



De izquierda a derecha, Ricardo Pérez, Miguel Ángel Peñalba, Daniel García y Juan Luis Cañas. A. L.

## «Lo bueno siempre es bueno»

### Daniel García, Ricardo Pérez, M. Ángel Peñalba y Juan L. Cañas Responsables de la cena de las Jornadas Gastronómicas

Los chefs y bodegueros que participaron en la cena degustación del aniversario charlaron sobre lo que supone esta cita, ahora y hace 25 años

#### AINHOA LASUEN

ERMUA. La Asociación Gastronómica Lobiano conmemoró el 25 aniversario de sus Jornadas Gastronómicas con una cena degustación que rendía homenaje a sus orígenes. En la sociedad Erretena se juntaron dos figuras emblemáticas de la gastronomía vasca que también fueron los chefs que cocinaron en la primera edición de estas jornadas: el ya jubilado Daniel García, del restaurante Zortziko (1 Estrella Michelin), y Ricardo Pérez, del Grupo Yandio-

la; a quienes se sumaron los bodegueros Juan Luis Cañas y Miguel Ángel Peñalba.

El menú, yogur de bacalao, ostras crocantes sobre migas crujientes, arroz meloso de crustáceos y vegetales de costa, bacalao gelatinoso; carrilleras de ibérico estofadas a la naranja y miel, y Bakio's Lemon pie. Todo ello maridado con vinos de la familia Luis Cañas y el Peñalba López Cava Brut Nature.

– **Daniel García y Ricardo Pérez vuelven 25 años después, ¿qué recuerdan de la primera edición?**

– **Daniel García:** Fue un acto muy emotivo que coincidió con una fecha especial. Disfruté mucho y estuve encantado de que me llamasen para inaugurar estas jornadas. Fue una fiesta gastronómica, lo que ha venido siendo toda mi vida y a lo que me he dedicado.

– **Ricardo Pérez:** Lo recuerdo con cariño porque fue el momento de inauguración de mi primer local y de la marca Yandiola, empezaba con mis negocios. Fue muy emocionante y me hizo mucha ilusión que me llamaran y conocer a un gran bodeguero como Juan Luis y a Dani, que en aquel entonces era mi ídolo.

– **D. G.:** Ahora tu eres el mío (ríen).

– **¿Es importante que haya este tipo de citas gastronómicas?**

– **Juan Luis Cañas:** Dar guerra sobre lo que uno hace es muy importante, sobre todo en el País Vasco, ya que en las sociedades todo el mundo es un poco cocinillas y el tema de la bodega es importante. Cuantas más cosas se hacen, más se motiva la gente y sale a comer, a beber y a disfrutar de los amigos. No nos podemos encerrar como en algunos sitios.

– **¿Qué aportan estos encuentros?**

– **D. G.:** La cocina y el vino para mí son un elemento de comunicación, de amistad, de compartir y socializar. Es uno de los pocos reductos en los que los amigos se sientan y uno de los pocos momentos en los que puedes mirarte a la cara, que ya no lo hacemos ni por la calle.

– **J.L.C.:** La gente va a los restaurantes, pero en el caso de las bodegas tienes que moverte tú, y los sitios importantes son aquellos en los que te dejan hablar o comunicarte. Estos eventos sirven para eso, así que vamos en cuanto nos llaman porque es el único lugar donde puedes contar lo que haces.

– **R. P.:** Sobre todo es una forma de salir de tu rutina, de ver amigos, gente del gremio y del sector porque estamos cada vez más enganchados a la rutina.

– **Para ustedes, ¿qué es lo fundamental del menú de hoy?**

– **D. G.:** La cocina es el espíritu de cada uno y una expresión de tu filosofía, técnica... a través de los platos. En mi caso, parto de un plato que creamos en 1985 y ha permanecido a lo largo del tiempo por petición de los clientes. Como no sé si será mi despedida o el último evento que pueda hacer, me apetecía traerlo. Es un plato clásico: ostras crocantes sobre migas crujientes.

– **R. P.:** Traigo platos de nuestro repertorio clásico, que sabemos que gustan. Uno de ellos es el bacalao, que se identifica mucho con el Yandiola.

– **Miguel Ángel Peñalba:** De Bodegas Peñalba López traemos el Cava Peñalba López-Torremilanos. Lo llevamos haciendo desde 1979, cuando no existía la denominación cava. Somos la única bodega que hace este producto en Castilla y León y lo hacemos en proceso biológico y biodinámico.

– **J.L.C.:** Nosotros traemos un blanco Amaren de viñedos de una edad media de 75 años; una selección de viñedos tempranillo con un 10% de garracha, 14 meses de crianza en barrica; el Cristo de Samaniego, que es un viñedo singular con

todas las variedades que hay; y un Malvasía de postre, de un viñedo de 1912 que no ha estado en barrica.

#### Muchas claves del éxito

– **¿Qué es lo más importante para tener éxito en lo que se hace?**

– **R. P.:** En la cocina hay una parte de respeto y conocimiento sobre de dónde vienes, tu cultura y el respeto a lo que se ha hecho. Yo soy defensor del producto local y conocedor de los productores y de su calidad, y las personas son fundamentales.

– **D. G.:** Todo suma, el producto, la técnica, el conocimiento, la habilidad y la suerte de hacer un buen equipo, de trasladar tu filosofía, ver lo que te pueden aportar y viceversa, compartirlo todo. En la cocina hay que ser muy honrado contigo mismo y saber de dónde vienes, dónde estás y unir lo que tus maestros te han enseñado, sumar experiencia, sin olvidar al cliente. Siempre he dicho que he tenido dos maestros en mi vida: los que me enseñaron en la cocina y el cliente, que es el que me ha ido indicando el camino con lo que gustaba y lo que no gustaba. Y si sabes escuchar, aprendes.

– **M.A.P.:** Para mí, del vino lo más importante es la uva, el suelo, la tierra, el escuchar lo que te dice el viñedo. Es conveniente ir cada poco tiempo a las viñas y ver lo que te pide y dárselo de forma natural, por eso trabajamos el proceso biodinámico.

– **Además ustedes juegan con el gusto de la gente, pero lo que le gusta a uno no le gusta a otro...**

– **D. G.:** Está demostrado que lo que para uno es un 9,5 para otro es un aprobado. Eso te ayuda a mantener los pies en el suelo y hacer una media de lo que te dicen todos tus clientes. Pero lo bueno siempre es bueno. (Asienten todos).

– **J.L.C.:** Lo importante es sin duda la materia prima, entender cada viñedo. Estudiar el mercado, saber lo que se demanda y tener la habilidad de venderlo.

#### 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>ERTZAINTZA</b>	
Eibar	943 531 700
<b>BOMBEROS</b> Toda la provincia	
	112
<b>TRANSPORTES</b>	
Euskotren	944 333 333
Pesa Eibar	900 121 400
Bizkaibus	946 125 555
<b>TAXIS</b>	
Eibar	943 203 071
Ermua	943 171 733
<b>AYUNTAMIENTOS</b>	
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

No hay función

##### ERMUA

**ERMUA ANTZOKIA** Iparragirre s/n

No hay función

#### 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 a 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: Sánchez Castaño (Julián Etxeberria, 7).

##### ERMUA

De 9.00 a 22.00: Baz Uriarte (Zehar kalea, 2).

##### EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00: Lekunberri Alberdi (Isasi, 31. Eibar).