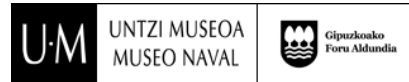




BODEGÓN ALEJANDRO

Donostia - San Sebastián



## PRENTSA OHARRA

---

# Untzi Museoak eta Bodegón Alejandro jatetxeak haien arteko lankidetzara aurkezten dute

- Untzi Museoko *Bakailaoaren arrantza*, *Ur handiak* erakusketak Bodegón Alejandroren laguntza jaso du sei errezeta tradizionalekin
- Errezeta-liburuxka bakoitzaren salmentaren kopuru guztia Boudhanateko (Nepal) jantoki bat berreraikitzen bideratuko da
- Museoa emakumeen eta itsasoaren arteko erakusketa berri baten prestaketan hasi da lanean. Bodegón Alejandrok proiektu berri honetan parte hartuko du ere

Bakailaoa euskal historia eta kulturaren parte bat da jada, ez bakarrik zentzu gastronomikoagatik, baizik eta esparru antropologikoan duen garrantziagatik ere. Horregatik, 2015eko urtarrilean Untzi Museoak eta Bodegón Alejandrok elkarlanean aritzeko erabakia hartu zuten, arrain mota honen ezaguera zabaltzeko eta euskal sukaldearen historiaren parte diren platerren balioa nabarmentzeko.

Bi eragile hauek, *Bakailaoaren arrantza*, *Ur handiak* erakusketaren bidez, bisitariei betiko euskal kulturaren atal garrantzitsu bat hurbildu nahi diete, kultura eta gastronomiaren lankidetzara dela medio.

Untzi Museoan ostegun honetan ospatutako prentsaurrean, Gipuzkoako Foru Aldundiko Turismo zuzendariak, Maite Cruzadok, Untzi Museoaren eta Bodegón Alejandroren artean bezala “akordioak edukiekin betetzearen garrantzia” azpimarratu du. Horrelako elkarlanek “gehitzen” dute, adierazi du, “bai bisitarientzat eta bai tokiko pertsonentzat”. Aldi berean, Begoña Palos Donostiako Udaleko zinegotziak lankidetzara hau beste eragileentzat “eredugarria” da, “kultura eta gastronomiaren arteko fusioa oso baikorra delako”.

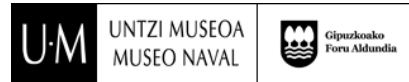
“Bat-egite logikoa da” museoaren eta jatetxearen artekoa, gehitu du Untzi Museoko zuzendaria den Soco Romanok. Romanok Bodegón Alejandroren eskerrak eman nahi izan dizkio, lankidetzak “bisitari desberdinei ireki dizkiolako ateak”. Zuzendariak gogora ekarri du jatetxearen sukaldari eta zerbitzariak erakusketari egindako visita “hemen



BODEGÓN ALEJANDRO

Donostia - San Sebastián

izan ditugun berezientarikoaren artean dagoela”, haien ikuspuntua “guztiz desberdina” izan zelako.



Bodegón Alejandroko sukaldariak, Inaxio Valverdek, azaldu du "erakusketarekin ahaztutako ezagutzak berreskuratzen direla". "Esanguratsua da gogoratzea zein gogorra zen bakailaoaren arrantza eta nola, hala ere, bakailaoak lurralde oso bat mantendu zuela bere momentuan". Horregatik, Valverdek abenduak 13rarte irekita egongo den erakusketa bisitatzera deialdia egin du eta, era berean, erakusketaren harira argitaratu den liburuxka irakurtzera. "Bakailaoak daukan alderdi positibo bat da 100% aprobetxatu daitekeela; eta hau nola egin daitekeen azaltzeko sei errezeta argitaratu ditugu, tradiziozko proposamenak batzuk eta besteak eguneratutakoak".

## Bakailaoaren arrantza, Ur handiak: elkarlan proiektua

Untzi Museoaren eta Bodegón Alejandroren elkarlana, beste ekintza batzuen artean, lau hizkuntzetara (erdera, euskera, ingelesa eta frantseza) itzultitako liburuxka batekin gauzatu da, betiko bakailao sei errezetekin: bakailaoa txangurroarekin donostiar erara eta pil-pilean, bakailao arrautzopila, bakailaoa saltsa berdean patatekin, zurrurutuna, bakailao kokotxa freskoak berberetxo ezkatatuekin txakolinaren kutsuan eta bakailaoa ajoarriero erara.

Liburuxka Bodegón Alejandroren bezeroentzat eskuragai dago. Jankideei erakusketa bisitatzera eta Untzi Museoaren informazioa jasotzera gonbidatzen zaie. Aldi berean, museoko bisitariak errezetak euro batengatik erosi ditzazkete. Kopuru hau bere osotasunean Nepaleko Boudhanaten jantoki bat berreraikitzen bideratuko da, aurreko apirilean gertatutako lurrikaren ondorioz hondatu zena.

Elkarlanaren isladapen gastronomikoa ez da soilik errezetetara mugatu. Bodegón Alejandro jatetxean espresuki dastatze menu bat diseinatu da, erakusketaren izen berberarekin. Inaxio Valverdek, Bodegón Alejandroko sukaldari buruak, abendurarte eskainiko die menua museoko bisitariari eta bakailaoaren plater desberdinak dastatu nahi dituen edonori.

Denboraldiko entsalada  
Bakailao arrautzopila  
Alkatxofak txirlekin saltsa berdetan  
Bakailao solomoa oliba olian melatua donostiar erara sukaldutako  
txangurroarekin pil-pilean  
Torrada / Mamia  
Edaria + kafea

Menuaren salneurria 39 eurokoa da (BEZa aparte) eta erakusketaren amaierararte eskainiko da jatetxean.

## Etorkizuneko elkarlana: emakumeak eta itsasoa

Untzi Museoak 2016rako erakusketa berria prestatzen ari da, "Emakumeak eta itsasoa"ren inguruan. Lan honekin emakumeek historian zehar itsasoarekin izan duten harremana zabalduko du, itsas munduko mitologian eta imajinarioan haien paper garrantzitsua ahaztu gabe.

Museoak eta Bodegón Alejandrok elkarlanerako forma berriak aztertzen ari dira dagoeneko 2016ko urtarrilean hasiko den erakusketa hau dela medio.

## Untzi Museoaren inguruan

Gipuzkoako Foru Aldundiko Untzi Museoak 2014ko abenduaren 15ean aurkeztu zuen **Bakailaoaren arrantza, Ur handiak** erakusketa. Lan honek eraikuntzaren bi solairu nagusiak betetzen ditu eta 2015ko abenduaren 13rarte bisitagai dago.

Erakusketak gizarte ikuspuntu batetaz aparte, alderdi historiko eta ekonomikotik ere aztertzen du bakailaoaren arrantza, euskal arrantzaleek egindako lana azpimarratuz XVI. Mendetik gaur egun arte. Azalpenean zehar Ternuan eta Ipar Atlantikoko zenbait puntutan euskal arrantzaleek zuten bizitza gogor eta arriskutsu honen xehetasunak aurkezten dira. Gainera, erakusketak portutik emakumeen partehartze aktiboa eta zabaltzen du, haien lana ezinbestekoa bait zen bakailaoaren arrantza aurrera eramateko: zamalanak, arrain prozesamendua, salerosketa...

Orain arte 13.500 lagunek bisitatu dute erakusketa edo museoak antolatutako tailer desberdinetan parte hartu dute.

## Bodegón Alejandroren inguruan

Bodegón Alejandrok Donostiako betiko gastronomia mantentzen du eta hiriak arlo honetan duen bozgoragailuz bailatzen da euskal historia eta kultura sustatzeko. Beste lekuko eragileekin sinatzen dituen elkarlanei esker, jatetxearen lana ez da errezetak sortzera mugatzen eta kulturaren sustapenera zabaltzen da. Ohiturak gordetzea eta babestea ez du atzean geratzea esan nahi, eta Bodegón filosofia horren adibidea da.

Azken urteetan zehar, Bodegón Alejandrok Donostialdeko hainbat eragile kulturekin lankidetzan aritu da. Horren adibide dira Zumalakarregi Museoarekin edota Igartubeti Baserri Museoarekin sortutako proiektuak, biek, Untzi Museoarekin batera, Gipuzkoako Foru Aldundiaren museo sarearen barne daudelarik. Azkenengo elkarlana

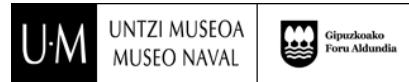


BODEGÓN ALEJANDRO

Donostia - San Sebastián

Karabelekorekin batera aurrera eraman zuen Bodegón Alejandrok. Karabeleko Hernaniko lursail esperimentalak da eta gizarte-bazterkeria arriskuan dauden pertsonei lana ematen die.

Bodegón Alejandro IXO Grupo gastronomian espezializatutako kudeaketa taldearen parte da.



## Informazio gehiago eta elkarrizketak:

### IXO grupo - Bodegón Alejandro

**Irene Aldareguía**

943 327 099 - 678 100 141

[irene@ixogrup.com](mailto:irene@ixogrup.com)

**Nerea Alonso**

943 327 099 - 650 109 300

[nerea@ixogrup.com](mailto:nerea@ixogrup.com)

### Untzi Museoa

**Soco Romano**

943 430051

[untzimuseoa2@gipuzkoa.eus](mailto:untzimuseoa2@gipuzkoa.eus)