



## Alberto Ederra, elegido para el equipo español de carniceros

El navarro asistió ayer a la presentación del XVII Concurso Navarro de Chistorra, que se celebrará este domingo en el barrio pamplonés de la Milagrosa

**LUCAS DOMAICA** Pamplona

El carnicero pamplonés Alberto Ederra, de la carnicería Ederra ubicada en el mercado del Ensanche de Pamplona, ha sido elegido para formar parte de la Selección Española de Carniceros en competiciones internacionales. El objetivo principal del combinado nacional formado por nueve integrantes será el World Butcher's Challenge que se celebrará en París en 2025, el mundial de carniceros. "Hasta el momento estamos

entrenando para aprender a trabajar en equipo", explicó ayer Ederra, especialista en deshuesado. "Los jueces de la competición valoran el deshuesado, elaboración y presentación", apuntó el pamplonés durante el acto de presentación del XVII Concurso Navarro de Chistorra desarrollado en el Gremio de Carniceros de Navarra. De esta forma, Ederra, unido a este mundo por tradición familiar, formará parte de la primera selección española de carniceros.

### 150 kilos de chistorra

El XVII Concurso Navarro de Chistorra se celebrará este domingo en la plaza Alfredo Floristán del barrio pamplonés de la Milagrosa. El Gremio de Carniceros de Navarra organizará por decimoquinto año consecutivo —los dos primeros fueron en Alsasua— un campeonato al que se pueden apuntar has-



Ederra en la presentación del concurso navarro de chistorra. J.C. CORDOVILLA

ta el miércoles un máximo de cuarenta participantes. Como apuntó ayer Javier Prados, gerente del gremio, "se han inscrito treinta carnicerías" y se prepararán 150 kilos de chistorra para la degustación popular que costará un euro y se servirá junto a un vino.

El producto que degustará el jurado del concurso en el Txoko

del Carnicero lo cocinará Juan Carlos Fernández, de Comercial Hostelera del Norte, para que todos los carniceros participen en igualdad de condiciones. En la presente edición habrá hasta quince expertos encargados de puntuar el producto por sus cualidades organolépticas, desde cocineros de restaurantes de Pamplona

hasta profesoras de la UPNA.

"En la edición de este año se ha querido reconocer a la figura del carnicero como un profesional de cercanía, artesano a la vez que innovador", explicó Prados. También anunciaron que la chistorra navarra "alcanzó en agosto" el reconocimiento nacional de Indicación Geográfica Protegida (IGP). "Se llevaba trabajando desde 2019 en ello", indicó Itziar Inza, de INTIA y Reyno Groumet sobre la IGP. "Va a ser muy beneficioso para Navarra", añadió la secretaria agradeciendo a la labor realizada por el Gremio de Carniceros. Según ella, "sirve para defender nuestro producto de calidad superior frente a otras chistorras nacionales y es muy importante".

El programa de la jornada, para la que se dispone de un presupuesto de 15.000 euros financiados por el gremio, el Gobierno de Navarra y que cuenta con el patrocinio de Caja Rural de Navarra y Reyno Groumet, dará comienzo a las 10.30 horas con hinchables para niños y degustación popular de chistorra. A las 11.30, en la plaza Alfredo Floristán, centro de las actividades, los Txingones de la Rencle ofrecerán un concierto mariachi hasta la entrega de premios, que será sobre las 12.30. A lo largo de la mañana se podrá adquirir la chistorra oficial del concurso, que es la de José Miguel Irigoyen de Lerín, la ganadora en la última edición. El precio del producto se venderá a 4 euros.

