

JATEA GOZAGARRI

Txuletak izaten dira sagardotegietako menuen izar nagusiak, eta gure sagardotegietan behi zaharren txuletak nagusitzen dira.

Txuleta da sagardotegi menuak eskaintzen duen plater izarra. Bakailao tortilla eta bakailaoa piperrekin gose pizgarri baino gehiago diren arren, sagardoazaleak txuletaren zain izaten da askotan. Iritzi iturri izan ohi da ere, eta eztabaida bat baino gehiagoren sortzaile. Aspal-dikoa da sagardotegi eta haragiaren arteko harremana, eta askotan sagardotegia txuleta eta parrillarekin lotzen da.

Haragitan esperientzia duen enpresetako bat Txogitxu da. Txogitxu Harakinak enpresak lehen-lehen mailako haragi gorria banatzen du sagardotegi, Espainiako Estatuak jotatxe, zein Europako lurralde ezberdineko jatetxera.

Frantzia, Ingalaterra, Alemania, Errumania eta Portugalen saltzen dute, eta aurtun, Norvegia eta Belgikan hasia espero dute. «Ez dugu haragia bakarrik esportatzen, euskal gastronomia kultura baizik. Joaten naizen lurralde bakoitzera nola erre egin behar den eta zergatik azaltzen dugu», dio Txogitxuko jabe Imanol Jacak.

Astigarragako enpresa honek eskaintzen dituen kalitate mailako haragiengatik, ebaketari eskainitako dedikazio eskusiboengatik zein lehen-lehen mailako kalitateko haragi gorri bihurtzeak, alorreko puntan jarri dute. Bere haragiak jatetxe onenetan zerbitzatzen dituzte, Arzaken besteak beste.

Duela hogeita sei urte hasi ziren alor honetan Imanol Jaca eta Jose Vidal lanean, eta urte hauetan guztietan jasotako esperientziak, haragi on bat bereizteko gaitasuna eskaini die. Haragi on bat hauta-

tzerako orduan, lehenik abeltzainari begiratu behar zaio dio Imanol Jacak. Bere ustez abereak nola elikatu eta zaindu dituen oso garrantzitsua da: «Nire ustez euskaldunak dira Europa mailan haragi kontuetan gehien dakitenak. Euskaldunak haragien gantza ordaindu duten bakarrak izan dira, eta hau da animalia guztietan, arrainak barne, kalitatea bermatzen duen oinarriko erakuslea. Aipatu gantza gure behatzek ukitu bezain laster azkar urtzea izaten dugu kontutan».

Haragia prestatzeko era onena parrillan dela dio. Euskal Herrian haragia prestatzeko era ondo ulertu dugula dio Jacak eta haragia edo txuletak prestatzeko eran, gastronomia kultura bat esportatu dugula gaineratu du.

Behiak hautatzerako orduan onenak Portugal eta Galizian daudela iritzi dio Jacak, lurralde horietan txahalak era naturalean hazten baitituzte. «Portugalen eta Galizian abeltzainek ganadua hobeto tratatzen dute. Behi batzuk ondo tratatzen dituzte eta beste batzuk azken momentuan gizentzen dituzte pisua har dezaten. Azken hauek ez zaizkiz gustatzen».

Behi zahar eta gizenak dituzte gogoko Txogitxukoek gantz horidunak nahiago izaten dituzte.

«Nire ustez euskaldunak dira Europa mailan haragi kontuetan gehien dakitenak»

IMANOL JACA
Txogitxu Harakinak enpresako jabea



TXOGITXU. Txogitxu enpresako jabe Imanol Jaca, banatzen duten haragiaren lagin bat erakusten, goian, eta bere txuleta eder bat, platerean, behean. BERRIA

«Nik hautatzen ditu hil beharreko behiak; kanpoko gantza, kolorea eta infiltrazioa aztertzen dut eta eskuiekin gantzaren testura eta bere urtze maila», esan du Jacak.

Idi haragia

Garai batean ohikoa zen sagardotegietan idi txuletak jatea, baina egun ez da halakorik gertatzen. Bi haragien artean ezberdintasunik ez dagoela dio enpresariak eta izatekotan tamainak egiten du idi haragiaren alde. «Idia eta behiaren arteko aldea baserrian egiten zuten lanaren arabera da. Idia txekorria zenean zikiratu egiten zen, gero baserriko lanetarako otzan bihur zedin. Behiekin berriz, tratua otzantzen zituen. Idia baserriko lanetarako erabiltzen zuten eta horren arabera elikatu eta tratatzen zuten. Zaharra egiten zenean hil egiten zuten. Behi bati idi bati ematen zioten tratua emango baliote, bera bezain ona ala hobea izango litzateke».



Haragia hautatzeko orduan behi zaharren alde egiten dute Txogitxukoek, haragi gorriagoa izaten duelako, eta zapore handiagoa eta sakonagoa. Prestatzeko parrillan alde bakoitza hiruzpalau minutuz izatearekin nahikoa da, «kanpotik txigor dadin eta barrutik gorri ia gordinik baina bero izan dadin».

Haragia prestatu baino lehen ordu pare bat lehenago hozkailutik ateratzea gomendatzen du Jacak. «Gure kultura gastronomikoren zatia bat da; badakigu zer nahi dugun eta ondo erretzen dugu; kanpotarrak gure txuletak dastatzen dituztenean harrিতuta gertatzen dira, baita argentinarrak ere», esan du Imanol Jacak.

CARNICIA
TXOGITXU
HARAKINAK

www.txogitxu.com
TXOTX BERRI ON

Sagardotegi hoberenetan gaude *On egin!*

kalitatezko haragi gorria