

Oquendo jatetxea, V. Sagardo Apurua Pintxo Txapelketan garaile



Oquendo jatetxeko Idiazabal gazta eta sagar ozpin-olioz betetako sagardoarekin eta eztiarekin egindako kaneloiak, zezina tosta baten gainean, txapelketaren pintxo irabazlea izan zen.



PASA DEN ABENDUAREN 7an V. SAGARDO APURUA PINTXO TXAPELKE-

TA burutu zen Donostiako Bulebarrean kokatutako baserri tolaean. Txapelketa, ofiziala eta herrikoia, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak bosgarren urtez antolatu duen Sagardo Apuruaren baitan ospatu zen eta Donostiako Oquendo jatetxea irten zen txapeldun sagardoarekin osatutako pintxo ikusgarri eta goxoarekin. Mil Catas jatetxea sailkatu zen bigarren, eta Café S7ete taberna, hirugarren.

Izan ere, Sagardogileen Elkarteak Gipuzkoako Ostalaritza Elkartearekin elkarlanean antolaturiko txapelketara aurkeztutako pintxoek sagardoa edo sagarra izan behar zuten osagaien artean. Erronkari heldu zioten donostiar tabernekin eta jatetxeekin gogor lan egin zuten ostiral goizean zehar epaimahai ofizialak 11:30ak baino lehen dastatu behar zituen pintxoak

garaiz prestatzeko. Elkarte antolatzaileen ordezkariak eta Luis Irizar eskolako ikasle eta irakasle batek osatutako bost epaimahaikideentzat egindako pintxoek gain, ostalariek beste 50 pintxo prestatu zituzten baserri itxurako sagardotegian saldu eta txapelketa herrikoian parte hartzeko.

Sagardoa eta sagarra osagaitzat erabiltzeaz aparte, pintxo gaziak eta hotzak aurkeztu behar ziren baldintza moduan, eta errezeta parte-hartzaile bakoitzak asmatutakoa zein sukaldari bati kopiatutakoa izan zitekeen. Gainera, pintxoak ogi zati baten gainean aurkeztu behar zen nahitaez: ohiko ogia, frijitua, errea, hostorea edo antzeko masa bat. Pintxo bakoitzaren ezaugarriak aldeaz aurretik aztertu zituen epaimahaiak, txapelketan izena

emandakoek euren errezeta antolatzaileekin partekatu baitzuten Sagardo Apurua hasi baino lehen.

Txapelketa ofizialeko pintxoak osatu ondoren, tabernetako eta jatetxeetako sukaldariak baserri tolaean bertan egokitutako gunean prestatu zituzten gainontzeko 50 pintxoak, mikrouhin labe baten eta indukziozko sukalde baten laguntzari esker. Goizeko 12:00etatik 14:00etara Sagardo Apurura gerturatu ziren donostiarrek txapelketa herrikoian parte hartu ahal izan zuten. Lehian zeuden pintxoak 2 euroren truke erosi eta pintxoak dastatu ostean, puntu-kopuru bat eman zioten aukeratutako pintxoari eta otordu bat irabazteko zozketan sartu ziren bide batez.

Honela, hiritarren puntuazioak erabaki zuen txapelketa herrikoia irabazlea:

Amara auzoko Café S7ete kafe-taberna. Txapelketa ofizialean hirugarren postua lortu zuen establezimendu honek Club Ranero bakailaoarekin, sagardoarekin eta planktonarekin egindako pintxo goxoarekin eskuratu zuen txapelketa herrikoia irabazle-plaka.

Bestalde, txapelketa ofizialaren epaimahaiak Oquendo jatetxearen errezeta hautatu zuen pintxo guztien artean: Idiazabal gazta eta sagar ozpin-olioz betetako sagardoarekin eta eztiarekin egindako kaneloi zoragarriak, zezina tosta baten gainean. Beraz, Oquendo jatetxeko sukaldariak eskuratu zuen irabazlearen txapela eta plaka. Bigarren eta hirugarren sailkatuek ere plaka bat jaso zuten euren parte-hartzearen eta postu bikainaren oroigarri gisa.