

Tokiko produktuak platerean

'PRESTA DITZAGUN GURE JAKIAK' LEHIAKETAREN BIGARREN EKITALDIA ANTOLATU DUTE EROSKIK ETA BASQUE CULINARY CENTERREK, ETA ZABALIK DAGO IZENA EMATEKO EPEA



Etorkizuneko sukaldariari zuzendutako gutun irekia idatzi zuen 2011ko irailean Basque Culinary Centerreko Nazioarteko Aholku Batzordeak, eta, besteak beste, hauxe esaten du: "Naturak ematen dituen fruituen mende dago zure lana. Beraz, natura babesteko ardura duzu, eta zure sukaldaria eta ahotza erabiltzeko ere bai zenbait espezie eta berrindartzeko. Era horretan, bioaniztasuna zaintzen lagundu duzu, eta hori eginez, zapoak eta sukaldaritzako plater-aukerak mantentzeko eta berriak sortzeko bidea jarriko duzu".

Espainiako Estatuan badira gizarte-konpromisoak jokatzeko duten sukaldariak, espezieen eta aldaeren bioaniztasuna zaintzearen alde eta tokiko za-

poreen alde jarduten dutenak, eta lan horri aitortza egiteko asmoz, *Presta ditzagun gure jakiak* izeneko lehiaketa sortu zuten iaz EROSKIK eta Basque Culinary Center Gastronomía Zientzien Fakultateak.

Bigarren ekitaldiaren deialdia ere oraintsu egin da, "tokiko produktuak eta horien aldaerak balioztatzen dituzten eta jatetxeetan zerbitzatzen dituzten platerak saritzeko". Uztailaren 31 bitarte, Espainiako Estatuan bizi eta jardunean diren sukaldari guztiak eman dezakete izena. Horien artean egon daitezke, adibidez, Koldo Rodero, Pilar Idoate, David Iarnoz edo Alex Mugika, zeinak zuzen-zuzenean parte hartu baitzuten lehiaketaren aurkezpen-ekitaldian, Iruñean.

Nola parte hartu

Parte-hartzaile bakoitzak, gehenez ere, hiru proposamen bidali ditzake. Espainiako estatu osoa aintzat hartuta, tokian tokiko produktu bat erabiliz osatu diren platerak izan behar dute, eta norberaren jatetxeko kartan ageri direnak. Sorkuntza horietako bakoitzak azalpen-fitxa bat eduki behar du, non agertuko den zer produktu erabili den; errezeta bera ere aurkeztu behar da, eta plateraren argazkia ere bai. Lehiaketak web-orria ere badu, www.cocinandonuestros-sabores.com, eta hortik ere bidali daitezke proposamenak, "Parte hartu" atalean sartuta.

Iristen diren proposamen guztietatik hiru bereiziko dituzte epaimahaiak, eta horiek pasatuko dira azken fasera.

Sukaldari ezagunek eta sukaldaritzaren arloan eta nekazaritzako elikagaien industrian diharduten adituek osatuko dute epaimahaia. Epaimahaiaren erabakia irailaren 30ean argitaratuko da, lehiaketaren web-orrian, eta hiru errezetak eta horiei buruzko azalpenak ere hantxe jarriko dira.

Azken fasea, berriz, Basque Culinary Centerrek Donostian duen egoitzan egingo da, urrian. Hiru sukaldariak in situ prestatu beharko dituzte beren errezetak, eta horren arabera hartuko du erabakia epaimahaiak. Plater bakoitzak zer-nolako ezaugarriak eta zapoak duen ikusi ondoren, erabakiaren berri eman eta hiru sariak banatuko zaizkie sukaldariari: 9.000 eurokoa irabazleari, 4.000koa bigarrenari eta 2.000koa hirugarrenari. //



NAFARROAKO SARI BEREZIA

Zainzuriak, orburuak, borraja, Erronkariko gazta, piperra, Idiazabal gazta, kukulua... Nafarroako produktuen zerrenda oso da aberatsa, eta horiekin presta daitezkeen platerena, amaigabea. Sukaldari askok sortzen dituzte beren errezetak Erriberako baratzeek eta larrek ematen dutenarekin edo Nafarroako azienda ustiatzietan hazten denarekin.

Horiek guztiak txoko berezia izango dute 'Presta ditzagun gure jakiak' lehiaketan; izan ere, antolatzaileek eta Nafarroako Gobernuak egin duten hitzarmenari esker, Epaimahaiaren Sari Berezia jasoko dute Nafarroako produktuak sustatzen dituztenek. Honako baldintza hau bete beharko dute sari hori irabazi nahi dutenek: Nafarroako produktu bat erabili eta balioztatuta beharko dute beren jatetxeetan. Irailaren 30ean jakinaraziko da nor izan den irabazlea.



LEHENBIZIKOAK

Euskadiko bi produktu eta Kataluniako bat bereizi zituen epaimahaiak lehen ekitaldian: Penedesko oilasko beltza (Bartzelona eta Tarragona probintzien arteko eskualdea), ardi latxa (euskal jatorrikoa) eta Zallako tipula morea (Bizkaia). Roberto Ruiz, Alvaro Garrido eta Daniel Isaac sukaldari profesionalen proposamenak izan ziren, eta horiek hautatu zituzten azken faserako.

Urtea bukatu aurretik eman zuten irabazlearen berri: Roberto Ruiz, Tolosako Fronton jatetxekoa (Gipuzkoa), eta haren errezeta, hauxe: "Ardi latxaren solomo erre eta odol-dua porru egosiekin".

BASQUE

Culinary Center

Donostian dago Basque Culinary Center Fundazioa, 2009. urteaz geroztik. Mondragon Unibertsitateak sortu zuen, zenbait euskal sukaldariren bultzadarekin (Juan Mari Arzak, Martin Berasategi, Andoni Luis Aduriz edo Eneko Atxa), eta erakunde publikoen eta enpresen laguntzarekin (tartean, EROSKIrena ere bai). Zientzia Gastronomikoen Fakultate bat dauka BBCK, eta horixe da Espainiako Estatuan ezaugarri horiekin sortu den lehena, eta gastronomiaren eta elikagaien zientziaren arloak ikertzeko eta berritzeko munduan abiarazi den lehen zentroa.

