



NOTA DE PRENSA. 18/11/2021

## **El Bar Baigorri, Oro en la Semana del Pintxo de la Txantrea con su “Tigre Bai”**

**Ayer por la tarde se entregaron los galardones de la XIX Semana del Pintxo de la Txantrea, que ha contado con 13 participantes. Además del Baigorri resultaron premiados el Bar Nilo con la plata y el Bar Avenida con el bronce. El Nilo, además de la plata, se levó el Premio Popular, elegido por el público.**

Un año más la Semana del Pintxo de la Txantrea, organizada por La Asociación Navarra de Pequeña Empresa de Hostelería (ANAPEH) y la Asociación de Bares de la Txantrea, se ha saldado con éxito, y ya van diecinueve años. En esta ocasión han participado 13 establecimientos que optaban a cuatro premios, oro, plata, bronce y Premio del Público; los tres primeros concedidos por un jurado compuesto por los cocineros Ibai Grao y Lorenzo Novili, la escritora Susana Rodríguez, Alain Ayesa y Nerea Aparicio en representación de Akelarre Kultur Elkartea y Javier Sesma, vecino, hostelero del barrio y miembro de la Junta directiva de ANAPEH y el Premio del Público, concedido por votación popular.

El acto de entrega de premios se ha celebrado en la sociedad Kaskallueta de la Txantrea, con la presencia del jurado y de la secretaria general de ANAPEH, Beatriz Huarte.

El máximo reconocimiento recayó en el Bar Baigorri, premio otorgado por el Jurado por su pintxo Tigre Bai, Wantung con ceviche de atún, leche de tigre, corvina, plátano frito, jengibre y lima.

El segundo galardón del certamen gastronómico fue para el Bar Nilo y su pintxo Rómpeme. Un crujiente de carrillera ibérica guisada con queso y manzana caramelizada sobre una base de crema de cuatro quesos y puré de melocotón. El Nilo, como decíamos al inicio, se llevó también el galardón otorgado por el público.

El tercer premio fue para el Bar Avenida y su propuesta Margolari. Un milhojas de patata que representa un parquímetro derribado, mientras que la crema de yema curada son las líneas del aparcamiento controlado. La salsa de calamar que cubre el

pintxo simula la calzada y todo esto se acompaña de un alioli cítrico y un ajo blanco, para que los comensales se conviertan en margolaris y pinten la calzada de blanco.

Entre todos los que han participado en la elección del premio popular, se sorteará un fin de semana para 4 personas en la casa rural El Rincón de Marta en Saldise (Valle de Ollo), estuches de Vino de la D.O. Navarra, entradas para eventos deportivos, un escudo de la Txantrea y vermú para 2 personas en todos los bares participantes.

Recordamos que la XIX Semana del Pintxo de la Txantrea comenzó el 6 de noviembre y se prolongó hasta el pasado domingo 14 y que se ha podido desarrollar gracias a la colaboración de Cooperativa de Hostelería, Caja Rural de Navarra, Consejo Regulador Denominación de Origen Navarra y UDC Txantrea KKE.

## **PARTICIPANTES**

### **1. Ogi,**

Pintxo: RaTxo,

### **2. Harpea,**

Pintxo: Yokar,

### **3. Euntze.**

Pintxo: Hakuna Matata.

### **4. Cañaveral.**

Pintxo: Lingote de Oro.

### **5. Ulia.**

Pintxo: Solomillo Ulia.

### **6. El Sur.**

Pintxo: El volcán del sur.

### **7. Tamarán.**

Pintxo: LA PALMA.

### **8. Ona.**

Pintxo: Makarrilla.

### **9. Avenida.**

Pintxo: Margolari.

### **10. Baigorri.**

Pintxo: Tigre Bai.

**11. Nilo.**

Pintxo: Rómpeme.

**12. Ezkaba.**

Pintxo: AGI.

**13. Trápala.**

Pintxo: Noa-Matxi.



PRENTSA OHARRA. 2021/11/18

## **Baigorri Taberna, bere “Tigre Bai-rekin” Txantreako Pintxo Astearen Urrea jaso du**

**Atzo arratsaldean banatu ziren Txantreako Pintxo Astearen XIX. edizioko sariak, eta 13 parte hartzaile izan ditu. Baigorriz gain, Nilo tabernak zilarra irabazi zuen eta Bar Avenidak brontzea. Nilok, zilarraz gain, Herri Saria jaso zuen, publikoak aukeratua.**

Aurten ere, Txantreako Pintxo Astea, Nafarroako Ostalaritza Enpresa Txikien Elkarteak (ANAPEH) eta Txantreako Tabernen Elkarteak antolatuta, arrakastaz amaitu da eta dagoeneko hemeretzi urte dira. Oraingoan, 13 establezimenduk parte hartu dute, eta lau sari lortu dituzte: urrea, zilarra, brontzea eta Publikoaren Saria; lehenengo hirurak epamahaikideak Ibai Grao eta Lorenzo Novili sukaldariek, Susana Rodríguez idazleak, Alain Ayesa eta Nerea Apariciok, Akelarre Kultur Elkartearen izenean, eta Javier Sesma, auzoko ostalaria eta ANAPEHko Zuzendaritza Batzordeko kidea banatuta, eta Herrikoaren Saria, bozketa bidez emandakoa.

Sari banaketaren ekitaldia Txantreako Kaskallueta elkartean egin da, epaimahaia eta Beatriz Huarte ANAPEHko idazkari nagusia bertan izan dira.

Sari nagusia Baigorri tabernak jaso zuen, epaimahaiaren saria Tigre Bai pintxoagatik, Wantung atun cevichearekin, tigre esnearekin, birigarroarekin, banana frijituarekin, jengibrearekin eta limarekin.

Bigarren saria Nilo tabernak eta Rompeme pintxoak irabazi zuten. Masail iberiko kurruskaria, gazta eta sagar karamelizatuarekin egina, lau gaztako krema eta melokotoi purea oinarri hartuta. Nilok, hasieran esan bezala, publikoak emandako saria ere irabazi zuen.

Hirugarren saria Bar Avidarentzat eta Margolari bere proposamenarentzat izan zen. Parkimetro eraitsi bat irudikatzen duen patata hostopila; gorringo onduzko krema, berriz, aparkaleku kontrolatuaren lerroak dira. Pintxoa estaltzen duen txibi saltsak galtzada simulatzen du, eta horrekin batera alioli zitriko bat eta baratzuri zuri bat daude, mahaikideak margolari bihur daitezen eta galtzada zuriz margotu dezaten.

Herri sariaren aukeraketan parte hartu duten guztien artean, lau lagunentzako asteburu bat zozkatuko da Saldiseko (Ollaranen) El Rincon de Marta landetxearen, Nafarroako J. D. ardo kutxatilak, kirol ekitaldietarako sarrerak, Txantreako armaría eta parte hartzen duten taberna guztietan 2 lagunentzako bermua.

Gogora ekarri nahi dugu Txantreako Pintxoaren XIX. Astea azaroaren 6an hasi zela eta hilaren 14ra arte iraun zuela, Ostalaritza Kooperatibaren, Nafarroako Rural Kutxaren, Nafarroako Jatorri Deituraren Kontseilu Arautzalearen eta UDC Txantrea KKEren lankidetzari esker.

## **PARTE HARTZAILEAK**

### **1. Ogi,**

Pintxo: RaTxo,

### **2. Harpea,**

Pintxo: Yokar,

### **3. Euntze.**

Pintxo: Hakuna Matata.

### **4. Cañaveral.**

Pintxo: Lingote de Oro.

### **5. Ulia.**

Pintxo: Solomillo Ulia.

### **6. El Sur.**

Pintxo: El volcán del sur.

### **7. Tamarán.**

Pintxo: LA PALMA.

### **8. Ona.**

Pintxo: Makarrilla.

### **9. Avenida.**

Pintxo: Margolari.

### **10. Baigorri.**

Pintxo: Tigre Bai.

### **11. Nilo.**

Pintxo: Rómpeme.

**12. Ezkaba.**

Pintxo: AGI.

**13. Trápala.**

Pintxo: Noa-Matxi.