

## Jesus Garate

# Carne nueva a precios viejos

### GAIZKA OLEA

Son tan pequeños, tan dulces y tan tiernos, que cualquiera, al verlos, sentiría pena de imaginárselos en una bandeja de barro, metidos en un horno a cientos de grados para disfrute de nuestros paladares. Pero habíamos quedado que son tiernos y nos gusta precisamente eso, que su carne se deshaga en nuestras bocas. El cordero lechal vive estas fiestas y en Pascua sus escasos momentos de apogeo y pastores como Jesus Garate lo saben, de modo que comercializará («a precios viejos, porque se ha perdido la costumbre») cientos de animalillos nacidos 20 o 30 días antes para que lleguen a las carnicerías del Duranguesado en bandejas que exhiben sus canales de alrededor de 8 kilos. Así que se viven momentos de gran actividad en el caserío Etxebarri, en Izurtza, junto a la carretera que une Durango con el alto de Urkiola, una extraordinaria construcción ubicada en un paraje no menos extraordinario, un valle cuyas espaldas protegen las laderas del Mugarra y la torre de los Etxaburu, edificadas en el siglo XVI.

Pero las cosas no son siempre como parecen y siempre habrá algo que enturbie la vista, pues si el caserío ofrece desde un ángulo una vista de excepción, desde otra perspectiva surge una espantosa cantera, con un permanente rugido de máquinas que tumba cualquier esperanza bucólica. No sabemos si los Garate se han acostumbrado ya al tumulto de la explotación, pero es posible que tampoco les quede tiempo: el trabajo manda en una explotación que reúne los básicos de nuestra alimentación: pan, queso, embutidos y, estacionalmente, esos corderos que en nuestra visita balaban como alma en pena esperando que Jesus les abriera la cancela que les separa de las ovejas.

### La familia en pleno

El lego se preguntará cómo puede medio centenar de corderos ansiosos descubrir a sus madres, pero lo hacen y el ruido en el pabellón desaparece en el momento de mamar. Jesus Garate y dos de sus hermanos trabajan en el caserío, que elabora queso (8.000 piezas en un año corriente) bajo la



Garate posa con un cordero ante la torre Etxaburu y el Mugarra. :: MAITE BARTOLOMÉ

etiqueta Artzai Gazta (sólo producen con leche y suero propios), como trabajan sus mujeres y, cuando puede, una legión de hijos y sobrinos a los que Jesus pide que apunten las horas dedicadas a la tarea y reciban a cambio un dinero de bolsillo que nunca viene mal.

En la cuadra descansan ahora 420 latxas y unas 80 de raza sasi ardi (que estuvo en peligro de extinción; su nombre significa en euskera oveja del zarzal porque se empleaban para limpiar los alrededores de los caseríos). De ellas han nacido a lo largo de diciembre entre 400 y 450 corderos, de los que un centenar de hembras (la de la foto es una de ellas) vivirá para renovar la cabaña. Y permanecerán estabuladas durante un par de meses más hasta que a partir de febrero, cuando mejore el tiempo, el rebaño sea conducido a los pastos de altura de Dima, en las laderas del parque de Urkiola, donde la familia dispone de unas 75 hectáreas de terreno.

Esos corderos, esos delicados animalitos que parecen haberse saciado ya y que no se

### PRODUCTOR

#### Cordero lechal

Teléfono 946815600.

empleen para la recría serán sacrificados en el matadero de Oñati y su carne distribuida en tiendas de la comarca, ya que los Garate han renunciado a trabajar con mayoristas y prefieren controlar, en lo posible, el proceso, saber a quién venden. Como hicieron al renunciar a la jugosa etiqueta de Idiazabal y a una publicidad gratuita para vender bajo la marca propia de los pastores. Y deben de hacerlo bien, pues sus quesos participan en concursos internacionales.

Los bajos del caserío son un taller gastronómico subterráneo en el que se elaboran quesos, embutidos y pan, y durante la mañana aquello es un trájín de coches que remontan la cuesta con gente interesada en comprar: una puerta en la fachada conduce a una pequeña estancia que bien podría ser comparada con la cueva de Ali Babá de las delicias. Con un vaso del txakoli o la sidra de productores cercanos, uno podría pasar allí una o dos buenas horas catando ese género tan antiguo como nosotros mismos.



DIEGO GUERRERO

## SENSIBLE A LA BELLEZA

La semana pasada me encontraba como cualquier otra noche dando el servicio en Dstage cuando me ocurrió una cosa curiosa. Estaba emplatando un lomo de salmónete con unas escamas de remolacha fermentada y terminando el plato con una hoja de oxalis morado que puse a su lado cuando Mateus me preguntó: «¿por qué pones la hoja sola en un extremo del plato cuando normalmente la ponemos sobre el salmónete?». Mateus es un dstager desde antes que Dstage siquiera existiera y aunque no le choca demasiado verme hacer estas cosas, y me conoce bien, supongo que esto le llamó la atención. El caso es que le contesté: «esa hoja es tan bella ahora, en este momento, que merece estar sola en el plato y por eso lo he hecho». Acto seguido le pregunté: «Mateus, ¿tu eres sensible a la belleza?». Los dos nos quedamos pensando y me dijo: «deberías escribir sobre eso en tu próximo ensayo». Obvio es que todos no tenemos los mismos criterios ni la misma sensibilidad ante lo que nos rodea, pero también es cierto que si con nuestra profesión pretendemos apelar a las emociones, para llegar a ellas y conmoverlas debemos buscar esa sensibilidad interior que a la larga nos forja un criterio, nos da libertad y de alguna manera sabiduría y creatividad.

¿Acaso la creatividad no es con qué criterios organizativos nuestro cerebro filtra la información que nuestros sentidos reciben y cómo después la exteriorizamos? Decía Platón que todo aquello que entra en el terreno de su naturaleza y tiende a elevarla, a recordarle su origen celeste, es lo que produce placer en el alma, lo justo lo bello y lo bueno. Conmover nuestras emociones e ideas de tal manera que nos arranque de nuestra inercia y confort para alcanzar el éxito verdadero.

Para mí es una cuestión de ligar sentidos y emociones, o mejor dicho, de llegar, a través de los sentidos, a tocar el alma. En esta gesta también es fundamental la parte receptora de esta intención, en nuestro caso el cliente, las personas que se sientan a la mesa dispuestas a disfrutar de nuestra propuesta. Si éstas no tratan de interiorizar más allá de la primera lectura de un plato, de si esta rico o no, de todo lo que rodea a éste, de la cantidad de intangibles y estímulos externos que lo envuelven e inciden directamente en el éxito o fracaso del mismo será como darnos de cabezazos contra un muro.

Afortunadamente en este aspecto creo que todos hemos ido de la mano y quizás la mayor revolución de los últimos tiempos haya sido la del cliente. Parafraseando a Calamaro: «Soy todo corazón y eso me hace mal, soy muy sensible a la belleza, por eso pierdo la cabeza con tanta facilidad, socio de la soledad». Quiero pensar que soy sensible a la belleza porque se que eso me hace mejor cocinero ....y mejor persona.

PD. Lo que una hoja de oxalis da de sí. Urte Berri on!