

**San Sebastián y Tolosa, del 27 al 29 de abril**

## **INTRODUCCIÓN**

En la gastronomía vasca la carne a la parrilla tiene una presencia muy relevante. Hay cocineros de diferentes lugares de nuestra geografía que ejecutan con maestría el asado de la carne a la brasa, siendo uno de los elementos distintivos de la tradición culinaria vasca. Asimismo, a nivel internacional ésta es también una tendencia gastronómica en la actualidad. Cocineros en diferentes partes del mundo desarrollan propuestas gastronómicas de alto nivel utilizando el fuego de las brasas y la carne como ingrediente.

En este contexto y siguiendo la vía abierta por la Fiesta de la Chuleta de Tolosa, nace HARAGI, el I Encuentro Internacional de la Carne y de la Brasa, un encuentro gastronómico que unirá lo local y lo internacional, jornadas dedicadas a la profesión y actos populares. Un encuentro surgido siguiendo los pasos iniciados con la Fiesta de la Chuleta de Tolosa con el objetivo de profesionalizar y hacer partícipe a las nuevas generaciones. En la villa y en Basque Culinary Center se reunirán maestros y maestras de la brasa y de la carne, dando opción a divulgar conocimientos y a poner a la vista, de cerca, las nuevas técnicas que traen el tanto sector como las formas de trabajo de cada lugar. Tienen continuidad los banquetes del Tinglado de la Fiesta de la Chuleta y habrá diferentes coloquios, jornadas y actos, con la incursión de nuevos espacios. HARAGI, Encuentro Internacional de la brasa y de la carne.

## **ORGANIZADORES DEL EVENTO**

- Ayuntamiento de Tolosa: Acoge el evento en sus calles y plazas y unifica la Fiesta de la Chuleta con Haragi, ofreciendo una oferta popular más extensa y una oferta formativa.

- Basque Culinary Center: Basque Culinary Center aporta al proyecto una visión gastronómica y formativa durante la primera jornada del evento que tendrá lugar en el auditorio de la facultad de Gastronomía.
- HAZI-Viceconsejería de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria: Garantiza los valores del producto local certificado.

## TOLOSA Y LA PARRILLA

La Fiesta de la Chuleta de Tolosa cumplió su 11a edición el pasado 6 de diciembre. El encuentro denominado HARAGI cumplirá la primera del 27 al 29 de abril. Ambos tienen puntos en común, principalmente dos: el fuego y la carne.

Pero tendríamos que mirar al pasado, para encontrar el origen de la parrilla en Tolosa. Fue el fuelle que tenía la industria del papel en la década de los 50 el que dio trabajo y fama a los asadores de un pequeño pueblo de casi 20.000 habitantes. Y se cree que el comienzo fue la industria del hierro, porque cocinaban en el fuego donde trataban el hierro.

Respecto a la carne, fue en el año 1788 cuando se acordó organizar en la villa la Feria de Ganado los primeros lunes de mes, que más tarde pasó a celebrarse todos los lunes. Al principio fue entre los conventos de San Francisco y de Santa Clara. Alrededor de 1850 se trasladó a la entonces denominada plaza Justicia, la actual plaza Euskal Herria, que se convirtió en un referente para los tratantes todos los lunes: una feria de ovejas, terneras, vacas y bueyes.

Sin embargo, el desarrollo de la tecnología y la modernización de la sociedad trajeron consigo la actualización de algunas viejas costumbres. Con la entrada de los tractores en los caseríos, los bueyes que se solían vender en la plaza Justicia poco a poco dejaron de ser útiles para las labores del campo. Viendo aquello, en Tolosa fue asada la primera chuleta de buey.

También

en Tolosa se creó la conocida parrilla inclinada, guiados por la lógica de que la grasa de la carne no tuviera efecto en el fuego. Y se definieron dos técnicas diferenciadas, existentes hoy en día: la parrilla estrecha, parecido al horno, de fuego fuerte, y la de una parrilla más abierta, que no concentra tanto el calor.

Son un total de cuatro los templos de la parrilla de Tolosa, protagonistas actuales de la Fiesta de la Chuleta: el asador Burruntzi, el restaurante Botarri, así como los mencionados Casa Nicolás y Casa Julián.

Es tan estrecho el vínculo que tiene Tolosa con la parrilla y la chuleta, que en el 2007 se creó una fiesta propia, la Fiesta de la Chuleta, que se celebra en el Tinglado en torno al puente de diciembre, con 250 comensales por comida, que disfrutaban de un menú compuesto por chuletas asadas por los extraordinarios parrilleros de la localidad y otros productos locales: espárragos de Navarra, anchoas del Cantábrico, pimientos de Lodosa, queso Idiazabal y tejas, cigarrillos y 'gorrochas' de Tolosa. Todo con vistas a situar aún más a Tolosa en el mercado gastronómico y a colaborar con un sector importante para la economía local.

Hace tres años, en 2015, la fiesta se aproximó a las nuevas generaciones y comenzó a profesionalizarse. Ese año se abrió por primera vez el espacio Zizka Mizka Koxka, complemento del comedor del Tinglado de la Fiesta de la Chuleta, en el que se pueden degustar, en un ambiente más joven e informal, pinchos de carne hechos con productos locales, raciones y bebidas. Con dicho espacio se ha logrado hacer partícipes de la Fiesta de la Chuleta a personas que no suelen acudir al comedor.

Igualmente, en el 2016 se empezó por primera vez a dirigir el proyecto a los profesionales del sector, examinando en un primer encuentro el proceso de maduración de la carne y aclarando dudas, mientras se degusta la carne. En la última edición, por ejemplo, además de homenajear al maestro de la parrilla Bittor Arguinzoniz, hubo una charla sobre la parrilla entre él y Mikel Zeberio.

Este año, siguiendo esa vía abierta por la Fiesta de la Chuleta, se ha creado HARAGI, un encuentro gastronómico local e internacional, que aunará las jornadas destinadas a la profesión con actos

Son un total de cuatro los templos de la parrilla de Tolosa, protagonistas actuales de la Fiesta de la Chuleta: el asador Burruntzi, el restaurante Botarri, así como los mencionados Casa Nicolás y Casa Julián.

Es tan estrecho el vínculo que tiene Tolosa con la parrilla y la chuleta, que en el 2007 se creó una fiesta propia, la Fiesta de la Chuleta, que se celebra en el Tinglado en torno al puente de diciembre, con 250 comensales por comida, que disfrutaban de un menú compuesto por chuletas asadas por los extraordinarios parrilleros de la localidad y otros productos locales: espárragos de Navarra, anchoas del Cantábrico, pimientos de Lodosa, queso Idiazabal y tejas, cigarrillos y 'gorrochas' de Tolosa. Todo con vistas a situar aún más a Tolosa en el mercado gastronómico y a colaborar con un sector importante para la economía local.

Hace tres años, en 2015, la fiesta se aproximó a las nuevas generaciones y comenzó a profesionalizarse. Ese año se abrió por primera vez el espacio Zizka Mizka Koxka, complemento del comedor del Tinglado de la Fiesta de la Chuleta, en el que se pueden degustar, en un ambiente más joven e informal, pinchos de carne hechos con productos locales, raciones y bebidas. Con dicho espacio se ha logrado hacer partícipes de la Fiesta de la Chuleta a personas que no suelen acudir al comedor.

Igualmente, en el 2016 se empezó por primera vez a dirigir el proyecto a los profesionales del sector, examinando en un primer encuentro el proceso de maduración de la carne y aclarando dudas, mientras se degusta la carne. En la última edición, por ejemplo, además de homenajear al maestro de la parrilla Bittor Arguinzoniz, hubo una charla sobre la parrilla entre él y Mikel Zeberio.

Este año, siguiendo esa vía abierta por la Fiesta de la Chuleta, se ha creado HARAGI, un encuentro gastronómico local e internacional, que aunará las jornadas destinadas a la profesión con actos.

## PROGRAMA

**Día: Viernes 27/04/2018**

Lugar: Basque Culinary Center

Hora: 9:00-14:300

Actividad: Simposio

Durante la jornada del viernes a la mañana se celebrará un simposio con presencia de todos los ponentes. Objetivo generar conocimiento, criterio y ofrecer información sobre la carne (su producción sostenible, maduración características organolépticas), las diferentes técnicas de asado y su influencia en el resultado final.

HARAGI				
I. Encuentro Internacional de la carne y la brasa				
Fecha		27/4/18		
Inicio	Fin	Ponencia	Lugar	Ponente
9:00:00	9:05:00	Bienvenida	auditorio	Joxe Mari Aizega Director General Basque Culinary Center
9:05:00	9:15:00	Presentación proyecto y objetivos	auditorio	Basque Culinary Center
9:15:00	10:00:00	El asado una ecuación & bien estar animal	auditorio	Mikel Zeberio
10:00:00	10:30:00	Del campo a la ciudad, de carnicero a Chef	auditorio	Técnica Jefferson Rueda
10:30:00	11:00:00	Historias de carne y fuego	auditorio	Dante Ferrero
11:00:00	11:30:00	La mujer y la parrilla	auditorio	Jayne Hardcastle
11:30:00	12:00:00	descanso		
12:00:00	12:15:00	Filosofía detrás de la nueva carnicería	auditorio	Técnica Renzo Garibaldi
12:15:00	12:45:00	El tiempo es todo	auditorio	Técnica Pablo Rivero
12:45:00	13:15:00	Tolosa	auditorio	Tolosa
13:15:00	14:00:00	Descubriendo la carne (sexo, raza, maduración, castración)	auditorio	Jose Gordon & Juan Antonio Zaldua & Mikel Zeberio & Tolosa

**Día: Viernes 27/04/2018**

Lugar: Tolosa. Zerkausia (Comedor)

Hora: 21:00

Actividad: Cena inaugural

Los asadores de Tolosa ofrecerán una cena inaugural en la que degustará el tradicional menú de los asadores Tolosarras, con la chuuleta como plato principal.

Asadores de Tolosa:

- Burruntzi Erretegia
- Casa Julián
- Casa Nicolás
- Botarri Erretegia

**Día: Sábado 28/04/2018**

Lugar: Tolosa (Plaza Eukal Herria)

Hora: 9:00

Actividad: Asados en directo

Comienzan los asados en directo en la Plaza Euskal Herria de Tolosa. Una plaza destinada a una feria en la que se podrán visualizar, compartir y degustar diferentes asados en vivo. Un lugar dinámico en el que cocineros, espectadores y comensales podrán interactuar.

Parrilleros:

- Dante Ferrero (México) El show de la vaca, asado de una vaca durante 24 horas. Degustación el domingo 29/04/2018
- Jefferson Rueda (Brasil) Asado de un cerdo, durante el sábado degustación en la cena del 28/04/2018
- Renzo Garibaldi (Perú) Asado de un cerdo, durante el sábado degustación en la cena del 28/04/2018
- Pablo Rivero (Argentina) Asado de corderos locales , durante el sábado a la mañana degustación al mediodía del 28/04/2018

**Día: Sábado 28/04/2018**

Lugar: Tolosa ( Zerkausia)

Hora: 11:00

Actividad: Aula HARAGI

Aula polivalente adjunta al comedor central, en el cual se ofrecerán catas, formaciones y conferencias a lo largo de toda la mañana.

Invitado especial Jose Gordón , Juan Antonio Zaldua y Jayne Hardcastle

**Día: Sábado 28/04/2018**

Lugar: Tolosa ( Zerkausia) Comedor

Hora: 14:00

Actividad: Comida

Comida popular ofrecida por los asadores de Tolosa e invitados especiales. Asarán las chuletas conjuntamente. Número de comensales 200 personas.  
(se está analizando y trabajando el concepto de esta comida)

Parrilleros:

Asadores de Tolosa:

- Burruntzi Erretegia
- Casa Julián
- Casa Nicolás
- Botarri Erretegia

Asadores invitados:

- Jayne Hardcastle
- Juan Antonio Zaldua
- José Gordón
- Pablo Rivero

**Día: Sábado 28/04/2018**

Lugar: Tolosa (TOPIC)

Hora: 19:30

Actividad: Homenaje oficial a los asadores de Tolosa por su trayectoria y trabajo.

**Día: Domingo 29/04/2018**

Lugar: Tolosa (Plaza Euskal Herria)

Hora: 12:00

Actividad: Degustación "El show de la vaca" de Dante Ferrero, tras 24h en la parrilla

## **PARTICIPANTES**

### **Dante Ferrero – México**

#### **Chef de la Vaca**

La Patagonia su madre patria, Monterrey su casa, Dante, es un cocinero de influencias marcadas por su país de origen, Argentina y un padre cocinero.

En Monterrey instaló sus restaurantes Neuquén, una propuesta clásica de comida argentina con sello personal, con el que recibió no pocos reconocimientos y que marcó su carrera durante 13 años. Por consiguiente, inició un proyecto personal llamado Alodé, donde la mezcla de ingredientes y técnicas locales con su estilo argentino ofrecían una propuesta diferente a la ciudad.

Interpreta a la perfección la cocina de fuego, brazas y horno a leña. Sus creaciones recientes, con notas contemporáneas presentan una experiencia única en cada servicio. La armonía y elegancia aprendida por su paso en cocinas como la del Pujol de Enrique Olvera, Osteria Francescana de Massimo Bottura y Arzak de Juan Mari Arzak le otorgaron una disciplina aprendida, que se entremezcla con la pura esencia de su cocina.

Criado en los fogones, ha trabajado en la cocina de leña y fuego a tal punto que suele conocerse como “El Chef de la Vaca”, por cocinar reses enteras durante 24 horas. Recientemente llegado a su “vaca de plata”, bautizada así por ser la número 25.

### **Jefferson Rueda – Brasil**

#### **A Casa do Porco Bar**

Jefferson Rueda nació en São Paulo donde desde joven trabajó como carnicero y aprendió a desentrañar bovinos y cerdos.



Tras formarse y trabajar en restaurantes en Brasil y Europa, se establece en dos pequeñas fábricas de embutidos, granjas orgánicas que se dedican a la cría de cerdos.

En 2015 tras 20 años de carrera abre A Casa do Porco Bar, lugar que reúne toda la experiencia adquirida a lo largo de su vida, con nuevas técnicas.

A Casa do Porco Bar es un bar - carnicería, donde la carne de cerdo, la más versátil y democrática del mundo, es la mayor protagonista y se traduce en recetas con influencias de todo el mundo.

Con menos de un año de vida, A Casa do Porco Bar se estrena en la posición 24 de la lista de los 50 mejores restaurantes de América Latina. A final del año de 2017 sube 16 posiciones y conquista el número 8 de la lista.

## **Pable Jesús Rivero – Argentina** **Parrilla Don Julio**

Nacido en Rosario, vive y trabaja en Buenos Aires. Responsable hace 17 años de Parrilla Don Julio.

Hijo de productores ganaderos y nieto de carnicero, es parte del movimiento de La Nueva Parrilla Argentina.

Inquieto y emprendedor, ha puesto toda su energía en la búsqueda de las mejores carnes de Argentina y avanzar en el concepto de sostenibilidad de todos los productos que llegan al restaurante.

Rivero, sommelier, apuesta a la relación simbiótica entre el vino argentino, las carnes y las brasas. A partir de esta idea, explora la historia de la vitivinicultura argentina, buscando piezas históricas de un rompecabezas secular.

## **Renzo Garibaldi – Brasil** **OSSO Carnicería y Salumería**

En el 2013 OSSO Carnicería y Salumería abre sus puertas haciendo realidad un sueño que se venía cocinando hace mucho tiempo. En el 2010 aun sin nombre y sin destino final empieza la historia de OSSO cuando junto a su esposa Renzo viaja a San Francisco y descubre el mundo de la carnicería sostenible. Fue amor a primer corte!

Entre el 2010 y 2013 OSSO va tomando forma con una clara meta: ofrecer productos artesanales con trazabilidad, hechos con pasión y el máximo respeto a los animales.

En Julio 2018, cumplirá 5 años desde que abrieron las puertas de OSSO, en 2015 quedaron en puesto número 34 y en el 2016 en puesto número 27 de los Mejores 50 Restaurantes de Latinoamérica.

## **Jayne Hardcastle – Bizkaia** **Horma Ondo**

Nacida en Blackpool, Inglaterra y criada en Ibiza, es en la isla donde se despierta su pasión por la brasa.

Su trayectoria profesional en las brasas del País Vasco comienza a finales de los años 80 en el Asador Horma Ondo de Bernagoitia. En el año 2007 se traslada Horma Ondo a Larrabetzu, un paraje idílico para hacer crecer el negocio familiar.

Con más de 35 años de experiencia a sus espaldas gobernando las brasas, hay un aspecto que nunca ha cambiado en la cocina de Jayne, la constante búsqueda del mejor producto para sus clientes y las carnes cuidadosamente seleccionadas y maduradas.

## **José Gordón – León** **El Capricho**

José Gordón es propietario de El Capricho y su Maestro asador. Un apasionado de lo auténtico, de la tradición, de su trabajo, de sus animales y de su tierra. José se considera autodidacta en lo que más ama: la ganadería y la cocina.

José viaja por toda la península ibérica en busca de los mejores ejemplares, bueyes domados con un carácter noble, contribuyendo a que algunas razas autóctonas se sigan produciendo y no se extingan, y los traslada a un espacio natural bello y limpio de ruidos, que el cliente puede visitar, ya que se encuentra a apenas un kilómetro del restaurante.

Ha sido pionero en el arte de la maduración concibiendo ésta como un proceso individualizado, entendiendo a cada animal como único e irrepetible.

## **Juan Antonio Zaldúa Olazar – Bizkaia** **Asador Zaldúa, Kaia, Baserri Maitea, Zuria, Castillo de Arteaga, Komentu Maitea**

Nacido en Busturia , Juan Antonio fue jugador de fútbol en el Athletic de Bilbao hasta 1979.

En el año 1978 abre el Asador Zaldúa en Sukarrieta (Bizkaia), que será el primero de una serie de restaurantes cuya característica principal siempre ha sido la brasa: el Kaia de Plentzia, el Baserri Maitea de Forua, el asador Zuria de Bilbao, el hotel restaurante Castillo de Arteaga y hotel restaurante Komentu Maitea de Gordexola.

Zaldúa ha participado en numerosos foros gastronómicos y ponencias como Madrid Fusión y ha conseguido distintos premios, entre los que destaca el Matias Gorrotxategui al “Mejor asador de carne de España” otorgado a Baserri Maitea en 2014.

## **Mikel Zeberio – Gipuzkoa** **Gastrónomo**

Cronista gastronómico del suplemento ON de los diarios de Noticias de Navarra, Gipuzkoa, Araba y del Deia en Bizkaia y colaborador de la revista Planeta Vino y otras.

Fundador, editor y director de la revista Viandar y de la revista Gastronomika del País Vasco.

Autor de guías gastronómicas de vinos y restaurantes españoles y miembro de comités de cata de consejos reguladores.

Organizador de eventos de promoción gastronómica en España y EEUU, Brasil, Méjico, Alemania, Italia, Francia, etc y Profesor de Basque Culinary Center de materia prima y gastronomía Española.

## **Cuatro Templos de la Parrilla - Tolosa**

Tolosa es un auténtico paraíso gastronómico –ofrece parrilla, dulces, alubias, entre otros– donde la tradición y la innovación se dan la mano para disfrute del visitante. En esta ocasión, nos centramos en la parrilla y, si no conoces los asadores que mencionamos, te garantizo que merece la pena recorrer los kilómetros que sean necesarios para llegar a ellos y sumergirte en la experiencia que ofrecen. Estos son los cuatro templos de la parrilla.

## **CASA NICOLÁS**

El primer asador especializado en las chuletas a la parrilla. Fundado en 1960 por Nicolás Ruíz, su seña de identidad es la materia prima que utiliza. Con una técnica de asado concreta, el modo de corte y emplatado es lo que marca la diferencia. A pesar de su renovación, conserva el espíritu original. Además de las chuletas, destaca el bacalao fresco frito con cebolla y pimiento verde y pimientos de piquillo confitados preparado al estilo de Pepita, la mujer de Nicolás. La carta de vinos está formada por más de un centenar de referencias y, en la bodega situada bajo el restaurante, guardan botellas de más de 50 años.

## **CASA JULIÁN**

Matias Gorrotxategi se encarga del asador fundado por Julián Rivas en la década de los 50. Se dice que la primera chuleta de buey se asó en este restaurante, lugar de origen, a su vez, de las parrillas inclinadas. Se distingue de los otros asadores por utilizar fuego muy alto para asar las chuletas. La calidad de los cinco o seis platos que componen la carta está garantizada, aunque destacan los pimientos de piquillo confitados y los espárragos.

## **ASADOR BURRUNTZI**

Juanjo Pascual dirige el restaurante desde 1987, cuando murió su padre, aunque ayudaba a sus progenitores en el negocio desde niño. Este asador familiar mantiene su aspecto original, con un comedor clásico y cómodo. La carta la forman las chuletas de gran calidad asadas con mucho mimo entre otras especialidades como los ibéricos, los pimientos de piquillo y el cogote de merluza.

## **RESTAURANTE BOTARRI**

El restaurante está ambientado típicamente Euskaldún con madera y kupelas y se encuentra ubicado en los bajos del Hotel Oria. En la carta, además de menús elaborados con productos de temporada, se ofrecen asados en Parrilla de Carbón y unos postres caseros de "Extrema Golosía". Son los actuales campeones de Gipuzkoa de Parrilla 2014-2015 por la asociación Jakitea.

## ESPACIOS

- **Erretegia:**

El Tinglado se convertirá en un asador al margen del río Oria, con vistas incomparables y un ambiente excepcional donde degustar el característico menú de los asadores tolosarras, cocinado al momento por los parrilleros de la villa en el mismo recinto.

- **Aula:**

Un espacio ubicado en el Tinglado donde se ofrecerán catas, formación y conferencias.

- **Festa:**

Situado en la Plaza Euskal Herria, será un espacio informal, donde degustar pintxos, y raciones elaborados con producto local. Un espacio con 2 vertientes: una estilo comedor donde disfrutar con tranquilidad de la plaza y el ambiente de pie o sentados, y un espacio exterior de estilo picnic. Será, también, el txoko de cuatro maestros de la brasa y la carne internacionales, donde se podrán ver y degustar diferentes asados. Participarán el chef Argentino afincado en México Dante Ferrero, con su "show de la vaca"; el brasileño Jefferson Rueda y el peruano Renzo Garibaldi, que serán los encargados del asado de los cerdos que podrán ser degustados en la cena del mismo sábado; y el argentino Pablo Rivero, parrillero de corderos que podrán ser degustados durante el sábado al mediodía.

## Menú y Reservas

El Tinglado será “una gran parrilla”. Los asadores de Tolosa sacarán sus parrillas a la calle, para dar su menú característico:

- Jamón, Espárragos de Navarra, Anchoas de Cantábrico, Pimientos de Lodosa
- Chuleta
- Queso Idiazábal
- Teja, cigarrillo y gorrotxa

Precio: 45 euros.

Además habrá un menú infantil por 12 euros:

- Pasta con tomate o arroz blanco con tomate
- Pollo asado con patatas chip o escalope con patatas chip o hamburguesa en salsa
- Helado de Sándwich o natillas de vainilla o flan

Ya se pueden hacer las reservas en la oficina de turismo de Tolosaldea Tour (Plaza Santa María 1, Tolosa), escribiendo a [tour@tolosaldea.eus](mailto:tour@tolosaldea.eus) o llamando al teléfono 943 69 74 13

# HARAGI

ENCUENTRO  
INTERNACIONAL  
DE LA CARNE  
Y LA BRASA

## Contactos Prensa:

Ayuntamiento de Tolosa

Jon Mutuberría: [komunikazioa@tolosa.eus](mailto:komunikazioa@tolosa.eus)

Tel. 629 957 057

Basque Culinary Center

Olatz De Solaeche: [odesolaeche@bculinary.com](mailto:odesolaeche@bculinary.com)

Tel. 688 869 679