

XV JORNADAS GASTRONOMICAS



TXULETON



miembro de:



SAGARDI
Cocineros Vascos

XV JORNADAS GASTRONÓMICAS
DEL
TXULETON

—ÍNDICE—

LA MÍSTICA DEL TXULETON VASCO

pág. 2

LAS XV JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL TXULETON

Los restaurantes

pág. 3

VACAS VIEJAS Y GORDAS

pág. 4

LA JUSTA MADURACIÓN

pág. 5

EL ASADO AL ESTILO SAGARDI

pág. 6

LOS EXPERTOS

Iñaki Lz. de Viñaspre, *Cocinero Vasco*

Immanol Jaca, *Carnicero*

Mikel Urmeneta, *Dibujante y agitador cultural*

pág. 7-9

25 AÑOS A FUEGO LENTO

pág. 10

XV JORNADAS GASTRONÓMICAS
DEL
TXULETON

LA MÍSTICA DEL TXULETON VASCO

Los vascos somos unos verdaderos amantes de la carne que, durante cientos de años, hemos disfrutado del ritual de reunirse alrededor de una parrilla y un fantástico Txuleton. Por eso celebramos juntos el asado de un animal tan excepcional y, por supuesto, le rendimos homenaje cada año.

No sabemos a ciencia cierta desde cuando se comen txuletones en el País Vasco, sí sabemos que desde el s. XVIII este será un acto gastronómico-festivo en determinadas zonas rurales del interior de Bizkaia y Gipuzkoa, que llegado el siglo XX se extenderá por todo el territorio vasco.

Los animales de vacuno, tanto hembras como machos, tenían una función clarísima en la economía del caserío. Todos estos animales eran tesoro y sustento de la familia extensa del caserío. Eran tratados, cuidados y alimentados como un miembro más de la familia.

El hecho diferencial en Euskadi es que cuando estos animales llegaban a su edad de vejez, menguaba o acababa su productividad, se les mantenía en las mismas condiciones de cuidado y alimentación, durante un período en ocasiones superior al año.

Pasado este período, el animal era sacrificado. Los lomos, la parte más preciada, se compartían en fiestas comunales, asándolos en grandes parrillas y degustándolos en sociedad. A día de hoy, no se conoce otro pueblo que hiciese un valor social y gastronómico el hecho de cuidar, preparar, asar y compartir la vaca vieja y gorda.

Desde entonces hasta hoy, este fenómeno se ha convertido en una seña de identidad de nuestra cocina. El territorio de Euskadi está trufado de parrillas magníficas, alrededor de las cuales, diariamente, se perfecciona esta práctica gastronómica. En resumen, el txuleton como concepto social, gastronómico y cultural se populariza.





LAS XV JORNADAS DEL TXULETON

Estas fechas se caracterizan en SAGARDI Cocineros Vascos por la llegada a nuestras mesas de los grandes productos de temporada como la alubia de Tolosa o los pimientos de piquillo... Y también, por nuestra cita más esperada del año, la XV edición de las ya tradicionales Jornadas Gastronómicas del Txuleton de SAGARDI. Este es un año especial porque celebramos 15 ediciones de una cita ineludible para los amantes de la carne y que ha adquirido alcance internacional, y lo hacemos en el marco del 25 aniversario de Grupo SAGARDI.

A partir del 18 de noviembre y durante varias semanas, hasta fin de existencias, en los restaurantes de Grupo SAGARDI en Barcelona, Madrid, Valencia, Ibiza, Londres y Buenos Aires y México, disfrutaremos de todo festival gastronómico en torno al Txuleton, la parrilla vasca y el clásico Menú Tolosaldea, con los Pimientos de Piquillo pelados y asados a mano y, por supuesto, la famosa alubia nueva de Tolosa.

—RESTAURANTES—

SAGARDI BCN Gòtic	Argenteria 62, 0803 Barcelona
SAGARDI BCN Centre	Muntaner 70-72, 08011 Barcelona
CAFÉ MONTESOL by SAGARDI	Passeig de Vara de Rey, 2 07800 Eivissa. Illes Balears
1881 per SAGARDI	Museu d'Història de Catalunya Palau de Mar. Plaça Pau Vila 3, 4ª planta 08003 Barcelona
IRATI Taverna Basca	Cardenal Casanyes 17, 08002 Barcelona
SAGARDI Valencia Centro	San Vicente Màrtir 6, 46002 Valencia
SAGARDI Paterna	CO. Heron City - Ctra. Ademuz, salida 6-7 46980 Paterna (Valencia)
SAGARDI Castellana	Paseo de la Castellana 13, 28046 Madrid
SAGARDI en Euskal Etxea	Jovellanos 3, 28014 Madrid
SAGARDI London	95 Curtain Rd (Shoreditch), Cordy House London EC2A 3BS
SAGARDI Buenos Aires	Humberto 1º, 319. Buenos Aires
SAGARDI México	SAGARDI México - Av. Pdte. Masaryk 183. México

XV JORNADAS GASTRONÓMICAS
DEL
TXULETON

VACAS VIEJAS Y GORDAS

Este año durante las XV Jornadas Gastronómicas del Txuleton en Sagardi Cocineros Vascos vamos a disfrutar de unos txuletones excepcionales, seleccionados especialmente por Imanol Jaca de Txogitxu entre las mejores vacas felices, viejas y gordas, que han vivido hasta sus últimos años de vida, garantizando una auténtica sostenibilidad. Vacas cuidadas por los últimos paisanos durante más de 10 años, alimentadas con nabos, berzas y zanahorias de su propio caserío, para complementar su pasto de hierba natural. El resultado es una carne roja con sabores limpios a tierra, leche y pasto que mantienen el gusto y nos provocan a continuar comiendo, sin cansar el paladar.

La calidad de los txuletones que se servirán solo durante estos días es suprema. El secreto para una carne excepcional está en la alimentación totalmente natural del animal, así como su delicado cuidado desde el día de su nacimiento, factores que dan lugar a una pieza marmoleada y entreverada cubierta con grasa rasa natural y especias con aromas a hierba y trigo fresco. En definitiva, un producto honrado, natural y saludable.

“Seleccionamos vacas felices, viejas y gordas, que han vivido hasta sus últimos años de vida, garantizando una auténtica sostenibilidad”



XV JORNADAS GASTRONÓMICAS
DEL
TXULETON

LA JUSTA MADURACIÓN

En SAGARDI no creemos en las largas maduraciones, según la tradición vasca, este período se puede alargar de 2 a 5 semanas, según la calidad, el tamaño y el tipo de grasa.

El objetivo del proceso es que los músculos se relajen, las grasas superficiales e infiltradas se empiecen a coaligar con las carnes y que los procesos químicos naturales empiecen a trabajar. Este proceso se realiza en nuestras propias cavas de maduración de carne, una cámara de frío con ventilación, entre 1 y 3°C de temperatura y 70% de humedad.

Esto nos permite degustar una carne sana, limpia, con sabor al animal y a su tierra y con aromas dulces, el resultado es un producto gastronómico noble.



XV JORNADAS GASTRONÓMICAS
DEL
TXULETON

EL ASADO AL ESTILO SAGARDI

En SAGARDI hemos desarrollado, a través de 25 años de experiencia, una herramienta esencial para nuestra cocina, la parrilla vasca. Con un diseño propio y único, la parrilla vasca es un elemento básico de la prestigiosa gastronomía vasca, con el que asamos nuestros txuletones que pueden ir de 1 a 3 kilos de peso la pieza.

Asamos con carbón noble de encina, para obtener la máxima potencia calorífica, y sal gorda marina para sellar la carne y conseguir el confitado de las grasas y jugos interiores, como nos enseñaron los antiguos parrilleros vascos.



XV JORNADAS GASTRONÓMICAS
DEL
TXULETON

LOS EXPERTOS

—IÑAKI LZ. DE VIÑASPRE, *Cocinero Vasco*—



“Nuestra misión es explicar fuera del País Vasco cuáles son los valores de la gastronomía tradicional. Hacemos una cocina de producto, recuperando sabores que todos tenemos en la parte trasera del cerebro de cuando éramos niños”.

Iñaki siempre se ha descrito como un amante de la cocina. Desde que era un niño y su “amona” le enseñó a cocinar hasta sus años de universidad estudiando Antropología de la alimentación, la cocina vasca para él ha sido una obsesión.

Hace 25 años abrió junto con su hermano Mikel el restaurante IRATI en Barcelona, hoy en día todo un referente de la gastronomía vasca en la ciudad, **con el objetivo claro de difundir su cultura de cocina vasca en todo el mundo.**

IRATI fue la semilla de SAGARDI Cocineros Vascos, el gran proyecto de Iñaki con el que intenta expandir la cultura gastronómica vasca más allá

de sus fronteras. Una propuesta de calidad, sólida y auténtica presentada ya en 9 ciudades, incluidas Londres, México y Buenos Aires. **SAGARDI exporta cultura gastronómica vasca, basada en un producto de calidad y una cocina sencilla y sin sofisticaciones.**

“Un buen cocinero de SAGARDI es el que mira mucho el producto, lo respeta y lo toca poco”

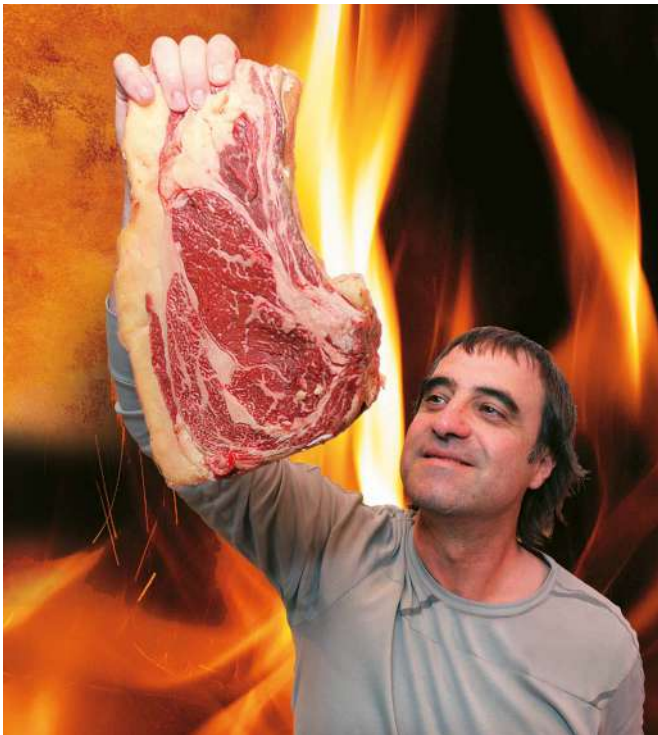
miembro de:



XV JORNADAS GASTRONÓMICAS
DEL
TXULETON

LOS EXPERTOS

—IMANOL JACA, *Carnicero*—



“Los vascos somos el único pueblo del mundo que asamos las vacas de 18 años con grasa sin límite, después de casi 100 años. Nuestra cultura es similar a la del atún en Japón”.

Imanol Jaca es propietario de TXOGITXU y embajador de la vaca vieja y gorda, uno de los principales productos de la cultura gastronómica del País Vasco. **Sus txuletones están presentes en las mejores cocinas de Europa y Asia.**

“La calidad de una carne se mide por la calidad de su grasa: la grasa es el espejo de una vaca. Yo toco cada semana con mis manos miles de vacas abiertas en canal: al tacto sé si la carne es buena por su grasa. Si la alimentación de la vaca ha sido natural, su grasa tiene una temperatura de fundición muy baja y al acariciarla, el simple calor de mis manos la funde: ¡carne excelente!”.

Imanol, que es carnicero de nacimiento, profesión y devoción, ha transformado el concepto de la carne de calidad, trabajando directamente con los ganaderos, buscando aquellos bueyes y vacas viejas que quedan

escondidos en los confines de Europa, formando y asesorando a los jóvenes cocineros y restauradores. **Su trabajo consiste en viajar a lugares recónditos en los que compra las vacas** que le gustan, que luego sacrifica, despieza y acaricia para seleccionar las mejores chuletas para prestigiosos restaurantes como SAGARDI Cocineros Vascos.

“Nuestra cultura en la carne no es una actividad de marketing, no hablamos de razas, ni de orígenes, ni de maduraciones excesivas. Cuando hablo del txuleton, hablo de mi país. El País Vasco”

miembro de:



XV JORNADAS GASTRONÓMICAS
DEL
TXULETON

LOS EXPERTOS

—MIKEL URMENETA, *Dibujante y agitador cultural*—



Distinguido como Vasco Universal por el Gobierno Vasco y una de las 100 personas más creativas del mundo por la revista Forbes. Vive entre Nueva York y Pamplona, es artista y socio fundador de Katuki Saguyaki, empresa dedicada a aportar imaginación en diferentes sectores y que amplía a todos los niveles la oferta creativa que en su día ofrecía Kukuxumusu, marca de la que también es fundador y fue director artístico durante 27 años, muy conocida en su día por sus dibujos en camisetas y otros soportes que se comercializaban en más de 90 países. El ADN de esta empresa se encuentra ahora en Katuki Saguyaki.

Mikel Urmeneta ha realizado trabajos y colaboraciones creativas con innumerables marcas internacionales, organizaciones, instituciones, grandes eventos o personalidades. Mikel también encuentra tiempo para destacar en el mundo de la imagen corporativa, la fotografía, el arte, y el cartelismo.

Asimismo, Urmeneta ha estado siempre vinculado con la gastronomía, a través de numerosos proyectos, como la reciente apertura de su nueva tienda Sanferfood, junto con el chef Iñaki Andradas y con la colaboración de Juan Luis Arsuaga. Su importante trayectoria profesional ha hecho que ya en 2013, Grupo Sagardi lo reconociese con el premio Txapeldun del año, que premia a personajes que aporten valores a la sociedad en forma de creatividad, espíritu crítico y mentalidad cosmopolita.

Recientemente, una sentencia judicial le ha dado la razón en la reclamación de los personajes que creó durante su etapa de socio y director artístico en Kukuxumusu.

XV JORNADAS GASTRONÓMICAS
DEL
TXULETON

25 AÑOS A FUEGO LENTO

Este año 2019 celebramos el 25 aniversario de Grupo Sagardi, un proyecto que nació con un sueño de los hermanos Iñaki y Mikel López de Viñaspre y que hoy en día se ha convertido en una realidad.

Desde la primera barra de pintxos en Barcelona al proyecto internacional de SAGARDI Cocineros Vascos, el grupo ha ido evolucionando y creciendo hasta convertirse en lo que es ahora. 25 años en los que hemos exportado la cocina vasca y sus maravillosos productos por todo el mundo, además de iniciar grandes aventuras gastronómicas como Oaxaca Cuina Mexicana, Pork... boig per tu, Sagàs Pagesos i Cuiners, Bodega Vidrios y Cristales, Cadaqués o Vinum Restaurant & Wine Bar.

Una historia de amor a la cocina y al producto de origen, cocinada a fuego a lento, como se hacen las cosas ricas de esta vida, con un buen producto, tiempo, cariño y una mesa para compartir.

