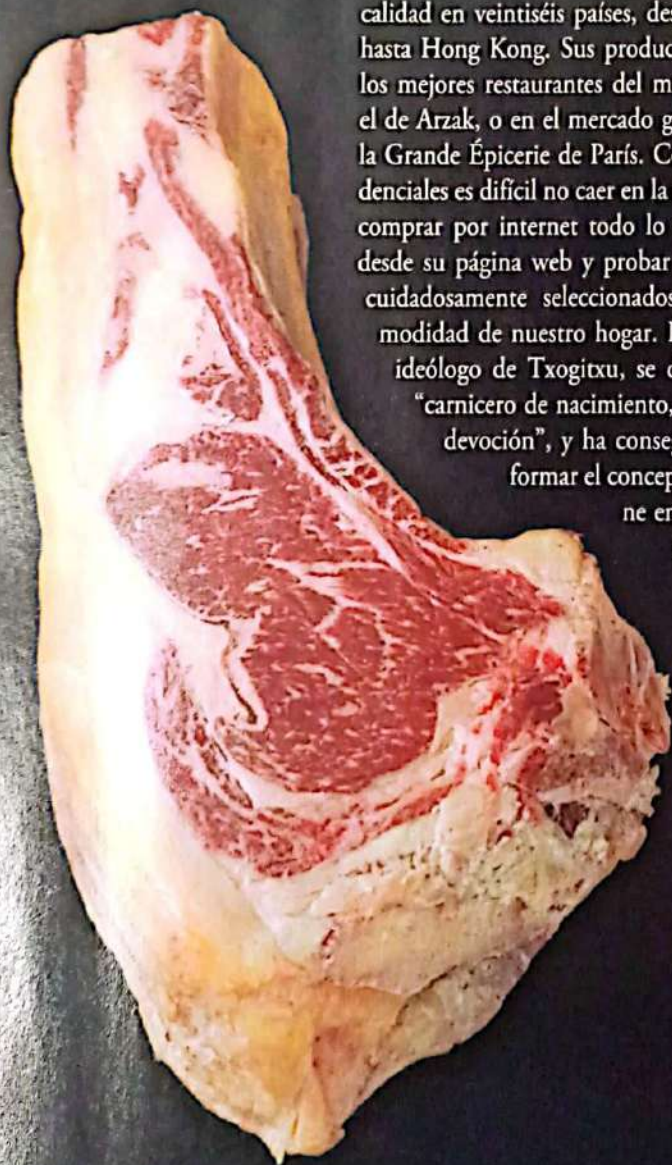


TXOGITXU

Texto por BEATRIZ GERIC

Comer las mejores carnes del mundo era un privilegio que solo se podía degustar en los mejores restaurantes y parrillas. Ahora, gracias al trabajo de Imanol Jaca, responsable de TXOGITXU, y a la venta 'online', esta experiencia se puede disfrutar en casa a través de su página web que, además, realiza una labor divulgativa sobre tradición y cultura gastronómica vasca a través de este producto inconfundible.



Txogitxu es la única empresa del País Vasco que comercializa carne roja de excelente calidad en veintiséis países, desde Noruega hasta Hong Kong. Sus productos están en los mejores restaurantes del mundo, como el de Arzak, o en el mercado gastronómico la Grande Épicerie de París. Con estas credenciales es difícil no caer en la tentación de comprar por internet todo lo que ofrecen desde su página web y probar estos cortes cuidadosamente seleccionados en la comodidad de nuestro hogar. Imanol Jaca, ideólogo de Txogitxu, se define como "carnicero de nacimiento, profesión y devoción", y ha conseguido transformar el concepto de la carne en lugares tan

recónditos
c o m o

Finlandia o Tailandia. Su labor consiste en viajar buscando a ganaderos que cuidan de vacas y bueyes en todo el mundo, para después ofrecer el mejor producto tanto a restauradores como, ahora, a clientes particulares. Embajador del País Vasco a través de este manjar, su labor divulgativa de la gastronomía vasca le ha valido el apodo de 'The basque butcher' (el carnicero vasco) en el mercado internacional de la carne y ser miembro de honor de La Chaîne des Rôtisseurs, la asociación gastronómica más antigua de Europa (data del año 1950).

Txogitxu comenzó en 1996 y su trabajo consiste en la selección de las mejores vacas, desde Galicia hasta Centroeuropa. Entre su oferta de productos destacan el chuletón, ya sea entero o precortado, además del solomillo, el entrecot, 'tbone' o 'Tomahawk'. Son especialistas en piezas procedentes de "vaca vieja y gorda", es decir, de animales de entre 12 y 20 kg, con grasa sin límite, que comen hierba, maíz y verduras en los pastos y cuya alimentación da ese sabor inconfundible a su carne.

En la página web de Txogitxu también encontramos recetas para cocinar la carne en sus diferentes cortes