

mila leiho zabalik


 Jarioak

- Hasiera
- Blogariak
- Blogosfera
- Klik

Albiste guztiak
GAUR8.info
E.LKARRIZKETA -

Gabriela Ranelli, gastronomia gidaria: «Sukaldari jenialak edonon daude, baina sukaldaritza hemen bezala bizi duen jenderik ez»

«Wall Street Journal» egunkariak munduko hamar gastronomia gidaririk onenen artean sartu zuen. New Yorken jaio eta bizi zen, 1989an Donostiara etorri eta hiriarekin maitemindu zen arte. Zinemaldira edo Beldurrezko Zinemaren Astera etortzen ziren zuzendari eta aktoreei hiriburua eta inguruak erakusten hasi zen eta Tenedor Tours agentzia sortu zuen, orain 21 urte.

Joxean Agirre

2012ko Otsailaren 17a

Hogeita bat urte daramatza AEBetako, Australiako eta Europako iparraldeko turistei euskal gastronomia eta kulturaren berri ematen. Donostia Zinemaldira zetozen aktore eta zuzendari atzerritarrei hiriburua eta inguruak erakusten egiten zuen lan eta Guggenheim zabaldu zenean erabaki zuen Tenedor Tours agentzia irekitzea. Ez du publizitate kanpainarik egin behar izan. Bere bezeroak euskal gastronomiaren edo euskal herritarren abegikortasunaren berri ahoz aho ematen joan dira. «Texaxen bada kale bat, non auzotar guztiak etorri diren Euskal Herria ezagutzera. Batzuk behin baino gehiagotan etorri dira eta orain emakume batzuek Donejakue bidea egitera datozela esan didate», esan du. Arte Ederrak ikasi eta arte galeria batean lanean ari zen, adiskide batek Donostiara gonbidatu zuenean. «Hiriarekin maitemindu nintzen. Bizitzeko erraztasun handiak ematen ditu. Oraindik ere, bidaia batetik bueltan etorri eta bizikletarekin hiritik barrena noanean, zorioneko sentitzen naiz», dio.

Nola jaio zen agentziaren ideia?

Zinemaldiarekin hasi nintzen lanean eta oraindik ere kolaboratzen dut, bai Zinemaldiarekin, baita Beldurrezko Zinemaren Astearekin ere. Askotan, gonbidatuak bi edo hiru egunetarako etortzen ziren eta ez zuten jakiten horiekin zer egin. Diego Galanen garaia zen orduan. Oso enbaxadore ona zen bera eta asko zaintzen zituen gonbidatuak. Gonbidatu horietako asko bi egunetarako etorri eta astebete geratzen ziren. Orain, nirearen antzeko agentziak ugaltu egin dira, baina orduan ez zegoen ezer eta jatetxetara edo Chillida-Leku ikustera eramaten nituen, museoa zabaldu aurretik. 1997an, Guggenheim zabaldu zenean, lan egiteko arlo bat zabaldu zela ondorioztatu nuen. Donostiara etorri aurretik artearen munduan lan egiten nuenez, New Yorkeko galeriekin harreman estua nuen eta handik hasi zitzaizkidan laguntza eskatzen, Guggenheim ikustera etorri nahi zuen jendea zutelako. Arte bilduma zaleak izan ziren nire lehen bezeroak. Bilbon ez zegoen horrelako turismoarentzako azpiegiturarik eta Donostian bai. Lan egiten nuen enpresan tarteka etortzen ziren bisitariekin ibiltzeko baimenak eskatzeaz aspertu egin nintzen eta agentziarekin hastea erabaki nuen.

Txillidaren obra eta Guggenheim bisitarietarako erakutsiz hasi zinen, beraz.

Txillidarekin liluratuta geratzen ziren. Andres Nagelen obra ere ezaguna da, AEBetako museo askotan dagoelako, Kaliforniakoetan bereziki, eta bere estudiora joan eta berarekin egoteko interes handia izaten zuten. Dena den, esan dudana bezala, Guggenheim ezagutzea izaten zen bidaiari horien helburua. Beraz, Bilbora bisita egiten genuen, baina betiere ostatua Donostian hartu ondoren. Bidaia horietan, gastronomiari leku handia egiten genion. Artea gustatzen zaien pertsona gehienei ondo jan eta edatea gustatzen zaie. Neuri ere betidanik interesatu izan zait gastronomia. Ordurako, hemengo sukaldariek harreman estua nuen eta bi arloak hasieratik lotu izan ditut. Pintxoaren sukaldaritza ere sekulako berritasuna zen bisitari horientzat eta bereziki hemengo gastronomia tradizionalarekin geratzen ziren txundituta. Sukaldari jenialak munduko leku askotan daude, baina oso leku gutxitan du sukaldaritzak Euskal Herrian duen hedapena eta jendearen inplikazioa. Hemen, mundu guztiari interesatzen zaio gaia, jendeak bizi egiten du gastronomia eta nahikoa da Donostian taxizale bati hizpidea ematea, gaiaz ordubete hizketan jarduteko. Turista asko bisitatzen duten lekuan bakarrik eta bakartuta sentitzen dira, baina hemen, bertako gastronomia ezagutuz, oso erraza da jendearekin harremanetan sartzeara. Tabernaz taberna pintxoak janez gabiltzanean, oso erraza da ingurukoekin komentarioren bat egitea. Zer esanik ez denboraldia parean egokitu eta sagardotegi batera bagoaz. Sagardotegiak bakarrak dira munduan. Duela gutxi, Kanadako talde batekin sagardotegi batera joan nintzen eta harrituta geratu ziren. Hemengo sukaldaritza berez da jendartekoa, inork ez du bakarrik jaten edo edaten, baina sagardotegietan harreman horiek izugarri errazten dira.

Zure agentziaren berri ahoz aho zabaltu dela esan didazu.

Ahoz aho zabaltzen den informazioak balio du gehien. AEBetan taldetxoak ditut, talde bat Hego Carolinan, beste bat Connecticut-en eta beste bat San Frantzisko ondoko herrixka batean, eta horiek dira beren ezagunei etortzea gomendatzen dietenak. Gastronomia aldizkarietako kazetari asko etorri ohi da tartean eta horiek ere egin didate publizitatea.

Zein da zure bezeroen profila? Dirudunak al dira?

Nire bezeroen erdiak AEBetakoak dira eta beste erdiak Australia eta Europako iparraldekoak. Batzuk jet pribatuan etortzen dira, badira diruz urriago dabiltzanak ere eta horiei ostatu merkeagoak gomendatzen dizkiet, Donostian aukera handia dagoelako. Zaila da profil bat egitea. Nik kultura eta jakin-min handiko jendea dela esango nuke.

Nola lortu zenuen Europako iparraldeko bisitariengana iristea?

Oso istorio sinplea da. Egun batean, Errioxako upategi batean talde txiki batekin nengoela, Suediako tour operator batzuekin egin nuen topo. Gaztelaniarekin arazo handiak zituzten eta, han egokitu nintzen, lagundu egin nien eta oso eskertuta geratu ziren. Harremanetan jarraitu genuen eta nirekin tourrak egiten hastea erabaki zuten. Orain hamabost bat urteko kontua da hori. Norbere jarrerak asko egiten du. Ni ematekoa naiz, jendea laguntzekoa, eta laguntzen duenari lagundu egiten diote.

Zein da zure egitekoa, zein da zure lana?

Eguneko eginbeharren artean oreka bat lortzea da nire lana. Batzuk gastronomia ezagutzera etortzen dira. Jakitun dira hemen, oso kilometro gutxiren tartearrekin, Michelin izar mordoxka dagoela eta ia-ia guztiak ezagutu nahi dituzte eta hori ezinezkoa dela esan behar izaten diet. Nik ezin ditut bazkaltzera Arzak-era eta afaltzera Mugaritzera edo Akelarerra eraman, bigarren sukaldariaren kaltetan izango bailitzateke hori eta bisitariaren osasunaren kaltetan ere bai. Eguerdian Getariara joan eta arraina bazkaltzen badugu, afaritarako Donostian pintxo batzuk jatearekin aski dugula esan behar diet. Puntako sukaldaritza ezagutzea bezain interesgarria zaie, ordea, bertako jendearekin harremanetan sartzeara. Idiazabal gazta nola egiten den ikusteko artzain batengana joan gaitezke eguerdian, mokaduren bat egin eta gauean soziedade batean afaldu. Euskal Herriko gastronomiak duen ezaugarriarik interesgarrienetako bat horixe da: bertako jendearekin harremanetan jartzen gaituela. Taberna batera pintxo batzuk jatera sartzen badira, berehala barraren kontra daudenekin hizketan hasten dira. Soziedade batera afaltzera joaten badira, seguru giroan sartuko direla. Egia da hizkuntza bera, ingelesa, arazoa dela komunikatu ahal izateko, baina soziedadeetan ingelesez elkar ulertzeko adina dakien uste baino jende gehiago aurkitzen da. Hemen adiskideak egin dituzten sentipenarekin joaten dira etxera eta hori da turista batek eraman dezakeen sentipenik aberatsenetakoa.

Talde handiekin ala txikiekin mugitzen zara?

Tarteka, hogeita hamar bat laguneko taldeak izaten ditut, baina normalean talde txikiekin egiten dut lan. Hamar bat laguneko taldeak dira askotan, baina bikote batekin ere ibili izan naiz inoiz. Adiskide minak egiten ditut nire lanari esker eta hori ere suerte handia da. Hasteko, zer asmorekin etorri diren entzun behar zaie, zer ilusio, zer amets ekarri dituzten, eta etengabe planak egokitzen saiatzen naiz. Nik urte asko daramatzat Euskal Herrian eta baliabideak ere baditut planak aldatu eta bisitarien gutzietara egokitzeko.

Neurrira antolatzen dituzu tour horiek, baina zein da, nolabait esateko, egitaraurik ohikoena?

Ohikoenak bost bat eguneko egonaldiak dira. Pare bat egun, gutxienez, Donostian egin ditzaten saiatzen naiz. Goizean, Bretxan egiten dugu hitzordua eta sukaldaritza ikastaro bat egiteko erosketak egiten ditugu. Aitor Lasaren denda edo Zapore Jai bisitatzen ditugu. Iparraldera ere beti egiten dugu bisitaren bat. Getariara beti joaten gara, niri herri hori eta kostako zati hori izugarri gustatzen zaizkidalako, eta Gipuzkoako barnealdera ere askotan egiten dugu joan-etorri bat. Eta astirik baldin badugu, Arabar Errioxara bisita bat egiten dugu, oso kilometro gutxiren tartea dagoen arren, sekulako aldaketa dagoelako, bai pasaian, baita gastronomian eta bizimoduan ere. Ardoen mundua asko interesatzen zait, enologiako master bat egina naiz.

Iparraldera joaten zaretela esan duzu. Zein leku bisitatzen dituzue?

Donibane-Lohizunera eta Biarritzera joaten gara gehienetan, baita barrualdera ere, Ainhoara edo Sarara, esate baterako. Biarritzen merkatua bisitatu ohi dugu, beste leku batzuen artean eta ostra batzuk han bertan ireki eta ardo zuri on bat dastatuz jatea oso interesgarria izaten da. Portu zaharrean antxoak edo sardinak jatea ere ederra da. Ez gara joaten goi mailako sukaldarien bila. Bueltan, Hondarribian bazkaltzen gera gaitzke.

«Wall Street Journal» egunkariak egindako gastronomi gidarien zerrendan hamar onenen artean agertzeko zer meritua egin zenituen, zure ustez?

Esan dut lehen ere gastronomia asko interesatzen zaidala eta bisitariei gastronomiaren historiari asko hitz egiten diet, baina ez da jakituria kontua bakarrik. Nik urte batzuk baditut dagoeneko eta arlo askotan lan egindakoa naiz, gehienbat artearen eta gastronomiaren arloetan ibili banaiz ere, eta horrek bizitza ikusteko modua ematen du. Beste modua batera esanda, unibertsitateak ematen duen kultura garrantzitsua da, baina bizitzak ematen duen kultura orokorra ere bai. Literaturaz, musikaz, ekonomiaz eta beste hainbat gairi buruz hitz egin behar izaten da astebetetz, talde batekin gabiltzanean. Eta gauza guztien gainetik, nire lana gustatzen zait eta hori antzeman egiten da. Nire lana da, baina nire lana izan ez balitz ere, gauza bera egiten jarraituko nuke, kobratu gabe, alegia. Bezeroek hori jaso egiten dute eta pentsatzen dut taldeetan datozen kazetariak ere hori ikusiko zutela nigan. Nik “Wall Street Journalek” aukeratu zituen zerrendako gidari gehienak ezagutzen ditut eta guztiak mundu asko ikusitakoak dira. Talde hauetara datorren jendea ere ikasia da eta badakite nora datozen. Euskarari buruzko galderak egiten dituzte, esate baterako, edo ekonomiaz galdetzen dute eta arlo horretan nire senarrak lagundu ohi dit, nik baino gehiago dakielako. Amerikarrak oso esker onekoak dira. Australiarrek, berriz, dibertigarriak direla esango nuke; ez dira batere etiketa eta protokolo zaleak. Hemengo jatetxeetan, esate baterako, ez da nahitaezkoa gizonezkoak jakarekin joatea eta gauza horiei asko begiratzen diete. Eta finlandiarrek eta suediarrek xarma berezia dute eta jakin-min handikoak dira. Orokorrean hitz egiten ari naiz, noski.

Orain hogeitaz urte, euskal sukaldaritza indarrean al zegoen dagoeneko?

Ni Donostiara etorri nintzen urtean, 1989an, lortu zuen Arzakek hirugarren izarra, baina bakarra zen artean. Ordurako, gastronomiarekiko zaletasun handia nuen eta nire ilusioetako bat Arzaken bazkaltzea zen. Bazkari harekin beti gogoratuko naiz. Urteak igaro ziren eta 40 urte bete nituenean, ospatzeko berriro Arzakera joan nintzelarik, lehen bazkari hartako postre bera prestatu zidan Joan Marik. Hogeitaz urteotan zehar sekulako aldaketa gertatu da goi mailako euskal sukaldaritzan eta gazteei erakusten asmatu dute, horretan oso eskuzabalak izan dira. Munduan barrena edozein jatetxetara sartu eta gure sukaldariekin ikasitako gazteak aurkituko dituzu. Baina sukaldaritza tradizionala ere aldatu egin da. Berez, oso landua da, euskal baserri eta etxe askotako etxeoandreak hoteletan eta aberatsen etxeetan ikasitakoak dira, eta maila handiko sukaldaritza egiten dute, plater asko galtzen ari baitira: gisatuak, tripakiak, odolkiak... Neurrian janda, plater ederrak dira.

Munduko zein sukaldaritzak dituzu gogokoen? New Yorkekoa gustatuko zaizu, noski.

New York munduko sukaldaritzak onenaren erakusle bat da. Han denetik aurki dezakegu eta, aitortu beharra daukat oso sortzaileak direla. Puntako jatetxe horiek neguan itxi egiten dute eta orain urteko menuak prestatzen ari direla. Hemen, menuak egonkorragoak dira behar bada, baina New York hirian etengabe aldatzen jardun behar izaten dute. Peerse, esate baterako, ikusgarria da. Hiru izarrekoa da. Adiskide batzuekin joan nintzen oraindik orain. Ardoak eskatzen hasi ginen eta atera ziguten lehena Txuekaren txakolina izan zen. ‘Ez da posible!’, esan nion neure buruari, Atlantikoa zeharkatu dut eta bizi naizen lekutik hogeik kilometrora egindako ardo bat atera didate. Etorri nintzenean Etxanizi jakinarazi nion, noski. Noan lekura noala, ardoen karta begiratzeko ohitura dut, gustatu egiten zaidalako, eta leku gehiagotan ere aurkitu dut txakolina. Munduko beste hainbat leku aipa ditzaket. Orain dela gutxi, Thailandian eta Korean ibili naiz eta oso sukaldaritzak interesgarriak dute. Euskal sukaldaritzak ederra da, baina tarteka zapo bizigarrien gutzia izaten dute eta Thailandiako sukaldaritzak, esate baterako, oso ondo lortzen du gozoaren eta biziaren arteko oreka hori. Liluratu egiten nau bizigarrien erabilera horrek, etengabeko ezustekoak ematen ditu. Oso plater txikiak, baina asko jaten dituzte. Eguna jaten igarotzen dutela esan daiteke. Pintxoaren sukaldaritzarekin antzekotasunak ditu.

Euskal Herriko gastronomiari gorazarre egiten ari zara behin eta berriz. Ez al du akatsik?

Bai, bai, baditu, ezin da perfektua izan. Akats bat aipatzekotan, nik zerbitzuarena aipatuko nuke. Mugaritzen, esate baterako, Joxe Ramon dute jangelako arduradun eta harrigarria da gizon horrek lana nola egiten duen, zer esku duen jendearekin. Badakit ezin dutela jatetxe guztiek Joxe Ramon bat eduki, baina horretan saiatu beharko lukete, sukaldaria garrantzitsua den bezalaxe, jangelako zerbitzua ere garrantzitsua delako. Nik ere zerbitzuan lan egiten dut eta jendearekin atsegina izan eta bezeroak pozik ikustea gauza ederra da.

Zer aurkitu zenuen Donostian hiriarekin maitemintzeko?

Donostian bizitzen geratzeko asmoa nuela esaten hasi nintzenean, mundu guztiak pentsatzen zuen gizonezkoren batekin maitemindu nintzela eta ez da egia, hori geroko kontua da. Ni hiriarekin eta bertako jendearekin maitemindu nintzen. Eta oraindik ere, bidaia batetik itzultzen naizenean edo bizikletan kaletik noanean, ohartzen naiz zenbat maite dudan hiri hau eta neure buruari esaten diot zorionekoa naizela hemen bizitzeagatik. Oso hiri polita da eta bizitzeko erraztasun handiak ematen ditu. Utopia moduko bat dela iruditu zait batzuetan. Senarra etorri eta bi urtera ezagutu nuen, ingeleseko klaseak ematen ari nintzela, ikasle gisa etorri zenean. 1989an iritsi nintzen Donostiara eta 1997ko urrian Guggenheim ireki zen arte era askotako lanak egin nituen, tartean Madrilgo galeria batean ere egon nintzen, baina urte horietan zehar gidari bezala ere hasita nengoen.

Zuk ba al duzu herri bat saltzen ari zaren sentipena, nolabait enbaxadore zaren ustea?

Bai, bai. Egunero daukat sentipen hori eta gustatu egiten zait. Badakit gure artean eraman ezinak eta ikusi ezinak baditugula, baina garrantzitsua da kanpora begira elkar hartuta lanean ari garen inpresioa ematea, garrantzitsua da geuk ere elkar hartzen jakitea. Nik badakit, jakina, herri bat saltzen ari naizela.