

El Iruñazarra gana el XV Campeonato de Pintxos

Otros dos restaurantes pamploneses llegaron a la final del certamen con participantes de País Vasco y Navarra

EFE/DN Vitoria/Pamplona

El bar restaurante Iruñazarra de Pamplona resultó ganador del XV Campeonato de Euskadi y Navarra de Pintxos. El establecimiento se llevó tres reconocimientos con el pintxo *Itsasantxoa*, un barquito de pasta mexicana con un poco de guacamole y paté de anchoa casero, creado por Gorka Aginaga y Laura Herrera. Además de la txapela de campeones, recibieron el Premio Popular Kutxabank y el Premio al Pintxo Más Canalla otorgado por Bodegas Vintae, en el marco del congreso de pintxos Miniature de Vitoria. "Para la empresa y para todo el equipo de Iruñazarra es un premio al trabajo, pero ahora es agri dulce", admitió Juan Cruz, socio del Iruñazarra.

En la decimocuarta edición del certamen, el pintxo *Brisa marina* de Luis Hernani y Juan García de Mano Lenta de Vitoria (Álava) se llevó el segundo puesto. La elaboración de un suquet marinero, un



El barquito 'Itsasantxoa', presentado por el restaurante Iruñazarra. CEDIDA

guiso hecho con el descarte de los pescados y patatase les valió también el Premio Bodegas Casa Primitia a la Innovación. El tercer lugar fue para otro local alavés: La Regadera. Mikel Fiestras es el autor de *Marmitun*, un pan de pláton con crema de marmitako, gominolas de atún rojo, mayonesas de chorricero y picante, huevas de pez volador y goma wakame.

Aparte del *Itsasantxoa*, otros dos pintxos navarros llegaron a la final: *Cenvincho*, una creación de Alex Múgica y Fanny Oliva, de El Colegio de Pamplona, y *Kraktun*, de Jorge Otxoa y Félix Jiménez, de El Mercao. Además el Premio de

Honor a la Asociación de Hostelería de Valladolid "por el gran trabajo que realiza en la promoción gastronómica y turística centrada en la cocina en miniatura y en los pintxos".

El presidente del jurado, el chef Paco Roncero, destacó el gran nivel de los pintxos finalistas y "el esfuerzo y trabajo que se ve en todas las elaboraciones". También se distinguió el pintxo de José María Solana y Marisa Barrio de El Mexicano y Mucho Más (Vitoria), una preparación mexicana tradicional al sope con frijoles, pato confitado, ensalada crujiente con cilantro y una salsa de tamarindo y chipotle.



Laura Herrera y Gorka Aginaga son los creadores del pintxo ganador del certamen.

CAMPEONATO DE PINTXOS