

Iñaki Andradas

IDEIAK BORBORKA DITU



BI BELAUNALDITAN IKUSIKO DUGU NOLA DESAGERTUKO DIREN SUKALDEAK ETXEETATIK



Bertako sukaldaritzari astindua eman nahi dio Iñaki Andradas sukaldariak, eta ikusten denez, bere proposamenek ez dute inor epel uzten. Sanfermin hauetan festa jateko moduan eskainiko digu Mikel Urmeneta marrazkilariarekin batera abian jarri duen denda berrian.

 REYES ILINTXETA

 DANI BLANCO

Nola definituko zenuke zeure burua?

Ni *gastrozoro* bat naiz, gaztelaniaz *gastro* nagoela esan ohi dut. Gustuko dudana sortu nahi dut eta hortik datorkit indarra. Orain sukaldari banaiz ere, ez dut bazterrean uzten etorkizunean beste sormen bide batzuk jorratzea. Orain sukaldearekiko dudana grina erabatekoa da. Ez dakit zergatik, baina bada zerbait poz ikaragarria eragiten didana, eta egunero, esnatzen naizenean, ilusioz ekitera bultzatzen nauena. Bestalde, eztabaida eragitea ere gustatzen zait. Nik egiten dudana jendeari edo asko gustatzen zaio edo batere ez. Nahiago dut hala izatea, oharkabean, jatetxe bat gehiago bezala, pasatzea baino. Amodioa edo gorrotoa, bi muturrak maite ditut, eta neu ere, nolabait, horrelakoa naiz.

Nola hasi zinen sukaldean?

Txikitik izugarri maite nuen amona Sararekin sukaldean aritzea. Horregatik

bere izena daramat beti uniformearen lepoan brodatua. Nire familian beti ongi jatearen printzipioa irakatsi didate eta McDonald's-era inoiz eraman ez zaituzten gurasoak izatea zorte ikaragarria da. Beti kalitatea lehenetsi dute eta horrek fruitua eman du.

Onenekin trebatzeko aukera izan duzu.

Bai. Donostiako Luis Irizar eskolan ikasi nuen eta gero Zuberora, Arzak, Urepel, A fuego negro, Europan... izan naiz. Euskal Herrian sukaldari handi askorekin aritu naiz praktikak egiten eta zoragarria izan da. Oso urte trinkoak baina ikaragarriak.

Nola sortu zen Baserriberrí?

Orain dela hiru urte talde bat osatu genuen Luken Vigo sukaldariak, Oihane Larrañegui kudeatzaile eta bazkideak eta hirurok, eta bestelako taberna-jatetxe bat zabaltzeko proiektua abiatu genuen. Gainera, Cocuus, (Creative

Kitchen Engineering System) enpresarekin hasi ginen lanean hasiera-hasieratik eta haiei esker lortu dugu teknologia berritzaileena erabiltzea gure sormeneko sukaldaritzara indartzeko. Oso talde ona osatu dugu eta pozik gaude.

Zertan datza teknologia berritzailea?

Gure sukalde-laborategian daukagun tresna bereziak 3Dko inprimaketak egiteko aukera ematen digu, grabatuak edo zehaztasun handiko mozketak, besteak beste, eta emaitzak ikusgarriak dira. Elikagaien industriarako ikerkuntzan ari gara lanean Zizurren dugun ikerketa zentroan eta nazioarteko enpresa handiekin gaude harremanetan, hori delako etorkizuna.

Sanferfood Iruñeko Estafeta kaleko denda berrian proposatzen duzuen ere bide horretatik doa?

Hala da, bai. Mikel Urmenetaren irudimena eta nire sormena elkartu ditugu





GAUEZ, ETA BAKARRIK

“Kudeaketa lana dudanez, gero eta denbora gutxiago dut sukaldean lasai ibiltzeko. Batzuetan gauez etortzen naiz eta hemen egoten naiz bakarrik, janaria prestatzen, zerbait edaten eta musika entzuten nire harrikadekin. Li-luragarria da niretzat”.

opari jangarriak egiteko eta pasio handiz ari gara. Oraindik ez dakigu zehazki nola-ko eskaintza egingo dugun eta, egia esan, hau bezalako denda bat zabaltzea, oso ongi jakin gabe zer saldu behar den, *frikeria* ausarta da.

Erraldioen aurpegiak dituzten gailetak edukiko ditugu, Nafarroako potxa uzkerriak, zezenki gisatuaren potoak, “Mierdiendak” eta zezen haragiz egindako saltxitxak. Saltxitxa horri *Bull-dog* deitu diogu eta zezenki ekologikoz egina dago. Edozeinen gustukoa izan daitekeen produktua nahi dugu. Mikelekin ikasi dudana gauzetako bat da Iruñea oso hemengo delata, oso itxia. Txapela oso sartuta du eta askotan ez digu harago ikusten uzten. Ideia bat ona bada Toronton, Tokion eta Bogotan, ideia ona izango da munduan eta arrakasta izango du toki guztietan. Aldiz, egiten baduzu zapi gorri jangarri bat, ez duzu arrakastarik lortuko munduan, erreferenteak bestelakoak direlako.

Nola elkartu zarete halako bi figura?
Duela bi urte inguru txuletoi dastaketa

batean ezagutu nuen Mikel Urmeneta. Amodio modukoa izan da. Bera ni baino artistagoa da eta argi dut ez dudala bera bezalakoa izan nahi, baina jenio bat da eta asko lagundu dit.

Bestalde, izugarria da berarekin eta Mikel Goñi pilotariarekin gertatzen ari dena. Benetako mitoak dira eta jendeak hamai-ka istorio kontatzen ditu haien inguruan, batzuk egiazkoak eta beste asko asmatutakoak. Hollywooden filma bana izango lukete, seguru!

Eskuzabalago izan behar dugu zapore berrien aurrean?

Zalantzarik gabe. Elikagaien industria berritzea eta zapore *millennialak* sortzea beharrezkoa da. Globalizazioak, besteak beste, eragin du 20 urteko gazteek jada hiru herrialde ezagutzea. Nire aitona-amonak Zaragozara joan ziren eztei bidaiari. Nire gurasoen garaian Benidorm edo Italia izaten ziren aukerak eta orain gazteak Thailandiara joaten dira. Txikia nintze-nean lehen jatetxe txinatarra zabaldu zuten hemen eta harrigarria izan zen. Gaur

egun, aldiz, denok gaude ohituta curry eta arrain gordina jaten, eta jendeak gauza berriak nahi ditu. Iruñeko Indara aretoan hori lortu nahi dugu: musika ona uztartu mundu zabaleko zaporeekin anoa eta pintxoetan.

Nola daramazu hainbeste tokitan aritzea aldi berean?

Oso lo gutxi egiten dut. Ez naiz oso pertsona serioa. Han eta hemen ibiltzen naiz bileretan, sukaldaritza ekimenetan parte hartzen, bidaiatzen... ez naiz gel-dirik egoten eta horrela ibiltzea asko gustatzen zait. Horregatik baloratzen dut horren lantalde ona izatea aldameanean. Enpresaria izateak eragiten duen kostu pertsonala oso gaizki daramat. Lankide izatetik nagusia izatera pasatzea nazkagarria da. Halere, Baserriberrin saiatzeko gara ostalaritzan horren ohikoak diren langileen lan baldintza tamalgarriak hobetzen.

Neure buruari ez diot proposatu aberastea, porrot ez egitea baizik. Proposamen asko ateratzen zaizkit, baina oso ongi aukeratu behar dira bidaideak. Beti lan egin izan dut 55 orduetik gora astean, baina hemen mundu guztiak fitxatzen du, eta astean 38 edo 40 ordu egiten ditu, eta horren gainera zerbait bada aparteko ordu bezala ordaintzen da. Argi daukat ongi jaten den toki atsegin bateko langileek ere ongi eta gustura egon behar dutela. Hori lortzea oso zaila izan da guretzat, enpresa txiki bat martxan jartzen duzunean laguntzarik apenas duzulako, eta langile oso gutxi kontratatatu dezakezulako lan ikaragarria egiteko. Batere sosik ez nuela hasi nintzen eta oso harro nago hiru urtean noraino iritsi garen ikusita. Lantalde zoragarriari esker izan da. Haiek gabe ez naiz ezer.

Zer eskaintzen duzue besteek ez dutena?

Unean bertan eginiko pintxoak, astero plater berri bat, eta zortzi asteoro menu berri osoa. Inork ez daki zer bazkaldu behar duen eta guk nahi duguna ematen diogu. Bezeroari esaten diogu: "Etorri hiru aldiz eta ez bazaizu gustatu ez itzuli". Beste taberna guztiak oso antzekoak dira. Denek dute karta, menua eta patata tortilla. Patata tortillarik ez duen

taberna bakarra gara. Ez dut nahi. Baiditut pintxo gutxi batzuk barra gainean, baina nire aitarengatik. Astun hutsa da eta ez du ulertzen barra hutsik egotea. Nire burua lasaitzeko egiten dut.

Zuen pintxoekin batera datorren istorioa da haien arrakastaren gakoa?

Bai. Errelatoa ezinbestekoa da. Zaporea dastatuz jatea funtsezkoa bada ere, zerbait kontatzea, emozio bat piztea oso garrantzitsua da. Andoni Luis Aduz, jenioen artean jenioenak, esaten du badela seigarren zapora bat, ingurutik hartzen duzuna: giroa, nola jartzen dituzten jatekoa, testuingurua... eta ados nago ehuneko ehun.

Istorioko kontsumitzaile nekaezinak gara?

Istoriokoak eta sentsazioak. Jendeak zerbait berria, distiratsua, ikusgarria nahi du, argazkia egin eta instagramera igotzeko modukoa. Itxurakeria hutsa da, gero eta gehiago. Zoritxarrez halakoa da egungo errealitatea. Mexikotik iritsi berri naiz eta hiru aldiz gehiago gertatzen da han, eta Estatu Batuetan lau aldiz gehiago. Mundu guztiak ikusi nahi du bere burua Baserriberrin "Bombeja" pintxoarekin. Halakoak dira sariak irabazten dituzten pintxoak.

Bezeroak zerbait sentitzea, hor dago koska. Gure barra ongi pasatzeko eta irri batzuk egiteko da, baina batzuetan jendeak ez du ongi ulertzen guk egiten duguna. Maiztean egin zen kroketaren astean guk gure "Polloc-reta" aurkeztu genuen. Papezko zakutoan bilduta zetorren,

koka saltzen den gisan, eta aldameanean bi hauts zuriren marratxoak zituen. Barruan zegoena txorizo kroketatxo bat zen eta hautsa gatza zen, besterik ez. Batzuek ez zuten ulertu eta besterik gabe jan zuten. Beste batzuentzako, aldiz, harrigarria eta dibertigarria izan zen edo kontrakoa. Proposamen ausarta, beti ere. Eztabaida hori da guk sortu nahi duguna. Gainera, Iruñean frijitutakoez dugun menpekotasunari buruzko kritika zen. Ez dakigu besterik jaten! Gure tabernan ez dugu hori nahi eta pintxoak momentuan prestatzen ditugu. Horregatik, sari bat irabazi genuen arte hemen ez ziren sartzen ezta euliak ere. Hori da gure harrikada.

“
**McDonald's-era
inoiz eraman ez
zaituzten gurasoak
izatea zorte
ikaragarria da**

Iñaki Andradas Eraso

1989, IRUÑEA



Euskal Herriko sukaldari onenean ikasi ondoren, gastronomiaren gorenean kokatu da urte gutxian. 2014an nafar sukaldari errebelazioa izan zen; 2016an Baserri jatetxe zaharra hartu eta Baserriberrin abangoardiako jatetxe bihurtu zuen Luken Vigorekin batera; 2017an Iruñeko pintxoaren lehiaketa irabazi zuten "Bombeja" ikusgarriarekin, eta aurten ere lehen saria lortu dute "Resakwich revolotum re-CenoZ" bestondoa-aren aurkako mokadua-ekin.

22 razones para tener vino en tu mesa liburuaren egilea, Iruñeko Indara dantzaleku eta musika aretoko aholkulari gastronomikoa eta duela gutxi ateak zabaldu dituen Sanferfood denda eta proiektuaren sortzailea da Mikel Urmenetarekin batera.



Zergatik dago emakumeak baino gizon gehiago goi-mailako sukaldaritzan?

Emakumeak gu baino askoz azkarragoak direlako. Hau bizimodu kaskarra da. Nafarroako historian sukaldari handiak emakumeak izan dira: Atxen, Resu Roderokoa, Potxolak, Hartza ahizpak, Pilar Idoate... Haiek dira gure gastronomia go-renera eramán dutenak, baina orain er-gelak gelditzen ari gara negozio hauetan. Ostalaria izatea oso gogorra da. Lan e-giten duzu inork lan egin nahi ez duenean eta ospea bostek baino ez dute. Hemen badira hamabi sukaldari bikain eta bik baino ez dugu izen pixka bat.

Egunerokoan gero eta alferragoak gara sukaldean?

Bosgarren gamako [kozintzeko eta on-tziratzeko azken teknikak baliatzen di-tuzte] produktu etarantz abiada hartua dugu, inondik ere. Bi belaunalditan iku-siko dugu nola sukaldeak desagertuko diren etxeetatik: mikrouhin labea eta hozkailu-izozkailua besterik ez. Asko ibili naiz Mexikon, Perun, Estatu Ba-

tuetan, Thailandian... eta jendeak ez du etxean kozinatzen. Etorkizuna ha-lakoa izango da. Janaria prestatu nahi dugunean elkarte gastronomikora edo peñara joanen gara, hemen, baina oro har, hori desagertzera doa. Dena ero-siko dugu egina; berotu eta kito. Lehia izanen da prezioarengatik eta kalitatea-rengatik, eta ikusiko da nork balo-ratzen duen janari ekologikoa eta kalitatezkoa, eta nork beste ezaugarri batzuk.

Halere, gauza guztiek ondorio onak eta txar-rak dituzte eta uste dut balioko duela gure lan profesionala gehiago ba-loratzeko. Nafarroan baz-kaltzeagatik 100 euro ko-bratzen duten bi jatetxe baino ez egoteak erakusten du zeinen gaizki gabiltzan. Atzean dagoen lan es-kerge ez da behar bezala kontuan har-tzen. Badira jatetxeak izarra dutenak edo lortzear dutenak, gehiago kobratu behar-ko luketenak, baina ez dute egiten bere bezeroek ez dutelako ordaindu nahi.

Argi daukat ongi jaten den toki atsegin bateko langileek ere ongi eta gustura egon behar dutela

Gaur egungo gazteek jada ez dute ko-zinatzen eta sukaldaritzza ikasten has-ten diren askok egiten dute uste dutela-ko bigarren egunerako ospetsu izango direla eta hau ez da horrela. Gazte baten helburu bakarra famatua izatea bada, desastre itzela da. Hiru aldiz deitu di-date *Top Chef* saiora [sukaldariburuek lehiatzen duten telebista saioa]

joateko, baina ez dut nahi. Ar-giñanok deituko balit, se-gitian joango nintzateke irri batzuk egingo geni-tuzkeelako seguru, bai-na beste era horretako saioetara ezta pentsatu ere.

“Resakwich revolotum re-CenoZ” zer da zehazki?

Ajerako sandwich bat. Mexi-kon bestondoa kentzeko edaten du-ten Clamato asko gustatzen zait, adibi-dez, eta horretan inspiratu ginen. Gurea zezen buztana da kalimotxoarekin eta muskuilu bexamelarekin, dena absen-tan flanbeatua. ●