

GENTE

## MUESTRAS DE BUEN GUSTO

El centro de la alimentación y la gastronomía D'elikatuz de Ordizia, el dedicado al queso en Idiazabal, Sagardoetxea en Astigarraga, el museo de la confitería Gorrotxategi de Tolosa... De sus paredes no cuelgan cuadros ni en sus pasillos muestran esculturas. No olvidan la vista, pero sobre todo se dedican al olfato y el gusto

RUBÉN ZUBELDIA

Al pensar en gastronomía, lo primero que viene a la cabeza es un restaurante, un cocinero, incluso lo que comemos en casa, ya sea una pizza precocinada o un plato de lentejas... Al escuchar la palabra museo, lo primero en lo que se piensa es en arte, en pintura, en escultura... Pero las cosas están cambiando: ya no sólo son los restaurantes y los cocineros de renombre quienes difunden la gastronomía, ni los museos se limitan a sus funciones más tradicionales, y cada vez son más los centros museísticos que se han creado con el objetivo de promocionar los productos de una determinada zona, dando a conocer su historia, su proceso de elaboración o sus cualidades. Al fin y al cabo, la finalidad de los museos es divulgar cultura, y no se puede negar que la gastronomía de un lugar está profundamente vinculada con su cultura.



La manzana parlante de Sagardoetxea de Astigarraga. /JOSÉ MARI LÓPEZ En D'elikatuz conceden también una gran importancia a la divulgación en materia de nutrición.

<< 1 2 3 4 5 >>

Evidentemente, no es lo mismo acercarse a la comida o a la bebida en un restaurante o en un centro de interpretación o en un museo, pero también estos últimos establecimientos -de los que en Gipuzkoa tenemos una amplia oferta- están atrayendo la curiosidad del público. Así lo confirman tanto Oihana Berasategi, responsable del Centro de Interpretación del Queso Idiazabal, como Joxe Mari Alberro, responsable de Sagardoetxea de Astigarraga. «En la época del txotx han venido cerca de 4.000 personas», apunta Alberro.

En el fondo, tal como se constata tras una visita al Centro de Interpretación del Queso Idiazabal y a Sagardoetxea, en el fondo todo es una cuestión de reciclaje y de hacer frente al paso del tiempo.

Así, para evitar que la leche se estropeará se hacía queso. Como indica una cita de Ramón Gómez de la Serna, situada en la entrada del Centro de Interpretación del Queso Idiazabal: «El queso es la eternidad de la leche». La sidra también cumple un papel importante a la hora de enfrentarse a la naturaleza perecedera de la manzada, que se estropea -bien lo sabían los marinos vascos que llevaban la bodega llena de sidra en lugar de transportar manzanas...- mucho antes que el caldo que produce.

Ahora, esos mismos productos se han reconvertido en atractivo turístico para aprovechar las oportunidades que ofrecen los nuevos tiempos.

### Ver y catar

En los museos o centros de interpretación de temática gastronómica es muy importante dar a conocer la historia del producto, sus cualidades y su importancia histórica y social pero, como es fácil imaginar, en un lugar en el que se habla de comida o de bebida el visitante reclama algo más que explicaciones.

La degustación es el espacio estrella de los centros dedicados a los productos comestibles y bebestibles. En el museo de confitería Gorrotxategi, de Tolosa, la vista finaliza con una taza de chocolate. En Sagardoetxea las clases para aprender a catar sidra al txotx son prácticas. En el Centro de Interpretación del Queso de Idiazabal se ofrecen dos clases de quesos para probar y en D'elikatuz de Ordizia se pueden

saborear alimentos autóctonos dulces y salados.

Los visitantes aprecian especialmente esa parte del recorrido, y para el centro también es interesante. «Casi todos los que vienen al museo, tras la degustación compran botellas de sidra, a no ser que después hayan reservado sitio en una sidrería», apunta Joxe Mari Alberro. Oihana Berasategi también afirma que la mayoría de los visitantes compran queso después de probarlo. Y ninguno oculta que esas ventas son una fuente de ingresos necesaria para mantener en marcha los centros.

### **Adaptarse a los niños**

No es fácil lograr la atención de los niños, y menos aún en un museo, donde los datos y la información suelen hastiarles. Por eso, los centros se preocupan especialmente por adaptarse a los visitantes más inquietos. En Idiazabal, «entramos en una ratonera donde todo es grande, porque nos hemos convertido en ratones», explica Maite Sagasetta, guía del centro. Con este juego y un ratón llamado Izal logran captar la atención de los más pequeños, algo muy interesante para quien planea visitas en familia.

En Sagardoetxea tienen una manzana mágica llamada Dasti que supuestamente habla a las visitas. También intentan involucrar a los chavales dejándoles realizar actividades. «Me ha gustado mucho que los niños hayan podido tomar parte aplastando la manzana y que luego les hayan dado el resultado, el mosto», afirma Jone Zabal, monitora de un grupo de chavales con los que coincidimos en la visita al centro. En Gorrotxategi también realizan una visita especial si los visitantes son niños: «La visita se cambia un poco, es más visual», comenta Ander Lizaso, de la oficina de turismo de Tolosa, que es la que se encarga de concertar las visitas.

### **En general, contentos**

La experiencia de este tipo de centros es relativamente reciente, pero al parecer los visitantes acostumbra a quedar satisfechos. Según Leire Arandía, responsable de D'elikatuz, «oyendo los comentarios se ve que el centro supera las expectativas que los visitantes se habían creado». Ainara Ibarгойen, monitora de un grupo de chavales que acababa de visitar el centro, afirmaba que «Sagardoetxea es muy interesante y está adecuado a los niños».

Ander Lizaso también recine por lo general comentarios elogiosos -no hay más que ver la página web...- sobre el museo Gorrotxategi, «el único museo del mundo que engloba todo el trabajo de la confitería». En Idiazabal, nadie ponía pega ni al centro ni al queso. Incluso el vino incluido en la degustación estaba muy bueno en opinión de los visitantes. Sólo le encontraron una pequeña pega, probablemente circunstancial: «Echamos de menos el pan».

Además de los citados, hay en Gipuzkoa otros centros de interpretación que ponen el acento en lo gastronómico, como los dedicados al queso o al pan en el Museo-Territorio Lenbur de Legazpia ([www.lenbur.com](http://www.lenbur.com)) o, en cierta medida, el Museo de la Sal de Leintz-Gatzaga. Todos invitan a ir probando porque, aunque hace un tiempo pareciera mentira, es posible ir de pintxos por los museos.