

## **Hondarribia, una ciudad medieval para comérsela a pintxos**

**Si hay una región por excelencia en la península ibérica donde los pintxos son parte indispensable de su cultura gastronómica, es Euskadi. Y un lugar inmejorable para degustar esta especialidad culinaria es Hondarribia. Sus numerosos establecimientos gastronómicos ofrecen lo mejor de la tierra en un formato reducido y atractivo, que permite degustar en un bocado increíbles recetas elaboradas con productos frescos, variados y de primera calidad**

En una tierra donde las tapas forman parte del día a día, el Concurso de Pintxos y Tapas Medievales celebrado de la mano de la Red de Ciudades y Villas Medievales no es uno más. La singularidad de esta prueba reside en la limitación de ingredientes, lo cual supone un reto para los experimentados cocineros de esta bellísima ciudad. Y, aunque este año no se ha podido celebrar el concurso local, ni tampoco el internacional, la asociación espera que pueda hacerse en 2021. Mientras tanto, bien se puede hacer este repaso por la intrahistoria hondarribitarra del concurso.

Gorka Irisarri participó por primera vez en el Concurso Local de Pintxos y Tapas Medievales de Hondarribia en el año 2012. Este cocinero, con una amplia experiencia en competiciones, confiesa que el Concurso de Pinchos y Tapas Medievales es al que más cariño tiene, no solo por el esfuerzo que requiere sino también por su proyección nacional e internacional.

“La participación en este concurso te exige retroceder en el tiempo. Si quieres hacerlo bien tienes que informarte históricamente, gastronómicamente hablando, para descubrir que productos se utilizaban en esta zona en la época medieval, tienes que descartar productos que habitualmente utilizas porque son posteriores al descubrimiento de América y todo ello implica una exigencia y una superación propia, que te da la oportunidad de viajar en el tiempo y crear una historia sobre el pincho”, comenta Gorka.

En su primera participación en el concurso local de pinchos y tapas medievales, con su creación ‘El Manjar del Peregrino’, Gorka no solo se alzó con la victoria a nivel local sino que también se llevó el premio del Certamen internacional, celebrado ese año en la misma Hondarribia. En 2014, Irisarri volvió a hacerse con el triunfo a nivel local gracias a su ‘Garum Divinorum’, que le llevó a la final de Almazán, en Soria. Y por tercera vez, representó a la hostelería de su ciudad en el certamen internacional de 2018 celebrado en Olivenza, con ‘Aitatxi’, un pincho inspirado en el caldo de su abuela y en el tuétano que ella con cariño sacaba del hueso y le ofrecía a su marido en un trozo de pan. “Este concurso te da opción de viajar, de conocer otros pueblos, otros productos, otras elaboraciones y de aprender. De cada experiencia absorbes ideas para trasladar a tu propio territorio. Dicho de otro modo, te alimenta profesionalmente”, afirma el cocinero, quien además señala, que se ha convertido “en una tradición en Hondarribia, atrae mucho público de los alrededores que vienen a recorrer la ruta y disfrutan degustando los pintxos con el aliciente de votar a su favorito”.

Adur Arrieta, chef de Tatapas Gastroteka, consiguió en su primera participación en el concurso de pinchos y tapas medievales de la Red, hacerse con la victoria a nivel local y ser proclamado Chef

Medieval 2019 en el Certamen Internacional de Estella. Lo logró con su tapa ‘Cordero, pan y vino’. “Nos apuntamos al concurso con la única intención de promocionar nuestro local. Ya solo ganar el concurso local fue algo increíble, pero la victoria en el certamen internacional fue totalmente inesperado y satisfactorio. El hecho de convivir con tantos compañeros y en un buen ambiente fue algo increíble. Volví de Estella-Lizarra dispuesto a repetir y con la idea del pincho para la siguiente edición. Y la verdad es que este año lo hemos echado de menos”, señala Adur.

Para este joven chef, la exigencia del concurso medieval, en cuanto a la limitación de ingredientes, supone un esfuerzo añadido, ya que, la carta de su establecimiento es abierta al mundo, con un toque de cocina internacional, fiel reflejo de sus viajes y de la influencia de su pareja, que es brasileña.

“Solo tengo una pega en cuanto al concurso a nivel local, y es que no participen más establecimientos de Hondarribia. Una mayor participación sería mejor para los establecimientos y también para el público al que se darían más opciones gastronómicas. Desde aquí quiero animar a todos los compañeros de la ciudad a participar en la próxima edición, es algo realmente bonito”, sigue el chef.

Mikel Muñoz, de Gran Sol, tiene una gran experiencia de participación en concursos y, también en el Concurso de Pintxos y Tapas Medievales. Para el tres veces ganador del Concurso de Pintxos de Euskadi, una de sus mejores creaciones para el Pintxo Medieval ha sido el ‘Cocktail de bacalao’. Montado en una copa de cocktail, lleva una crema de champiñón, unas espinacas a la fiorentina, láminas de bacalao confitado, y una espuma de queso. Esta delicia le hizo campeón en 2015.

“El concurso de pinchos y tapas medievales es sin duda el más difícil. En los demás puedes jugar con muchos elementos, pero en el medieval solo puedes usar ingredientes de la época, algo que te limita. Y por supuesto, te hace crecer, al igual que todos los concursos, porque te enfrentas a grandes cocineros”, asegura el experimentado chef.

En cuanto a lo que el Concurso de Pintxos y Tapas Medievales aporta a su ciudad, Mikel considera que cualquier iniciativa gastronómica, en una localidad como Hondarribia, es siempre beneficiosa. “La gastronomía en Hondarribia es fundamental, y la visibilidad que le dan los concursos, importantísima. Y en especial, el Concurso de Pintxos y Tapas medievales, por su singularidad. Pero sería mucho mejor si se animaran a participar más establecimientos. Ojalá que el año que viene se vuelvan a retomar los concursos, la gente se anime y haya muchos hosteleros que participen”, termina.

**Datos de contacto:**

Javier Bravo  
606411053

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Viaje](#) [Historia](#) [Sociedad](#) [País Vasco](#) [Turismo](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>