

ocio

Gastronomía



En el centro, Cosme Larragueta, con txapela, junto a su hermano Manuel, acompañados de ganadores y finalistas del concurso. FOTO: IÑAKI PORTO

MONAS, TORRIJAS Y PESTIÑOS PARA CELEBRAR LA SEMANA SANTA

Los dibujos animados y los jugadores del Barça dan forma a los huevos de Pascua

MADRID. Si algo caracteriza a la Semana Santa, además de las procesiones, es la amplia oferta gastronómica que rodea esta festividad y trata de "aliviar" los rigores de la vigilia con torrijas, monas de pascua o pestiños que acompañan al potaje, símbolo indiscutible de la Cuaresma.

Aunque el consumo de muchos de los productos asociados a esta celebración religiosa se ha ido convirtiendo en habitual durante el resto del año, como es el caso de las rosquillas "borrachas", los buñuelos, la leche frita o el potaje, hay otras recetas tradicionales como las torrijas, las monas de Pascua o los pestiños que reaparecen año tras año para satisfacción de los más "golosos".

La oferta gastronómica en los días previos y durante la Semana Santa es tan amplia como el propio territorio del Estado, ya que cada comunidad, provincia o ciudad cuenta con sus propias y peculiares recetas.

Sin embargo, cada año pasteleros y hosteleros se aplican con especial esmero para crear y renovar sus recetas y platos, con *delicatessen* como las torrijas en formato de *bocadito* y bañadas en Baileys o espuma de leche, un producto del que sólo en Madrid se venderán en los próximos días más de tres millones de unidades.

GASTRONOMÍA CATALANA En Cataluña, por su parte, la oferta pastelera en estas fechas sigue dominada por las monas de Pascua que, según prescribe la tradición, los padrinos tienen que regalar a sus ahijados el lunes de Pascua, se elaboran a base de harina, azúcar, huevos y sal, y se coronan con un huevo cocido que debe romperse en la frente de un ser querido.

Con el paso del tiempo, el huevo de gallina ha sido desplazado por su réplica en chocolate, que ofrece a los pasteleros multitud de posibilidades gastronómicas e infinitas formas, normalmente relacionadas con el fútbol o con personajes de dibujos animados.

El presidente del Gremio de Pastelería de Barcelona, Joan Turull, apuntó que este año los protagonistas de las creaciones serán *Bob Esponja*, del que se ha realizado un molde de más de 100 kilos, los personajes de las películas *Planet 51* y *Tiana y el Sapo*, o los jugadores del FC Barcelona y las alegorías a sus seis copas ganadas.

Turull destacó que un maestro pastelero está trabajando en la creación de una figura del jugador del FC Barcelona Gerard Piqué de cerca de 1,80 metros de altura, y que incluso se han introducido el mundo del 3D en las monas, con imágenes que hay que contemplar con unas gafas especiales. >EFE

Hermanos Larragueta de Burlada ganan el V concurso de txistorra

EL EVENTO, CELEBRADO EN EL TXOKO DEL CARNICERO, CONTÓ CON 62 PARTICIPANTES

Tras la entrega de premios tuvo lugar una degustación del producto típico navarro

PAMPLONA. Los hermanos Larragueta, de Burlada, consiguieron ganar ayer el V concurso navarro de txistorra organizado por el gremio de carniceros con el objetivo de "recompensar el esfuerzo de estos artesanos y dar a conocer al público un producto de calidad".

El evento, celebrado en el Txoko del Carnicero, contó con la participación de 62 personas que presentaron al jurado su mejor receta para alzarse con el primer premio compuesto de un diploma, un mandil y una txapela. Tras la deliberación del jurado y la entrega de premios, el público pudo disfrutar de una degustación de este producto típico navarro.

Cosme Larragueta, junto a su hermano Manuel, señaló que este premio supone "un empuje para el negocio". En cuanto a la receta no tuvo ningún problema en desvelarla: "Base de panceta de cerdo fresca, pimentón, sal y ajo, en su justa medida". "Importante encontrar el equilibrio entre la sal y el pimentón", añadió Larragueta, quien se presentaba a este con-

A FONDO

● **Segundo premio.** Carnicas Arrieta, de Zubiri.

● **Tercer premio.** Hermanos Sarnago Recalde, de Tafalla

● **Los siete finalistas.** Patxi Galarza, Carnicería Urrutia, Mayayo, Francisco López de Goikoetxea, Hermanos Aguinaga, Irigoyen Martínez y Joaquín Romero.

● **Toda la geografía.** A pesar de que el grueso de los concursantes eran de Pamplona y de la zona de la Barranca, el concurso contó con participantes de toda la Comunidad Foral.

LA CIFRA

62

● **Participantes.** En el V concurso navarro de txistorra participaron 62 carniceros, dos menos que en la edición anterior, en la que lo hicieron 64.

curso por segunda vez.

LAS FASES DEL CONCURSO Para conseguir el primer premio, los de Burlada no lo tuvieron nada fácil. Además de los sesenta y un participantes restantes se tuvieron que enfrentar a un jurado compuesto por dieciséis miembros.

El concurso se estructuró en tres etapas diferentes. En la primera se



La degustación atrajo a un gran número de personas. FOTO: IÑAKI PORTO

analizó la txistorra cruda y según su aspecto visual, su forma y su nitidez, pasaron treinta a la siguiente fase. En esta segunda fase se cocinaron las seleccionadas y según su color y aroma se escogieron las diez finalistas, catadas por el jurado.

María José Berriáin, profesora de Nutrición y Bromatología de la UPNA y miembro del jurado, reco-

noció la dificultad a la hora de catar este producto pero señaló que entre los participantes "hubo tres o cuatro txistorras que destacaron por su sabor".

Además de los ganadores, el gremio de carniceros de Navarra hizo entrega de un segundo y tercer premio y obsequió con un diploma a los siete artesanos que consiguieron llegar a la última fase. >D.N.