

Imanol Jaca \_ IDEÓLOGO DETXOGITXU

# “Más que la intuición, me importan la constancia y el trabajo”

✦ Oihana Prado

**DONOSTIA** – Con su carne de vaca vieja y gorda como bandera, no le hace falta decir nada más a Imanol Jaca para ser considerado un referente en el sector cárnico. The Basque butcher (el carnicero vasco), no obstante, es un gran conversador y lanza sus reflexiones con la misma habilidad que maneja el hacha.

**Cada vez nos animamos más a tomar la chuleta en casa. ¿Habéis notado un incremento de la demanda en este sentido?**

Hemos notado desde la pandemia un importante incremento de pedidos a través de nuestra página web. De hecho, fue en marzo cuando pusimos en marcha la web de Txogitxu, hasta entonces no teníamos. Hoy es una buena alternativa y una oportunidad para nosotros de llegar directamente hasta el consumidor final. Aunque he de confesar que me siento más identificado con el botige (persona que regenta una tienda de ultramarinos en catalán), y me da pena pensar que la incursión del mundo digital va a acabar de alguna manera con las tiendas físicas. Llámame nostálgico o sentimental, pero es que no puedo evitarlo.

**El catálogo de productos es muy extenso, además de carne hay muchas otras propuestas gastronómicas...**

Además de carne de vaca vieja y gorda, tenemos una línea de platos cocinados, típicos de nuestra gastronomía: rabo en salsa, albóndigas, etc. Por otra parte, uno de nuestros productos estrella son nuestras croquetas fluidas, de chuleta, foie, porrusalda, etc. Tienen una calidad extraordinaria y gustan muchísimo por la delicadeza de su sabor y su textura suavísima. Hay quien me dice que se le rompen al freír; el secreto es sumergirlas en aceite muy caliente.

que apuestan por la desculturización de la sociedad.

te. Otro de los productos que vendemos muchísimo son los confitados de rabo, carrillera y costilla. Unos platos muy ricos para hacer en cinco minutos en casa.

**Imposible no rendirse a la tentación. Supongamos que hago ahora un pedido, ¿cuánto tarda en llegar?**

Servimos a toda la península en 24 o 72 horas máximo. También, y en un plazo similar, estamos llevando pedidos a Francia, a París llegamos en 24 horas. Estamos especialmente orgullosos porque Carrefour Francia ha seleccionado nuestra carne para venderla online.

**Eres un emprendedor nato, y siempre te has movido ayudado por la intuición. ¿Hacia dónde crees que se dirige el sector cárnico?**

Dicen que la intuición supera a la velocidad del sonido. Es muy importante tener desarrollado este sentido, pero, sobre todo, lo más importante para mí es la constancia y el trabajo. El sector cárnico en este momento se enfrenta, como el resto de la sociedad, a un importante grado de incertidumbre. No hay verdades absolutas, pero hay que alejarse de corrientes

“Hay un producto nuevo que me está rondando la cabeza y que es inédito en el mercado...”

que apuestan por la desculturización de la sociedad.

**Siempre estás maquinando. ¿Alguna idea que te esté rondando la cabeza?**

Tengo algo en mente un producto divertidísimo que creo que es inédito en el mercado: me refiero a una nueva gama de entrecot en salsa, que se calientan en 4 minutos. Hay diferentes salsas, desde la auténtica salsa de roquefort, no te hablo de una salsa a base de nata y queso, o con salsa Stroganoff. También tenemos en mente algún otro, que ya te iré contando a su debido tiempo. ●

Imanol Jaca ha hecho famosas en el mundo las chuletas de vaca vieja y gorda.  
Foto: @facefoodmag @elbasquebutcher



Segurtasun neurri guztiak bermatuta



**Kalitatezko euskal sagardo naturala**  
Sidra natural vasca de alta calidad

Bº Buruntza, O, Andoain · 943591968 · www.sidreriagaztanaga.com/