



Imanol Jaka acaricia las cintas de chuleta para comprobar si la grasa se funde rápidamente en sus manos, señal de que la vaca ha sido alimentada y criada de forma natural. GARA

Chuletón de vaca a la parrilla, un concepto gastronómico único

Imanol Jaka, de cárnicas Txogitxu, es un enamorado de este producto, popularizado por las sidrerías y que, según ha podido comprobar, constituye un concepto cultural y gastronómico «único en el mundo»

J.S. | DONOSTIA

No cabe duda de que las sidrerías han contribuido a popularizar el chuletón de vaca a la parrilla, una especialidad gastronómica que hace 60 años saltó a restaurantes y asadores y que actualmente se está dando a conocer en diferentes países del mundo, muchos de ellos grandes productores de carne pero que no valoran el vacuno mayor.

Uno de los principales embajadores del chuletón de vaca y de la gastronomía vasca en general es Imanol Jaka, que no es precisamente un reconocido chef ni un crítico gastronómico, sino un carnicero «de nacimiento, profesión y devoción». Desde su empresa se dedica a buscar y

seleccionar las mejores vacas para surtir a los mejores restaurantes y, por supuesto, a muchas sidrerías.

Y es que la firma Txogitxu, con sede en el barrio donostiarra de Martutene, está especializada en la carne de vacuno mayor, o sea, de «vaca vieja y gorda», como se encarga de dejar claro su responsable. «Nosotros exclusivamente vendemos el concepto de vaca vieja y su chuletón, un concepto cultural netamente vasco que,

desde mi punto de vista, se ha convertido en uno de los productos más singulares de la gastronomía vasca».

Una de las razones en las que se apoya para realizar esa afirmación es que no conoce ninguna gastronomía en el mundo que tenga este producto. «Llevo diez años pateando muchos países y en todos ellos es absolutamente nuevo y desconocido. La gente se queda perpleja cuando les presentas una chuleta de va-

ca de 18 años. No lo entienden, ni siquiera en regiones tradicionalmente productoras de carne, como Galicia o Alemania».

Porque, como explica el responsable de Txogitxu, «en todo el mundo se consumen animales de uno a tres años como máximo». En Euskal Herria, sin embargo, hemos sabido dar un valor añadido a unos animales que han acabado su ciclo reproductivo o de producción lechera.

Así, la tarea de esta empresa se basa en la búsqueda de la mejor carne entre los principales productores de toda Europa, desde Galicia y Portugal hasta Polonia, pasando por muchos países centroeuropeos.

Pero, ¿en qué se fijan para seleccionar la mejor carne? En la

calidad de la grasa. «La textura de la grasa me indica el tipo de vida que ha llevado ese animal», explica Imanol Jaka. Para ello, acostumbra a acariciar las cintas de chuleta para comprobar si la grasa se funde rápidamente en sus manos, lo que demuestra que la vaca «ha recibido un buen trato por parte del ganadero y ha sido alimentada de una forma natural».

Embajador del chuletón de vaca

Este trabajo de selección le ha llevado a convertirse en embajador del chuletón de vaca vieja en una veintena de países de Europa y Asia. Se da la paradoja de que en zonas productoras de carne como Alemania, para seleccionar este tipo de carnes, confían en Imanol Jaka, a quien conocen como «the basque butcher». De hecho, el 35% de su facturación procede actualmente de fuera del Estado español.

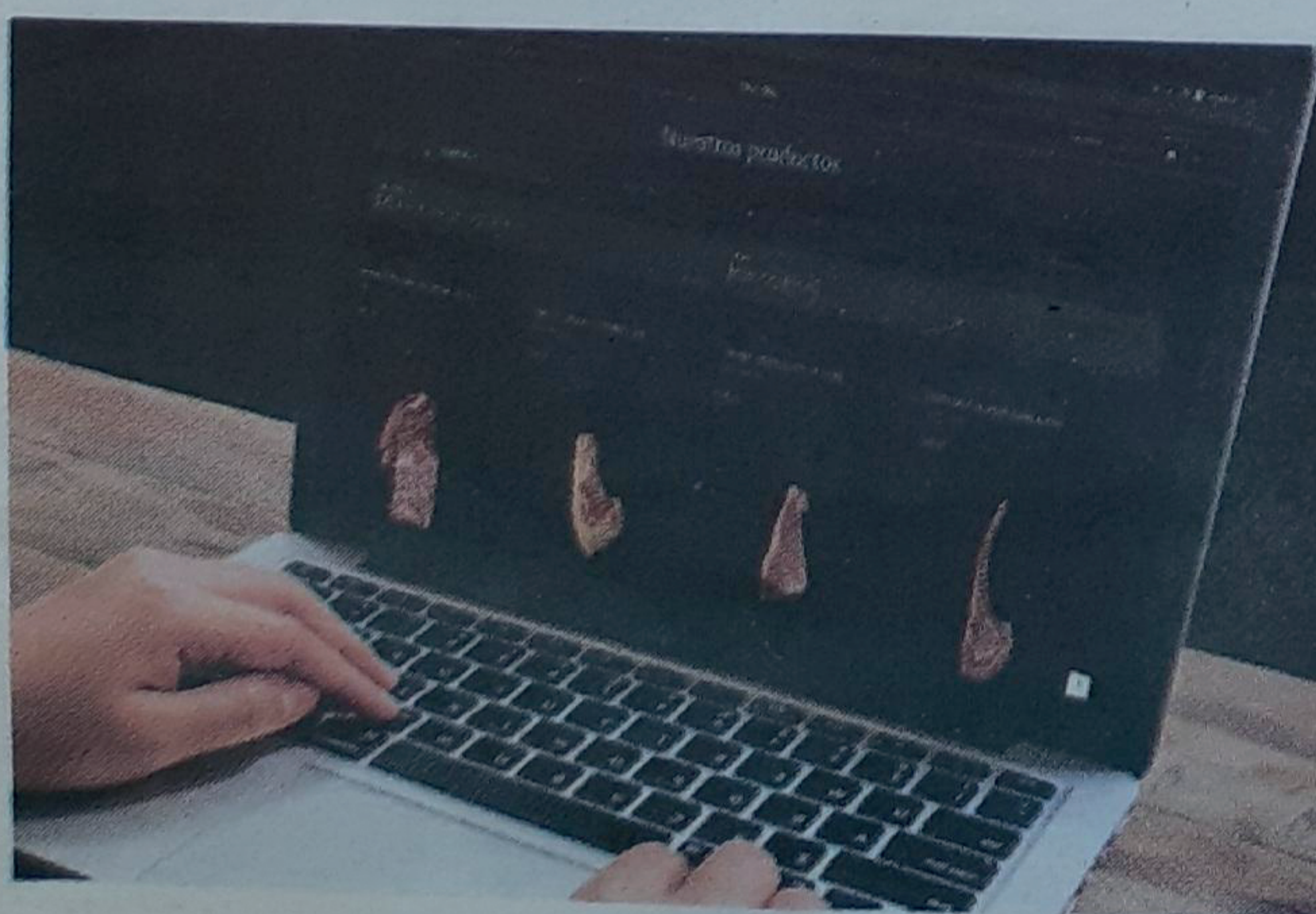
El responsable de Txogitxu insiste en que esta forma de trabajar responde a «un concepto cultural, no de marketing». Por ello, se muestra muy crítico con tendencias actuales como las prolongadas maduraciones en cámaras frigoríficas. «Lo que maduran son los tomates o los melocotones, pero no la carne. Con eso no se hace más que pudrir la carne. Aquí nunca se ha madurado la carne», sentencia.

La pandemia del Covid-19 y el consiguiente cierre de la hostelería europea ha afectado también a esta empresa donostiarra, lo que le ha llevado a poner en marcha una tienda online y a intensificar el trabajo de diversificación para vender sus productos en establecimientos de la gran distribución, tanto del Estado español como del francés.

Así, por un lado envasan las diferentes piezas de forma que permitan al consumidor seguir disfrutando en casa de una carne de calidad (chuletas, entrecots o hamburguesas de vaca), y por otro lado, elaboran una línea de platos cocinados basados también en la carne de vaca y en la gastronomía vasca.

«LA GENTE SE QUEDA PERPLEJA»

«Llevo diez años pateando muchos países y en todos ellos este producto es absolutamente nuevo y desconocido. La gente se queda perpleja cuando les presentas una chuleta de vaca de 18 años. No lo entienden, ni siquiera en Galicia o Alemania».



TXOTX ETXEAN

Aurten, sagardoa sagardogileei eros iezaiezu, eta txuleta guk geuk jarriko dugu.

www.txogitxu.com

TXOGITXU

BASQUE GASTRONOMY

