

Capítulo 14 - Parte 2

Naciones culturales y gastronómicas: Euskadi

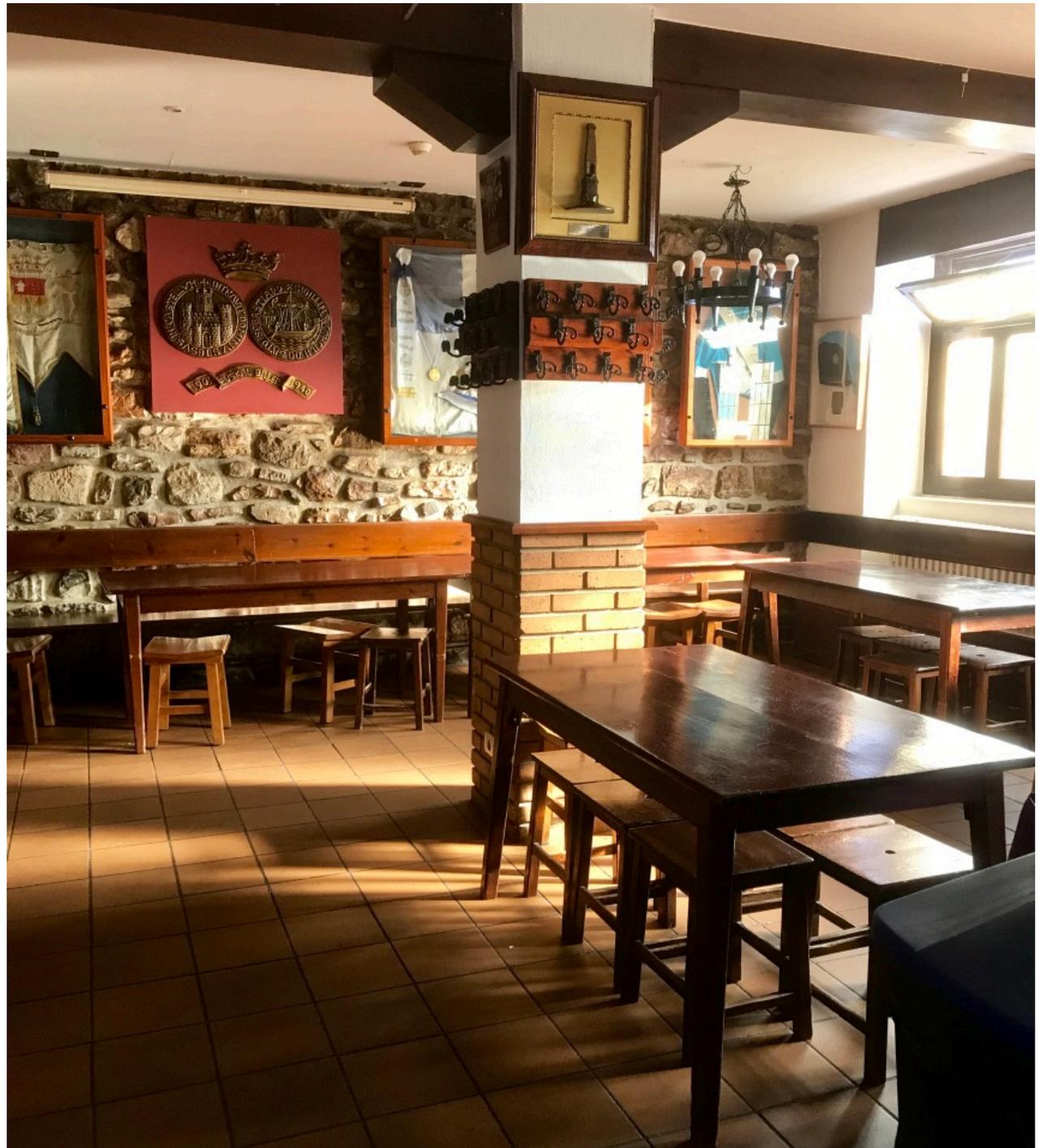
Txokos

- ❑ En el País Vasco o Euskadi son muy importantes las sociedades gastronómicas, conocidas como *txokos*, que tradicionalmente han sido enteramente masculinas y que pudieron tener su origen en antiguas sociedades de pescadores, aunque su origen exacto es incierto.
- ❑ Cada *txoko* tiene un centro donde hay una cocina y un comedor y sus miembros se reúnen para cocinar, comer juntos, cantar y charlar e intercambiar noticias.
- ❑ Hoy en día muchos *txokos* admiten mujeres.

Euskal Billera es uno de los *txokos* más antiguos de San Sebastián



Euskal Billera



Real Compañía Guipuzcoana de Caracas

- ❑ El intercambio comercial entre el País Vasco y América se facilitó cuando en el siglo XVIII un grupo de comerciantes vascos formó la Real Compañía de Caracas, que **consiguió el control del comercio con Venezuela**, desde donde exportaban productos como su excelente **cacao** a España. Con el cacao llegó el metate, con el que se trituraban los granos de cacao.
- ❑ En el País Vasco del siglo XIX, la elaboración de bombones y chocolate para consumir en estado sólido estaba en manos de familias como la de Gorrotxategi de Tolosa que trabajaban en **confitería** desde el siglo XVII.

El edificio de la **Real Compañía Guipuzcoana de Caracas** estaba situado en el importante puerto de Pasajes o Pasaia



En parejas

1. ¿Cuáles son las características principales de la gastronomía vasca?
2. ¿Cuáles te parece que son sus aportaciones culinarias más importantes?
3. ¿Cómo piensas que la cocina vasca refleja el entorno geográfico en el que se crea?
4. ¿Qué es *txotx*? ¿Cuál es su papel dentro de la sociabilidad asociada con la comida y bebida?
5. ¿Cómo se elabora la sidra? ¿Por qué es importante escanciarla antes de beberla?
6. ¿Cómo está unida la sidra a la música?
¿Conoces otros ejemplos en los que una bebida o una comida esté relacionada con un ritmo musical?
7. ¿Qué son los txokos? ¿Cuál es su origen?
8. ¿Qué es la Real Compañía Guipuzcoana de Caracas? ¿Cuál piensas que es su importancia?



En el puerto de San Sebastián estaba situado el **Consulado**, que controlaba la actividad del puerto. El edificio es hoy el Museo Naval

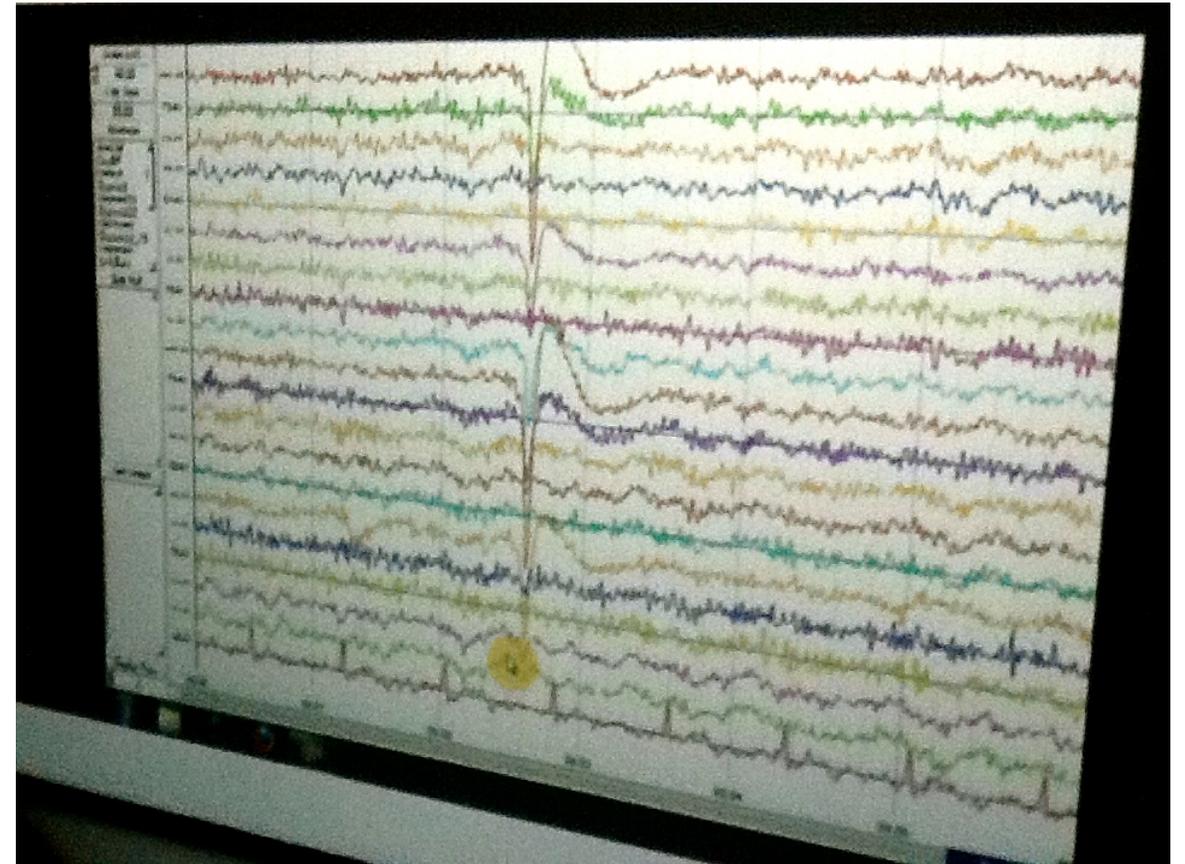
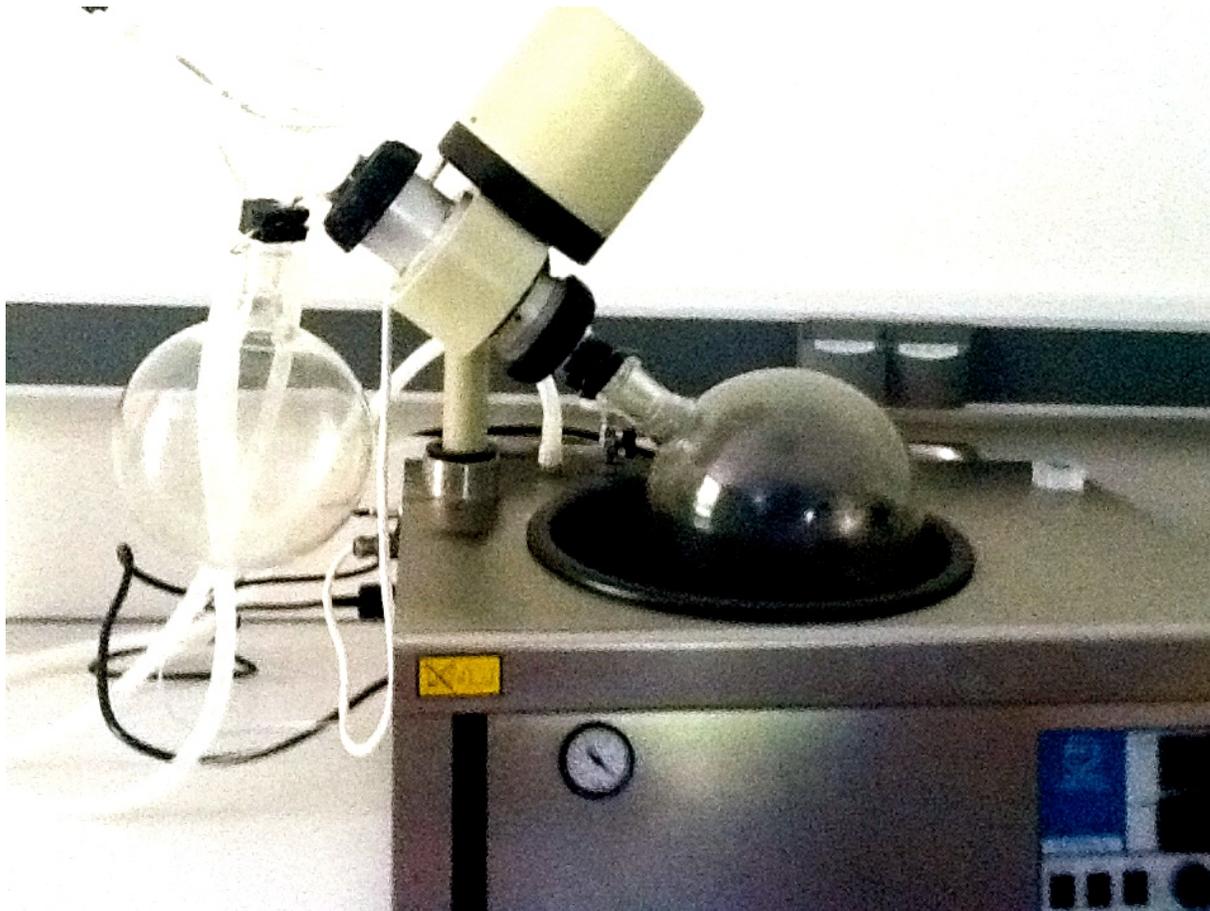


Centro de Estudios Culinarios Vasco (BCC)



En el BCC se investigan nuevos ingredientes y nuevas recetas, pero también se aprende a hacer los platos más tradicionales

En el **BCC** se emplean máquinas y técnicas de laboratorio para manipular los ingredientes y conseguir sabores sorprendentes



Además se hacen investigaciones sobre la actividad cerebral en relación con los sabores y la percepción de la experiencia gastronómica

Cerca de San Sebastián, en Getaria, existe el microclima ideal para cultivar las uvas con las que se hace el **txacoli** o chacolí



En **La Rioja** se producen excelentes vinos cuyo sabor varía dependiendo del tipo de uva, el suelo y los modos de elaboración

Rioja alavesa





Las **bodegas** riojanas usan modos tradicionales y equipo moderno en el elaborado de sus vinos



En La Rioja hay **tres zonas viticultoras**:

- ❑ **Rioja Alta**: estación más corta; vinos ligeros de sabor afrutado
- ❑ **Rioja Alavesa**: vinos de gran cuerpo y cierta acidez
- ❑ **Rioja Baja**: clima cálido y seco; vinos de color oscuro con mayor graduación alcohólica

Según su **modo de envejecimiento**, los vinos se dividen en:

- ❑ **Rioja (joven)**: menos de un año en barrica de roble y uno a dos años en botella
- ❑ **Crianza**: un año en barrica de roble y un año en botella
- ❑ **Reserva**: como mínimo un año en barrica de roble y después dos años en botella, tres años al menos en total
- ❑ **Gran reserva**: dos años en barrica de roble y al menos un año y medio (aunque mejor tres años) en botella

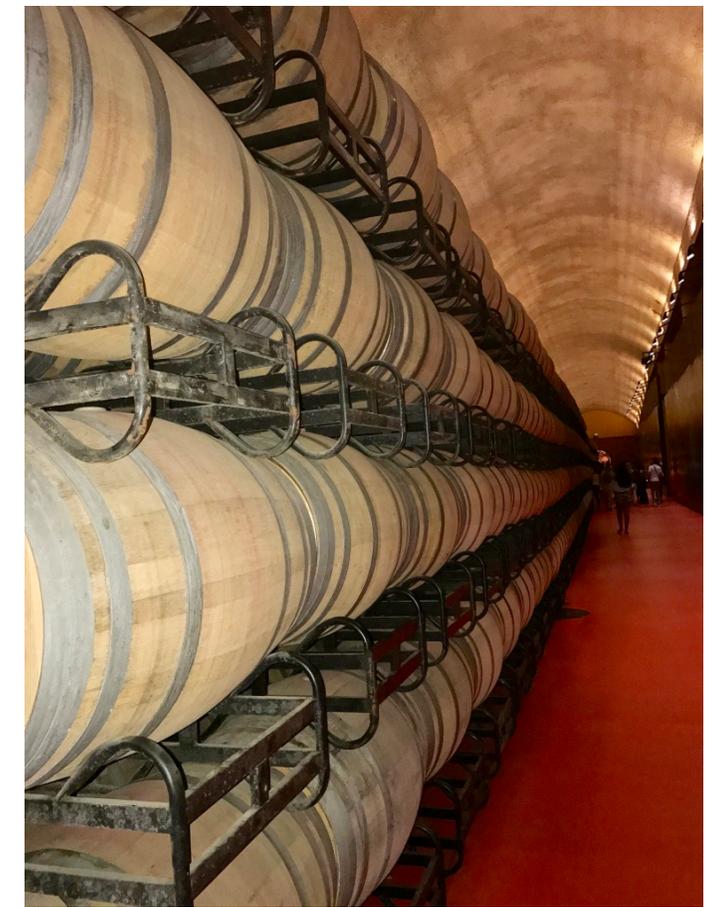
Principales tipos de uva

Tintos:

- Tempranillo
- Garnacha
- Graciano



Tempranillo es la principal variedad de uva roja en La Rioja



Blancos:

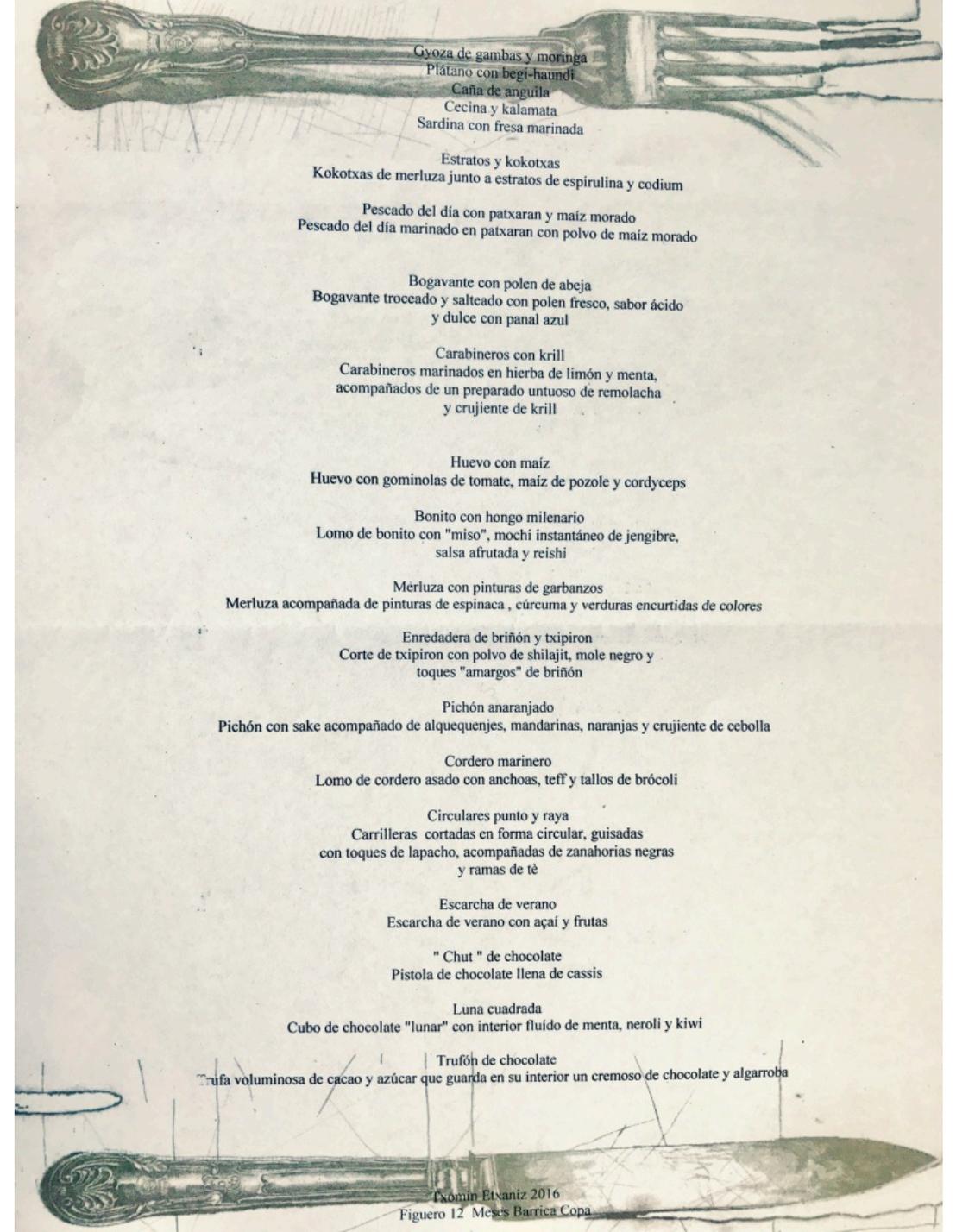
- Tempranillo Blanco
- Garnacha Blanca
- Viura (Macabeo)

Restaurantes con estrellas Michelin

La guía **Michelin** instituyó una **clasificación por estrellas**, que pueden ser **de una a tres**, según la calidad de los restaurantes. La adjudicación de estrellas está a cargo de inspectores que visitan de modo anónimo los restaurantes y les dan una calificación de acuerdo al servicio, la creatividad, la calidad de la comida y su presentación

Menú degustación en un restaurante con tres estrellas

Michelin - **ARZAK**



Menú ARZAK



Merluza con pinturas de garbanzos

Carabineros con krill



Pichón anaranjado



Estratos y kokotxas

Menú ARZAK

Cordero
marinero



Huevo con maíz



Pescado del día con
patxaran y maíz morado



Enredadera de
briñón y txipiron

Postres Arzak

Luna cuadrada



Escarcha de verano



Chut de chocolate



Estanque de ranas y nenúfares de chocolate



Trampantojos

Flores en el
escaparate
de una
pastelería:
¿de verdad
o de
azúcar?



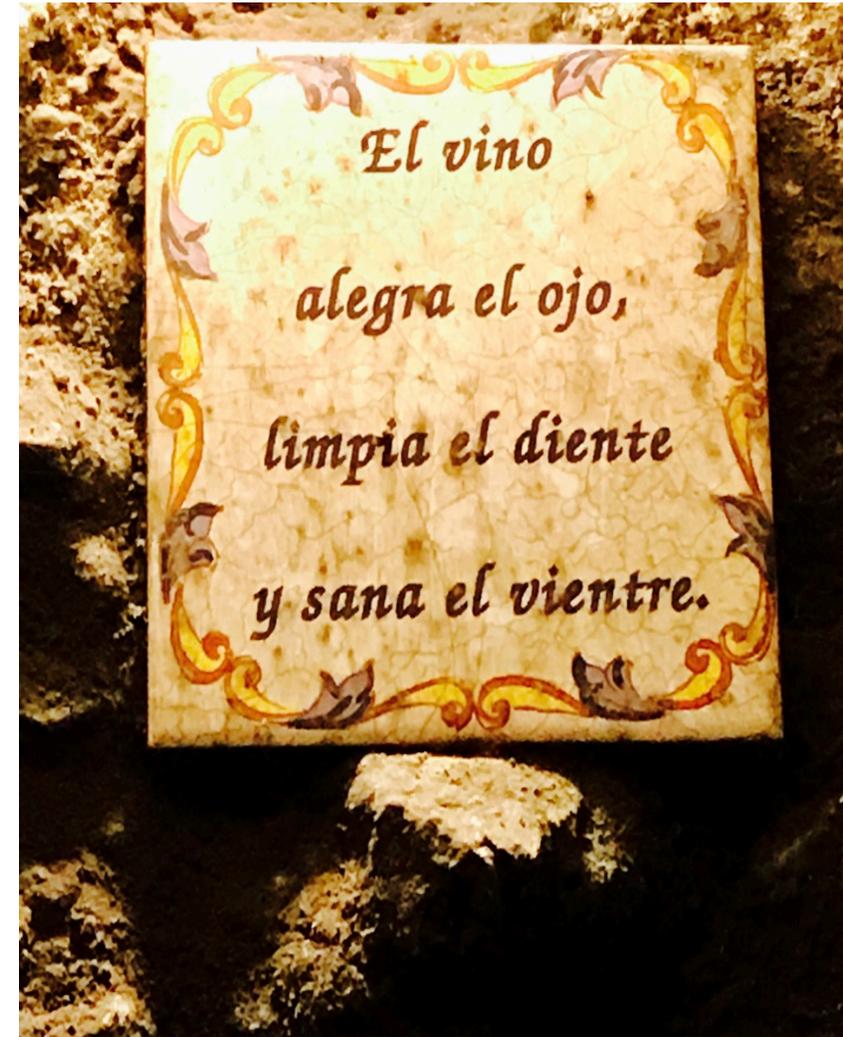
¿Cómo difiere esta forma de poner la mesa de la que se acostumbra en tu casa?

Modales en la
mesa



En parejas

1. ¿Cuáles son las tres zonas en que se divide La Rioja?
¿Qué características geográficas y climáticas tienen?
2. ¿En cuántos tipos podemos dividir el vino? ¿Qué criterios se siguen en su clasificación?
3. ¿Por qué se extiende el cultivo del vino de forma tan rápida desde un primer momento en diferentes lugares?
4. ¿Qué aspectos de la gastronomía molecular o modernista te parecen más interesantes? ¿Por qué piensas que es importante el juego conceptual y sensorial en esa cocina?
5. ¿Qué son los pintxos?
6. ¿Hay algún ejemplo de trampantojo relacionado con la comida que conozcas o que hayas experimentado?
7. ¿Cuáles son los modales asociados con la mesa que se observan en tu familia? ¿Son similares o diferentes a los que se siguen en situaciones más formales?



Imágenes

- Ana M. Gómez-Bravo