

Gastronomía

JOSÉ A. ITURRI Pamplona

No son profesionales ni nada, pero cuando se les ve manejarse entre los pucheros, los jugos gástricos se alborotan y las refriegas gustativas dejan en ridículo al mismísimo perro de Pavlov. La universidad gastronómica de Gazteluleku, a través de cuatro de sus más aventajados doctores, fue la encargada de licenciar en las artes culinarias a la primera sociedad gastronómica de Zaragoza. Sucedió hace unos días. La sociedad gastronómica Los Sitios de Zaragoza, la primera y única por el momento de aquella ciudad, quiso conmemorar el día de su inauguración con una cena por todo lo alto y, como correspondía a una fiesta de tanto ringorrango, llamaron a cuatro enamorados de los fogones, a cuatro cocineros de postín de la sociedad Gazteluleku de Pamplona.

La embajada estuvo compuesta por Julio Ocariz, trabajador de Banca; Luigi Bellici, comercial; Carlos Loizu, perito agrícola; y Eduardo Córdoba, funcionario del Ayuntamiento de Pamplona. Cuatro profesiones distintas para un mismo objetivo: que los socios de la primera sociedad gastronómica de Zaragoza se chuparan los dedos.

Esta conversación, en la que intervinieron todos, se llevó a cabo el jueves pasado, en medio del hervor de pucheros y caceras de la cocina de Gazteluleku, mientras los cuatro cocineros se daban a la labor de preparar alcachofas con jamón, rabo de ternera y, de postre, naranjas con nata, almendras, nueces y miel. Todo, para la cena previa antes de dirimir la supremacía en el campeonato de mus que tienen organizado ocho sociedades gastronómicas de Pamplona.

Julio Ocariz, presidente de Gazteluleku, es el que comenta la curiosa experiencia que les llevó hasta Zaragoza.

“Todo esto comenzó, aseguro, cuando un antiguo socio de Gazteluleku tuvo que irse a vivir a Zaragoza y se planteó montar en aquella ciudad una sociedad gastronómica del estilo de las de aquí. Hace unos meses estuvieron en Pamplona para ver un poco el funcionamiento de la sociedad, todo el tema de la cocina, de los pucheros, y surgió la idea de que cuando la inauguraran fuéramos a prepararles la cena. Y así fue. Nos llamaron, compramos aquí los ingredientes y los cocinamos en Zaragoza. Creo que salió bien la cosa”.

La embajada gastronómica pamplonesa no se anduvo con chiquitas a la hora de elegir el menú. Atiendan ustedes: Para abrir boca, anchoas al estilo Bermeo (o de Carlos Loizu, en esto no hay unanimidad), morcillas, chorizo y otras delicias de la tierra; a continuación, alcachofas con jamón y, de plato central, merluza con almejas y cocochas (espolvoreadas con angulas). La cena se cerró con helado, chocolate caliente y tejas. Todo ello bien regado con vinos de Guelbenzu, de Cascante, que, curiosamente, es socio de Gazteluleku y de Los Sitios.

Así que después de semejante alarde culinario, los socios de



COCINEROS DE POSTIN Eduardo Córdoba, Julio Ocariz, Luigi Bellici y Carlos Loizu. Si no son los mejores, lo parecerán.



de exportación Cocineros

Los de Gazteluleku, que son los dueños del sorbete sanferminero, acaban de colgarse otra medalla: han llevado sus pucheros a Zaragoza para apadrinar a la primera sociedad gastronómica de aquella ciudad

SORBETE

UNA BEBIDA MUY SANFERMINERA

Se han convertido en una referencia sanferminera inevitable. Todavía no aparecen en el programa oficial de fiestas, pero todo se andará. Hablo del Gazteluleku y de su afamado sorbete. Como muy bien centraba el tema uno de sus socios, Gazteluleku, durante los Sanfermines, se pertenece un poco menos a los socios y se entrega más a la ciudadanía, más a la gente. Cuando se les pregunta cómo nació la idea del sorbete, la respuesta es casi unánime: “El sorbete surgió casi espontáneamente, no tiene un padre o unos padres determinados”. Y aunque no expliquen mucho



Julio Ocariz, presidente de Gazteluleku.

más sobre el origen de tan emblemática bebida, lo cierto es que la sociedad se vio obligada a abrir sus puertas ante la avalancha de gente que sufría en los Sanfermines. Durante los primeros años de Gazteluleku se intentó ceñir la sociedad a los socios, pero la gente que subía y que se quedaba acabó por desbordar a todos. Así que, puesto que no podían vencer las avalanchas, les abrieron las puertas. Primero intentaron la venta de bocadillos, que no resultó excesivamente bien, y entonces apareció el sorbete. Y el milagro sigue.

la sociedad Los Sitios les nombraron padrinos de honor y todo lo que ustedes quieran. Y de paso, inventaron una nueva manera de exportar Navarra, a través de una cocina amateur, aunque de altos vuelos, y fundamentalmente amistosa. La próxima vez que vayan a Zaragoza ya no irán con el mandil, sino a mesa puesta.

Quince años

La sociedad gastronómica Gazteluleku se funda entre los años 1979 y 1980 y con unos planteamientos similares a los de este tipo de sociedades. En los primeros años hubo una especie de refundación en la que muchos socios dejaron de pertenecer a ella y se sumaron otros nuevos. Actualmente, Gazteluleku cuenta con 76 socios y, al contrario de lo que sucede en otras sociedades similares, entre ellos hay mujeres.

Para Julio Ocariz, el éxito de este tipo de sociedades tan pegadas a un fogón y donde la gente puede enredar en la cocina tiene una explicación clara:

“Tengo que reconocer que la mayoría de nosotros disfrutamos entre los pucheros, porque cuando cocinamos lo hacemos para los amigos, para la cuadrilla. Lo pasamos bien. Otra cosa sería que tuviéramos que hacerlo por obligación, entonces ya sería otra cosa. Pero aquí hay otros componentes, como la amistad, el hacer las cosas con cariño, disfrutar con una mandarra. Quizá eso explique que, por

ejemplo, las mujeres que son socias y tienen los mismos derechos que cualquiera en los papeles, se acerquen bastante menos a la cocina que los hombres”.

Julio Ocariz niega tajantemente la sensación que pueda existir de que este tipo de sociedades son cotos cerrados que despiden un cierto aroma elitista.

“Yo creo que no hay nada de elitista en estas sociedades, por lo menos en Gazteluleku. Lo que ocurre es que llega un momento en el que la gente no cabe materialmente y tienes que poner un tope. Una sociedad de este tipo tiene que posibilitar que sus socios puedan venir con sus amigos, con su familia, que puedan tener la cocina a su disposición en días determinados para celebrar lo que quieran. Si aquí pudieran venir sólo los socios, esto no tendría ningún sentido. Ahora mismo, el tema de entradas y solicitudes no lo tenemos regulado porque no nos hemos planteado cupos. Estamos los suficientes para poder funcionar. Admitir más socios sería empezar a estar apretados. Y que conste que aquí hay gente de profesiones muy variadas y de todas las clases sociales. Así que de elitistas, nada”.

Los cuatro magníficos cocineros tienen que partir con sus pucheros hacia la sociedad El Pocico. Cada jueves, y mientras dura el campeonato de mus, una de las sociedades gastronómicas se encarga de llevar el condumio. Hoy les ha tocado a ellos.