

## VECINOS



## La Mejor Txistorra Navarra proviene de Burlada

El ganador del concurso Santiago Molinero Nuñez sostiene su diploma tras haber sido premiado por la mejor txistorra de Navarra.

**Santiago Molinero Nuñez**, de la carnicería Saijana de Burlada, ganó ayer el primer premio del XV Concurso Navarro de Txistorra

✎ **Katixa Urzaiz**  
 📷 **Unai Beroiz**

**PAMPLONA** – La experiencia y trabajar bien la materia prima llevaron a Santiago Molinero Nuñez, de la carnicería Saijana de Burlada (que ofrece productos artesanos y de elaboración propia), a conseguir el primer premio de este XV Concurso Navarro de Txistorra celebrado ayer. El veterano profesional, que ya había participado en ediciones anteriores, lleva 48 años en el oficio, y quedó en sexto lugar en la anterior entrega, que se celebró en el año 2019, antes de la pandemia. La edición del 2020 tuvo que ser suspendida, y el ganador de este año mostró su alegría por recuperar el certamen, a pesar de ser con un nuevo formato mixto.

“No me lo esperaba”, confesó tras haber recogido el diploma, “con finalista ya igual nos conformábamos”. Sin embargo, la alegría y el orgullo de haber ganado estaban presentes en él: “Ha sido muy satisfactorio, siempre he estado intentando hacer las cosas bien”. Ayer, su trabajo tuvo una merecida recompensa. En el momento de recoger el premio, el ganador se lo dedicó a su nieta Iraya, de casi tres años, que subió al escenario a abrazar a su abuelo.

Santiago se introdujo en el gremio ayudando a sus hermanos mayores, en el que ha permanecido casi 50 años. A los 15 empezó a trabajar, y a los 22 surgieron las ganas de independizarse, objetivo que cumplió en el año 1989. Desde entonces, su trayectoria ha seguido la misma dirección, culminando este año al ganar el concurso que tanto prestigio le va a aportar a él y a su carnicería.

“Sinceramente, no sé la repercusión”.  
 SIGUE EN PÁGINA XX >

> VIENE DE PÁGINA XX

cusión que pueda tener; te llaman, sobre todo de restaurantes, pero como no me había pasado nunca, no sé exactamente”, admitió Santiago, añadiendo que toca esperar a ver los resultados.

Se describe a sí mismo como un “carnicero de siempre”, de los que, además de atender al público, realiza todo tipo de labores típicas de una carnicería; desde despiezar y cortar hasta hacer el embutido, que en este caso le ha merecido un premio.

Lo que caracteriza especialmente a la txistorra de esta carnicería, en palabras de Santiago, es la “experiencia de hacer las cosas y trabajar bien la materia prima”. Su secreto es lograr el equilibrio de sabores y la calidad de los ingredientes. Para Santiago, lo que sirve de base, como por ejemplo la tripa, marca la diferencia.

ca txistorra navarra. También premiar la labor artesanal de los productores y elaboradores y, tras la pandemia de covid-19, que ha afectado a todos los sectores de la sociedad, agradecer la confianza que los navarros han demostrado a las carnicerías tradicionales y de cercanía durante este difícil periodo. La cita está subvencionada por el Gobierno de Navarra y cuenta con el patrocinio de Reyno Gourmet y Caja Rural.

Este año se presentaron 35 elaboradores artesanos; el segundo premio correspondió a Xabier Sanz Arroniz, de la carnicería Javier de Pamplona, y el tercero a José Ignacio Zuazu, de Carnicerías Zuazu de Pamplona.

La entrega del premio tuvo lugar en la Plaza Alfredo de Floristán en el Barrio de La Milagrosa a las 12.30 horas, y Santiago recibió su galar-

## “La experiencia de hacer las cosas y trabajar bien la materia prima me ha ayudado a ganar el premio”

**SANTIAGO MOLINERO NUÑEZ**

Ganador de la XV edición del Concurso Navarro de Txistorra



El proceso entero de preparación de este embutido tan típico en Navarra empieza con la selección de la carne, que hay que limpiar bien de cualquier cosa que pueda tener. Tras escoger bien las partes necesarias, se enfría bastante para luego picarla, amasarla y dejarla en reposo unas cuantas horas. Después se procede a embutirla y dejarla de nuevo un día o dos, a lo que Santiago añadió que para la clientela normal se suele dejar cuatro o cinco días.

El Concurso Navarro de Txistorra, organizado por el Gremio de Carniceros y Charcuteros de Navarra, tiene como objetivo ensalzar el valor de este producto compuesto por carne de cerdo fresca, ajo, sal y pimentón y preservar (e incluso mejorar) la esencia de la auténti-

dón de manos de Marga Cuelli (directora del Servicio de Ordenación y Fomento del Turismo y Comercio del Gobierno de Navarra), Luis Zuazu (presidente del Gremio de Carniceros de Navarra) y Santi Moreno (ganador de la última edición), quienes le otorgaron un mandil, un diploma y una txapela.

Previamente el jurado siguió, en el Txoko del Carnicero, un riguroso procedimiento para seleccionar la mejor txistorra de Navarra analizando primero las características organolépticas de la txistorra en su presentación clásica en crudo y después, una vez cocinada, la sensación en boca, textura, sabor, aroma y retrogusto para destacar aquella en la que la experiencia gastronómica fuese más armoniosa y equilibrada. ●

