

Adur Arrieta, chef medieval de Hondarribia en 2022 con el pintxo 'Ma-mamia'

El Premio Ciudadano ha recaído en Mika Taberna, con su pintxo 'Delicia de costilla'

Adur Arrieta, de Bar Tatapas, es el chef medieval de Hondarribia en el año 2022. Así lo ha decidido un jurado compuesto por Jon Couso (Arraunlari berri), Iñigo San Adrián (Uralde) e Iker Gallego (Horixe) designándole como vencedor del concurso de pintxos medievales de la localidad que se ha celebrado en la semana central de junio, justo antes de la feria medieval.

Arrieta representará a la localidad en el Concurso Internacional de Pintxos y Tapas Medievales que se disputará en el mes de octubre en Marvão (Portugal), como ya hiciera después de vencer en este mismo concurso, en el año 2019, la última edición disputada antes de la pandemia. Entonces la final se disputó en Estella-Lizarrá (Navarra), donde Adur también se proclamó campeón del concurso.

El pintxo ganador se llama 'Ma-mamia', y es una falsa cuajada de gallina feliz. La inspiración le llegó al cocinero precisamente en el concurso de Estella. "Juan Antonio Gómez, de Laguardia, utilizó un kaiku, y pensé, ya entonces, que en ese recipiente para uno de mis pintxos", señala Adur.

Según explica el chef, "cocino en mi cabeza, no soy de hacer pruebas". Adur lo piensa todo, sabores, texturas, y dos días antes del concurso, se pone manos a la obra. Así ocurrió también con su primera creación, 'Cordero, pan y vino', con la que se proclamó campeón del concurso internacional. "Y funciona", asegura, algo que ratifican también los dos premios en dos ediciones consecutivas que ha obtenido.

'Ma-mamia' es un trampantojo. Parece un postre, una cuajada, algo muy diferente a la realidad de su sabor. La aparente miel es un caldo de gallina muy reducido, con cerveza y un poco de azúcar, para contrarrestar el amargor del líquido. La cuajada es un ravioli de gallina, con puerro, zanahoria y otras verduras estofadas, en el que Adur inyecta la yema líquida del huevo. Por encima, una espuma de coliflor le aporta textura y cremosidad al pintxo, que termina con pan, como si fuera un ajo blanco. "A la vista, resulta un pincho muy parecido al postre, y, de hecho, el público que acudía a Tatapas nos preguntaba si lo era", asegura.

Para comerlo, primero se añade la miel que no es miel, y se come de abajo hacia arriba, para aportar cremosidad y sabor a la degustación. "Hemos buscado diversión, que impacte, sin que el cliente sepa qué come", explica el chef, que está muy contento tanto con su triunfo como con el resultado de la semana del concurso. "Hemos trabajado muy bien el pintxo", termina, ilusionado con "repetir triunfo en Marvão, pero también por vivir la experiencia con los compañeros de otras ciudades".

El Premio Ciudadano ha recaído en Mika Taberna, con su pintxo 'Delicia de costilla', por haber sido el pintxo que más votos ha tenido entre el público participante.

Datos de contacto:

Javier Bravo

606411053

Nota de prensa publicada en: [Hondarribia-Guipuzcoa](#)

Categorías: [Gastronomía País Vasco Turismo Restauración Premios](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>