



CENTRO BASKO "EYZKO ETXEA" – LA PLATA ARCHIVO HISTÓRICO



TXAKOLI EGUNA



En el marco de las festividades de San Ignacio, el día 30 de agosto de 2013, en la Sociedad Lagun Artean, se realizó una cena gestada por el Cocinero Diplomado **Yon Andoni de Luzarraga Landea**, para celebrar el **"Día del Txakoli"**

Yon Andoni integra una familia vasca que está asociada al Centro desde sus primeros años de existencia. Es hermano de Mikel y de María Isabel e hijo del socio vitalicio José Antonio de Luzarraga y de María Teresa Landea Egusquiza.

Nuestro cocinero vivió en La Plata hasta el año 1986 y actualmente está radicado en Euskalherria, pero periódicamente viaja a visitar a su familia y amigos (en esta ocasión acompañado de su hija Ixone), por lo que aprovechamos para disfrutar de sus habilidades culinarias.

La emoción y el trabajo que le exigió la preparación del exquisito menú, hizo que no pudiera compartir su labor, ya que se sintió mal de salud a poco de iniciarse el festejo.

Por eso mismo, aprovechamos este medio para plasmar y guardar en el recuerdo lo vivido, así como para expresarle nuestro agradecimiento.

El menú estuvo integrado por una entrada de **Pintxos de Bacalao al Pil-Pil y Croquetas de Jamón...**



Y como plato principal:
Alubiada con sus Arreos (chorizo-morcilla-panceta y otros)





CENTRO BASKO "EYZKO ETXEA" – LA PLATA ARCHIVO HISTÓRICO

Los comensales colmaron la Sociedad Lagun Artean, ansiosos por degustar las diferentes alternativas de la cocina vasca.



El cocinero contó con la inestimable colaboración de los integrantes de la Peña Gastronómica "Bixente Iburguren" que supieron disimular su ausencia y permitieron dar continuidad a la fiesta.





CENTRO BASCO “EYZKO ETXEA” – LA PLATA ARCHIVO HISTÓRICO



Al llegar al postre se sirvieron

Tostadas de Carnaval

(sabrosas torrijas decoradas con crema pastelera)

Como todo bien preciado, el txakoli se hizo esperar, pero...



...entre canciones taberneras y alegres conversaciones pudimos brindar por muchos “Txakoli Eguna” más con un rico y fresco Egia Enea, txakoli que se produce en una finca de Balmaseda y que ha recibido en el 2010 un reconocimiento como el Mejor Txakoli de Bizkaia.



MFA