

El ermuarra Roberto Vega, siempre aficionado a los fogones, empezó a formarse en cocina hace dos años. \*\* D. VIDAL

# «En la cocina no me asusta nada»

## Roberto Vega Cocinero

En tan solo dos años dedicado a la cocina, el ermuarra Roberto Vega se ha hecho un hueco en el prestigioso Restaurante Etxanobe

\*\* D. VIDAL

**ERMUA.** Después de trabajar en la industria local, el ermuarra Roberto Vega decidió dar un giro profesional y formarse en gastronomía, una disciplina que le atraía desde hacía años y que sus amigos y allegados podían disfrutar, de vez en cuando, en la sociedad gastronómica Baserrri.

—¿Porqué decidió dejar la indus-

tria y centrarse en la gastronomía?

—El taller en el que trabajaba empezó a ir mal y decidí aceptar la indemnización y aprovechar el desempleo para formarme en lo que me gusta. La verdad es que no tenía intención de dedicarme a la cocina profesionalmente, pero quería sacar el título para poder trabajar en comedores de colegios o de empresas en un futuro.

—¿Cuánto tiempo ha dedicado a formarse?

—Dos años. Empecé el Grado Medio de Cocina en Galdakao en 2010 y he terminado las prácticas en mayo. Y además, una vez finalizadas, he tenido la suerte de recibir una propuesta laboral.

—Una propuesta laboral de alto nivel...

—Sí, la verdad es que sí. Hice las prácticas en el Restaurante Etxanobe de Fernando Canales, en el Palacio Euskalduna de Bilbao, que cuenta con una estrella Michelin. Así que aunque no me hubieran propuesto seguir con ellos, hubiera sido todo un honor poder conocer cómo trabaja todo su equipo. La verdad es que no se escondían nada, estaban dispuestos a enseñarte todo lo que saben.

—Y ¿cuál fue su trabajo como aprendiz?

—Trabajé en la partida de entrantes fríos y postres, como uno más. La cocina está muy bien organizada y yo ya tenía ganas de ver cómo se

trabaja a carta, porque hasta entonces había trabajado en restaurantes del pueblo o de conocidos y no tienen nada que ver con aquello.

—¿Cómo valora las primeras semanas de trabajo?

—Muy bien, estoy muy a gusto. Durante los últimos meses me he dedicado a trabajar en el Etxanobe y en el Restaurante Eguzkialde, así que no me daba tiempo para hacer nada más. Ahora estoy más descansado, sé que libro los domingos, de momento..., aunque cuando el lunes vuelvo a trabajar me noto más cansado, noto la falta de actividad.

**Trabajo esclavo**

—¿Es un trabajo muy sacrificado?

—Es muy esclavo y está claro que

«Echas de menos no disfrutar del fin de semana, pero por lo menos trabajo en algo que me gusta»

echas de menos no poder disfrutar con tu hijo el fin de semana, pero por lo menos estoy encerrado en algo que me gusta. Y cuando haces algo a gusto, las cosas te salen bien.

—Su trayectoria en la cocina es corta pero intensa. ¿Cómo valora su paso por el III Concurso Eusko Label para Escuelas de Hostelería en marzo?

—Bien, participamos las siete escuelas de hostelería del País Vasco y el certamen tuvo lugar en la escuela de Karlos Argiñano en Zarautz, Aiala. A mi me seleccionaron en mi escuela y quedé en tercer lugar. Nunca había participado en ningún concurso (salvo los concursos de bacalao de Ermua) y fue una experiencia bonita. Había que cumplir una serie de requisitos y valoraban tanto tu destreza y habilidad en cocina, como la textura y el sabor de la comida. Hice un 'sukalki', un guiso de carne, y fue la receta de elaboración más sencilla de todas las que se presentaron.

—¿Cómo valora las técnicas que se utilizan en la nueva cocina?

—Pienso que son un complemento. En el Etxanobe sí que se utilizan algunas de esas técnicas, como esferificaciones. La verdad es que facilitan mucho el trabajo, pero no las tenemos en casa porque la gente no las sabe usar.

—¿Ha afrontado algún reto más últimamente?

—En las Jornadas Gastronómicas de este año hice mi primer taller: un taller de chucherías para niños. La verdad es que en la cocina no le tengo miedo a nada.

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

### TELÉFONOS DE INTERÉS

<b>URGENCIAS</b>	
SOS DEIAK	112
DYA	943 464 622
<b>HOSPITALES</b>	
Hospital Mendaro	943 032 800
Ambulatorio de Eibar	943 032 500
Ambulatorio de Eibar (Torrekua)	943 032 650
Ambulatorio de Ermua	943 032 630
<b>POLICÍA MUNICIPAL</b>	
Eibar	943 708 424
Ermua	943 176 300
<b>ERTZAINZTA</b>	
Eibar	943 531 700
<b>BOMBEROS</b> Toda la provincia	
	112
<b>TRANSPORTES</b>	
Euskotren	902 543 210
Pesa Eibar	902 101 210
Lurraldebus	
Bizkaibus	902 222 265
<b>TAXIS</b>	
Eibar	943 203 071 y 943 201 325
Ermua	943 170 396
<b>AYUNTAMIENTOS</b>	
Eibar (Centralita)	943 708 400
Eibar (Oficina de información a la Ciudadanía)	
Pegora	010
Ermua	943 176 322

### CARTELERA DE CINE

#### EIBAR

**COLISEO** Merkatu Kalea, 2

No hay sesión

#### ERMUA

**ERMUA ANTZOKIA** Iparragirre s/n

No hay sesión

### COMUNICACIONES

### AUTOBUSES

#### EIBAR-SAN SEBASTIÁN

Laborables: 7.00\*, 8.00, 8.30, 9.00\*, de 9.30 a 13.30\* cada hora y de 14.30 a 20.30 cada hora.  
Sábados: 7.00\*, 8.30 y de 9.30\* a 19.30 cada hora.  
Festivos: 8.30, 10.30\*, 12.30, 13.30, 15.30, 17.30, 18.30, 19.30 y 20.35.  
\*Salida desde Ermua diez minutos antes

#### SAN SEBASTIÁN-EIBAR

Laborables: 7.00, de 7.30 a 13.30 cada hora, 15.00\*, de 15.30 a 18.30\* cada hora, 19.30, 20.30 y 21.00\*.  
Sábados: 7.00, de 8.30 a 14.30\* cada hora, de 15.30 a 20.30 cada hora, 21.00 y 22.00\*.  
Festivos: de 8.30 a 18.30 cada dos horas, 19.30,

21.00\* y 22.00\*.

\*Llegada a Ermua

#### EIBAR-BILBAO (Autopista)

De lunes a sábado: Desde las 6.40 hasta las 20.40 cada hora. Domingos y festivos: Desde las 7.40 hasta las 21.40 cada hora.

#### BILBAO-EIBAR (Autopista)

Laborables: De 6.40 a 21.40 cada media hora.  
Sábados y festivos: De 7.40 a 21.40 cada media hora.

#### EIBAR-VITORIA

Laborables: De 7.00 a 21.00 cada hora y a las 6.15, 10.15, 14.15 y 18.15.  
Festivos: 10.30, 14.30, 18.30 y 20.30.

#### VITORIA-EIBAR

Laborables: De 6.30 a 20.30 cada hora y a las 12.00, 16.00 y 20.00.  
Festivos: 10.30, 14.30, 18.30 y 20.30.

#### EIBAR-PAMPLONA

Laborables: 7.45, 13.30 y 14.45.  
Festivos: 7.45 y 18.00

#### PAMPLONA-EIBAR

Laborables: 11.00, 17.00 y 18.00.  
Festivos: 11.00 y 21.00.

#### EIBAR-ARRATE

Sábados y laborables: 14.00.  
Festivos: 9.00, 10.00, 11.00, 13.00 y 18.00.

#### ARRATE-EIBAR

Sábados y laborables: 14.30.  
Festivos: 9.30, 10.30, 11.30, 13.30 y 18.30.

#### EIBAR-ELGETA

Laborables: 13.30 y 20.30.  
Festivos: 12.00 y 19.00.

#### ELGETA-EIBAR

Laborables: 14.00 y 20.50\*.  
Festivos: 12.30 y 19.30.

#### EIBAR-HOSPITAL MENDARO

Lunes a viernes: 6.20, 7.05 (de 7.05 a 22.35 cada media hora).  
Sábados: De 7.00 a 21.00 cada hora.  
Domingos: de 8.00 a 21.00 cada hora.

#### HOSPITAL MENDARO-EIBAR

Laborables: De 6.45 a 21.15 cada media hora. Y a las 21.55.  
Sábados, domingos y festivos: De 7.45 a 20.45 cada hora y a las 21.55.

### TRENES

#### BILBAO-EIBAR

Laborables: 5.57. Diario: (De 6.57 a 20.57 cada hora), 9.34 y 20.34.  
Sábado noche: 23.50, 1.50, 3.50 y 5.50.

#### EIBAR-BILBAO

Laborables: 6.13, 7.13. Diario: (De 8.13 a 22.13 cada hora), 10.36 y 21.36. Noches: 2.05, 4.05,

6.05 y 7.29.

#### ERMUA-BILBAO

Laborables: 6.19 y 7.19. Diario: De 8.19 a 21.19 cada hora.

#### SAN SEBASTIÁN-EIBAR

Laborables: 5.47, 6.47. Diario: De 7.47 a 20.47, cada hora, 9.20 y 20.20.

#### EIBAR-SAN SEBASTIÁN

Laborables: 6.13 y 7.13. Diario: De 8.13 a 22.13 cada hora, 10.35 y 21.35.

### FARMACIAS

#### EIBAR

De 9.00 a 22.00: Zulueta (San Agustín, 5).

#### ERMUA

De 9.00 a 22.00: Ibarroondo (Zeharkale, 2).

#### EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00 horas: Zulueta (San Agustín, 5. Eibar).

ELGOIBAR

# Los elgoibarreses tienen una cita mañana con Santumotz

Idotorbe-San Pedro recuperó la romería en su honor en 2006

El programa incluye una misa en la campa, la actuación de bertsolaris, además de una comida

■ AITOR ZABALA

ELGOIBAR. La romería de Santumotz se va a solapar este año con las fiestas de Sallobente-San Lorenzo, que han adelantado unos días

su celebración, lo que colocará a más de uno en la disyuntiva de acercarse a Idotorbe-San Pedro o bien disfrutar de la oferta festiva de San Lorenzo.

Centrándonos en la romería que se va a celebrar en la campa de Santumotz mañana hay que señalar que el programa de actos se abrirá a las 11.00 con una misa en la propia campa. Tras el oficio, los asistentes tendrán la ocasión de disfrutar de una degustación de caldo y

chorizo a la que seguirá la actuación de los bertsolaris Peñagarikano y Mendiluze.

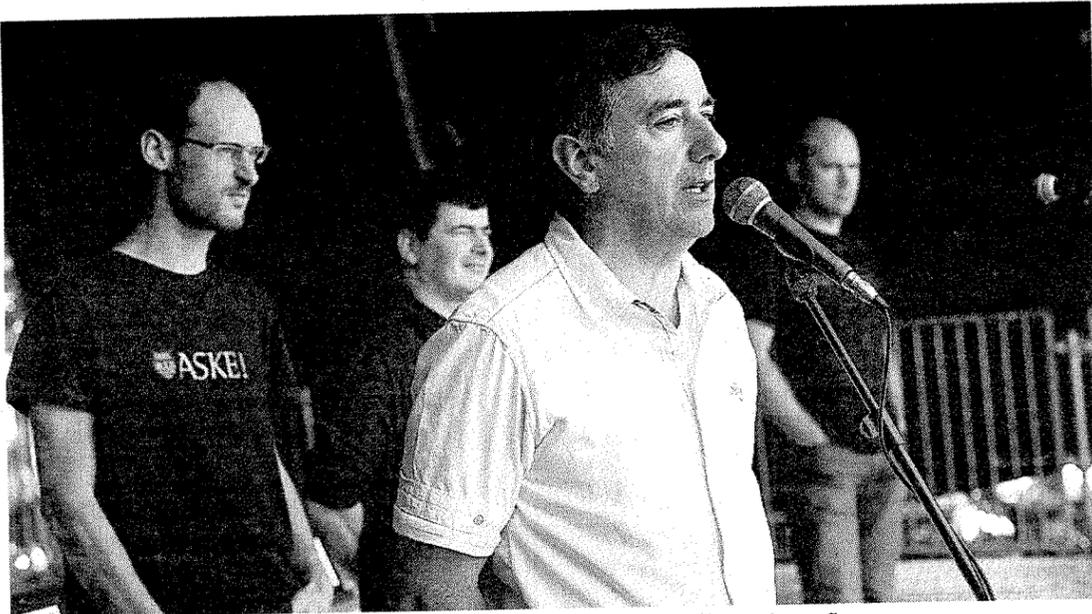
Las celebraciones en honor a Santumotz continuarán con una comida popular en el restaurante San Pedro. El menú incluye una ensalada mixta, fritos variados, merluza frita, pollo de caserío, además de tarta casera, pan, vino, café y copa. El precio del cubierto es de 30 euros, y los que estén interesados en participar deben llamar al teléfono

943.74.00.10 a la mayor brevedad posible. La comida se verá seguida por la actuación de los bertsolaris y por una romería que se prolongará hasta el anochecer.

### Figura desaparecida

La figura en madera de castaño realizada por Andrés Egidazu presidirá la romería, tal y como hace desde que este artesano la preparó para la cita de 2007. La talla sustituye a una imagen anterior hecha por un antiguo profesor de las escuelas de San Pedro que terminó desapareciendo junto con él, coincidiendo con la llegada de las tropas nacionales a Elgoibar durante la Guerra Civil. Aquella figura original, de la que no se ha vuelto a saber nada desde la marcha del profesor, estaba hecha con más voluntad que acierto. Su cuerpo no guardaba unas proporciones lógicas y, según el relato de los mayores del barrio, sus piernas eran muy cortas en relación con el resto del cuerpo, razón por la que a alguien se le ocurrió bautizarlo como Santumotz. La ocurrencia tuvo éxito y, desde entonces, la romería pasó a tener ese nombre.

Con el paso del tiempo la romería de Santumotz terminó cayendo en el olvido, pero los vecinos de San Pedro se animaron a recuperarla en 2006 y, desde entonces, se celebra anualmente el primer domingo de agosto.



Bertsolaris. Peñagarikano será uno de los protagonistas del encuentro de mañana. ■ DE LA HERA

DEBA

# Lopez-Soraluze y Arozena-Imanol pelearán esta tarde por ganar el Torneo de Pala Corta

El cartel tendrá también el choque de profesionales Fusto-Ayerbe contra Gaubeka-Imanol

■ ION FERNANDEZ

DEBA. El Torneo de Pala Corta de Deba alcanza hoy su jornada final. Esta tarde se conocerán los ganadores de la segunda edición de este campeonato, pero también se disputará un partido de categoría profesional. El club Euskal Jolas cerrará de esta manera las dos citas que ha programado entre junio, julio y principios de agosto, ya que antes tuvo lugar el Torneo de Paleta Goma.

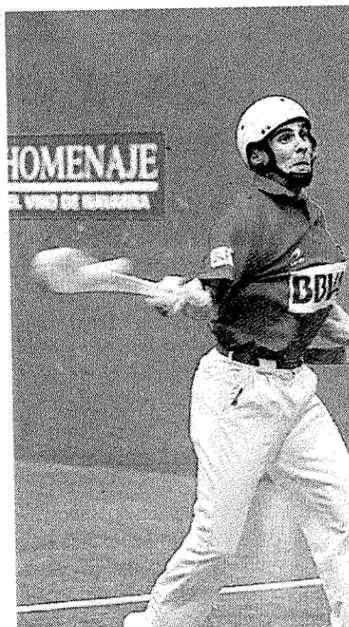
Los vencedores saldrán del enfrentamiento que medirá a Lopez-Soraluze por una parte y a Aro-

zena-Imanol por otra. Estas dos parejas se dejarán todo sobre el frontón de Aldats, en una jornada que comenzará a las 19.30 horas. Una vez finalizada la final, el cartel tendrá luego un partido de lujo. Un encuentro profesional. Y es que Fusto y Ayerbe formarán tándem ante Gaubeka e Imanol en lo que promete ser un gran espectáculo.

Las semifinales del Torneo de Pala Corta se celebraron la semana pasada.

En uno de los cruces Lopez y Soraluze se metieron en la final tras su cara a cara con Koldo y Eskizabal.

El partido terminó antes de lo previsto, dado que este último se tuvo que retirar por una lesión en una de sus rodillas, cuando iban perdiendo por 23-19. La otra contienda resultó muy igualada. Aro-



Gaubeka. ■ MITXEL ATRIO

zena e Imanol sufrieron para superar a Richard y Navarro por 40-36.

Las entradas para la final se encuentran ya a la venta en la oficina de turismo. Los tickets tienen un coste de 8 euros por persona o 4 para los menores de 16 años.

### Cantar La Salve

El Coro Aitzuri mantendrá estos Sanrokes una de sus tradiciones. Así, las voces debarras cantarán La Salve el 14 de agosto, día en el que se ponen en marcha las fiestas. Pero no es una actuación que quieren llevar solas, por eso invitan al resto de vecinos a participar en este acto.

Los ensayos para esta actividad comenzarán el 7 de agosto en la Escuela de Música. Las personas que quieran participar podrán acercarse ese día, ya que «serán bienvenidas».

ERMUA



Imagen de la Plaza. ■ BV

# Comienzan las obras de remodelación la Plaza Cardenal Orbe

■ K. ITURRIAGAGOITIA

ERMUA. Las obras de remodelación del eje comercial Plaza Cardenal Orbe ya se han iniciado, enmarcadas dentro del programa PERCO.

Se va a remodelar el pavimento existente de piedra caliza abujardada por otro pavimento de la misma calidad pero de mayor espesor, que aguarde mejor el peso de los camiones que tienen que entrar con cierta frecuencia a la plaza con motivo de diferentes eventos culturales y sociales. Esperemos que los salpicos por losetas sueltas pasen a ser cosa del pasado con esta renovación, y que con las medidas para evitar que se juegue al balón en medio de la plaza, esta pase a ser una zona segura.

También se cambiará la rejilla perimetral del frontón y las papeleras y bancos que se aprovecharán para otras zonas del municipio ya que se encuentran todavía en buen estado. Las farolas no se cambiarán. Tampoco se realizará ninguna actuación ni en el kiosko ni en el frontón. Únicamente se recortará un poco uno de los bancos de piedra, concretamente el que se encuentra junto a la tienda de fotografía Ikatx ya que ahora dificulta la entrada de camiones de cierta envergadura y así se pretende solventar también esta problemática. Aprovechando que se va a realizar una obra de estas características se va a hacer la preinstalación de los tubos de fibra óptica para evitar tener que volver a abrir zanjas una vez terminada la obra.

Con un coste previsto de 198.708,81€, el plazo de ejecución previsto es de 3 meses. El Ayuntamiento intentará finalizar los trabajos antes de la cita de San Martín para que se pueda realizar un año más en la plaza, siempre y cuando se cumplan los plazos previstos y las condiciones climatológicas permitan la ejecución de la obra.