

## VECINOS

## Iriguibel, txapeldun



De izquierda a derecha: Maribel Iriguibel, Carlos Iriguibel, Roberto Iriguibel y Ángel Mari con la txapela.

La carnicería de **Huarte**, fundada en 1948, ganó ayer el XVII Concurso Navarro de **Txistorra** en una exitosa jornada en la que se vendieron **6.000 pinchos**

✎ Mikel Sola  
📍 Iñaki Porto

**PAMPLONA** – Puño arriba, lágrimas en los ojos y un grito de felicidad que resonó en toda la Milagrosa. La familia Iriguibel, que regenta dos carnicerías en Huarte desde 1948, explotó de alegría al proclamarse campeón del XVII Concurso Navarro de Txistorra, un prestigioso certamen organizado por el Gremio de Carniceros de Navarra que cuenta con la colaboración de Reyno Gourmet. “En cuanto he escuchado mi nombre, he sentido una felicidad inmensa porque es un premio muy difícil de conseguir. Es un reconocimiento al trabajo bien hecho y a la lucha contra los grandes. El pequeño comercio y artesano vamos a seguir dando guerra. ¡A topel!”, exclamó Carlos Iriguibel, tercera generación, nada más colocarse la txapela y el mandil que le reconoce como mejor productor de este alimento tan nuestro.

Carlos dedicó el premio a su padre, Ángel Mari, segunda generación de carniceros que traspasó la *receta mágica* a Carlos y a sus hermanos Maribel y Roberto. “Sé hacer esta txistorra tan suave y que no repite gracias a él. Es un orgullo enorme verle así de contento”, confesó. Carlos también se acordó del resto de su familia, que “siempre están ahí y cuento con su apoyo”, y de Paco y Joxico, sus proveedores de cerdo. “Los tengo que nombrar porque si no me cortan la txistorra. Es fundamental contar con una materia prima de calidad. Somos un equipo. El premio también es suyo”, señaló.

La victoria de ayer, adelantó Carlos, incrementará considerablemente la venta de txistorra: “Se notará una barbaridad. Vamos a vender tres veces

SIGUE EN PÁGINA 48



Un niño mira fijamente unos pintxos de txistorra.



Carlos Iriguibel y su hija, que le abraza emocionada.

> VIENE DE **PÁGINA 47**

más. Fácil". Las txistorras, indicó, mantendrán la misma calidad que ha llevado a Iriguibel a lo más alto: "Va a ser un año muy duro porque vamos a tener mucha demanda. Aún así, ofreceremos un producto con la misma calidad de siempre".

La medalla de plata fue para José Ignacio Zuazu, de Carnicería Zuazu. Este negocio familiar, con 42 años de trayectoria, cuenta con seis tiendas en el Soto Lezkairu, Erripagaña, Iñigo Arista, Esquiroz, Sancho El Fuerte y Travesía de Acella. El tercer premio recayó en Chuleteros, una carnicería de Mendillorri que, desde 2022, regentan Asier Pérez, Xabier Domeño y Álex Dúo. Estos tres jóvenes cogieron el testigo de Eusebio Pedroarena, que en 1999 levantó la persiana de la Carnicería Pedroarena, que en 2011 ganó el premio a la mejor txistorra de Navarra. "Son discípulos de un gran carnicero. Han sabido recoger su sabiduría. Son muy buenos alumnos", halagó el jurado.

**6.000 PINTXOS** "Mira de dónde viene la fila", "¿Esto es el final, no?" "Hay que ir hasta allá? Para cuando llegue, igual ya no quedan pintxos". Ayer centenares de personas se acercaron a la plaza Alfredo Floristán a presenciar el XVII Concurso Navarro de Txistorra y degustar este manjar. "La espera ha merecido la pena. La txistorra tie-

ne un sabor único y con un vino entra que te mueres", comentó Aitor Satrustegi.

Veinte carniceros voluntarios prepararon pintxos a toda velocidad. "No hemos parado en toda la mañana. Se han vendido todos los tickets y hemos repartido 6.000 pinchos de txistorra, unos 150 kilos", apuntó Juan Carlos Fernández, que ayer ejerció de cocinero jefe. "Las hemos frito en el horno para que todas las txistorras fueran en las mismas condiciones", incidió Juan Carlos. También se vendieron las 600 txistorras envasadas de José Miguel Irigoyen, ganador de la anterior edición del concurso.

**IGP** El certamen de este año fue muy especial ya que en septiembre la txistorra alcanzó el reconocimiento nacional de Indicación Geográfica Protegida (IGP) *Chistorra de Navarra/Nafarroako Txistorra*. "La IGP impulsará un producto muy ligado al territorio, a la elaboración artesana y a la relación directa con el consumidor. La IGP potenciará el mercado local y nos permitirá acercarnos a otros consumidores con la confianza de que la txistorra es un alimento que cuenta con el control de calidad y promoción de INTIA-Reyno Gourmet", indicó el consejero de Desarrollo Rural y Medio Ambiente, José María Aierdi. Este sello, gestionado por INTIA ya ha certificado 885.121 kilos de txistorra. ●

