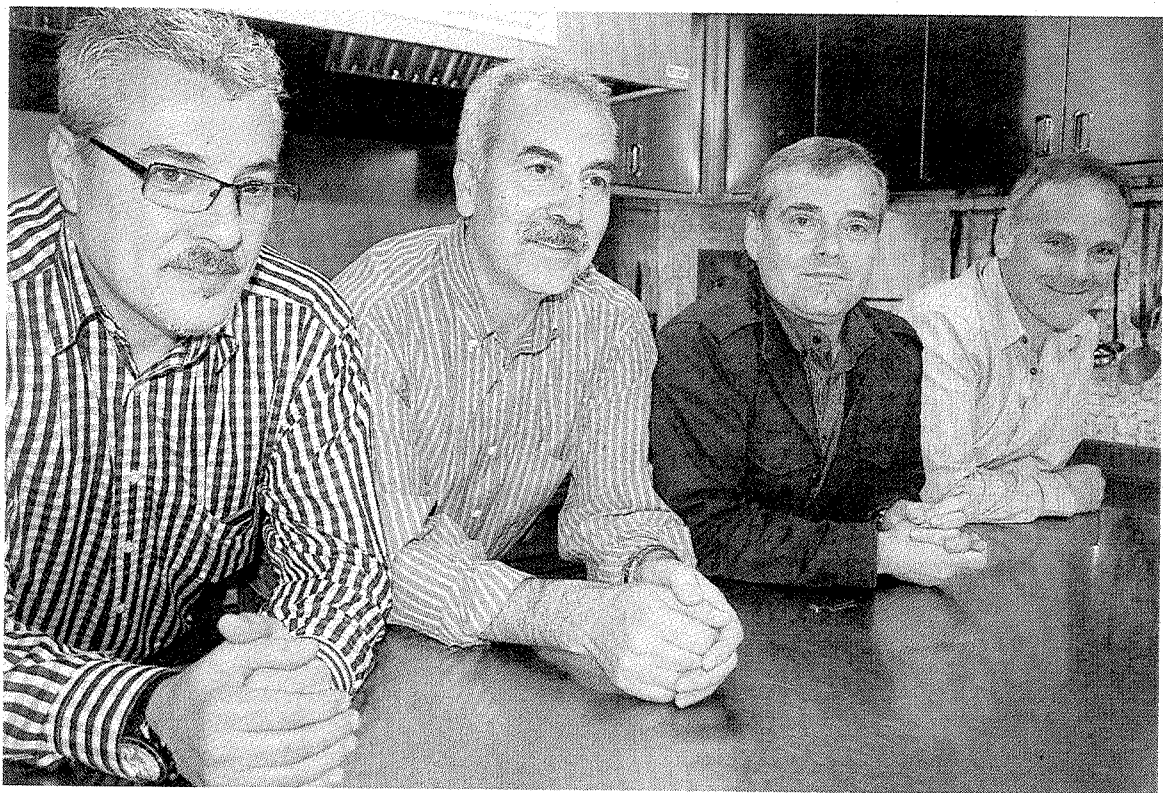




Jesús Portugal, tercero empezando por la izquierda, junto a sus compañeros de la asociación. **A. L.**

«Nos gusta que el cocinero que venga, sorprenda»

Jesús Portugal Precursor de la Asociación Gastronómica Lobiano

La Asociación Gastronómica Lobiano ultima los detalles de su Semana que se celebrará en el mes de junio

AINHUA LASUEN

ERMUA. Hace 11 años la inquietud de cuatro amigos porque el conocimiento de la gastronomía mejorara en Ermua hizo que se comenzara a organizar una feria gastronómica en torno a la que, hoy en día se celebran numerosas actividades, dirigidas a todo tipo de población, relacionadas con comer y beber con calidad. Gracias al colectivo gastronómico Lobiano, que cuenta con 8 componentes, por Ermua han pasado, en los meses de junio, cocineros como Fernando Canales, Aitor Elizegi o Daniel García, entre otros grandes nombres de restauradores de calidad superior.

—En junio se celebran sus decimoprimeras jornadas ¿En 10 años se han conseguido los objetivos planteados?

—Nosotros queríamos que cuando la gente fuera a comprar supiera qué es lo que compra y en muchos productos lo hemos conseguido.

—¿No temen que se les califique de sibaritas?

—Al contrario. La feria es popular, lo que pasa que traemos distintos productos para que la gente vaya educándose en diferentes sabores. Estamos atentos para que la gente conozca productos que no son habituales, por eso hemos traído avestruz, jabalí, ciervo, y las catas que hemos hecho han sido de productos que consumimos habitualmen-

te, como aceite, vinagre, cerveza, cava, vino, miel, queso, simplemente para saber elegir.

—Y las actividades tienen mucho éxito ¿en qué reside?

—Como siempre en el equipo humano, que cada vez está más consolidado y todos estamos un poco atentos a lo que se cuece en la gastronomía. También hay un poco de fortuna porque apuntas en una dirección y resulta que luego le dan una estrella Michelin. Nosotros estamos contentos porque en estos años son varias las estrellas Michelin que han pasado por aquí y nos han demostrado su mejor cocina.

—Mójese. De las cenas de restauradores ¿cuál ha gustado más?

—La mayoría te dicen que 'ésta ha sido mejor que la del año pasado', quizá porque es la que recuerdas. Personalmente me quedo con la primera, de Daniel del Zortziko. No se si fue por el esfuerzo que supuso montarla, porque contábamos con mucha ilusión y pocos recursos. Hay que decir que quienes han venido nos ha traído lo mejor y eso hay que agradecerlo.

—La cata que más ha gustado ¿cuál ha sido?

—Cada una tiene su público específico. Personalmente tengo muy buen sabor de boca con el jamón de Teruel y un regusto muy bueno con

una de miel, porque las ponencias son de una hora y a las dos horas y media la tuvimos que interrumpir, porque la gente seguía preguntando.

—Y eso que la miel se consume pero no es un artículo diario.

—Nosotros tratamos de acercar productos que se consumen habitualmente. En esta charla se eliminaron muchos tabús.

—El objetivo al principio era menos ambicioso ¿no es así?

—Claro. Empezamos en el año 2000 con dos personas tirando del carro sin recursos, con la ambición de montar una feria con 4 puestos y la cena. Ahora montamos actividades toda la semana, charlas, catas, para niños y mayores, el concurso de bacalao, la txistorrada popular y el concurso de pinchos.

—Lo de los pinchos sí que ha sido un 'boom'.

—Empezamos con un concurso muy tenue en la plaza. Ahora participan 25 establecimientos. A algunos hay que decirles que no porque no son habituales de pinchos. Han podido rondar el año pasado la venta de 17.000 pinchos. El handicap es ahora que el pincho ganador se mantenga durante todo el año. Nos consta que hay cuadrillas que vienen a cenar esa semana de pinchos.

—¿A quién les gustaría traer y no lo hacen por presupuesto?

—Es verdad que hay estrellas mediáticas televisivas que se mueven por dinero, pero esa no es nuestra intención prioritaria. Pretendemos acercar la alta restauración a Ermua. Por ejemplo, le damos vueltas a montar una cata guiada en la plaza con 150 personas. Nos gusta que el cocinero que venga sea de calidad y, sobre todo, que nos sorprenda.

«El año pasado se rondaron las ventas de 17.000 pinchos esa semana»

Mallabia incluye en su PGOU un ecosistema industrial en Goitondo

A. L.

ERMUA. El Ayuntamiento de Mallabia pretende generar un ecosistema industrial en el polígono de Goitondo. Esta propuesta se incluye dentro del Plan General que hace pocas semanas se presentó a los mallabitarras, mediante una exposición en la Casa de Cultura y en las calles del municipio.

Se trata de reestructurar la base industrial de este polígono del barrio de Hambre, siguiendo las directrices marcadas por los ecosistemas naturales, cuyos flujos de materiales, energía y agua son eficientes y sostenibles.

En realidad este sistema intenta encontrar todas las posibilidades de colaboración entre las empresas del polígono, para ahorrar en costes de recursos, para reutilizar residuos o para plantear iniciativas conjuntas del transporte de materiales, la movilidad o la gestión conjunta. Esto redundará en una mayor eficiencia global en el consumo de recursos materiales y energéticos, dando como resultado un mayor grado de sostenibilidad en la actividad del polígono.

La decisión de abordar la gestión del polígono industrial de este modo proviene de un estudio realizado por el Ayuntamiento de Mallabia, en colaboración con Debegesa y Mondragon Unibertsitatea.

En el caso del aprovisionamien-

to de materia prima este plan proyecta comprar y transportar la materia prima de larga distancia de forma conjunta y agrupar las empresas de transporte de productos terminados.

También tratará de aprovechar el agua de lluvia del tejado y terrenos colindantes y reutilizar el agua depurada.

Otra de las actuaciones consiste en recuperar la taladrina, aceite y disolventes, además de gestionar los trapos impregnados.

Se propone una gestión conjunta de papel, cartón y plástico retractil, la recuperación de palets usados y el triturado, escurrido y triquetado de la chatarra. Se trata de diversificar los horarios de entrada, regular y ordenar el tráfico, mejorar las infraestructuras de transporte público, la utilización del transporte compartido y la creación de un itinerario ciclista.

Se pretende compatir la gestión e infraestructuras del polígono, tales como salón de actos, salas de vídeo conferencia con ordenadores, comedores, lugares de ocio y almacenes intermedios, entre otros. También se intentará compartir formación, buenas prácticas y los profesionales. Por último, se plantea la priorización de usos de energías más eficientes.

Cabe destacar que Mallabia recibió el primer galardón en los Premios Udalsarea 21, de 2010, en la categoría de 'Eco-innovación'.

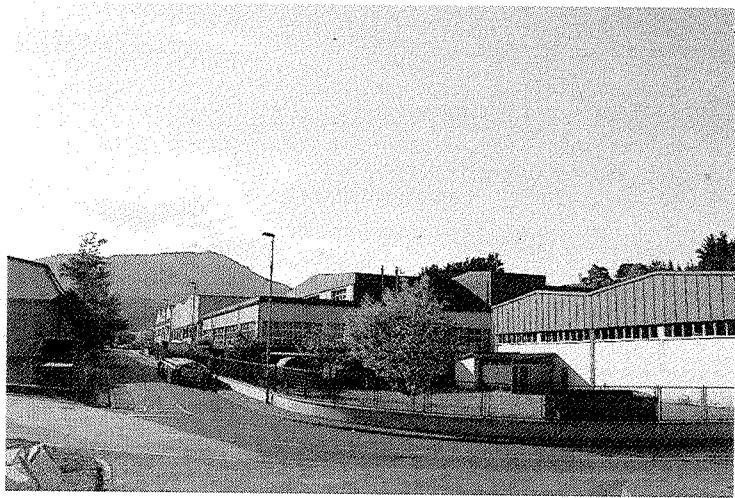


Imagen del polígono industrial Goitondo de Mallabia. **A. L.**

EN BREVE

Plazo para el Certamen Literario de Ermua

FINALIZA EN MAYO

La Concejalía de Cultura, a través de la biblioteca municipal, ha convocado la décimo séptima edición del Certamen Literario Villa de Ermua. Las bases del certamen contemplan dos modalidades de participación, una primera en narrativa y, otra segunda, en poesía, tanto en euskera como en caste-

llano. Al concurso literario podrán presentarse autores nacionales que hayan nacido en el año 1995, y en los anteriores. El premio será de 400 euros para cada una de las modalidades. Los trabajos pueden presentarse hasta el próximo día 6 de mayo y el jurado fallará el día 27 de mayo. Las bases se pueden encontrar en la web municipal (www.ermua.es), o en las instalaciones del mismo edificio de Teresa Murga.