

El premio a la mejor txistorra navarra es para Santiago Molinero

Fueron 35 los carniceros que compitieron en el concurso, que volvió después de un año de parón por la pandemia

NATALIA SINIAWSKI
 Pamplona

Santiago Molinero Nuñez, de la carnicería Saijana de Burlada, ganó el premio al mejor elaborador de txistorra de 2021. El segundo premio se lo llevó Xabier Sanz Arroniz, de la carnicería Javier de Pamplona, y el tercero lo recogió José Ignacio Zuazu, de Carnicerías Zuazu de Pamplona. Se presentaron en total 35 elaboradores artesanos, a esta XV edición, que volvió después de ser cancelada el año pasado por la pandemia.

Sorprendido al oír su nombre, Santiago Molinero recogió el premio a la mejor txistorra navarra. Y recibió una felicitación especial por parte de su nieta Iraya, que a punto de cumplir tres años, subió al escenario corriendo para abrazar a su abuelo. "La experiencia y el trabajar bien la materia prima", comentaba Santiago Molinero, es lo que le ha ayudado a ganar el premio.

Javier Prados, gerente del gremio de carniceros de Navarra, ayer presentó la entrega de premios en la plaza Alfredo Floristán en el barrio de la Milagrosa y resaltó la alta calidad de las txistorras de este año. Además, recordó que la pandemia les hizo cancelar la edición pasada y reconoció el esfuerzo de los sanitarios y de los carniceros durante la pandemia.

En esta decimoquinta edición

FINALISTAS

Los 7 finalistas han sido Armandu Martínez (Carnicería Deierrí de Pamplona); Felipe Bengoa (Carnicería Felipe Bengoa de Melida); Carlos Irigibel (Carnicerías Irigibel de Huarte); Alberto Sarnago (Embutidos Hor-tanco de Tafalla); Joaquín Ochoa (Embutidos Ochoa de Artajona), Patxi Aldasoro (Carnicería Pako de Olazti) y Susana Recasens (Carnicería Recasens de Tudela).

JURADO

Formaron el jurado: Iñaki Andradras del Baserriberrí; Leandro Gil de La Biblioteca; Andrés Aldasoro de La Olla; Javier Díaz Zalduendo del Alhambra; Iosu Rípodas del Rodero y Jesús Iñigo del Abaco, junto con Santi Moreno Echarrí, de la carnicería Los Porches de Ayegui, ganador de la última edición del concurso; Luis Zuazu Erroz, presidente del Gremio de Carniceros de Navarra; María José Beriain, directora de IS FOOD Instituto de Innovación y Sostenibilidad en la Cadena Agroalimentaria y profesora de la UPNA; José Flores Arregui, carnicero en Embutidos "El Bórdón"; Mirentxu Alzueta, directora técnica de Embutidos Goikoa; Gabriel Galar Lenzano, responsable de producción de Galar Foods; Debora Villaño Valencia, profesora del Área de Nutrición y Bromatología de la UPNA y José Manuel Resano, gerente de la Cervecería Babylon.



Santiago Molinero, ganador del Concurso Navarro de Txistorra 2021 de la mano de su nieta.

JESÚS CASO



El jurado degusta las txistorras finalistas de la XV edición del concurso.

JESÚS CASO

contó con 15 miembros del jurado para deliberar cuál era la mejor txistorra navarra. En el Txoco del Carnicero, situado en la Milagrosa, uno a uno los participantes pasaron por un proceso de selección. En una primera fase del

concurso el jurado evaluó la presentación en fresco, se fijó en las cualidades apreciadas por la vista: la utilización de tripa natural, un atado artesano o el color. En esta edición todos los concursantes pasaron a la segunda fase: co-

cinar las txistorras. Luego, fueron seleccionados 10 finalistas que posteriormente fueron puntuados otra vez por los miembros del jurado que por último dieron con el ganador, Santiago Molinero.