



El bar La Raspa ofrece gildas de anchoa, de boquerón y mixtas.

La Gilda se v

Esta banderilla emblemática da el pistoletazo de salida al calendario gastronómico 'Los auténticos de nuestros bares', iniciativa de Anapeh que se prolongará hasta junio de 2021

Un reportaje de **Mikel Sola** Fotografía **Unai Beroiz**

La Gilda comenzó ayer su particular ruta por 40 establecimientos de Pamplona y otras localidades de la Comunidad Foral. La banderilla emblemática, que estará de paseo durante todo el mes de agosto, es la primera de una serie de gastrorutas que Anapeh (la Asociación Navarra Pequeña Empresa de Hostelería) ha organizado hasta junio de 2021. Estas rutas forman parte de la iniciativa *Los auténticos de nuestros bares* que tiene el objetivo de "impulsar la promoción gastronómica en bares mediante la sencillez de los pinchos de siempre, los que perduran en el tiempo, lejos de las modas y que se

mantienen en las barras porque gustan", aseguró Anapeh.

El **Chez Belagua** es uno de los 40 participantes. Al mediodía, no habían vendido muchas gildas: "Los primeros días suelen ser los más tranquilos. Cuesta arrancar en este tipo de campañas", afirmó Juan Carlos Oroz, dueño del establecimiento. Juan Carlos quería ser optimista, "esperemos que el resto de días haya más afluencia", pero no se atrevía a hacer previsiones: "Ahora todo se ha vuelto muy incierto, es imposible saber si la campaña va a tener éxito o no, pero esperemos que así sea".

El dueño del restaurante y sidrería confesó que le

gustaba la iniciativa de Anapeh porque "es una propuesta cómoda, son cosas básicas, sencillas y además no existe la presión de ser un concurso". Por eso, adelantaron que "casi seguro que nos apuntaremos al resto de gastrorutas porque la propuesta es la misma y nos gusta". Para Juan Carlos "el objetivo es crear un aliciente a la clientela y dar esa señal de que seguimos vivos", señaló.

El **Iruñazarra** presentaba la misma situación: "No hemos montado muchas gildas. Esperemos que la gente vaya conociendo la campaña", comentó Gorka Aguinaga, jefe de cocina, que se definió como "un enamorado de las gildas". Gorka indicó que las



El Chez Belagua esperaba vender más gildas a lo largo de la tarde-noche de ayer.

a deruta

ENCORTO

● **Los 40 establecimientos participantes.** Emakume, Feel the Music (Ansoáin), Bureli (Lumbier), Casa Perico, El Castillo, Freeman (Larraga), Lekuonberri, Amairu, Albi (Lekuonberri), Galo, Creedence (Lerín), Pirelli, El Temple, Bodegón Sarriá, Casa Juanito, Chez Evaristo, Chez Belagua, La Raspa, Iruñazarra, Bistrot, Gorriiti, San Nicolás-La Cocina Vasca, Picnic, Bahía, Nevada, Plazaola, Albéniz Taberna, Malafu, La Sota de Lezkairu, Galar, Mi pequeña Venecia, Txiki Jai, Don Pincho, La Quinta, La Sala, Harpea, Benchi, Ezkaba (Pamplona), Ejoy y Old Dreams (Sarriguren, Valle de Egüés).

tido, cebolla roja encurtida, aceituna rellena, anchoa y piparra de Gipuzkoa. Juan Cruz Areta, gerente del Iruñazarra, confesó que "estamos en un momento muy crítico" pero, en principio, "nos apuntaremos al resto de gastrorutas".

La Raspa ofrecía tres tipos de gildas: de boquerón, de anchoa y mixtas. "Lo importante está en el buen producto", apuntó Ramón, dueño de La Raspa, que por el momento no tenía más clientela que otros sábados. "Veremos cómo avanza el resto del mes", aseguró.

OTRAS GASTRORUTAS La gilda es la primera protagonista del calendario gastronómico confeccionado por Anapéh. Le seguirán la ruta del Pimiento del Piquillo de Lodosa en octubre y la de la Casquería en noviembre. El año 2021 contará con tres gastrorutas más: la Brava en febrero, del Pintxo de Txuleta en abril y para finalizar la del Bocata Reyno Gourmet en junio. La duración de cada ruta es de un mes. ●

gildas no están en la barra porque "las preparamos en el momento", y explicó sus ingredientes: pepino encur-



Gorka Aguinaga (jefe de cocina) y Juan Cruz Areta (gerente) posan con la gilda del Iruñazarra.



Maribel Abaurre saboreaba la gilda que se acababa de pedir en el Chez Evaristo.