



La familia Iriguibel no pudo aguantarse las lágrimas al conocer la decisión del jurado. En el centro, Ángel Mari, que ideó la receta. E.BUXENS

La IGP, nueva marca de calidad de la Txistorra Navarra

Si algo caracteriza a esta XVII edición del concurso de txistorra es que los productos se han presentado bajo la nueva etiqueta de Indicación Geográfica Protegida, que busca garantizar tanto calidad como procedencia navarra. Es una iniciativa tanto de fabricantes como de miembros del gremio de carniceros para "intentar proteger el producto, que es genuinamente navarro y aquí es donde más se mima", declaró el presidente de la IGP, Alberto Jiménez. La idea es darle un reconocimiento a nivel europeo, y aunque a día de hoy todavía están esperando que se apruebe "porque son procesos muy lentos", en España ya se pueden encontrar las etiquetas distintivas en los supermercados. "Estamos muy encabezados en que esto tiene que salir adelante, y estamos cada vez más cerca", concluyó el presidente.

Huarte se lleva el premio del Concurso Navarro de Txistorra

Las carnicerías Iriguibel, Zuazu y Chuletarnos Carnes Selectas consiguieron el pódium de entre 43 participantes que aspiraron al galardón

CARLOTA SORIANO
Pamplona

El barrio de la Milagrosa olía ayer a txistorra. Y es que desde las 10.30 de la mañana, en la plaza Alfredo Floristán, una decena de carniceros repartieron más de 150 kilogramos de este embutido navarro con ocasión de la Fiesta de la Txistorra y el XVII Concurso Navarro de Txistorra.

Cientos de personas acudieron a la cita con la excusa de poder comerse un pincho de las mejores txistorras de la Comunidad foral. Mientras tanto, a una calle



Carlos Iriguibel recogió el premio en nombre de su familia. E.BUXENS

de distancia, en la sociedad gastronómica Txoko del Carnicero, 15 miembros del jurado estuvieron catando las 43 txistorras presentadas para la edición de este

año, de las que salieron los tres ganadores: en primer lugar, Carnicería Iriguibel, de Huarte, y en segundo y tercer puesto la Carnicería Zuazu de Pamplona y Chu-

leteros Carnes Selectas S.L, de Esquíroz.

Lo importante es participar
"No vuelvo a comer txistorra hasta Santo Tomás", se escuchaba decir en el comedor. Y es que cada juez, siempre procedente del mundo carnicero, debía catar mínimo 18 tipos diferentes de este embutido.

Lo que se valora de una buena txistorra, contó Luis Zuazu, presidente del Gremio de Carniceros de Navarra, es, de entrada, el color, la textura y el atado. Una vez cocinada, y después de probarlas, propiedades como el sabor, la ausencia de ternilla o el uso de los ingredientes son lo que marca la diferencia. "Realmente, cuando tienes muchas cosas que son buenas es difícil elegir cuál es la mejor", confesó Zuazu.

Oscar Andueza, de Carnicería Yerri, de Estella, lleva toda la vida participando, aunque de mo-

mento no haya conseguido obtener la distinción. Pero no es algo que parece importarle: "Hemos participado toda la vida, y venimos a ayudar a preparar el concurso porque creemos que estoy hay que hacerlo para a mantener viva la txistorra en Navarra", explicó Andueza.

Los productos presentados siguen todos la línea tradicional: de 60 centímetros de largo, con atado tradicional, con los ingredientes clásicos (carne, sal, pimentón, y ajo)... "No hay mucho lugar a la innovación, como podría ser una txistorra picante o txistorra vegana", declaró el presidente del gremio.

Aun así, algún secreto debe de haber que diferencie una txistorra de otra. "Cada una tendrá su truco, aunque yo creo que no", opinó Andueza. "Es una pregunta a la que yo tampoco tengo respuesta", añadió. A la misma pregunta, Javier Pina Esarte, de Productos Cárnicos Artesanos Baztán, contestó que, por ejemplo, por su zona "el picado es un poco más grueso, y es lo que la hace distinta". Y si se le preguntas al ganador de la pasada edición, José Miguel Irigoyen, de Lerín, la respuesta es clara: "Saber encontrar el punto de todo el conjunto".





Los Iriguibel reciben su segundo primer premio entre lágrimas

• Los premiados son la tercera generación de carniceros de la familia, que sigue apostando por una tradición que empezó el abuelo Santiago Iriguibel

CARLOTA SORIANO
Pamplona

El primer premio de esta XVII edición del Concurso Navarro de Txistorra retornó a los tres hermanos de la Carnicería Iriguibel,

situada en Huarte. Y aunque ya obtuvieron el mismo reconocimiento en 2016, ni ellos ni sus familiares pudieron aguantar las lágrimas al escuchar por el altavoz el apellido familiar. A partir de ahora, esta familia llevará durante el próximo año la txapela y el mandil que los distingue como el mejor elaborador de txistorra de toda Navarra.

Carlos, Roberto y Maribel son la tercera generación de una fa-

milia de vocación carnicera. "Lo empezó todo nuestro abuelo Santiago. Siguió nuestro padre, Ángel Mari, y ahora estamos los tres hermanos", declaró Roberto. Carlos, que fue quien recogió el galardón, dedicó el premio a su padre porque, dijo, "se lo merece todo".

Al final, fue quien ideó la receta original, que el propio Carlos ha ido elaborando y retocando con mucho cariño y calidad. "El

entusiasmo lo tenemos todos, pero es él quien se lo ha tomado como un reto personal", añadió Roberto.

En la celebración también estuvieron los hijos de los tres hermanos, la que será la cuarta generación en caso de que se decidan por el oficio familiar. "No sabríamos qué decirte, de momento están todos estudiando. Ver venir", contestó Roberto a la pregunta de si sus hijos tienen al-

go claro acerca de sus elecciones de futuro.

Este segundo primer premio ha llegado de nuevo a esta familia, según el propio Carlos, porque es una txistorra "muy suave, que no repite, totalmente artesanal y con productos de primerísima calidad". Lo que les espera ahora en la Carnicería Iriguibel es una temporada de gran trabajo por el aumento que conlleva tener la mejor txistorra de Navarra.

