

IRUTXULO, 2004-5-28 (449 zk)

A 2035



## Menu bikaina

Aurtengo Gastronomia Astea maiatzaren 31tik ekainaren 6ra bitartean izango da. Zazpi egunetan, Intxaurrondo puntako sukaldarien eta gastronomiazale askoreh topaleku bihurtuko da. Urtero bezala, Intxaurrondo Gastronomia Elkarteko lagunek menu bikaina prestatu digute. Dastatze afariak izango dira plater nagusia. Besteak beste, Tarragonako Cambrils herriko El Rincon de Diego jatetxeko Diego Camposek, Jean-Louis Nomicos Parisko

Lasserre jatetxekoak eta Espainiako Sukaldari Gazte Onenaren Saria eskuratu berri duen Mario Sandoval madrildarrak afariak prestatuko dituzte Intxaurrondon. Gainerako osagaiek ere ez dute huts egingo. Batetik, haur tailerrak izango dira; umeek idiazabalgo gazta, frijituak eta antxoak prestatzen ikasiko dute. Bestetik, hitzaldiei dagokienez, cava, zigarro puruak eta txokolatea izango dira hizketagai; Oriol Balaguer gozogle kataluniar os-

petsuak, adibidez, txokolatari buruz hitz egingo du. Azkenik, hirugarren urtez jarraian, txerri boda egingo dute Justo Eleizaran parkean.

Intxaurrondoko Gastronomia Astean aipatzeko moduko berrikuntza gehiago izango dugu aurtan. Esaterako, aurreko urteetan Cocin-Art ekimena —sukaldaritza eta artea uztartzen dituen— Villa del Este etxean egin zuten arren, Yeyette-n egingo dute aurtan. Munduko azoka ikusgarrietako batzuen argazkiak izango dira Cocin-Arten. Bestalde, azken eguneko afarian sukaldari bat omentzeko ohitura dagoen arren, aurtan gastronomia kazetari bati egingo zaio gorazarre: Luis Bettonicari. Kazetari eta idazle kalatuniarrak urteak pasatu ditu gastronomiaz idazten, eta aski ezaguna da Euskal Herrian.

Orrialdeotan Intxaurrondoko Gastronomia Astearen egitaraua topatuko duzu, beste hainbat gairekin batera: Groseko pintxoak, munduan zehar eltze artean dabilzan donostiarrak, sukaldaritza berria eta tradizionala... On egin!

Sukalderako energia naturala.



Donostia Gas

IRUTXULO

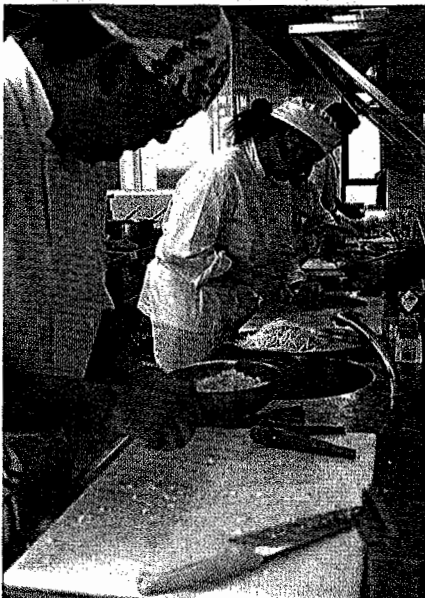


Ostalaritza eskola

# Etorkizuneko sukaldarien harrobia

Gipuzkoan punta-puntako sukaldari asko dago. Haietako batzuek Gipuzkoako Goi Mailako Ostalaritza Eskolan ikasi dute, Donostian. IRUTXULOK bertara jo du, sukaldari harrobia bertatik bertara ezagutzeko.

Raul Perez



Goi Mailako Ostalaritza Eskolak Berio pasealekuko Cebanc-Cdea lanbide heziketa ikāstetxean du egoitza; etorkizuneko sukaldariak hezitzen dituzte bertan. Gaur egun hitzetik hortzera dabilen sukaldari bat baino gehiago ostalaritza eskola honetan trebatua da. Haien artean daude Mugaritz jatetxeko Andoni Aduriz eta New Yorken lanean ari den Luis Bollo, adibidez.

Sukaldaritza eta ostalaritza ikasleek zenbait areto dituzte Berioko egoitzan. Eraikinaren beheko solairuan taberna moduko gela bat dago. Bertan, ikasleek barran lan egiten eta mahaiak zerbitzatzen ikasten dūte, besteak beste. Gela horretatik gertu dagoen sukaldean, okintza eta gozo-

gintza ikasten dituzte. Horrez gainera, eskolan jasotzen dituzten elikagai guztiak gordetzeko biltegia eta zenbait hozkailu ere badituzte beheko solairu horretan.

## Dastatze menua

Goiko solairuan, teoria-eskolak emateko gelak, bi sukalde eta jangela dituzte. Ikasurteak irau bitartean, dastatze bazkariak zerbitzatzen dituzte jangelan. Garai batean, ostalaritza eskolak Groseko etxe batean zuen egoitza, eta baitaioetako bazkariak ere antolatzen zituzten. Orain, berriaz, bazkariak ez dira hain jendetsuak izaten. 40 bat lagunentzako tokia dago jangela horretan. Bittor Olai-zolak, ostalaritza eskolako

**40 bat lagunentzako tokia dago jangelan**

1.300 erreferentzia zure esku



ASKATASUNAREN HIRIBIDEA 7, 3D  
20004 DONOSTIA

TEL: 943 428282  
e-mail: info@begiristain.com  
FAXA: 943 424923



# Larre

## Taberna - Jatetxea

Larrekoetxe bidea 10 • Tel: 943 361012 / 943 360480  
20160 LASARTE-ORIA (Gipuzkoa)

# Ostalaritza eskola



arduradunetako batek, azaldu digunez, "ez dugu dastatze bazkarien publizitate handirik egiten. Jendeak ahoz-ahoz izaten du jangelaren berri, eta batzuk maiz etortzen dira".

Goi mailako ikasketak egiten ari direnek zerbitzari eta sukaldari lanak txandatzeko dituzte. Egun batzuetan sukaldean aritzen dira, mahaikideek eskatutakoa prestatzen. Beste egun batzuetan, berriz, jantzia aldatu eta sukaldatutakoa zerbitzatzeko dituzte. Erdi mailako ikasleek ere, tarteka, sukaldari jantzi eta bazkariak prestatzen dituzte. Ikasleek berehala eramaten dute praktikara ikasitakoa. Gainera, denetik egiten dute sukaldean: egun batean arraina, hurrengoan haragia, beste batean bazkalburua... Lehen ikasurtean ari diren neska-mutilak sukaldari laguntzaile aritzen dira.



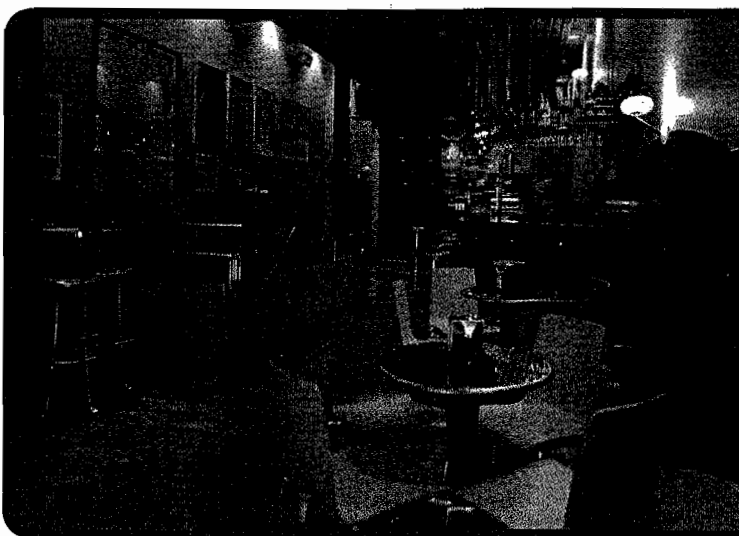
Ostalaritza eskola eguerdian bisitatu genuenez, ezin bertan bazkaltzeko tentazioari izkin egin. Eta tentazio gozoak harapatu egin gintuen: olagarro entsalada, berdela, laranja erara egindako ahatea eta biscuit-a. Egia esan, ederki berdinduta atera ginen eskolatik. Beharbada, etorkizunean gaurko sukaldari ezagunei lekukoa hartuko dien neska-mutilen batek bazkaria prestatu edo zerbitzatu zigun...

## Euskara etorkinekin lantzen

Cebanc-Cdea Europako Batasunak bultzatutako Leonardo II proiektuan parte hartzen ari da, Danimarka, Belgika, Alemania, Errumania, Eskozia, Espainia eta Herbehereetako lanbide heziketa ikastetxe banarekin. Egitasmoak honako helburua du: lanbide heziketako irakasleei bitartekoak eskaintzea, hizkuntza gutxituetan irakatsi dezaten. Proiektu honen harira, Cebanc-Cdak egitasmo bat landu du, ostalaritza ikasten ari diren etorkinek tabernetan edo harategietan euskaraz eskatzen ikas dezaten. Egitasmoa hainbat hizkuntzatarara itzuli dute. Era berean, gainerako herrialdeetan lanbide heziketa ikastetxeek landutako proiektuak ere euskaratu egin dituzte. Egitasmo guztiak [www.languages.dk/methods](http://www.languages.dk/methods) webgunean daude eskuragarri.


**CASA TIBURCIO**  
 Bereizitasunak arraina eta haragia  
 Ramon Calcepon 40 • VASO ZAHARRA  
 Tel.: 943 32110 • Fax: 943 32100

**MEDIKU OSTEOPATA** Dr. Julen Echevarria  
 TORTIKOLISA LUNBAGOIA  
 KONTRAKTURA MULKULARRAK BIZKARREKO MINA  
 TENDINITIS ETA ZAINTRATUAK  
 Peña y Gorril Kalea 22 • 48101 • Iruñea. 943 322 913 • 20002 DONOSTIA  
 O.E. 419 96



## Caf. HOSTELERA DEL NORTE



Miketeen pasealekua 8 • 20008 DONOSTIA  
Tel.: 943 215066 • Faxa: 943 219608

Angulema kalea 11 • 01004 GASTEIZ  
Tel.: 945 258244 eta 945 289922 • Faxa: 945 289922

Sarasate musikaria • 48014 Deustua - BILBO  
Tel.: 94 4758706 eta 94 4758707 • Faxa: 94 4754165

Irunlarrea 61 • 31008 IRUÑEA  
Tel.: 948 170023 • Faxa: 948 172881

COMENDA

FRANKE

FAEMA LAINOX Miele



## Elkarrizketa



# “Bezeraok dira jatetxe baten benetako kalitate gida”

Bixente Arrietak oso argi izan du beti sukaldari izan nahi zuela. 31 urterekin, Guggenheim Bilbao jatetxeko koordinatzailea da. Donostiako kaian bizi da, eta astean hiru aldiz Bilbora joaten da.

### Orreaga Aranburu

Noiz eta nola hasi zinen sukaldean?

Beti argi izan nuen sukaldari izan nahi nuela. 16 urte nituela, Donostiako ostalaritza eskolan hasi nintzen. Han eta hemen praktikak egin nituen, eta ikasketak bukatutakoan, Parisera joan nitzen. Ondoren, El Bulli jatetxean aritu nintzen Ferran Adria-rekin. Gero Donostiara bueltatu eta lan bila hasi nintzen. Martin Berasategik bere jatetxeko atea ireki zidan, eta berarekin hasi nintzen lanean.

Ondoren, Guggenheim Bilbao jatetxean sukaldari buru izan zinen. Zer egiten duzu gaur egun?

Guggenheim ireki zutenean, sukaldari-

ezagun bat nahi zuten bertako jatetxea zuzentzeko eta, azkenean, Martin Berasategiri eman zioten ardura. Bi urtetan izan nintzen bertako sukalde buru. Orain koordinatzailea naiz, eta denetik egiten dut: sukaldean zer falta den ikusi, platerak dastatu... Donostiako kaian bizi naiz, eta astean hirutan joaten naiz Bilbora.

**Beraz, orain ez zara hainbestetan sukaldaria sartzen. Horren falta al duzu?**

Ahal dudan guztietan sukaldaria sartzen naiz. Gustatzen zait, eta laguntza eman dezakedala uste dut.

Jende ezagun asko joaten da Bilboko Guggenheim museora. Nolako eragina du horrek zuen lanean?

Gosabak, entsaladak, plater kanbriatuak eta ogi dastekoak

**San Juan 9 • Tel.: 943 422667**

**Ugaldetxo OIARTZUN**

Tel.: 943 491194

*Dastaketa menua*

- \* Ostra freskoak, itsas ur lainoa, cava urritua, piperbeltz arrosa eta Irango kabiarrak.
- \* Otarrainskak plantxan, txerri kokospea karamelatua, azafrai pure krematua, ogi azal frijituak.
- \* Bakailao fina puntuan, txistor eta haba berri ogi mamiak, aza zukua
- \* Errebuilo konfitatua, oliba beltzekin, ilarrekin eta oregano erara eginiko udaberriko xixekin gainerrea
- \* Baserriko usakumea kanela, baraburi eta lima lurrinetan errea, bere izertxoak gisatuta, bere gibelxoak terrinan, gari eta azenario salteatua
- \* Gazta bikainen dastaketa
- \* Erromero sorbetea, tomate mermelada eta banilla, mentazko gelee-a

*Precioa: 57,10 euro (BEZ-a ez dago barne)*

# Elkarrizketa



Kanpoko jende ospetsua Euskal Herrira datorrenean, normalean, Guggenheim museora joaten da. Askotan han izaten ditugu bazkaltzen, afaltzen... Guk bitxikeriatzat hartzen ditugu bisita horiek, eta liburu batean sinatzeko eskatzen diegu. Hori alde batera utzita, gure ustez, bezero guztiak maila berean daude.

**Asko hitz egiten da sukaldaritzaren berriaz. Baina, nola definituko zenuke?**

Produktu ona erabili eta errespetu handiz lantzen duen sukaldaritzaren da; haren zaporea nabarmentzea da kontua. Lehengai onak lortzea ez da batere erraza. Produktua lantzen duenarekin harreman pertsonala eduki behar da, produktu bereziak egiten dituztenek ez baitzikiote edonori saltzen, benetan estimatzen dituztenei baizik. Lehengai bereziak dira, aurkitzen zailak; eta horrengatik, produktua bere horretan jartzen saiatzen gara, gehiegi manipulatuta gabe.

**Zer garrantzi du ardoak gastronomian? Jakiaren arabera, ardo bat edo beste aholkatzen diozue bezeroari?**

Ardoa janaren osagarri da. Hortaz, menuaren arabera hautatu behar da. Hala ere, aukera oso pertsonala da. Askotan, bezeroak argi du zer ardo nahi duen. Baina aholkua nahi dutenei eman egiten diegu; gustura gainera. Ardo bat aukeratzea eta bezeroak gustuko izatea oso zozgarria da guretzat.

**Datorren astean, Intxaurren-doko Gastronomia Astea egingo da. Zer iruditzen zaizu astea?**

Duela bi urte afari bat prestatu nuen bertan. Oso ekimen inte-

## “Donostiako pintxoak artejan txikiak dira”

resgarria da, jendea sukaldaritzaren berezira hurbilazten duelako.

**Donostiak izen handia du sukaldaritzan. Zer du berezi gure hiriak?**

Frantziatik gertu egoteak sukaldaritzaren aberasteko aukera eman digu, Frantziar kultura gastronomiko aberatsa dago eta. Donostian, bestalde, kultura gastronomiko berezia dago, eta jendea gauza berriak frogatzeko prest dago.

**Donostiako pintxoak ere oso ezagunak dira. Zer dute Donostiako pintxoek besteek ez dutenik?**

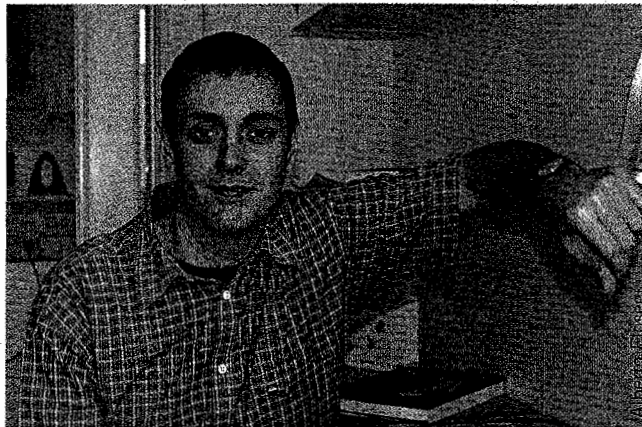
Donostian pintxoak beste tokietan baino gehiago lantzen dira; artejan txikiak dira. Beste leku batzuetan pintxoetarako erabiltzen ez diren produktuak erabiltzen ditugu gurek hemen.

**Nola ikusten duzu euskal sukaldaritzaren etorkizuna? Ba al da harrobirik?**

Sukaldaritzaren lanbide gogorra da: ordutegi luzeak, zatitutako ordutegia, asteburuetan lanean... Gaur egun, gazteek garrantzi handia ematen diote aisiari. Dena dela, lanbidea benetan gogoko duen jendeak hori dena onartzen du, eta gazte batzuek sukaldari izan nahi dute. Hala ere, sukaldariok buelta eman behar genieke arazo horiei: gazteak erakartzeko, jendeak ordu gutxiagotan lan egin dezan ahalegina egin behar genuke.

**Garrantzi handiegia ematen al zaie Michelin izarrei?**

Erreferentzi gisa erabil daitezke, baina beste irizpide batzuk ere badira. Izarrak garrantzitsuak dira bezeroak erakartzeko, baina benetako kalitate gida bezeroak bereak dira.



TXULO





## Sukaldaritza berria vs tradizionala

# Txuleta errea ala plater minimalista?



Sukaldaritza berria ala betiko sukaldaritza? Galdera xaloa dirudi. Ez da, ordea. Izan ere, ika-mika ugari sortu ohi du gaiak. Inaki Lazkano

Edorta Agirre gastronomi kritikariaren ustez, sukaldaritza berriaren eta tradizionalaren artean ez dago dikotomiarik: "Nire ustez, sukaldaritza berria eta zaharra ez daude elkarren kontra, osagarriak dira. Herri sukaldaritza baita sukaldaritza berriaren oinarria. Sukaldari belaunaldi berriek ondo ezagutu beharko lukete herri sukaldaritza, eta hartan oinarritu sormen platerak egiteko".

Pedro Subijana sukaldari donostiarrak ere —euskal sukaldaritza berriaren ordezkariarik ezagunenetakoa— antzeko iritzia du: "Euskal sukaldaritzan oinarritzko ezberdintasuna ez dago sukaldaritza berria-

ren eta tradizionalaren artean. Sukaldaritza beraren kalitatean baizik".

Herri sukaldaritza eskaintzen du Antiguako Albiztur jatetxeak. Tolosako babarrunak, txuleta parrilan, legatza saltsa berdean, eta betiko erara atondutako jakiak eskaintzen dituzte. Bertan, Gema Aramendirekin hitz egin dugu, eta hark oso argi du sukaldaritza tradizionala baino hoberik ez dela: "Sukaldaritza berria ondo dago. Normalean, jendea gauza berriak dastatzera joan ohi da jatetxe horietara. Baina, luzera begira, konturatzan zara jendeak nahiago duela betiko sukaldaritza. Sukaldaritza berriak beste zapore bat ematen die jakiei. Berezko za-

porea aldatzen die, nolabait esateko. Sentsazio berriak eskaintzen ditu. Egia da. Baina, gehienetan, saltsa eta espezia askotxo jartzen dizkiete jakiei. Gorputza errazago aspertzen da sukaldaritza berriaz, betikoaz baino".

Edorta Agirrerren iritziz, janariarekin aspertzearena ez dago sukaldaritza jakin batekin lotua: "Herri sukaldaritzan gauza arinak eta gauza astunak daude. Entsalada hutsekin edo porrusaldekin jendea ez da aspertuko. Besteak beste, aspertzeko aukerarik ez dagoelako. Alegia, etxean, tradizioz, gabezia askoz ere ohikoagoa izan da aberastasuna baino. Hortaz, aspertu arren, jaten jarraitu behar! Jakiek

**MARCOS**



Ubarburu P. 4-5 pabiloiak, 27 Industrialdea • MARTUTENE  
 Ubarburu kalea 2, Ijurko auzoa • LEZO  
 Ategorrieta etorbidea 33 • DONOSTIA  
 Zumalakarregi kalea 24 • PASAI ANTZO

**Otaegui**  
 DONOSTIA-SAN SEBASTIAN

1886ean sortutako artisau gozodenda

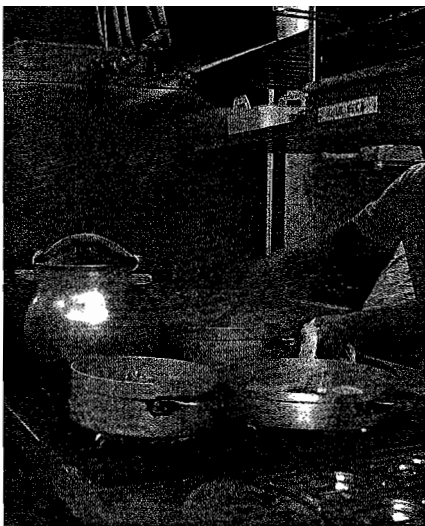
**ETXEZ ETXEKO ZERBITZUA**

Sekundino Etxaola 2  
 Tel: 943 276933

Narrika 15  
 Tel: 943 425606

Mafia 3  
 Tel: 943 218089

Garibal 23  
 Tel: 943 421045



bitaminak, mineralak eta kaloriak izaten dituzte. Kaloria gehiegi baldin baditu, aspertu egiten gaitu. Arrazoi biologikoa da. Arrazoi psikologiko eta sozio-kulturalak ere badaude. Baina, ezaugarri horiek, aldatu egiten dira denborarekin. Ez dut uste sukaldaritza berria zaharra baino aspergarriagoa denik".

Pedro Subijanek ez du uste sukaldaritza berria aspergarri gerta daitekeenik: "Sukaldaritza berria asko aldatu da. Zerikusi gutxi du 70eko hamarkadan egiten zenarekin. Orain saltsa gehiegi dagoela

diote. Ez dut uste hala denik. Saltsak eta espeziak erabiltzen dira, baina orekari eutsiz. Horixe da sukaldari ona eta txarra bereizten dituen".

## Autore sukaldaritza eta gosea

Sukaldaritza berria eskaintzen duten jatetxeetan, asko ordainduta ere, jendea goseak irteten dela entzun ohi da sarri. Pedro Subijanaren ustez, zurrumurru okerra da erabat: "Gure jatetxeetara sekula etortzen ez den jendeak zabalduetako zerbait da. Ez da egia, noski. Plater batean arrain edo haragi puska bat jartzen dudanean, beti parterik garbiena ipintzen dut. Ez dago koiperik, ezta hezurrik ere. Txikiagoa dirudi, beharbada, baina txuleta bat jaten duzunean gauza bera jaten duzu. Bestalde, dastatzeko menua eskaintzen dugunez, logikoa da platerak txikiagoak izatea. Lehen platera gutxitxo dela iruditzen zaie batzuei. Baina, seigarrenerako, aseturik daude. Tripontzi batzuek uste dute asetzea aukerik altxatu ezinik geratzea dela. Baina, gaur-egun,



## Ainhoa Aierbe (Oltorea)

Zer nahiago duzu, sukaldaritza berria ala tradizionala?

Egunerokoa, sukaldaritza tradizionala nahiago dut. Dena dela, noizean behin, gustuko dut sukaldaritza berria eskaintzen duten jatetxeetara joatea.

Zer nabarmenduko zenuke batetik, eta zer bestetik?

Niretzat, amak etxean egiten zigun janaria da sukaldaritza tradizionala. Denetarik eta kantitate egokian. Sukaldaritza berria, berriz, begitik oso ondo sartzen zaizu, eta zaporeak nahasteko balio du.

Ondo jatea garestia al da?

Ez dut uste. Etxean, behintzat, ez. Jatetxeetan ondo jatea, ordea, ez da merkea.

### JANARIA ETXERA ERAMATEN DUGU



**LABEKARI**

Oilaskoa, ukondoa, paella, txipiroiak, postreak...

**MENUA** 5 euro  
(asteleheneratik ostiralera)

SAN FRANTZIZKO, 2 (ATZEALDEA)  
KALE BERRIA (GROS)

943 29 70 00

**BEKO ERROTA**  
Jatetxea

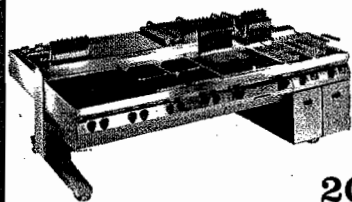


Tel.: 943 643194

943 641729

Jaizubia auzoa HONDARRIBIA

Faxa.: 943 643194

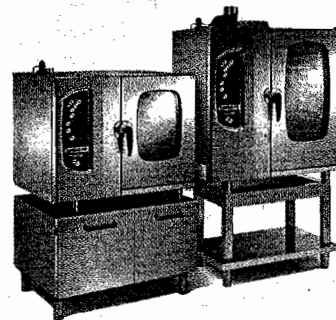


**Euskal**  
**H.O.T.Z**

20115 Astigarraga (Gipuzkoa)

☎ 943 332 304 Faxa: 943 332 305

E-mail: euskal\_hotz@teletelne.es



**ARRIS**  
CATERING EQUIPMENT

**univerbar**  
LAVABIGCHIERIE LAVAPIATTI

**ANGELO PO**  
grandi cucine s.p.a.

**RANCILIO**  
MAQUINAS PARA CAFE

**LA CIMBALI**



# Sukaldaritza berria vs tradizionala



## Juanito Koka (Pilotaria)

Zer nahiago duzu, sukaldaritza berria ala tradizionala?

Sukaldaritza tradizionala. Amaren lekak patatekin, batez ere. Nolanahi ere, jaki berriak dastatzea ere atsegin dut.

Zer nabarmenduko zenuke batetik, eta zer bestetik?

Sukaldaritza tradizionalak ez du inoiz ezusteko handirik ematen, baina ez dizu sekula hutsik egiten. Sukaldaritza berriaren gauzarik onena irudimena da.

Ondo jatea garestia al da?

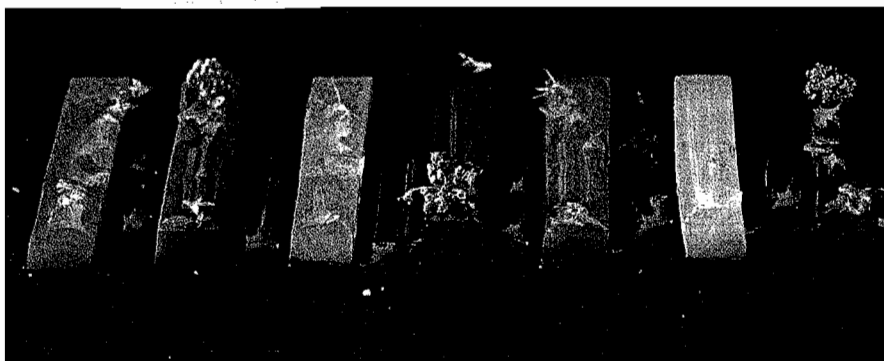
Ondo jatea garestia da. Baina bakoitzak dirua gustuko duen horretan xahutzen du. Ordaindutako hori gozatzen badute, ez zaie hain garesti irudituko.

*primitibismo hutsa da irudipen hori. Jendea gozatzeraz, esperimenteraz, eta gauza berriak dastatzeraz etortzen da gurea".*

Garestia al da ondo jatea?

Sukaldaritza tradizionala kalitate handikoa izateaz gain, ez da garestia. Hala aitortu digu, bederen, Albiztur jatetxeko Gema Aramendik. Eta, neurri handi batean, hala da. Autore sukaldaritza, ordea,

ezin uka garestia denik. Baina, Edorta Agirrek uste du hori erlatibizatu behar dela: "Goi mailako sukaldaritza garestia da. Eskulan handia dago, eta eskulana garestia da. Baina halako jatetxe batera artea dastatzeraz zoaz. Eta, horrek, prezioa du. Dena dela, Donostia munduko lekuri merkeenetakoa da. 20.000 pezetarekin ederki jan daiteke hiru izarretako jatetxe batean. Hori ezinezkoa da Lapurdin, esaterako. Janari beraren truke, bi halako ordaindu behar baita. Eta, Euskal Herri-tik kanpora, zer esanik ez".



**AG**

Arantxa Gonzalez

**LURRINDENDA  
EDERTASUNA  
OPARIAK  
MASAJEAK**

Zabaleta kalea 7  
Tel.: 943 286594

**San Telmo  
Goilara**

Pintxoak, Kaxuelak,  
Miniatura Sukaldaritza  
eta Platerakoa



Abuztuaren 31ko kalea / 20003 DONOSTIA



**Juanito kojua**  
JATETXEA

Arrain eta itsaskietan adituak

Kaia 14, 20003 Donostia

Tel. 943 420180 - 943 428456

Faxa: 943 421871



**BODEGA  
DONOSTIARRA**



Pena y Goni 13. Tel.: 943 290228

Hegaluze, antxoak eta piperminaz egindako ogitarteko txikiak





Sukaldari donostiarrak munduan

## Etxeko sutondotik urrun

Señalako pagotxa dugu. Izan ere, munduko sukaldaritzarik onenetariko gozatzeko parada dugu. Bada, gainera, euskal sukaldaritza munduan zehar zabaltzen duenik ere. Etxetik kanpo lan egiten duten sukaldari donostiar batzuekin solastu

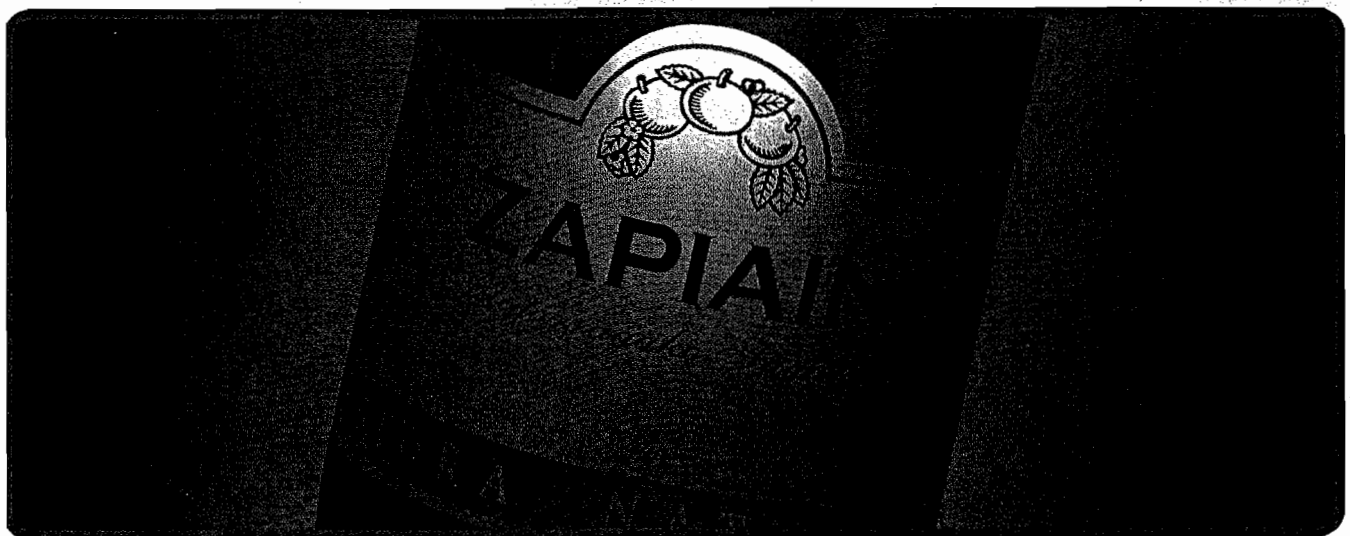


Juan Martin Insausti da Madrilgo Sidreria Donostiren jabea.

Asier Coloma

Sukaldari donostiar asko kanpoan ari dira lanean. Hemen lanik aurkitzen ez dutelako, hementxo lan baldintzak kanpokoak baino kaxkarragoak direlako, etxetik alde egin eta bestelako tokiak ezagutu nahi dituztelako... hamaika arrazoi. Nolanahi ere, zerbait argi dago: euskal gastronomiak halako arrakastarik izango ez balu, ez lukete gure sukaldaritza nazioartean zabaltzeko aukerarik izango.

Han eta hemen barreatutako euskal jatetxeak ez dira gutxi. Horien artean leku berezia dute jatetxe donostiarrek. "Donostia", "Donosti", "Donostiarra", "Gipuzkoa" eta "Gipuzkoarra" hitzak maiz azaltzen dira euskal jatetxe horien izenetan. Gisa horretara, "Donosti" izeneko jatetxeak daude Bartzelonan, Pontevedran, Palman, Tenerifen eta Madrilan, esaterako. Hiriaren izena nazioartean zabaltzeko, aparteko enbaxadak dira jatetxe hauek.





## ertako sukaldariak munduan

rique Lopez de Aberasturi donostiarrak urtebete darama sudarj Madrilen, "El Pintxo Donostiarra" jatetxean. Enriquek rkatu berriak ezagutu nahi zituen, eta Madril leku egokia iru- j zitzaion, "oso hiri irekia baita gauza berrietarako", esan di- "El Pintxo Donostiarra"n hemengo pintxoak eta nahiz plate- zerbitzatzen dituzte. Gainera, Donostian zer egiten den ikus- o, hona etortzen dira noizean behin: "Aurten ere, gastrono- 1 Astea aitzakiatzat hartuta, Intxaurrendora hurbilduko ga- , aitortu digu.

Juan Martin Insausti donostiarra Madrilgo "Sidreria rosti"ren jabea da eta bertan aritzen da sukaldari. Duela hiru e ireki zuen lokala. Aurretik, Parte Zaharreko Enbeltran kale- "Giroki" tabernaren jabe izan zen, eta ondoren, kale bereko onostiarra" sagardotegia hartu zuen. Urte asko daramatza ba- ren beste aldean. "13-14 urte nituela hasi nintzen tabernan ean". Esan digunez, Madrilera joatea erabaki zuenean gorriak si zituzten, gastu asko eduki baitzuten. "Baina uste dut era- ki zuzena hartu genuela Madrilen sagardotegia irekita. Gaur in, negozioa oso ondo doa", esan digu. Hala ere, herrimina ela aitortu digu. "Erabaki zailena Donostiatik irtetea izan i. Ez zen batere erabaki samurra izan".

Aner Usandizaga donostiarrak sei hilabete eman ditu Katalu- n sukaldari. Vielha herriko "Era Bruisha" euskal jatetxean ari- da lanean, eta duela gutxi itzuli zen Donostiara. "Vielha he- a eski-estazioen ondoan dago, eta turista asko egoten da ber- i. Hori dela-eta, jatetxea lepo egoten zen beti. Euskal Herri- jende asko gerturatzen zen, baina baita Espainiako eta Fran- ako turista asko ere". Duela zazpi urte ireki zuten. "Donostiar tek ireki zuen sagardotegia, eta urte hauetan guztietan, do- stiarrak aritu gara parrilan lanean", gehitu du.

Beste batzuk urrutirago joan dira. Bruno Oteiza donostiarrak zpi urte daramatza hemendik kanpo. Mexiko Hiriko "Tezka" ja- xean lan egiten du. "Juan Mari Arzaken sukaldaritzza Mexiko-

*Mirador de Ulia  
Jatetxea*

Ulia pasealekua 193 (Ulia mendia)  
Tel.: 943 272707 eta 943 277191  
Faxa.: 943 293579

**NAGOI**

**JANARIAK,**

**IGALIAK ETA**

**HARATEGIAK**

Sukia kalea 1

Tel.: 943 212107  
eta 943 217354

**ENBELTRAN 2**

**SAN FRANTZISKO 16**

**USANDIZAGA 8**

**MARINA 7**

**MADRIL HIRIBIDEA 4**

**ANTSO JAKITUNA 4**

**SALABERRIA 41**



**KATALINA ERAUSO 2**

**HERIZ PASEALEKUA 4**

**KARMELO ETXEGARAI 4**

**ZARAUZ HIRIBIDEA 68**

**BERA BERA 8**

**ZUMARDI PASEALEKUA 24**

**ELIZA KALEA 2**

**SAN MARKOS 11**



# Sukaldari donostiarrak munduan

## Jaki desiratuenak

Hasierako plateri dagokienez, euskal jatetxeen bezero askok txistorra eskatzen dute. Haragiaren artean, txuletoia edo entrekota dira arrakastatsuenak. Eta arraien artean, legatza saltsa berdean, zapoa eta txipiroiak saltsan. "El Pintxo Donostiarra"-ko Lopez de Aberasturik, ordea, bakailaoa gomendatu digu, bai pil-pilean, bai baratxuriekina. Baita ganbez betetako legatza ere.

Insaustik dioenez, "piperrek arrakasta handia dute; piper beteek eta bereziki, Gernikakoek". Tolosako babarrunek ere oso harrera ona dute. "Bazkaltzeko ez ezik, afaltzeko ere eskatzen dizkigute", esan digu Insaustik.

Edariei dagokienez, bizilagunen alde egiten dute gehienek. Errioxako ardoak baitituzte gustukoak —hamar bezerotatik zazpik eskatzen dute Errioxako ardoa—. Hala ere, sagardoa ere oso estimatua da. Ardo zurietan, txakolina da nagusi.

Pintxoaren artean, patata tortilla da jaun eta jabe. "Patata tortillaz gain, kroketek —bai bakailao, bai urdaiazpiko kroketak— harrera bikaina dute", dio Lopez de Aberasturik.



Gorka Gomez, eskuinean, bi urtez aritu da Pekinen lanean.

*ra egokitu digu. Esaterako, Euskal Herriaren plater batean babarrunak erabiltzen badituzte, guk hemen frijoleak erabiltzen ditugu. Euskal sukaldaritza da, baina moldatua", esan digu. Nolatan erabaki zuen Oteizak hain urrun joatea? "Abentura bila etorri nintzen Mexikora. Euskal Herritik atera nahi nuen, mundua ezagutu. Horrengatik erabaki nuen hona etortzea".*

**Enrique Lopez de Aberasturi: "Donostiako pintxoak hobetzeko erronka dugu"**

Luis Bollo egiairak Ameriketako Estatu Batuetako Connecticut estatuko bi jatetxetan dihardu lanean: Ibizan eta Meigasen. Esquire sukaldaritza aldizkari entzutetsuak AEBetako sukaldari onenaren saria eman zion iaz Bolorri. "Sukaldaritza eskolan nengoela, Luis Irizarrek eta Patxi Txopitonek Amerikan izandako esperientzien berri eman ziguten, eta hala sortu zitzaidan bertara joateko

*Koska Enara*

*Bazatuz?*

*Tailerra eta salmenta gunea  
Tel.: 943 283511  
Zubiaurre pasealekua 41  
DONOSTIA*

*Teknologia da gure bermea  
Tratua da gure bereizgarria*

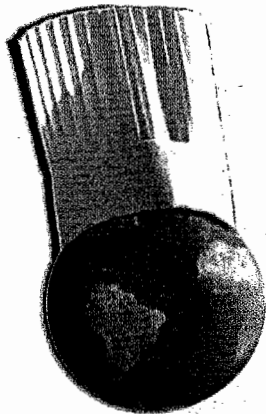


gogoa. Hasieran Mexikora joan nintzen, eta ondoren, Connecticutera etorri aurretik, New Yorken aritu nintzen. Erabakia zaila izan arren, pertsona bezala hazten eta garatzen lagundu dit", esan digu.

Gorka Gomez hernaniarrak Donostiako Irizar sukalde eskolan ikasi zuen sukaldaritzaren. Orain Urnietan ari da lanean, arrebak irekitako Onyi tabernan. Aurretik, ordea, lurralde exotikoagoetan aritu zen lanean, Pekin hiriko "Ashanti" jatetxean, hain zuzen. "Oso jatetxe berezia da; Espainiako sukaldaritzaren eskaintzen dute —baita euskal sukaldaritzaren pixka bat ere—. Museoa ere bada, eta gainera, Hego Afrikako ardoak sustatzeko balio du", esan digu. Bi urtez aritu zen han lanean. "Berriz ere bueltatuko nintzateke!", esan digu.

### Euskal sukaldaritzari harrera

IRUTXULOekin hitz egin duten guztiak bat egiten dute: euskal sukaldaritzari primerako harrera egiten zaio munduan. Enrique Lopez de Aberasturik esan digunez, "euskal gastronomiak sekulako harrera du. Gaur egun nazioartean aho batez onartzen da gure sukaldaritzaren maila. Horrek gure eremu naturala zabalteko aukerak biderkatzen ditu. Sukaldaritzaren erraza da, baina era berean, oso landua eta naturala. Hor dago koska", azaldu digu. Pintxoek ere sekulako harrera dutela dio Aberasturik. Arrakasta gehien pintxo sinpleenek omen dute: patata tortillak eta kroketek. "Hala ere, Donostian egiten diren pintxoak berdin nahi ditugu. Are gehiago, pintxo



La Muralla

Jatetxea

Enbeltran kalea 3

Tel.: 943 433508



REZOLA TOLARE SAGARDOATEGIA

Ipintza baserria  
Santio Zeharra  
Astigarraga

Tel.: 943 55 66 37

- Sagardotegiko menua. Arraina parrilan eta arkumea buruntzian, alde aurretik eskatuz gero
- Urte osoan zabalik (lekua eskatu)
- Urte osoan sagardoa txotxetik eta botilak salgai

**Zurrumuru**

Kloskoa-News Stand-Edicola-Klosko-Budka-  
Kiosk-Söluturm-Qulosc-Kiosque

Bretxa merkatal gunea - Bulebarra z/g  
20003 Donostia. Tel: 943 427977



Illeapaindegia mistoa

- Estetizista
- Gorputz tratamenduak
- eta harri bolkanikoen masajeak

• 20012 Donostia • Tel: 943 281452

**J. Estalayo**

SALMENTA ONDORENGO LAGUNTZA TEKNIKOA

Etxez etxeko zerbitzua  
mikrouhin labeetarako

MOULINEX  
KRUPS  
SOLAC  
UFESA  
ROWENTA  
TEFAL  
TAURUS

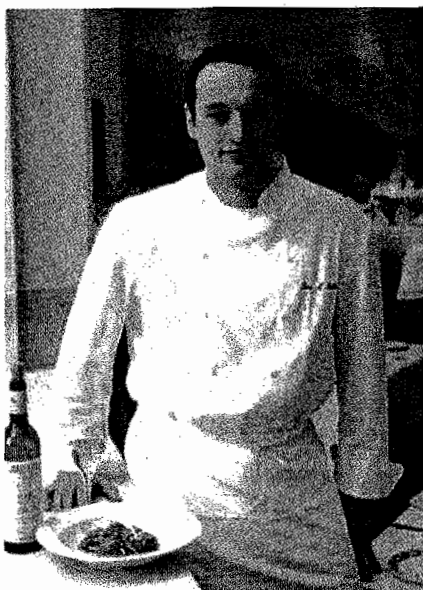
MAGEFESA  
HAMILTON  
FOGACCI  
FIRST LINE  
OSTER  
KENWOOD  
MONIX  
WMF

FISSLER  
DUROMATIC  
ALZA  
PRONTO  
JATA  
PALSON  
SAECO

Urdaneta 16-18 Tel: 943 467527- 20006 Donostia



## Sukaldari donostiarrak munduan



Luis Bollo-ri Ameriketako Estatu Batuetako sukaldari onenaren saria eman zion *Esquire* aldizkariak iaz.

horiek hobetzeko erronka *dugu*". Ez da lan makala!

Juan Martin Insausti ere iritzi berekoa da. Bere ustez, euskal sukaldaritzak goi mailako estatusa du. Datu harrigarria eskaini digu: euskal sukaldaritza eskaintzen duten 150 bat jatetxe daude Madrilen. Euskal sukaldaritzak Euskal Herritik kanpo duen harreraren adierazgarri da zenbaki hau.

Mexikori dagokionez, hasieran euskal sukaldaritza espainiar sukaldaritzaren baitan sailkatzen zuten Mexikon. Hau aldatzeko, "Sukalde" izeneko elkarte sortu zuten Mexikon diharduten euskal sukaldariek. "*Eta helburua lortu dugu. Mexikoko euskal jatetxeen gida argitaratu dugu, esaterako*", esan digu Oteizak.

### Donostiako bezeroak

Sukaldariek esan digutenez, euskaldunon bilgune izaten dira euskal jatetxeak. "Ma-

### 150 euskal jatetxe baino gehiago daude Madrilen

*drilen euskal herritar asko bizi da, eta jatetxe hauek euskaldunak biltzeko aitzakia ezin hobea dira*", esan digu Insaustik. "*Gainera, Madrilen bizi direnez gain, donostiar asko hona etortzen dira lan kontuak direla-eta*", esan digu.

Mexikon ere beste hainbeste gertatzen da. "*Euskal jatorriko jende asko bizi da hemen. Presidente batzuek ere euskal deiturak zituzten. Euskal Etxeak, gainera, indartsu dabilta. Euskal diaspora biltzen laguntzen dute*", Oteizaren iritziz. Mexikon euskal jatetxe asko dago: "Jai Alai", "Caserio Vasco", "Loiola" eta "Guria", esaterako.

Pekinen ere, Ashanti jatetxera euskal herritarrek gerturatsen direla esan digu Gomezek. "*Jatetxea enbaxaden auzoan dago, eta hori turistak gerturatzekeo lagungarria da. Era berean, euskal herritar asko joaten dira bertara umeak adoptatzera.*"

**TABERNA**  
**MAHASTI**  
 Narrika kalea 20  
 Parte Zaharra  
 Tel.: 943 428110

**JATETXEA**

www.mahasti.net  
 e-posta:  
 ander@murua.com

relojberri

www.relojberri.com

Bulebarra 20 (Parte Zaharra) 20003 Donostia Tel.: 943 429709

**Benetakoa,**  
**goxoa, naturala.**

Zabalegi Aldea z/g.  
 20.214 Zeraín (Gipuzkoa)  
 Tfnoa: 943 30 01 61

**Luma Gori**  
 BASERRIKO OILTSKOA  
 pollo DE CASERIO

**BELARDIAN ASKE HAZITAKOA**  
 Hazkuntza, 81 egun gutxienez  
 Zerealetan oinarritutako elikadura  
 (Artoa % 60, belarra eta beste zereal batzuk)

**gure baserriak bizirik!**

EUSKO LABEL  
**KALITATEA**  
 Kalitate goreneko Euskal produktua freskoa.  
 Eusko Labelki kontrolatua eta bermatua.