

IBARRA

Alubiada al estilo ibartarra

Los ganadores del IV Concurso de Alubias participaban por primera vez. La novedosa exhibición de escanciadores de sidra superó con creces el número de competidores esperado

25.11.13 - 00:05 - AINHOA CALLEJA | DIARIOVASCO.COM |



La cuarta edición del concurso gastronómico de alubias de Ibarra organizado por Hauspoa, se celebró este domingo junto a otras actividades novedosas que han contribuido a aumentar y mejorar el ambiente de esta fiesta popular. Los campeonatos de sokatira infantil de la mano de Ibarra Sokatira Taldea ya se pudieron disfrutar desde el año pasado, pero además, en esta ocasión, la Asociación de Comerciantes de la localidad organizó un divertido concurso de escanciadores de sidra. Aunque ésta era su primera edición, ha conseguido reunir más participantes que el propio concurso de alubias. La degustación de chorizo a la sidra era otra de las novedades que logró asimismo gran aceptación. Y para completar la jornada, se realizó una demostración gastronómica de alubias elaboradas al estilo de otros países, fuera de concurso.

Se presentaron quince parejas a concurso. Pusieron sus pucheros al fuego hacia las 9.00 y terminaron la cocción a las 13.00. Entre tres y cuatro horas para preparar un kilo de alubias procedente del caserío Etxezarreta de Ibarra y donado por la Cooperativa de la Alubia de Tolosa. Entre los concursantes se encontraban los hermanos Gorostiaga, Miguel Mari y Manuel, actuales ganadores del concurso de alubias recientemente celebrado en Tolosa. Estos llevaron su propia agua procedente de la fuente de Santa Lucía. También destacaban otros participantes que años antes lograron segundos y terceros puestos, como Alberto Zubeldia y Carlos Aretxaga.

Finalmente el jurado se decantó por el puchero preparado por Aitor Zubiria y Sheila Goikoetxea. Son novatos en este concurso, pero al parecer lo hicieron muy bien: «Hemos puesto las alubias en agua con una cebolla roja en una red. Después de hora y media de cocción la hemos retirado para sacarle el jugo y volverlo a introducir en el cocido. Y al final hemos añadido la sal», indicaba Sheila.

La pareja compuesta por Farah y Abdelilah, marroquíes, aunque residentes en Tolosaldea, hicieron una demostración de este plato al estilo marroquí. «Por un lado, cocemos las alubias y por otro, preparamos con aceite un poco de ajo, tomate, acelgas, pimentón, comino y sal, para después unirlo todo». Y ciertamente, su olla emanaba otros aromas diferentes al resto.

El concurso de escanciadores despertó gran interés por parte del público. Seguro que el año que viene más de uno practicará antes la técnica, porque escanciar correctamente y además con estilo, no es tarea fácil. Los concursantes debían servir seis vasos con 110 ml de sidra, procedente del caserío Intsalus de Izaskun (Ibarra) y en un tiempo de 80 segundos. Alejarse de estas medidas por encima o por debajo suponía perder puntos. Entre los veinte concursantes, el que mejor lo hizo fue Carlos Aretxaga y en el segundo puesto se produjo un empate entre Kepa Cardenal y Fermín Zubillaga.

La jornada finalizó con una gran alubiada en el frontón Belabieta de Ibarra y con el reparto de premios al final.

TAGS RELACIONADOS

alubiada, estilo, ibartarra

Publicidad



¿Un iPad nuevo por 17€?

Compradores españoles consiguen hasta un 80% de descuento usando un sorprendente truco
www.megabargains24.com



La mejor perfumería

Hasta el 70% de dto. Las mejores marcas de perfumería, cosmética, maquillaje y peluquería
www.perfumesclub.com



Gana Un Viaje a Laponia


Arnido! sortea un viaje a Laponia para toda la familia ¡Participa y conoce a Papá Noel!
www.arnido.es/laponia



¿Controlas tu colesterol?

Descubre si tienes el corazón contento y ¡Gana un año de leche Puleva Omega 3!
www.puleva.es





Cuenta Nómina
Cámbiate ya a la Cuenta NÓMINA de
ING DIRECT
www.ingdirect.es