

## ▼ HONDARRIBIA

# Chipirones en sus salsas

El hondarribiarra Mikel Orbea se adjudicó por segundo año el certamen gastronómico local

**DV. HONDARRIBIA**  
El cocinero hondarribiarra Mikel Orbea repitió triunfo en el certamen gastronómico organizado por el Ayuntamiento en colaboración con Hondarribia Kirol Taldea. Su receta, 'Chipirones con

hongos a las dos salsas', se apropió de la denominación 'Chipirón Hondarribia Kirol Taldea'. El jurado prefirió reservar el título de 'Chipirón a la hondarribitarra' para una próxima edición, en virtud de la calidad de los platos presentados. El

propio Mikel Orbea se hizo con el premio a la mejor presentación, mientras que el plato de otra pareja hondarribitarra, los hermanos Ezeiza -terceros en el cómputo general-, fue distinguido con el premio a la originalidad.

El certamen de la presente edición contó con la participación de catorce parejas procedentes de Irún, Donostia, Ventas de Etxalar, Baiona y Bilbao, además de los representantes locales. El plato preparado por Orbea fue bautizado con el título de 'Chipirón Hondarribia Kirol Taldea'. El jurado consideró conveniente otorgar este distintivo en sustitución del anunciado en las bases del concurso, 'Chipirón a la hondarribitarra', al considerar que ninguna de las recetas presentadas alcanzaba el nivel exigido.

Los participantes dispusieron de una hora para preparar los guisos en la plazoleta de la calle Santiago. Un intervalo de tiempo que no fue del agrado de todos los participantes al ser considerado en algunos casos insuficiente. El certamen se desarrolló bajo un cielo gris que amenazaba con suspender una jornada que estuvo amenizada por los trikitalaris Maltzeta. Las sombrillas facilitadas por la organización bastaron para salvaguardar a los cocineros del sirimiri que hizo aparición durante unos minutos.

Orbea, que tomó parte en representación de la sociedad anfitriona, consiguió a su vez que su plato fuera distinguido con el premio a la mejor presentación. El premio a la originalidad recayó en manos de los hermanos Ezeiza, también de Hondarribia.

El campeón reconoció estar sorprendido por la concesión de este premio. Hace dos años se hizo acreedor igualmente del título 'Verdel a la hondarribitarra'. «No acostumbro a presentarme a este tipo de concursos. Lo hago porque en la sociedad me lo piden. La verdad es que no esperaba ganar este año. El plato lo he preparado a lo largo de la última semana. He tratado de hacer un plato especial, que finalmente parece haber gustado».

Reconoce que siempre le ha gustado salsear entre los fogones, pero como aficionado. En cuanto al secreto para conseguir estas recetas Orbea se limitó a señalar que «todo es cuestión de trabajo y preparar las cosas con cariño».

El jurado que tomó parte en este concurso gastronómico estuvo formado por el presidente y vicepresidente del Club des Fourchettes



La organización impuso a Mikel Orbea la chaqueta de Hondarribia Kirol Taldea reservada para el ganador./FERNANDO



Los participantes dispusieron de una hora para preparar los guisos./FERNANDO

de Biarritz, Henri Curet y Rober Cazenave, los miembros de la Cofradía Vasca de Gastronomía, Luis Mocoora y Gabriel Zaman, el crítico y colaborador del DV Juan José Lapitz, el cocinero del restaurante Alameda, Gorka Txapartegi y el presidente de Hondarribia Kirol Taldea, Koldo Díaz.

#### Clasificación

El alcalde de Hondarribia hizo entrega a Orbea del trofeo que le acreditaba como ganador del concurso. Del mismo modo, se le impuso la txapela y la chaqueta de Hondarribia Kirol Taldea. La

segunda plaza recayó sobre el Club Deportivo Urazu de Irún. Los hermanos Ezeiza ocuparon la tercera plaza.

La relación del resto de los clasificados por orden fue: Alejandro Insua (Alza), La Armonía (Pasai Antxo), José Benito (restaurante Arraunlari), José Miguel Alza (restaurante Arraunlari), restaurante Itsasontzi, Iñaki Bergés (Ventas de Etxalar), Txoko La Merced (Bilbao), Angelu Taldea (Anglet), Santi Alza (sociedad Mariakka), Patxi Errazkin (sociedad Klink) y los representantes de la sociedad Antzeta (Donostia).

## Receta ganadora

Para preparar 'Los chipirones con hongos a las dos salsas' se empieza por pochar la cebolla y el pimiento verde junto con un diente de ajo. Al rato, se añaden las aletas del chipirón y un tomate sin piel y sin el agua de vegetación. Una vez cocinados los productos, se añade un vaso de vino junto con las tintas y se deja calentar 10 minutos a fuego lento. A continuación, se pasa por el pasapurés y se cuele.

Por otro lado, en una sartén se cocinan suavemente unos pimientos de piquillo junto con sal, azúcar y un poco de caldo. Este proceso dura 35 minutos y se acaba triturando el guiso.

Después de preparar las dos salsas se trocea un calabacín en dados para cocer 'al dente'. Los pimientos se cortan en tiras, se pochan en una sartén junto con los hongos cortados en trozos medianos y se les añade sal y pimienta. Los chipirones abiertos se doran por ambas caras y se salpican en el último momento con aceto balsámico antes de trocearlos. Posteriormente, se mezclan los chipirones con el calabacín, los hongos y unas tiras de piquillo reservadas para el relleno. Una vez llegado a este punto se rellena la pasta *breake* y se fríe en un aceite muy caliente hasta que coja un tono dorado.

## ▼ IPARRALDE

## Hendaya y Hondarribia, unidas por barco durante el verano

**I. IBARGOIE/DV. IPARRALDE**  
Hondarribia y Hendaya vuelven a estar unidas por el servicio que los barcos 'Delfin I', 'Leire' y 'Txingudi', que cada verano transporta de un lado al otro de la bahía a los miles de personas que eligen el mar para llegar de una a otra orilla.

Este año se ha incluido una novedad en el servicio, ya que si hasta ahora el viaje se realizaba entre Sokoburu y Hondarribia, a partir de ahora el olvidado puerto hendaíes de Caneta ha sido incluido en el trayecto, de manera que los viajeros que desembarquen en Hendaya podrán escoger entre una y otra playa. De este modo se ha conseguido, además, unir, en un trayecto de apenas 10 minutos, dos puntos ligeramente alejados de la ciudad, el centro y la playa de Sokoburu.

Para ello ha sido necesario un acondicionamiento específico, cuyo coste ha ascendido a cerca de un millón de francos. Este servicio de transporte marítimo es llevado a cabo cada verano, y en los periodos vacacionales de Semana Santa y Navidad, por las empresas Jolaski e Iridoy, una de cada lado de la muga, y cada año es utilizado por más de 200.000 personas, que de este modo evitan atascos de tráfico.

Ayer por la mañana fue inaugurado oficialmente el servicio, con viajes gratuitos hasta Caneta. Y hasta el final de verano, el servicio será permanente de 9.00 a 24.00 horas. En cualquier caso, el precio del viaje será de 9 francos o de 200 pesetas por persona.

#### Festival de teatro escolar

La sátira *On a tole de tunc*, de Jean-Paul Alègre, servirá para subir el telón del Festival de la Asociación les Planchettes de teatro escolar (abierto a todos los centros docentes que deseen participar), que se inaugurará esta tarde, a las 14.00 horas, en el Auditorium Maurice Ravel, de San Juan de Luz.

Este festival, que este año quiere rendir homenaje a la joven miembro de la asociación teatral Céline Larzabal, fallecida hace un año, sirve de algún modo para clausurar el curso escolar, y da a los chavales la oportunidad de presentar el trabajo realizado a lo largo de un año.

El festival se prolongará hasta el próximo viernes, 19, día en que, a partir de las 20.30 horas, se ofrecerán las tres obras preparadas por la Asociación Les Planchettes gratuitamente. Además, el jueves, 25, tendrá lugar una sesión extra de *Romeo y Julieta*.

## ▼ AGENDA DEL BIDASOA

#### Tarjetas OTA

□ Se recuerda a los titulares de las tarjetas de OTA especiales para residentes que el plazo para su renovación finaliza el próximo día 1 de julio. Los interesados en renovarla deberán abonar un importe de 4.800 pesetas. Para más información, pueden dirigirse a las oficinas del SAC, sitas en la plaza Juan de la Cruz, o llamar al teléfono 010.

#### Cuentos infantiles

□ La biblioteca municipal Ikust-Alaia acoge mañana una nueva sesión doble de cuentos infantiles, que en esta ocasión se desarrollará en castellano. Los niños y niñas de 3, 4 y 5 años tienen una cita a las 17.30 horas, mientras que el

encuentro para los de 6, 7 y 8 años comenzará a las 18.30 horas.

#### Argoak, fiesta fin de curso

□ La Asociación Cultural Argoak celebra mañana la fiesta fin de curso. Será en el horario habitual, desde las 5 de la tarde, en el local social de la calle Victoriano Juaristi del barrio de Larreaundi.

#### Sociedad Los Tranquilos

□ Celebra el domingo, día 21, su vigesimosexto aniversario, que incluye entre otras actos una diana y la tradicional misa en el Juncal. Los interesados en apuntarse a las actividades previstas deben pasar por la sociedad.

#### Alarde municipal, reuniones y talleres

□ La Escuadra de Hacheros tiene hoy una reunión, a las 20.00 horas, en los locales de Adebisa de la calle Santa Elena. La compañía de Anaka celebrará mañana un ensayo general de todos sus integrantes (músicos y escopeteros), a las 20.00 horas en el antiguo parvulario de Laxunborro. Por otra parte, se recuerda que todos los días, a las 19.30 horas en los locales de Adebisa de la calle Santa Elena, hay talleres de pifanos y tambores.

#### Farmacia de guardia

□ Irún: F. Crespo, paseo de Colón, 36.  
□ Hondarribia: hoy será Pedro Almajano, en el barrio de Mendelu.

### MATRICULA ABIERTA EN MUSIKA ESKOLA

DEL LUNES 15 AL JUEVES 18,  
DE 12 A 13.30 H.  
En los locales de Denda kalea de HONDARRIBIA  
- Desde 4 años  
- Enseñanza para adultos. Plazas limitadas.