

El Ayuntamiento de Basauri entrega los diplomas acreditativos a los premiados y finalistas del concurso de Basauri Pintxo Festa

Asier Iragorri, alcalde de Basauri, y Jose Ramón Suárez, concejal de Comercio, acompañados de miembros de la organización y jurado del concurso de Helmuga Basauri Pintxo Festa 2019, han hecho hoy entrega de los diplomas acreditativos a los premiados y finalistas del concurso de Basauri Pintxo Festa, en un acto conducido por el periodista Xabier Lapitz. El alcalde de Basauri ha agradecido públicamente a las y los hosteleros del municipio su participación en esta nueva edición Helmuga Basauri Pintxo Festa 2019, tanto a quienes han estado presentes en la guía (85) como a los que han tomado parte en el concurso (41), ya que esta iniciativa “pretende apoyar y dar a conocer en toda Bizkaia la amplia oferta de locales especializados en pintxos de Basauri como reclamo para promocionar el comercio del municipio”.

Respecto a las/os finalistas y ganadores del concurso, el sábado 16 de noviembre, el jurado celebró una ronda de cata de los 10 pintxos finalistas seleccionados en la ronda de selección llevada a cabo el día anterior por parte de 10 representantes de 5 txokos de Basauri (Txoko San Fausto, Txoko Soloarte, Txoko Axular, Txoko Ariz y Txoko Arizgoiti) que, divididos en 5 equipos, fueron acompañados por 5 académicos miembros de Txarriduna - la Academia del Cerdo.

En esta segunda fase para fallar la clasificación final del Concurso de Pintxos Helmuga Basauri 2019 participaron como miembros del Jurado los representantes de las sociedades gastronómicas de Basauri Santi de Blas, del **Txoko San Fausto**; Jon Etxebarria del **Txoko Soloarte**; y Resti García, del **Txoko Ariz**. También tomaron parte Néstor Elorriaga y Óscar Fernández, de la **Escuela Superior de Hostelería de Bilbao – ESHBI**; Fran Rodríguez, de **Cantera Deportiva**; Arturo Trueba, de **La Ría del Ocio**; Marino Montero, de la **Academia del Cerdo Txarriduna**; Tomás Sánchez, de la **Asociación de Hostelería de Bizkaia**; Hiart Andrés; y Enaitz Landaburu, cocinero y profesor de cocina de **Gastrolopithecus**, actuando como secretarios del Jurado Hiart Andrés y Unai Aizpuru.

Los aspectos a valorar en los diez pintxos finalistas fueron los mismos que en la primera fase de selección:

- Presentación General, de 1 a 5 puntos



- Gusto, de 1 a 5 puntos
- Presencia de los ingredientes de temporada: pimiento, alcachofa y/o setas, de 1 a 3 puntos
- Dificultad de la elaboración de 1 a 5 puntos.
- Facilidad para el consumo del pintxo, de 1 a 5 puntos

En base a las puntuaciones obtenidas el Jurado ha fallado otorgar los siguientes premios:

PRIMER PREMIO PINTXO HELMUGA BASAURI 2019 (EX-AEQUO)

CAFÉ BAR NEW MAGIC

Aguirre Lehendakaria, 50

Pintxo: **Magic**

Pimiento de Gernika con tierra de jamón, relleno de hongos y langostinos. Todo esto acompañado de un chupito de crema de alcachofas.

BAR HAIZEBARRI

Balendin Berriotxo, 1

Pintxo: **El Hache**

Carrillera ibérica con mousse de hongos, láminas de alcachofa y yema de huevo.

PREMIO AL MEJOR SABOR PINTXO HELMUGA BASAURI 2019

BAR NERVIÓN

Aguirre Lehendakaria, 66

Pintxo: **NerviÓN**

Crujiente de bacon con el txampi y la crema de setas.

PREMIO TIERRA Y MAR PINTXO HELMUGA BASAURI 2019

SAIBIMENDI

Saibimendi, 4

Pintxo: **Cachopo**

Bacalao al pil-pil sobre cama de piperrada y crujiente de ibérico.



PREMIO FUSIÓN PINTXO HELMUGA BASAURI 2019

MESÓN TOISÓN DE ORO

Bidearte, 2

Pintxo: **Fusión**

Base de plátano macho con champi a la plancha, huevo escalfado de codorniz, pimiento morrón, trufa de hongos y crujiente de alcachofa y vinagreta de pimientos morrones, reducción de Módena y cebollino.

FINALISTAS PINTXO HELMUGA BASAURI 2019

BAR EL CRUCE

Aguirre Lehendakaria, 3

Pintxo: **Trifase**

Vichyssoise de puerro y espárrago con una brocheta de pimiento, alcachofa con pan rallado y huevo y una croqueta de hongos.

BONBOI

Pedro Bilbao, 1

Pintxo: **Hamaiketako**

Versión de la típica tortilla de patata con hongos, sobre cama de cebolla caramelizada y virutas de jamón ibérico. Acompañado de pan crujiente de cerveza

CAFETERÍA NAGUSIA

Nagusia, 25

Pintxo: **Nagusia**

Pimiento del piquillo verde, relleno de setas y gambas con crema de bogavante.

IZARRA BERRIA

Begoñako Andramari, 17

Pintxo: **Kinder de boletus**

Huevo porche, dentro de trocitos de hongo con salsa de piquillo, espuma de edulis y trocitos de ibérico.

BIZKARGI

Resurrección M^a de Azkue, 3

Pintxo: **Itsasmendi**

Pan tostado con piperrada de pimiento rojo y verde, cebolla roja y blanca y tomate. Alcachofa de Tudela con tempura y bacalao al pil-pil.