

Adur Arrieta de Tatapas Gastroteka-Hondarribia, chef medieval 2019

[Multimedia](#)

Ganó el XII Concurso de Pinchos y Tapas Medievales con su pincho 'Pan vino y cordero', representando a Hondarribia, celebrado en la Escuela de Hostelería de Estella-Lizarra. La gastronomía castellano-manchega también triunfó en Estella-Lizarra, la que llaman la Toledo del Norte, llevándose los otros dos premios, el segundo, para Pedro Rodríguez (Restaurante El Retorno-Consuegra-Toledo) y el premio a la originalidad, para Rubén Urbano (Parador de Sigüenza-Sigüenza-Guadalajara)

[Adur Arrieta, chef de Tatapas Gastroteka \(Hondarribia\)](#), se convirtió en el Chef Medieval 2019 después de imponerse en el XII Concurso de Pinchos y Tapas Medievales que han organizado este año la Red Medieval y el Ayuntamiento de Estella-Lizarra en la ciudad del Ega. El cocinero donostiarra se había impuesto en el concurso local de la villa a la que representaba, Hondarribia, con su pintxo 'Cordero, pan, vino', y ayer hizo lo propio en Navarra. El segundo premio correspondió a Pedro Rodríguez (Restaurante El Retorno-Consuegra-Toledo), y el premio a la originalidad, a Rubén Urbano (Parador de Sigüenza-Sigüenza-Guadalajara), ambos cocineros castellano-manchegos.

El jurado estuvo integrado por Aaron Ortiz, dueño y jefe de cocina del restaurante Kabo, en Pamplona; Jorge Gea, representante del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rioja; Juan Antonio Díaz (Nono), periodista especializado en Gastronomía (Metrópoli-El Mundo), y Javier Alonso, chef a domicilio (javicooks.com).

Además del concurso, estellese, y visitantes han podido degustar, a lo largo de sábado y domingo, la Ruta del Pincho Medieval, con todas las tapas presentadas a concurso, en nueve bares y restaurantes de la ciudad al precio de 2,5 euros (pincho y bebida incluidos). A lo largo del fin de semana se han servido más de 6.000 pinchos en Estella-Lizarra. El alcalde de la ciudad, [Gonzalo Fuentes](#), destacaba “el gran trabajo que han hecho muchísimas personas, especialmente Andrea Rodríguez, nuestra técnico de turismo, en un fin de semana maravilloso que ha registrado una gran afluencia de público, y que ha convertido a Estella en foco de atención nacional para mostrar que tenemos un patrimonio histórico y gastronómico enorme”, destacaba, además de agradecer “la excepcional labor de los cocineros de estas joyas culinarias en miniatura, verdaderos protagonistas de estos días de intercambio cultural”, añadía.

La historia de un sueño

El pintxo ganador, 'Cordero, pan y vino', es una creación de Adur Arrieta y de su pareja, Taliska Victoria Rebut, se presenta al comensal en dos partes bien

diferenciadas. Por un lado, con un vaso de vino dulce. Como contó ayer el cocinero en el show cooking del Concurso, “entendemos que en la época medieval el vino era de mala calidad y por ello se enriquecía con canela, clavo o algún cítrico, como la cáscara de naranja”. La otra parte se corresponde al pintxo propiamente dicho, carne del costillar del cordero, picada y enriquecida con frutos secos y pasas, que se envuelve posteriormente en una masa de pan muy fina y en una hoja de parra.

Adur adorna el pincho con un trozo de hueso para sujetarlo con las manos mientras se come cómodamente. “La idea es que la degustación recuerde a la época medieval, recrear de algún modo la forma de comer en aquellos tiempos”, explicó ayer Adur.

[Adur y Taliska culminaron ayer un sueño conjunto](#). Los dos abrieron en abril, hace solo unos meses, su local Tatapas Gastroteka, situado en la calle Mayor de Hondarribia, tras formarse y trabajar en varios restaurantes de prestigio. “Somos los dos cocineros, siempre hemos estado tras los fogones, pero sin contacto con el público. Decidimos emprender nuestro propio negocio y a las primeras de cambio hemos tenido la oportunidad de representar a la ciudad, y después de ganar. Es un sueño. Es como si nos hubiera tocado la lotería”, decía ayer Adur. Este de pinchos y tapas medievales era el primer concurso al que se presentaban. “Agradecemos el trabajo de Estella-Lizarra y la acogida. Ha sido una experiencia inolvidable. No puedo estar más feliz. Ha sido un disfrute y una gozada, tanto el concurso como la convivencia con el resto de compañeros”, terminaba. Adur Arrieta mostró anoche que es un cocinero de altura no solo por medir más de dos metros, sino por su calidad humana, sinceridad, y por la excelencia de su creación. [Recibió su premio de manos del presidente de la Red Medieval, Txomin Sagarzazu, quien también es el alcalde de Hondarribia](#).

La gastronomía castellano-manchega, también triunfó en Estella. El segundo premio le correspondió a [Pedro Rodriguez](#), chef del Restaurante El Retorno que representó a Consuegra (Toledo). Lo ganó con su tapa 'Y de La Mancha, el cordero'. En su perfil de whatsapp, el chef tenía la frase “tengo un sueño”, que se refería al Concurso, y ayer, lo cumplió, después de haberse defendido también una propuesta de Consuegra en 2018, en aquella ocasión en Olivenza. “Hemos estado a la altura. Nuestra tapa ha conquistado al jurado y a la gente”, decía ayer. El consaburenses va a llevar con orgullo el premio “que quiero compartir con la gente de Consuegra, y con los productores, puesto que el premio también es suyo por la calidad de los ingredientes”, añadía. El reconocimiento, que le fue entregado por el alcalde de Estella-Lizarra, Gonzalo Fuentes, ocupará un lugar destacado en su restaurante.

Para la elaboración de esta tapa, el chef ha seleccionado ingredientes de proximidad, de Castilla-La Mancha. Por ello, ha apostado por un producto emblemático, como el cordero lechal manchego IGP (Indicación Geográfica Protegida). Pedro elabora una terrina de cordero, para la que utiliza por una parte, carne del cuello del animal, una de sus partes más jugosas, que cuece a baja temperatura y posteriormente deshuesa, a la que añade también un guiso de manitas de cordero, cocinadas a la manera tradicional. Después adereza la terrina con sal, regaliz en polvo y vino blanco. A continuación, la carne se corta en trozos pequeños que marca a la plancha para que queden crujientes por

fuera y melosos y tiernos por dentro. La presentación es otro de los puntos fuertes de esta creación que se llevó el segundo puesto. Para que el pincho se pueda comer con las manos, el cocinero consaburenses lo coloca sobre una especie de taco mexicano elaborado con una masa de torta cenceña –con la que se elabora también el gazpacho manchego-. Esta base en forma de taco se cuece al horno, y dentro, se introduce la terrina de cordero. Sobre ella, se incorpora harina de candeal, azafrán de La Mancha, tomillo y romero. Y con la propia gelatina de las manitas de cordero, el chef elabora unas gominolas, empanadas en frío y rebozadas en el polvo de esa torta, que añade por encima. Para culminar la tapa, confita una cebolleta de Consuegra muy despacio, durante dos o tres horas para que caramelice, y también la echa por encima de la terrina de cordero, que se acompaña además con un puré de coliflor tostada, un toque de jengibre y brotes tiernos. De esta tapa saldrá alguna cosa más para el restaurante.

El premio a la originalidad, para Sigüenza

[Rubén Urbano](#), Jefe de Cocina del Parador de la Ciudad del Doncel, se [ha llevado el premio a la originalidad](#) por su 'Bocado de gallina especiada regada con caldo de cordero', formada por dos piezas culinarias que maridan a la perfección. La principal es un pan hecho con trigo negrillo, autóctono de Sigüenza, y trigo normal, en un porcentaje de 80/20% respectivamente. El pan, una vez elaborado, se rellena de gallina cocida, arroz, comino, cassia -condimento parecido a la canela-, y leche. Posteriormente, se fermenta a una temperatura baja, para que adquiera tanto la textura como el sabor deseados. Finalmente, se hornea a 210º durante ocho minutos. El chef acompaña la degustación con un caldito de cordero, sin verdura y sin tostarlo en exceso. A la hora de crear el pincho, Rubén buscó ingredientes medievales que, al saborearlos, trasladaran al comensal a aquella época, tanto como la propia presentación. “He creado el pincho a partir de una historia y de un contexto, y creo que esto me ha hecho ser especial con respecto al resto”, decía anoche emocionado tanto con el premio como con el fin de semana vivido en Estella-Lizarra, a raíz del intercambio de experiencias personales y profesionales con otros chefs. Rubén recibió el premio de manos de la alcaldesa de Sigüenza, María Jesus Merino.
