



Lehenengo saria. Gorka Aginagak eta Laura Herreroek eginiko Itsasantxoa pintxoak eskuratu du lehenengo saria. Iruñeko Iruñazarra jatetxeko kideak dira.

ENDIKA PORTILLO / FOKU

Iruñeko Iruñazarra jatetxeko Itsasantxoa pintxoak lortu du lehenengo saria Euskal Herriko XV. Pintxo Txapelketan. Gasteizko Mano Lenta jatetxeak irabazi du bigarren saria; hiri horretako La Regaderak, berriz, hirugarrena. Epaimahaiko kideek azpimarratu dute maila «ona» izan dutela lan guztiek.

Pintxoaren mapan, altxorrak

Amaia Ramírez de Okariz
Kortabarria Gasteiz

Pintxoaren lehen osagaiak eskuetan hartu, eta oinarria egin. Ostean, elikagaiak gainean jarri, pixkanaka, eta, kontuz, egindako lana ezerezean gera ez dadin. Parte hartzaile batzuk banaka ari dira lanean; beste batzuk, binaka. Txandaka ari dira pintxoak sortzen agertokiaren gainean, aurrez eginak dituzten elikagaiekin. Maskara ere soinean dute, eta ikusleak zintzo ari dira segurtasun arauak betetzen; eserita, eta geldi. Lehen pintxoak egin ondoren, epaimahaia lan horiek dastatzeko da hurrengo urratsa, eta, horretarako, ezinbestekoa da zerbitzarien lana. Pintxoaren platerak

eskuetan hartu, oholtzako eskailera jaitsi, eta epaileen esku uzten dute talde bakoitzaren lana.

Hain zuzen, hamar pintxo orenak aritu ziren atzo goizean lehian Gasteizko Europa biltzar etxean, lehenengo bi egunetan kanporaketak egin ostean. Euskal Herriko Pintxo Txapelketak, beraz, badu txapeldun berria. Parte hartzaileek, guztira, 11 pintxo egin behar izan zituzten txapelketaren hamabosgarren edizioan: bost epaimahai ofizialentzat, beste bost herritarrek osatutakoarentzat, eta azkena, erakusketarako. Epaimahaia azpimarratu zuen lan guztiek maila «ona» izan zutela, baita harriztuta gelditu zirela gaineratu ere, hainbat lanek «nazioarteko gastronomiaren ukitua» zutelako. Azkenean, Iruñeko Iruñazarra jatetxearen Itsasantxoa pin-

txoak lortu zuen lehenengo saria. Horrez gain, beste bi sari ere eskuratu zituen: epaimahai herrikoien saria eta pintxo «zitale-narena».

Hain zuzen, zazpi osagai nagusiz osatutako pintxo bat sortu zuten Gorka Aginaga eta Laura Herrero Iruñazarrako sukaldariak. Elikagai nagusia antxoa da, baina normalean aprobetxatzen ez diren elikagaiak eman zieten garrantzia. Horretarako, besteak beste, antxoen buruak eta antxoen ontzietako olio erabili zuten. Hala ere, eginiko lan propioez gain, orain arte txapelketetan aritu diren sukaldarien lanak ere goraiatu zituzten. Euskal Herria irla gisa irudikatu, eta mapa bat osatu zuten. Jakinarazi zuten, altxorrak bilatzeko mapa bat da. Kasu honetan, altxorrak, aurreko edizioetako irabazleen pintxoak

lirateke, eta mapa, horiek zehazki non dauden jakiteko gida gastronomiko bat.

Saritutako pintxo gehiagoren zaporeaz gozatzeko, ordea, Gasteizera egin daiteke jauzi. Hantxe daude bigarren eta hirugarren saridunak. Luis Hernani eta Juan Gartzia sukaldariak lortu dute bigarren saria. Mano Lenta jatetxe-

Epaimahaikideek, orain arteko txapelketetako sukaldarien lana goraiatu, eta mapa bat osatu dute pintxo garaileekin

ko kideak dira, eta Brisa Marina izan da saritutako pintxo. Hirugarren saria, La Regadera jatetxeko Mikel Fiestras sukaldariak eskuratu du, Marmitum pintxoarekin. Are, epaimahaia ipamen bereziaren saria ere hiri bereberan gelditu da. Pintxoan sopea

ahate konfinatuz egin dute Jose Maria Solana eta Marisa Barrio sukaldariak, tamarindoarekin eta chipotlearekin. Hain zuzen, elikagai horien adierazgarri da jate-txe mexikar bateko kideak direla; El Mexicano y mucho mas.

Euskal Herriko urrezko pintxoak dastatu nahi dituenak, beraz, badu aukera irabazleen jate-txetara joateko eta mokadu baten jaten diren elikagai hauez gozatzeko. Izan ere, ongi marraztuta gelditu dira pintxoaren mapa eta bertako altxorrak. Halere, gogoan hartu behar da hainbat jatetxe eta taberna itxita daudela COVID-19arengatik, besteak beste, Nafarroan. Ondorioz, sukaldari batzuek gogorarazi dute pixka bat itxaron egin beharko dela pintxo batzuk dastatzeko.