

Jantour

Mesa Jantour Reportajes Productores Restaurantes Cocineros Gastroturismo Bodega Despe

apuesta total por el campo



El ciclo Conversaciones Heladas reivindica el papel de los productores a través de un chef que cocina en 3 metros cuadrados y otro que recupera los guisos de los furtivos, un sidrero con historia, un «terrorista» de la política agraria europea, un heladero que hace arte y un escritor



Hur y Joseba Astarbe, ante la fachada del caserío familiar, sidrería de Astigarraga con 456 años de historia. / LOBO ALTUNA



JULIÁN MÉNDEZ

Viernes, 29 marzo 2019, 18:11



Con cuatro años, a Hur Astarbe le ponían un chorrito de sidra en el vaso de agua de las comidas. Con cuatro años, el zumo fermentado de las manzanas del caserío Mendiola empezó a correrle por el torrente de la sangre. Lo que no supo hasta el otro día es que esa costumbre, ese rito iniciático, venía realizándose en su familia desde hace, al menos, quince generaciones. Lo que hizo con él su aitá José Manuel es lo mismo que hicieron sus antepasados Catalina de Alcega, Martín de Aiçarna o Tomás de Tafalla, que, además de sidrero, fue cazador de ballenas y acabó enrolado en la nao San Juan, hundida por un temporal contra las rompientes de la isla Saddle, en Red Bay (Canadá), en octubre de 1565.

«Cuando falleció el abuelo Manuel y mi padre se quedó solo, nos tocó a los hijos, a Kizkitza, a Joseba y a mí, ayudarle a meter la manzana en la matxaka cuando volvíamos de la ikastola. ¿Divertido? Era un trabajo. El aitá tenía la necesidad y tú ayudabas», recuerda Hur en el Palacio Tondón de Briñas mientras el sol poniente tiñe de escarlata el cresterío de Sierra Cantabria. «Aquel mismo año empecé a probar sidra con el aitá. Fue a finales de noviembre. Recuerdo que después del primer trago dije '¡qué mala está!' Mi padre se rio. Normal. Tras la fermentación desaparece el azúcar y asoman los sabores amargos».

Quince generaciones

Hur ha sido uno de los participantes en la VIII edición de Conversaciones Heladas, ese foro vital y profesional que organizan en La Rioja Angelines González y Fernando Sáenz Duarte, el chef del frío. 'Somos campo' fue el lema de este año y Hur fue la evidencia viva de que se puede seguir viviendo en un pueblo, pegado a las veredas y que las estaciones guíen tu vida. El caserío de Astigarraga donde vive y vende sidra Hur Astarbe posee un pasado (documentado) de 456 años; quince generaciones hunden sus raíces en esa misma tierra que, en temporada, pisan miles de personas tras el grito de ¡txotx! que anuncia un torrente de sidra.

Para Astarbe, esas procesiones entre kupelas de castaño y menús de sidrería, se han convertido hoy en un «folklore» que él trata de combatir con sus sidras espumosas con crianzas de 24 meses y sutiles cambios en el modo de preparar las tortillas de bacalao: Hur, que estudió para cocinero y estuvo en la partida de Hilario Arbelaitz, confita la cebolla de la tortilla, tuesta la que corona las tajadas fritas, hace que los pimientos croquen... mientras aboga por mirar atrás y recuperar el espíritu de sus ancestros cuando se iba a la sidrería a probar la producción de la sidra nueva y elegir la mejor para casa o la sociedad. En esa saga de generaciones en cascada, nos recuerda, siete mujeres fueron las patronas del caserío. «Aprendiendo del pasado creamos el futuro», reflexiona Hur Astarbe Galparsoro. Su futuro está en los finos vasos donde se rompe el chorro de sidra y esa hermandad que se forma en las hileras del txotx.





Los ponentes de Conversaciones Heladas: desde la izquierda, Pedro Sánchez, Javier Olleros, Edorta Lamo y su hermana Amaia, Fernando Gallardo, el sidrero Hur Astarbe, los organizadores Fernando Sáenz Duarte y Angelines González y el hortelano y economista Emilio Barco. / JUSTO RODRÍGUEZ

En las calles de Ollauri, levantadas estos días para sustituir la red de aguas instalada hace apenas 60 años, es fácil sentir todavía el pulso rural: los saludos de buena mañana a los forasteros, las tibias esperas al sol, las paredes y los árboles barridos por el tiempo, los perros tumbados en mitad de la calle... Se palpa el peso del olvido y del abandono. Como se sintió con toda su gravedad en el vídeo que abrió las jornadas: una abuela sirviendo en la mesa camilla de la cocina leche de puchero y bizcocho casero a la nietica que se le va de la aldea, que escapa a la ciudad. Y su voz, a un tiempo cabal y desesperada. «Se van y ni siquiera puedo enfadarme... Te veré algunos días en verano, con cuentagotas», piensa mientras mira a la mocica sentada ya en el coche. Frases que dibujan el fantasma del abandono, de la muerte por consunción frente a la evidencia de que todos somos (o fuimos) campo y pueblo en algún momento de nuestros apellidos.

«Mi abuelo miraba las nubes: ¿Ves aquella de culo negro y cabeza blanca? Es un gigante. ¡En dos días, lluvia! Y nos sentábamos en el poyo de la puerta por la tarde, con la tía Quiteria, que vivía al lado, y los Martín de enfrente y se hablaba de todo y nada, y alguien sacaba vino o ratafía, para los niños, rosquetes de anís. Y los mayores contaban consejas y chascarrillos que apenas entendíamos los niños. O

cosas del campo, leyendas y cuentos que nos bebíamos por las orejas. Y se reía, se reía mucho», añoraba en su monólogo el actor turolense Carles García.

Dame PAC y llámame tonto

Nostalgia antes de la contundencia del discurso de Emilio Barco, hortelano, profesor de Economía Agraria y discípulo de Mario Gaviria, que aireó la narcotización de los últimos paisanos con las subvenciones de la PAC, la Política Agraria Común en los países de la Unión Europea que dejó el año pasado 6.000 millones de euros en España, según sus datos. «No les interesa la producción ni hacer bien las cosas; la mayor parte de las ayudas se dan porque el padre o el abuelo del agricultor de hoy hizo algo y eso es un disparate. El lema es 'dame PAC y llámame tonto'», resumió este «terrorista de la PAC», como se presentó. «Siempre que puedo trato de dinamitarla». Y vaya que si lo hizo.



«Se nos llena la boca con el discurso del producto, pero el producto es una consecuencia del trabajo de personas y de los productores. Los agricultores nos regalan todo su conocimiento; a nosotros nos permiten ampliar nuestra variedad de helados. Ellos incrementan nuestra cultura, nos guían. Nosotros solo rematamos la jugada», resumió Fernando Sáenz que presentó un helado hecho con uvas de vendimia tardía de tempranillo (en 2018 no hubo racima) de un remolque que le llevó al Obrador Grate el bodeguero 'macán' Abel Mendoza. Y otro de manzana súper ácida de Astarbe que alumbró un acidulado sorbete de mosto flor.



Edorta Lamo, DJ, graffitero y cocinero alavés del Arrea! de Campezo, durante su intervención. / JUSTO RODRÍGUEZ

<
 Pese al anquilosamiento del medio rural hay quienes apuestan por el regreso a los orígenes, como el alavés Edorta Lamo con su Arrea! de Campezo, donde convierte la vergüenza de una tierra pobre y de emigrantes, en el orgullo de recuperar una cocina de supervivencia y furtivismo. «Me apetecía guisar palomas y hacer pucheros en mi pueblo, en la Montaña Alavesa, la zona más despoblada de Euskadi. Como muestra la película 'Tasio', la vida allí era pura supervivencia porque el 70% de los terrenos son secos o no cultivables. No es nunca fácil decir que tu familia es pobre y que tu padre se iba por la noche al monte a conseguir comida. Hubo un pacto de silencio y todo aquello se calló... La salida era emigrar o la Iglesia. Como mi madre» (y Lamo mostró la fotografía de Puy, su madre, con el hábito de monja, subida a un tractor en la era de Campezo). O montar un bar, como mi abuelo León».

La otra alternativa era vivir del monte, ser un merodeador del bosque, furtivo «de una montaña que nos pertenece y que cuidamos. Cazaban jabalíes, corzos, ciervos... cogían setas, trufas, truchas y cangrejos y tilo, manzanilla, castañas y bellotas que vendían. O hacían cucharas de boj. Toda esa memoria ocultada de sufrimiento la callábamos porque era pobre. Hoy, con esa cocina furtiva que era puro hambre jugamos al placer. Yo pertenezco a la tercera generación de víctimas de ese

silencio», remarcó Lamo mientras mostraba a sus mentores: Javi 'El Pajarillo' de Campezo, «un hombre con mucho afán» (me recordó de inmediato a Luis Landero) por los pájaros, por las huertas, a Aurelio Robles, a Mari Carmen, de Apellániz, y «sus peras de invierno de 800 gramos», a Bixente Corres, el cucharero... Para Edorta Lamo, el futuro del pueblo está en los platos de Arrea! «Es una tasca, con su cuadra y la cocina a la vista desde la barra para que los del pueblo puedan mirar lo que estamos guisando... Como pobres somos buenos alcahuetes», rio.



Daniel Lasa, Miguel Caño y Llorenç Sagarra, formados en Mugaritz, asesoran la cocina del hotel Palacio Tondón. / JUSTO RODRÍGUEZ

Quien heló las sonrisas con datos demoledores fue Fernando Gallardo, escritor y viajero – «he estado en más de 26.000 hoteles de todo el planeta» –. Solo un 4,3% de la población de España vive en el medio rural: «con toda la poesía que se ha vertido sobre el mundo rural resulta que apenas el 2,5% del PIB se genera en el campo». Gallardo remarcó la «decadencia del turismo rural y la despoblación incesante» y aireó la caída de ocupación (y facturación) de las casas rurales.

«De los 82,6 millones de visitantes internacionales apenas 658.000 hacen turismo rural; es un turismo que tiende a desaparecer mientras España debe prepararse ya para recibir a 150 millones de turistas, el

doble que ahora... Pero a los 'millennials' ni les interesa el campo ni el turismo que puedan realizar en los 16.597 alojamientos rurales con apenas un 20% de ocupación cuando debe ser del 60% para que sean rentables. El turismo rural tenderá a desaparecer, será una actividad muy minoritaria, pero que posee la capacidad de enganchar al 39% de oportunidades que ofrece la gastronomía. La única salvación del medio rural es el turismo gastronómico. La generación Z –vaticinó Gallardo– saldrá al campo a comer las originalidades de la generación de sus abuelos».



Pedro Sánchez. cocinero del Bagá jienense. / JUSTO RODRÍGUEZ

El gallego Javier Olleros dejó la perla en forma de frase redonda: «la frescura es un sabor más» antes de que Pedro Sánchez («todos me llaman Pedrito») inundara de oro verde, del aceite de Jaén, el ámbito escolar de Conversaciones Heladas. Un tímido como Pedrito contó cosas que en otros sonarían a secreto: que su local tiene apenas 45 m2, que usa Thermomix, inducción y un horno de casa porque Industria no le dejó poner cocina de gas en Bagá (en árabe, flor de olivo).

«El 80% del menú son verduras. Siempre hay escabeche, AOVE y quisquillas de Motril. Soy 'mu cansino'. La cocina tiene 3 m2 y hacemos 250 platos en cada servicio. La verdad es que no se quería venir a trabajar nadie conmigo, porque era un local muy pequeño».

relata este embajador de Jaén que comenzó con un equipo de tres personas y, ahora, «somos cuatro». «Tenemos a alguna persona de prácticas. Pero para que entre en la cocina, nos tenemos que salir alguno de nosotros... Lo aprovechamos para descansar».



Champiñón de Autol laminado, yema de huevo Epetxa, nuez y trufa, servido durante la cena. / JULIÁN MÉNDEZ

«La mía es una cocina sencilla, directa y de producto», asegura. «En la barra comen cuatro clientes, que acaban haciéndose amigos, y en las tres mesas, otras ocho personas. Es como comer en el salón de mi casa... La frescura la tengo garantizada, es obligación porque no tengo espacio para almacenar. He convertido las desventajas en virtud». ¿Sus platos? Le encanta la trufa y el caviar, que combina con riñones de cabrito que compra al carnicero a diario, espárragos de Bedmar en jugo de aceituna negra y piel ahumada de anguila, callos de bacalao con ajoatao, quisquillas de Motril en escabeche... en el corazón del mayor bosque cultivado del mundo. Olivos. Otro plato en pleno campo.

TEMAS Astigarraga, Campezo/kanpezu, Pac (Política Agraria Común), Alimentación, Dietética Y Nutrición, Agricultura

Lo + leído

El Correo

Jantour

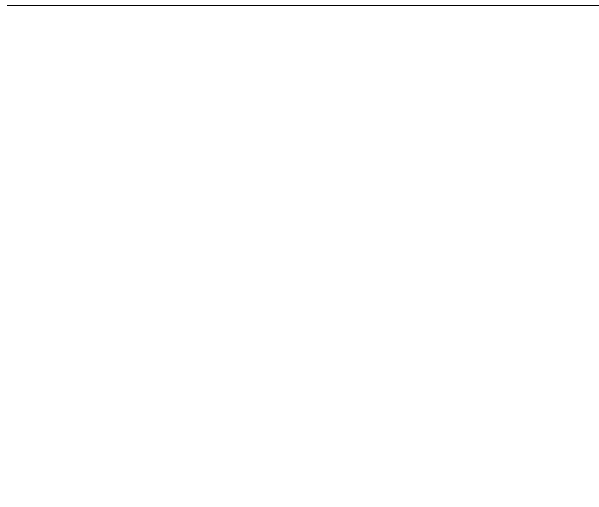
[Top 50](#)

-
- 1 apuesta total por el campo**

 - 2 Doce lugares para disfrutar de las flores de los cerezos**

 - 3 Visita al vivero de los cocineros alaveses**

 - 4 Las 10 medallas vascas en el Barcelona Beer Challenge 2019**





0 Comentarios 

Noticias relacionadas

Biolandare: «La técnica ayuda a que el trabajo sea menos esclavo»

Psicología de mesa y mantel

Bela Gil: «Si hay algo que podemos hacer para cambiar el mundo es comer con cabeza»

Patrocinada

CONTENIDO PATROCINADO

Enlaces Patrocinados por Taboola

Vuelos en Lleida a precios ridículamente bajos

www.jetcost.es

InterEconómica: Como ganar 7314€ al día sin apenas trabajar

InterEconómica



Los maestros no pudieron contener su risa al leer estas respuestas

Desafío Mundial

MÁS NOTICIAS

por Taboola

Jaime Marichalar, al rescate de su hija

María José Suárez, detenida

Cambio de hora de marzo 2019 en España: día y hora

Fotos



 **Conferencia Global sobre Agricultura Familiar. en Derio**

 **Jon Fernández imparte un seminario a varios aficionados al Boxeo**



 **Una familia abandonará Gran Bretaña hartos de la hostilidad del Brexit**

 **Un stand de rica miel en Abastos**

Vídeos



00:57



01:10

 **Sánchez: "Hay más testosterona que neuronas en la derecha"**

 **Juan Carlos I reaparece con un moratón en el ojo izquierdo**



00:50



00:41

▣ Garzón valora como una "buena noticia" la vuelta de Iglesias

▣ Casado asegura que el patriotismo es "unir el voto"

© DIARIO EL CORREO, S.A. Sociedad Unipersonal.

C/ Pintor Losada 7 48004 Bilbao



[Contactar](#) | [Aviso legal](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Mapa web](#) | [Política de cookies](#)

