

‘Pispilu’ es un dulce realizado con masa de hojaldre, que lleva dulce de manzana a la sidra y está coronado con azúcar glasé y media nuez. Es vistoso, ligero, y rico de comer.

Su forma recuerda a una flor y lleva el nombre popular con el que se nombraba a las hojas carnosas de un vistoso árbol que había en el jardín del antiguo Palacio del Marques de Valdespina (Ermua). Hojas de aquel árbol (nombre botánico Magnolia Soulangeana) con el que nuestros/as niños/as y jóvenes (de varias generaciones) jugaban en la primavera.

Los/as niños/as cogían las hojas del citado árbol, les cortaban el extremo trasero, lo soplaban y éstas se hinchaban. Y de ahí el nombre coloquial en euskera de ‘Pispilu’.

El postre es obra del cocinero local Andoni Doce ‘Urkaregi’, quien regenta el restaurante del mismo nombre. Andoni es el ganador del concurso realizado al efecto por el ayuntamiento de la Villa de Ermua, a través del área de Desarrollo Local.

HISTORIA DEL ÁRBOL DE LOS “PISPILUS”

Fue plantado en el jardín del Palacio del Marqués de Valdespina (actual Parque de Valdespina), junto con otras especies para configurar el jardín botánico creado por Juan Nepomuceno de Orbe y Mariaca, IV Marqués del Valdespina, a mediados del siglo XIX, entre 1850 y 1860. Es muy probable, dada su larga estancia en Burdeos a causa de la I Guerra Carlista, que los ejemplares plantados en el jardín del Palacio fuesen traídos de dicha región francesa de Aquitania.

Juan Nepomuceno, tenía entonces 30 años y el Palacio se encontraba muy abandonado y fue a partir de aquí cuando recupero su mayor esplendor. Adecuo todas las estancias del Palacio y construyo el Jardín Botánico, con ejemplares exóticos y otros autóctonos: Pinos marítimos, cedros del Líbano, Tejos, Lilas, Magnolias y otras flores y arbustos, que completaron el bello jardín a la altura de la joya arquitectónica del propio edificio y palacio de Valdespina.

En época de floración, sus bellas flores colgaban en la confluencia de las calles Izelaieta y Marques de Valdespina, lugar muchas veces de encuentro de los y las jóvenes de la época.

Este árbol, significo mucho para los/as vecinos/as de la Villa de Ermua, especialmente en aquella época donde no existían tantas oportunidades de diversión, y además se convirtió en punto de encuentro de nuestros vecinos y vecinas.

En los años 80 y tras una grave enfermedad el árbol murió. En el mismo lugar se planto otro ejemplar similar que es el que actualmente se encuentra en el Parque de Valdespina, alcanzando actualmente una altura aproximada de 3 metros, ofreciéndonos todas las primaveras un sin fin de sus preciosas flores.

Hoy en el 2011, rendimos homenaje a través de este dulce típico, elaborado con algunos de los mejores productos de nuestros caseríos: manzanas y nueces, a tod@s nuestr@s vecin@s, que desde la creación de esta Villa, hace más de 600 años han contribuido al desarrollo de nuestra localidad

‘Pispilu’ es un dulce realizado con masa de hojaldre, que lleva dulce de manzana a la sidra y está coronado con azúcar glasé y media nuez. Es vistoso, ligero, y rico de comer.

Su forma recuerda a una flor y lleva el nombre popular con el que se nombraba a las hojas carnosas de un vistoso árbol que había en el jardín del antiguo Palacio del Marques de Valdespina (Ermua). Hojas de aquel árbol (nombre botánico Magnolia Soulangeana) con el que nuestros/as niños/as y jóvenes (de varias generaciones) jugaban en la primavera.

Los/as niños/as cogían las hojas del citado árbol, les cortaban el extremo trasero, lo soplaban y éstas se hinchaban. Y de ahí el nombre coloquial en euskera de ‘Pispilu’.

El postre es obra del cocinero local Andoni Doce ‘Urkaregi’, quien regenta el restaurante del mismo nombre. Andoni es el ganador del concurso realizado al efecto por el ayuntamiento de la Villa de Ermua, a través del área de Desarrollo Local.

HISTORIA DEL ÁRBOL DE LOS “PISPILUS”

Fue plantado en el jardín del Palacio del Marqués de Valdespina (actual Parque de Valdespina), junto con otras especies para configurar el jardín botánico creado por Juan Nepomuceno de Orbe y Mariaca, IV Marqués del Valdespina, a mediados del siglo XIX, entre 1850 y 1860. Es muy probable, dada su larga estancia en Burdeos a causa de la I Guerra Carlista, que los ejemplares plantados en el jardín del Palacio fuesen traídos de dicha región francesa de Aquitania.

Juan Nepomuceno, tenía entonces 30 años y el Palacio se encontraba muy abandonado y fue a partir de aquí cuando recupero su mayor esplendor. Adecuo todas las estancias del Palacio y construyo el Jardín Botánico, con ejemplares exóticos y otros autóctonos: Pinos marítimos, cedros del Líbano, Tejos, Lilas, Magnolias y otras flores y arbustos, que completaron el bello jardín a la altura de la joya arquitectónica del propio edificio y palacio de Valdespina.

En época de floración, sus bellas flores colgaban en la confluencia de las calles Izelaieta y Marques de Valdespina, lugar muchas veces de encuentro de los y las jóvenes de la época.

Este árbol, significo mucho para los/as vecinos/as de la Villa de Ermua, especialmente en aquella época donde no existían tantas oportunidades de diversión, y además se convirtió en punto de encuentro de nuestros vecinos y vecinas.

En los años 80 y tras una grave enfermedad el árbol murió. En el mismo lugar se planto otro ejemplar similar que es el que actualmente se encuentra en el Parque de Valdespina, alcanzando actualmente una altura aproximada de 3 metros, ofreciéndonos todas las primaveras un sin fin de sus preciosas flores.

Hoy en el 2011, rendimos homenaje a través de este dulce típico, elaborado con algunos de los mejores productos de nuestros caseríos: manzanas y nueces, a tod@s nuestr@s vecin@s, que desde la creación de esta Villa, hace más de 600 años han contribuido al desarrollo de nuestra localidad



*Dispilu de Ermua
Ermuko Dispilua*



*Dispilu de Ermua
Ermuko Dispilua*