



San Prudencio 12

El tun tun también suena en **Sydney** y en **Madrid**

Alaveses que residen lejos cambian la visita a la basílica de Armentia para celebrar la fiesta en torno a una **mesa**

Gorka Ojeda y Julio Elejalde narran su experiencia **gastronómica**

TEXTO **BEGOÑA MARTÍN**

VITORIA. El 28 de abril Álava se viste de fiesta. La razón es que éste es el día de su patrón, San Prudencio. Como en muchas otras celebraciones, ésta también tiene sus tradiciones. Y una de ellas es participar en la romería a Armentia. Sin embargo, los alaveses que residen lejos cambiarán la visita a la basílica para celebrar la fiesta en honor a su patrón en torno a una mesa.

El domingo, 29 de abril, el alavés Gorka Ojeda será el encargado de preparar la comida para los comensales de la Euskal Etxea de Sydney. Esta sede lleva en pie desde el 7 de julio de 1966, cuando unos cuantos vascos que habían emigrado a Australia decidieron fundarla.

Tras 46 años de historia, la Euskal Etxea de Sydney cuenta con alrededor de 100 socios, de los cuales una muy pequeña parte es alavesa. "Eso sí, golpeamos por encima de nuestro peso y nos hacemos notar, aunque sea a base de imponer nuestra baraja de mus o con recetas con ingredientes extraordinarios para los otros vascos de Hegoalde, que los franceses lo de los caracoles no les suena tan raro", explica Gorka Ojeda, un alavés afincado en Australia.

Según apunta, la actividad principal de este txoko es la comida de los domingos para todos los socios y sus invitados. "Funcionamos con una lista de ocho cocineros voluntarios que se rotan cada ocho semanas. El menú, que es totalmente atípico en

el mundo anglosajón, consiste en primer y segundo plato, postre y café, utilizando recetas de cocina vascomediterránea", dice Gorka Ojeda. En general, estas comidas cuentan con una asistencia media de unas 40 personas, que es el número de comensales que esperan para el domingo, cuando celebrarán San Prudencio en Sydney.

El joven alavés, que será el encargado de los fogones ese día, ya tiene pensado qué servirá a sus invitados. "El menú de San Prudencio, que por casualidad me ha tocado a mí de cocinillas, consistirá en patatas con..., una tapa de caracoles, ensalada de escarola con ajo, helado con nueces, café, copa y puro".

Como una de las cosas que identifica al País Vasco es su rica y extensa gastronomía, una fiesta como San Prudencio tiene que tener su comida típica. Lo que se suele comer ese día son caracoles y perretxikos. De hecho, cuando empieza la temporada los precios de los perretxikos son muy altos, llegando a alcanzar los cien euros por kilo, aunque pueden llegar a bajar hasta los cuarenta o cincuenta euros cuando la temporada baja.

Con respecto a la dificultad de conseguir caracoles en Australia, Gorka Ojeda explica que hay un proveedor de caracoles que está a dos horas al norte de Sydney, en el Hunter Valley, una zona tradicional de vinos en Australia.

"Llevan criando caracoles tan sólo un par de años pero ya tienen problemas para cubrir la gran demanda de restaurantes de alta cocina. De hecho, todavía no son capaces de proveer caracoles vivos durante el invierno que claro, está empezando ahora en Sydney, al revés que en Euskal Herria".

Lo que quiere decir Gorka Ojeda es que en realidad San Prudencio se celebra en Australia en la parte del año (el invierno) en la que no hay caracoles. "Voy a tener que usar embotados. Pero será la primera vez que se hacen en el txoko", asegura el joven alavés.

UNA COMIDA EN MADRID En otro punto de la geografía lejos de las

En Madrid



Son muchas y muy variadas las actividades que se organizan en la Euskal Etxea de Madrid. Además de la comida de San Prudencio, los herri kirolak, las danzas y la trikixita no faltan en la sede.

Desde hace dos años en Sydney crían caracoles y ya tienen problemas para cubrir la demanda de restaurantes

San Prudencio es uno de los 'clásicos' de la Euskal Etxea de Madrid; se celebra desde antes de 1979

LIMPIEZAS INTEGRALES
METEORO
te lo deja todo como el oro



- PARA LA EMPRESA PÚBLICA Y PRIVADA
- INDUSTRIAS Y FÁBRICAS
- SERVICIO A COMUNIDADES, COLECTIVOS Y GARAJES
- ESPECIALIDAD HOSTELERÍA

Rapidez · Eficacia · Profesionalidad · Limpieza · Olor · Higiene

- Limpieza de edificios, comunidades o portales de vecinos
- Limpieza de oficinas y despachos profesionales
- Limpieza de locales
- Limpieza de cristales
- Limpieza y acondicionamiento de garajes y porches
- Tratamiento de suelos, cristalizado, pulido y abrillantado de mármoles, terrazos y cerámicas

cuando la calidad es importante