

«Gustó mucho; de cachondeo me pedían calderos para llevarse la salsa»

José Manuel Rodríguez Cocinero del Mendiola Jatetxea

El cocinero del Mendiola es el creador de 'Cilli-Crab', la propuesta con rape y gambón que ha ganado este año el concurso de cazuelitas

AINHOA LASUEN

ERMUA. La cazuelita 'Cilli-Crab' del Mendiola ganó la pasada semana el XII Concurso de Cazuelitas de Ermua, organizado por la Asociación Gastronómica Lobiano. El premio para la mejor cazuelita tradicional fue para el bar El Rincón con su creación 'Timbal de Bacalao'. Hablamos con el cocinero de Mendiola Jatetxea, José Manuel Rodríguez, autor del manjar que se llevó el primer premio.

— ¿Le costó idear la propuesta?
— No. La tenía ya decidida. Fue el plato de pescado en el menú de 'Tripontzia'. Como gustó tanto, decidí ponerlo en cazuelita.

— Entonces, sabía que gustaría.
— Gustó mucho. De cachondeo me pedían calderos para llevarse la salsa. Además, dice mucho que las cazuelitas vuelvan limpias, que estén rebañadas. Me decían «me faltó pan». Ahí te dan pistas.

— Aun así, me dice que han bajado mucho las ventas.
— Yo sí. Antiguamente con 25 bares participante vendíamos 1.200 o 1.300 cazuelitas como nada, y esta vez habré vendido 600. Pero el Sagarra en dos días vendió lo que yo en siete.

— Entonces, ¿qué ocurre?
— No lo sé, pero la gente me decía que le gustaba y siempre nos



José Manuel Rodríguez con la cazuelita ganadora. JOSEMA AZPEITIA

hemos esmerado en estos concursos. Es cierto que las costumbres han cambiado con la pandemia, pero si en otro bar venden mucho más es que pasa algo, pero no sé qué. También me pasa los fines de semana, que no se acercan. Tengo una carta, pero también una carta informal, de picoteo. Lo que cocino no está malo. Tenemos todos más o menos los mismos precios. No lo entiendo. He pasado del local de al lado a éste y con la misma oferta, y una diferencia de uno

o dos euros, allí lo llenaba y aquí no se animan a venir por la noche.

La salsa necesita 3 o 4 horas

— Dígame, ¿cómo se cocina?
— La salsa se tarda entre 3 y 4 horas. Es una salsa que en Singapur se cocina con cangrejo. Es dulce agripicante. Yo cambié ese cangrejo por un rape y el gambón. Lo demás es cortar el rape y el langostino, que lo hacemos al vapor para que no pierda sabor. Voy por tandas haciendo el

rape con la salsa, para que esté en óptimas condiciones. Es fácil de sacar, pero tiene mucha preparación previa. La salsa se arranca con mucho ajo y jengibre rallado, se sofríe con aceite de girasol y de sésamo. Antes de que se dore se le echa cebolla roja, sal, luego se añade azúcar moreno, un poco de vinagre y se deja reducir. Se le mete pasta de tomate concentrado y tomate troceado. Por otro lado, se hace otra salsa. En un cazo, se pone vinagre, picante, yo uso gochujang, salsa de pescado asiática, jengibre, ajo y caldo de pescado. Se hierve unos 10 minutos. Trituramos y dejamos reducir. Juntamos las dos salsas y le metemos más caldo de pescado, porque yo quería que fuera como una sopa, y se echa un poco de maicena. Esa es la base para cocer el rape. Al principio decoraba con cilantro, pero lo tuve que quitar porque no gustaba.

— ¿Va a seguir metiéndola en el menú 'Tripontziak' o de algún otro modo?

— El menú 'Tripontziak' se cambia cada año, entonces no. Si hay mucha demanda puedo pensar meterlo de alguna otra forma, pero tiene que haber demanda.
— ¿Qué es el menú 'Tripontziak'?
— Es un menú de Turismo Debarrena, impulsado por el Gobierno vasco, para ensalzar el producto del Bajo Deba. Es un menú Km. 0, ciñendonos al producto de la comarca. Participamos cinco o seis restaurantes y cada uno presenta su menú, de 30 o 35 euros. Suele arrancar en noviembre y dura hasta diciembre. Co-

mienza la víspera de San Martín. Ese día nosotros lo solemos perder, pero se ofrece el resto de sábados. La gente hace sus reservas en el restaurante que quiere, conociendo el menú que se publica, generalmente, por redes sociales. Ahí vendemos alrededor de 600 u 800 menús. En abril se va a hacer una versión de 'Tripontziak' gourmet, con otro género, más elaborado.

— ¿Ya tiene el menú gourmet?
— Sí. Se publicará en breve, después de Semana Santa. Es un menú degustación, tanto de comida como de cena. Hay que reservar. Es género más precedero y tiene que estar todo más controlado. Nosotros ofrecemos patata suflada rellena de morcilla de Mallabia con manzana y crema de queso Idiazabal; cono crujiente de wakame relleno de tartar de atún con espuma de escabeche cítrico; risotto con plancton marino; rodaballo asado con su pil-pil y verduras asadas de temporada; lingote de rabo de wuagyú en su jugo con hongos y crema de patata trufada; helado de mango con tartar de frutas exóticas y sopa especiada de coco y tarta de queso cremosa con coulis de frutos rojos y helado de frambuesa. Además, el vino está incluido. Es un menú de 60 euros, no es como el de 'Tripontziak' habitual.

DE 20.30 A 21.30

Apagón de luces por la Hora del Planeta

A. L. El Ayuntamiento de Ermua participará un año más en la campaña la Hora del Planeta. Hoy, durante 60 minutos (entre las 20.30 y las 21.30 h.) se apagarán las luces de la Casa Consistorial, del Ermua Antzokia y de la plaza Cardenal Orbe. Además, se invita a la ciudadanía a sumarse a la iniciativa y a hacer este bonito gesto por el planeta y ahorrar energía.

TELÉFONOS DE INTERÉS

URGENCIAS	
SOS DEIAK	112
DYA	943 464 622
HOSPITALES	
Hospital Mendaro	943 032 800
Ambulatorio de Eibar	943 032 500
Ambulatorio de Eibar (Torrekua)	943 032 650
Ambulatorio de Ermua	943 032 630
POLICÍA MUNICIPAL	
Eibar	943 708 424
Ermua	943 176 300
ERTZAINTZA	
Eibar	943 531 700
BOMBEROS Toda la provincia	112
TRANSPORTES	
Euskotren	944 333 333
Pesa Eibar	900 121 400
Bizkaibus	946 125 555
TAXIS	
Eibar	943 203 071
Ermua	943 171 733
AYUNTAMIENTOS	
Eibar (Centralita)	943 708 400
Eibar (Oficina de información a la Ciudadanía. Pegora)	010
Ermua	943 179 010

* EL CORREO no se hace responsable de cambios de última hora

CARTELERA DE CINE

EIBAR	
COLISEO Merkatu Kalea, 2	
Cazafantasmas: Imperio...	17.00 19.45 22.30
Hotel Royal	19.45 22.30
Los niños de Winton	17.00 19.45 22.30
Los pequeños amores	17.00

ERMUA	
ERMUA ANTZOKIA Iparragirre, s/n	
Negu hurbilak (V.O.S.)	19.30
Secretos de un escándalo	22.00

COMUNICACIONES

AUTOBUSES

EIBAR-SAN SEBASTIÁN	
Laborables: 06.10*, 06.40*, 07.10*, 07.40, 08.10, 08.45*, 09.15*, de 10.10 a 21.10 cada hora, 13.15*, 18.10*, 19.10*.	
Sábados: 6.40*, 7.10*, 8.10, 8.45*, 9.15*, de 10.10 a 20.10 cada hora, 13.15*, 15.10*, 16.10*, 18.10*, 19.10*, 20.10*, 21.30.	
Domingos y festivos: 8.10, 10.10*, 12.10, 13.10, 15.10*, 17.10, 18.10, 19.10* y 21.45*.	
*Salida desde Ermua diez minutos antes	

SAN SEBASTIÁN-EIBAR	
Laborables: 6.50, 7.20*, 7.50*, de 8.20 a 14.20	

cada hora, 11.20*, 14.30*, 15.20*, 16.20*, de 18.20* a 22.20* cada hora.	
Sábados: 6.50, 7.20*, 7.50*, de 8.20 a 21.20* cada hora, 11.20*, 14.20*, 16.20*, 17.20*, 18.20*, 19.20* y 22.35*.	
Domingos y festivos: 9.20*, 11.20*, 13.20, 14.20*, 16.20, de 18.20* a 20.20* cada hora, y 22.20*.	
*Llegada a Ermua	

EIBAR-BILBAO (Autopista)	
De lunes a viernes: Desde las 6.40 hasta las 20.40 cada hora. Sábados, domingos y festivos: Desde las 7.40 hasta las 21.40 cada hora.	

BILBAO-EIBAR (Autopista)	
Laborables: De 6.40 a 21.40 cada hora.	
Sábados-festivos: 7.40 a 21.40 cada hora.	

EIBAR-VITORIA	
Laborables: 6.25, 6.40, 6.55 y de 7.30 a 22.30 cada hora.	
Festivos: De 6.30 a 22.30 cada hora.	

VITORIA-EIBAR	
Laborables: 6.15, 7.00, 7.15, 7.45 y de 8.15 22.15 cada hora, 22.40 (sólo viernes).	
Festivos: De 6.15 a 22.15 cada hora	

EIBAR-ARRATE	
Laborables: No disponible.	
Sábados: 14.00	
Festivos: 9.00, 10.00, 11.00, 13.00 y 18.00.	

ARRATE-EIBAR	
Laborables: No disponible.	
Sábados: 14.30	
Festivos: 9.30, 10.30, 11.30, 13.30 y 18.30.	

EIBAR-ELGETA	
Laborables: 6.30, 8.30, 11.00, 13.30, 15.30, 16.30, 18.30 y 20.30.	
Festivos: 8.30, 11.30, 13.30, 15.30, 18.30 y 20.30.	

ELGETA-EIBAR	
Laborables: 6.50, 8.50, 11.20, 13.50, 15.50, 16.50, 18.50 y 20.50.	
Festivos: 8.50, 11.50, 13.50, 15.50, 18.50 y 20.50.	

EIBAR-HOSPITAL MENDARO	
Laborables: 6.10, de 7.05 a 21.45 cada veinte minutos, y 22.15.	
Sábados: De 7.00 a 22.00 cada hora.	
Domingos: 7.20, de 8.00 a 21.00 cada hora, y 22.15.	

HOSPITAL MENDARO-EIBAR	
Laborables: 6.15, 6.50, 7.10, 7.20, de 7.50 a 21.10 cada veinte minutos, 22.05, 22.25 y 22.55.	
Sábados y festivos: De 6.45 a 20.45 cada hora, 22.05 y 22.25.	

TRENES	
BILBAO-EIBAR	

Laborables: 5.55. Diario: (De 6.55 a 20.55 cada hora), 9.34 y 20.34.	
Sábado noche: 23.45, 1.45, 3.45 y 5.45.	

EIBAR-BILBAO	
Laborables: 7.09 y 8.09. Diario: (De 9.09 a 22.09 cada hora), 10.36 y 21.36. Noches: 2.06, 4.06, 6.02 y 7.30.	

ERMUA-BILBAO	
Laborables: 7.18 y 8.18. Diario: De 9.18 a 22.18 cada hora.	

SAN SEBASTIÁN-EIBAR	
Laborables: 5.50 y 6.50. Diario: De 7.50 a 20.50 cada hora, 9.20 y 20.20.	

EIBAR-SAN SEBASTIÁN	
Laborables: 6.06 y 7.06. Diario: De 8.06 a 21.06 cada hora, 10.35 y 21.35.	

FARMACIAS	
EIBAR	
De 9.00 a 22.00: Elortza-Elortza (Juan Gisasola kalea, 18).	
ERMUA	
De 9.00 a 22.00: Lekunberri Alberdi (Zubiaurre, 9).	
EIBAR-ERMUA	
Noche. De 22.00 a 9.00: Lekunberri Alberdi (Isasi, 31, Eibar).	