

CIUDADANOS

BEGOÑA DEL TESO

XABIER DE LA MAZA, ANDONI MUNDUATE PINTXOS & BLOGS Y DELIFUNART

«Nuestras kedadas lúdicas y filosóficas vienen bien a quien tiene cacao mental»

Extrañas criaturas nacidas en Egia y Ataun, organizan kedadas lúdico-gastronómico-económico-filosofales en las redes sociales

Y además son empresarios. No por nada acumulan entre los dos un puñado de carreras acabadas o por acabar. Su empresa, montada con un capital de 3.005 euros, se llama *Delifunart* y se encarga de pasear por el orbe la excelencia de los mejores productos de nuestros mejores productores. Por ejemplo, el queso Idiazabal de la familia Aranburu. Charlamos (en distintos idiomas y dimensiones) en el Senra. Ante decenas de banderillas, canapés, vino. Y té, mucho té. Conversación delirante en la que todos nos declaramos fieles súbditos de su Graciosa Majestad Británica. Del gin. Y del vodka.

—La próxima kedada de Pintxos & Blogs será el 6 de noviembre.

— Tema elegido: *El comercio electrónico*.

— Ya me perdonarán, pero el maridaje del picoteo con el comercio en la red me parece asaz adúltero. Y como tema, digno de cualquier cámara mercantil

— ¿Quieres decir con eso último que no lo consideras propio de dos seres que reivindicamos que Egia es condado y que Adán y Eva fueron creados en Ataun?

— Más o menos. Yo creía que nos íbamos a juntar para discutir si es mejor la ginebra de puro enebro o la que usa cáscara de pepino.

— Podemos hacerlo también, no lo dudes. En el fondo, todo lo que montamos, siempre en compañía de otros tantos (podemos llegar a ser unos 30), está destinado a gente que tenga un soberano cacao

metal y le apetezca comer, discutir, beber. Y si es el caso, defender como hace Andoni (alias *Sir Anthony Worldgate*) el té como bebida ideal para acompañar pintxos y banderillas. Lo que no admitimos (cualquier club que se precie debe tener reservado el derecho de admisión) son gurús de ninguna especie, etnia, sexo o denominación de origen. A nuestro encuentro sobre la situación del comercio donostiarra acudirán gente joven que intenta abrir(se) caminos nuevos. Con David de Jorge hablamos de lo que nos dio la gana a todos. En realidad, como fieles admiradores de la Gran Bretaña que somos, a los organizadores lo que más nos apetece es invadir Francia!

— Me parece buen plan pero ¿se puede saber exactamente para qué?

— Para robarles *Mirémont*.

— ¿El fabuloso salón de té de Biarritz? Me apunto.

— Y los *macarons* de la Maison Adam, *Pare-gabea* que dicen allá.

— ¿La Maison Adam de Saint Jean de Luz?

— ¿Es que hay otra tal vez?

— Perdón. ¿Dónde nos juntamos?

— ¿Para la invasión?

— No. Para la kedada del día 6.

— No sabemos. Todavía.

— Genial.

— Es que usamos todas las redes sociales habidas y por haber pero no tenemos sede social. Peor aún: ninguno de nosotros pertenece a ninguna sociedad gastronómica.

— Pardiez

— Mal rollo. Es difícil discutir sobre comercio electrónico un vier-

nes en un bar. Además del hecho de que luego, una cuadrilla de 30 personas poteando juntas resulta bastante ingobernable. Debemos plantearnos una estrategia especial. Ya te contaremos.

— Me gustaría abordar ahora el bonito debate de si el té puede ser un buen acompañamiento para una deconstrucción de morcilla con espuma de chilindrón. *Sir Anthony*, adelante.

— El único motivo por el que el pueblo no acompaña sus banderillas, raciones y cazuelitas con té es porque no está acostumbrado a hacerlo con bebidas calientes.

— Se me ocurre otra razón: excepto en dos o tres boutiques del té y el café de esta ciudad, aquí sólo se conocen las bolsitas de infusión. De las peores, además.

— Pero para eso estamos nosotros. Para luchar contra esa degeneración del gusto donostiarra. Enseñar al pueblo que existen té negro, blanco, verde, rojo, ahumados, con bergamota, secos, frescos... Cientos, miles de té.

— Por cierto ¿tenemos alguna subvención? Esto parece una ONG que enseña al mundo a bien comer y bien beber.

— No. Ni subvenciones ni mecenajes ni nada de eso. Recibimos 6.000 euros para nuestra empresa. Pero por el hecho de ser jóvenes y emprendedores. Ya nos los gastamos.

— Estaría bien que hablásemos ya de su empresa. A no ser que *Sir Anthony* desee defender la teoría de que Adán y Eva fueron creados en Ataun.

— (Habla Xabier; supuesto Conde de Egia): No niego tal posibilidad pero

«Creemos que la excelencia ha de venderse con orgullo y a precio de lujo»



Xabier y Andoni en el Senra (obsérvese la taza de té de Andoni). /USOZ

sea como fuera, todos acaban yendo a parar a mi condado, a Polloe. En Egia. Nuestra empresa, *Delifunart*, (hay un tercer socio, Ignacio Bueno) nació de la idea de que los productos excelentes deben ser vendidos con excelencia y de que los productores de aquí no pueden estar quejándose continuamente y arrimándose a las subvenciones sino que han de estar orgullosos de

«Estamos en todas las redes sociales: Facebook, Twitter YouTube, Flickr...»

lo que cultivan, pescan, crían, elaboran y ofrecen. Creemos que la gastronomía y sus productos son arte, vida, cultura, sostenimiento del medio ambiente. Y eso es lo que hay que transmitir. Nuestro principal cliente, Jexux Aranburu, vende *on line* su mejor queso. En un cofre etiqueta negra. Y la gente paga lo que hay que pagar por él. Porque la excelencia cotiza. Si se anuncia, se ofrece, se busca y se encuentra con excelencia.

— Brillante teoría. Habrá conquistado a medio mundo.

— Lentamente. Al principio nadie nos hizo caso. Ya sabes: nadie paga para que otros ideen revoluciones.

Regatha
cocina casera
etxeko sukaldaritzza
Hondarribia kalea 20, Donostia
943 42 41 69

el menú
10
menua

10 primeros
10 lehenengo
10 segundos
10 bigarrenago
10 postres
10 postre

10€
IVA incluido
BEZA barne

de lunes a viernes astelehenetik ostiralera 12:30-17:00

Bebidas
Edariak
Vino Tinto
Ardo Beltza
Vino Claro
Ardo Gorría
Sidra
Sagardoa
Cana de cerveza
Baragardo kasa
Agua
Ura
Casera
Casera
Postre o cafe
Postre edo kafea