

los Tres Reyes. Se quedó a unos 100 metros de la cumbre pero eso era lo de menos. Patxi no sólo estaba vivo sino que además, lograba lo que antes no podía.

Después vendrían otras cimas: Monte Perdido (3.355 metros), Garmo Negro (3.051) o Panticosa (1.636).

Esperanza para los demás

Irigoyen admite que su caso sirve como un ejemplo de esperanza para otros enfermos que atraviesan una situación similar a la suya. De hecho, su nombre aparece en el programa de un sinnúmero de charlas, ponencias y conferencias sobre salud y medicina. En una de ellas, conoció a Javier Botella de Maglia, médico intensivista de la unidad de medicina del Hospital La Fe de Valencia. “Él me preguntó si sabía lo que hacía. Me explicó que a partir de 1.500 metros de altitud los médicos ya hablan de alta montaña, no por la dificultad sino por la altura. Me propuso hacer un estudio en Breithorn (4.164 metros), en los alpes suizos. Acepté”.

Esta experiencia y los resultados de las pruebas médicas no pudieron ser mejor. El doctor Javier Botella no salía de su asombro. Patxi Irigoyen holló cima, y como siempre se puso sus gafas de sol: “Soy como un niño pequeño. Me emociono y echo a llorar. Recuerdo lo débil que estaba y todo lo que he conseguido. Me pongo mis gafas de sol para que nadie me vea y echar mis lagrimicas”. Aquí no acaba esta historia.

De nuevo, el médico Javier Botella propuso un nuevo reto al de Lerín. Intenar la ascensión del Cerro de las Tórtolas (6.350 metros) en la cordillera de los Andes, en Chile. En esta ocasión, no llegó hasta la cima. Se quedó en los 5.815 metros por problemas intestinales.

La fibrosis quística que castiga a Patxi Irigoyen le ha alejado de los talleres mecánicos, las concentraciones de gases podían resultarle perjudiciales, y de reparar coches una de sus grandes pasiones y antes, su profesión. Sin embargo, ha ganado una batalla: “Cuando hice mi primera cima con los pulmones trasplantados sentí que me había enfrentado a un monstruo y que él no había podido conmigo. Había derrotado a ese monstruo”.



Cosme Larragueta Lecumberry, exultante con la txapela que acredita a la chistorra de su carnicería de Burlada como la mejor de Navarra en 2010. A su derecha, también con mandil, Conchi Puñal Aznar, de Cárnicas Arrieta, de Zubiri (segundo clasificado); y Javier Sarnago Recalde, de Hermanos Sarnago Recalde, de Tafalla (tercer clasificado).

JAVIER SESMA

Los hermanos Larragueta, de Burlada, se llevan el V concurso navarro de chistorra

Unas 300 personas acudieron a la cita en el Txoko del Carnicero y degustaron en la calle Gayarre el típico producto

JAVIER FELONES
Pamplona

El quinto concurso navarro de “chistor”, como llama Manuel Sarobe Pueyo, jurado y uno de los grandes conocedores de la gastronomía medieval navarra, se celebró ayer con un éxito rotundo de participantes y curiosos. Finalmente, y tras una larga y difícil deliberación, la carnicería Hermanos Larragueta, de Burlada, se adjudicó un concurso que contó con 61 participantes.

La cita, que se celebró por tercer año consecutivo en el Txoko del Carnicero, situado en la calle Gayarre, en la Milagrosa, arrancó a las diez de la mañana con la cata por parte del jurado de todas y cada una de las chistorras participantes en el certamen. Tras la deliberación del jurado y la entrega de premios, llegó el momento más esperado para las alrededor



La degustación en la calle Gayarre contó con numeroso público. SESMA

de 300 personas que acudieron al acto. En unas mesas colocadas en la calle, aprovechando el buen tiempo de la mañana de ayer en Pamplona, nadie quiso desperdiciar la oportunidad de llevarse a la boca un pincho de uno de los productos más típicos de la mesa navarra.

Los voluntarios del Txoko del Carnicero se metieron entre fogones y frieron unos 50 kilos de

chistorra a partir de las doce y media de la mañana. Las fuentes repletas *volaban* literalmente de las mesas, pero nadie se fue a casa molesto, ya que pese a los apretones de las primeras tandas, hubo abundante chistorra para todos, y los platos salieron de la cocina hasta que todo el mundo quedó saciado y, hacia las dos de la tarde, la calle se fue quedando vacía.

PREMIADOS Y JURADO

PODIO

- Primero** Hermanos Larragueta (Burlada)
- Segundo** Cárnicas Arrieta (Zubiri)
- Tercero** Hermanos Sarnago Recalde (Tafalla)

FINALISTAS

- Patxi Galarza
- Carnicería Urruti
- Mayayo (Sangüesa)
- Francisco López de Goicoechea
- Hermanos Aguinaga
- Irigoyen Martínez (Lerín)
- Joaquín Romero (Burlada)

JURADO

- Patxi Goñi Induráin, Daniel Mendióroz Chocarro, Patxi Goikoetxea Zubelzu, Álex Múgica, Pedro Ceballos, Vidal Sola Amoedo, David Yáñez Martín, Antonio De Miguel Vallés, Francisco Aldasoro Sarasúa, Luis Ángel García, David Ayensa Pérez, Juan Mari Gómez Rodríguez, María José Berriáin, Víctor Manuel Sarobe y Jesús Galar.

COSME LARRAGUETA LECUMBERRI (CARNICERÍA HERMANOS LARRAGUETA) GANADOR DEL V CONCURSO DE CHISTORRA

“Es un gran homenaje al trabajo de toda una familia”

J.F.
Pamplona

La cara de Cosme Larragueta, burladés de 89 años, mostraba ayer la satisfacción y orgullo del trabajo bien hecho durante tres generaciones. La carnicería que abrió su padre Manuel, regentó él mismo y ahora atienden sus hijos Cosme y Manuel Larragueta Lecumberry, de 40 y 41 años, se había alzado con el premio a la mejor chistorra de Navarra. Y si la cara del padre de los vencedores indicaba satisfacción y orgullo, la de

sus hijos era pura emoción cuando se conoció el fallo del jurado. Una hora después, con el ánimo más sereno, Cosme reflexionaba sobre la importancia del premio.

¿Esperaban este primer puesto?

Es la segunda vez que nos presentamos al concurso, y no esperábamos para nada ganar. Confiamos mucho en nuestro producto, porque sabemos que es de gran calidad, pero al haber tanto nivel y tantos participantes, creer en la victoria era algo que ni se nos pasaba por la cabeza.

¿Qué importancia tiene un premio así?

Sobre todo, valoras más tu propio trabajo. Además, es un gran homenaje al trabajo de toda una familia durante tres generaciones. Luego, me imagino que para el negocio será la mejor propaganda posible. Que de manera imparcial digan que tu chistorra es la mejor de Navarra no se paga con dinero, la satisfacción es enorme.

¿Cuál es el secreto de su chistorra?

Materia prima fresca y de gran

calidad, el mejor pimentón del mercado y sal y ajo en su justa medida para que no repita ni sea fuerte pero tenga sabor. Eso, y hacerlas con todo el cariño.

FORALES

Próxima convocatoria

Inicio 12 de abril

ITER 45. SERVICIOS EDUCATIVOS INTEGRADOS

c/ Aralac, 45 Bajo - Pamplona Tl. 948 23 38 94
www.iter45.com - info@iter45.com