

IRUN

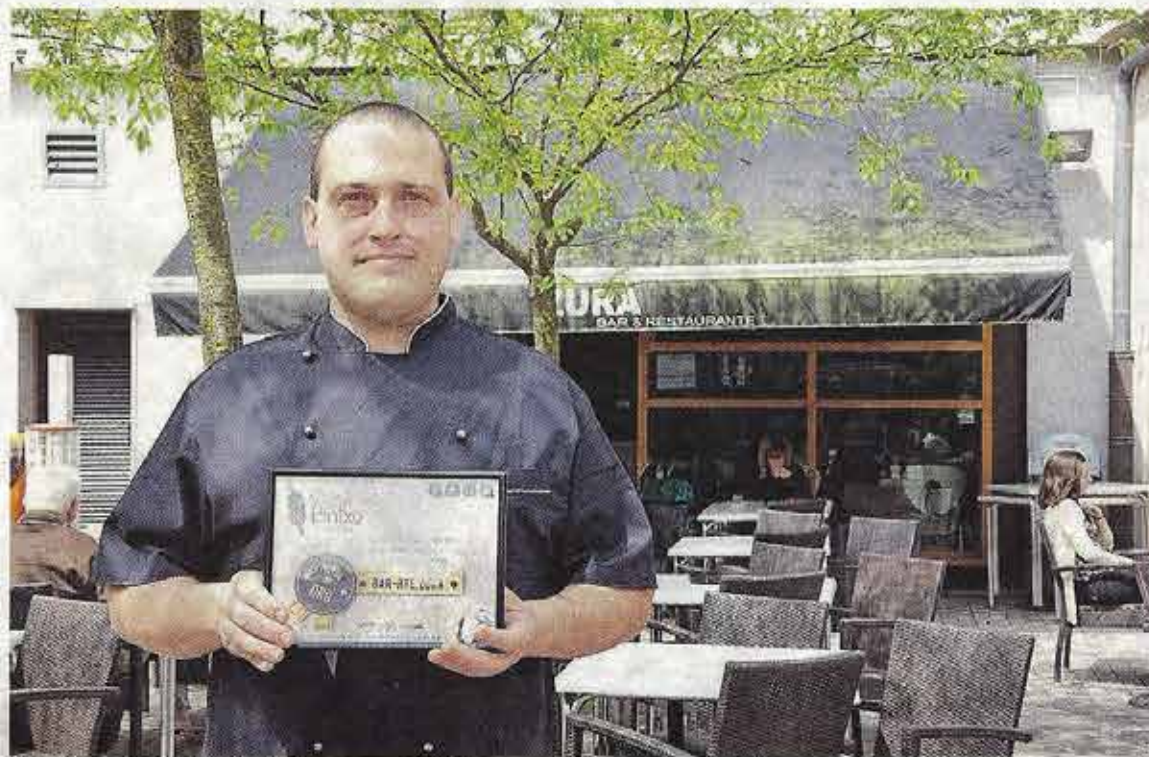
El Bar Restaurante Zura se lleva el Pintxo de Oro de la Ruta de este año

El establecimiento de Palmera Montero obtuvo la mejor valoración del jurado popular con su 'Champi en tempura con virutas de ibérico y pincelada de mojo picón'

II IÑIGO MORONDO

IRUN. La asociación local de comercio y hostelería Mugan, organizadora de la Ruta del Pintxo, dio ayer a conocer los premios de la edición que concluyó el pasado sábado. Para designar las mejores propuestas entre las que presentaron los 22 establecimientos participantes, 40 vecinos irundarras se inscribieron como jurado popular. En sus manos ha estado la decisión final y ellos son quienes han decidido nombrar mejor pintxo de la Ruta el 'Champi en tempura con virutas de ibérico y pincelada de mojo picón' del Bar Restaurante Zura.

Alberto Liébena, su cocinero, es el artífice de la propuesta. «No el único, ésta es una labor de equipo. Ciertamente la gente de cocina estamos en la base, pero mi socio David (Hornillos) es el conejillo de indias que lo prueba todo y dice poner más de esto, quítale de lo otro... Y así, con ensayo y error, fuimos trabajando el pintxo hasta dar con la tecla que nos gustó a todos». También parece que ese resultado fue del gusto del jurado. «Y me alegro, claro»,



Pintxo de Oro. Alberto Liébena con el diploma que Mugan le entregó ayer por la mañana.

dice Liébena. «Me ha gustado la fórmula del jurado de este año, muy popular, con gente que quería participar». En cambio, ha echado de menos el tradicional bono de las ediciones anteriores. «Si durante los días de Ruta del Pintxo la gente al ir de compras por Irun recibía unos bonos, acababa teniendo la historia muy presente. Los clientes, con los bonos en la mano, estaban más en

la dinámica de hacer la Ruta, de pasar por los bares a probar los pintxos. En cualquier caso», asegura, «ha funcionado bien, como siempre». Si alguien se ha quedado sin probar este Pintxo de Oro puede pedirlo aún «al menos esta semana seguro, y la que viene probablemente también».

En el podio de esta Ruta del Pintxo de 2014, el Bar Restaurante Zura ha estado acompañado por el

Restaurante Irungo Atsegiña, en segundo lugar con su 'Taco de kokotxa de basetxerri', y por Bierhaus Virginia con 'Keue', un lingote de rabo de toro sobre crema de patata trufada y mojo de verduras. Las tres propuestas ganadoras, como las 19 restantes, se ofertaron a los clientes de los establecimientos participantes desde el 22 de abril al 31 de mayo al precio de un euro.

Las invitaciones para el almuerzo de los mayores del 24 de junio pueden solicitarse en el 010

II M.A.I.

IRUN. El almuerzo-comida que la ciudad ofrece anualmente a sus mayores se celebrará el 24 de junio, dirigido a todos los ciudadanos empadronados en Irun y que tengan cumplidos los 65 años el día de la celebración. Como en los últimos años, las reservas para la comida deben realizarse llamando al 010 entre las 8.00 y las 20.00 horas. Hoy podrán hacerlo quienes el año pasado no asistieron a la comida. Mañana y pasado será el plazo de inscripción para los que sí fueron. El Ayuntamiento distribuirá un total de 700 invitaciones.

Una vez reservadas, los comensales podrán retirar sus invitaciones en la taquilla del Centro Cultural Amaia los días 11 y 12 de junio y de 11.00 a 13.00 presentado el DNI. La comida se celebrará el 24 de junio a las 14.00 horas y en Ficoba, con servicio de transporte para acudir al ferrial de 12.30 a 13.40 desde la antigua Visera. A las 17.00 comenzarán los viajes de regreso desde Ficoba al centro, servicio que se mantendrá hasta las 19.00 horas.

El menú de la comida constará de mousse de oca con tostadas, champiñones con ajo y perejil en cazuelita, sopa casera de pescado con salteado de gambas, redondo de ternera en su jugo con verduras y puré de patata y tarta de San Marcos con salsa de kiwi.

APDEF

Asociación para la Defensa de Perjudicados de Entidades Financieras

AFECTADOS POR PARTICIPACIONES PREFERENTES, DEUDA SUBORDINADA, CLAUSULAS SUELO, ACCIONES DE BANKIA y APORTACIONES FINANCIERAS SUBORDINADAS DE FAGOR Y EROSKI

REUNIÓN INFORMATIVA EN IRUN

Día: Miércoles, 4 de junio de 2014

Hora: A las 19.00 horas

Lugar: Hotel Alcázar (Av. Iparralde 11, IRUN)

Entrada libre hasta completar aforo.

De 5 a 7 de la tarde, en el mismo hotel, la APDEF atenderá personalmente a particulares y asociaciones de forma gratuita.

Convoca:
ASOCIACIÓN DE PERJUDICADOS DE ENTIDADES FINANCIERAS
Tels. 943 28 92 11 / 607 610 487

APDEF
www.apdef.com

APDEF

Asociación para la Defensa de Perjudicados de Entidades Financieras

La Cofradía del Salmón entroniza a Teledonosti este domingo

El cocinero Asier Alcalde, el músico Javier Busto, el pintor Javier Arizabalo y Yvon Jouson se convertirán también en Cofrades de Honor

II M.A.I.

IRUN. La Cofradía del Salmón del Bidasoa celebrará este domingo su trigésimo quinto capítulo. Durante el mismo, incorporará cinco nuevos Cofrades de Honor que serán entronizados durante el acto que tendrá lugar en la mañana dominical.

Para este 2014, los elegidos para recibir este honor serán el destacado cocinero irundarra y actual chef del Restaurante Laia, Asier Alcalde; el pintor hiperrealista Javier Arizabalo; el director de coro, compositor y médico hondarribiarra Javier Busto, y el Gran Maestro de la Co-

fradía de Saint Romain en Bordes-et-Pays Libournais, Yvon Jouson. También será entronizada, como reconocimiento a los 20 años en su labor de informar a los guipuzcoanos, la televisión Teledonosti.

Jornada completa

Los miembros de la Cofradía del Salmón del Bidasoa han preparado con mimo el programa para su gran jornada anual. A partir de las diez de la mañana comenzarán a recibir en su sede de la calle Mayor, con caldo y vino de honor, la llegada de los

representantes de las decenas de cofradías de distintos municipios que les acompañarán en esta fiesta.

Precedidos de los txistularis, todos los presentes, miembros de la cofradía local, de las visitantes e inminentes entronizados, saldrán en comitiva hacia el ayuntamiento de Irun. Allí, en su Sala Capitular, serán recibidos por el alcalde, José Antonio Santano, que tras un breve discurso de bienvenida dará paso al Capítulo Solemne de Entronización de Nuevos Cofrades de Honor durante el cual se dará lectura a los méritos de cada uno de los candidatos a convertirse en Cofrades de Honor.

Tras el protocolario acto, la actividad se trasladará a Hondarribia, concretamente al Restaurante Beko Errota, donde se celebrará la Comidad de Hermandad entre las cofradías y a la que seguirán diversas actividades con animación musical hasta el final de la jornada.

A las 11.15 horas todas las cofradías invitadas irán en comitiva al Ayuntamiento desde la Calle Mayor