



Visita la nueva Sala de Aromas Señorío de Andión

DESCUBRE EL MUNDO DEL VINO
A TRAVÉS DE LA SEDUCCIÓN DE
SUS AROMAS



A
SEÑORÍO de
ANDIÓN

Ctra. Zaragoza-Pamplona Km. 28
31380 Estiba (Gipuzkoa)
T: 940 717 953

en todos los puntos de venta
www.bodegaandion.com
www.bodegaandion.com

THE GLUTTON CLUB, O CÓMO DIVULGAR LA GASTRONOMÍA CON HUMOR

The Glutton Club, o lo que traducido sería lo mismo, El Club de los Gítones, es el nombre que tres mentes inquietas y apasionadas por la gastronomía han dado a la iniciativa que pusieron en marcha allá por octubre de 2009.

¿Realmente sabemos de gastronomía tanto como creemos? Ellos creen que no, o que al menos, deberíamos cuidar y alimentar (nunca

mejor dicho) nuestro conocimiento sobre la gastronomía. Esa es, precisamente la razón de ser de The Glutton Club: "crear y desarrollar un grupo de gente apasionada en torno a los aspectos de la gastronomía (en sentido amplio, cultural) y con vocación de establecer una relación dinámica desde lo social a lo gastronómico y viceversa" dicen en su página web.

Bien, ¿pero quiénes son ellos? ¿quién está detrás de todo esto? Xabier de la Maza (Donostia, 1983), Nacho Bueno (Altafulla, Tarragona, 1985) y Andoni Munduate (Ataun, 1980) son Delifunart. Los padres de este club de los *bon vivant*, buenos vividores, amantes de la gastronomía, tanto de la vertiente del comer como de la del beber.

La idea surgió a partir de las jornadas Diálogos de Cocina celebradas en San Sebastián el año pasado. Ahí contaron que el prestigioso biólogo Charles Darwin fue presidente de un club llamado The Glutton Club cuyos miembros se juntaban cada semana para buscar y probar carnes extrañas como la de halcón o la de búho. A los miembros de Delifunart no se les escapó la idea. "Fue un comentario simple" cuenta Xabier de la Maza "pero nos preguntamos, ¿por qué no hacemos lo mismo? Hicimos eso aplicado a la sociedad de hoy en día, para promover

la cultura gastronómica y relacionarnos con la sociedad. El nombre The Glutton Club no estaba registrado así que lo tomamos y en octubre comenzamos a trabajar".

¿Somos sabios gastronómicamente hablando?

Necesitaríamos hojas y más hojas de esta publicación si abriéramos un debate sobre diferentes aspectos de la gastronomía vasca; lo que no es tan discutible, es el eco que restaurantes y cocineros de casa tienen en el ámbito internacional. Sin embargo, desde Delifunart no ven tan claro que la sociedad vasca, la gente de la calle, sea tan sabia gastronómicamente hablando. "Si lo somos en cuanto a que hay una parte de inercia. Pero, la gente no lo dice tanto porque lo

haya probado, sino por contexto social. En ese contexto todo el mundo asume que lo hace muy bien, pero si todo el mundo se parara cinco minutos y se preguntara *¿yo qué se de esto?* probablemente la respuesta sea *no tengo ni idea*". Ahí es donde entra en acción The Glutton Club. Partiendo de la premisa de que no sabemos tanto como creemos, proponen mejorar el conocimiento compartiendo inquietudes, experimentando, organizando diferentes actividades y comentando la jugada entre la gente. Todo respetando a rajatabla la filosofía de Delifunart: realizar eventos divulgativos con humor y distensión. "Alguien que le gusta leer no puede pasarse 50 años sin leer; de la misma manera, alguien que le gusta la comida no puede pasarse 50 años sin probar nuevas cosas o sin pensar un minuto en diferentes tipos de carnes o de panes, o por-



Xabier de la Maza

qué un vino es diferente en una zona soleada o húmeda, por ejemplo”.

Comida rápida maridada con vino navarro

La era de The Glutton Club se estrenó en diciembre con un curso de panificación (que se repitió en marzo) y le siguió una talojana, comida a base de talos, en enero. Sin embargo, y como no hay duda de que la bebida también es gastronomía, febrero fue el mes del Albariño. En adelante, todos los meses pares del año (abril, junio...), lo dedicaran a la bebida. “La idea inicial es comenzar a enganchar a los sommeliers y proponerles que elijan una región vinícola del mundo” comenta Xabier “preferimos que sea cualquier parte del mundo, porque aunque todavía tengamos mucho que aprender de las regiones de España, queremos buscar el contraste, ya que la comida que propongamos probablemente muchas veces sea de aquí”.

La propuesta de este mes (el 29 de abril en el restaurante Ni Neu) es curiosa y a la vez rompedora, y es probable, que no encaje en todas las mentes.

Enfocado a gente joven, maridarán vinos de Denominación de Origen de Navarra con comida rápida. Ahí es nada. No obstante, detrás de la propuesta hay un objetivo claro. Explica Xabier que, “hoy en día, muy al contrario de nuestros padres que conocían la sidra y el vino de manera natural, conocemos muchísimas bebidas. Ante esa selección, la frecuencia con la que bebes vino disminuye. Luego hay que hacer una selección para hacer conocido el vino. La estrategia sensata que han llevado a cabo en la Denominación de Origen de Navarra ha sido acercarse a los gustos de comida de la gente joven y transmitir la información de manera más dinámica y divertida, que es al final como la gente se va engançando”.

En adelante, seguirán trabajando y descubriendo gastronomía de la zona. Así, entre las propuestas de actividades para el futuro próximo está la de hacer una inmersión en los productos de Iparalde a través de una excursión. Una gran desconocida pero interesante por los pimientos de Ezpeleta, jamón de Baiona y muchas más delicias gastronómicas.

Otra propuesta es hacer una cata de Idiazabal con vinos blancos. Aunque suene a provocación,

los organizadores están convencidos de que la gente no sabe qué es el queso de Idiazabal, pero que sin embargo, aunque montaran una cata de ese queso no acudiría nadie. Para evitar eso, organizarán, por ejemplo, una pequeña cata de vinos alemanes, de vinos Riesling, y lo maridarán con una degustación de quesos de Idiazabal, “para hacer ver a la gente que el queso que tenían en mente no era lo que realmente es”. Talos, queso Idiazabal...A pesar de todo eso, The Glutton Club tiene vocación internacional. Tienen en mente traer comida japonesa y hacer un curso maridándolo con vinos navarros. “Combinan muy bien y además es un contraste curioso” dice Xabier. También intentarán traer gastronomía británica. Eso, que mucha gente piensa que no existe.

Es evidente que ideas, muchas de ellas provocadoras, y propuestas no faltan. Además, el planteamiento de las actividades y el asequible precio (ronda entre los 15 y 25 euros) han calado hondo entre los aficionados a la gastronomía, muestra de ello es la gran demanda que han tenido hasta ahora. “Procuramos no pasarnos mucho con el precio. Es una de nuestras caracte-

DELIFUNART, PASIÓN POR LA GASTRONOMÍA



Pero, ¿qué es Delifunart? Dicho por sus mismos socios, los ya antes mencionados Xabier de la Maza, Andoni Munduate y Nacho Bueno, la misión de la empresa es salvar el mundo. Así de sencillo. Pero ¿qué papel juega en esa misión The Glutton Club? Responde Xabier rotundamente que "el de la cultura. Porque un mayor conocimiento te va a llevar a tomar mejores decisiones, y como salvar el mundo se trata de tomar las decisiones concretas y correctas, nosotros queremos ser un granito de arena para ir construyendo esa mejor guía". Esa es su apuesta para un largo plazo de tiempo, de tal manera que todo lo que tenga que ver con la promoción de gastronomía de manera divulgativa, actividades, cultura etc. se va a situar bajo el paraguas de The Glutton Club.

Jóvenes y emprendedores con las ideas claras, los socios de Delifunart buscan hacer ver al sector agroalimentario que el mercado existe, y que hay que trabajar pensando en eso. Hacer que los productores artesanales levanten la cabeza, y se dirijan al mercado de frente, sin estar expectantes de las subvenciones.

Explica Xabier que, desafortunadamente,

desde hace décadas se concibe el sector agrícola como un sector sostenido, mantenido, que está débil. Pero no debe de ser así. "Es un círculo vicioso del propio sector, porque inyectas dinero y no promueves que la gente tenga iniciativa propia. El sector agrícola, es una actividad económica más y como tal tenemos que trabajar: desde la creación sólo de marca, creación de una serie de productos, comercialización... No hacemos estrategias para conseguir subvenciones".

En Delifunart se centran en los productos artesanales de buena materia prima y en los que, por la naturaleza de la pequeña empresa la cantidad de producción es limitada. Analizan el sector y la empresa, la ponen en valor y llevan el producto al mercado "Para que gente que sí está dispuesta a querer saber y a pagar esos productos, esa experiencia, encuentre el canal".

Según ellos, este es un sector en el que no se apuesta y no debe de ser así. Los pequeños productores deben ir de frente, asumir riesgos, "también nosotros" dice, pero ante todo quieren hacer ver que se puede ganar, que las cosas pueden salir bien.

Así pues, más le vale al interesado andarse avisado, por sí las moscas.

Pasión gastronómica en la red

El mundo gastronómico muestra a menudo una imagen cerrada y tradicional. Es uno de los clichés que tiene, y The Glutton Club quiere demostrar que no tiene porqué ser así. Buscan a gente joven, estudiante, con inquietud pero que por una razón u otra no tengan relación con el sector. "Lo planteamos como una cosa para enganchar a nueva gente. Por eso cuidamos la manera de emitir la información, es clave si quieres atraer a la gente". Ahí se entiende el papel que juegan internet y las redes sociales. Además de la página web www.thegluttonclub.com, el club también está presente en otros medios sociales en la red; así como, twitter, facebook, youtube o flickr. A pesar de que, por decirlo de alguna manera, toda su actividad se realiza en el mundo real, en el mundo físico, las relaciones y la comunicación la realizan a través de internet. Así, por ejemplo, los medios para inscribirse en las diferentes actividades son www.facebook.com/TheGluttonClub o info@thegluttonclub.com.

Esa manera actual de comunicar todo lo que rodea a esta iniciativa encaja en el planteamiento novedoso de este club de glotones. Sin embargo, además de internet, su otra baza es el boca a boca, el medio de toda la vida para hacerse conocido. "Como no nos anunciamos físicamente y no tenemos carteles de 10 metros por 3 de alto, siempre los primeros atrevidos, los echados para adelante son clave para nosotros. Una vez que se engancha a uno y tiene suficiente energía para enganchar a dos o tres amigos más, vas sufriendo a gente y ya lo das a conocer".

No hay duda de que la clave de esta iniciativa es que tanto los que lo organizan como los que acuden son gente salsera, en el mejor de sus sentidos, y con iniciativa e inquietud. Desde Delifunart se muestran agradecidos, a través de Xabier: "La gente que acude es, prescriptora, gente a la que le encanta dar su opinión y compartirla con el resto. Podrías tener una actividad de 60 personas pero si nadie habla no ha existido. Intentamos que, desde el momento en el que lanzamos cualquier evento, la gente ya tenga ganas de acudir, le vaya haciendo referencias en facebook..."

rísticas. Intentamos que la persona que viene a dar el curso comprenda la filosofía y no quiera sacar tanta tajada de esto". Por otro lado, la cantidad máxima de asistentes viene dada por las

características de cada actividad. "Una cata no la puedes montar para 60 personas" dice Xabier, "sin embargo, si quieres hacer una excursión a una bodega puede ser para 50 o 60 personas".

Ese mismo día se habla mucho, lo siguientes van saliendo el material escrito y crónicas en los blogs, suben las fotos a flickr... Jugamos con gente que le encanta compartir todo lo que hace. Al final es como contar historias."

Futura asociación con espíritu participativo

Gracias a esa gente comprometida, The Glutton Club se desarrollará mucho en poco tiempo. De hecho, la intención es que se convierta en una asociación. Nos lo cuenta Xabier: "Nació en un proyecto pequeño, pero al final va a ser uno de los proyectos estratégicos de Delifunart. De ahí que, por ejemplo, el siguiente paso sea convertirlo en asociación. Delifunart seguirá ahí, organizando y dinamizando, pero recalcamos el carácter participativo". Poco a poco están reuniendo colaboradores, gente que va asumiendo responsabilidades, que eso es lo que ellos consideran que es la participación realmente. La asociación podrá iniciar su camino brevemente. En él habrá lugar para diferentes tí-

pos de socios, desde estudiantes que puedan pagar 30 euros al año, hasta el mecenaz que quiera pagar 50.000.000 euros...

"Lo que buscamos es un mínimo de complicidad, como podría ser apuntarse a los eventos. A partir de ahí uno podría escribir posts en su blog o en el nuestro, puede sacar fotos. Ser activo también, es que te traigas a gente de tu trabajo. Un embajador. Pero ante todo buscamos tierra yerma, que sea gente que florezca, gente un poco esponja".

Sir John Falstaff, anfitrión de la página web

Aquel que se dirija a la página web de The Glutton Club se llevará una sorpresa cuando al abrir la puerta, se encuentren con que John Falstaff es el anfitrión. "Usamos la imagen de Falstaff, que es Orson Welles; es la plasmación Shakespeariana de lo que pretendemos. Es un hombre al que le encantan las fiestas, las mujeres, el bebercio... Es ese *bon vivant* que todo el mundo puede y debería tener dentro" explica Xabier.

La estética recuerda a un periódico antiguo, en blanco y negro. El tipo de letra, las fotos y cada uno de los elementos, todo se adapta. Por adaptarse, se adapta hasta la manera de escribir que baila entre lo rimbombante, la ironía y el cachondeo, pero siempre con rigor y la licencia para soltar pedanterías. Es una combinación probablemente del gusto estético de quienes lo han lanzado y el medio más moderno en estos momentos. "Esa combinación la asumimos de manera natural porque somos así".

Los post irán saliendo con una calculada cadencia. Tratarán de vivencias, bebidas, comidas y anécdotas. Pero también de temas más abstractos y teóricos, como la cultura gastronómica, temas económicos, la tecnología en la gastronomía etc. En definitiva, todo lo que sea susceptible de adaptarse a la gastronomía en cualquiera de sus vertientes. Los responsables de alimentar la página web de interesantes contenidos son los tres que forman Delifunart. Además, recientemente, dos colaboradores más se han animado a embarcarse en esta aventura: Andoni Beriain y José Gregorio del Sol.



Distribución en exclusiva para todo el estado de la auténtica carne de buey WAGYU



Kalbikondo itaragien salmela: Baxtango Txelkora, Galiziar Behia, Segoviako Txerrikumea eta Gaztola-Leongo Arkumea

Elaboración artesana de Txisterna (Campanones de Euzkadi 2008) y Mordillas (1º premio en Ormaiztegui 2008 y 2º premio en Basque 2008)



PATXI LARRAÑAGA
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Nagusia, 39 | LASARTE-OBIA | Tlf. 943 392 868
www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net

EL PAN ¿QUÉ SABEMOS DEL ALIMENTO MÁS BÁSICO?

A pan y agua dicen que podemos sobrevivir, y pocas personas pasan sin comer esa deliciosa vianda. Quien más quien menos, toma su dosis diaria. Sin embargo, hoy día poco se sabe del alimento del que muchas personas dependieron para no morir de hambre décadas atrás.

Iban Yarza, experto en pan, dio, allá por diciembre, el primer curso organizado por The Glutton Club. Repartidos en tres grupos, 45 personas aprendieron cuáles son las claves para que uno pueda elaborarse este básico alimento en su propia casa. El pan requiere pocos recursos y es agradecido de hacer, ni qué decir de comer. ¿Acaso hay alguien por ahí que sea capaz de co-

mer sin pan un trozo de chorizo, unas nueces, unas lonchas jamón, un huevo frito u otros muchos regalos de la gastronomía? Xabier asistió al curso: "aprendimos todo el proceso, a elaborar la masa madre, a distinguir diferentes harinas, naturales y sintéticas, y a hacer la masa madre. Elaboramos nuestro primer pan ahí mismo. Además, pensar durante unas horas sobre un producto, en este caso el pan, te da pie a entender porqué es conveniente entender sobre los productos". Los que estuvieron en el curso de panificación ya saben cuál es la esencia de hacer un buen pan y, como no podía ser de otra manera, el curso concluyó con un merienda... a base de pan.



TALOJANA, VIAJE A TRAVÉS DE LA TRADICIÓN



A menudo, el talo va unido al contexto festivo y a un precio considerado por muchos, excesivo. Además en general, se desconoce lo que es una talojana, o comida a base de talos, y si a alguien le suena, es probable que no lo haya probado. Esa fue la razón principal, por la cual en enero organizaron una talojana con las talogüles de Ataun. "Que la gente vea hacer talos como dios manda de principio a fin" era el objetivo principal. Sin embargo, y a pesar de que la idea inicial de la actividad no era que los asistentes hicieran talos, la gente empezó a entrar en la cocina, a sal-saar...y al final algunos acabaron haciéndolo de

una manera espontánea". Ese lugar que las actividades dejan a la improvisación y esa naturalidad, son uno de los valores de The Glutton Club.

Chistorra, panceta, chocolate y la leche, sin olvidar la sidra, fueron las queridas acompañantes de las tradicionales tortas a base de maíz. "Lo planteas con humor para que la gente lo sepa, pero es que atrás está que de manera simpática te enteras de lo que es una talojana. A veces el conocimiento no necesita de cosas hipersudas. Basta con que lo plantees bien y con un poco de humor".

DE PASEO POR LAS RÍAS BAIXAS

Los meses pares del año están dedicadas a la bebida, debido a su indiscutible papel en la gastronomía. Así, en febrero se hizo una cata de Albariños, guiada por Anartz Fernández, sommelier del restaurante Akelarre.

Unos de carácter más industrial y otros más artesanales, los asistentes cataron vinos de cuatro bodegas a ritmo de los consejos y explicaciones del sommelier. Los caldos elegidos fueron Lagar de Cervera 2009 (bodega Lagar Do Fomelos), Terras Gauda 2009 (Bodegas Terras Gaudas), Do Ferreiro

2009 (Bodegas Gerardo Méndez) y Davide Dúo 2009 (Ecoturismo Acha).

Se habló de la importancia de la climatología y la orografía, e incluso de la suerte que tuvieron las cepas de la zona al no quedar mermadas por la filoxera, lo cual hizo posible que hoy día haya cepas de incluso 200 años. Al término de la cata propiamente dicha, los asistentes no se movieron de Galicia y siguieron la ve-



lada acompañando al vino con queso de Denominación de Origen Arzúa Ulloa, pan de Ceja y empanada gallega. Exquisitos productos todos.