

# KAROBI ELKARTEA

Jesús García Rodrigo



La idea de crear una sociedad gastronómica surgió en el verano de 1999, cuando un grupo de amigos vimos la necesidad de contar con un local de esparcimiento. Comentamos la idea con otros amigos y conocidos del pueblo y la posibilidad de crear una sociedad gastronómico-recreativa tuvo buena acogida.

A partir de ahí nos pusimos manos a la obra para buscar un local, en el barrio de Latsunbe-Berri, que fuese lo más grande posible, así como estudiar el coste que supondría su compra, equipamiento y forma de financiación.

El 28 de enero del año 2000 se convocó una reunión, abierta a cualquier persona interesada, en el local de



la Asociación de Vecinos Iturritxo. A esta reunión acudieron unas 100 personas de las que salieron los 80 socios (parejas) que conformarían la sociedad y se creó también una lista de espera, que iría creciendo posteriormente, de

personas interesadas en incorporarse a ella. Razones de espacio obligaron a limitar el cupo de socios a 80 parejas dado que el tamaño del local no permitía que un mayor número de comensales pudiesen disfrutar convenientemente de ella.

Aunque para esta fecha ya se habían realizado algunas gestiones, es a partir de este momento cuando se dio el pistoletazo de salida para la creación de la sociedad.









aporten cierto dinamismo tanto a los socios como al resto del barrio.

Queríamos que el nombre nos identificara con la zona, la historia y el pueblo ... Entre la barriada de Marieluts y la de Karobieta, se encuentra el único karobi (calera u horno de cal) que queda en pie y que fue sacado a la luz por el Ayuntamiento hacia 1993.

La zona de Marieluts (Mariluz) tiene antecedentes mineros desde que allá por 1859 se comenzase a extraer antracita de la mina Rosario situada en Mariluz-Txiki, o en 1916 se explotase la cantera de piedra caliza Mariluz.

La labor más complicada ha sido la consecución del local y su equipamiento. La búsqueda de un local lo más amplio posible, realización del proyecto, mobiliario, cambios y problemas de última hora ... han acaparado la mayor parte de los esfuerzos del grupo de trabajo.

Como en la mayoría de sociedades la mayor afluencia de socios se produce los fines de semana, resultando tarea difícil (por ejemplo) encontrar una mesa para comer el domingo. Los días de labor por el contrario resultan más tranquilos aunque siempre hay alguien improvisando una afari-merienda, celebrando un cumpleaños, tomando algo, ...

uso exclusivo por hombres. A partir de 1970 los estatutos de la nuevas sociedades ya contemplaban la posibilidad de que las mujeres entrasen a disfrutar de ellas los fines de semana y festivos. Es en las sociedades abiertas ya a partir de 1978 cuando a la mujer se le permitió entrar también entre semana. Con la llegada del siglo XXI la mujer adquiere plenos derechos en las sociedades gastronómicas.

Aunque Karobi Elkartea ha nacido como sociedad gastronómica, no hay duda, como ha ocurrido en el resto de sociedades, que sus actividades se irán ampliando a la organización de diversos eventos que

Resulta gratificante ver como la cocina se convierte en escuela, donde cada uno es profesor y alumno al mismo tiempo. Todos tenemos mucho que aprender sobre cocina y siempre algo que enseñar. A pesar de que la mayoría de los socios no ha pertenecido anteriormente a ninguna sociedad el clima de cordialidad y buen humor a la hora de compartir espacios y utensilios es francamente bueno.

Esperamos que nuestra sociedad pueda celebrar por lo menos los 50 años que otras sociedades hernaniarras como Santa Bárbara o Txantxangorri han celebrado recientemente.