

# HEMENDIK

hemendik@deia.com

**ZIERBENA INICIA EL 7 DE ABRIL LAS VOLADURAS PARA AUMENTAR EL CALADO DEL PUERTO**

P. 04

**BARAKALDO INSTA A LAKUA A RECTIFICAR ANTE LA DECISIÓN DE ELECCIÓN DE CENTRO EDUCATIVO**

P. 05

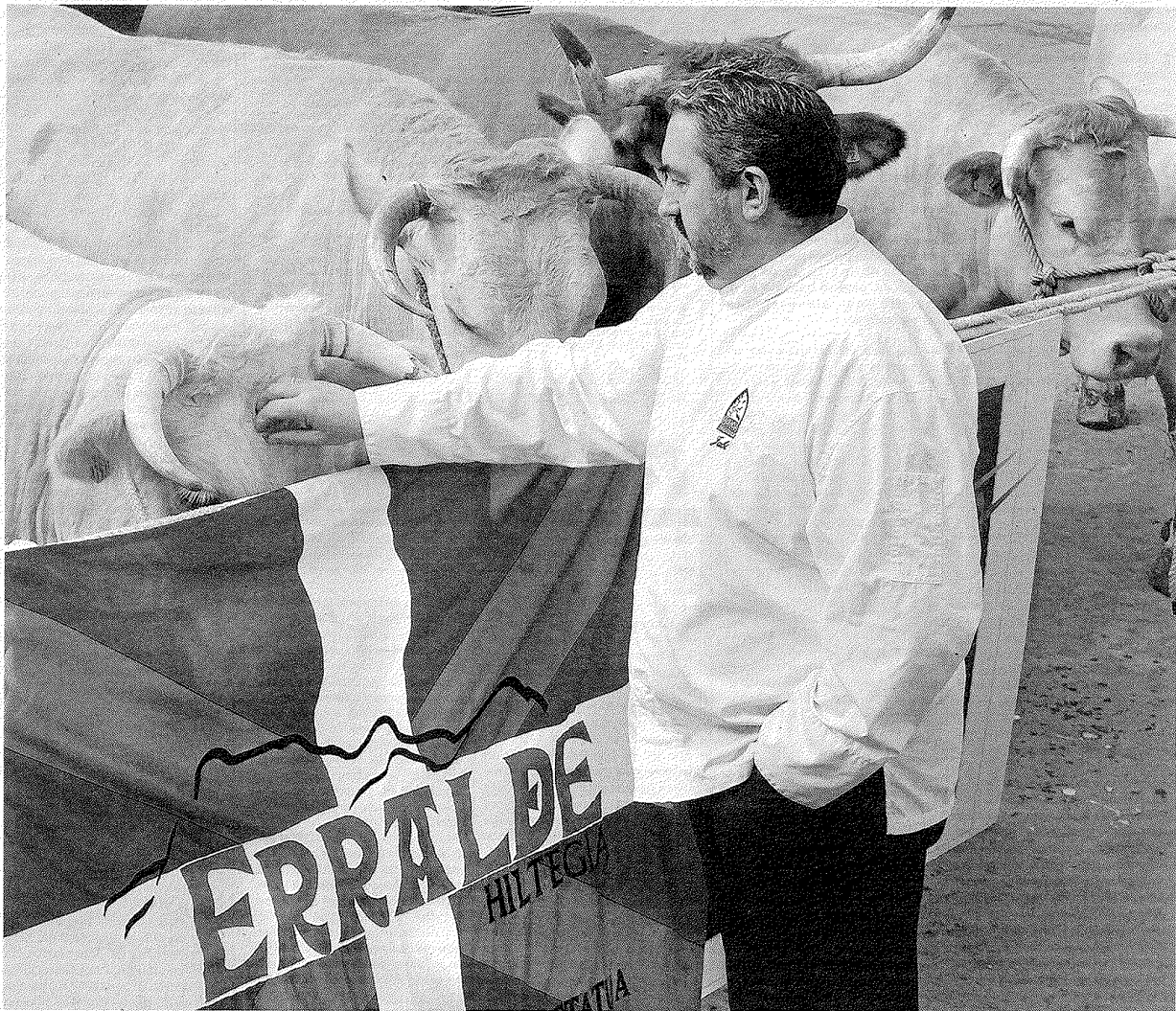
**ABSUELTOS EL ALCALDE Y UN EDIL DE ETXEBARRIA POR UN CASO DE PREVARICACIÓN**

P. 09



**GALDAKAO ACERCA SUS BARRIOS CON LA APERTURA DE UNA NUEVA CARRETERA**

P. 07



Jabi Gartzia, restaurador del restaurante Boroa, uno de los locales premiados por el matadero durangarra. FOTO: IBAN GORRITI

## EL CUERNO DE LA EXCELENCIA

Erralde Hiltegia crea una distinción que reconoce el buen hacer de dos locales hosteleros de la comarca

P. 03

# Nace el cuerno Erralde a la calidad

El matadero durangarra reconoce la labor de los restauradores vizcainos Jabi Gartzia y Kepa Imaz

I. GORRITI  
DURANGO

**E**L matadero Erralde ha cogido la calidad por los cuernos. Desde ayer y para los próximos años, ha institucionalizado una distinción "a modo de Estrella Michelin", comparó el gerente de la planta de Durango, Eneko Egibar. Así, Erralde Hiltegia reconoció por primera vez, en este caso, a dos restauradores vizcainos como son Jabi Gartzia, del restaurante zornotzarra Boroa, y Kepa Imaz, del Pedro Juan de Berriz.

Los portavoces de Erralde Hiltegia subrayaron de estos dos restauradores que van más allá de pensar "si el chuleton debe ser poco o muy hecho", diferenció Egibar. "Imaz y Gartzia reflexionan sobre la calidad de la carne que quieren para sus restaurantes. Valoran desde el sistema productivo, los chuleteros... todo", les aplaudió tras hacerles entrega y hacer sonar los dos primeros cuernos Erralde.

El del Restaurante Boroa valora conocer de dónde es la carne, la vaca, que llega a su cocina. Le tranquiliza



Egibar, Gartzia, Imaz y Llona junto a carniceros y ganaderos. FOTO: I. GORRITI

"saber con qué han alimentado al animal" y si la calidad no llega a la excelencia "saber a quién puedo ir a pedir explicaciones", apuntó Jabi Gartzia. Por su parte, el del Restaurante Pedro Juan mostró su "satisfacción" tanto por el reconocimiento como por saber "dónde nace y se sacrifica la carne". Kepa Imaz criti-

có la idea de que las reses de otros países pueda ser mejor que la vasca. "Lo de fuera no va a ser mejor, todo lo contrario. Aunque tengan buena pinta, en sabor no gana ninguna a la de Erralde", correspondió.

Precisamente ayer, el matadero de Durango sacrificó -por faenado tradicional, seña de Erralde- siete reses

de entre 8 y 10 años. "No hay en todo el Estado un lote mejor que este que hoy tenemos aquí. Por prisas, se matan con tres años, cuando a los diez tienen la edad óptima", diferenció Egibar.

Los animales sacrificados ayer fueron cuatro vacas, un buey y un toro. El semental era de José Urien, de Berriz, y el buey de Agustín Apodaka, de Zamudio. Las vacas pertenecían a Jacinto Iturriaga, de Abadiño; Agustina Urkidi, de Berriatua, y dos a los hermanos Iturbe, de Arrieta. La carne partirá del matadero del barrio Aramotz a las ocho carnicerías de Bizkaia, una de Gipuzkoa y otra de Araba que apuestan por Erralde. Las vizcainas son Madariaga, de Algorta; Javi, de Bilbao; Oscar Angulo, de Romo; Mikel, de Portugalete; Javi Gómez, de Barakaldo, y Gasca, de Amorebieta-Etxano. La alavesa es Txomin, de Gasteiz, y la guipuzcoana Zahatzuegi, de Elgoibar.

Como Gartzia e Imaz, ellos también han hecho "una apuesta decidida por el vacuno de calidad, y por la exaltación del auténtico chuleton de buey", concluyó Egibar.