

GENTE DE LA CIUDAD

JOTI DÍAZ jotidiaz@facilnet.es

Se entregaron los premios 'Más Gastronomía' a distintos establecimientos de la hostelería guipuzcoana en El Mirador de Ulia

La gastronomía se vistió de gala

Los grandes representantes de la gastronomía guipuzcoana se reunieron en el restaurante Mirador de Ulia, para la entrega de los premios de *Más Gastronomía*, el suplemento que todos los meses podemos disfrutar en EL DIARIO VASCO. Rubén Trincado, con todo su equipo, recibió en su casa a los más de cien invitados con un excelente menú. En los postres la presentadora de Teledonosti Vanessa Rodríguez presentó la entrega de premios. Juan Mari Arzak recibió el trofeo del restaurante del año, de la mano de su amigo Hilario Arbelaitz. Iñaki Izagirre entregó el premio a la mejor propuesta, el asador Illunbe. Javier Yurrita, director comercial de CM Gipuzkoa, premió al restaurante Fagollaga, por el mejor tratamiento en sala. El mejor asador para Portuetxe y desde Tolosa llegó Pedro Ruiz del asador Nicolás para dar el premio a Javier Bereziartua. Linda Violago, es la sumelier del restaurante Mugaritz. El jurado decidió que en ese restaurante da el mejor tratamiento al vino. David Aztaray de bodegas Verum subió al escenario para entregar el galardón. El trofeo al mejor restaurante de banquetes se fue a Bergara, a casa de Koldo Lasa y lo entregó Tristán Montenegro. De catalana a catalana. Rosó Gabarró del Instituto del Cava se trasladó a la capital donostiarra para homenajear a Cristina Lagé, por su compromiso de unir la cultura catalana y vasca, desde su puesto de gerente del Espai de Catalunya. La mejor gestión empresarial fue para la firma de catering Bokado. Su gerente Jesús Santamaría subió al escenario acompañado de Mikel Ubarretxena, presidente de la Asociación de Empresarios de Hostelería.

Los Gorrotxategi, grandes pasteleros de Tolosa fueron galardonados por su trayectoria. Allí estaban el padre José Mari y los hijos Iñaki y Rafael, que fueron aplaudidos mientras Peio García Amiano, nuestro crítico gastronómico, que se desplaza a Etiopía con una misión solidaria, les entregaba el trofeo. Están de moda A Fuego Negro, el bar restaurante de la calle 31 de agosto y el Basque Culinary Center, el gran proyecto universitario de la gastronomía, dirigirá la universidad de Mondragón. El representante de Mondragón Universitatea José Mari Aizega entregó el premio a los jóvenes componentes Iñigo, Amaia y Edorta de A Fuego Negro, nominado como la Revelación 2009. El res-



Los galardonados con sus trofeos. /SARA SANTOS



Los Gorrotxategi en compañía de Vanessa Rodríguez. /SARA SANTOS



Juan Mari Arzak y al fondo Hilario Arbelaitz. /SARA SANTOS

taurante Izkiña se llevó el galardón al mejor tratamiento del habano. Lo entregó Carmelo Endolz, de la Cava del Puro. José Juan Castillo cocina de lujo las verduras en casa Nicolasa. Amaia Ortizuz, propietaria del restaurante Ganbara fue la encargada de entregarle el premio. Se ha jubilado Patxi Bergara, propietario del bar Bergara en el barrio de

Gros. Por su trayectoria, el jurado le otorgó el Gran Premio *Más Gastronomía*, de la mano de Manu Narvaez, gerente de Donostia Turismo y Juan Mari Arzak.

De premio es también la página semanal que nos ofrece David de Jorge los sábados en este periódico. Su particular forma de ver el mundo de los fogones, las ricas viandas y los buenos

caldos, tiene gancho. Charlaba animadamente con Hilario Arbelaitz del proyecto universitario Basque Culinary Center, del que también es gran defensor Kino Martínez, secretario general de la Asociación de Empresarios Hosteleros de Gipuzkoa.

Iñigo Iribarnegaray, gerente de CM Gipuzkoa, acompañado de Txema Iturrioz, gerente de Teledonosti y Punto Radio, Javier Yurrita y Miguel Sarriegui, responsable comercial de Teledonosti, las guapas coordinadoras del evento y además hermanas Olatz y Ainhoa Velasco y Andoni Zubillaga, propietario de la agencia de publicidad ACC Comunicación, organizaron el evento.

Disfrutaron también de la fiesta Txaro Zapirain, propietaria del restaurante Rosario. Su tortilla de bacalao y el bizcocho casero son de primera. El maestro Roberto Ruiz, que llegó desde el restaurante Frontón, ese gran templo gastronómico de Tolosa. Encantado también Josean Eizmenendi, propietario del restaurante Iñarra, promete crear una zona infantil en el jardín y una huerta con productos de temporada. Siempre elegante Maite Sabadell, lo mismo Pepe Dioni. Triunfan con su restaurante en el Tenis de Ondarreta. En otra mesa Iñigo Galatas, asegura que podemos disfrutar de una nueva generación de excelentes de cocineros y Mixel Ezquiaga sigue descubriendo restaurantes en Donosti. Patxi Larrañaga, el charcutero de Lasarte, siempre está presente en estos saraos y Merche surte de excelentes frutas de su puesto en el mercado de La Brecha a Juan Mari Arzak. ■