

Txema Elvira, nuevo presidente de la Cuadrilla de Rioja Alavesa, durante el acto de votación. JUANTXU MARTÍNEZ

Txema Elvira, nuevo presidente de la Cuadrilla

LAGUARDIA

El representante del PNV en Moreda compartirá la vicepresidencia con Rakel Zabala, concejala de Lanciego con el PSOE

MARTA HERMOSILLA

La Cuadrilla de Laguardia-Rioja Alavesa tiene una nueva pre-

sidencia. Después del largo y fructífero mandato del reelegido Joseba Fernández, el candidato por el PNV Txema Elvira coge el testigo de la entidad durante al menos cuatro años. Así se decidió el pasado martes durante la Junta de Cuadrilla celebrada en la sede de la entidad.

El acto contó con la presencia de 26 junteros, en representación de los quince municipios de la comarca, y estuvo dirigido por

la presidenta de las Juntas Generales de Álava, Irma Basterra. Tras la votación, se procedió a la lectura del escrutinio resultando elegido Txema Elvira como nuevo presidente de la Cuadrilla de Laguardia-Rioja Alavesa con 9 votos. El representante del PNV en Moreda compartirá la presidencia con Rakel Zabala, concejala en Lanciego con el PSOE, al convertirse en la nueva vicepresidenta con 7 votos.

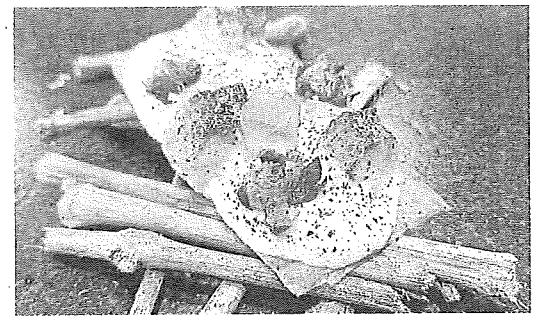
César García de Olano, concejal del PP en Laguardia, llegó a los 6 votos y José Manuel Villanueva, alcalde de Oyón por EH-Bildu, consiguió 3 votos. La votación se completó con una abstención.

Cristian Solana, de El Puntido, en el concurso de Pinchos Medievales

M. H.

LAGUARDIA. Rioja Alavesa tendrá representación en la XV edición del Concurso de Pinchos y Tapas Medievales de Hondarribia. El encargado de presentar a la comarca en general, y a Laguardia en particular, será Cristian Solana. El jefe de cocina del restaurante El Puntido participará por primera vez en este especial certamen en el que no se pueden emplear ingredientes posteriores a la Edad Media jun-

to a su pincho 'Alquimia'. La intención del cocinero con esta elaboración ha sido la de acercar el mar a la Rioja Alavesa con el uso del chicharro a la salmuera. Para darle un toque medieval a la textura, la base del pincho es una masa filo que emula al cuero. Sobre este trampantojo, el chef monta una espuma de berenjena a la que añade tahini, semillas de sésamo en polvo y el pescado. Finalmente, una hoja de capuchina corona el pincho.



'Alquimia', el pincho presentado por Cristian Solana. R. C. V. M.

start
INNOVA

2023
/24
aprendiendo
a emprender

Inscripción abierta

/alumnos de
Bachillerato o FP

¿Quieres participar?

Descubre
tu potencial
empreendedor con

start
INNOVA

y da vida a tus ideas

larioja.startinnova.com

Impulsa: **LA RIOJA**