

# VECINOS



Laura Herrera y Gorka Aginaga, cocineros del Iruñazarra responsables de 'Itsasantxoa', pintxo que se llevó la txapela, premio popular y premio al pintxo más canalla. Foto: cedida

# MAR DE ANCHOA CON TXAPELA

- El Iruñazarra se adjudica el XV Campeonato de Euskal Herria de Pintxos con su 'Itsasantxoa'
- La propuesta de Gorka Aginaga y Laura Herrera se lleva además Premio Popular y premio al pintxo más canalla

✎ Mikel Bernués

**PAMPLONA** – Es un barco pirata mexicano de torta de maíz con guacamole. Y a bordo no caben más anchoas: paté de anchoa hecho en casa, anchoa marinada, cabeza y cola de anchoa con tres harinas diferentes, lactonesa con el aceite de las latas de anchoas y ahumada, vinagreta con aceitunas (reellenas de anchoa), gomino-la y cítricos. Y para rematar, desde ayer corona la propuesta una txapela. La que le acredita como el mejor del XV Campeonato de Euskal Herria de Pintxos. El Iruñazarra y su *Itsasantxoa* se llevaron además Premio Popular y Premio al Pintxo Más Canalla. Un mar de anchoas triunfal.

"Este premio va dedicado a todas las personas que he perdido, sobre todo en el confina-

miento y justo antes; al tío Juanito y a la tía Amaya. Y a mi abuela Estelita, la que me inició en los fogones a baja temperatura en esa cocina económica. A mi aita, que me castigó y me metió a fregar platos, y por eso estoy aquí. Muchas gracias sobre todo a mi txiki, a mi mujer y a toda la gente que quiero. A mi amá, a mis tíos... eskerrik asko!", acertó a decir Gorka Aginaga, con la voz temblorosa, al recoger el premio en Vitoria. "Va con todo el corazón para mis padres, en mi país, toda mi familia, el equipo... va un poquito de México en nuestro pintxo. ¡Gracias a todos!", dijo Laura Herrera, copartícipe de la propuesta.

**PREMIO "CASI IMPOSIBLE"** Para Gorka la txapela era "casi imposible porque Navarra es la Liga y Euskal Herria la



'Itsasantxoa', la miniatura ganadora ayer.

*Champions*, hay gente muy buena". Sin descartar su espíritu competitivo, que lo tiene, dice que va a verles trabajar y a disfrutar. Y que ha hecho grandes amistades en el concurso. En su 5ª participación, después de "rascar" dos semifinales y tres finales, el cuarto

premio, premio tecnológico, pintxo crujiente, mejor barra de pintxos... ayer cantaron bingo. "Es un premio. Ni me lo creo, porque además es el pintxo más sencillo que hemos hecho", reconoció Gorka. "Se trata de buscarle la vuelta a todo". El primer bocado es ese

mar de anchoas en diferentes texturas, con cabeza y cola, lo que todo el mundo deshecha, "comestible con tres tipos de harinas para que sea súper crujiente, terroso...". Anchoa marinada, paté de anchoas... El segundo y último bocado, "como la anchoa es muy grasa y para mí los pinchos son escaleras que suben y que bajan, tiene muchos cítricos, eneldo, caviar limón, y la anchoa marinada. Te limpia la boca y te deja los ojos virolos", explicó.

El pintxo, que servirán en cuanto puedan retomar la actividad, incluye además un mapa del tesoro con la ruta del resto de ganadores del certamen. Y "aunque no sea una barbaridad de técnica, lo importante es que te transporte a algún lugar. Que tenga *punch, crunch* y *flow*". Y mucha anchoa, claro está. ●

## EN CORTO

● **Navarros finalistas.** Álex Múgica y Fanny Oliva, de El Colegio, con 'Cervincho'; Jorge Otxoa y Félix Jiménez, de El Merca'o, con 'Kraktun'. Gorka y Laura, del Iruñazarra, con 'Itsasantxoa'.

● **Navarros con txapela.** Iñaki Rodaballo, del Niza, con 'Porky, Porky' (2008). Nerea Sistiaga y Jesús Iñigo, del Ábaco, con 'Esponja de anchoa' (2012). Jesús Iñigo y Nerea Sistiaga, Ábaco, con 'sardina de roca' (2014). Álex Múgica, de la Cocina de Álex Múgica, con 'Markalao con patatas' (2015). Jorge Otxoa de El Merca'o, con 'Camaron de la concha' (2018). Gorka y Laura del Iruñazarra, con 'Itsasantxoa' (2020).