

GASTRONOMIKA: Concurso Nacional de Parrilla

A549

Texto por FRANCISCO G. ÁVILA

Una edición que con el lema 'United Kulinary' pretendía hacer frente a ese símbolo de ruptura que fue el Brexit defendiendo el antiBrexit culinario con una gastronomía sin fronteras. Y Gastronomika ha reunido a más de 70 chefs y profesionales de la restauración en 40 ponencias.



El certamen cerró esta edición reivindicando la gastronomía de la generosidad frente a la de la competición

El grupo cárnico Discarlux y la sidrería Saizar se proclamaron vencedores de la XIII edición del concurso nacional de parrilla en la última jornada de San Sebastián Gastronomika, evento que acogió lo mejor de la gastronomía vasca, española y mundial. Un binomio vencedor que representa el buen hacer en un concurso cuya finalidad es elegir la mejor parrilla de España y la mejor cárnica. Discarlux se presentó con una raza de vaca 'Simmental' con 60 días de maduración, seleccionada por José Portas, CEO y cofundador de la empresa, por su alto grado de infiltración. Los parrilleros Ramón Lertxundi (Saizar) y Koldo Arrieta (Discarlux) lograron la precisión exacta para obtener la temperatura correcta en el momento preciso y hacer las delicias del jurado, que valoró la calidad, cocción y sabor del producto y que quedó constituido por una parte profesional, encargado de asig-

nar el 60% de la puntuación final, y por un jurado popular, cuya valoración representó el 40% restante. Este galardón ratifica por qué Discarlux es todo un referente del sector cárnico dentro y fuera de nuestras fronteras. Actualmente da servicio nacional e internacional a los mejores restaurantes y asadores, hoteles, tiendas especializadas, supermercados y carnicerías. El Concurso Nacional de Parrilla San Sebastián Gastronomika-Euskadi Basque Country es actualmente el concurso más longevo del congreso. Nació en el año 2010 con el propósito de transmitir y comunicar esta forma de cocinar tan singular. El resto de restaurantes participantes en el concurso fueron Urkiola (Beasain), Mano Lenta (Vitoria), Casa Luisa (Ayegui, Navarra), Asador Mesón de la Reina (Granada), Saizar (Usurbil), Iturrama (Pamplona), Los Patios (Gijón) y El Nacional (Barcelona).



De izda. a dcha.: Ramón Lertxundi (parrillero de Saizar), Carlos González (Discarlux), Napoleón Lertxundi (gerente de Saizar) y Koldo Arrieta (ayudante de parrilla y comercial de Discarlux).