



Todos los premiados posan juntos al término de la entrega de premios en el restaurante del Tenis de Donostia. :: FOTOS: JOSÉ MARI LÓPEZ

# La gran noche de la cocina

## Los premios Más Gastronomía galardonaron a los profesionales destacados del año en Gipuzkoa

:: MITXEL EZQUIAGA

**SAN SEBASTIÁN.** Volvió a ser la gran noche de la gastronomía guipuzcoana... y de más allá, porque entre los galardonados figuraba también el legendario Firmin Arrambide, chef del restaurante Les Pyrénées, en Saint-Jean-Pied-de-Port. Los premios Más Gastronomía, que concede cada año el grupo EL DIARIO VASCO, reunieron en una cena celebrada en el restaurante del Tenis a los más destacados profesionales. Rubén Trincado, de El Mirador de Ulía, y Roberto Ruiz, del Frontón de Tolosa, se llevaron dos de los principales galardones, aunque también hubo momentos emotivos con los homenajes a los asadores tolosarras y los 'templos' de Getaria.

El restaurante del año fue El Mirador «por el talento creador, innovador e inconformista» de Rubén Trincado. El chef recibió el galardón de manos de David Martínez, director general de DV, y de Cristina Rodá, de la firma Balfegó.

Roberto Ruiz, del Frontón, fue distinguido por su mimo al producto. Iñaki Gorrotxategi e Iñigo Iribarnegaray, gerente de CM Gipuzkoa, entregaron el premio. Ruiz se llevó también el gran premio Keler, que votan los asistentes a la cena entre la lista de premiados. El cocinero se

mostró emocionado al recoger el segundo galardón de la noche de Daniel Idigoras, de Keler.

Uno de los momentos más sentidos fue el homenaje tributado al veterano Firmin Arrambide por el conjunto de su trayectoria al frente de Les Pyrénées. Su amigo Hilario Arbelaitz fue el encargado de darle el premio junto con Mikel Ubarretxena, presidente de los hosteleros guipuzcoanos y uno de los más felicitados de la velada en su condición de vicepresidente de la Real.

### Parrillas de Getaria y Tolosa

También fue muy aplaudido el tributo a la parrilla de Getaria con un premio que, tal como destacó el presentador del acto, Tito Irazusta, «se hace extensivo no solo a asadores y restaurantes, sino también a los arrantzales».

Cuatro restaurantes de Getaria simbolizaron el homenaje: el Kaia (representado por Igor Arregi), Elkano (con Aitor Arregi), Iribar (con Claudia Iribar) y Mayflower (con Asier Antomas). Luis Caldevilla, de Pescados Conde, y Javier Yurrita, director comercial de CM Gipuzkoa, les dieron sus premios.

El otro premio colectivo fue para los asadores de Tolosa «que han hecho de la chuleta un emblema de la



Tito Irazusta, Hilario Arbelaitz, Firmin Arrambide, premiado por su trayectoria, y Mikel Ubarretxena.



David Martínez, director general de EL DIARIO VASCO, Rubén Trincado con el premio para El Mirador y Cristina Rodá, de Balfegó.



Roberto Ruiz, del Frontón de Tolosa, recibe el gran premio Keler, votado por los propios asistentes, de manos de Daniel Idigoras.

### LOS PREMIADOS

- ▶ **Restaurante del año.** 'El Mirador de Ulía', de Rubén Trincado.
- ▶ **Homenaje especial.** A la parrilla de Getaria, representada por los restaurantes Kaia, Elkano, Iribar y Mayflower.
- ▶ **Mejor tratamiento de verduras.** Casa Urola, de Pablo Loureiro.
- ▶ **Mejor asador.** Los cuatro 'templos' de la chuleta en Tolosa: el Julián, el Nicolás, el Orue y el Burruntzi.
- ▶ **Revelación.** Zigor Argüñano, de Argüñano de Zarautz.
- ▶ **Plato del año.** Gorka Txapartegi, del Alameda de Hondarribia, por su 'butakaku', fusión vasco-japonesa.
- ▶ **Premio a la trayectoria.** Firmin Arrambide, del restaurante Les Pyrénées de Saint-Jean-Pied-de-Port.
- ▶ **Propuesta creativa.** La Perla, que ha ampliado los horarios de su restaurante.
- ▶ **Mejor atención en sala.** Joserra Calvo, del restaurante Mugaritz.
- ▶ **Mejor tratamiento del producto y gran premio Keler.** Frontón de Tolosa, de Roberto Ruiz, que recibió también el premio Keler por votación de los invitados.

▶ **Vea el vídeo** escaneando con su móvil este código QR



gastronomía y un estandarte de la localidad». Matías Gorrotxategi, del Julián, Pedro Ruiz, del Nicolás, Javier Hualde, del Orue, y Juanjo Pascual, del Burruntzi, recogieron la distinción de Anuska Ezkurra, del Gobierno Vasco, e Iñigo Galatas.

Pablo Loureiro, que ha relanzado la Casa Urola de la Parte Vieja, fue premiado por el tratamiento a las verduras. Las representantes de La Bretxa entregaron el galardón, que el chef dedicó a su mujer e hijas.

El premio revelación, o «promesa hecha realidad», fue para Zigor Argüñano, que está al frente del restaurante familia en Zarautz. Joxe Mai Aizega, del Basque Culinary Center, y Firmin Arrambide, fueron quienes entregaron el galardón.

Gorka Txapartegi, del Alameda de Hondarribia, que hace poco ha ganado el premio Millésime, fue premiado por su 'butakaku', un bloque de papada de cerdo guisado con algas y que simboliza la fusión de las cocinas vasca y japonesa. Javier Etxarri, de Cafés Aitona, y Roser Torras, directora de San Sebastian Gastronomika, entregaron el premio.

Joserra Calvo, de Mugaritz, fue el ganador como mejor jefe de sala. Los anfitriones de la cena, Maite Sabadell y Tristán Montenegro, fueron los encargados de poner en sus manos una distinción que el premiado dedicó «a todo el equipo del restaurante».

La Perla fue galardonada como «mejor propuesta creativa» por su iniciativa de mantener abierta la cocina ininterrumpidamente. Francis Tamayo recibió el premio de Amaia Ortuzar y Míguel Sarriegui.