

LA XVI MUESTRA GASTRONÓMICA DE “EUSKALDARRAK” A TRAVÉS DE TRES COMENTARIOS

Rafa Bandrés

¡QUÉ BIEN COCINAN NUESTRAS SOCIEDADES!

La Muestra comenzó el día 19 de marzo, con la participación de 24 Sociedades: 17 de Errenteria, 3 de Lezo, 2 de Oiartzun y otras dos de Pasaia. Comenzó la Sociedad “Aldeguna” del barrio oiartzuarra de Aldeguna que presentó “filetes de txitxarro al horno con vinagreta en dos salsas”, elaborado por José Mari Guezala y Paco Moreno. Los cocineros Antonio Berdote y Andrés Blanco, de la Peña Taurina “Hermanos Camino” de Errenteria prepararon “codornices al chocolate”, y José Pacheco y Txema Sáez, de la Sociedad “Ostarte” del barrio de Beraun, fueron los encargados de elaborar “guisote de ternera en salsa de ciruela”. Colaboraron en esta primera jornada: Egiluze, con un barrikote de sidra, Bacalaos “Maite” y D.O. “Idiazabal” con sus famosos quesos.

El martes día 20 fueron otras Sociedades las encargadas de deleitarnos con sus platos. Primeramente, la Sociedad “Lagunak” de Olibet, de manos de Pedro Morante y Deo Narbarte preparó “pastelitos de verdel a dos salsas”. La Sociedad “Alkartasuna”, “verdel en salsa verde, por Paco Ortega y Martxel Puente. Y, por último la Sociedad de Caza y Pesca “San Huberto” de Galtzaraborda, preparó “congrío con almejas”, siendo los cocineros Joxan Malo y José Luis Plaza. Esta vez colaboraron Frutas “Rosarito”, Morcillas “Carcedo” y Txakolí “Roke Eizaguirre”.

En la tercera jornada, día 21, fueron las Sociedades “Bizardia”, del barrio oiartzuarra de Gurutze, la errenteriarra “Ondarra” y la del barrio de Galtzaraborda, “Kilkerrak”, las encargadas de realizar los diferentes platos. La primera presentó “bacalao laminado a la vinagreta”, a cargo de Milagros Korta y Joaquín Galardi; la segunda “corcón negro con senderuelas, champán y patatas”, a cargo de José Mari Tellería y Mariano Garro; y la última “pechugas de codorniz en salsa de verduras”, por los socios Isaac Sánchez y Juan Antonio Arruti. Y mientras el público esperaba la deliberación del jurado se degustaron productos de “La Gula del Norte”, “Benetan” y Vinos y Cavas “Maset del Lleo”.

Y el jueves cocinaron la Sociedad organizadora “Euskaldarrak”, que nos preparó “conejo al foie”, por José Mari Iguíñez y Mikel Elizegi, la lezoarra “Tiñelu”, “arkume izter barrubetea”, por los experimentados Tito Labordeta y Juan Mari Bravo, y la errenteriarra “Niessen” “porrupatata ajoarrierokin”, por el experto en fogones Agustín Makazaga “Makatxa”, ayudado por Fernando Lopetegi. La degustación posterior corrió a cargo de “Aduriz” de Lasarte, Productos Artesanos “Mibe” y Distribuciones “Sein”.

La semana siguiente, participaron: el lunes día 26 “Alzate”, del barrio de Altamira de Lezo; “Gure Toki” y “Txintxarri”, ambas de Errenteria. El martes, “Ixkulin”, de Lezo y “Batasuna” y “Gau Txori”, de Errenteria. El miércoles, “Armonía” y “Lore Txorta”, de Pasaia; “Bukagaitz” de Gaztaño, y “Landare”, “Txepetxa” y “Bi Errota”, de Errenteria.

EL SÁBADO, CENA DE CLASURA Y FALLO DEL JURADO

El lunes 26 abrió la semana la Sociedad "Alzate", del barrio lezoarra de Altamira, cocinando "pechugas de pollo con bechamel y pimientos rojos", por las hermanas María Jesús y Margarita San Nazario. Después vinieron José Antonio Martínez de Medina "El chino" y Josetxo Etxezarreta, de la Sociedad "Gure Toki", con "merluza rellena de txangurro con salsa americana". Y, por fin, la Sociedad "Txintzarri", preparando "musaka de rabo con berenjena", a cargo del veterano Cándido Astudillo y Fernando Bengoetxea como ayudante.

El martes, día 27, una de las sociedades más veteranas de Gipuzkoa, la errenteriarra "Gau Txori" preparó "bacalao asado con vinagreta de puerros, cebolleta y pimientos", a cargo de Jabi Arenaza y Bixente Iburguren. Seguidamente, fueron Jesús Fonseca y Florentino Escamendi, de la Sociedad "Batasuna" de Iztietta, los que cocinaron "bacalao a la abuela Josepha". Y para finalizar, "verdel en salsa verde", preparado por los socios de "Ixkulin" de Lezo, Javier y Erlantz Ortega, padre e hijo. La degustación corrió a cargo de Bodegas "Nekeas", D.O. Comercial "Lagun", "Irin, S.A." y Embutidos "Makila".

El siguiente día, miércoles, debut de la Sociedad pasaitarra "Lore Txorta", cuyos cocineros Joaquín Agote y Javier Belascoain, prepararon "tosta de patata con cebolleta con verduras y foie fresco y salsa con vinagre de Modena". La también pasaitarra "La Armonía" preparó "solomillo La Armonía", cocinado por Carlos Martín y Ramón González; y la errenteriarra "Bukagaitz", del barrio de Gaztaño, por medio de su Joaquín Torres y Alberto García nos deleitaron con "txitxarro en salsa de trigueros con vinagreta de aceitunas". La degustación fue preparada este día por "Luma Gorri", Cavas "Portabella" y Precocinados "Benetan".

Y el jueves día 29 se clausura la muestra, con la presencia de la Sociedad "Landare", cuyos socios Imanol Escudero y Mila Alberro prepararon "bacalao tres pil-pil", "Txepetxa" preparó "caracoles en salsa", cocinados por Carlos Bengoetxea y Ángel Zugarramurdi, y por su parte Rosa Arias y Mati Pozo, de la Sociedad "Bi Errota", prepararon "ensalada templada de bacalao". Las degustaciones corrieron a cargo de Cofradía del Talo, "Luismi Harategia" y Bodegas "Palacio-Glorioso-Oarsoak". En representación de la Cofradía del talo de la Sociedad "Landare", estuvo presente Joxe Krutz Sarasola, obligatoriamente ausente del txoko y que llegó justamente en la madrugada de este jueves.



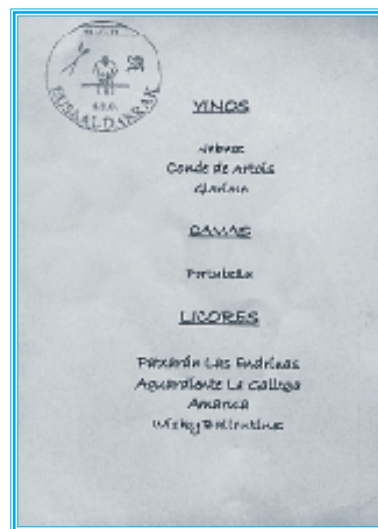
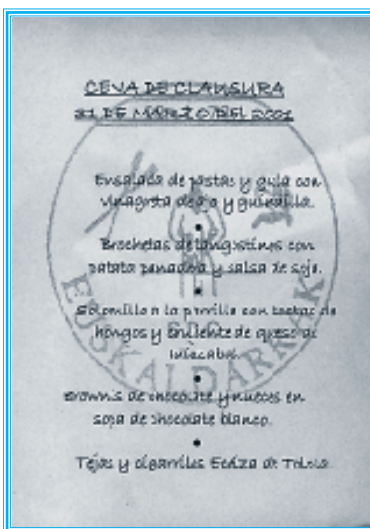
Foto: Gabin Argakia



Foto: Gabin Argakia



Foto: Gabin Argakia



LA SOCIEDAD "GAU TXORI" CONSIGUIÓ EL TROFEO "MIKELAZULO" CON EL PRIMER PREMIO DE ESTA XVI MUESTRA GASTRONÓMICA

Por fin llegó el sábado 31 de marzo, con la cena de clausura y el fallo del jurado de esta XVI Muestra Gastronómica. Primer premio la Sociedad "Gau Txori", entregando el premio "Mikelazulo" el presidente de "Euskaldarrak", Iñaki Álvarez Gastón, al presidente de "Gau Txori", José Mari Sein Loidi. El segundo premio recayó en la Sociedad "Ixkulin". El tercer premio, el del Ayuntamiento de Errenteria, fue a parar a la Sociedad organizadora, "Euskaldarrak". Y el cuarto premio para la también sociedad errenteriarra "Bi Errota". El trofeo al plato de mejor relación calidad-precio recayó en la sociedad "Niessen" y el trofeo al plato más específico de Sociedad para "Landare".

La representante de la casa "Cava Portabella" entregó a cada una de las 24 sociedades participantes un plato artístico conmemorativo de esta XVI Muestra Gastronómica, además de una bolsa-lote de "Portabella" y un libro de cocina escrito por Ángela Alfaro.

Jesús Mangas, del restaurante "Jaizubia" donó una cena para cuatro personas que recayó en "Euskaldarrak" y una cena para dos personas en el restaurante "La Viña" de Donostia, recayendo éstas en la Sociedad "San Huberto".

A la Asociación Taurina "Hermanos Camino" se le obsequió con un plato decorado de forma artística, por su participación en todas las ediciones de esta Muestra. Distinguiéndose también a Gabi Zarranz, José Carlos Landaburu, José Mari Iguíñez por su gran labor y dedicación. También se valoró muy positivamente la labor de Elena Fagoaga, de la empresa "Cook & Services, S.L.", y a los que cocinaron la cena de clausura Rubén Zudaire y Mari Carmen.

También al comienzo de la cena se regaló a los cien comensales un delantal de "La Gula del Norte" y un bolígrafo conmemorativo de esta edición de la Muestra Gastronómica.

Destacar, para finalizar, que los socios de "Euskaldarrak" que sirvieron la cena vistieron unos elegantes delantales, con pajarita incluida, y que lo hicieron con educación y disciplina, como en un restaurante de cinco tenedores.



Foto: Gabin Argezakia



Foto: Gabin Argezakia

