E **Elkarrizketa**

JOSE LUIS GARTZIA 'KOTE' › Sukaldaria

HITZA

«Nire erreferentzia nagusiak tradizioa eta abangoardia dira»

Gastronomia » 'Tolosako babarruna' izeneko pintxoarekin Espainiako Txapelketan hirugarren saria eraman du Abeletxe jatetxeko sukaldariak.

Valladoliden jokatu den Espainiako V. Pintxo eta Tapa lehiaketan hirugarren geratu da Jose Luis Gartzia *Kote* (Lepazpi, 1974), Zizurkilgo Abeletxe jatetxeko sukaldaria. *Tolosako Babarruna* izena du berak egindako pintxoak, eta Abeletxen bertan dastatu daiteke hemendik aurrera. Pintxo honekin Tolosa zoriondu nahi izan du dituen kalitatezko produktuengatik. Bere ustetan, denbora gutxian Europako gastronomian erreferente izatera iritsiko baita.

Nola dago egina pintxoa?

Babarrunaren landare naturala egiten saiatu gara, hau da, jaiotzen denean dagoen bezala irudikatzen. Honetarako, pintxoak patataz egindako leka bat darama. Hau pixka bat irekita dago eta barruan, babarrunaren salda murriztuarekin egindako babarrun ale itxurako batzuk ditu. Lehendabiziko mokadu honi aza krema leun batek eta babarrun kimu batek laguntzen dio. Pintxoa babarrun krema batekin amaitzen da, baina hau ez da ikusten, gainean, odolkilurra ikusten baita. Hau labean deshidratatu egiten da, eta bertatik, pipar punta batzuk jaiotzen direla dirudi.

Nola jan behar da pintxoa?

Leka janez hasten da. Hau, bi mokadutan barneratzen da, ondoren azarekin jarraitzen da. Honen babarrunaren zaporea garbitzen baitu. Ondoren, odolkia, piparra eta azarekin jarraitzen dugu, eta amaitzeko, goilararekin, berriro babarrun krema jaten dugu, zapore hau berreskuratuz.

Zergatik aukeratu zenuen pintxo hau?

Hasteko, produktuagatik. Bertakoa eta gurea delako. Bestetik, produktu on bat, kasu honetan, babarruna, ematearen ziurtasuna daukagulako. Oso gertukoa da, urtean zehar, askotan jaten baitugu. Gainera, bi aukera nituen, edo irabazten nuen, edo oharkabean igarotzen nintzen. Produktu oso umila eta landa inguruetakoa baita.

Hasieratik, garbi al zenuen pintxo hau egingo zenuela?

Bai. Babarrunaren garaia denean, baserritarrek, jatetxera, lekan bertan dagoenean ekartzen digute babarruna. Horrelako batean, aterazten hasi ginenean, komentatu genuen gure artean, zein polita zen leka, eta ikustea babarruna nola jaiotzen eta hazten den. Ondoren, nola hortik atera, eta platerean gozatzen dugun. Orduan pentsatu nuen, Tolosan Babarrunaren Astean egiten zen pintxo lehiaketara aurkeztea, baina dirudienez, azkenik, ez antolatzea erabaki zen. Beraz, zenbait froga egiten aritu nintzen garai horietan, eta forma hartzen joan zen. Ondoren, Euskal Herriko txapelketarako izena eman genuen, baina ez ziguten onartu. Azkenik, jarraian Espainiako Txapelketa zetorren, eta bidaltzea bururatu zitzaidan. Gure ustetan, pintxo oso dibertigarria egitea lortu baikenuen. Hiru ekitaldietan hartu nahi genuen parte, baina azkenik batekin geratu gara.

Babarruna produktu on bat ematearen ziurtasunagatik aukeratu nuen, eta gurea delako

Goi mailako sukaldaritzan, plateren izenak normalean, oso luzeak dira, baina zuk laburra eta garbia jarri diozu.

Tolosako babarruna, finean, hori da, oso ongi deskribatzen du, eta pintxoa jaten duenak, horiek jaten ditu, Tolosako babarrunak. Izen luze bat, jartzeagatik, badaukat jartzea, baina gauzak korapilatzea izango litzateke. Tolosako babarruna da osagai nagusia, eta berezi ki ahoan geratzen zaiguna.

Zer da zure pintxoekin bilatzen duzuna?

Gurera jotzen dut beti. Tradizioaren, gure kulturaren bila joaten naiz, eta gero, eguneratzen saiatzen naiz. Horiek dira nire erreferentzia nagusiak, tradizioa eta abangoardia. Teknologia eta abangoardia, tradizioarekin, logika handienarekin uztartzen saiatzen naiz. Gure amak ere, nolabait, aurreratuz, eta modernizatuz joan dira. Hasiera batean, babarruna bakarrik jarriko zuten, baina gero, aza, odolkia eta abar gehitzen joan ziren. Hori ere abangoardia da niretzat. Hamar urte hauetan sukaldaritzaren munduan atera diren berrikuntzak aplikatzen saiatzen naiz ni ere, baina hau oso zaila da.

Hirugarren aldiz hartu duzu parte Espainiako Txapelketan.

Bai, lehendabizikoak pixka bat, hura nolakoa zen eta nola zihoan ikusteko izan zen baliagarri. Bigarrenean berriz, jilda bat eraman nuen, Donostian egin zen lehendabiziko pintxoa hain zuzen ere, eta orijinaltasunaren saria eraman nuen. Omenaldia egin nahi izan nion gurean aurrekari izan zen pintxo horri.

Pintxo eta tapen txapelketa zen Valladoliden jokatutakoa, zein da hauen arteko desberdintasuna?

Pintxoa zulatu egiten dugu, eta bat edo bi mokadutan jaten da gehienez. Tapak berriz, hiru mokadu izan ditzake, pixka bat handiagoa da. Hori dela eta, prestaketa guztiak kontuan hartzeko, biak aurkeztu daitezke.

Txapelketaren maila altua izan da. Hau goraka al doa?

Aurtengoa maila altuenetakoa izan dela uste dut. Aurrekoetan ere oso ona izan da, baina aurkezpena gehiago landu da, produktua eta kalitatea baino. Oraingoan berriz, autonomia erkidegoetako ordezkari gehienek bertako produktuak eraman dituzte. Honekin, beraien produktuak defendatu nahi izan dituzte, eta hori txapelketaren eboluzioaren irudi da. Honez gain, sukaldaritzarekiko ezagutzak gero eta handiagoak dira, sukaldariek irudimen handiagoa daukagu...

Belaunaldiz belaunaldi produktuarekiko zaintzaren kultura transmitituz joan da

Zure ustetan, zergatik eman dizute hirugarren saria?

Zaporeagatik. Pintxoaren aurkezpena polita da, baina ez da izugarria. Beraz, zaporeagatik izan dela uste dut, oso indartsua baitu. Goilarako platera denez, oso garbi geratzen zen hiru mokadutan, Tolosako babarrunaren pintxo bat jaten ari zinela.

Bertako produktua bultzatzearen alde egin behar dela esan izan duzu.

Beste hainbat gauzen artean, gipuzkoarrak, sukaldaritzan ere oso onak garela esan beharra dago. Bestalde, mimo handia jartzen dugu, gure produktuak erein eta zaintzean. Produktu on bat daukazunean, ezer gutxi egin beharra daukazu. Esaterako, txuleta on bat baldin baduzu, oso gaizki erre beharra daukazu, hau izorratzeko. Belaunaldiz belaunaldi, produktuekiko zaintzaren eta ongi kontsumitzearen kultura hori igaroz joan da.

Hurrengo lehiaketa batetarako, zerbait ba al duzu buruan?

Zenbait proposamen bidali ditut lehiaketa ezberdinetara, baina ez dakit onartuko ote dituzten. Esaterako, laister, Pintxoaren tunelean txapelketa bat jokatuko da, eta bertara, sagardotegiko menu bat eramateko asmoa dut. Gurera jotzen dut.

Tolosako babarruna **izenarekin bataiatu du pintxoa Jose Luis Gartziak.** HITZA