

I SEMANA EN AMÉRICA DE LA COCINA VASCA DE PARRILLA.
RTE. JULIAN DE TOLOSA.LIMA - PERÚ.



COCINA VASCA DE PARRILLA

4-9 MAYO 2009

Preparado por: HUACA PUCLLANA.

Resumen ejecutivo

Objetivo

Promocionar, fomentar y dar a conocer, a través de distintas actividades, la Cocina tradicional vasca de parrilla.

Medios

Instalación de la primera parrilla tradicional vasca en Lima. Para ello, se va a construir una parrilla siguiendo los planos, materiales y características facilitados por Matías Gorrochategui, maestro parrillero, propietario del Rte. Casa Julian de Tolosa.

Para que los sabores y texturas sean idénticos todas las materias primas que formarán el menú serán importadas desde los mismos proveedores que suministran diariamente a los Rtes. Casa Julian de Tolosa, tanto de Tolosa, como de Madrid.

Se desplazarán desde Tolosa y Madrid, Matías Gorrochategui acompañado de sus hijos, también parrilleros Iñaki (chef del "Julian de Tolosa" en Madrid) y Juan (Ayudante en el Rte. "Julian de Tolosa" de Tolosa).

Acompañando las jornadas se desarrollará un intenso programa de actividades en los medios de comunicación (TV, radio y prensa escrita), de tal forma, que el impacto y la trascendencia del evento sobrepase las personas que disfruten de los diferentes menús en el Restaurante La Huaca Pucllana.

Desarrollo de las jornadas. 4-9 mayo

Se establecerá un menú fijo de degustación que incorpora los principales platos de la carta tradicional del Restaurante Julian de Tolosa. Se ofrecerá en los servicios de almuerzo y cena.

Coincidiendo con esa semana se celebrará el día de los vascos en Perú. Se invitará a participar en la degustación a los diferentes VIP de la sociedad peruana con ascendencia vasca.

El número total de personas que degustarán tan interesante oferta gastronómica, durante la Semana de la Comida Tradicional Vasca de Parrilla será de 1000 comensales.

Casa Julian de Tolosa.

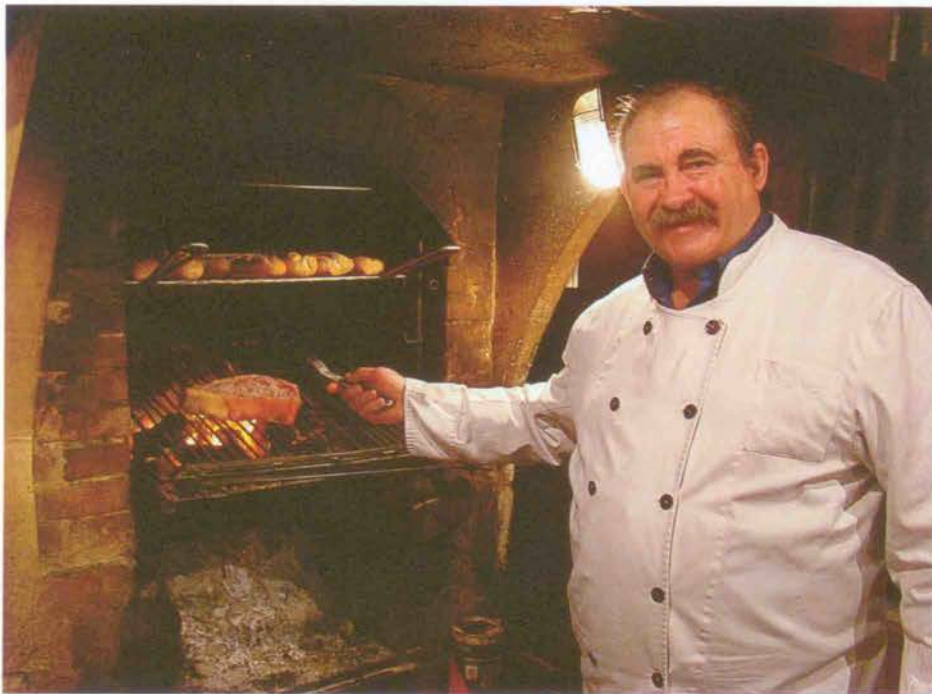
El Restaurante y Matías Gorrochategui.

El Restaurante Julian de Tolosa inició su actividad en XXXX en Tolosa, antigua capital de Guipúzcoa. Desde su inicio la parrilla ha sido el protagonista del Restaurante, adquiriendo niveles de excelencia. Matías Gorrochategui, propietario del Restaurante fundado en 1952 se convierte en destacado maestro de la interpretación entre el producto, las brasas, el calor

y la mejor forma de presentársela al comensal.

MATIAS GORROTXATEGI

«Es cierto que la parrilla
que tenemos en el Julián



El Rte. Julian de Tolosa se ha convertido en un templo de la parrilla de obligatoria visita para todos aquellos aficionados y profesionales de la gastronomía. Maestro de maestros ha sabido mantener viva la mejor cocina tradicional vasca de parrilla sin ceder a las corrientes de modernidad que tanto han transformado la cocina vasca. Adjetivos como grandioso, excelente, incomparable, ... son los que adornan todas las críticas sobre el arte de Matias Gorrochategui.

La carta del Julián de Tolosa es corta pero de una indiscutible calidad. Consigue gracias a la fusión de materia prima y un tratamiento de la misma

sorprendente por su tradición unas sensaciones deliciosas para los paladares más exigentes, a la vez que sorprendentes por su sabrosa simplicidad.

La carta.



Matías Gorrochategui, ofrece según temporada, las exquisitas alubias Rojas de Tolosa, la sopa de pescado, espárragos de calidad extraordinaria con vinagreta, mahonesa o aceite de oliva, cogollos de tudela y jamón y lomo ibéricos de máxima calidad. Unos entrantes para degustar el mejor chuletón de buey a la parrilla (hecho por fuera, crudo, rojo y caliente por dentro) con los mejores pimientos de Lodosa del mundo. Y para los que prefieren el pescado, merluza o mero.

Las tejas y los canutillos de Tolosa, el queso de Idiazabal (primera Denominación de Origen de España) con dulce de membrillo, las nueces salvajes (en temporada) y la pantxineta son dulces que culminan una singular comida.

El vino es parte fundamental del maridaje exquisito de la comida. Una cuidada selección de vinos de D.O. Rioja, Navarra y Ribera del Duero abren una amplia expectativa para el cliente cuando tiene que escoger con qué caldo acompaña la comida.

El Programa de actividades.

Calendario e infraestructura.

La I Semana de la Cocina Vasca de Parrilla en América se celebrará del 1 al 6 de mayo de 2009 en Lima (Perú). Todos los días se celebrará una doble sesión de Almuerzo y Cena con un menú especial de cata y degustación.

Equipo de Parrilla:

- Matías Gorrochategui. Cheff responsable Casa Julian de Tolosa. Tolosa (Guipuzcoa).
- Iñaki Gorrochategui. Cheff responsable Casa Julian de Tolosa. Madrid. (Madrid).
- Javier Gorrochategui. 1er. ayudante Casa Julian de Tolosa. Tolosa (Guipuzcoa).

El lugar de celebración será en el Rte. La Huaca Pucllana.

Días de las Jornadas: 4-9 mayo

Inauguración Política - Social.

Cena de inauguración de la semana con las principales autoridades del País y la municipalidad, con presencia del Embajador de España, Cámara de Comercio Peruano Española, ...

Cena - meeting "origen vasco".

Se celebrará una convocatoria especial de cena dirigida a los Peruanos de origen vasco, a los vascos y españoles residentes en la ciudad de Lima a la que acudirán autoridades con origen vasco, directorio de Euskal Etxea y responsables de las empresas españolas residentes en Perú,

Club de vinos.

Cata de vinos y maridajes con los productos de la cocina de Matías Gorrochategui.

Curso de parrilla para profesionales.

Debate y aprendizaje del uso de la parrilla para restauradores seleccionados de Lima.

...

Una oportunidad.

Márketing experiencial.

La I Semana de la Cocina Vasca de Parrilla en América es una gran oportunidad para vincular su compañía a valores como excelencia, calidad, tradición, sostenibilidad, ... una forma de poder hacer llegar a más de mil personas con un mensaje directo de prestigio.

Nada más directo y pregnante que el márketing experiencial, la unión de su marca a sabores y sensaciones positivas.

Para vincular su compañía a esta I Semana de la Cocina Vasca de Parrilla hay diferentes soportes y medios para participar en el patrocinio de esta experiencia culinaria. Una experiencia que queda en diferentes soportes y sobre todo permanece en la memoria gustativa y olfativa por tiempo indefenido.

Algunos de los soportes para recuperar la inversión publicitaria con un retorno directo y eficaz son:

Algunos soportes para el Márketing.

- Posibilidad de Nombre de la Semana. (Patrocinador exclusivo).
- Photo Call.
- Menús individualizados.
- Cartelería.
- Entrega de documentación y obsequio a los asistentes.
- Reportajes de Prensa en Perú y España. (Televisión, Radio y prensa escrita).
- ...

Medios de Comunicación que participarán en la I Semana.

- Diarios y Revistas: Caretas, SOMOS, Expreso, La República, Gestión Diario El Comercio, Diario Perú 21, Cosas, CARAS, Variedades, ... Cable Mágico.
- Grupo CONDENAST (VOGUE, Travel, ...) en distintas ediciones.
- Radio: Radio Programas RPP
- Televisión: Canales de TV (abierto) 2, 4, 5 y 9.
- Televisión: Canales de TV (cable) Especial Semana en Canal 6, Entrevista con Javier Althaus en "La hora N", ...
-

Presupuesto

I Semana de la Cocina Tradicional Vasca de Parrilla

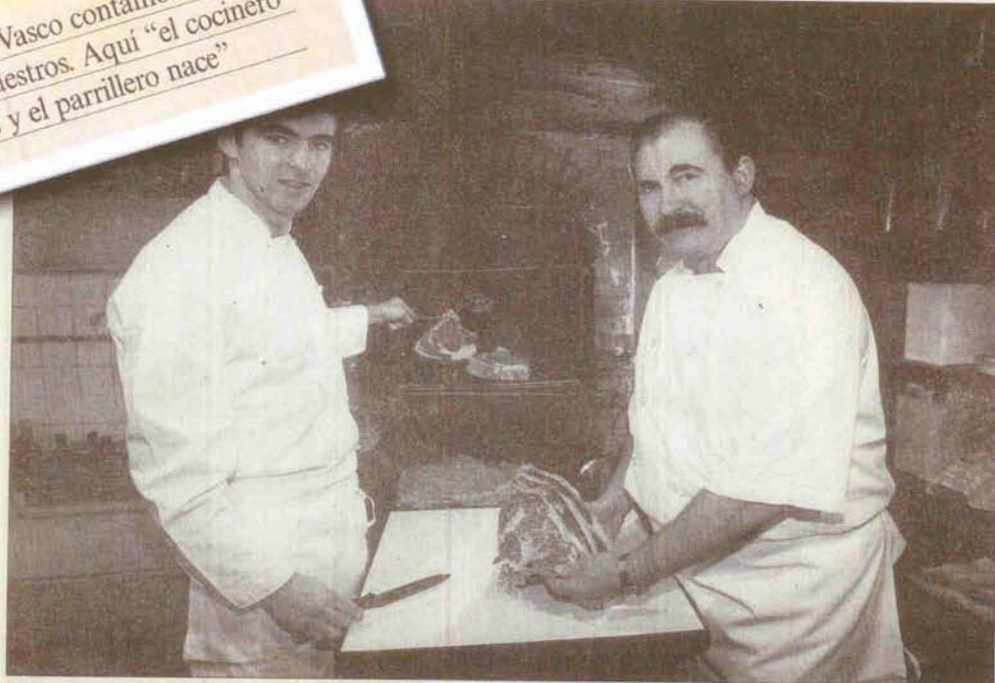
El presupuesto de esta I Semana asciende a 52.000 €. (cincuenta y dos mil euros).

El presupuesto incluye:

- **Pasajes de avión Madrid-Lima-Madrid.**
- **Alojamiento 4 habitaciones x 8 días.**
(se viaja el día 1 para preparar materiales, acondicionamiento de parrilla, etc...)
- **Construcción e instalación de parrilla.**
- **Elaboración Menús, photocal, ... y todos los elementos de promoción.**
- **Publicidad y promoción.**
- ...

Un arte antiguo

En el País Vasco contamos con auténticos maestros. Aquí "el cocinero se hace y el parrillero nace"



Mikel Gorrotxategui junto a su padre, en el asador de Tolosa. / LUSA

Una institución

CASA JULIAN

Dirección: Santa Clara nº6, Tolosa
Teléfono: 67.14.17
Comedor: Dos comedores (30 y 30 comensales)
Cierra: Domingos
Precio: De 4.500 a 6.000 pesetas

PEIO GARCIA AMIANO

HOY nos hemos acercado a uno de los más grandes asadores del País Vasco, renombrado y famoso incluso fuera de nuestras fronteras. Hablamos de Casa Julián, un restaurante fundado en Tolosa hace ya cincuenta años por el insigne Julián. En 1981 Matías Gorrotxategui se hizo cargo de esta casa, pero lo hizo con la condición de que Julián siguiera trabajando allí durante un año más. De esta manera Julián enseñaría a Matías todos los entresijos y secretos de la casa, incluidos los que tenían que ver con el asador, clave del éxito del Julián.

Antes de animarse a coger las riendas de este restaurante, a Matías Gorrotxategui le gustaba saltear y cocinar para sus amigos en la sociedad gastronómica. La vocación la tenía ya pero, al verse sumergido en la dinámica diaria de un restaurante, tuvo que espabilarse y aprender rápido. Gracias a que tuvo a su lado al gran maestro y experto parrillero Julián, Matías aprendió pronto la técnica de asado que tantas alegrías ha dado a la gastronomía guipuzcoana.

Mikel e Iñaki Gorrotxategui, hijos de Matías, han heredado la vocación de su padre. Con el fin de adquirir una formación culinaria en toda regla cursaron primero sus estudios en la Escuela Superior de Cocina de Intxaurren. Después realizaron prácticas en grandes restaurantes como Arzak, Zalakain, Amparo, de Madrid; Didier Odol, de Francia, etcétera. A pesar de que han aprendido alta cocina, tanto Mikel como Iñaki han preferido seguir los pasos de su padre. Así, Iñaki trabaja en Tolosa junto a su padre y Mikel en la Casa Julián de Madrid que, debido al éxito del restaurante de Tolosa, los Gorrotxategui se animaron a

abrir en la capital del Estado, donde se cocinan también los productos tradicionales de nuestra tierra. La especialidad de Casa Julián es la parrilla, una parrilla tapiada por los dos lados a fin de que no se escape el calor y que hace las funciones de un horno con tiro natural. La parrilla en la que se asan las famosas y succulentas chuletas que ofrece esta casa está además inclinada; de esta manera las gotas no caen sobre el carbón y se evitan así esas llamaradas que podrían estropear el asado.

En Casa Julián no hay carta, sólo exquisitos manjares con los que se nos hará la boca agua. A modo de entrante podemos tomar unos extraordinarios productos ibéricos de la marca Beher. Tanto el jamón como el lomo de caña son deliciosos. Bernardo Hernández es quien se encarga todos los años de seleccionar el género que se va a consumir en esta casa y lo cierto es que lo hace con buen criterio, pues toda la materia prima que se trabaja en este res-

taurante es de excepcional calidad. Los espárragos de Navarra son otro de los manjares que podemos degustar a modo de entrante. Son unos espárragos con Denominación de Origen poco convencionales. Ellos mismos los eligen; seleccionan incluso el tamaño, nada menos que del calibre seis frutos en el kilo. Los cogollos de Tudela son también de toda confianza. Aliñados con aceite virgen y un buen vinagre de jerez, resultan sabrosos y extraordinarios.

Otro de los platos que nos propone la casa son los pimientos del Piquillo, una verdadera delicia. Tanto por la calidad del pimiento como por su cuidadosa preparación, se puede decir que los pimientos del Piquillo de Casa Julián son los mejores. Ese es el motivo por el que proponemos al lector que siga la receta en su casa y que los ponga como guarnición acompañando a alguna carne. Lo cierto es que en Casa Julián se comen como acompañamiento a la extraordinaria chuleta que Matías Gorrotxategui asa con todo el cariño del mundo. La carne que nos ofrece es también excepcional. Normalmente la traen de la zona de León, Ponferrada, Burgos, etcétera y, además de tener un sabor exquisito, es de lo más tierna. Con esos pimientos de los que ya hemos hablado, tiene todo lo que tiene que tener una buena chuleta.

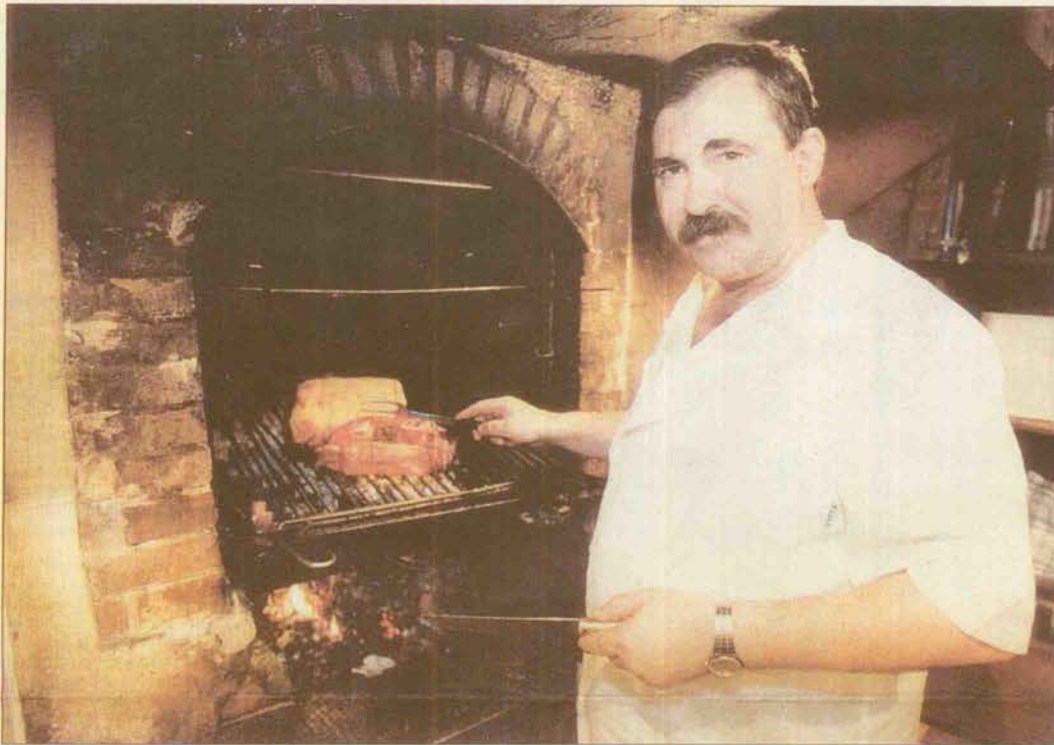
De postre, Casa Julián no ofrece mucha variedad. Nos propone degustar un exquisito queso Idiazabal o, si se prefiere, ese típico y delicioso postre tolosarra que tan perfectamente elaboran los pasteleros del pueblo, las tejas y cigarrillos de Tolosa. Como se puede ver, Casa Julián ofrece pocos platos, pero bien seleccionados y elaborados con el más esmerado cuidado. La extraordinaria materia prima que trabaja este restaurante y el calor y mimo con que se cocinan los platos, hace que disfrutemos de una aparentemente sencilla cocina pero que en realidad podríamos calificar de cocina de alto nivel. Casa Julián nos ofrece además la posibilidad de degustar unos excelentes vinos de cualquier zona en un ambiente típico de asador. No debemos asustarnos por la imagen

Pimientos del piquillo

Ingredientes: Pimientos del piquillo. Aceite vegetal y ajos.

Elaboración: Se pone aceite vegetal con unos dientes de ajo en una sartén. Se doran bien los pimientos en esa sartén, dando a cada uno de ellos unas seis o siete vueltas, según el grosor que tengan. Una vez dorados se sacan los pimientos y se escurren. Se colocan ordenadamente sobre una fuente de porcelana y se les añade su propio almíbar. Se confitan en el fuego lentamente y con mucho cariño hasta conseguir un pil-pil suave, mediante un movimiento cuidadoso.

LA RECETA



Matías Gorrotxategi asegura, sin dudar, que la chuleta es una de las comidas más digestivas que existen. LUSA

MATIAS GORROTXATEGI • ESPECIALISTA EN CHULETAS

«Sueño con pasar unos días junto al Machu Pichu»

JUANMA GOÑI

MATIAS Gorrotxategi, propietario de los asadores Casa Julián de Tolosa y Madrid, pasa el verano «tostándose» al calor de sus fogones, preparando las famosas chuletas de carne roja, uno de los productos gastronómicos característicos de Tolosa, junto a las alubias, los xaxus, las tejas o los cigarrillos de repostería. Los asadores de la villa papelera son unos auténticos templos de la carne en Guipúzcoa y visita obligada para muchos turistas.

—¿Puede un asador en Tolosa competir con los pueblos típicos veraniegos de la costa?

—Nosotros estamos trabajando muy bien este verano. Cada vez vienen más turistas gastronómicos, alojados en zonas costeras pero que buscan las especialidades culinarias de las regiones y pueblos que visitan. Un tipo de turismo entendido, que es necesario cuidar y potenciar.

—¿No se sorprenden los forasteros al entrar a un local tan peculiar como el suyo?

—Les impacta su viejo aspecto pero, en cuanto se sientan y prue-

EL TERCER GRADO

—¿Es cierto que habla con las chuletas mientras las está preparando?

—Y también con los pimientos. Hay que poner cariño en lo que se hace.

—¿Qué piensa si alguien le pide una coca-cola para acompañar la chuleta?

—La chuleta hay que tomarla con un buen vino, que tenga cuerpo.



Pero también comprendo que en lugares cálidos, como en el Caribe, la carne entre mejor con una cerveza o

con bebidas frescas. Yo las he comido con cubalibres y la combinación funcionaba.

—¿Le gusta el pescado?

—En casa somos todos más carnívoros, pero también sé apreciar un buen pescado, por supuesto, aunque creo que los vascos tiramos más hacia la carne.

ban el primer trozo de chuleta, se entregan y quedan encantados por todo.

—¿No cree que en verano apetece menos comer un chuletón?

—Al contrario, el mejor menú de verano, el más digestivo, es precisamente éste: una ensalada y una buena chuleta con pimientos.

—¿Cómo es un día normal de verano para usted?

—Me levanto, paseo, y vengo al

asador a poner a punto el fogón. Preparo las chuletas y los pimientos, y atiendo a mis clientes. Por la tarde, voy a la sauna o a la piscina, algunos días también me acerco hasta San Sebastián, y por la noche, de nuevo a trabajar.

—¿Y las vacaciones, cuándo?

—Bueno, en julio me escapé a Francia a seguir el Tour durante unos pocos días, porque una de mis pasiones es el ciclismo. En

octubre voy a México a trabajar en una Semana de la Carne y aprovecharé para ver algo y descansar en Acapulco.

—¿Cuál sería su viaje soñado?

—Pasar una temporada en un hotel que hay junto al Machu Pichu, disfrutando de los fenómenos naturales y del paisaje. Tiene que ser increíble ver amanecer en esta fortaleza de los Incas.

—¿Le recomendaría una buena chuleta a Abraham Olano?

—Me consta que le gustan mucho. Es un buen comedor pero, lógicamente, tiene que alimentarse según su deporte.

—¿No se sorprenden los turistas cuando ven una carne tan poco hecha?

—Yo les informo sobre cuáles son sus características y les explico por qué las chuletas se comen así en nuestra tierra. Pero si me piden que las ase un poco más, lo hago de una forma que no altere su sabor.

—¿Qué lugares del mundo que conoce le han sorprendido por la calidad de su carne?

—Muchos, países como México, Argentina y Chile tienen un género increíble.