



*Araba da erronka  
El reto es Álava*

Sociedades Gastronómicas Álava Sociedades participantes Concurso de recetas Patrocinadores

## XXII CONCURSO DE SOCIEDADES GASTRONÓMICAS

# Errementeri, donde se forjó el campeón



Foto de familia de los miembros de las sociedades gastronómicas galardonadas en la ceremonia de clausura del concurso. / JESÚS ANDRADE

## El txoko de Legutiano se encumbra con el bacalao club Ranero de Iosu Bilbao y la costilla de cerdo a baja temperatura creación de Iosu Fernández de Larrinoa



JOSÉ ÁNGEL MARTÍNEZ VIGURI

Domingo, 27 enero 2019, 00:23



Celosamente custodiada antes y durante la cena, de la carpeta de **Alberto López de Ipiña**, portavoz del jurado del XXII Concurso de Sociedades Gastronómicas de Álava, surgió por fin el secreto mejor guardado, que no era de cerdo ibérico, sino que tenía que ver con **la identidad de la cocina más exquisita de las diecisiete participantes** en un certamen de guisos sabrosos. Como proclaman en la ceremonia de los Oscar, 'And the winner is...' **Errementeri**. ¡Con ustedes, desde Legutiano! Tiene algo de mágica la campeona. Cuentan que en el siglo XVII, en el lugar que ahora ocupa un txoko con vistas al pantano de Santa Engracia y al Gorbea, trabajó un herrero con casa de postas frente al viejo camino de Vitoria a Bilbao por Barazar. Pues bien, ahí se ha forjado su éxito, a fuego lento.

Aún no ha cumplido ni ocho años de existencia, debutaba en el concurso que patrocina la Diputación Foral de Álava y organiza EL CORREO y, sin embargo, su irrupción ha dejado boquiabiertos a los críticos y al resto de delantales. Entre algunos se preguntaban «¿y quiénes son estos?». Lo desveló en latín su presidente, **Joseba Bengoetxea**, que traducido al español significa: 'Vino, vio y venció'. Así lo hizo Errementeri, que ni daba crédito al notición, con dos platos de estrella de las nuestras. Un clásico,

**bacalao club Ranero**, que lo bordó un multideportista, **Iosu Bilbao**, que sabe trabajarse el pescado que los **hermanos Giraldo** traen desde las frías aguas del océano Atlántico.



📷 **Galería.** Las fotos de la cena y de los premios. / JESÚS ANDRADE

Y con la carne se entendió **Iosu Fernández de Larrinoa**. Este se procuró una buena costilla de cerdo de **Cárnicas Sáenz** y la envasó al vacío antes de proceder a cocerla durante dieciocho horas sumergida en una diabólica maquina llamada 'sous-vice'. Para que nos entendamos, a baja temperatura, a 65 grados. En su momento, **Larrinoa** ya dejó claro que de esta manera «la carne no sufre como en la sartén o el horno, donde se la somete a 180». Larrinoa también fue el que recibió de un excompañero de trabajo unos **dátiles traídos dos días antes desde Irán**, los cuales rellenó para la ocasión con pedazos de costilla y puré de manzana.

## Los galardonados

**Primer premio. Errementeri. Trofeo y 500 euros. Bacalao club Ranero (Iosu Bilbao) y costilla de cerdo sobre puré de patata trufada, hongos y dátiles rellenos (Iosu Fernández de Larrinoa).**

**Segundo premio. Burduntzi. Trofeo y 300 euros. Bacalao confitado, otoño y canard (Jesús González de Matauko) y secreto a la parrilla con ropa vieja (Álex Fernández).**

**Tercer premio. Zabaldegia. Trofeo y 100 euros. Bacalao confitado sobre base de callos de bacalao con su salsa (Félix Moreno) y costilla de cerdo escabechada con pochas (Jesús María Ancín).**

**Cuarto premio. Zapardiel. Trofeo y 100 euros. Morros de bacalao al horno en salsa de hongos y costilla de Valdegobía con sopa de garbanzos.**

**Quinto premio. Azkenean. Trofeo y 100 euros. Bacalao sobre timbal de setas y costilla y panceta al estilo Azkenean .**

**Mejor plato de Bacalao Giraldo. Gaupatxa. Trilogía de bacalao (malla de ajo negro y tinta de calamar, bacalao confitado en aceite al aroma de limón y salsa vizcaína y semifrío de bacalao).**

**Mejor plato de cerdo de Cárnicas Sáenz. Amairu Bat. Carpaccio de presa ibérica con vinagreta de verduritas.**

**Premio honorífico Silverio Quintana. Bustinzuri-Gaztedi.**

El concurso de sociedades gastronómicas de Álava se clausuró la noche del viernes con una cena en el **Gran Hotel Lakua** que pareció una boda. 171 comensales. Como nunca. Una fiesta entre amigos y una proclamación sorprendente. En grande se lo pasó el diputado general de Álava, **Ramiro González**, a quien acompañó el titular de la cartera foral de Agricultura, **Eduardo Aguinaco**. La Diputación es el patrocinador oficial de una idea



que se ha consolidado y con la que gozan los txokos cada jueves o viernes durante semanas. La directora de EL CORREO de Álava, **Zuriñe Ortiz de Latierro**, compartió mantel principal y animada conversación con **María Goti**, directora-gerente de este diario, y **Maite Maqueda**, responsable del área de publicidad del periódico más vendido y leído en la provincia.

**Adolfo Giraldo** acudió a la ceremonia en representación de **Bacalao Giraldo**, uno de los dos proveedores de los platos sometidos a concurso. El otro, el de **Cárnicas Sáenz**, que ha aportado el cerdo de la variedad duroc a esta edición, tuvo a **Pablo Pooli** como enviado de la casa. **Zintzo**, la bodega familiar de Villanueva de Álava que ha suministrado el vino tinto delicia de los comensales; **Artepan**, **Makro**, **Cafés La Brasileña** y **Udapa** han aportado igualmente su particular granito de arena para que el encuentro se cerrara de manera apoteósica, con una armonía ejemplar.

### Recuerdo

Finalmente, como queda dicho, lo ganó Errementeri, principiante, con solo dos puntos de ventaja sobre otro debutante, **Burduntzi**, cuya pasión en la cocina le reconoció con un galardón inesperado. El ganador se llevó 171 puntos sobre 210 posibles y su perseguidor se quedó a las puertas, con 169. Tercero, **Zabaldegia**, con 165, un clásico de los fogones. Hubo momento también para el recuerdo. Los presentes echaron de menos a **Juanjo Martínez de Viñaspre**, 'Anemias', su impulsor al inicio de la aventura, y **Amairu Bat** lloró por la reciente pérdida de **Joaquín González**, otro de los imprescindibles de las sociedades alavesas.

**Apuesta firme por la cocina tradicional y el producto alavés**

En algunos casos despliegan mantel albi azul, como el Alavés; la servilleta de papel ha caído en desuso y sus vajillas acumulan tute. Presentadas como caseríos en miniatura o también ya como espacios de diseño, con las paredes empapeladas de diplomas y las alacenas llenas de trofeos, no pretenden levantar la clientela a las casas de comidas y restaurantes. Las sociedades gastronómicas van a lo suyo.

Pero respetan un patrón. Son garantes de la cocina tradicional. Como le gusta poner en valor a su gente, se guisa lo que se aprendió en casa viendo o ayudando a la amama. El recetario de toda la vida es inabarcable. Al igual que la despensa alavesa, que la hacen suya. Suele advertir Alberto López de Ipiña que para qué comprar aceite de Jaén si la de Moreda de Álava es tan virgen extra. El producto local es así de formidable: sal de Añana, patata, alubia pinta, vacuno, trufa, miel...

A los socios de estos rincones amables les gusta juntarse para alimentar la amistad y el organismo y, por supuesto, para echar una partida de mus con una copita a la diestra. Ya no son lo que eran, retrógrados cotos masculinos, pues en su mayoría han abierto puertas y cocina a las mujeres, que suelen ser las parejas, y se cuentan por varias las que han habilitado un espacio aparte, lúdico, para la chavalería. Vamos, el futuro.

#### Fidelidad

En Álava son decenas, cada una con sus estatutos y cocidos. 17 han intervenido en el Concurso de Sociedades Gastronómicas que se cerró el viernes con la cena más multitudinaria y la proclamación de Errementeri como campeona. Con récord de participantes en su vigésimo segunda edición, el certamen que patrocina la Diputación y organiza EL CORREO se consolida como el mejor del territorio. Esta vez, además, ha acogido a los dos primeros txokos que llegan de fuera de Vitoria, el campeón, desde Legutiano, y Gatzalde, de Salinas, y eso que otros se quedaron al margen por 'aforo'.

Con la fidelidad del apoyo principal de la Diputación, el patrocinio de Baralao Giraldo y Cárnicas Sáenz y la colaboración de Zintzo Udana



Escuelas Gastronómicas y Sociedades Gastronómicas y la colaboración de Entzulo, Gaceta, Artepan, Makro y La Brasileña más los txokos, el concurso aspira a mejorar en este 2019. Se pretende ampliar el número para satisfacer la demanda, pero en particular para que la provincia tenga mayor representación.

---

**TEMAS** Concurso De Sociedades Gastronómicas De Álava

---

### La mejor selección de noticias en tu mail

Recibe las principales noticias, análisis e historias apuntándote a nuestras newsletters

**Apúntate**









**0 Comentarios** 

---

## Patrocinada

---

## Noticias relacionadas

---

**Mercedes en el Salón de Ginebra**

**España, en el grupo D junto a la República Checa, Polonia, Moldavia y Azerbaiyán**

**Los conciertos del finde: La Macanita, Rosana, Fredi Leis, Rayden, Hamlet, Sex-Phonics, Mercedes Ferrer...**





Fotos



**Un recorrido por Medina de Pomar**



**Venecia ya está de Carnaval**



**Estudiantes y empresas se unen para fomentar el empleo**

Vídeos



00:09



01:35



01:32

**■ Quim Torra sale del Tribunal Supremo**

**■ ¿Qué tiempo va a hacer este fin de semana?**

**■ Dulce, deseando verse "las caritas" con Isabel Pantoja**

© DIARIO EL CORREO, S.A. Sociedad Unipersonal.C/ Pintor Losada 7 48004 Bilbao



[Contactar](#) | [Aviso legal](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Mapa web](#) | [Política de cookies](#)

