



JOSEBA FIESTRAS

La ruta del bacalao

La firma alavesa Giraldo organiza una jornada de puertas abiertas, presenta un nuevo libro sobre el manjar marino y homenajea al chef Aitor Elizegi



Los hermanos Adolfo y Patxi Giraldo.



Frédéric Alzola, Javier Espino, Pepe Barrena, Juan Antonio Zaldúa y Daniel Solana.

Menos de tres décadas han servido para que un humilde negocio familiar alavés pase a convertirse en la empresa más importante de su sector a nivel internacional. La apuesta por la calidad ha hecho que Bacalao Giraldo se transforme en una referencia indiscutible de la gastronomía. No es de extrañar que los invitados a la jornada de puertas abiertas en el polígono de Goiaín que la firma organizó ayer elogiaran con entusiasmo el trabajo de estos emprendedores, cuya combinación de innovación, materia prima y experiencia los ha llevado a lo más alto.

Los hermanos **Patxi y Adolfo Giraldo** ejercieron de anfitriones ante invitados como el asesor de la consejera vasca de Agricultura, **Daniel Solana**; el vicepresidente segundo de SEA, **Ernesto Torquemada**, a quien acompañaba **Iñaki Casas**, técnico de Comunicación y Márketing de la patronal alavesa; o **Javier Ochoa y Eduardo Martínez**, de la Caja Laboral, entre otros. Tras mostrarles todo el proceso del bacalao, desde que llega a las modernas instalaciones desde las Islas Feroe hasta que sale ya envasado rumbo a los comercios correspondientes, la comitiva se dirigió al restaurante Urtegi Alde, de Urrúnaga, donde les aguardaba su responsable, **Carlos Zatón**. El noble caserón convertido en espacio gastronómico de lujo acogió a convidados al especial ágape como el teniente de alcalde **Fernando Aránguiz**;

la gerente de GasteizOn, **Patricia García**; el distribuidor **Patxi Gaminde**; **Lalo Antón**, de Bodegas Izadi; o el arquitecto **Fernando Barrio**. Antes del almuerzo, los Giraldo presentaron el libro 'Nuestro bacalao en la cocina contemporánea', coordinado por el experto gastronómico **Pepe Barrena**. El volumen recoge, cronológicamente, algunas de las mejores obras culinarias elaboradas por los chefs más ilustres con el saludable y exquisito manjar marino. También se aprovechó el momento para rendir tributo al cocinero **Aitor Elizegi**, «precursor de la cocina contemporánea del bacalao», como bien definieron los hermanos Giraldo. El chef recibió una original escultura de bronce que representa el despiece del bacalao. Aplaudieron el gesto amigos como **Avelino Álvarez**, **Javier Espina**, **Luis Echávarri**, **Frédéric Alzola** o **Juan Antonio Zaldúa**.

El maestro de fogones **Andoni Arrieta**, flamante fichaje desde hace dos años de la firma alavesa de bacalao, ofició el banquete, que no se perdieron el director Industrial de Giraldo, **Iñaki Etxeandia**; el responsable de I+D de la empresa, **José González Oliver**; y **Arkaitz López y Jokin Olan**, de los departamentos Comercial y de Márketing. Al final, todos alabaron el paso revolucionario de ofrecer el bacalao ya desalado, eliminando un problema al cliente, que obtenía un producto listo para cocinar y que fue, en su momento, la piedra angular sobre la que se ha construido un negocio líder en todo el mundo.



Luis Echávarri, Avelino Álvarez y Ernesto Torquemada atienden las explicaciones de Adolfo Giraldo.

:: FOTOGRAFÍAS: JOSEBA FIESTRAS



Los invitados posaron a la entrada del restaurante Urtegi Alde.