

SEMANA GRANDE

El marmitako dejó un buen sabor de boca

Ignacio y Maite Mitxelena, de la sociedad Irungo Mendizaleak, fueron los mejores en el VI Concurso de Marmitako de Semana Grande. Más tarde, medio millar de personas pudieron degustar los guisos que los 22 participantes habían preparado

18.08.13 - 01:50 - KAREL LÓPEZ | DIARIOVASCO.COM |



Bonito, patatas, aceite, cebolla, pimiento verde, ajo, laurel, perejil, tomate y sal. Productos autóctonos, por supuesto. Más que suficiente para hacer un marmitako como para chuparse los dedos. Aunque si no se cocina con el corazón... será difícil que todo 'sea bonito', como decía Jarabe de Palo en una de sus canciones más populares.

Ayer se celebró en la plaza de la Constitución de la Parte Vieja donostiarra la VI edición del Concurso de Marmitako de Semana Grande. Fueron 22 las parejas que se atrevieron a jugar con los fogones —muchos repetían—, y muchos más, alrededor de medio millar, los que pudieron degustar un poco de marmitako. Pero no solo, sino bien acompañado por un vasito de sidra Zapiain.

Los ganadores del concurso que durante unos años se celebraba en el Muelle fueron Ignacio y Maite Mitxelena —padre e hija— de la sociedad Irungo Mendizaleak. El año pasado ya fueron segundos y esta vez han sido ellos los que, finalmente, se han llevado el gato, o el bonito, al agua. A las 13.25 horas recibían de la mano del cocinero del Zuberoa, Hilario Arbelaitz, las dos txapelas que se les proclamaban campeones, pese a que no hubo redoble de tambores para anunciar el nombre de los ganadores.

Pero no solo se llevaron las txapelas, sino que también ganaron 600 euros para poder seguir preparando deliciosos platos. «Esperábamos estar en la pelea, aunque nunca piensas que vas a ganar. ¿Se puede sentir uno mejor que en este momento?», declaraba Ignacio Mitxelena unos minutos después de conocer el veredicto del jurado. Mientras cocinaban, Maite Mitxelena, la hija, aseguraba que está era «la cuarta participación en este concurso» y que también suelen acudir a otros certámenes como el de Oiartzun o el de Hendaya.

La hora de la verdad

A las 13.15 horas llegó el momento en el que todos los miembros del jurado —compuesto, entre otros, por Martín Berasategui, Elena Arzak, Hilario Arbelaitz o Rubén Trincado— se reunieron para votar a mano alzada. Antes, a las 12.45, las 22 cazuelas pasaron de los fogones a la mesa en la que el jurado las cató una por una hasta decidir cuál era la que contenía el mejor marmitako. Mientras tanto, los cocineros hablaban entre ellos, reían, sacaban fotos e incluso alguno que otro se animaba a bailar al ritmo de la música.

Miguel Ángel Zamorano, otro de los miembros del jurado en representación de la empresa que proporciona todos los ingredientes a los concursantes, mostraba su satisfacción por el «gran nivel de este concurso. Estamos encantados con los cocineros que quieren participar. La pena es que este año hemos tenido que dejar fuera a 15 parejas que querían apuntarse».

Mil sabores

«Marmitako de mil sabores me espera en un día que da para poco más que saludar con la mano...», comienza un poema. Ayer se pudieron degustar esos mil sabores, esas mil texturas... Mismos ingredientes, pero ningún marmitako igual. «Cada maestrillo tiene su librillo», aseguraba José Manuel Irigoien, de la cofradía de la sidra Tolare de Hernani. Él y Tomás Núñez fueron los segundos clasificados, mientras que Jokín Ansa e Hilario Murua, de Ardatza Herria Elkartea, de la Parte Vieja, se llevaron el tercer premio.

Jon Etxebeste, de Zaharrak, participaba por segunda vez. Este donostiarra aseguraba que «a la hora de preparar el marmitako pocas variaciones puede haber». Pese a no ser parte del jurado, Argiñano también estuvo presente en la plaza de la Constitución, pero no en persona, sino en la forma de cortar. «La técnica de cortar la he aprendido viendo a Argiñano en la tele», aseguraba Etxebeste, que ha llegado a trabajar en Australia. Otro año más, el marmitako dejó con un buen sabor de boca a participantes y asistentes que disfrutaron del buen ambiente que se vivió. Incluso varios turistas se encontraron con el concurso y decidieron curiosear y probar el plato que hace cientos de años ya comían los pescadores asturianos, cántabros y, por supuesto, vascos.

TAGS RELACIONADOS

marmitako, dejo, buen, sabor, boca