

Basauriko Udalak «Helmuga Basauri» Pintxo Festako txapelketaren diplomak banatu dizkie finalistei eta saridunei

Asier Iragorri Basauriko alkateak eta José Ramón Suárez Merkataritzako zinegotziak, «Helmuga Basauri» Pintxo Festa 2019ko antolatzaile eta epaimahaikideek lagunduta, diplomak banatu dizkiete gaur aurtengo pintxo-txapelketaren saridun eta finalistei, Xabier Lapitz kazetariak zuzendutako ekitaldian. Alkateak eskerrak eman dizkie udalerriko ostalariei —bai «Helmuga Basauri» Pintxo Festa 2019ko Gidan agertu nahi izan dutenei (85), bai txapelketan parte hartu dutenei (41)—, eta adierazi du ekimenaren helburua dela «Bizkaia osoan ezagutzera ematea Basaurin pintxoetan espezializatutako lokalen eskaintza zabala, eta berau baliatzea Basauriko merkataritza sustatzeko».

Azaroaren 15ean (ostirala) hamar pintxo finalistak hautatzeko erronda egin zuten Basauriko bost txokotako (San Fausto, Soloarte, Axular, Ariz eta Arizgoiti) hamar ordezkari, bost taldetan banatuta —Txarriduna Txerriaren Akademiako kide bat ere egon zen talde bakoitzean—. Hurrengo egunean, azaroaren 16an (larunbata), epaimahaiak hamar pintxo finalista horiek dastatu zituen.

Pintxo txapelketaren azken sailkapenerako epaimahaia, berriz, honako hauek osatu zuten: **Txoko San Faustoren** izenean, Santi de Blas; **Txoko Soloarteren** izenean, Jon Etxebarria, eta **Txoko Arizen** izenean, Resti García. Haiekin batera, honako hauek egon ziren: Néstor Elorriaga eta Óscar Fernández, **Bilbao Ostalaritza Goi Eskolaren** izenean; Fran Rodríguez, **Cantera Deportivaren** izenean; Arturo Trueba, **La Ría del Ociotik**; Marino Montero, **Txarriduna Txerriaren Akademiatik**; Tomás Sánchez, **Bizkaiko Ostalarien Elkartetik**; Hiart Andrés, eta Enaitz Landaburu, sukaldaria eta **Gastrolopitekuseko** sukaldaritza-irakaslea. Unai Aizpuru aritu zen idazkari lanetan.

Lehen errondan balioetsitako kontu berak balioetsi zituzten hamar pintxo finalistetan ere:

- Aurkezpen orokorra: 1-5 puntu
- Zaporea: 1-5 puntu
- Sasoiko osagaiak erabili izana (piperra, orburua eta/edo perretxikoak): 1-3 puntu
- Prestatzeko zailtasuna: 1-5 puntu
- Pintxoia jateko erraztasuna: 1-5 puntu



Balorazio-fase bietan lortutako puntuak aintzat hartuta, epaimahaiak honako sari hauek eman ditu:

«HELMUGA BASAURI» PINTXO FESTA 2019: LEHENENGO SARIA (EX AEQUO)

CAFÉ BAR NEW MAGIC

Agirre Lehendakaria 50

Pintxoa: «**Magic**»

Gernikako piperra «urdaiazpiko lurrarekin», onddo eta otarrainkaz betea. Eta, hori guztia, orburu-krema «txupito» batez lagunduta.

BAR HAIZEBARRI

Balendin Berriotxo 1

Pintxoa: «**El Hache**»

Masail iberikoa onddo moussearekin, orburu-xaflekin eta gorringoarekin.

«HELMUGA BASAURI» PINTXO FESTA 2019: ZAPORE ONENAREN SARIA

BAR NERVIÓN

Agirre Lehendakaria 66

Pintxoa: «**NerviÓN**»

Hirugihar-kurruskaria «txanpi»arekin eta perretxiko-saltsarekin.

«HELMUGA BASAURI» PINTXO FESTA 2019: «LURRA ETA ITSASOA» SARIA

SAIBIMENDI

Saibimendi 4

Pintxoa: «**Cachopo**»

Bakailaoa pil-pilean, piperrada eta iberiko-kurruskari gainean.

«HELMUGA BASAURI» PINTXO FESTA 2019: «FUSIOA» SARIA

MESÓN TOISÓN DE ORO

Bidearte 2



Pintxoa: «Fusión»

Banana ar eta plantxan egindako «txanpi»dun oinarria; galeper-arrautza galdarraztatua; pipermorrea; onddo eta orburu-kurruskaridun trufa, eta pipermorro, Modena krema eta tipulinadun ozpin-olioa.

«HELMUGA BASAURI» PINTXO FESTA 2019: FINALISTAK

BAR EL CRUCE

Agirre Lehendakaria 3

Pintxoa: «Trifase»

Porru eta zainzuri vichyssoisea, piper, ogi birrindun orburu, arrautza eta onddo-kroketa brotxetarekin.

BONBOI

Pedro Bilbao 1

Pintxoa: «Hamaiketako»

Betiko patata-tortilla onddoekin, tipula karamelizatu eta urdaiazpiko iberiko txirbil gainean eta garagardo-ogi kurruskariz lagunduta.

CAFETERÍA NAGUSIA

Kale Nagusia 25

Pintxoa: «Nagusia»

Pikillo-piper berdea perretxiko eta ganbaz betea, abakando-saltsarekin.

IZARRA BERRIA

Begoñako Andramari 17

Pintxoa: «Boletus Kinderra»

Arrautza galdarraztatua onddo-zati txikien barruan, pikillo saltsarekin, edulis bitzarekin eta iberiko zatitxoekin

BIZKARGI

Resurrección M^a Azkue 3

Pintxoa: «Itsasmendi»

Ogi xigortua, piper gorri eta berde, tipula gorri eta zuri, eta tomate piperradarekin. Tuterako orburua tenpurarekin, eta bakailaoa pil-pilean.