene una trayectoria muy conocida, es un jefe de cocina y cocinero apasionado, muy emprendedor. Tiene una estrella Michelin, dos soles Repsol. Dirigió el restaurante Etxanobe, en el Palacio Euskalduna de Bilbao, y ahora está en la calle Juan Ajuriaguerra, donde se dedica a una cocina de autor, con productos de nuestra tierra y de más allá. Al mismo tiempo participa en muchos negocios de restauración junto a su siempre socio y colaborador Mikel Población.

Josean Merino es de otra generación de cocineros y con otra trayectoria profesional. Hace una cocina especial de autor, con innovaciones y mucha imaginación al alcance de una clientela más popular. Aterrizó en la cocina un poco de rebote porque estudiaba gestión hotelera aunque siempre le habían atraído la recetas, enredar en cocina... Y llegó un momento en el que decidió dedicarse a la cocina. Ahora tiene diez restaurantes, que a él le gusta llamar tabernas, con un núcleo centrado en Vitoria-Gasteiz y una serie de satélites en otras ciudades.

Fernando Canales: Toda la familia de mi madre es de Vitoria aunque mi abuelo fue a Bilbao por temas de trabajo. Allí hay mucha afición a la cocina y me transmiten ese amor desde pequeño. Mi padre era muy feliz cuando cocinaba y yo lo veía. Yo era muy mal estudiante porque tengo déficit de atención, no podía sacar una carrera universitaria como todos mis primos -éramos unos sesenta- y me convertí en la oveja negra. Entonces decía que quería cocinar como mi padre porque yo entendía la cocina como algo divertido. Hasta que entré en la escuela

de hostelería y allí entiendes que una cosa es cocinar y otra, la hostelería. Es muy bonito cocinar en casa, después de trabajar lo sigo haciendo en casa porque me encanta pero cuando lo llevas a lo público hay que tener los recursos necesarios para hacerlo y que encima sea rentable y sostenible; que puedas mantener un equipo de cocina, pagar a los proveedores, hacer que la gente se vaya muy contenta, con una gran calidad y cobrando lo que valen las cosas...

Esa pasión por la cocina me llevó a Francia pero en Bilbao he trabajado desde los 24-25 años siempre en el top. Eso te obliga a tener un nivel de producto muy alto, a una cocina muy buena, un servicio muy bueno, una puesta en escena muy buena... En definitiva a una calidad excepcional en todo lo que rodea lo que es el restaurante, no solo la cocina. Y yo la he ido modulando en función de lo que han cambiado los gustos del público.

Recuerdo cuando abrí el Etxanobe mi padre me decía: Fernando, quita el carpaccio de cigalas de la carta y ahora, veinte o veinticinco años después es un plato estrella. Es un ejemplo de que el gusto está cambiando y yo he ido evolucionando con ellos, manteniendo siempre una calidad muy alta y buscando productos que a la gente le gustan. El ejemplo más claro es la merluza frita. Yo tengo 60 años y la hago desde los 20, que entré en la escuela de hostelería. Llevo 40 años en este negocio y hoy a las dos y media estaba friendo una merluza porque la cocina es como los chistes: no hay chiste bueno o chiste malo, hay chiste bien contado y chiste mal contado. Hay gente que dice que no le gustan los pimientos rellenos; yo te puedo hacer uno que estás llorando cinco días seguidos de emoción y puedes comer otro y decir que es la mayor bazofia del mundo. No es el plato en sí, es cómo lo hagas.

Detrás de cada plato está la sensibilidad del cocinero que lo quiere hacer muy bien y se tiene que trasladar al cliente.



Fernando Canales:
“Cuando entré en la Escuela de Hostelería entendí que cocinar es una cosa y la hostelería otra”

Josean Merino: Nosotros no usamos tanto el producto de fuera. Uno de los parámetros que nos autoimponemos a la hora de crear un pincho o un plato es intentar mantener nuestra identidad, la identidad de la cocina vasca. Y eso es que si comes bacalao, sepa a bacalao. Luego puede ser a la vizcaína o lo que quieras pero él es el protagonista. En otras cocinas, de culturas diferentes, a un bacalao se le puede poner cilantro, soja o leche de coco; al final se fusionan todos los s y el bacalao pasa un segundo plano. Esa es la gran identidad que tenemos en la cocina vasca.

Y ahora es muy fácil sucumbir a las tendencias. Tienes proveedores que te venden todas las salsas hechas en el mundo y es muy fácil cocinar entre comillas. No hace falta dedicar tiempo a hacer una salsa, un fondo, un asado... Además, la cocina ha evolucionado mucho tecnológicamente. Tenemos hornos con una precisión increíble o un montón de elementos que nos permiten incluso poder adelantar nuestras producciones con muchísima mayor calidad que antes, que se requería mayor inmediatez.

Para nosotros es importante mantener esa identidad. Hace poco estuve en un congreso de gastronomía en el que el país invitado era el Reino Unido. Había mucha influencia hindú, asiática... Estaban los mejores cocineros del Reino Unido y de todos ellos, solo uno hizo una cocina inglesa. Es un peligro perder esa identidad. Aunque reconozco que igual para ellos eso es su identidad y yo desde fuera lo veo de otra manera.

Porque te puedes inspirar para hacer cosas en técnicas o productos pero también podemos discutir qué es el producto de aquí: ¿un tomate o una patata son de aquí? Porque vinieron de otro sitio. Así que a veces podemos contradecirnos. Cuando hablo de preservar esa identidad seguro que viene de una evolución de muchísimos años y de un montón de influencias.

La concepción que tenemos a día de hoy de la cocina vasca es la mezcla de todos esos productos que nos han ido llegando, de esas recetas que hemos ido incorporando hasta elaborar nuestro recetario.

MMC: Nuestra identidad gastronómica no se puede perder porque es lo que atrae a mucha gente. Ahora se habla mucho de turismo gastronómico pero si vas a tener una oferta igual aquí que en Londres o Nueva York pues no es tan atractivo. La gente que hace turismo gastronómico viene a probar la cocina del país, que tiene identidad.

Además, no se puede olvidar que esto es un negocio, un trabajo. Hay que pagar unos sueldos, rentas...

FC: Hay dos matices que me gustaría complementar. El objetivo final es darle al cliente un momento de felicidad, a través de un de una tapa súper creativa y súper original o de la mejor merluza frita del mundo; a través de una barra o un restaurante con confort, esa palabra inglesa que define temperatura, bienestar, ruido... La viene a tu sitio porque quiere tener algo mejor de lo que tiene en casa, o socializar, pero quiere irse contento y a gusto del dinero que ha pagado en relación calidad-precio.

Y tú lo que quieres es esa satisfacción de hacer felices a esas personas, de sentirte útil a los demás, de tener una retribución emocional por lo que estás haciendo. Un proyecto de éxito es aquel en el que, detrás de lo que supone todo el organigrama económico de un negocio hostelería, hay un sueño romántico con el que empezamos todo. Ese es el origen y luego ya lógicamente tienes que ir organizándote y optimizar los recursos que has ido aprendiendo para que todo tu trabajo, tu conocimiento, tu eficiencia se traduzca en que obtengas esos recursos económicos.

También hay un matiz en lo que estamos hablando de las raíces de la identidad. Cuando se habla de "la comida de toda la vida", yo pregunto: ¿toda la vida es desde 1413, desde 1680, desde 1825 o desde 1940? La comida de toda la vida no existe porque la comida de toda la vida de mi hija que tiene 21 años es distinta la comida toda la vida de una persona que pueda tener 70. Mi hija ya nació con la soja, por ejemplo.

Es importante diferenciar entre una comida emocional y una comida sentimental. Cuando somos pequeños vamos asociando la comida a momentos buenos, de celebración; el flan que te ha hecho tu abuela, que es la persona que más te quiere del mundo, lo recuerdas como el más maravilloso mientras que el flan de las monjas, hecho igual, como el más asqueroso. A medida que vamos creciendo vamos asociando la comida a momentos buenos y vamos haciendo una cocina sentimental. Pero cómo guardamos cada uno nuestros sentimientos es diferente. Por ejemplo, uno de los grandes hitos de la de la gastronomía de España ha sido la existencia de Ferrán Adriá, un cocinero que quitó lo sentimental a la cocina. Empezó a hacer una comida que no gustaba a nadie y la gente se enfadaba y él decía si no tiene que gustar, tiene que provocar unas emociones que no van unidas al sentimiento. Y eso fue el gran quid de la cuestión.

MMC: Nuestra identidad gastronómica no se puede perder porque es lo que atrae a mucha gente. Ahora se habla mucho de turismo gastronómico pero si vas a tener una oferta igual aquí que en Londres o Nueva York pues no es tan atractivo. La gente que hace turismo gastronómico viene a probar la cocina del país, que tiene identidad.

Además, no se puede olvidar que esto es un negocio, un trabajo. Hay que pagar unos sueldos, rentas...

FC: Hay dos matices que me gustaría complementar. El objetivo final es darle al cliente un momento de felicidad, a través de un de una tapa súper creativa y súper original o de la mejor merluza frita del mundo; a través de una barra o un restaurante con confort, esa palabra inglesa que define temperatura, bienestar, ruido... La viene a tu sitio porque quiere tener algo mejor de lo que tiene en casa, o socializar, pero quiere irse contento y a gusto del dinero que ha pagado en relación calidad-precio.

Y tú lo que quieres es esa satisfacción de hacer felices a esas personas, de sentirte útil a los demás, de tener una retribución emocional por lo que estás haciendo. Un proyecto de éxito es aquel en el que, detrás de lo que supone todo el organigrama económico de un negocio hostelería, hay un sueño romántico con el que empezamos todo. Ese es el origen y luego ya lógicamente tienes que ir organizándote y optimizar los recursos que has ido aprendiendo para que todo tu trabajo, tu conocimiento, tu eficiencia se traduzca en que obtengas esos recursos económicos.

También hay un matiz en lo que estamos hablando de las raíces de la identidad. Cuando se habla de “la comida de toda la vida”, yo pregunto: ¿toda la vida es desde 1413, desde 1680, desde 1825 o desde 1940? La comida de toda la vida no existe porque la comida de toda la vida de mi hija que tiene 21 años es distinta la comida toda la vida de una persona que pueda tener 70. Mi hija ya nació con la soja, por ejemplo.

Es importante diferenciar entre una comida emocional y una comida sentimental. Cuando somos pequeños vamos asociando la comida a momentos buenos, de celebración; el flan que te ha hecho tu abuela, que es la persona que más te quiere del mundo, lo recuerdas como el más maravilloso mientras que el flan de las monjas, hecho igual, como el más asqueroso. A medida que vamos creciendo vamos asociando la comida a momentos buenos y vamos haciendo una cocina sentimental. Pero cómo guardamos cada uno nuestros sentimientos es diferente.

Josean Merino: “Intentamos mantener
la identidad de la cocina vasca.
Que un bacalao sepa a bacalao.
Aunque luego lleve la salsa que lleve.
Y ahora es muy fácil sucumbir a las tendencias”

Por ejemplo, uno de los grandes hitos de la de la gastronomía de España ha sido la existencia de Ferrán Adriá, un cocinero que quitó lo sentimental a la cocina. Empezó a hacer una comida que no gustaba a nadie y la gente se enfadaba y él decía si no tiene que gustar, tiene que provocar unas emociones que no van unidas al sentimiento. Y eso fue el gran quid de la cuestión.

Cuando nosotros hablamos de cocina de toda la vida, es verdad que la cocina del País Vasco, en principio se ha nutrido de su entorno porque no traíamos productos de fuera excepto el bacalao, que es muy de Bilbao precisamente porque al ser puerto se importaba. Somos una cocina de pescados, de carnes, de guisos, de salsas... Esa puede ser nuestra seña de identidad pero lógicamente va cambiando en los restaurantes, en su oferta, y el público va cambiando. Los clientes de fuera puede que vengan buscando una merluza hondarresa, una merluza a la plancha con un sofrito, que puede ser el paradigma de una comida con ninguna influencia de fuera, y les va a gustar pero tampoco les va mal que hagamos un plato usando productos y técnicas nuevas.

Ahora tenemos un protagonismo nuevo en la gastronomía que es una bendición: MasterChef. Es lo mejor que me ha pasado a mí en mi vida gastronómica porque yo tengo chavales de 12 años que vienen a celebrar su cumpleaños porque ven este programa. Y lo que antes teníamos que explicar de técnicas, de productos, de puestas en escena, que parecía cursilada... ahora te dicen: has hecho una 'quenelle', como en MasterChef. La televisión les ha explicado lo que nosotros no hemos conseguido explicar como cocineros y a veces nos han tachado de cursis. Es lo mejor que nos podía haber pasado a los cocineros a pesar de que esté manipulado, que sea comercial. Es descomunalmente positivo para proyectar y comunicar nuestro trabajo.

Volviendo a las raíces, todo está haciéndose más internacional y hay que saber que en la auténtica cocina vasca que hoy tenemos, nuestra oferta gastronómica no tiene que ver con la que yo empecé. Cuando era joven, en todas las cartas de Bilbao había merluza, ahora hay en un 10% si no tienes no pasa nada. Igual con el solomillo.

El mundo está cambiando pero lo que si queda claro es que amamos lo que hacemos y eso se percibe y el cliente percibe que aquí se come muy bien en todas partes aunque no sea necesariamente un producto de raíces. Y en Bilbao, y supongo que igual aquí en Vitoria, si no lo haces muy bien no tienes mucho futuro porque el público es muy exigente.

Hace 40 años íbamos a Francia a aprender, últimamente muchos franceses me están diciendo que cuando quieren comer bien, pasan a España.

JM: Como dice Fernando el principio y el fin es servir al cliente porque en esta profesión tienes que tener vocación de servicio. Nosotros en el Marmitaco, el restaurante que teníamos anteriormente, teníamos una frase en el cristal que decía: "la vida no se mide por las veces que respiras sino por los momentos que te dejan sin aliento". Nosotros aspirábamos a convertirnos en una de las tres mejores comidas o tres mejores cenas que una persona pueda disfrutar en su vida. Es muy complicado pero somos ambiciosos. Es difícil porque no solo depende de nosotros, de cocineros y camareros, depende del momento en el que venga esa persona, con quien venga, que el día sea bueno... hay un montón de factores pero nosotros ponemos nuestro granito de arena para que el cliente se lleve en su memoria un bonito recuerdo de su paso por nuestros locales.

Pero es verdad que esto es un negocio, es así y punto. Hasta hace poco, el que ganaba dinero en alta cocina era como sacrilegio; hoy si no ganas dinero esto no se sostiene y tienes que cerrar. Pero ese no es el fin. Si abres un local de hostelería para ganar dinero estás perdido. Lo haces para servir y luego ganarás dinero si lo haces bien y si lo haces mal pues te vas a dar el trastazo. La clave es buscar el equilibrio, especialmente en el tipo de cocina que

hacemos nosotros, de pintxos. Es una cocina muy popular, y un pintxo de 7 euros no se concibe, pero tenemos las mismas elaboraciones que puede tener un restaurante alta cocina, a nuestra escala. Los pintxos pueden tener tres cuatro o cinco pasos en cuanto a elaboraciones, técnicas pero es un formato más pequeño y cobramos muchísimo menos. Tenemos que hacer muchos equilibrios y nosotros decimos siempre que lo primero es que lo que hacemos le vaya a gustar al cliente, segundo, que nosotros estemos satisfechos de lo que estamos haciendo y tercero, que a ser posible ganemos dinero.

Ese es el círculo que trazamos. Todo parte del cliente y esa vocación de servirles y de que se vayan contentos y como un bonito recuerdo de nuestros locales. Y a partir de ahí pues hacemos ese tipo de cocina que a nosotros nos encanta y comer en un bar, como a mí me gusta, pegados todos con codo y no pasa nada, pero si vamos al restaurante de Fernando, como nos ponga la mesa aquí una con otra nos enfadamos. Es más, si vas a un bar y no estás pegado, piensas que ahí se come mal.

Por ahí va el camino y luego en cuanto a los ingredientes que utilizamos, son ingredientes en su mayoría humildes. Eso no quiere decir que sean malos, que muchas veces esto se confunde.

Nosotros tenemos tabernas en Logroño, en Santander, en Madrid... Donde vamos intentamos convertirnos en un en uno de los mejores bares del barrio, hacer comunidad e integrarnos. Si La Rioja tiene unos tomates fantásticos pues vamos a utilizar su tomate pero sin perder la identidad de la cocina vasca, igual con unas setas, con queso... Intentamos hacer una cocina que llamamos de unión, no de fusión. Hacer recetas nuestras con productos de ese entorno donde nos encontramos nos parece un signo de respeto.

Y luego dentro de nuestro ADN está la inquietud y la evolución, como decía Fernando. Tenemos pinchos que llevan con nosotros 20 años pero que en este tiempo han ido dando saltos hasta cómo son hoy en día. Antes había cartas calcadas, siempre iguales, pero a nosotros nos demandan cosas nuevas, de primavera a otoño y que no sea igual que el otoño pasado. Hay diez cosas que son marca de la casa pero siempre tienes que sacar alguna cosita nueva y eso te obliga a estar en constante innovación.

MMC: En las cartas ahora aparecen productos que antes se despreciaban, por ejemplo el pulpo.

FC: El pulpo en un caso curioso. Era un producto que se da muchísimo en Galicia y a pesar de que aquí en el Cantábrico hay gran cantidad no es de nuestra cultura gastronómica. El otro me preguntaba una persona si el pulpo es un producto de aquí. Y yo le dije, mira, el pulpo es un producto de pobres, para los gallegos, porque ellos eran pobres y comían patatas, pulpo y berza; nosotros aquí, como el País Vasco era muy rico porque había muchas minas de hierro, hemos comido cigalas, merluza, besugo... Dicho con toda la ironía, te ríes, pero es así. Ahora el pulpo se ha puesto de moda pero aquí comíamos chipirones de anzuelo y productos nuevos como el atún.

El atún que por cierto se ha puesto también súper de moda porque han aprendido a manejarlo bien, a enfriarlo con hielo, a comercializarlo y ahora es difícil un sitio de tendencia que no tenga atún.

O el guisante lágrima.

Es verdad que los productores incorporan nuevas tendencias y se quitan otros; el foie era lo más y se vulgarizó, el magret de pato, el salmón... La anchoa ahora es de lujo y antes no se quería... o el verdel, que si te lo cocino y lo comes con los ojos cerrados lloras, pero sigue siendo de segunda.

JM: También ha influido cómo te llega el producto. Ahora te llegan vieiras limpias, pulpo limpio y cocido, en una pata o tres patas... y es más accesible. Tienes mil formatos, donde te viene ya muy elaborado.

Y eso al final también lo marca la evolución en el modelo de negocio de la hostelería. Antes se trabajaba 15 horas; ahora se ha normalizado la jornada de ocho horas y unas condiciones laborales dignas. Eso ha incrementado los costes y esos productos pueden ser interesantes para algunos locales que de otra manera no podrían ofrecerlos.

Y ya no hace falta ir a Francia, por ejemplo, a aprender a cocinar foie; tenemos muchos canales de formación.

Nosotros, además, tenemos un obrador propio que nos permite ser mucho más precisos. Podemos tener un caldo durante 16 horas mientras que antes tenías que quitarlo para empezar con el servicio del menú del día y luego volver a ponerlo, con el riesgo sanitario que eso tiene. Eso nos permite hacer nuestra cocina pero cada vez está más complicado encontrar equipos de trabajo. De las escuelas salen pocos cocineros y camareros formados para el volumen que estamos en este 'boom' de la gastronomía y de la hostelería.

Cada vez se va complicando más ese modelo de cocina y de negocio. Y como todos los cambios, gustará o no gustará pero es la vida.



La clave es hacerlo siempre preservando esa identidad de la que hablamos y siempre haciéndolo con cabeza.

FC: Es lo que se llama la quinta gama, el producto que venden ya listo para calentar en casa y comer como puede ser pues el cordero, la pularda y muchos alimentos más. Vas a un lineal en el supermercado y hay montones de productos de quinta gama. La última guarrada es el huevo frito o la tortilla patata, que no la compra nadie pero todos los supermercados tienen a montones. ¡Claro que la compran!

JM: Es una pena porque al final es una tortilla de patatas. Todo el mundo puede acceder a huevos, patatas, cebolla, aceite y que se deje de hacer es una pena. Pero es consecuencia de los hábitos, de la falta de tiempo para cocinar...

FC: Si yo tuviera un bar, no de pintxos, un bar de esos con mucho meneo. Y tuviera que tener una cocinera, que mañana me coge la baja y que según la nueva ley puede estar cuatro días y no pasa nada, y el coste laboral es para

mí, y empiezo a mirar el precio del aceite, la sartén, Iberdrola que me sube el 100%, el cliente que si le cobro 2,20 en vez de 1,80 dice que no vuelve porque soy un ladrón... Me pego un tiro y digo qué hago, pues voy a Eroski, compro una tortilla hecha, la tuneo, le pongo una mayonesa de kimchi y a correr.

Cómo le trasladas eso al público que dice que una tortilla de dos euros es cara. Si yo tuviera tortillas cobraría 7 euros. Tiene que haber un valor añadido en el talento y en la proporción y en el arte de las personas que hacen las cosas. El precio de la tortilla la pondrá el que la hace y si la pones a 7 euros y no viene nadie es que la gente quiere tortillas a dos euros y tortillas a dos euros acabarán siendo todas del supermercado. Estoy ironizando mucho y exagerando pero es hacia donde va la hostelería con unos gastos laborales y unos gastos generales que se están desbordando. Y tenemos que aprender que las cosas cada vez van a van a valer más.

Cuando me dijeron que en esta charla iba a estar con Josean Merino, al que todo el mundo reconocemos porque es una referencia, y vi su desarrollo profesional dije: madre mía si yo que tengo un restaurante estoy 'pringao', éste es un Dios, porque lo que hace él es súper difícil. Cuántos bares de pintxos pueden escalar, proyectar y hacer una cocina creativa, de calidad, implantarse en los sitios y tener éxito. Que eso es sobrevivir, no digo ya tener grandes beneficios. Lo que hace Josean súper difícil, súper difícil, y posiblemente no se vuelve a repetir en la historia de Alava ni de Vitoria. Comprar caro y vender caro sabe cualquiera pero no funciona; comprar barato y vender caro eso es de Reyes, algo así como jugar al póquer y ganar. Pero hacer una cocina popular económica, a precios menos asequibles, con un valor añadido y encima lograr que la gente la identifique y la pague eso es difícilísimo. Y detrás todo eso hay muchísimo trabajo y una capacidad de darle al bolo y a percutir y ver el mercado si funciona o no. Es un valor impresionante.

MMC: Hemos hablado de la quinta gama, que es una solución para muchas familias en las que no cocina nadie. Cada vez hay familias más reducidas, y cómo tengas unos cuantos hijos que comen bien ni te digo, en las que el matrimonio trabaja y quién puede estar en la cocina...

FC: Mira, tengo ahora en el móvil siete llamadas de hosteleros de Bilbao que necesitan cocineros. Hoy, la calidad de un negocio de hostelería es hacer las cosas siempre de la misma manera, no hacer mejor o peor, que también, sino hacerlas de la misma manera. Y cuando tú vas a un restaurante, a un bar, y detectas que cada día se come de manera diferente, dejas de ir. Antiguamente en los restaurantes cocinaba la mujer del dueño, la hija la tía o el propio dueño y siempre se comía igual de bien o de mal, pero siempre igual. Ahora la fluctuación de gente en los negocios de hostelería es impresionante.

Yo tengo un amigo que le digo "compra quinta gama". Mira, el mejor sitio del mundo es Mercadona, tiene una quinta gama que flipas en colores. Yo me compro una sopa de calabaza que vale 1,60, la tuneo con un aceite de cilantro y la cobro a 17 euros y me quedo más ancho que largo, a qué si Josean (Risas)

JM: Nosotros no hacemos eso pero la quinta gama de Mercadona es espectacular, cómo trabajan los formatos, piensan mucho en el cliente. Tienen un salmorejo que es espectacular...

FC: Totalmente, y la crema de calabaza ni yo la hago mejor. Al final, un negocio de hostelería tendrá que ir a Mercadona, salir por la puerta de atrás o ir vestido de lagarterana y venderlo a su vecino diez veces más caro porque está cobrando que esté sentado allí y el camarero que le está sirviendo...

Josean tú antes has plantado un tema muy importante, con un matiz. Has dicho que la gente trabaja 8 horas y, con tu permiso te corregiré, la gente está en el puesto de trabajo 8 horas. En la hostelería hay un gran problema entre lo que es asistir al puesto de trabajo y trabajar y la ley nos quieren poner un tabla rasa de ocho horas a todo el mundo, igual a la Industria del automóvil que a nosotros. Y eso no es justo.

Nosotros estamos aquí hablando de cocina y enseguida hemos ido a lo que hace falta para cocinar, a la hostelería. Qué tenemos que hacer para conseguir que la cocina rica que nosotros queremos hacer llegue al cliente en un precio muy bueno, que el cliente esté contento y le guste. Tenemos un gran enemigo ahora mismo y es el siguiente: mientras los puestos de producción manufacturados se hacen en Vietnam con niños de 8 años que se mueren de cáncer a los 15 y nos importa un pijo, vamos a los sitios a comprar cosas baratas y fardamos de comprar cosas baratas, nosotros no podemos enviar nuestros camareros a dormir a Vietnam y venir. Tenemos que pagarles a precio y condiciones de aquí. Tenemos que pensar que, socialmente, cada vez que pagamos poco en un sitio de hostelería estamos condenando, una de dos, o al empleado a vivir peor o al hostelero a volverse loco.

JM: Eso va a desaparecer. Hace poco, en un congreso, un americano decía que el restaurante de lujo del futuro, del futuro no tan lejano, hablaba del 2035-2040, iba a ser aquel donde te puedes comer una chuleta, te atiende un ser humano y puedes estar sentado en una mesa con una silla más o menos confortable. Ese el restante de lujo, de 300 - 400 euros, porque lo demás o va a desaparecer. Un café costará cinco o seis euros y no estamos muy lejos de eso por esos condicionantes laborales y porque los productos cada vez escasean más y son más caros, todos los costes energéticos y demás. La hostelería se está volviendo más compleja a la hora de esa sostenibilidad económica. Y eso va cambiar nuestros hábitos de consumo, nuestro día a día, nuestra forma de vivir. Que tengamos un café de 5 euros va a suponer que no vamos a tomar tres o cuatro cafés sino uno y bien elegido e igual no todos los días. Y, como decíamos antes, esto al final acabará siendo como Francia y a las 7 todos en casa. Ojo.

FC: Y en Bizkaia, en vez 7.000 licencias de hostelería habrá 4.000 y esos 4.000 igual tienen tanta carga de trabajo que pueden buscar una eficiencia en los puestos de trabajo y ser más más sostenibles. En Francia ocurre eso. En los restaurantes de lujo trabajan solo un turno y el cubierto en vez de costar 150 euros, como en el mío, cuesta 300-400 euros. Y entonces hay muchísimos menos y los franceses vienen a comer a España porque no se lo creen. Pero claro, cuánto tiempo voy a durar yo dando dos turnos de comida a 150 euros. Tengo 60 años, yo me jubilaré y me libraré pero los que ven de atrás tienen otra película totalmente diferente.

La comida que nosotros comemos es lo que cultural, social y económicamente nos permite el entorno y venimos de un escenario donde la familia estaba implicada en la hostelería: trabajaba el hijo, la abuela limpiaba... Y esto está desapareciendo y a golpe de mercado laboral la comida cada vez es más difícil. Por eso lo que tú haces es un milagro.

JM: Pues como todos en su trabajo, echándole mucho ingenio y dándole a la cabeza todo el día.

FC: Lo mío no tiene secreto, soy una persona dedicada a mi trabajo.

MMC: Estáis poniendo un panorama bastante oscuro.

FC: No, no. Estamos trasladando lo que todos los hosteleros decimos a voces y no se puede decir al público. Y te diré un caso: el de la gente que hace una reserva y no asiste. Y todavía hay gente que dice que es un robo.

JM: Es una falta de respeto. Si compras un billete de avión y no vienes es tu problema, lo has perdido; o un hotel, que lo tienes que reservar con antelación y si no lo cancelas te cobran la habitación. Y en hostelería, pedir la tarjeta está muy mal visto. No lo entiendo. Como le pasó hace poco al Amelie en San Sebastián. Yo voy a comprar el producto para ti, porque esto es un dos estrellas, y tengo el equipo para eso y la ocupación de la silla cuesta, porque si no podía haberla ocupado con otra persona... Imagino que poco a poco se irá corrigiendo y será interiorizando.

FC: Poquito a poco veremos si se hace respetar la hostelería y sobre todo que no perdamos ese ánimo, que no lo vamos a perder nunca porque está en el ADN del hostelero el querer servir. No sabemos hacer otra cosa, nos gusta lo que hacemos y yo me voy súper satisfecho en mi negocio haciendo feliz a la gente diariamente.



Kevin Patricio y Unai Agirre
cofundador de Basqueland Brewing / coordinador de la D.O. Euskal Sagardoa,
Modera: María del Mar Churruca
presidenta de la Academia Vasca de Gastronomía



M^a Amparo Basterra
Kevin Patricio
M^a del Mar Churruca
Unai Agirre



BEBIDAS: CERVEZA Y SIDRA

MMC: Hoy tenemos la suerte de contar con dos punteros miembros de la industria de la bebida: Unai Agirre, gerente de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, sidra del País Vasco. Es ingeniero técnico agrícola por la Universidad Pública de Navarra en la especialidad de horti-fruticultura y jardinería. Aparte del cargo que ocupa ahora, ha sido gerente muchos años de la asociación de sidra natural de Guipúzcoa. Y, además de eso, destaca por ser un bertsolari magnífico. Es un enamorado de lo que hace, del país, de las manzanas...

Kevin Patricio, por su parte, es americano pero el amor le trajo a Guipúzcoa. En Estados Unidos trabajaba en el mundo de la gastronomía, comida y bebida; y cuando vino aquí al país Vasco fue jefe de cocina en un conocido restaurante. Se dio cuenta de que la cerveza artesana, de diseño, no estaba todavía implantada aquí y decidió emprender, junto a unos socios, la aventura de hacer una. En estos momentos fabrica una cerveza artesana independiente, seguramente entre las mejores, que ha conseguido muchísimos premios en las ferias internacionales.

Kevin Patricio: Yo trabajé doce años en gastronomía y luego en una revista en Nueva York. Cuando llegué procedente de Estados Unidos, hace doce años, me di cuenta de que en el País Vasco tenemos muy buena comida, muy buena sidra, muy buen vino, también puedes hacer cócteles muy ricos... pero nuestro restaurante no podía conseguir cerveza de alta calidad. España es el cuarto país en producción de litros de cerveza, para un país tan pequeño, elaboramos y exportamos mucho. Pero faltaba algo: cultura de cerveza y el sabor, que para mí es lo más importante.

Empezamos con 'Baskeland brewing' hace solamente 8 años para renovar e introducir esa cultura de cerveza, pero no las raras. En la calle se toman algunas como Mahou, San Miguel, Heineken... Esto es un tipo de cerveza que se llama 'lager', por el tipo de levadura. Las demás son 'ale'. Prácticamente el 99.9% de las cervezas que conocemos son 'lager'.

El vino ha pasado de ser un elemento nutritivo, de la dieta, a ser un elemento hedonista, placentero, más ocasional. Desde hace unos 10 años, hay más gente que bebe vino que antes, pero menos gente que lo bebe todos los días. Es decir, antes unos pocos bebían mucho y hoy muchos beben poco.

La cultura vinícola ha aumentado mucho en todo el mundo. Hay vino por copas en la pizarra en los bares, concursos de catadores, mucho interés en asistir a cursos de cata, en el enoturismo, hay multitud de foros y blogueros, etc. El enoturismo, por ejemplo, está logrando que el conocimiento del origen y producción del vino induzca a beber en el ámbito de lo ocasional y lúdico. Nuestros abuelos "tragaban" más que "degustaban". Hoy es posible que el gasto en euros "per cápita" del vino sea mayor que el de ellos, pero su consumo ocasional no está vinculado en general al alcoholismo, como sí pueden estarlo los destilados.

Nosotros producimos algunas 'lager' y también 'ale'. La diferencia es que en las primeras la fermentación es a baja temperatura y más anaeróbica, con menos oxígeno, casi nada, dentro del tanque.

En la 'ale' fermentación arriba y utiliza mucha más energía. Y pasa como cuando cocinamos, con temperaturas más bajas tenemos menos sabor y con más extracción, vamos a producir más sabores. La industria ha elegido 'lager', que es más fácil de beber, es como el helado de vainilla o la pechuga de pollo, muy neutral. Pero ha perdido una cosa en este ejercicio: como producen ellos la cerveza no sabe bien.

Los cuatro ingredientes de la cerveza son agua, malta, lúpulo y levadura. En 1516, en Alemania, la ley de pureza dictaba que solo debía tener agua, cebada y

Lúpulo. No sabían nada todavía de fermentación porque la levadura pero para ellos era como mágica. Si coges una lata de Estrella Damm, en los ingredientes dice maíz, arroz y agua, malta de cebada, arroz y lúpulo; no dice levadura porque no tiene suficiente cantidad de levadura dentro, no dice lúpulo tampoco y no tiene cebada. No sé si puede decir que es cerveza o no.

Nosotros hemos decidido elaborar una cerveza 'lager' con sabor, equilibrada para ser refrescante. Pero en el otro lado, hacemos también diferentes estilos de 'ale', igualmente fácil de beber, un poco más complejos, con más matices. Y ésta si es una cerveza que acompaña una comida. Aunque, todo depende de cada gusto, evidentemente.

"En el País Vasco tenemos muy buena comida, muy buen vino... pero nuestro restaurante no podía conseguir cerveza de alta calidad"

Nuestros primeros clientes cuando empezamos hace 7 años eran restaurantes guipuzcoanos como Arzac, Martín Berasategui, Elcano, Eneko Atxa... Era una cerveza hecha para la gastronomía, para maridar con la comida, no para comer con una degustación de 12 platos, porque te llena demasiado, pero es buena para empezar o con el postre. Hay una cerveza para cada momento del día y para cada diferente tipo de comida.

Nosotros traemos la malta de Inglaterra, Simpsons porque es la de calidad más alta que podemos encontrar y también por el proceso mountain que utilizan. Cuando están tostando la malta intentan obtener diferentes tipos de colores. Todos los granos son iguales y según el tiempo en el horno vamos a tener algunas que son muy ligeritas, otras con aspecto como granos de café luego...

Luego, para hacer la maceración ponemos en una olla muy grande con agua, dependiendo de la receta, entre 60 y 70 grados Celsius. La metemos ahí para extraer toda la fécula, el azúcar y a este momento es dulce. Movemos de la olla de maceración la olla para hervir porque queremos cambiar el azúcar complejo a azúcar simple, que es más fácil para la fermentación. Todo este proceso es con manos humanas. Cuando estamos hirviendo, vamos a meter lúpulos. Parece como un cono de pino pero es más verde y más aromático. Lo utilizamos para dar tres cosas a la cerveza: amargor, aroma y sabor. Después de una cocción que tarda como 60 o 90 minutos pasamos a los tanques cónicos para fermentar y ahí es cuando metemos la levadura 'lager' o la levadura 'ale' y el proceso es básicamente igual que en la sidra o el vino: la levadura come el azúcar, produce alcohol, CO2 y evidentemente hay diferentes matices de sabor. Tarda entre cuatro y siete días, depende la levadura y después de terminar hay diferentes tiempos de reposo porque cada fermentación produce un tipo de efecto. Son efectos naturales peor tienes que dejar reposar para que se absorban, como por ejemplo el diacetil. Para mí es un sabor malo pero puedes encontrarlo en muchas

Diferentes tipos de cerveza

cervezas industriales porque no quieren esperar; quiere empaquetar rápido y vender. Este es un proceso que para mí es muy importante en la en la cerveza artesanal.

Nosotros producimos el 'lager', estilo 'helles Munich' como en Alemania, muy clarita; también podemos hacer 'ale' con este color y textura; pero además podemos elaborar una cerveza con cebada, avena, trigo y diferentes tipos de levadura que dan como resultado una cerveza turbia y parece más como zumo.

Después del tiempo de reposo, bajamos la temperatura para sacar la levadura, reutilizar otra vez y en el caso de algunos tipos de cerveza metemos lúpulos frescos cuando ya está hecha. Esto es muy importante para la cerveza artesanal, porque estamos metiendo materia orgánica y como consecuencia tiene una vida que no es tan larga como la que está pasteurizada. Hay que consumirla entre 3 y 6 meses.

Unai Agirre: La Denominación de Origen Euskal Sagardoa engloba a Bizkaia, dos bodegas aquí en Alava, donde tenemos unos 20 manzanales, y Gipuzkoa.

La sidra tiene mucha historia, lleva con nosotros miles de años, en Álava también. Es verdad que en el sur de Alava se conoce menos pero el norte hay restos de antiguos lagares que eran caseríos lagares y en esa zona hay muchas variedades; están recuperando antiguas variedades y ya hay más de cien variedades de manzana que se utilizaban para hacer sidra.

Parte de esa historia se ha quedado en Gipuzkoa porque es donde mejor se guardó la sidra, desbancada por otros productos como la cerveza o el vino. Pero parece que antiguamente se bebía sidra porque había manzana. Hay documentos de hace más de mil años que dicen que aquí había mucha manzana, que el País Vasco se podía atravesar de manzano en manzano, sin tocar suelo.

Hoy en día se fabrican de 10 a 14 millones de litros de sidra al año, unos cuatro dentro de la D.O. según la añada. No todas las sidras tienen denominación de



Kevin Patricia:
“Nuestra cerveza está hecha para la gastronomía, para maridar con la comida”

origen –las botellas con cápsula roja o dorada- porque también se hacen algunas con manzana foránea.

2023 parece que va a ser bueno y se llegará a los 12 millones de litros. En Álava hay tres bodegas en la denominación, bueno, dos porque una está en Treviño y no puede ser parte de la denominación de origen. Están la Kuartango y la de Iturrieta, en Aramaiona. Elaboran un total de 100 o 120.000 litros.

Volviendo a la historia, ya tenemos alguna mención del siglo 1 de que aquí se hacía una cosa parecida a la sidra luego y muchas más de los siglos XI y XII. Pero los siglos de oro son XIV, XV y XVI porque ya se elaboraba sidra industrialmente; había caseríos que, en origen, eran factorías de sidra. Se copiaron a los alemanes las prensas y en esa época, por la mar y por toda la industria relacionada al hierro, se elaboró un montón de sidra.

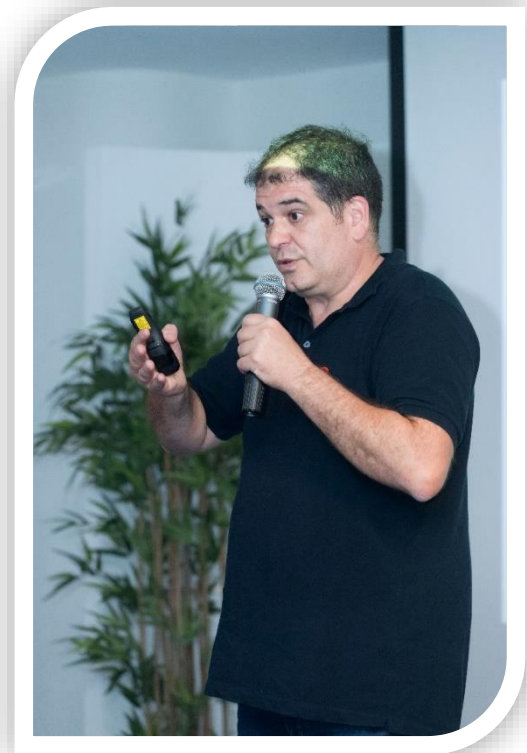
Hoy en día queda un caserío lagar de este tipo en Gipuzkoa porque la diputación lo reconstruyó, es el de Igartubeitia, y los demás caseríos se sabe que fueron caseríos lagares por las formas y agujeros de las vigas y maderas que se han aprovechado para las reconstrucciones. Se calcula que había unos 1.800 caseríos lagares, que eran factorías de sidra no para autoconsumo sino para vender. Merece la pena visitarlo, especialmente en octubre.

Así pues, en los siglos XV y XVI se elaboraba y se consumía mucha más sidra que ahora. Por supuesto en La Rioja alavesa no se hacía sidra, se bebía vino. Con la industrialización, la guerra y la posguerra, en los siglos XVIII y XIX cayó la producción y solo se mantuvo en la zona de Donosti y Gipuzkoa. Por eso tienen tanta fama y hubo un renacimiento en la década de los 60-70 y ahí surgió el rito de las sidrerías, del txotx. Los hosteleros empezaron a demandar sidra en aquella zona, había caseríos que elaboraban, entonces empezaron a ir a probarlas para luego comprarlas en botella. De ahí viene el txotx, es el momento de probar las nuevas sidras para luego comprarlas embotelladas. Había una cultura impresionante porque la gente conocía la sidra, sabía cuál elegir no porque estuviera buena sino porque venía buena. Eso se ha perdido un poco.

Hoy en día yo veo a gente decir en una sidrería que la sidra no está buena; la pruebas y está buenísima, está verde o todavía tiene demasiado cuerpo pero de aquí a dos años o a 6 meses estará espectacular. Y esa es la cultura que hay que recuperar.

Y luego siendo un producto milenario, es verdad que durante muchos años se ha elaborado con manzana de aquí pero durante estos años de decadencia se perdió un montón. Había manzanales y en 2010 salió una sidra con euskolabel para preservar la manzana local y ya en 2017 se creó la denominación de origen. Su fundamento es trabajar la manzana local y la calidad del producto

Estamos recuperando variedades y hoy en día tenemos autorizadas 106 variedades sidreras, algunas son alavesas, otras vizcaínas y otras y guipuzcoanas pero también las hay que se utilizan los tres territorios.



¿Qué diferencia tiene la sidra respecto a la cerveza? Principalmente que nosotros utilizamos una fruta fresca. No podemos elaborar durante todo el año. Empezamos cuando tenemos manzana, normalmente en septiembre, finales de agosto, hasta noviembre más o menos. Recolectamos las manzanas según el tipo, cada una tiene su punto de madurez. Y se va recolectando y elaborando.

La recolección se hace o desde el árbol o desde el suelo con un palo y un pincho. Pero poco e está haciendo más desde el árbol.

Luego se machaca la manzana porque no hay prensa que pueda prensar una manzana entera. Hoy en día tenemos prensas de membrana, que lo que hacen es prensar esta pasta, que es la manzana machacada, y extraer el zumo. Una vez extraído, el zumo se fermenta. En nuestro caso hacemos dos fermentaciones: la alcohólica en la que todo el azúcar se convertirá en alcohol –la sidra tiene más o menos 6 grados que puede variar medio según la añada- y una segunda fermentación, la maloláctica, en la que el ácido málico se convierte en láctico y se suaviza la sidra.

Y tras el rito del txotx para probarla, se embotella y está lista para el consumo.

La sidra que más elaboramos dentro de la denominación de origen es la sidra natural seca, sin azúcar, pero poco a poco se está diversificando. Hay una sidra natural dulce; la 'musker', con fermentación con 3.8 grados, tiene menos alcohol y algo más de azúcar y está funcionando para la gente joven; cada vez hay más sidras naturales espumosas, que se elaboran como un champán o como un cava, con una segunda fermentación en botella; sidras naturales de bajo contenido en alcohol y sin alcohol...

Estamos en este momento en una revolución de la sidra, no en el País Vasco sino a nivel mundial. Como comentaba Kevin, la cerveza ya la ha vivido y en la sidra pasa lo mismo. Al ser una tradición tan arraigada cuesta diversificar pero en el mundo entero se hacen diferentes de tipos de sidra y aquí ya está llegando esa

Diversificación de la sidra

revolución. Además de esas espumosas, de baja graduación alcohólica, dulces... tenemos sidras de hielo y sidras de fuego. Lo que se hace es concentrar este zumo para que sea un producto de más grado alcohólico y más dulce, se hierva a una temperatura muy baja para quitarle parte del agua y lo fermentamos. El resultado es un producto muy muy interesante pero también muy diferente a la sidra, se puede parecer a un vino dulce.

Cada vez exportamos más fuera pero todavía es poco porque nuestro producto es ancestral, cada vez contamos con tecnología mejor, pero es un producto muy seco y la gente entiende la sidra con un producto dulce, posiblemente como recuerdo de aquellos anuncios de Navidad

¡Quién no ha consumido El Gaitero! Pero es otro tipo, esa no es sidra natural. Pero es verdad que donde se crea costumbre de consumir sidra, la gente al final quiere ir a este tipo de producto más gastronómico; no deja de ser un vino hecho con manzana.

En la Denominación de Origen contamos con 48 sidrerías, dos alavesas, tres vizcaínas y 43 guipuzcoanas, con un total de 250 productores de manzana, más o menos unas 500 hectáreas.

Tanto Navarra como Iparralde han solicitado incorporarse a la denominación de origen y estamos viendo las variedades y qué zonas podrían entrar



Guillermo de Aranzabal y Fede Verástegui
presidente del Grupo La Rioja Alta / productor de Txakoli Txikubin
Presenta: José Antonio Merino, gerente de Arabako Txakolina



BEBIDAS: VINO Y TXAKOLI

Presenta **J. A. Merino**:

Hoy tenemos a dos pesos pesados del mundo del vino: Guillermo de Aranzabal, presidente del grupo La Rioja Alta, elegido personaje del mundo del vino en los premios Verema 2022. Verema es la comunidad digital de habla hispana sobre vinos más visitada, con 138.000 usuarios y más de 600.000 visitantes únicos mensuales. Y Federico Verástegui, psicólogo clínico y un hombre muy versátil con una dilatada vida profesional en distintos campos. Nos conocemos desde hace más de 40 años y hemos vuelto a coincidir en el mundo del txakoli, yo como responsable de la denominación de origen del txakoli de Álava y él como productor de uva. Es un hombre comprometido, que está haciendo productos de calidad y nos acaba de dar una buena noticia con la Medalla de Oro al mejor espumoso que ha recibido en el Concurso Nacional de Pequeñas Denominaciones de Origen.

Guillermo de Aranzabal: Buenas tardes a todos, y gracias por unirse a esta charla sobre el maravilloso mundo del vino y la gastronomía. Hoy, exploraremos cómo estos dos mundos se complementan y cómo podemos aprovecharlos juntos para crear experiencias sensoriales inolvidables.

El vino es un producto milenario que siempre ha sido disfrutado por el ser humano. Técnicamente el vino es el mosto de la uva fermentado. Como hay multitud de variedades de uva y se cultivan en multitud de lugares, cada una con su propio clima y suelo, existe una enorme variedad de sabores y aromas únicos.

Vino y gastronomía



La gastronomía, por otro lado, es el arte y la ciencia de preparar alimentos. Los cocineros han pasado de crear platos simplemente nutritivos, a platos deliciosos de sabor y más tarde a platos que sean, además, visualmente muy atractivos, estéticos, no solo sabrosos. La combinación de sabores y texturas es esencial en la gastronomía, y el vino es una herramienta valiosa para resaltar y mejorar esos sabores.

En todo caso, la mitad de lo que comemos es líquido y hay que saber escoger esa parte líquida para que armonice bien con la parte sólida. El vino no es una bebida alcohólica: es un alimento que tiene algo de alcohol. Hay que tomarlo con moderación, como todo en la vida. Pero si lo consideramos alimento y además saludable tomado en pequeñas diócesis, que decía aquel, y que realza los sabores, se convierte sin duda alguna en el ingrediente individual más importante de una comida desde el punto de vista gastronómico. Es imposible comer bien si no se dispone del vino adecuado.

La Ley del Vino de 2003 reconoció su condición de alimento y componente esencial de la Dieta Mediterránea, que es la forma más saludable de alimentarse que existe en todo el planeta, como corroboran muchos estudios científicos.

Al hablar del alimento enológico no me refiero, en este caso, a la vieja tradición de los tiempos de hambruna de comer pan con vino para sobrellevar con energía, por ejemplo, las más duras tareas agrícolas, según el viejo dicho de que “con pan y vino, se anda el camino”.

Como alimento, el vino tiene una complejidad peculiar, puesto que se trata de una bebida con alcohol que, además de otras sustancias inherentes, contiene vitaminas, minerales, ácidos, aminoácidos, polifenoles antioxidantes y algunos otros nutrientes que el organismo necesita para su correcto funcionamiento. Como ya reconoce desde hace años la profesión médica, tomado en proporciones razonables, fundamentalmente el vino tinto, su aportación es plenamente saludable.

Es obvio que el consumo moderado de vino tiene efectos saludables. Sin embargo, ¿con qué límites? Como producto de origen agrícola, su ingesta solo queda limitada por su componente alcohólico. Todos los estudios que han comprobado beneficios del vino para la salud se han realizado administrando 200 ml diarios para un varón de complexión normal (algo menos para las mujeres). Es decir, unas dos copas al día, pero es cierto que es más aconsejable tomar una al mediodía y otra a la noche, que las dos seguidas.

Esto es el aspecto físico del vino. Pero es aún más importante su aspecto social. El vino hay que compartirlo para poder disfrutar de toda su complejidad. Su disfrute razonable y sensato siempre ha unido más que ha separado y ha contribuido mucho más a la cordura y la negociación que a acrecentar las tensiones. Estoy leyendo un libro que se titula BORRACHOS, escrito por Edward Slingerland en el que se relatan todos los avances sociales, económicos y políticos de la humanidad originados por compartir el vino, ya que éste mejora la creatividad, alivia el estrés, genera confianza y consigue el milagro de que los primates ferozmente tribales, como somos los humanos, cooperemos con extraños.

Cuando pensamos en el vino, pensamos en beberlo, pero no olvidemos que el vino también se come, al convertirse en ingrediente fundamental en multitud de recetas.

La Ley del Vino de 2003 reconoció
su condición de alimento y
componente esencial de la **Dieta**
Mediterránea

Desde los orígenes de las grandes culturas, su relación con otros alimentos siempre ha sido de gran importancia, como nos enseñan los maridajes (armonías, que dicen ahora), que son las combinaciones entre lo sólido y lo líquido, un arte muy subjetivo y especializado, pero que contribuye a mejorar el consumo tanto del vino como de los propios platos.

Las estadísticas actuales muestran un descenso importante del consumo de vino. Sin embargo, si las estudiamos bien pueden decir más cosas. Puede que se trate de un cambio cultural de la sociedad.

El vino ha pasado de ser un elemento nutritivo, de la dieta, a ser un elemento hedonista, placentero, más ocasional. Desde hace unos 10 años, hay más gente que bebe vino que antes, pero menos gente que lo bebe todos los días. Es decir, antes unos pocos bebían mucho y hoy muchos beben poco.

La cultura vinícola ha aumentado mucho en todo el mundo. Hay vino por copas en la pizarra en los bares, concursos de catadores, mucho interés en asistir a cursos de cata, en el enoturismo, hay multitud de foros y blogueros, etc. El enoturismo, por ejemplo, está logrando que el conocimiento del origen y producción del vino induzca a beber en el ámbito de lo ocasional y lúdico. Nuestros abuelos “tragaban” más que “degustaban”. Hoy es posible que el gasto en euros “per cápita” del vino sea mayor que el de ellos, pero su consumo ocasional no está vinculado en general al alcoholismo, como sí pueden estarlo los destilados.

El vino como ingrediente está presente en la culinaria mundial desde, por lo menos, el Imperio Romano. Es curioso que algunas técnicas de preparación de los alimentos no han cambiado prácticamente desde Jesucristo. Técnicas como el marinado, las maceraciones, el adobo, los estofados o el salteado existen desde que el ser humano se consideró como tal, y la adición de vino en estas preparaciones lleva miles de años sucediéndose, como atestiguan millares de vestigios

El **vino** en la gastronomía

El **vino** en la cocina

arqueológicos y referencias en textos de todos los tiempos.

¿Cuál es la razón de la presencia y la permanencia del vino en el recetario de casi todos los países del mundo? La respuesta es obvia: Porque el vino potencia el sabor de los alimentos y convierte al plato simple en un manjar exquisito.

¿Es lícito usar vino malo o en malas condiciones para cocinar? Desde luego, es legal, pero no es justo para el sufrido paladar que tenga luego que degustar el plato. Los chefs se pronuncian al respecto con unanimidad. El restaurante Casa Gerardo, en Asturias, no puede ser más categórico: «Nosotros siempre utilizamos vinos de calidad. Aunque una parte del vino es volátil y se va en la cocción, el gusto básico queda y el plato muestra, sin ninguna duda, si se ha elaborado con vino de calidad o no». El también asturiano Restaurante El Retiro en Llanes, apuesta por buenos vinos para cocinar, aunque matiza que «hay recetas que requieren una calidad extrema. Al reducir un vino de calidad, el sabor, el brillo y los matices gustativos son infinitamente mejores». El restaurante Coque no duda en afirmar que “un vino adecuado y de calidad siempre enriquece el plato”.

¡Pero el vino bueno es caro! ¿Cómo afecta el precio del vino al precio del plato? ¿Se encarece mucho? El Restaurante La Salita en Valencia opina que “Vino de calidad no es lo mismo que vino caro”. También el célebre Santceloni, dice que “En recetas donde el vino requiere reducción, procuramos usar vinos jóvenes de calidad, pero de precio asequible”.

Desde luego una cosa es segura: cocinar con un vino cualquiera no es una buena idea. En general, como norma podemos decir que si la receta lleva vino en sus ingredientes, en caso de que el vino que se sirva en la mesa sea de precio razonable, entonces, no habrá duda: usaremos el mismo vino para cocinar. De lo contrario, es decir si el vino que se sirve en la mesa es muy caro, intentaremos respetar el tipo de uva y la Denominación

¿Para cocinar hay que usar vino bueno o malo?

de Origen, pero elegiremos algún vino un poco más económico

Cocinar con vino requiere unos conocimientos mínimos. Por ejemplo, saber que, si el vino se adiciona a alimentos ricos en proteínas, estas absorben parte de su color oscuro y de su astringencia. Este proceso se llama 'clarificación', y cuanto más astringente sea el vino más color absorberá el alimento, produciéndose una especie de simbiosis entre los elementos.

Hay muchos cocineros que se decantan por usar en su cocina olorosos, finos, manzanillas, palos cortados, oportos, madeiras... En definitiva, vinos con mucha personalidad y con notas muy definidas que marcarán mucho su estilo gastronómico.

Además de la adición clásica del vino en la cocina, algunos chefs están llegando aún más lejos. Tal es el caso de Francis Paniego del restaurante riojano Echaurren. Paniego experimenta también con el vino como ingrediente central del plato. «Somos riojanos y tal vez por eso sentíamos que debíamos intentar comenzar a usar el vino de una manera diferente a como hasta ahora se había hecho, y así, en nuestro trabajo, el mundo del vino y todo lo que gira alrededor de este es utilizado como elemento inspirador que nos sugiere platos». Lo explica así: "Nuestro pichón asado va guarnecido con notas de cata de un gran reserva. Es decir, elaboramos una salsa al vino tinto que acompaña el ave y emplatamos, junto a distintos purés, pera asada, vainilla, canela y clavo, regaliz, frutos secos, castañas, hongos y tostada de barrica, es decir, purés que se corresponden a las notas de cata de un gran vino». En otras palabras, Francis Paniego intenta reproducir los sabores y sensaciones de un tinto Gran Reserva en un plato de cocina. Su pichón asado es buenísimo por cierto.

El vino como ingrediente para nuestros platos ofrece una gran variedad de posibilidades y la manera de incorporarlo en la receta depende fundamentalmente de la técnica de cocina utilizada.

Para este menester, podemos agrupar las técnicas de cocina en dos grandes grupos:

Grupo 1: las técnicas de cocina en las que el vino debe cocer previamente para que el alcohol se evapore, quedándonos con el sabor de la uva fermentada.

Nos referimos fundamentalmente a tres técnicas de cocinado: guisar, asar y cocer en vino.

En lo que respecta al vino como ingrediente, es importante recordar que mientras se cocinan los alimentos, en la medida que se evapore el alcohol del vino, el sabor de la uva fermentada se intensifica dando un sabor suave y peculiar al plato. Una razón más para usar buen vino, no el que lleva 3 días abierto o el que te ha regalado tu cuñado, por ejemplo.

Si la cocción es rápida, unos huevos escalfados en vino, por ejemplo, es mejor cocer el vino antes para asegurarnos de que no quede sabor alguno a alcohol.

En los guisos y salsas se recomienda añadir el vino sobre el sofrito de base. Se cocerá a fuego suave hasta conseguir que además de evaporarse el alcohol, el sofrito quede impregnado de sabor e incluso empiece a caramelizar, para luego añadir el resto de ingredientes.

Es importante saber cuándo se ha producido la evaporación del alcohol, que será cuando el guiso ya no desprenda olor a vino y cuando se observe que todos los líquidos estén integrados en uno solo.

Grupo 2: En ciertas técnicas el alcohol es necesario, por lo que el vino se utiliza directamente, sin cocerlo antes. Nos referimos fundamentalmente a la técnica de macerado y a la de emborrachar o embeber en alcohol.

Al macerar los alimentos lo que hacemos es sumergirlos en un líquido durante un tiempo. Cuando la maceración se hace con vino, además de aportar sabor al alimento, lo ablanda. Para

carnes más duras como la caza mayor, funciona muy bien.

Grupo 1: las técnicas de cocina en las que el vino debe cocer previamente para que el alcohol se evapore, quedándonos con el sabor de la uva fermentada.

Nos referimos fundamentalmente a tres técnicas de cocinado: guisar, asar y cocer en vino.

En lo que respecta al vino como ingrediente, es importante recordar que mientras se cocinan los alimentos, en la medida que se evapore el alcohol del vino, el sabor de la uva fermentada se intensifica dando un sabor suave y peculiar al plato. Una razón más para usar buen vino, no el que lleva 3 días abierto o el que te ha regalado tu cuñado, por ejemplo.

Si la cocción es rápida, unos huevos escalfados en vino, por ejemplo, es mejor cocer el vino antes para asegurarnos de que no quede sabor alguno a alcohol.

En los guisos y salsas se recomienda añadir el vino sobre el sofrito de base. Se cocerá a fuego suave hasta conseguir que además de evaporarse el alcohol, el sofrito quede impregnado de sabor e incluso empiece a caramelizar, para luego añadir el resto de ingredientes.

Es importante saber cuándo se ha producido la evaporación del alcohol, que será cuando el guiso ya no desprenda olor a vino y cuando se observe que todos los líquidos estén integrados en uno solo.

Grupo 2: En ciertas técnicas el alcohol es necesario, por lo que el vino se utiliza directamente, sin cocerlo antes. Nos referimos fundamentalmente a la técnica de macerado y a la de emborrachar o embeber en alcohol.

Al macerar los alimentos lo que hacemos es sumergirlos en un líquido durante un tiempo. Cuando la maceración se hace con vino, además de aportar sabor al alimento, lo ablanda. Para carnes más duras como la caza mayor, funciona muy bien.

Alejandro Dumas dijo: “la comida es la parte material, pero el vino es la parte espiritual de nuestro alimento”. Por eso, no se trata solo de alimentar el cuerpo sino también el espíritu.



«Siempre utilizamos **vinos de calidad para cocinar**. Una parte es volátil y se va en la cocción pero el **gusto básico queda** y **el plato muestra, sin ninguna duda, si se ha elaborado con vino de calidad o no**»

Creo que el vino y la gastronomía con complementarios y en general se obtiene más placer bebiendo y comiendo que solo bebiendo o solo comiendo.

El vino es la bebida que realza el sabor de los alimentos. Es el compañero inseparable que intenta elevarlos a la categoría de exquisitos, completando y reforzando su sabor.

Decía Fredy Girardet, maestro suizo de los fogones mundiales, que la comida no es sino una armonización entre los platos y el vino: si se dispone de un gran vino hay que buscarle una gran compañía. Y si tenemos un gran plato, hay que encontrarle el vino justo. De esta interrelación resulta la excelencia.

Porque, para el gastrónomo, el vino es el 50 por 100 de la comida y no solo por el “alimento” que pueda aportar sino por su imprescindible labor de acompañamiento de cada plato. Por eso, a veces confeccionamos menús alrededor de un gran vino. Por lo menos los bodegueros lo hacemos.

Los que se obsesionan por la comida olvidando el vino, no consiguen el máximo placer y ni se dan cuenta de ello.

El maridaje, como armonía entre vino y gastronomía, es un término que se puso de moda en el siglo XX, no siendo un descubrimiento, como algunos presumen, estudiosos de este siglo XXI. Es cierto que ha sido en estos últimos años, cuando todas estas ideas han llegado al gran público, gracias a que muchos de nuestros sumilleres y cocineros las han puesto de moda, al estudiar las armonías y los desencuentros más elementales entre alimentos y vinos, tanto “de diario” como más especiales.

Lamentablemente, ha habido también mucha exageración que derivó en la búsqueda de platos exóticos para armonizarlos con vinos aún más exóticos, con lo que algunos estudios se desvirtuaron mucho y perdieron fuerza.

Maridajes

El vino como complemento

Estos estudios no son solo realizados por cocineros y sumilleres, sino también por muchas especialidades médicas que han analizado las reacciones de los individuos ante los encuentros sólido-líquido y las sensaciones organolépticas antes diferentes estímulos. Fisiólogos, neurólogos, expertos en digestivo, otorrinos... han investigado mucho.

Cuando consumimos alimentos, tenemos necesidad de beber para tragar con suavidad la ingesta, equilibrar los jugos del estómago o regular el nivel de hidratación. Si, además, queremos placer, buscaremos sensaciones positivas que nos aporten ese placer. Exceptuando la necesidad de hidratación, que puede ser independiente de la nutrición, acompañar las comidas con bebidas convierte la supervivencia alimentaria en un gran placer. Si aumentan los placeres por el consumo de comida y bebida es que se alcanzan sinergias donde uno más uno suma más que dos.

El sumiller debe conocer perfectamente la receta e ingredientes utilizados en cada plato del menú. Es él quien debe crear la carta de vinos y, asesorando al cocinero, definir los maridajes óptimos.

Debemos decidir en primer lugar si lo primordial va a ser la comida o el vino. Si quiero disfrutar de un vino, elegiré unos alimentos un poco por debajo del vino, para que sea este quien resalte. Si, por el contrario, voy a un restaurante donde me quiero inundar de las sensaciones culinarias, elegiré vinos sin complejidad, aunque siempre de calidad, que simplemente acompañen a la gastronomía.

Para elegir un vino, debemos decidir cuál es nuestro plato estrella y luego estudiar la carta, los blancos, los tintos y los vinos por copas, para conseguir el sumum comida-vino. Porque la otra opción es elegir un vino comodín que no quede mal con ninguno de los platos... pero eso ya no es lo mismo.

Lo óptimo, para mí, es buscar siempre la armonía, el respeto entre platos y vinos. Que sea un toma y daca cordial entre comida y bebida. Es difícil, pero en ocasiones se consigue. El problema llega cuando hay

Factores para un buen maridaje

Primeros pasos

varios platos, además muy diferentes, y una oferta de vinos por copas muy escasa.

Como en todas las actuaciones de nuestra vida, lo absolutamente imprescindible es el equilibrio.

El tipo de cocina

Hoy la cocina y sus técnicas están en plena evolución. Algunos platos tradicionales, hoy actualizados, no tienen nada que ver con cómo los hacían nuestras abuelas. Igual los vinos: las variedades de uva se plantan en diferentes regiones, las técnicas de elaboración se adaptan, etc. Y las posibles combinaciones entre comida y vino se han disparado. Hay carnes maduradas que van muy bien con vinos blancos de buena acidez y gran volumen en boca, igual que hay pescados blancos muy bien potenciados por tintos suaves.

En ocasiones, las guarniciones o los adornos del plato pueden hacernos cambiar el ajuste del vino recomendable. Y no olvidemos las salsas, que pueden contener elementos que hagan variar nuestra elección de vino. Un pescado cocido puede terminarse con un buen aceite de oliva virgen extra o con una salsa Bearnesa.

La edad y la experiencia

La experiencia cambia el nivel sensorial. Conforme vamos creciendo y probando muchas cosas nuevas, también cambia nuestra percepción de olores y sabores, que evoluciona a lo largo de la vida. Nuestro "gusto", que es nuestro código personal de valores, evoluciona. Bueno, quitando el mío, que no ha evolucionado absolutamente nada en 65 años.

De niños, por lo general, no nos gusta el pescado. Según pasan los años aprendemos a esquivar las espinas y a disfrutarlos sobremanera. Sensaciones y preferencias van cambiando con la edad. La experiencia es buena guía del camino a seguir. Para ello, además de catar muchos alimentos a fin de tener un amplio registro, es conveniente conocer las técnicas de preparación. Qué aporta cada intervención de cocinado a cada alimento. Qué especias resultan más adecuadas y qué evolución

del gusto voy encontrando cuando analizo ese alimento. Cómo interpreto esas sensaciones, estando siempre abierto a nuevas sensaciones y experiencias.

Cada persona posee diversos filtros donde las sensaciones se interpretan en base a la experiencia. Así, ligeros matices hacen que no sea igual para todas las personas.

La región geográfica en la que se vive influye en nuestro concepto del sabor. En el levante español las personas que beben agua del grifo están acostumbrados a niveles de calizas superiores a los de otras zonas. Los habitantes de la cornisa Cantábrica tienen una sensibilidad a la acidez de las frutas muy diferente a la de los andaluces, mucho más dulces. En México, es típico que los niños consuman golosinas picantes, así de mayores, estas sensaciones son algo normal y agradable.

Existe la teoría de que cada zona o región del mundo, produce el vino idóneo para su gastronomía. Por ejemplo, el Albariño es el vino ideal para el marisco, quizá el elemento más representativo de la cocina gallega. El Ribera del Duero para los asados tan característicos de su zona. El Rioja para las menestras, patatas con chorizo, cordero y carnes en general. El Jerez para las frituras que siempre invoca esa región y muy especialmente para el jamón de jabugo, originario de esa zona, etc. Esta teoría se llama "Compatibilidad regional".

Un lugar muy especial para beber vino son los aviones. A 9.000 metros de altura, aunque estén presurizados, perdemos aproximadamente el 25% de nuestra capacidad gustativa, por lo que habrá que pedir tanto comida como vinos mucho más intensos que en tierra.

Incluso si estamos en un restaurante, también lo que comen los demás nos influye. Por ejemplo, los ahumados al momento dan unos olores potentes, que además se dispersan por la sala y varían las sensaciones de los que los consumen y de los que están en las mesas de alrededor.

El lugar donde se vive...
o en donde se come

Algo muy importante es el número de comensales. Si somos 8-10 personas, podemos pedir una botella por plato y maridar cada plato como mejor nos guste.

Cuando hay pocos comensales, es difícil pedir vinos distintos para platos distintos. En este caso habrá que ir bien al mínimo común denominador, algo que más o menos vaya bien con todo, o bien recurrir al vino por copas en cuyo caso cada comensal podrá maridar a su gusto sus platos sin obligar a los demás a un gusto concreto.

El estado de ánimo influye mucho. No es lo mismo un día que nos encontramos apagados que un día en que estamos pletóricos. Un día resfriado o un gran día para nosotros.

En este apartado hay que diferenciar el placer de los negocios. El placer es placer y los negocios son los negocios. Un día que estamos de placer, estamos al 100% en lo que sentimos, analizamos meticulosamente las opciones de comida y bebida y decidimos. A eso vamos, a disfrutar. En una comida de negocios, parte de nuestro disfrute no existe, estamos pendientes del negocio y no podemos centrarnos en nuestros sentidos gastronómicos. Algo parecido ocurre cuando, después de una comida, tenemos que salir rápido al trabajo o a una reunión. El disfrute no es el mismo que si no tenemos prisas.

En una comida de placer, el maridaje es esencial. En una comida de trabajo, buscaremos simplemente un vino sin gran carga alcohólica, de trago corto, ligero y que no nos sature, independientemente de la comida, que se supone que también será frugal.

Lo que hay que hacer es reflexionar y comenzar a aplicar las ideas que más le interesan a cada uno y que mayor disfrute le producen. Cada persona debe investigar por su cuenta. Debe encontrar sus gustos y preferencias sin seguir ninguna norma salvo la de su propio gusto. Lo que leamos o escuchemos de persona “experta” son indicaciones únicamente orientativas que pueden ser

El número de comensales

El motivo de la comida

Cómo hacer un maridaje: reglas que en realidad no debieran existir

ciertas o no. Hoy en día “experto” es cualquiera, en cualquier cosa.

Lo importante es ver qué busca cada consumidor en cada momento: ¿equilibrio y complementariedad o ante todo contraste, emoción y sorpresa?

Si solo se busca algo elemental, que el plato no enmascare al vino ni el vino al plato, la armonía será relativamente fácil y el número de posibilidades será relativamente reducido, pero si buscamos cualquiera de los otros casos: emoción, sorpresa, armonía integral, contraste... la dificultad de un atractivo maridaje se multiplica, llegando a ofrecer tantas soluciones como individuos. No digamos si encima añadimos las variables que hemos citado antes, como el lugar, la compañía, etc.

En cualquiera de estos casos podremos encontrar y elegir para un plato diversos tipos de vinos. Nunca hay una sola opción.

No hay secretos: para armonizar hay que saber probar y sobre todo saber sentir.

Vamos a acabar con unas orientaciones generales y unos ejemplos de maridajes.

Para lograr un buen maridaje, es aconsejable seguir algunas orientaciones generales:

1. Emparejar intensidad con intensidad: En general, los vinos intensos (por ejemplo, tintos con cuerpo) combinan bien con platos igualmente intensos (por ejemplo, carnes rojas), mientras que los vinos más ligeros (por ejemplo, blancos secos) se emparejan mejor con platos más suaves (por ejemplo, mariscos).

2. Considerar la acidez: La acidez del vino puede ayudar a equilibrar la riqueza y la grasa de algunos platos, por lo que es importante considerarla al hacer un maridaje. Por ejemplo, un vino blanco con alta acidez se empareja bien con platos de pescado graso.

3. Pensar en el dulzor: Los vinos dulces casan bien con postres, mientras que los vinos secos tienden a ser mejores con platos salados. Si se desea hacer un

maridaje con un postre, es importante asegurarse de que el vino sea más dulce que el postre.

4. Buscar complementos: A veces, los sabores contrastantes pueden funcionar bien juntos en un maridaje, pero a menudo es mejor buscar sabores complementarios.

5. Considerar el origen del vino y del plato: Por ejemplo, un vino de la misma región que el plato que se está sirviendo a menudo se empareja bien debido a la compatibilidad regional.

6. Experimentar: Finalmente, es importante recordar que las normas de maridaje son solo una guía y que siempre se puede experimentar para encontrar lo que funciona mejor para uno mismo. La exploración es una parte importante de la gastronomía y del mundo del vino, así que no tenga miedo de probar cosas nuevas y experimentar con diferentes sabores y texturas.

Pero toda exploración tiene un límite. Si tienes un vino y maridaje favoritos, pero siempre pruebas nuevas cosas, la realidad es que nunca puedes disfrutar de tu vino y maridaje favorito. No hay que pasarse en la exploración.

Algunos ejemplos concretos de maridajes:

- Comidas ligeras y ensaladas: Si estás buscando una opción refrescante y ligera, el Champagne y el Albariño puede ser una buena elección para acompañar ensaladas frescas, platos de verduras asadas o carpachos.
- El arroz puede tener muchas preparaciones diferentes, pero en general, un vino blanco seco y ligero suele ser una buena elección. Un Albariño, un Sauvignon Blanc ó un Pinot Grigio pueden ser excelentes opciones.
- Un cordero asado o estofado combina muy bien con vinos tintos de cuerpo medio o intenso: Cabernet Sauvignon, Shiraz, Malbec o Ribera del Duero.

- El solomillo, al ser una carne tierna y jugosa, se puede acompañar con vinos tintos de cuerpo medio: un Merlot, Cabernet Sauvignon o Tempranillo de Rioja.
- Para el pescado a la plancha, es mejor optar por vinos blancos ligeros y refrescantes: un Sauvignon Blanc, un Albariño o un Chardonnay sin roble pueden ser opciones adecuadas.
- Pescado con salsa: Si es una salsa rica y sabrosa, puedes probar con vinos blancos más estructurados y con algo de acidez. Un Chardonnay con barrica, un Riesling seco o un Rioja fermentado en barrica pueden funcionar bien.
- Para maridar con postres, generalmente se eligen vinos dulces o fortificados. Si tienes un postre a base de chocolate, puedes considerar un vino de Oporto o un vino tinto dulce. Si es un postre más ligero, como una tarta de frutas, un vino espumoso semi-seco o un Moscato pueden ser buenas opciones.

Bibliografía

- Revista “TERRUÑOS” de la Fundación para la Cultura del Vino, y sus artículos firmados por Rafel Ansón, Alexandra Sumasi, Isabel Mijares, Ferrán Centelles, Carmen Argumosa y Jesús Álvarez de Yraola.
- Publicaciones propias, y entrevistas con enólogos y cocineros del Grupo La Rioja Alta, SA.
- OpenAI. Chat GPT: Inteligencia artificial generativa: todo lo que les he contado en los últimos 10 minutos, es decir las orientaciones generales y los ejemplos concretos, lo ha escrito la Inteligencia Artificial directamente.

Conclusión

El vino y la gastronomía son dos mundos que se complementan, se necesitan, se quieren y mejoran juntos. La elección adecuada del vino puede realzar la experiencia culinaria y crear un momento memorable. Pero encontrar la combinación adecuada de vino y comida requiere experimentación, una mente abierta, cierta osadía, espíritu de exploración y una gran libertad en el comensal. Las normas no existen.



M^a del Mar Churruca
Luis Felipe Fz. de Trocóniz
M^a Amparo Basterra
Ramiro González,
Diputado General de Álava

LA EXPERIENCIA DE PRODUCIR TXAKOLI

Fede Verástegui: Yo voy a hablarles de txakoli, que ha mejorado tanto que se puede beber hasta solo, y de nuestra experiencia, aunque no soy ningún experto, solo un productor. Pero como decía mi suegro, que era caballero de la Orden del Vino, si abres en casa una buena botella de vino todo el mundo se la bebe aunque nadie entienda; en cambio si la abres de un mal vino no se acaba.

Llevo doce años cómo viticultor gracias a una torre que heredó mi mujer, la Torre de Murga, en el valle de Ayala. Investigando su historia, descubrimos que antiguamente hubo viñas que debían haber sido de txakoli, según otros documentos que encontramos. En un en un libro de cuentas de Don José María de Murga y de la Barrera, que fue secretario de la Real Sociedad de Amigos del País y diputado general de Vizcaya, encontré una anotación del 18 de diciembre de 1825 en la que dice “por 25 azumbres de chacolí...” La azumbre es una medida de origen árabe que equivale a la octava parte una cántara, dos litros aproximadamente.

Con todo esto era casi obligatorio seguir con la restauración ambiental de la Torre y su entorno y además así podíamos mantener un edificio tan importante y que acarrea unos gastos importantes. Así nos metimos en esta aventura. Cuando viene la gente, yo les cuento que tenemos un 4% de toda la denominación de origen. Parece una inmensidad pero cuando digo que hay 100 hectáreas en total piensan que así ya se puede... pero cuatro hectáreas dan muchísimo trabajo.

Una vez elegido el sitio para poner nuestro txakoli, se hizo un análisis del suelo, se estudió la orientación y otros factores que han propiciado que me pregunten porqué antes el txakoli era tan malo y ahora ha mejorado tanto. La respuesta es muy fácil: antes no había los tratamientos que podemos tener ahora para dejar que llegue a la mejor maduración; se vendimiaba pronto para evitar una enfermedad que entra tardíamente, la botritis, y se hacía con ocho grados, con un fruto muy verde. El resultado era un vino muy ácido y que había prisa en vender porque la economía aquí en el País Vasco, en el caserío, era bastante pobre. Además hay fueros de capitales y fuerzas de pueblos de poblaciones donde dice taxativamente que no se puede importar vino de otras localidades hasta que no se consuma el propio.

Así pues, la gente vendimiada demasiado pronto, tampoco se tenían las técnicas adecuadas y lo que importaba era obtener más cantidad que calidad. Ahora con las denominaciones de origen hay una serie de normativas, como no poder recoger más cantidad de la determinada por hectárea: por ejemplo en La Rioja son 6.500 kilos por hectárea de uva; nosotros, como tenemos una planta que es la hondarribi zuri, enormemente productiva, tenemos derecho a recoger hasta 12.000 kilos lo que nos viene muy bien porque es como tener dos hectáreas en La Rioja.

Pero nuestra aventura con estas cuatro hectáreas empezó con la catástrofe de desguazar aquel pobre prado con una máquina que metía unas aspas de un metro de profundidad para que la tierra, bastante arcillosa, estuviese esponjosa y la planta pudiera crecer. Nos encomendamos al Cristo de Málaga y frente al que estuve media hora de rodillas para ver si por fin salía lo que habíamos plantado. Y salió. Me emocioné y creo que hasta lloré cuando un día llegué allí y vi que había brotado. Eso generó una ilusión y unas expectativas hasta que la siguiente vez y vi que empezaba a crecer hierba por todos los lados y que ya no distinguía muy bien las plantas. Me dije ¿y ahora qué hago? Pues quitar la hierba, peor al estilo de esta zona. Como os he dicho la planta es tan fuerte tan fuerte que dejamos hierba para que compita con la planta porque si no crecería como árboles inmensos; siempre estamos luchando contra la fortaleza de la planta.

Pero igual que empiezan las alegrías, también las tristezas. Me di cuenta de que había heladas y de pronto ¿qué hago yo ahora? Todo eran interrogantes, todo era dudas porque no teníamos mucha idea. Yo había dado con mi hija un curso de viticultura pero todavía no estaba muy desarrollada la viticultura del txakoli; no había profesores para ello y nos venía un profesor que sabía manejar el cultivo en La Rioja, por ejemplo, pero no en txakoli. Seguíamos igual de confusos.

Txakoli Txikubin
representa el 4% del
total de la
Denominación de
Origen

Luego hubo que emparrarlo todo porque es una zona húmeda y nos afectan varios hongos como es el mildiu. Tuvimos que hacer las espalderas... En fin, que nos arruinamos antes de ver una uva.

Además, cuatro hectáreas no se manejan a pie, es muy difícil ir con la bomba echando el tratamiento a pie y tuvimos que hacernos con cosas de segunda mano como un maravilloso tractor que todavía funciona. No sé cuántos años lleva, lo compré de tercera o cuarta mano pero tiene un motor perkins, que son eternos, y un atomizador y una desbrozadora... Estas son las cosas que quiero compartir, que son las que he vivido hasta que ahora, finalmente, hemos logrado este maravilloso aspecto.

También hubo que hacer un parking y cosas así. Como ya me había arruinado no podía contratar a nadie que me lo hiciera con lo cual pues ahí estaba yo. No sabéis qué impresión da manejar una apisonadora, qué poder. Esto hay que vivirlo.

Y entonces en el viñedo aparece la primera flor –yo decía ¿pero la uva tiene flor? pues si-, una florecita blanca que ya configura el racimo. Por cierto en la hondarribi zuri es un racimo específico muy curioso, es muy arrimada la uva pequeña y son un racimo grande y otro pequeñito que está al lado...

La siguiente fase es la del tamaño guisante y aquí ya hay que empezar con los tratamientos porque si no todo se estropea - hay gente que dice que hace txakoli ecológico bueno no me voy a meter que no quiero ser malo...-, luego ya por fin empieza la fase del ember, una maravilla porque ya hay que dejar de tratar, ya no les afecta el mildiu y ya se empieza a configurar; y dices, bueno, no se me ha helado ni le ha caído una tormenta de granizo; parece ser que vamos a llegar a la vendimia.

Esto es una carrera y los agricultores son gente absolutamente maravillosa, no sé, son como Leonardo, saben de todo, de mecánica, de fitosanitarios...

Es impresionante lo que tienen que saber, los peligros acechan, si quitas las hojas para que coja sol le afecta el golpe de sol si no quitas las hojas le afecta el mildiu; así es todo es un horror...

La primera vendimia la hice con mis hijas, amigos... Ahora en esa época del año los he perdido, ninguno me coge el teléfono. Y cuando ya hicimos la vendimia, pensamos ¿y ahora qué hacemos? ¿Tendremos que tener nuestra marca o algo así? Y nuestra marca se compuso del martín pescador porque es un símbolo que tiene mucho que ver con la riqueza de la naturaleza. El martín pescador pesca en los ríos, el nuestro se había empobrecido cuando se puso el polígono industrial y un día vi que pasó martín pescador, me alegré tanto que se lo iba a contar a todo el mundo; una de mis hijas me regaló la etiqueta con este pájaro, homenaje también a los iniciadores del linaje de los murganos. Le llamamos Txikubin, nombre del primer señor de Murga, más bien apodo porque el cronista de la época –estamos hablando de 1.272- dice de él que era bajito.

Pero pasa el tiempo y nos damos cuenta de que Guillermo de Humboldt, un filólogo y lingüista alemán de finales del siglo XVIII, vino al País Vasco a aprender el euskera y contactó con José María Murga y de la Barrera –¿os acordáis del libro de cuentas?- porque tenía interés en mandar a Alemania una serie de traducciones de euskera al latín y le habían dicho que él era capaz de hacerlo. Hay cinco cartas de Humboldt diciéndole a este señor, al que conoció en su viaje al País Vasco, y que se recogen en uno de los libros que escribió después de su viaje, que había probado el chacolí una bebida excelente si está bien elaborada. Dice que está a medio camino entre el champán y el Mosela. También encontré que José María Eliza, conde de Motrico, había escrito un librito de recuerdos en el que cuenta que tomando chacolí en Somorrostro, donde estaban los ingenieros de la franco-belga que se ocupaban de sacar el carbón, éstos decían que si tuvieran esas plantas en su país harían champán con ellas.

Eso nos dio que pensar y decidimos probar. Que me perdonen le llamamos así porque está hecho con el método champenua o sea doble fermentación, etc. pero

no le podemos llamar champán ni tampoco cava porque son marcas registradas y corresponden a una región.

Espumoso no nos gusta porque parece gaseosa y decidimos llamarle ardu aparduna, espumoso en euskera, y queda mucho más bonito. Tiene 12 grados y medio, está hecho con la uva del txakoli y descubrimos también que la uva del txakoli, la hondarribi zuri, se parece mucho a la uva francesa petit courbu, lo que hace que le recuerde mucho. Cuando se celebró el centenario de la Batalla de Vitoria sacamos esta etiqueta pensando que íbamos a vender muchísimo, no vendimos nada y ahí se ha quedado, de recuerdo.

Empezamos también a ir a ferias. En la de Santiago nos dieron un premio en 2015 a la mejor presentación del stand -porque tengo unas hijas que tienen muy buen gusto-, una medalla de oro del concurso nacional de pequeñas denominaciones de origen en 2021 y este año 2023 nos han dado otra medalla de oro en este mismo concurso. Luego vino la catalogación de bien cultural de todo el conjunto medieval de la Torre, el molino... y empezamos a hacer visitas al viñedo porque realmente es un espectáculo y en las que explico la experiencia, cómo se cultiva el txakolí, etc.





CRITICA E INVESTIGACIÓN EN EL MUNDO DE LA GASTRONOMÍA:

- Crítica/información gastronómica
- Docencia e investigación

Guillermo Elejabeitia y Aitor Buendía

Crítico gastronómico del Grupo Vocento / director de 'La Ruta Slow'

Moderadora: Lourdes Aedo

directora de Jantour, suplemento gastronómico de 'El Correo'



Luis Felipe Fz. de Trocóniz, Aitor Buendía, Lourdes Aedo, M^a Amparo Basterra, Guillermo Elejalde



HACIA DÓNDE VA EL MUNDO DE LA GASTRONOMÍA

Presentación. **Lourdes Aedo:**

Soy directora del suplemento Jantour que se publica de todos los sábados con El Correo, dedicado íntegramente al mundo de la gastronomía, restaurantes, productores, cocineros. Conmigo está Guillermo Elejabeitia, periodista gastronómico de los medios del grupo Vocento. Hace una crítica gastronómica de restaurantes todas las semanas en Jantour y, cocinas a parte, también es periodista de información de gastronomía general. Es, además, un gran conocedor de la gastronomía desde dentro porque ha estado trabajando en el Echaurren mucho tiempo.

Y tenemos a Aitor Buendía, director de 'La Ruta Slow'. En su programa de radio lleva muchos años haciendo un trabajo increíble por la gastronomía y sobre todo por el mundo de la agricultura, de los productores, de todo ese mundo de kilómetro cero.

Quería comenzar planteando una pregunta sobre ese enorme crecimiento que ha habido de la información gastronómica en todos los medios y por qué se ha producido ese 'boom'.

Guillermo Elejabeitia: La gastronomía ha interesado siempre, especialmente en el País Vasco, que somos un pueblo muy relacionado con todo lo que tiene que ver con el comer. Pero hay un proceso en los últimos años, igual ya son más de 20, en el que la gastronomía se ha integrado, casi de pleno derecho, en la cultura del espectáculo: con estrellas, con premios... y con un negocio que se mueve alrededor. Lo que hasta hace unos años

se asociaba a los actores y las actrices de Hollywood, a los músicos, a los deportistas, hoy lo aplicamos también a la gastronomía.

Nos hemos acostumbrado a hablar de gastronomía, en la parte más superficial. Y por eso yo creo que ahora vemos muchas noticias de gastronomía, programas en la tele... es un contenido amable dentro de una actualidad que generalmente nos da casi todo el rato malas noticias y también es un tipo de contenido que tiene una vida un poquito más allá de la de la inmediata actualidad. Una noticia dada, un cuarto de hora después está pasada. Una receta, un reportaje, una entrevista sobre gastronomía tiene una vida bastante más amplia. Y eso también es un aliciente para los propios medios.

Aitor Buendía: Cuando hablamos de gastronomía hablamos de comer, de la alimentación y es algo sagrado, tanto que el concepto 'Slow Food' lo ponemos con mayúscula. Cuando hablamos de gastronomía es importante contextualizarlo, analizar por qué ha sucedido este 'boom'. Arguiñano, desde el punto de vista de la comunicación, fue el promotor de un cambio espectacular por lo que significó meterse en los hogares y provocarnos, incluso para nosotros quienes vivimos en Euskadi y lo tenemos metidos en el ADN. Y sigue siendo espectacular, no hay quien le pueda copiar; su hijo ahí anda pero todavía no llega.

Luego está lo que estamos viviendo, coincido plenamente con Guillermo, en las redes sociales:

Instagram, Twitter, Facebook, TikTok, YouTube... Cualquier persona en estos momentos puede hablar de gastronomía, puede criticar, puede decir libremente lo que quiera. Y quienes de una u otra forma nos hemos dedicado a ello, nos hemos formado, hemos ido a la facultad de Ciencias de la Información, nos hemos currado unos años de estudio para formarnos como periodistas y tenemos ese conocimiento general miramos este fenómeno, en muchos casos, cierta pena, con cierto miedo y con dudas de hacia dónde podemos llegar. Cuál va a ser el tope de tanta explosión comunicativa He ido a comer a tal sitio, me permito criticarlo, amén de otra serie de lindezas que ocurren a veces en determinados establecimientos cuando te llegan diciéndote "tengo tantos seguidores... me dan ustedes..."

GE: Pero me refería a un Arguiñano, a más contenidos de gastronomía en la prensa española, que quizá había antes en la francesa, a gente como un Rafa García Santos con capacidad de influencia... Y a partir de ahí generar cada vez más más contenido.

LA: Pero tendremos que evaluar si dentro de todo este 'boom' informativo metemos esa otra labor más sosegada y más importante que se hace, por ejemplo, de dar voz a las productoras y los productores, a esa gente de otro mundo que no que no es tan visible o que no son las estrellas de la cocina. Aitor, tú nos puedes hablar de ello y decirnos cuál es la importancia de esa otra labor de los pequeños productores.

AB: Los grandes productores o las grandes marcas lo tienen fácil. No hay más que poner la televisión o cualquier medio y tienen la publicidad prácticamente directa, Haciendo zapping ves la cantidad de anuncios que tenemos en televisión referidos al mundo de la alimentación o de la gastronomía. Y encuentras auténticas, lo digo como lo siento, auténticas aberraciones. Historias perfectamente ejecutadas, relatos que se le ocurran a las multinacionales que incluso nos hacen hasta emocionarnos hablando de determinados embutidos, etc. con la capacidad que tienen de contar con creatividad, profesionales...

Y enfrente están, por ejemplo, la denominación de origen más pequeña de España, Arabako Txakolina, que son siete pequeñas bodegas, Soloitza, que llevan un año haciendo un queso azul de vaca espectacular que igual no se conoce mucho pero que el año pasado, en el I Congreso de lácteos, que se desarrolló en Tolosa, fue elegido el mejor queso azul de Euskal Herria. Tenemos en Álava tantos ejemplos...

Lo difícil que nos toca a nosotros como periodistas y medios de comunicación es intentar darles visibilidad a los más pequeños. Tenemos la suerte y la responsabilidad, y también la formación, para visibilizarles, ayudarles, no para vender más sino para que lo conozca nuestro público más cercano y sobre todo lo valoren. ¿Cuánta gente sabe que jueves y sábados, en la Plaza de Santa Bárbara o en la parte superior del mercado de Abastos hay productos ecológicos? ¿O en el de La Ribera de Bilbao o en La Bretxa de San Sebastián, o en pequeños mercados de barrio? Estamos posiblemente en un proceso de involución hacia ese momento de visibilizar lo que durante un tiempo hemos dejado fuera de la información gastronómica.

LA: Por una parte, tenemos la información que intenta visibilizar y sacar a la luz a los pequeños, y por otra, la crítica gastronómica.

GE: Esa diferencia entre lo que es información gastronómica y lo que es crítica gastronómica; esa diferencia entre una parte más periodística y un montón de contenido que se genera por parte de 'influencers', con una motivación económica en la que, generalmente, sale favorecido una gran marca o el restaurante más poderoso, que se puede permitir hacer una invitación. Ahí está el papel del periodista para sacar a la luz a los que no tienen ese poderío económico.

Yo creo que la diferencia entre información y crítica está bastante clara. Lo que tenemos ahora es que hay mucha cantidad de información gastronómica y poca crítica. La figura del crítico gastronómico, tal y como la entendíamos, como un personaje muy influyente capaz incluso no solo de retratar tendencias sino de empujarlas.



Hay que diferenciar entre información gastronómica y crítica gastronómica; entre la labor periodística y los contenidos en redes sociales

El año pasado, Víctor Arguinzoniz reconocía en una entrevista que una de las personas que más le impulsó a poner cosas distintas en la parrilla, que no había puesto nadie, fue Rafael García Santos. Él era como era y te ponía caldo y era muy temido en los restaurantes pero también sirvió de acicate para un movimiento gastronómico que ya ves dónde nos ha llevado. Figuras como la suya son cada vez más escasas yo, por mucho que El Correo me dé cada semana la oportunidad de opinar sobre restaurantes, mi capacidad de influencia es muchísimo más limitada.

Hay mucha información y poca crítica. Pero dentro de la información creo que debería haber también algo de crítica. El problema ahora mismo es que hay muchos medios, hay sobreabundancia de contenidos, muchas agencias de comunicación enviando notas de prensa, mucha información dirigida. Ahí está el papel del medio de comunicación y del periodista de filtrar y decidir qué merece la pena publicarse o no. Sin embargo, a veces, por la necesidad de alimentar de contenidos las plataformas o por la propia inmediatez que requieren los medios, se da salida a cosas que no responden a una labor de investigación, que no se han contrastado con diferentes fuentes. Te llegan notas de prensa que ni son información ni son crítica, son publicidad encubierta y deberían estar fuera de nuestro ámbito pero desgraciadamente en muchos medios sigue pasando.

AB: Pero fíjate que eso no solamente pasa en el mundo de la gastronomía. Quien tiene la suerte o el poder de comunicar desde una plataforma como pueda ser vuestro grupo, desde El Correo o la parte que nos puede tocar a nosotros en La Ruta Slow, desde radio Vitoria o Radio Euskadi, nos llegan esas notas de prensa con los teléfonos para llamar a las personas que son protagonistas e, incluso, si quieres probar estos vinos o acudir un fin de semana tal sitio te van a poner casi barra libre. Es muy tentador y muy delicado. Ahí está la labor del profesional, de la profesional de turno, para ser capaz de discernir y no dejarse embaucar. Es importante que quienes somos y ejercemos de periodistas sepamos ver eso que nos llega.

Pero tengo una duda. Yo que me he criado en un bar de barrio, en Eibar, y eso cala, cuando hablamos de crítica gastronómica, entrar a criticar un establecimiento que igual ese día ha tenido un mal momento... que has ido aprendiendo para que todo tu trabajo, tu conocimiento, tu eficiencia se traduzca en que obtengas esos recursos económicos.

GE: Está claro que no todo el que escribe sobre gastronomía tiene esa experiencia pero el haberte criado en un negocio de hostelería, haberlo visto desde dentro como en mi caso: cuando yo llegué al 'Echaurren' era un hostel de pueblo, luego han llegado las Estrellas Michelin. Y cuando empecé a hacer este trabajo, mi abuela Marisa me dijo ella se acordaba de una vez que a la dueña del 'Beethoven' Rafa García Santos le había hecho una crítica demoledora; el disgusto fue tremendo porque esta señora se había pasado la vida trabajando y ese día pues falló en algo, Rafa llegó torcido y te encuentras en el periódico que te están sacando los colores.

Guillermo Elejabeitia: “En la crítica
debe haber una **línea roja**,
pero **no podemos limitarnos a**
exponer solo las **bondades**”

Es una línea roja, también hay que saber ponerse en el lugar de la persona a la que estás juzgando, ser un poco ecuánime, ponderado. Un fallo en una sola visita no invalida todo un restaurante y, en un momento dado, después de haber comido se puede tener una conversación y ver si ha habido algún fallo que puede atribuirse a algo puntual. Sobre todo teniendo en cuenta que lo que tú escribas hoy, en la soledad de tu casa y en tu ordenador o en la redacción del periódico, lo va a leer mucha gente y va a tener un impacto en el trabajo diario de un negocio de hostelería.

AB: ... con el esfuerzo que hay detrás, las nóminas...

GE: Hay que tener espíritu crítico, no podemos hacer solo reseñas laudatorias o que se limiten a exponer las bondades. A veces cuando uno en una reseña está hablando más del ambiente o la decoración ya te puedes imaginar que el bacalao no estaba tan fino. Todo se puede decir de manera elegante y yo las veces que me he encontrado un sitio garrafalmente malo, creo que no merece la pena dedicar una página del periódico ni siquiera una visita. Alguna vez, la verdad es que muy pocas, después de haber venido a comer y de haber tomado las notas ese artículo se ha guardado en el cajón y no se ha publicado.

LA: Pero hay una gran diferencia entre esta gente que va a los sitios, que realmente los prueba y los valora con criterios y la cantidad de gente que va para colgarlo en Instagram. Eso también tiene una influencia grande y lo ve muchísima gente. ¿Cómo veis ese 'boom' de gente que ha llegado ahí sin tener formación ni siquiera la edad para tener una cultura gastronómica? Porque la cultura gastronómica se consigue también con la edad.



GE: Voy a hacer un poco de abogado del diablo. Es muy tentador decir aquí que son una panda de parásitos aprovechados que llegan a los restaurantes blandiendo unos cientos de seguidores y pretendiendo que se les invite, que no tiene ningún criterio ni formación. Seguramente algo de eso hay, y malas prácticas las hay, pero tampoco deberíamos echar en saco roto la labor de mucha gente que simplemente en 2023 está usando como canal de comunicación otro vehículo que quizá no son las páginas de un diario o una cabecera histórica como es el caso de El Correo u otro periódico. Habría que, como en todo, separar el trigo de la paja. En Instagram hay bastantes decentes y bastante buenos que hacen una labor de divulgación interesante. Al final es un canal que todos tenemos en el bolsillo y hay que filtrar. Si echas un vistazo al perfil del Instagram y la mayoría resulta que solo reseñan hamburguesas, aros de cebolla, nachos...; si hay variedad de restaurantes, hacen reseñas, cuelgan las facturas de lo que han pagado... Hay gente que lo hace con cierta seriedad. Y luego miras lo seguidores, si tienen unas cifras desorbitadas, 100.000 seguidores, y resulta que si ni tú ni yo que nos dedicamos a la

gastronomía del País Vasco tenemos seguidores en común con esa persona y todos los nombres que te aparecen son hindús, turcos... pues son comprados. Siguiendo un par de pautas se puede separar un poco el trigo de la paja.

AB: Después de cómo lo ha pasado la hostelería en estos años tan duros de pandemia, que se han cerrado negocios, familias se han ido al garete... Todo lo que sea labor de divulgación, desde la buena fe, para ayudar, desde ese concepto de ser buenas personas, es fantástica.

GE: La palabra clave es anonimato porque hay gran diferencia entre un 'Instagramer' que llega pidiendo que le inviten a comer y alguien que llama para reservar, comer, valorar y al final de la comida, después de pagada la cuenta, dices vengo de 'El Correo', me gustaría escribir un artículo y vamos a mandar un fotógrafo. Está bien presentarse y que esa persona te pueda contar cuatro detalles de la historia del negocio, porque siempre va a enriquecer la información. El lector no quiere un veredicto sumarísimo del restaurante, yo dicto sentencia porque soy el crítico de 'El Correo'; la gente quiere que le cuentes una historia y porqué merece la pena visitar ese restaurante.

LA: Quería entrar también en el mundo de las guías gastronómicas. Yo me he perdido ya en las que hay, en los premios que dan, las clasificaciones que hacen... Las más famosas son Michelin, 'Fifty Best', Repsol pero hay muchas otras.

GE: Es un guirigay de listas que al final confunden un poco al lector. La que todo el mundo conocemos es la guía Michelin, la histórica con sus más de cien años y sus estrellas, a la que muchos acusan de ser un poco más elitista, más rígida a la hora de valorar. Yo si le tengo que hacer una crítica, aunque me parece la más seria, es que fomenta un modelo muy concreto de restaurante, por lo menos en España. Así como en Francia vemos restaurantes con estrella de casas de comida tradicional, en España se ha fomentado generalmente un modelo de restaurante de alta cocina, menú degustación, cocina contemporánea... que es para ciertas ocasiones pero no refleja el tejido gastronómico del país.

La Repsol es la versión española de la Michelin, que está haciendo un esfuerzo interesante por ser más flexible, dando cabida a negocios de otros perfiles un poco más informales. Tiene categorías, los solete, en el que caben bares, heladerías, sitios de hasta de comida rápida con tal de que sean de calidad.

Luego ha surgido la McCarthy. Mientras las dos anteriores están hechas por inspectores o periodista, ésta, que es muy nueva, que dice estar hecha por las valoraciones de la gente que sale a comer, de los aficionados. Eso hace que el resultado sea mucho más heterogéneo y en la misma lista encontramos sitios de altísima cocina que están muy abajo o una casa de comidas muy popular que sube mucho. Y están también las listas. La más famosa es la de los 50 mejores restaurantes del mundo. Para mí sería la máxima expresión de la gastronomía como parte de la cultura del espectáculo. Hasta qué punto algo tan subjetivo como lo que nos gusta o no nos gusta se puede ordenar en un ranking, éste es el uno, el dos o el tres, y ahora tú subes, tú bajas...

Este sistema de escalafón tiene crueldades a veces con gente consagrada o con cocineros que siguen siendo muy válidos y para dar cabida a los que están de moda pues acaban despachándoles.



Y esta lista ha generado sus propios sucedáneos. El año pasado se presentaba en Madrid una que se llama 'Best chef', que juegan un poco al despiste poniendo se nombre para que la gente piense que son más o menos lo mismo pero es un negocio puro y duro. La '50 best' empezó siendo un ranking que elaboraba la revista británica 'Restaurant' y tiene un cuerpo más o menos amplio de votantes entre gastrónomos y periodistas de todo el mundo. Ésta la montado una pareja, un italiano gastrónomo y una médico polaca, y los que votan son los propios cocineros. Es como si metieran los nombres en un bombo y cada año los ordenan de una manera. Pero han calcado un modelo de negocio: organizan una gala cada año en un lugar del mundo, generalmente con el patrocinio de alguna marca y alguna administración pública, y presentan el ranking a bombo y platillo. El año pasado lo organizaron en Madrid y el gobierno de la comunidad de Madrid les dio 400.000 euros. Y no sabíamos de dónde sale esa lista.

Aquí también hay que hay que tratar de ponderar cuáles son las que responden a un trabajo serio y las que se suben al barco del espectáculo.

AB: Aquí, dentro del 'Miniature pintxos Congress' se crearon hace un par de años los 'eguzkilores' y, humildemente, el movimiento 'Slow Food', que está en todo el mundo, tiene una serie de reconocimientos a establecimientos que apuestan por una carta o menús en clave de productos de temporada.

De hecho ha creado cierta escuela porque ahora la guía Michelin otorga estrellas verdes a los restaurantes sostenibles, la '50 best' y la Repsol, también. El modelo de un restaurante sostenible hoy en día vende.

GE: Pero corremos el riesgo de despojar a la palabra de contenido de tanto repetirlo.

LA: En este maremágnum de listas, de 'influencers'... cómo creéis que hay que abordar por un lado a los grandes restaurantes los que están arriba, los top, y a los pequeños, que trabajan una cocina más tradicional, más humilde.

AB: Son pequeños pasos que hay que dar. La solución es un proceso.

Aitor Buendía: "Hay un grupo de cocineras y cocineros que están dando pasos más ligados a la tierra, a una agricultura regenerativa"

Igual que hace cuarenta años se gestó la nueva cocina vasca, está empezando a crear un movimiento de cocineras y cocineros para dar un paso adelante o hacia atrás, no sé, porque esas esferificaciones, esa gastronomía tridimensional nos ha llevado a los espectáculos televisivos que, como dice Carlos Petrini son, prácticamente, como la prostitución de la gastronomía. Luego van las futuras y futuros cocineros a las escuelas de hostelería hacer... No, tú lo que tienes que empezar en un establecimiento es a barrer, a pelar patatas.

Pues como os decía, hay un grupo de cocineros que se están juntando para dar ese otro paso ligado a la tierra de donde surgen los alimentos, a su cuidado, ese regreso a la tierra que estaba abanderando 'Slow Food', desde un concepto de agricultura regenerativa que va más allá de lo ecológico.

Y hay restaurantes que están en esa sintonía. Puede sonar utópico pero hace 40 años quién iba a pensar que se iba a hacer lo que se hizo en Euskadi. Se está en ese momento de cambio.

GE. Volviendo a la pregunta sobre cómo tratar de equilibrar a los grandes restaurantes con los pequeños, creo que hay que ser capaz de romper ciertas inercias. Está claro que quien se ha ganado el prestigio a lo largo de los años tampoco es justo derribarlo por modas pero yo soy de los que cree que, al final, al consumidor final de nuestro de nuestro producto, que es la información o el contenido gastronómico, generalmente le interesa más saber sobre un restaurante pequeñito, una casa de comidas que hace un menú muy bueno a un precio bien ajustado, un chico joven que ha vuelto a su pueblo después de estudiar con los grandes y ha montado allí una pequeña tabernita donde hace cuatro cosas con los productores de la zona...

Ese empieza a ser el modelo a seguir. Ahora preguntas a los chavales que salen de la escuela de hostelería y el modelo de estrella Michelin, un restaurante con tu firma en la puerta y un equipo enorme y menú degustación, ha dejado de ser deseable incluso para para la propia profesión porque al final te obliga a un trabajo casi esclavo, a estar corriendo en esa rueda para conseguir logros.

Tiene razón Aitor en no saber si va hacia adelante o hacia atrás. Yo creo que va hacia adelante pero mirando un poco por el retrovisor y no desechando los siglos de tradición que se habían perdido en los últimos años. El modelo ahora es reconectar con la tierra eso está claro y los restaurantes que están empezando a recibir más atención, incluso de esas guías como la Michelin que a veces le acusamos de poco dinámica, son de cocineros y cocineras jovencitos, que igual están más en el medio rural que en las grandes capitales; negocios de tamaño un poquito más pequeño y con un cocinero no tanto como estrella del rock sino como tejedor de una red en torno suyo que conecte a los productores y a la gente del campo con un consumidor final gastronómico que le puede dar una nueva vida a esos pueblos.

Hoy en día el chef o el cocinero, además de presumir de su propia idea y de su propia creatividad, presume también del pan que compra a una panadería artesana, de los huevos que le produce esta chica en el pueblo de al lado, de esa bodega que produce unos vinos estupendos... Se presume de los productores y se les está trayendo al foco de la gastronomía.



Antes parecía que todo salía de la mente creativa del chef y la cocina es una disciplina colectiva. Ningún cocinero es autosuficiente. Un restaurante nunca es el trabajo de un hombre orquesta, muy rara vez, y sin embargo ha sido en los últimos años una disciplina muy personalista, muy enfocada al nombre y la firma de un cocinero en concreto. Esa tendencia se está rompiendo y está empezando a ser más un coro de gente trabajando por lo mismo y a esas raíces de las que estamos hablando.

LA: Me gustaría plantear para acabar cómo veis que casa todo esto con el turismo. En Donosti es un tema que lo sufren y lo padecen, en Bilbao empieza a ser una invasión de quinta gama... ¿Cómo veis que encaja con el turismo este movimiento de vuelta a las raíces?

GE: Nosotros mismos tenemos que tomar una decisión sobre qué es lo que queremos enseñarle al turista. Es verdad que si llenas cuatro calles céntricas de sitios de menú del día de quinta gama, seguramente los vas a llenar. Pero tenemos la suerte de que el turista que viene al País Vasco no es el mismo que va buscando sol, playa y sangría y comer en un chiringuito de comida barata. Se ha hecho una apuesta por un turismo de cierta calidad que viene motivado por razones culturales y a mí me llevan los demonios ver en el casco viejo de Bilbao restaurantes de quinta gama. Gente que ha venido al País Vasco porque es uno de los países gastronómicos de referencia en el mundo, me da pena que estén comiendo esto.

Hay una masa crítica entre ese turismo que cuando tú le muestras lo bueno lo recibe con muchas ganas y además el turista de aquí creo que tiene más capacidad de gastar y de explorar otras cosas. Quieren experiencias auténticas. Y todavía no estamos en el turismo de masas aunque a veces nos encontremos con cuatro grupos por la calle. Estamos en el momento clave de decidir para dónde queremos tirar.

AB: Turismo, si pero depende cómo. Donosti tiene un problemón

GE: Vuelvo a hacer de abogado del diablo. Donosti tiene un problemón pero un bendito problemón. Sebastián ha sido una ciudad turística desde hace 200 años y es parte de su esencia. Ahora tampoco podemos echarnos la mano. Bilbao y Vitoria tenemos la oportunidad de que no nos pase lo que le ha pasado a la parte vieja de Donosti, evitar los males de masificación y de gentrificación.

También tendríamos que ver de dónde viene la gente. Igual está ese turismo francés que llega a Donosti en masa, de nivel un poco más bajo que cruza la frontera pero también hay un turismo de norteamericanos, llegando a la misma Bilbao, que es una maravilla, gastan a manos llenas, van en grupos pequeños, consumen en restaurantes de alto nivel pero también en tabernas, y que si van bien asesorados y bien guiados es riqueza para la ciudad.

AB: Ahí está también el Azkena Rock en Vitoria-Gasteiz, uno de los eventos más importantes, que le pega un chute muy importante económicamente al territorio y que desde el punto de vista gastronómico tiene un público, entre 50 y sesenta y tantos años, que valoran esa gastronomía sosegada, tranquila.

Ponente: Joxe Mari Aizega
director de Basque Culinary Center
Presenta: Tomás González
director de expansión internacional de Idom y
miembro de la Academia Vasca de Gastronomía



DOCENCIA, INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN EN EL MUNDO DE LA GASTRONOMÍA

Presentación: Tomás González:

Joxe Mari Aizega es, desde hace 14 años, director general del Basque Culinary Center, que integra la facultad de Ciencias Gastronómicas y el centro de i+d en alimentación y gastronomía. Es la primera facultad en España que otorga un grado oficial en gastronomía y artes culinarias. Joxe Mari Aizega es fundador y pionero de este centro, creado con el apoyo de las instituciones públicas, de los cocineros más relevantes a nivel internacional, de empresas privadas y de Mondragon Unibertsitatea.

Es licenciado en Ciencias Empresariales y Derecho por la Universidad del País

Vasco y doctor en derecho por la misma universidad; ha trabajado como profesor de derecho tanto en la facultad de Derecho de la UPV como en la de Empresariales y ha sido responsable del departamento jurídico de la corporación Mondragón entre los años 2000 a 2004.

Previamente a su incorporación al Basque Culinary Center fue vicerrector de Mondragon Unibertsitatea entre 2004 y 2011.

Entre las iniciativas estratégicas que tiene el centro, relacionadas con el tema que nos ocupa en esta conferencia, a mí me llaman la atención dos que considero muy importantes, especialmente una de ellas por su relación con Álava. Por una parte el 'Gastronomy Open Ecosystem', que es una iniciativa que conforma un proyecto que fusiona la pasión por la gastronomía con el talento, la investigación, la innovación y el emprendimiento; y, por otra, la EDA – edaria eta ardo wine and drinks campus-, centro de investigación, formación y promoción del vino y las bebidas, que incluye cursos de gestión de bodegas, másteres de sumillería o viticultura y enología. Un campus del vino para el que plantean crear una sede en Vitoria y otra en Rioja Alavesa.

“En el origen
del Basque
Culinary Center
hay **pasión,**
excelencia,
innovación y
compromiso
social”

Joxe Mari Aizega: Voy a hablar mucho de gastronomía, de lo que ha sido la visión de Basque Culinary Center y lo que hacemos en el ámbito de la docencia, la investigación y la innovación.

El origen del BCC está en una foto de 1977 del grupo de cocineros de lo que se ha llamado la nueva cocina vasca. Ellos marcaron el antes y después de la cocina vasca, fueron a Francia y entendieron lo que pasaba en la 'nouvelle cuisine', esa filosofía y esa forma de entender la cocina y la trajeron a la cocina tradicional vasca. Empezaron a innovar, a probar cosas, a hacer nuevos platos, a refinar los que existían. Yo diría también que empezaron a trabajar como un grupo cohesionado, generaron el fondo un movimiento colectivo, a comunicar, esto es muy importante y ahora lo vemos claro, pero a finales de los 70 y 80. Como grupo empezaron, por ejemplo, a ir a Madrid, organizar una cena, invitar a periodistas y comunicar la cocina vasca. Fruto de ese movimiento también conectaron con cocineros vizcaínos, generaron una comunidad, un colectivo y con ese impulso llevaron a la cocina vasca a ser una de las cocinas más reconocidas a nivel nacional e internacional.

Tras ese origen, les parecía que lo que ellos estaban haciendo requería de una nueva escuela de alta cocina y durante más de una década lo estuvieron intentando. Hablaron con lehenakaris, diputados generales y nadie les hacía caso. Cuando ya estaban a punto de tirar la toalla, así me lo me lo han reconocido ellos, su idea llegó a la Universidad de Mondragón, una universidad politécnica, cercana pero muy acostumbrada a trabajar con el mundo de la empresa.



Tomas González
M^a del Mar Churruca
Joxe Mari Aizega
M^a Amparo Basterra
Luis Felipe Fz. de Trocóniz

Yo era vicerrector en aquel entonces, y me invitaron una comida -como ocurren las cosas importantes en este país- para decirme “oye tenemos esta idea”. Salí de allí, llamé al rector y le dije: aquí hay algo interesante, vamos a sondearlo. Era 2008 y empezamos un folio en blanco, a pensar qué podíamos hacer y, sobre todo, a entender lo que era la gastronomía en aquel entonces. Escuchándoles y escuchando la pasión que tienen los cocineros y cocineras, nosotros desde la universidad la entendimos.

No teníamos referencias claras para diseñar un nuevo centro pero fuimos entendiendo que la gastronomía era un sector muy amplio, que no iba a ser solo cocina sino muchas cosas más. Íbamos a crear un nuevo centro cuya misión iba a ser desarrollar el potencial que tiene la gastronomía. Al principio todo el mundo nos hablaba de cocina pero profundizando en lo que hacían Juan María Arzak, Pedro Subijana o Andoni Luis Adúriz veías enseguida que ahí había mucho más. Nos dimos cuenta de que la gastronomía, en el fondo, era un sector de actividad que integraba cultura, economía y otras facetas de la sociedad y que, además, representaba unos valores que los hicimos nuestros: primero, la pasión; segundo, la excelencia; tercero, la innovación; y cuarto, el compromiso social. Era una perspectiva 360 grados.

Los productores de alimentos son parte de la gastronomía. La panadería o los artesanos pasteleros son parte de la gastronomía. Cuando alguien crea un restaurante tradicional o innovador son parte de la gastronomía. El turismo gastronómico, cada vez es más fuerte, es parte de la gastronomía. Por tanto, la gastronomía es una cadena de valor. No solo se trata de restaurantes, no solo se trata de cocinar sino que hablamos de un sector muy amplio. Y llegaré al vino y a las bebidas, que desde esta visión 360 grados, también son parte de la gastronomía.

Por supuesto que la gastronomía iba de cocinar, no hace falta explicarlo, pero también hay muchas formas de cocinar; no solo la cocina de autor, la tradicional, la de

Qué significa la **gastronomía 360 grados**

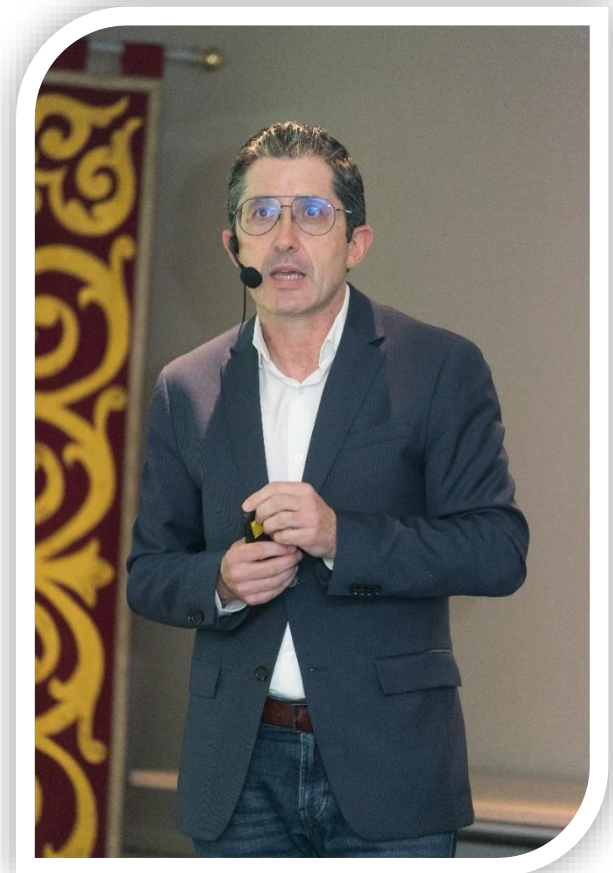
restauración colectiva, de grandes cocinas centrales, la popular...

Y gastronomía también es producto y cada vez somos más conscientes de ello. Cuando nos damos cuenta que una cocina mejor cuando tiene un buen producto, un producto de calidad y cada vez yo creo que somos más sensibles. Ahora que cualquier cosa llega de cualquier parte del mundo, tenemos más aprecio por lo local, por lo próximo. Cada vez no hay más conciencia por lo ecológico, por cómo se producen los alimentos. Y ahora es muy difícil ir a un restaurante bueno y que no te hablen del origen de los productos que estamos comiendo.

Antes mencionaba el turismo. Hace 7 años fuimos a la Organización Mundial de Turismo para proponerles organizar un foro mundial de turismo gastronómico. Veíamos que estaba adquiriendo mucha fuerza y que cuando viajamos de lo primero que miramos es dónde voy a comer, qué es lo típico y cuáles son los mejores restaurantes, no solo estrellas Michelin.

También la industria alimentaria está evolucionando y está, cada vez más, apostando por un producto de calidad. Y gastronomía también es esta cultura que habíamos olvidado, popular, ancestral, de recolectar y plantas silvestres con valor gastronómico. El año pasado publicamos un manual gastronómico de plantas silvestres porque queremos fomentar que no se pierda esa cultura de que las plantas de nuestro entorno. Es un campo con un abanico muy grande. También la ciencia. Cuando empezamos hace 14 años tuvimos que defender en los foros académicos que la gastronomía era ciencia. Hay procesos físico-químicos, unas nociones de biología, un poquito de estadística que viene bien para entender los procesos... Y me voy al otro extremo, la creatividad. Porque hemos visto los últimos años como ha habido una fuerza de creatividad muy importante en la restauración.

Nosotros lo hemos integrado todo en el Basque Culinary Center. Y digitalización y tecnología. Hace cinco años decidimos involucrarnos en esa revolución digital y creamos un proyecto que trabaja en soluciones digitales tanto para la gestión de los restaurantes como



para la interacción con el cliente. Por ejemplo, ahora hay una aplicación que utiliza 'blockchain' para saber la trazabilidad de los animales que comemos, cómo han crecido, cómo se han criado, qué pautas de bienestar han tenido...

Con todo ese contexto en 12 años hemos creado un centro, ahora es una facultad, en la que tenemos estudiantes de 38 nacionalidades que vienen de todo el mundo a aprender gastronomía con esta visión: aprender diferentes disciplinas en el al centro más innovador del mundo. En Estados Unidos hay un centro que lo hace pero no con la misma dimensión.

La importancia de la investigación

Tenemos el grado, diez másteres, muchísimos cursos para profesionales e, incluso para nosotros fue un sueño, un programa de doctorado. De aquella idea de crear una escuela de cocina a hacer a que uno pueda ser doctor en ciencias gastronómicas es un salto tremendo. Y este año ha salido además la primera doctora en ciencias gastronómicas, con una tesis doctoral dedicada a la reducción del azúcar en los alimentos, investigando diferentes estrategias. Para nosotros era muy importante impulsar la investigación, impulsar profesionales que tuviesen una formación académica de primer nivel.

Entre el grado y los Masters tenemos 600 estudiantes de 38 nacionalidades y un conjunto de actividades muy amplio. Hace 6 años decidimos que la facultad iba a tener su propio recorrido pero que necesitábamos crear un centro de investigación y lo creamos y ahora es parte de la red vasca de ciencia tecnología, que trabaja investigando y luego transfiriéndose ese conocimiento a las empresas apoyándolas a desarrollar nuevos productos y servicios. Por ejemplo, ahora están de moda las proteínas alternativas. La industria alimentaria está viendo que hay un debate sobre el consumo de proteína animal al que se le critica que genera demasiadas emisiones de CO2; y está el bienestar animal porque ya no queremos comer animales que hayan sufrido cuando han sido criados bueno; y luego el tema de que no es saludable... Ahí

hay un movimiento muy importante y proyectos en los que estamos investigando.

También apoyamos a emprendedores, porque estamos viviendo en un momento donde todo está cambiando. En la mayoría de las ciudades se están cerrando negocios independientes y su sitio lo ocupan cadenas de restauración. Necesitamos apoyar a emprendedores independientes que quieran poner en marcha proyectos de valor añadido porque competir con la escala de grandes grupos es complicado.

Con el tiempo hemos visto que, además, podíamos dedicarnos a promover la gastronomía con un premio que pusimos en marcha con el Gobierno Vasco para promover la dimensión social de la gastronomía. En el mundo hay muchísimos cocineros y cocineras que utilizan la cocina como una herramienta social y hemos querido apoyar eso. Y organizamos diferentes eventos y diferentes actividades en el campus que está en San Sebastián, en un edificio que construimos, muy bonito, con lo más avanzado en equipamiento. Lo pusimos en marcha hace tres años, justo a la salida de la pandemia, para profundizar en la formación del producto. Es nuestra huerta-escuela. Todos los estudiantes del grado hacen prácticas en la huerta; no van a ser nunca agricultores pero hoy en día hay que tomar tantas decisiones que nosotros les damos la formación para que entiendan e interioricen el origen del producto y tengan esa experiencia.

El último espacio que tenemos es un laboratorio de gastronomía digital, ubicado en Tabacalera, un centro cultura contemporánea que está en el centro de Donosti, y en el que colabora la Academia Vasca de Gastronomía. Ahí organizamos muchísimas actividades, encuentros, seminarios, talleres... para promover estrictamente la gastronomía vasca.

Hablando de docencia, investigación e Innovación hemos desarrollado a lo largo de estos años una visión muy amplia, y hemos hecho muchas actividades diferentes. Así que nos pusimos a pensar que hemos

Proyectos de futuro

llegado hasta aquí, hemos cumplido 10 años, creo que hemos hecho un buen trabajo en colaboración con las instituciones y con mucha gente... y ¿cómo vemos el futuro?

Está claro que la gastronomía va a seguir siendo placer, entonces vamos a investigar qué significa el placer; qué significa el placer sensorial; qué significa diseñar alimentos que estén ricos. Además, la gastronomía va a ser salud porque cada vez queremos vivir mejor y vivir más y sabemos que para ello hay que tener una alimentación saludable.

Por ejemplo, hay una tendencia en el mundo donde se habla ya de gastronomía personalizada o también, otras veces, se utiliza el término medicina culinaria. Ahí hay una investigación de expertos que y publican su trabajo. Y entonces te preguntas cómo podemos solo con pautas nutricionales, cómo cocino, cómo elaboro las cosas, qué productos y con qué cocción concreta. Ahí hay toda una tendencia.

Otra es la sostenibilidad. Va a influir muchísimo. Qué vamos a comer y cómo lo vamos a comer, Eso abre otro campo muy amplio desde certificaciones de alimentos ecológicos hasta reducción del desperdicio alimentario, eficiencia energética y muchísimos ámbitos de trabajo. Y la digitalización. Cada vez tenemos más datos que necesitamos analizar para poder tomar decisiones.

Nuestros grupos de investigación se van a especializar en estas cuatro áreas y mirando al futuro, como sector, necesitamos atraer talento. En todos los oficios faltan profesionales. Ese es nuestro reto y tenemos la suerte de tener cada año 400 candidatos de los que podemos aceptar 100-110 estudiantes nuevos. Chicos y chicas de 18 años con pasión por la gastronomía. Y también el mundo de la formación tiene el reto de mantener la atención con un modelo educativo en el que los estudiantes disfruten aprendiendo o aprendan disfrutando.

'Learning by doing' es nuestro mantra. Se aprende haciendo y eso el GPT no te lo puede sustituir. Cuando tú haces proyectos reales con clientes reales, a la Inteligencia artificial le cuesta más llegar ahí y para una

Mirando al futuro, nuestros grupos de investigación se van a especializar cuatro áreas: placer sensorial, salud, sostenibilidad y digitalización



entidad formativa esto es un gran reto. Lo que nosotros queremos es que después de cuatro años en el grado, o después de un año en un máster, el estudiante salga encantado de la vida de lo bien que se ha pasado y de lo mucho que ha aprendido.

Y el tercer elemento de futuro es trabajar desde la perspectiva de innovación culinaria pero con conocimiento científico. Ese ámbito de ciencia y cocina es diferencial del Basque Culinary Center, es lo que nos diferencia de otros centros tecnológicos en el ámbito de la alimentación.

Desde esa reflexión llegamos al proyecto del edificio que vamos a construir que vamos a construir en Donosti. Se llama gastronomía 'Open eco System' y va a estar dedicado íntegramente a la investigación, a la innovación, a los emprendedores y a cierta formación de posgrado, en colaboración con el Gobierno Vasco, la Diputación Foral de Gipuzkoa y el Ayuntamiento de San Sebastián. Va a ser un edificio espectacular a unos 150 metros de la playa de Gros, del Kursaal. Hoy en día en el mundo la tendencia ya no es que los centros de investigación estén aislados en un en un parque tecnológico, sino que la innovación se genera con la ciudadanía, haciendo que ésta participe en los procesos de innovación; un centro de innovación puertas abiertas.

'EDA Drinks & Wine Campus'

Con esta mirada de gastronomía tan amplia, hace un par de años nos llamaron desde el Gobierno Vasco y la Diputación Foral de Álava para ver si podíamos diseñar un proyecto en torno al vino. Aceptamos el reto y empezamos a analizar lo que pasaba en el mundo, en otras zonas vitivinícolas de referencia mundial, qué estaban haciendo en Estados Unidos, en Napa, Australia, en Francia en Burdeos, Borgoña, en Alemania... Después de unos meses de trabajo hicimos un proyecto que ha ido madurando, reposando en crianza, en barrica y hace unos tres meses lo presentamos. Decidimos que el vino iba a ser el corazón del proyecto pero que íbamos a tratar de vino y bebidas. Le pusimos el nombre 'EDA Drinks & Wine Campus'.

Después de todo el proceso que hicimos nos dimos cuenta que aquí hay una gran oportunidad, primero en Álava y Rioja Alavesa pero yo diría en Euskadi en general, de contar con una zona vitivinícola muy importante pero también de todas las bebidas. Vamos a crear un centro que va a ser un referente internacional, un centro de excelencia, ubicado como sede urbana aquí en Vitoria-Gasteiz y otra sede en Rioja Alavesa.

Ofrecerá formación, investigación, apoyaremos a emprendedores y organizaremos eventos. Para nosotros la proyección internacional es fundamental porque se crea aquí pero para atraer talento y posicionar el territorio en el mundo, para apoyar la competitividad empresarial es necesario un partenariado público-privado. Cuando uno viaja por el mundo y está en otros países y en otros territorios nos damos cuenta de que lo importante que tenemos en Euskadi es esta cercanía público-privada.

Somos capaces de buscar proyectos compartidos y EDA surge ahí, igual que El Basque Culinary Center.

Para 2025 queremos haber generado ya ese ecosistema de referencia internacional con una oferta de

formación muy amplia: vino, cervezas, destilados, sidra otras bebidas fermentadas, bebidas no alcohólicas, que vienen con mucha fuerza. Habrá formación de posgrado, formación continua para profesionales, con ese modelo educativo que tenemos adaptado al mundo del vino y las bebidas. Y apoyaremos la investigación a través de proyectos en colaboración con los centros que hay en Álava como Neiker o la UPV, que tiene una facultad específicamente ya trabajando en este ámbito

Y apoyar a emprendedores. Ahora que hemos profundizado en lo que está pasando por el mundo del vino, es muy interesante ver a jóvenes elaborando nuevos proyectos a partir de la historia de un terreno, de una bodega o de una familia. Es apasionante la energía joven que hay en este momento y nuestro trabajo es apoyar a estos jóvenes que dan el paso.

También habrá que organizar eventos, congresos, seminarios, talleres, visitas, que van a dar visibilidad al territorio, a Álava, a Rioja Alavesa.



Basque Culinary Center



2008



EL DESARROLLO DE UNA IDEA



Basque Culinary Center

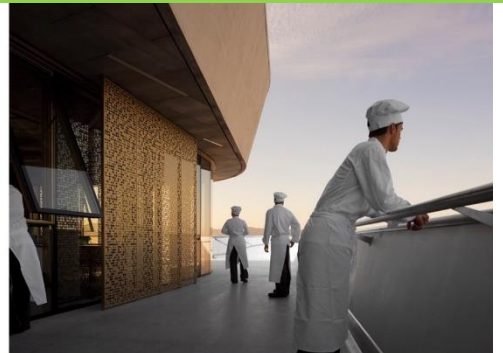
Misión

Desarrollar el potencial de la gastronomía como motor económico y social.



Valores

- Pasión
- Orientación a la excelencia
- Innovación
- Compromiso social





GASTRONOMÍA 360°



INTERDISCIPLINAR



COCINA



PRODUCTO



SERVICIO Y SALA



BEBIDAS



TURISMO



INDUSTRIA ALIMENTARIA



RECOLECCIÓN



SOSTENIBILIDAD



CIENCIA



CREATIVIDAD



DIGITAL



Campus BCC

MANTALA
BASQUE GASTRONOMY

PROMOTORES:

Colaboradores:



Mirando hacia el futuro



2 Talento

Learning by doing
Desarrollo personal
y trabajo en equipo



Modelo educativo, experiencia de aprendizaje
#learningbydoing



Innovación culinaria

3



con conocimiento científico



Siguiente nivel...



eda Drinks & Wine Campus | Basque Culinary Center

eda Drinks & Wine Campus

OBJETIVO

Objetivo macro

Crear un centro de excelencia de referencia internacional, con el objeto de reforzar el posicionamiento del sector e incorporar talento y valor añadido al sector de bebidas de Euskadi, revalorizando tecnológica y analíticamente no sólo un producto como el vino, sino toda la cadena de producción que le acompaña, así como el resto de bebidas, mediante el desarrollo de las CAPACIDADES DE FORMACIÓN, INVESTIGACIÓN y COMPETITIVIDAD de sus empresas.

eda Drinks & Wine Campus

FUNDAMENTOS

Fundamentos

Espacio físico de conocimiento, talento, ciencia, pero también espacio de encuentro, interacción y nuevas ideas, que convierte la INNOVACIÓN, la EXCELENCIA, la FORMACIÓN y la SOSTENIBILIDAD en los tres factores estratégicos ante los nuevos retos y oportunidades del sector del vino y bebidas.

eda Drinks & Wine Campus

FUNDAMENTOS

Fundamentos

MISIÓN

Promover la excelencia, la formación, la investigación, innovación y emprendimiento en el mundo del vino y las bebidas.

VISIÓN 2025

Generar un ecosistema de referencia internacional en el sector de vino y bebidas, con capacidad y recursos adecuados para:

- 1) Mejorar la formación sectorial.
- 2) Desarrollar de nuevos modelos de negocio, a través de una plataforma de emprendimiento y de mejora de la calidad.
- 3) Promocionar la innovación y el emprendimiento.
- 4) Atracción de inversión y de talento.
- 5) Plataforma de reflexión, debate y propuesta sobre los retos de futuro del sector vitivinícola.

eda Drinks & Wine Campus

FUNDAMENTOS

Fundamentos

OBJETIVOS

- 1) Crear un CENTRO DE PRESTIGIO DE FORMACIÓN Y EMPRENDIMIENTO, de creación de conocimiento, de investigación y de soporte al sector de bebidas.
- 2) DESARROLLAR las capacidades del sector (agrícola, de bebidas y gastronómico).
- 3) Impulsar la transferencia de conocimiento mediante la FORMACIÓN e INVESTIGACIÓN.
- 4) Generar empleo y economía afrontando la necesaria SOSTENIBILIDAD sectorial y las oportunidades de la DIGITALIZACIÓN.

eda Drinks & Wine Campus

PROPUESTA DE VALOR

Propuesta de valor

Ámbitos de actividad

EDA Drinks and Wine Campus

Formación	Investigación	Emprendimiento	Eventos
<ul style="list-style-type: none"> • Oferta Integral • Modelo educativo • Innovador • Experiencia de 1er Nivel 	<ul style="list-style-type: none"> • Viticultura • Proceso • Producto • Sostenibilidad • Salud • Economía vitivinícola 	<ul style="list-style-type: none"> • Competitividad • Startups • Nuevos desarrollos • Posicionamiento • Comercialización • Captación ext. • Ardoa_Lab • Digitalización 	<ul style="list-style-type: none"> • Congresos • Seminarios • Talleres • Visitas

INFRAESTRUCTURA EDA

Sede principal VITORIA GASTIZ	Sede DEL VINO RIOJA ALAVEZA	PARCELAS DE EXPERIMENTACIÓN
<p>Agencia por la sostenibilidad, vocación urbana. Centralidad del universo del sector de bebidas de Euskadi. Infraestructura de servicios de apoyo (aparcamientos, conectividad de transporte, etc.).</p>	<p>Ubicación de ARDOA_Lab, dotado de aulas, espacio de eventos y experimentación, microdestilería y laboratorio de innovación en enología.</p>	<p>Destinadas a investigación y desarrollo experimental en campo (Vitis TD), en diferentes ubicaciones (Rioja Alavesa, y ámbitos de Ibañeta y Buzka Sagardoki).</p>





INVITACIONES



CICLO SOBRE GASTRONOMÍA

REAL SOCIEDAD BASCONICA DE LOS AMIGOS DEL PAIS
ESTRATEGIA EN ADRETXEN ELKARTEA

"Productos que vinieron de fuera"

"La patata: un repaso a sus variedades y a la tecnología asociada a su futuro"

Ponente:
Amaia Ortiz Barredo
Doctora en Ciencias Biológicas.
Jefa del Departamento técnico de producción y protección vegetal de NEIKER-BRTA

3 de mayo de 2023, 19:00 horas; 2023ko maiatzaren 3an, 19:00etan
Casa de Cultura Ignacio Aldecoa. Paseo de la Florida 9. Vitoria-Gasteiz
Ignacio Aldecoa Kultura Etxea. Florida Pasalekua 9. Vitoria-Gasteiz





CICLO SOBRE GASTRONOMÍA

REAL SOCIEDAD BASCONICA DE LOS AMIGOS DEL PAIS
ESTRATEGIA EN ADRETXEN ELKARTEA

"Productos que vinieron de fuera"

"El cacao: historia del chocolate y su evolución hasta nuestros días"

Ponentes:
Rafa Gorrotxategui, Maestro chocolatero
Txema Pascual, Artepan.

Moderador:
Juan Antonio Zárate, Amigo de número de la RSBAP

- Habrá degustación -

10 de mayo de 2023, 19:00 horas; 2023ko maiatzaren 10an, 19:00etan
Casa de Cultura Ignacio Aldecoa. Paseo de la Florida 9. Vitoria-Gasteiz
Ignacio Aldecoa Kultura Etxea. Florida Pasalekua 9. Vitoria-Gasteiz





CICLO SOBRE GASTRONOMÍA

REAL SOCIEDAD BASCONICA DE LOS AMIGOS DEL PAIS
ESTRATEGIA EN ADRETXEN ELKARTEA

"La cocina de hoy"

Ponentes:
Fernando Canales
Del Restaurante Etxanobe de Bilbao
José Antonio Merino
Del Restaurante Perretxiko de Vitoria-Gasteiz

Presenta y modera:
Maria del Mar Churrucua
Presidenta de la Academia Vasca de Gastronomía

17 de mayo de 2023, 19:00 horas; 2023ko maiatzaren 17an, 19:00etan
Casa de Cultura Ignacio Aldecoa. Paseo de la Florida 9. Vitoria-Gasteiz
Ignacio Aldecoa Kultura Etxea. Florida Pasalekua 9. Vitoria-Gasteiz





CICLO SOBRE GASTRONOMÍA

REAL SOCIEDAD BASCONICA DE LOS AMIGOS DEL PAIS
ESTRATEGIA EN ADRETXEN ELKARTEA

"Bebidas: Cerveza y Sidra"

Ponentes:
Kevin Patricio
Cofundador y CEO de Basqueland Brewing
Unai Agirre
Coordinador de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa

Presenta y modera:
Maria del Mar Churrucua
Presidenta de la Academia Vasca de Gastronomía

31 de mayo de 2023, 19:00 horas; 2023ko maiatzaren 31an, 19:00etan
Casa de Cultura Ignacio Aldecoa. Paseo de la Florida 9. Vitoria-Gasteiz
Ignacio Aldecoa Kultura Etxea. Florida Pasalekua 9. Vitoria-Gasteiz





CICLO SOBRE GASTRONOMÍA

REAL SOCIEDAD BASCONICA DE LOS AMIGOS DEL PAIS
ESTRATEGIA EN ADRETXEN ELKARTEA

"Bebidas: Vino y Txakoli"

Ponentes:
Guillermo Aranzábal
Presidente del Grupo Rioja Alta y elegido "Personaje del Mundo del Vino" en los premios Verena 2022
Federico Verástegui
Productor de Txakoli Txikubin

Presenta y modera:
José Antonio Merino
Gerente de Arabako Txakolina

7 de junio de 2023, 19:00 horas; 2023ko ekainaren 7an, 19:00etan
Casa de Cultura Ignacio Aldecoa. Paseo de la Florida 9. Vitoria-Gasteiz
Ignacio Aldecoa Kultura Etxea. Florida Pasalekua 9. Vitoria-Gasteiz





CICLO SOBRE GASTRONOMÍA

REAL SOCIEDAD BASCONICA DE LOS AMIGOS DEL PAIS
ESTRATEGIA EN ADRETXEN ELKARTEA

"Hacia dónde va el mundo de la Gastronomía"

Ponentes:
Guillermo Elejabertia
Periodista gastronómico del grupo Vocento
Aitor Buendía
Director de "La Ruta Slow"

Presenta y modera:
Lourdes Aedo
Directora de Jantour. Suplemento gastronómico de El Correo

14 de junio de 2023, 19:00 horas; 2023ko ekainaren 14an, 19:00etan
Casa de Cultura Ignacio Aldecoa. Paseo de la Florida 9. Vitoria-Gasteiz
Ignacio Aldecoa Kultura Etxea. Florida Pasalekua 9. Vitoria-Gasteiz





CICLO SOBRE GASTRONOMÍA

REAL SOCIEDAD BASCONICA DE LOS AMIGOS DEL PAIS
ESTRATEGIA EN ADRETXEN ELKARTEA

"Docencia, investigación e innovación en el mundo de la gastronomía"

Ponente:
Joxe Mari Aizega
Director de Basque Culinary Center

Presenta:
Tomás González
Director de Expansión Internacional de Idom y miembro de la Academia Vasca de Gastronomía

27 de junio de 2023, 19:00 horas; 2023ko ekainaren 27an, 19:00etan
Casa de Cultura Ignacio Aldecoa. Paseo de la Florida 9. Vitoria-Gasteiz
Ignacio Aldecoa Kultura Etxea. Florida Pasalekua 9. Vitoria-Gasteiz




PRENSA

Conferencia titulada 'La patata: un repaso a sus variedades y tecnología asociada a su futuro'



VITORIA-GASTEIZ

LUGAR. Casa de Cultura Ignacio Aldecoa

FECHA. 3 de mayo de 2023

HORA. 19:00

La jefa del departamento técnico de producción y protección vegetal de Neiker-Brtia Amaia Ortiz-Barredo imparte la conferencia 'La patata: un repaso a sus variedades y tecnología asociada a su futuro', dentro del ciclo sobre gastronomía 'Productos que vinieron de fuera', organizado por la Comisión de Álava de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País.



EL CORREO

Charla titulada 'El cacao: Historia del chocolate y su evolución hasta nuestros días'



VITORIA-GASTEIZ

LUGAR. Casa de Cultura Ignacio Aldecoa

FECHA. 10 de mayo de 2023

HORA. 19:00

El maestro chocolatero Rafa Gorrotxategi imparte la charla 'El cacao: Historia del chocolate y su evolución hasta nuestros días', dentro del ciclo 'Productos que vinieron de fuera', organizado por la Comisión de Álava de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País.



Conferencias

Encuentro sobre 'La cocina de hoy'

[f](#) [t](#) [□](#) [G+](#) [in](#) [✉](#)

VITORIA-GASTEIZ

LUGAR. Casa de Cultura Ignacio Aldecoa

FECHA. 17 de mayo de 2023

HORA. 19:00

Encuentro sobre 'La cocina de hoy', con Fernando Canales, del restaurante Etxanobe de Bilbao, y José Antonio Merino, del restaurante Perretxiko de Vitoria. Presenta y modera María del Mar Churruca, presidenta de la Academia Vasca de Gastronomía.

Se trata de la tercera de las sesiones del ciclo de gastronomía que está desarrollando la Comisión de Álava de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País, en la que hablarán de las últimas orientaciones de la cocina actual.



EL CORREO

Conferencias

Charla titulada 'Bebidas: cerveza y sidra'

[f](#) [t](#) [□](#) [G+](#) [in](#) [✉](#)

VITORIA-GASTEIZ

LUGAR. Casa de Cultura Ignacio Aldecoa

FECHA. 31 de mayo de 2023

HORA. 19:00

Kevin Patricio, cofundador y CEO de Basqueland Brewing, y Unai Agirre, coordinador de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, imparten la charla 'Bebidas: cerveza y sidra', del ciclo sobre gastronomía 'Productos que vinieron de fuera', organizado por la Comisión de Álava de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País. Modera María del Mar Churruca, presidenta de la Academia Vasca de Gastronomía.



Conferencias

Charla titulada 'Productos en transformación: vino y txakoli'

[f](#) [t](#) [□](#) [G+](#) [in](#) [✉](#)**VITORIA-GASTEIZ**

LUGAR. Casa de Cultura Ignacio Aldecoa

FECHA. 7 de junio de 2023

HORA. 19:00

Guillermo Aranzabal, presidente del Grupo La Rioja Alta, y Federico Verástegui, productor de Txakoli Txikubin, imparten la charla 'Productos en transformación: vino y txakoli', dentro del ciclo sobre gastronomía 'Productos que vinieron de fuera', organizado por la Comisión de Álava de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País.

Modera José Antonio Merino, gerente de Arabako Txakoliña.

**EL CORREO**

Conferencias

Charla titulada 'Hacia dónde va el mundo de la gastronomía'

[f](#) [t](#) [□](#) [G+](#) [in](#) [✉](#)**VITORIA-GASTEIZ**

LUGAR. Casa de Cultura Ignacio Aldecoa

FECHA. 14 de junio de 2023

HORA. 19:00

El periodista Guillermo Elejabeitia y Aitor Buendia, director de 'La ruta slow', imparten la charla 'Hacia dónde va el mundo de la gastronomía'.

Presenta y modera el acto Lourdes Aedo, directora de 'Jantour'.

Conferencias

Charla titulada 'Investigación y docencia en el campo de la gastronomía'

[f](#) [t](#) [□](#) [G+](#) [in](#) [✉](#)

VITORIA-GASTEIZ

LUGAR. Casa de Cultura Ignacio Aldecoa

FECHA. 27 de junio de 2023

HORA. 19:00

PRECIO. Entrada libre

El director de Basque Culinary Center, Joxé Mari Aizega, imparte la charla 'Investigación y docencia en el campo de la gastronomía', dentro del ciclo sobre gastronomía, organizado por la Comisión de Álava de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País.

Modera el acto el director de Expansión Internacional de Idom y miembro de la Academia Vasca de Gastronomía, Tomás González.



El paraíso «perdido» del chocolate en Vitoria

Rafa Gorrotxategi, uno de los grandes maestros reposteros, invita a degustar la historia del cacao hoy en la Casa de Cultura Ignacio Aldecoa

RAMÓN ALBERTUS

VITORIA. Es uno de los grandes maestros pasteleros a nivel nacional y también uno de los mejores contadores de la historia del chocolate. Su trayectoria se puede imaginar entre ríos de cacao. Pero también en viajes y compromisos relacionados con su arte. Hace tan solo unos días, Rafa Gorrotxategi (Tolosa, 1959) se encontraba en el Salón del Cacao y Chocolate de Colombia y hoy participa en un encuentro de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País, que se celebra en la Casa de Cultura Ignacio Aldecoa (19.00 horas, entrada gratuita). Hablará de la entrada del cacao al País Vasco, la revolución que supuso el dulce y ese gran número de fábricas que emergieron en el siglo XIX hasta la práctica disolución de todas ellas, además del «boom» pastelero en Vitoria en los años noventa con la creación de «la tarta de San Prudencio» y jornadas de confitería.

Para empezar, eso sí, Gorrotxategi aclara que la «mayoría de producciones artesanas de chocolate han desaparecido». Hace ya tiempo. Y menciona a algunas marcas que forman parte de la memoria de la ciudad. Entre ellas se encuentra la confitería Hueto de la calle Postas, cerrada hace más de una década. Chocolates Quintín Ruiz de Gauna, cuya fábrica estuvo en la esquina de Manuel Iradier y marcó como fecha de inicio de activi-



Gorrotxategi, un gran conocedor de la historia del chocolate. E. C.

LA CLAVE

UNO DE LOS MAYORES EXPERTOS

Es el impulsor del Museo del Chocolate de Tolosa y cuenta con una gran documentación histórica

dad el año 1840. Y Ezquerria, con un gran reconocimiento entre los años 20 y los 80 y el lema 'La calidad suiza el chocolate español'. Gorrotxategi hace un repaso. «Hueto lo dejó en los años 50 y 60. A partir de ahí fueron cayendo quienes traían cacao de Venezuela y México. En los 60 y 70 desaparece esa fabricación artesana y nos su-

mergimos en la moda de comprar coberturas a otros países más cercanos. En la fábrica de Ezquerria se dejó de hacer chocolate en los 80». En resumen, estas industrias fueron «desapareciendo» y se «perdió la manera artesana» de crear ese postre hacia los noventa.

Por otra parte, afirma que las confiterías de Vitoria como Alberdi, Sosoaga («con sus mermeladas, membrillos, chocolates y velas») se distinguieron por la calidad desde sus inicios. Gorrotxategi, que se formó en confiterías de gran prestigio y es la tercera generación de la saga con el apellido, es un gran coleccionista. Envoltorios, facturas y máquinas, como un obrador reacondicionado de Juan Ignacio Garmendia –uno de los primeros eléctricos que hubo en el País Vasco–, se encuentran en su Museo del Chocolate, en Tolosa.

El 'no fusilamiento de Goya

A finales del año pasado entró en la histórica institución de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País como socio. Reconocible por su bigote, este artesano fecha en el primer viaje de Colón cuando se bebe por primera vez chocolate –«fue calificada como una bebida de salvajes»–. Tampoco se olvida de Goya, la empresa familiar vitoriana fundada en 1886. Gorrotxategi tiene un documento en el que se cuentan los orígenes de una confitería que ha ido creciendo y famosa por sus 'vasquitos' y 'nesquitas'. «Mi padre habló con el nieto del primer Goya. El originario fue Manuel Goya, alcalde y tendero de Maeztu. Posiblemente era carlista y cuando llegaron las fuerzas liberales a Maeztu y pidieron avituallamiento para la tropa, este alcalde se negó y fue condenado a ser fusilado en la plaza del pueblo», cuenta. «Todo quedó en un susto, pero la impresión que le causó encontrarse ante el pelotón de fusilamiento le llevó a Vitoria, donde se estableció de confitero en Mateo de Moraza».

«La cocina tradicional es la que mejor funciona y no la podemos perder»

Josean Merino
Cocinero

El chef impartirá hoy lecciones gastronómicas en un encuentro con su colega Fernando Canales en la Casa de la Cultura Ignacio Aldecoa

ELENA JIMÉNEZ

VITORIA. Hubo un tiempo en el que la patata de Álava no tenía 'label' de Euskadi si no de América. Que en nuestras huertas no se cultivaban tomates sino que directamente se importaban. «Nos llegaron unos alimentos que hemos hecho propios porque el clima y las variedades han obrado el milagro», reflexiona Josean Merino, chef y propietario de los restaurantes PerretxiCo EsCotilla de Vitoria. Lo dice porque esta tarde participará en un encuentro de la Real Sociedad Bascongada de Amigos del País, que se celebra en la Casa de la Cultura Ignacio Aldecoa (19.00 horas, en-

LAS CLAVES

EL 'LABEL' DE LA GASTRONOMÍA

«Hemos perdido la perspectiva del origen de lo que comemos. Debemos abrazar otras culturas»

INTRODUCCIÓN A LA ALTA COCINA

«Esa 'vueltita' a lo tradicional puede abrir la mente de alguien que venía de chuleta y ya está»

trada gratuita) para hablar sobre 'La cocina hoy' junto al 'estrella Michelin' Fernando Canales. Después de 25 años de experiencia en el restaurante Etxanobe, el vizcaino tratará los aspectos relacionados con la alta cocina. Mientras, Merino repasará cómo se aplica la tradición y se adereza con modernidad, avalado por su veteranía con diez locales repartidos por Vitoria, Madrid, Santander y Logroño.

El origen de lo que comemos es el punto de partida. «Hacemos gala de ciertos platos debido a que hubo productos que vinieron de fuera». En otras palabras, «hemos perdido la perspectiva del origen de los alimentos que comemos. Reivindicamos el kilómetro cero, pero también debemos abrazar otros tipos de cocina y ensalzar las distintas culturas a través de la comida», expresa. Para ello, no podemos pensar que las lentejas vienen de un pozo o que las recetas llegan al plato preparadas, con todos sus colores y texturas. «Se debe dedicar mimo, tiempo», demanda.

En su caso, el primer contacto que tuvo con los fogones fue «casual», cuando era adolescente. Le cogía prestadas a su madre las revistas de 'Pronto' que tenía y empezaba a replicar esas recetas. Aunque en un principio se desvió del oficio porque estudió Hostelería, pronto tuvo que volver a echarse el delantal encima si quería seguir adelante con el bar que había abierto mientras estudiaba la carrera. Lo que le quedó de casa, de la cocina familiar, fue precisamente eso, la pasión por ensamblar distintos alimentos con el tiempo justo y aprender a darles un toque



Josean Merino apuesta por la cocina de barra y los pinchos. IGOR AIZPURI

diferente. En su carta sirve donuts de cocido, espuma de patata con yema de huevo trufado y txistorra frita o un buñuelo de va-

cuno con jugo concentrado de carne, yogur y tobiko (huevo de pez), que fue finalista del concurso de pintxos de Álava.

Los ingredientes son «húmedos» y, la mayoría, están arraigados en el territorio. Que el componente principal tenga presencia en el plato, sea protagonista, es parte de esa «identidad vasca» que él quiere exaltar y ensalzar. «La cocina tradicional es lo que mejor funciona y no lo podemos perder. Nosotros le damos una 'vueltita' de tuerca porque eso igual sirve para abrir la mentalidad de alguien que venía de chuleta y ya está. Aunque no es contrapuesta con la alta cocina. De hecho, lo nuestro lo consideramos una introducción a ella», explica.

«Plan estratégico» para Álava

Para explotar las posibilidades de los platos, a Merino la creatividad le viene de «cualquier sitio». Algo tendrá que ver su amplia trayectoria y la prueba-error en esto que él considera una «carrera de fondo». Su éxito no extraña, pero le ha llegado después de haber cerrado restaurantes como 'Comme Il Faut' o 'MarmittaCo' que, en su opinión, «no tenían nada diferente». Lo que tiene claro ahora es que su objetivo es «preservar la identidad». El modo de hacerlo en la actualidad es con una apuesta por una «cocina de barra» en la que predominen los 'pintxos'. «Esas elaboraciones son muy milimétricas, complejísticas. A la vez, comerlas, es la mejor manera de socializar que conozco porque estás codo con codo, relajados...».

Cuando habla de Álava pide un «plan estratégico» para promover esa 'alta cocina'. A nivel gastronómico «está más parada que las vecinas Gipuzkoa y Bizkaia», sostiene. «No se acaba de crear un ecosistema porque, para que se produzca, tiene que haber, entre otras cosas, un público que trascienda el local, que venga de fuera. Tenemos una de las mejores hostelerías, pero nuestros dirigentes tienen que mirar con vistas al futuro, por lo menos a diez o quince años», concluye.

Guillermo de Aranzábal habla hoy del vino como alimento

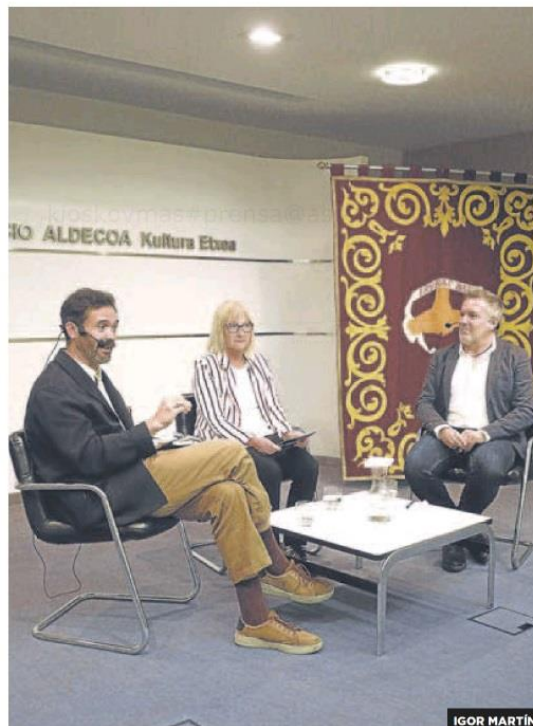
J. BARBÓ

VITORIA. Que el vino es considerado un alimento desde 2003, que nanay de utilizar para cocinar esa botella con tres deditos de tintorro que lleva eones dando vueltas por la nevera y que eso de que el blanco marida con el pescado y que el tinto es para la carne está ya más superado que grabar una peli del UHF en betacam. De todo eso, de la absoluta pasión que destila por la enología, charlará Guillermo de Aranzábal, presidente de La Rioja Alta S. A., esta tarde (19.00 horas) en una jornada de la Real Sociedad Bascongada de Amigos del País dedicada a la gastronomía.

El encuentro, que se celebrará en la Casa de Cultura Ignacio Aldecoa, estará presentado por el gerente de Arabako Txakolina, José Antonio Merino, y contará con el psicólogo clínico y exdiputado foral de Cultura Federico Verástegui,

ahora entregado a Txakoli Txikubin, su proyecto de producción de txakoli en Torre de Murga, en Amurrio. Junto a él, Guillermo de Aranzábal, que entre su apabullante currículum de campanillas, trufado de MBAs internacionales y estancias en universidades norteamericanas, tiene a honra ser miembro de la Academia Vasca de Gastronomía.

«El vino es considerado un alimento y su consumo, moderado, forma parte de la dieta mediterránea», sostiene de Aranzábal, recién elegido 'Personaje del mundo del vino' en la última edición de los premios Verema. Riguroso, apasionado, de Aranzábal disertará sobre la necesidad de utilizar «vinos de buena calidad y coherentes» en la cocina y desarrollará el concepto de «compatibilidad regional» a la hora de abordar el maridaje de los distintas denominaciones de origen con los platos referenciales de cada zona.



IGOR MARTÍN

Gastronomía en la Casa de Cultura

El futuro de la gastronomía fue el eje del debate ayer en la Casa de Cultura entre los expertos Guillermo Elejabeitia (izquierda) y Aitor Buendía. Lourdes Aedo, directora del suplemento Jantour, ejerció de moderadora.



Joxe Mari Aizega imparte hoy una charla sobre gastronomía organizada por la Real Sociedad Bascongada. e. c.

«Haremos un centro de prestigio internacional en Álava»

Joxe Mari Aizega Director general del Basque Culinary Center

El experto hablará hoy de la relación entre gastronomía y educación en la Casa de Cultura de la Florida

RAMÓN ALBERTUS

VITORIA. Pocos conocen tan bien lo que se cuece en el aula y lo que se estudia en los fogones como Joxe Mari Aizega (Hernani, 1970). El director general del Basque Culinary Center participa hoy en un encuentro en la Casa de Cul-

tura Ignacio Aldecoa (19.00 horas, entrada libre) que lleva por título 'Investigación y docencia en el campo de la gastronomía', organizado por la Real Sociedad Bascongada. El director de la universidad abierta hace 12 años ahondará en cómo ha sido ese paso de la cocina a la academia. Pero sobre todo despierta el interés el proyecto del BCC para la provincia y que incluye cursos de gestión de bodegas, másteres de sumillería o viticultura y enología. Un campus del vino para el que plantean crear una sede en

Vitoria y otra en Rioja Alavesa. «La idea es tener actividad ya el año que viene e ir creciendo en 2025», expone acerca de esa oferta formativa.
– ¿En qué punto se encuentra este proyecto de un campus del vino EDA ('Edariak eta Ardoa) Drinks&Wine Campus? – Estamos diseñándolo y desarrollándolo. Ya hemos presentado esta marca de cómo se va a llamar al centro, EDA. Ahora mismo tenemos definido cuál puede ser la hoja de ruta de la formación, estamos desarrollando la

estrategia de investigación y de apoyo a emprendedores y definiendo las infraestructuras e instalaciones que vamos a necesitar, tanto en la sede en Vitoria-Gasteiz como en Rioja Alavesa.

– ¿Tienen ya sede pensada?

– Bueno, no está decidido. Tenemos varias opciones. También nos ha pillado por medio el proceso electoral. Ahora ya constituidos los nuevos gobiernos municipales, tenemos que ir concretando, decidir y formalizarlo.

– ¿Se plantean recurrir a un edificio ya levantado o construir uno nuevo?

– Hemos visto en Vitoria edificios que están construidos y que se podrían rehabilitar y esa sería desde luego, una opción. Pero tampoco descartamos edificios de nueva planta.

– En su momento se comentó que la Casa Palacio de Samaniego era una posible sede en Rioja Alavesa. ¿Es definitivo?

– Bueno, fue una opción que se valoró, pero hay otras también. Lo que sí tenemos claro es que toda la parte de espacio dedicado a la formación, a la experimentación y el emprendimiento del vino va a estar en Rioja Alavesa, porque nos parece fundamental que sea también una infraestructura que sirva del desarrollo de la comarca. Pero la ubicación no está decidida. En las próximas semanas lo acabaremos decidiendo con las instituciones.

– ¿Qué fue lo que hizo impulsar este campus?

– Nos parece una oportunidad importante hacer un centro de prestigio internacional que atraiga talento de todo el mundo y a su vez apoye también al talento local con un eje central en Rioja Alavesa, en Álava, Euskadi y abierto al mundo. El vino está en el centro, pero vamos a abarcar todo el conjunto de las bebidas (cervezas, sidra, destilados, no alcohólicas...). Estamos ante un centro que quiere ser referencia internacional también de la mano del sector privado, además de la

HASTA 300 ESTUDIANTES
«La idea es tener actividad ya el año que viene y hacer un mayor despliegue cuando estén los edificios construidos o reformados»

colaboración pública que también hemos venido desarrollando.

– ¿Han notado ese interés por parte de empresas alavesas desde que anunciaron el proyecto?

– Sí, ya llevamos presentando el proyecto a muchas bodegas y empresas. Notamos el interés y reconocen la importancia de apostar por la formación, atraer talento al sector y apoyar la investigación. Además es importante para ese movimiento de jóvenes que impulsan nuevas propuestas y miran hacia atrás al territorio y la cultura.

– Se comentó en su momento que se prevén las primeras clases para 2025.

– Sabemos que tanto la construcción o rehabilitación, en su caso, de los edificios requiere un tiempo. Nos gustaría que se iniciara entonces. Pero la idea es tener actividad ya el año que viene e ir creciendo en 2025. Cuando estén los edificios terminados –sería más en 2026 que 2025– salir con todo el despliegue.

– Una curiosidad. Cuando pasa por Vitoria, ¿dónde come?

– Hay diferentes sitios. Pararía en El Claret; Kromatiko; Sua (Fine y Wood); visitaría a Senén (en el Sagartoki) y a Joxean Merino (Perretxiko). También con alumnado del BCC está El Ballarín, por ejemplo. Y Aitor, de La Bodeguilla de Lanciego, se graduó en Le Basque. Cuando estamos en marcha queremos generar un ecosistema con todos estos restaurantes para reforzar ese posicionamiento como ciudad gastronómica y referente del vino.

P
A
T
R
I
M
O
N
I
O

Noviembre 2023

MESAS DE TRABAJO Y CONFERENCIAS SOBRE
ARQUITECTURA Y PATRIMONIO ALAVÉS



RECUPERADO LA CIUDAD DE PASADO PARA CONSTRUIR EL FUTURO

Introducción

A la hora de plantear la ciudad que necesitamos, la ciudad del futuro, tenemos que mirar al pasado.

Es necesario plantear una nueva ciudad donde se pongan a funcionar mecanismos que nos ayuden a afrontar los nuevos retos: Cambio climático, transición energética y pérdida de biodiversidad. Ante la creación de nuevos escenarios es común caer en planteamientos que ya fueron llevados a la práctica en el pasado, pero que, o bien no tuvieron éxito por ser demasiado prematuros, o bien no resistieron al proceso natural del paso del tiempo. El planteamiento de esta nueva ciudad no puede caer en invenciones que ya existieron.

El repaso a la historia del urbanismo es fundamental, repaso que requiere una reflexión profunda sobre los acontecimientos: en qué contexto se desarrollaron nuevos escenarios urbanos, los problemas a los que se enfrentaba la ciudad, y por qué y de qué manera llegaron o no hasta nuestros días. En una sociedad como la nuestra, de la hiperinformación, de la inmediatez y las prisas, es fácil caer en la tentación de querer aportar aspectos novedosos a nuestras ciudades, sin detenernos sobre esa reflexión del pasado.

Los aspectos que reivindicaríamos del urbanismo clásico, que siempre han estado ahí, pero que la realidad basada en el funcionamiento del mercado insiste en dejar de lado, son aquellos que tienen que ver con la ciudad de proximidad, la mezcla de usos, la complejidad y diversidad social, y la recuperación del equilibrio con nuestro territorio, con esa naturaleza que hemos desterrado de la ciudad. Aspectos que además tienen mucho que ver con la escala de la ciudad.

Vitoria-Gasteiz es una ciudad de escala media, lo que implica que puede conservar todos esos valores clásicos, siempre y cuando entre en el debate el factor del límite. Un reto para nuestra ciudad del futuro.



La ciudad es el mayor invento de la humanidad a lo largo de toda la historia. Y no es un invento solo tecnológico o de laboratorio, es un invento de convivencia

Fernando Bajo: La ciudad es el mayor invento de la humanidad a lo largo de toda la historia. Y no es un invento solo tecnológico o de laboratorio, es un invento de convivencia. Es verdad que necesita la regulación del derecho, las leyes, necesita de comercio, es decir de la economía, necesita de la tecnología, los servicios, pero que no es un conjunto de compartimentos estancos sino que es una cuestión que se organiza con estas interacciones y que por eso tiene una complejidad muchísimo mayor que aquello que estudia la ciencia. Además es un invento que utilizamos todos los días porque vivimos en ella y curiosamente un invento que constantemente maltratamos. Todos somos culpables del maltrato que hacemos sobre la ciudad y habría que reflexionar, porque es la ciudad la que nos hace ser menos brutos; si viviéramos en el monte nos estaríamos pegando unos con otros pero precisamente es la ciudad lo que ablanda un poco a las bestias que todos llevamos dentro. Y sin embargo no le devolvemos ese gran regalo que nos hace. Es un invento siempre útil que nos puede proteger de todos los peligros que han acechado y todavía acechan a la humanidad; nos protegió de las fieras hace miles de años y nos puede proteger del cambio climático, por ejemplo. Y por último es un invento que, lejos de excluir, es capaz de lograr inclusión y catalizar hacia mejoras necesarias para todos, no solo de personas también de naturaleza; hoy nos estamos dando cuenta de que tanto muchos animales como muchos elementos naturales son fundamentales para nuestra vida.

De ahí que el título de 'Recuperando la ciudad del pasado para construir el futuro' es interesante porque cuando miramos las ciudades y detectamos sus defectos siempre pensamos en lo que ya conocíamos, no en eso que se llama el precedente. No es cierto que los tiempos pasados fueran mejores pero tenían cosas buenas que a veces es interesante recuperar. Cuando analizamos nuestras ciudades echamos cosas de menos en nuestro entorno particular por eso muchas veces no hay que inventar sino recuperar, no para recrearla sino para transformarla.

Vamos a hablar sobre tres ejes: la ciudad bella, algo fundamental aunque suene cursi, la ciudad viva y la ciudad saludable.



La ciudad bella

No entendemos la ciudad bella como la ciudad pintoresca ni como la ciudad amable, ese término políticamente correcto que yo no sé qué es la ciudad amable, qué forma tiene... Yo no sabría hacer una ciudad amable, creo que nadie lo sabe. Pero qué es una ciudad bella, pues por ejemplo París, el centro de París y porqué, porque tiene unas calles bellas y unos edificios que acompañan esas calles que son bellos, son muy regulares, tienen alturas similares, materiales homogéneos, tienen porches que nos acompañan y que nos protegen de las inclemencias del tiempo, tienen cornisas que funcionan de la misma manera... no son estridencias.

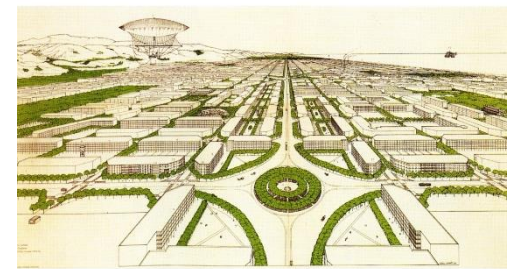
Vamos a ir comparando con el montón de cosas estridentes que vemos todos los días en Vitoria y piensen que, a veces, la ciudad bella es aquella en la que no destaca nada pero sin embargo todo está bien.

Barcelona, por ejemplo, es una ciudad bella. Lo era cuando Cerdá diseñó su famoso ensanche e incluso hoy día, cuando la especulación pura y dura se ha implantado en estos tejidos urbanos. Esa belleza se sigue manteniendo porque en esas calles, esas avenidas, esas perspectivas, esa regularidad de ese contorno de las manzanas sigue existiendo: sigue existiendo orden, cornisas, alturas, materiales, homogeneidad...

Nadie puede decir tampoco que San Sebastián es horrible. Estará fagocitada por el turismo pero es una ciudad bella y si analizamos el ensanche de San Sebastián, el ensanche Cortázar, es igual: mismos materiales, cornisas, manzanas, equilibrio, orden, etcétera. Falta de estridencias, de singularidades y, sin embargo, un aspecto global en conjunto que hace que esa ciudad tenga un valor.

Hay que citar movimientos como el 'city beautiful', que fascinó a los americanos cuando a principios y finales del siglo XIX y principios del XX vinieron a Europa, sobre todo a París, Dijeron, oye, esto es muy bonito, lo copiamos. Y copian este modelo homogéneo de grandes avenidas, de edificios blancos, con sus cornisas continuas, con sus láminas de agua, con sus espacios amplios, precisamente para generar un movimiento de mejora de sus ciudades.

Hoy estamos al revés, nos fascinan las ciudades americanas y sobre todo las asiáticas, que son de agarrarse que hay curva, y las europeas nos parecen pasadas de moda. Mientras, ellos desde hace cien años ya se fijaban en las nuestras, dando lugar a proyectos muy interesantes como el propio plan de Chicago, la ciudad más Europea y una de las más bellas de Estados Unidos. Y, probablemente, la única



BARCELONA (ensanche de I. Cerdá - 1859)



BARCELONA (ensanche de I. Cerdá - actualmente)



SAN SEBASTIÁN (Ensanche A. Cortázar 1868)



City Beautiful Movement. Exposición Mundial en Chicago, 1893

que se puede llamar ciudad porque las demás no son ciudades son conurbaciones o grupos de casas o autopistas con casas.

Pero, ¿qué no es la ciudad bella? Precisamente a lo que estamos asistiendo hoy en día, a la ciudad en el parque, un invento del movimiento moderno que todavía aplicamos aquí, con bloques altos en zonas verdes. Como decía Colin Row, un teórico inglés muy malvado, la ciudad en el parque se ha convertido en la ciudad en el parking. Y tenía toda la razón porque todos esos bloques están distanciados del centro de la ciudad y todos tienen coches aparcados alrededor. Y aquello que era un parque precioso que rodeaba un bloque urbano, ahora resulta que es un parking que rodea al bloque. Esa es la ciudad en el parque que se ha exportado a Asia y eso no es una ciudad.



Si miramos a Oriente Próximo, vemos ciudades del desierto, una especie de zoológico donde cada edificio es de su padre y de su madre, todos tienen formas rarísimas y al final es un erial donde hace un calor de muerte. Hay que estar dentro de edificio porque si sales te achicharras y donde fuera no hay nada.

Así que, en realidad, qué podría ser la ciudad bella: pues aquella que demuestra una conciencia urbana, algo que hemos perdido realmente, esos trazados urbanísticos ordenados y hasta cierto punto elegantes, edificios bellos y de calidad, regulares, bien distribuidos, compuestos con materiales nobles y con un buen envejecimiento. Los arquitectos de hoy no hacemos edificios que envejezcan bien y eso es un grandísimo error que cometemos constantemente.

La ciudad viva

Elena Escudero: En esta charla vamos a hablar de tres temas que individualmente son muy fáciles de defender pero que la magia está en ponerlos juntos para que al final funcionen y en eso estamos. En la ciudad actual, los sistemas que hemos desarrollado hasta ahora no han terminado de funcionar perfectamente, por lo menos para resolver los problemas que tenemos en cuanto a sostenibilidad, complejidad y belleza.

He traído una imagen que pongo siempre en mis clases de urbanismo y les pido a mis alumnos que imaginen el tipo de personas que viven en estos en estos dos entornos urbanos.

En los habitantes de la izquierda casi todos coinciden en describir a una familia con una economía bastante uniforme, con unas edades uniformes, con unos desplazamientos al resto de usos de la ciudad



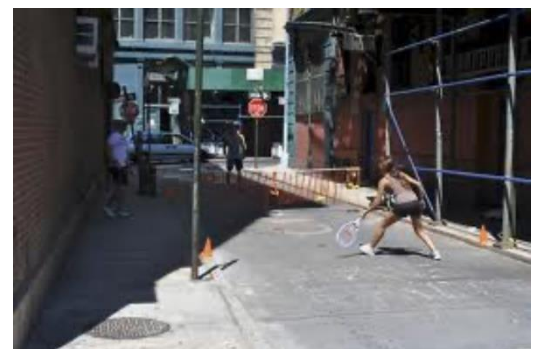
también bastante uniformes; también están de acuerdo en que tienen que desplazarse a otra parte de la ciudad para realizar actividades de la ciudad, para lo que usan transporte privado, casi nunca público. En cambio, en la imagen de la derecha no saben decirme porque engloba todo. Lo mismo puede haber una persona muy joven, que niños, personas mayores..., que se combinan, que pueden trabajar, hacer actividades de ocio, vivir... que probablemente se desplazan en transporte público o andando porque lo tienen todo muy cerca.

Es verdad que lo que muchos querríamos tener es la imagen de la izquierda y muchos otros soñaríamos la imagen de la derecha sobre todo si reflexionamos en las implicaciones planetarias que tienen una imagen y la otra. Partiendo de ahí, la ciudad en la que se producen muchas actividades tiene también muchas posibilidades de actuar en ella mientras que en la de la izquierda, además de que consumo mucho territorio y produce una ciudad dispersa, no permite volver para atrás una vez que hemos urbanizado y tomar otra inercia distinta.

Mientras que si estamos en la imagen de la derecha, estamos haciendo una ciudad compleja en la que se pueden realizar todas esas actividades con menos consumo de suelo y en la que se puede introducir esa naturaleza.

Se trata también de que en esa ciudad podamos imaginar distintas situaciones en esos espacios públicos, que queremos que sean más vividos. Estamos en un momento en el que las ciudades se han desarrollado para el coche, para el transporte privado y que ocupan mucho suelo con los aparcamientos, con los desplazamientos... Hay ya muchas ciudades que se dedican, a través de actividades de urbanismo táctico, de recuperar ese espacio partiendo de la participación y de pedir cómo se pueden usar esos espacios de otra forma. En Logroño, Barcelona, Madrid o Sevilla hay un montón de ejemplos y también en el resto del mundo pero está claro que queremos una ciudad en la que el espacio público esté habitado, que nos podamos encontrar con los demás. Jane Jacobs ya decía en los años 60 que la ciudad es mucho más segura si tenemos vigilancia de unos sobre los otros y las sensaciones de seguridad aumentan.

Esto lo conseguimos teniendo actividad en la calle pero cada vez estamos aislando más esas actividades: el comercio se hace en el centro comercial, la residencia en barrios residenciales... y cada vez tenemos menos necesidad de salir a la calle a socializar y ya no digamos más con el teléfono e internet. Y es una pescadilla que se



muerde la cola porque si no utilizamos la calle no tendremos la calle que queremos.

Irene Zúñiga: Aquí hay dos momentos en los que podemos pensar en esa ciudad bella que nos ha retratado Fernando. Imaginémonos esas calles de París, con sus hermosos edificios, vacías, sin vida, sin locales comerciales, sin gente... No estaríamos ante una ciudad bella, estaríamos ante una no ciudad, un escenario, un decorado.

Por eso tenemos que pensar en los tres conceptos juntos, tienen que ir de la mano. La ciudad es complejidad y para que sea bella, viva y saludable se tiene que dar todo a la vez.

EE: Ese concepto de complejidad urbana se refiere a que uno pueda vivir, trabajar, tener el ocio en el mismo lugar y que la ciudad sea lo más compleja posible, lo más diversa posible en cuanto a situaciones económicas distintas, edades distintas... Que sea lo más rica posible y todo se pueda producir en tramos de calle, que no vayamos aislando esas funciones y que incluso las tipologías urbanas nos permitan que eso se produzca.

Cuando hacemos el urbanismo y las normativas nos permiten hacer unas cosas u otras, ya vamos también definiendo qué tipo de usuario va a tener esa parte de la ciudad. Si permitimos hacer todo viviendas grandes, los habitantes ya están definidos; si no generamos una ciudad que permita que haya pisos pequeños para que viva una sola persona, pisos grandes para que pueda vivir una familia con tres hijos, con cuatro hijos, hasta que sean muy mayores... Si la normativa no permite esa diversidad, por mucho que queramos provocarla desde los edificios será muy complicado que se produzca. O si no hay opción de poner trabajo o comercio en un barrio es muy complicado que luego se produzcan esas interacciones del día a día.

Hay que buscar la fórmula para que se produzcan esas interacciones de comercio, zonas residenciales... Es verdad que no a todo el mundo le gusta tener un bar debajo que genera ruido pero tenemos que pensar también que quizás aporte esa vitalidad que si no no tendríamos. Habrá que regular las franjas horarias para que todo el mundo, o la mayoría, estemos de acuerdo.

Por otro lado, es necesario que el urbanismo regule las condiciones en que se usa el espacio público. Cuando se produjo la revolución industrial y la inmigración de las personas de los entornos rurales a la ciudad, se empezaron a construir, con autoconstrucción y sin



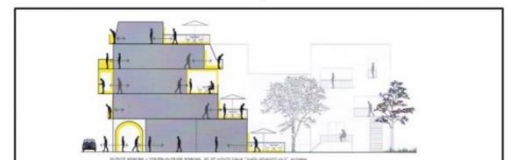
Regular, calles muy estrechas, con unas condiciones higiénicas malas, con falta de salubridad, ventilación, iluminación... Y a partir de ahí surgieron las primeras normativas urbanísticas, para intentar que esas personas que vivían muy hacinadas y sin ninguna estructura, pudiesen ubicarse en la ciudad de manera idónea.

Desde la Revolución Industrial hemos ido buscando distintos modelos que, con unas u otras soluciones, siempre han tenido sus pegas y nos hemos encontrado ahora, en 2023, heredando los nuevos desarrollos que van imitando los ensanches tradicionales. Pero tenemos que buscar también la forma de meter la naturaleza, o esos corredores verdes, o esa ciudad más saludable, más verde entre todo este jaleo de gente viviendo, trabajando e y disfrutando de la ciudad.

FB: Hablamos de la necesidad de masa crítica pero la complejidad, la vitalidad que puede haber detrás de muchas actividades económicas que tienen lugar al mismo tiempo, en el mismo espacio, falla si no hay convivencia, si no hay interacción entre las personas

EE: Hay ejemplos de cómo se puede volver a utilizar ese espacio de manzana buscando distintas maneras de utilizarlo con respecto a lo que tenemos en la cabeza, esos ensanches tradicionales de manzanas de viviendas en las que se pueden producir interacciones con lo que pasa dentro de la propia manzana. El otro día hablaba con Elena de los nuevos desarrollos que se producen en Vitoria, que son muy parecidos a los que se producen en Madrid, en los que los edificios van al borde de la manzana y tienen un espacio interior ajardinado, muchas veces sin uso. No tienen la riqueza que tiene el espacio exterior pero a la vez como tenemos un espacio interior ajardinado tampoco tenemos la necesidad de usar el espacio ajardinado exterior y estamos multiplicando espacios verdes. Hay distintas maneras de utilizar ese espacio interior, que sea compartido con los bajos comerciales y que pueden utilizarlos durante determinadas horas del día. En Barcelona se están recuperando con distintos equipamientos, guarderías, espacios para la administración y luego a ciertas horas se cierran y permiten a los vecinos descansar.

También quería hablar de lo que se puede producir en el bloque del edificio. Podemos pensar que uno quiere vivir en un unifamiliar pero por qué no se puede poner el unifamiliar en las últimas plantas del edificio de pisos o disfrutar de un jardín la planta baja y en la segunda ser un piso pequeño. Tenemos que buscar que nuestros edificios sean lo más ricos posibles para que puedan tener esta mezcla de personas



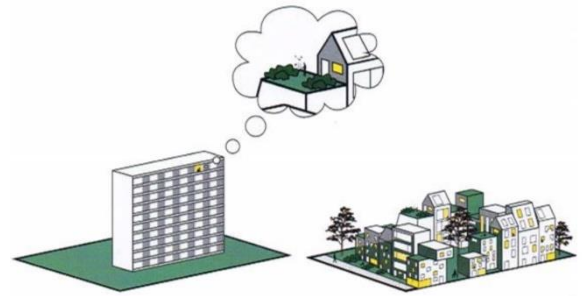
habitando esos espacios y que todos puedan disfrutar también de un espacio exterior, un balcón, una terraza, un jardincito... incluso aunque estemos en distintas alturas. Y con eso podríamos ir teniendo una mezcla de tipologías o de cosas que van pasando en cada una de las manzanas, mezclando distintos tipos.

En mi tesis analicé 10 tejidos de nuevos desarrollos de Madrid, que creo que es algo que se puede encontrar también aquí en Vitoria, con líneas de fachada de manzana que no tienen entradas a portal. En los ensanches tradicionales, está el número 2, el 4, el 6... y cada uno tiene esos vecinos que salen a la calle. En los nuevos desarrollos que estamos produciendo, hay bloques residenciales en los que los portales dan a ese interior con jardín y se sale por un punto y los coches también. Así, hay calles en las que no hay ningún portal en la fachada, ni en esa manzana, ni en la siguiente y si encima no tiene comercios, ¿qué necesidad tenemos de pasar por esa calle? Ninguna.

Además hay interacción entre lo que pasa dentro y lo que pasa fuera, solo las ventanas y como todos trabajamos a las mismas horas, nos levantamos a las mismas horas, volvemos a casa a las mismas horas... pues ni siquiera las ventanas hacen esa especie de interacción. Combinando esas manzanas con distintas operaciones residenciales multiplicaríamos la interacción con lo que pasa en la ciudad y así las calles, quizás algunas de ellas, podrían tener más actividad.

Tengo una última imagen producto del movimiento moderno en el que para hacer más económicas las construcciones y poderlo hacer más rápido, en menos tiempo, con menos suelo, a partir de los años 40 tuvieron la idea de construir en vertical. Así se libera suelo, es más barato, pongo a todo el mundo en un bloque y tengo un montón de espacio verde alrededor. Y al final, el hombre está viviendo en su bloque, separado de todo el resto de funciones, porque para llegar al siguiente bloque tiene mucha distancia. Frente a eso tenemos la otra imagen, con la riqueza que puede producir, primero estética, y la capacidad de poder introducir naturaleza y la multiplicidad de actividades que permite.

IZ: Es muy difícil medir qué parámetros pueden funcionar por esa complejidad de la que estamos hablando y porque hay que tener muchísimas cosas en cuenta cuando se piensa una ciudad. Ahora ya no vamos a tener tanta oportunidad de hacer ciudades, tenemos que hacer que nuestras propias ciudades sean más habitables más saludables. Cómo reconvertir nuestro ensanche, nuestros nuevos barrios, incluso nuestros barrios producto del movimiento moderno, bloques rodeados de aparcamientos que en su día se pensaron como



bloques rodeados de jardines. Cómo reconvertirlos en una ciudad bella, en una ciudad viva y en una ciudad saludable.

La ciudad, con el paso del tiempo y por el momento en el que nos encontramos, ya sea una ciudad bella o vital, ha perdido una cosa muy muy importante: se ha desacoplado de su territorio, se ha olvidado del sitio donde se encuentra. Las funciones que acometemos, que son vitales para nosotros y forman parte de nuestra supervivencia como alimentarnos, beber agua, deshacernos de nuestros desechos... son funciones que siempre nos las ha dado la ciudad. Nosotros vivimos en la ciudad y ya está. Voy al supermercado, abro el grifo... siempre nos lo ha dado la ciudad y no digamos la basura. Pero la ciudad siempre ha dependido de su territorio, de nuestra naturaleza, de nuestro espacio vital, más allá de su territorio, para hacer todas esas funciones y ahora han surgido algunos problemas.

Estoy de acuerdo con Fernando que la ciudad es nuestro gran invento pero ahora tenemos un nuevo gran reto que es acoplarnos otra vez con ese territorio. Para eso necesitamos también visualizar otro tipo de belleza, visualizar otro tipo de vitalidad y ponernos de acuerdo para empezar a mirarla de otra manera, desde esa tercera pata que es la ciudad saludable.

La ciudad saludable

La ciudad y la naturaleza; la ciudad y su territorio. Cómo volvemos la mirada.

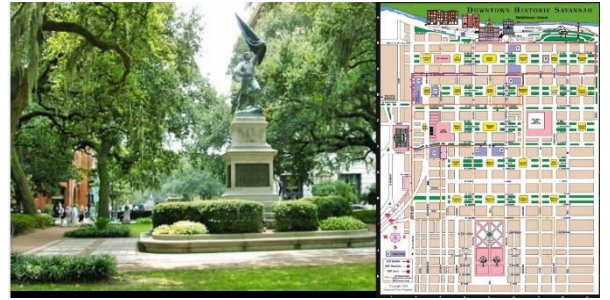
En esta es una imagen del barrio de Fuencarral de Madrid vemos ese bloque de viviendas homogéneo, pero con una riqueza tremenda desde el punto de vista de la naturaleza porque sus habitantes lo han llenado de maceta, han dejado que la vegetación les invada. Si yo no os estuviera diciendo dónde es esta imagen, podríamos pensar que es una ciudad abandonada, que aquí hubo una guerra o Chernóbil... podríamos pensar que se abandonó y la vegetación, la naturaleza, tuvo la oportunidad de recuperar su espacio. Sin embargo, no es así. Si nos acercamos vemos que las macetas están cuidadas y que hay alguien que ha entendido que en esta imagen vive mejor; ha entendido que, a pesar del desorden que está generando esta naturaleza en esa arquitectura limpia y homogénea, este desorden le está haciendo vivir mejor porque se sentará en su terraza y aunque está en una ciudad compleja, con muchos vecinos alrededor, la vegetación le está aislando; habrá unos sonidos asociados con una biodiversidad, unos pajaritos... Pero es difícil que entendamos una



ciudad donde nuestros parques y nuestros jardines se conviertan en este espacio desordenado. Estamos acostumbrados a que nuestros parques tengan el césped bien cortadito, con su consumo energético y su consumo de agua y estamos acostumbrados a que las flores se cambien cada temporada, siempre iguales...

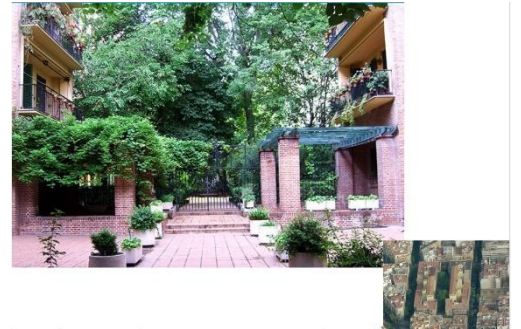
Estamos acostumbrados a una naturaleza que no es naturaleza, es artefacto; es algo bonito que nos acompaña para creernos que vivimos en relación con esa naturaleza.

Tenemos ejemplos de esos ensanches todos regulares, bulevares históricos en los que ya se introducían los corredores ecológicos. Ahora volvemos una vez más a hablar de la necesidad de introducir corredores ecológicos en nuestras ciudades, conectores verdes, itinerarios de frescor que nos permitan caminar por nuestras ciudades a través de espacios que minimicen el efecto isla de calor que está produciendo el cambio climático. Esto ya existía en nuestros ensanches, no lo perdamos.



Muchas veces entendemos introducir la naturaleza en la ciudad pero cómo. Esto son unas cajas nido, pero esto es un artefacto en el que hemos perdido el entendimiento de que el pájaro necesita de un ecosistema para vivir y que ese ecosistema se llama árbol. Algo tan sencillo pero que muchas veces nos olvidamos.

Lo que define el urbanismo, básicamente, es el límite entre el espacio privado y el espacio público. Cuando eso está muy claro, las cosas más o menos funcionan porque sabemos las reglas de cada tipo de espacio. Cuando vino el movimiento moderno y se introdujo en nuestras ciudades los bloques aislados entre verde, empezó a haber un conflicto porque no se entendía bien a quién le pertenecía mantener ese verde, de quién era.



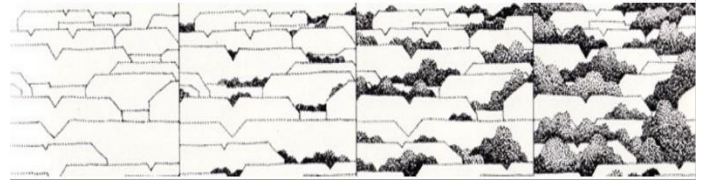
En Vitoria hemos entendido que es un espacio público que puedes atravesarlo pero en otras ciudades ha creado muchos conflictos. De repente, lo que era un espacio de naturaleza para relacionarnos con ella se convertían en espacios de conflicto y que no se sabía muy bien cómo usarlos.

A mí me gustaría reflexionar por qué no esos espacios puedan acoger unos huertos urbanos, ya tenemos huertos urbanos en Vitoria, no es ninguna novedad: o cómo podemos recoger el agua de lluvia en vez de meterla en nuestras canalizaciones de saneamiento. Igual podemos crear unos estanques... Hay unos procesos naturales que están ahí para aportarnos unos beneficios y si somos conscientes de cómo trabajan nos vamos a poder beneficiar mejor de ellos.



Esta otra imagen es de una ciudad verde, eso no lo niega nadie, pero si no se hace bien se acaba así y nadie quiere vivir aquí porque es peligroso, no hay quien lo mantenga y porque realmente ese verde es más dañino que otra cosa.

Igual es muy complicado pensar que las ciudades tengan que autoabastecerse con su territorio próximo pero tenemos que recuperar estas funciones y visualizarlas en la ciudad. En Vitoria ya tenemos huertos urbanos de ocio pero hay que ir un poquito más allá. La ciudad tiene que volver encontrar ese diálogo con su territorio



INVITACIÓN



REAL SOCIEDAD BASCONGADA DE LOS AMIGOS DEL PAÍS. COMISIÓN DE ALAVA
EUSKALERRIAREN ADISKIDEEN ELKARTEA. ARABAKO SAILA



Conferencia-Hitzaldia

Impartida por

Fernando Bajo, Elena Escudero e Irene Zúñiga

Doctor y doctoras en arquitectura

“Recuperando la ciudad del pasado para construir el futuro”



18 de octubre de 2023, 19:00 horas; 2023ko urriaren 18an, 19:00etan

Vital Fundacioa Kulturunea. Sala B de Dendaraba
C/ Paz, 5- 1ª planta. Vitoria -Gasteiz

M
Ú
S
I
C
A

Diciembre

REAL SOCIEDAD BASCONGADA DE LOS AMIGOS DEL PAIS. COMISI3N DE ALAVA
EUSKALERRIAREN ADISKIDEEN ELKARTEA. ARABAKO SAILA

CONCIERTO
La luz de la Raz3n
Himno a la Bascongada



Coro Samaniego Abesbatza y Camerata Gasteiz

Domingo 17 de Diciembre de 2023, 19:30 horas
2023ko abenduaren 17an, 19:30etan

Iglesia de San Pedro

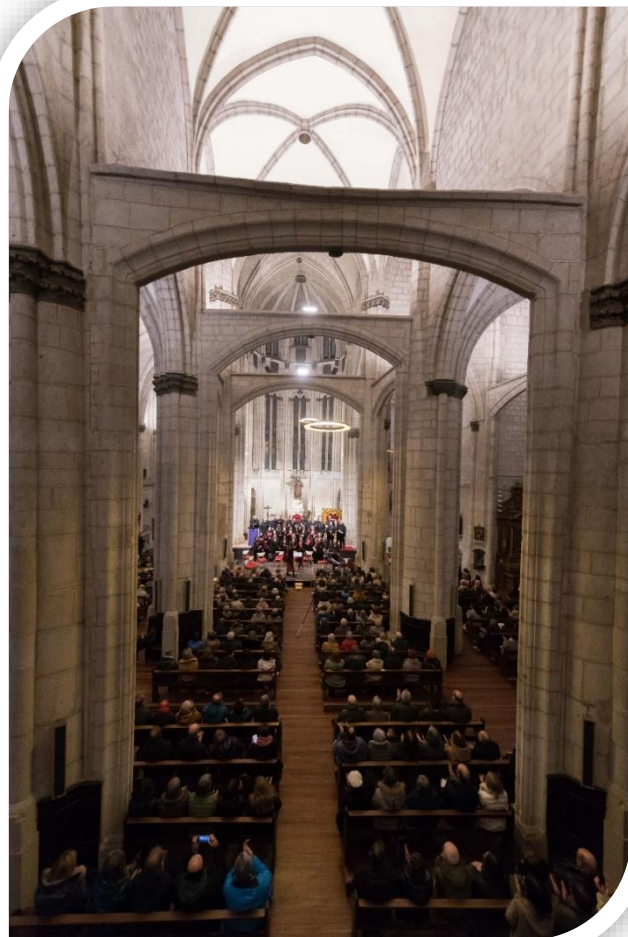


CONCIERTO 'LA LUZ DE LA RAZÓN' (himno a la Bascongada)
Coro Samaniego Abesbatza y Camerata Gasteiz
17 de diciembre de 2023



'LA LUZ DE LA RAZÓN'

La Música formó parte importante en los programas de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País desde sus inicios, y fue, sin duda, uno de los aglutinantes de quienes forjaron la propia Sociedad. En las reuniones semanales de los fundadores se dedicaban dos días a la Música. El conde de Peñaforida, principal impulsor de la Sociedad, fue un destacado músico y compositor, junto a otros como Pedro de Landázuri o Manuel de Gamarra. También se ocuparon de la formación musical de los alumnos del Seminario de Bergara y contribuyeron a elevar el nivel musical del País. A lo largo de su historia, la Bascongada ha contado y cuenta con importantes músicos, como Sabin Salaberri, compositor y director del primer himno a la Bascongada 'Himno a la Razón' con letra de José Ignacio Besga Zuazola, que se presentó en un concierto en la iglesia de San Pedro.



Coro Samaniego Abesbatza y Camerata Gasteiz

Dirección: *Sabin Salaberri y Tjaša Ostervuh.* Concertino: *Agustí Coma Alabert.*
Barítono solista: *Eduardo Gómez Corcuera.* Oboe solista: *Vicente Elizondo Casado.*

Componentes de la Camerata: *Agustí Coma, Edurne Suso, Xabier Martínez y Esther Conde,* violines. *Maite Colás y Ainhoa Marauri,* violas. *Nora López,* violoncello. *Oleg Ivanyschuk,* contrabajo. *Vicente Elizondo,* oboe. *Mentxu Pierrugues,* teclado (Händel y Fauré).

PROGRAMA

- Concierto nº 3 en Sol menor para oboe..... Georg Friedrich HÄNDEL (1685-1759)
Grave - Allegro - Sarabanda (Largo) - Allegro
Oboe solista: *Vicente Elizondo Casado*
- Sonata en Re para cuerdas Mateo ALBÉNIZ (1755-1831)
Arr. *Sabin Salaberri*
- "I crisantemi" para cuerdas..... Giacomo PUCCINI (1858-1924)
- "O lux beata" para coro de voces mixtas Andrej MAKOR (n. 1987)
- "O sacrum convivium" para coro de voces mixtas Xabier SARASOLA (n. 1960)
- "Koroška ljubezen" para coro de voces mixtas Damijan MOČNIK (n. 1967)
Barítono solista: *Eduardo Gómez Corcuera*
- Réquiem op. 48: "Sanctus" y "Libera me"
para coro mixto, cuerdas, oboe y armonio..... Gabriel FAURÉ (1845-1924)
Barítono solista: *Eduardo Gómez Corcuera*
Teclado (armonio): *Mentxu Pierrugues*
- "Andante religioso" para cuerdas Julio VALDÉS (1877-1958)
- "Ave María" para coro mixto, cuerdas y oboe..... Vicente GOIKOETXEA (1854-1916)
Arr. *Sabin Salaberri*
- "El arreglito" para coro mixto, cuerdas y oboe..... Sebastián de IRADIER (1809-1865)
Arr. *Sabin Salaberri*
- "Hasiko naz" (sobre "De ronda" de Jesús GURIDI)
para coro mixto, cuerdas y oboe Sabin SALABERRI (n. 1934)
- "La luz de la razón" ("Arrazoi argia")*
para coro mixto, cuerdas y oboe..... Sabin SALABERRI (n. 1934)
* *Estreno absoluto.* Letra: *José Ignacio Besga Zuazoga*

La luz de la razón - Arrazoi argia

Himno a la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País

Texto: José Ignacio Besga Zuazola
Traducción: Sabin Salaberri // Pako Eizagirre
Música: Sabin Salaberri Urzelai

Maestoso ♩ = 76

The musical score is written in 3/4 time with a tempo marking of 'Maestoso' and a metronome marking of ♩ = 76. It consists of three systems of music. Each system includes a vocal line and a piano accompaniment. The piano part features a steady eighth-note accompaniment in the right hand and a more active bass line in the left hand. The lyrics are in Spanish and Basque, with some words underlined to indicate phrasing. The score includes dynamic markings such as 'mf' and 'legato', and a 'rall.' marking at the end of the piece.

mf La luz de la razón i-lu-mi-
A - rra - zoi ar-gi - ak i-lu-nak

5
nó la den-sa-os-cu-ri-dad y bri-ló con la Bas-con-ga-da en las Cien-cias yen las
bi - na-ra - ni - ni-tu - en, diz-ti - ra bi - ni - a sus - ta-tuz Zi-en - tri taAr-tee-de -

10
Ar - tes, y bri - lló con la Bas-con - ga - da en las Cien - cias yen las Ar - tes.
rre-tan. diz - ti - ra bi - ni - a sus - ta - tuz Zi - en - tri taAr-tee-de - rre - tan.

rall.

CORO SAMANIEGO ABESBATZA. El Coro Samaniego nace en 1977 de la mano de Antton Lete, para dar continuidad a las y los jóvenes salidos de la escolanía del mismo nombre. Aitor Sáez de Cortázar toma el relevo en 1991. En 2009 asume la dirección Arturo Goicoechea, y en 2014 toma el relevo su actual directora, Nagore Alangua.

A lo largo de estos años el grupo ha incorporado a su repertorio obras de todas las épocas y estilos, que van desde el Canto Gregoriano hasta la música del siglo XX, realizando también incursiones en el campo sinfónico coral. Asimismo, cuida con especial interés el folklore y, en especial, el de Euskal-Herria.

Ha realizado innumerables conciertos en toda la geografía vasca, España y Europa (Francia, Bélgica, Suiza, Italia, Portugal, Alemania, Hungría y República checa). Ha representado a Euskadi en varias ocasiones en los encuentros juveniles de polifonía en Cuenca y Salamanca. Ha participado en un gran número de Semanas, Festivales musicales y Certámenes, tanto en el País Vasco como en el resto del Estado (Ejea de los caballeros, Tolosa, Madrid, Barcelona, Santander, Soria, Canarias, etc.), habiendo obtenido diversos galardones.

Ha participado en diversas grabaciones discográficas, de estilos variados: sinfónico coral, bandas sonoras de películas, folclóricas.

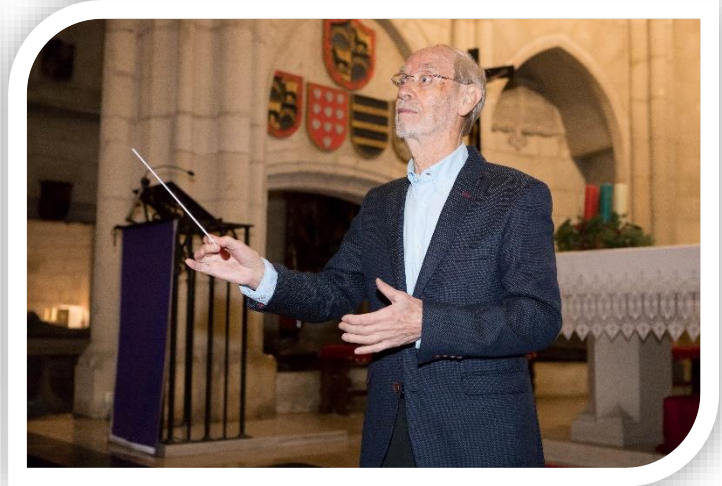
Actualmente la formación cuenta con 45 coralistas. En 2023 ha asumido la dirección temporal de la formación Tjasa Ostervuh, componente del grupo.

CAMERATA GASTEIZ. Fundada en enero de 2003 por iniciativa de Sabin Salaberri, la integran básicamente profesores y antiguos alumnos del Conservatorio “Jesús Guridi” de Vitoria. Ha sido repetidamente solicitada para actuaciones dentro y fuera del País Vasco, destacando en sus programaciones obras en formato de solo instrumental con orquesta y estrenos de compositores profesionales actuales. Ha colaborado asimismo con otras agrupaciones y más especialmente con el Coro Araba, con quien editó un disco sobre el compositor Vicente Goikoetxea. Otra edición discográfica donde ha intervenido es la monográfica sobre el compositor vitoriano Luis Aramburu. En julio de 2022, la Camerata es invitada al Encuentro de Música Contemporánea celebrado en Voutezac (Francia), donde ofrece con éxito un concierto seguido de una grabación profesional allí, con el fin de dar a conocer especialmente obras de compositores/as vascos actuales.

REAL SOCIEDAD BASCONGADA DE LOS AMIGOS DEL PAIS.
COMISIÓN DE ALAVA

EUSKALERRIAREN ADISKIDEEN ELKARTEA.
ARABAKO SAILA









araba álava
foru aldundia diputación foral



EUSKAL GASTRONOMIA AKADEMIA
ACADEMIA VASCA D GASTRONOMIA