

XI

Ermuko Jardunaldi Gastronomikoak
Jornadas Gastronómicas de Ermua

Lobiano Gastronomi Elkartea bere Gastronomi Jardunaldiak aurkeztera datorkizue berriro ere, XI. edizioa aurten.

Elkarteak, kide berrien laguntzarekin aurten, eta indarberrituta, gastronomiarekin lotutako jardueraz betetako aste bat antolatu du, gozatzeaz gain, gastronomiari buruz zerbait ikasteko.

Urtez urte, antolatzen diren jarduerak finkatuz doaz, ermuarren artean duten harrera on eta arrakastari esker batez ere, horregatik xehetasunak zaindu eta aurreko edizioetako hainbat aspektu hobetzea da gure asmoa. Gainera, lehiaketa berri bat aurkezten dugu, herriko ostalaritza-establezimendu hainbatekin elkarlanean.

Hori horrela, Lobiano Gastronomi Elkartek honako egitaraua aurkezten dizu ekainaren 13tik 19ra bitarteko asterako. Ikusiko duzuenek astea ekitaldiz beteta dator, eta gastronomizale guztiok bertan ikustea espero dugu.

Beti bezala, eskerrak ematen dizkizueg jardunaldi hauetan parte hartzen eta laguntzaile zareten guztiok.

ESKERRIK ASKO!
Izan bedi zuen gustukoa!

Lobiano Gastronomi Elkartea
www.gastronomicaslobiano.com

La Asociación Gastronómica Lobiano vuelve un año más, a presentar las Jornadas Gastronómicas de Ermua en su XI edición.

La Asociación que este año ha contado con la participación de nuevos/as integrantes ha organizado con renovadas fuerzas, una semana de actividades relacionadas con la gastronomía para aprender y disfrutar.

Las actividades que se organizan van consolidándose en el tiempo, sobre todo por la buena acogida que tienen entre los/las ermuarras; por tanto, queremos cuidar detalles y mejorar aspectos, respecto a ediciones anteriores. Además presentamos un nuevo concurso en colaboración con varios de los establecimientos hosteleros del pueblo.

Con este objetivo, la Asociación Gastronómica Lobiano presenta este Programa para la semana del 13 al 19 de junio. Como podréis observar la semana esta cargada de actos, en los cuales esperamos ver a todos/as los amantes de la gastronomía.

El agradecimiento como siempre a todos/as los que participáis y colaboráis de una manera u otra en estas Jornadas.

GRACIAS
Que sea de vuestro gusto.

Asociación Gastronómica Lobiano
www.gastronomicaslobiano.com

Pintxo-lehiaketa ostalarientzat

Merkatu Plazako Elkartearen laguntzarekin antolatua

Astelehenetik ostiralera lehiaketako pintxoak 1,15 €an jan eta dastatu ahal izango dira, establezimendu bakoitzaren ohiko ordutegian. Epaimahaikoak asteazkenean 17:00etatik aurrera pasatuko dira establezimenduetatik. Epaimahaiaren sariez gain (diploma eta 200 € irabazlearentzat eta 50 € bigarrenarentzat eskudirutan), diploma bat emango zaio jendeak boto gehien eman dion pintxoaren egileari. Botoa Internet bidez eman ahal izango da (ekainaren 17ko -ostirala- 24:00ak arte) Ermuko Udalaren web gunean (www.ermua.es) edo larunbatean azokan bertan arratsaldeko 14:00ak arte edalontzien saltokian. Botoa Internet bidez eman dutenen artean produktuen lote bat zozketatuko da. Epaimahaiari Pantxo Bedialauneta Ondarroako "Cantabrico" tabernakoa eta "Urrezko Arzak" Munduko Pintxo Lehiaketaren irabazlea; Josu Mugerza Elgoibarko "Belaustegi" jatetxekoa eta antolatzaileen arteko kide bat izango dira.

Concurso de pintxos para establecimientos hosteleros

Con la colaboración de la Asociación de comerciantes de la Plaza del Mercado

Desde el lunes hasta el domingo el público en general podrá degustar los pintxos del concurso en horario habitual de cada establecimiento al precio de 1,15€. El jurado pasará por los establecimientos participantes el miércoles a partir de las 17:00 h. Además, de los premios del jurado, dotados con diploma y 200€ para el primero y 50 €, para el segundo en metálico, también se otorgará un diploma al pintxo mas votado por el público. El voto se podrá realizar por Internet (hasta las 24:00 h. del viernes día 17 de junio), en la página Web del Ayuntamiento de Ermua (www.ermua.es) ó el sábado durante el transcurso de la Feria (hasta las 14:00 h.), en el puesto de venta de vasos. Entre los votantes por Internet, también se sorteará un lote de productos. El Jurado estará formado por Pantxo Bedialauneta, del Bar Cantábrico de Ondarroa y ganador del Concurso Mundial de Pintxos; Arzak de Oro, Josu Mugerza del restaurante Belaustegi de Elgoibar y un miembro de la Organización.

Establecimientos participantes:

Beer Station	Titanic
Burduntzi	Padock
Hogar Jubilado	Txalaparta
Cheers	Urkaregi
Gass Station	Xagua
Giroa	Zubi 35
Herga	Zutabe
Infreñu	Zutik
Irish Taverna	P.Mercado
Irulitxa	O encontro
Jai	Outumuro
Kiska	Zappa
Sirimiri	Tribuna
	Orensana



DO Mouth

Pescadería PRO

Pescados frescos, mariscos y congelados

Zubiaurre, 21 - Tlfn. 943 17 16 96
Plaza del Mercado - Tlfn. 943 17 41 59

IMPRESIÓN DIGITAL

Fotocopias
Fotocopias color
Ampliaciones
Reducciones
Planos
Encuadernaciones
Fax público
Impresión de camisetas



C/ Komentukua, 6 Bajo • 48260 ERMUA (Bizkaia)
Tlfn./Fax: 943 174 289

estanco solozabal

torrekua, s/n
48260 ermua (Bizkaia)
tlfn/fax: 943 17 07 33
fax público

- Puros celebración
- Invitaciones y detalle de boda



IZELAIETA ASESORES, S.L.

- Asesoría fiscal, laboral y contable
- Servicios jurídicos
- Seguros
- Subvenciones

C/ Izelaieta, 6 bajo
Tlfn: 943 170 615 - 943 174 574
48260 ERMUA (Vizcaya)

ALMACENES ARLO 2000, S.L.

Distribuidor Oficial:

Coca-Cola - Aguas Mondariz
Cervezas Cruzcampo - Licores

☎ 946 236 053

Pol. Ind. Eitua, 52 • 9-A - 48240 BERRIZ / Bizkaia

ruibal

alquiler de vehículos

C/ VI Centenario, 7 bajo
48260 ERMUA (Bizkaia)
Tel. 943 176 260 • Móvil. 690 022 185
ruibal@ruibalalquilerdevehiculos.com

www.ruibalalquilerdevehiculos.com

Ipar Kutxa

Probaleku z/g - Ermua

Ekainaren 13a, astelehena

XI. Gastronomi Jardunaldien aurkezpena. Ogia

Hitzaldi-dastaketa maisu okina eta La Tahona de Miguel Ángelen jabea den Miguel Ángel Larrañaga Lópezen eskutik. Ogiaren mundura eramango gaitu: jatorriak, nola egiten den, zerekin ezkontzen den... Hitzaldian hainbat ogi-barietate dastatuko dira.

- Sarrera: doan
- Lekua: Lobiano Kultur Gunea
- Ordua: 19:30 h

Lunes 13 de junio

Presentación de las XI Jornadas Gastronómicas. El mundo del Pan.

Charla-Cata a cargo de Miguel Ángel Larrañaga López, Maestro Panadero y propietario de la Tahona de Miguel Ángel. Nos introducirá en el mundo del Pan, orígenes, elaboración y maridaje. Durante la charla se catarán distintas variedades de pan.

- Entrada gratuita.
- Lugar: Palacio Lobiano
- Hora: 19:30 h.



EXPOSICION

C/ Diputación, 13 - 48260 ERMUA Bizkaia
Telf. 943 17 65 25 - Fax: 943 03 18 17

- INSTALACIONES ELECTRICAS

Industriales - Comerciales - Viviendas

- ILUMINACION

ALTA

Correduría de Seguros, S.L.

Probaleku, 8 bajo
Tel. y fax 943 17 01 43
Tel. y fax 943 17 18 02
48260 ERMUA/ Vizcaya

Josu Solozabal



ORBE

TOLDOS Y PERSIANAS

Toldos
Montajes para hostelería
Persianas
Montaje y reparación
Motorización

Mamparas
Persianas de seguridad
Persianas decorativas
Estores
Mosquiteras

Taller:

Zearreko Bueltia, 2
Tf. 943 17 66 34 - Móvil 630 01 13 41
48260 Ermua (Vizcaya)

Exposición:

Karabixa, 1
Tf. 943 17 98 60
48260 Ermua (Vizcaya)
persianasorbe@gmail.com

BEEP

**Informática y telecomunicaciones
para la mayoría**

**REPARACIÓN DE PCs Y PORTÁILES
TODAS LAS MARCAS
CON Y SIN GARANTÍA**

ERMUA: PROBALEKU nº4 TEL. 943179049



Ermuacentrocomercial

AZOKAREN MERKATARI ELKARTEA
ASOCIACIÓN DE LA PLAZA DEL MERCADO



**Harategia - Urdaitegia
Carnicería - Charcutería**

C/ San Roque, nº8
Tel. 943 17 03 32

Avda. de Guipuzcoa, nº10
Tel. 943 17 06 34

Descubre-té

Tés, cafés y chocolates

**Tés puros y aromatizados a granel • Cafés de origen
y aromatizados • Chocolate belga**

Tf. 943 03 15 81 - descubre-te@hotmail.com
C/Probaleku, nº4 bis bajo izq. - 48260 ERMUA (Bizkaia)



MAPFRE
GRUPO ASEGURADOR

**Karabixa, 2-bajo ERMUA
Tel. 943 173393**

Ekainaren 14a, asteartea

Dastatzeko afaria

Venta de Moncalvillo Jatetxeko Ignacio eta Carlos Echapresto sukaldarien eskutik

Plaza-kopuru mugatua. Afarira joateko Probaleku Autoeskolan eman beharko da izena ekainaren 1etik aurrera, arratsaldez. Afaria izena ematen den unean bertan ordaindu beharko da (70 €).

- *Lekua: Txalaparta Elkarte*
- *Ordua: 21:00 h*

Martes 14 de junio

Cena degustación

A cargo de Ignacio y Carlos Echapresto del Restaurante Venta de Moncalvillo, ubicado en la localidad de Daroca de Rioja, y poseedor de una Estrella Michelin, entre otros galardones.

Plazas limitadas. Para poder asistir será necesario inscribirse con anterioridad en la Autoescuela Probaleku, en Goienkale a partir del día 1 de junio y en horario de tarde. El abono de la cena se realizará en el momento de la inscripción (70 €).

Lugar: Sociedad Txalaparta

Hora: 21:00 h

Menú Moncalvillo

Entretenimientos

Bastoncitos de aceitunas Negras y Galletas de queso de Cameros.

Aperitivos

Macarrón de foie gras de pato y trufa

Salmón ahumado relleno de berza estofada y huevas

Endibia con hongos y vinagreta de azafrán

Menú

Carpaccio de cigalas con dados de tomate, polvo de jamón, brotes y soja.

Canelón de pichón y boletus edulis sobre verduras de nuestra huerta y su jugo concentrado.

Lomo de merluza con pimiento de Tricio y un toque ahumado.

Morros de ternera guisados de manera tradicional con salsa de tomate, chorizo y panceta.

Helado de peras del Moncalvillo al vino tinto de Rioja

Pastel de cacao relleno de confitura de ciruela Claudia de Nalda, con frutos rojos.

Café con Golmajería casera.

Acompañados de vinos de bodega la Encina D.O. Rioja

70 € IVA incluido

Restaurante Venta Moncalvillo



Abierto en enero de 1997, Venta Moncalvillo hizo el traspaso de fogones de madre a hijo hace algunos años. Y mientras Ignacio heredó el delantal con gran éxito -fue elegido Mejor Cocinero de la Rioja en 2006- hoy en día es un reputado cocinero, su hermano Carlos se hizo cargo del servicio y es reconocido por el consejo regulador de la D.O. Rioja como -El sumiller que mejor conoce y transmite la cultura del vino de Rioja- al ser el ganador del II Concurso Nacional Sumiller Rioja en 2008. .

Ambos forman un tándem que ha conseguido que Venta Moncalvillo continúe una excelente trayectoria aplaudida por su numerosa y fiel clientela, consiguiendo entre otros reconocimientos, una estrella michelin y un sol en la guía Repsol. Además, también han obtenido el Premio Alimentos de España en 2006 al "Mejor establecimiento en el tratamiento de los vinos" y mención especial a "La Mejor Carta de Vinos. Además, las principales guías gastronómicas recomiendan la excelente bodega gestionada por Carlos Echapresto.

Dado el entorno del local, ubicado en un pequeño pueblo riojano (Daroca de Rioja) de apenas treinta habitantes- que se ha convertido en el municipio más pequeño del mundo en albergar un Estrella Michelin- y rodeado de un precioso marco natural, la filosofía del restaurante no podía ser otra que cuidar del comensal para que disfrute y se sienta como en su casa. Para conseguirlo, se han creado varios espacios muy acogedores, donde el cliente tan solo tiene una obligación: aparcarse sus preocupaciones y dejarse guiar por Ignacio en cocina y Carlos en bodega.

La carta se basa en productos de temporada con lo que los platos se modifican en cada estación. En primavera, verduras del propio huerto ecológico, en verano entrantes frescos y pescados, en otoño, setas y hongos de la Sierra de Moncalvillo y en invierno, carnes de caza y guisos tradicionales. Respetando las recetas tradicionales y dando un excelente trato a las materias primas, Ignacio Echapresto aporta su personal toque de innovación tanto en las elaboraciones como en las presentaciones de sus platos. El resultado es un rejuvenecimiento de la cocina tradicional con nuevas formas y texturas con propuestas personales.



Ekainaren 15a, asteazkena

Irabiaki naturalak egiteko tailerra, 8 eta 12 urte bitarteko umeentzat,

Roberto Vega eta Alfredo Pedrosaren eskutik Plaza-kopuru mugatua. Hitzaldia euskaraz eta gaztelaniaz izango da. Produktu naturalekin irabiakiak egiten erakutsiko zaie gazteei, bai eta horiek polito aurkezteko modu errazak.

- Lekua: Udal Liburutegia
- Ordua: 17:30 h

Miércoles 15 de junio

Taller de Batidos Naturales para niños/as de 8 a 12 años.

Con Roberto Vega y Alfredo Pedrosa.

Aforo limitado. La charla se realizará en Euskera y Castellano. Se les iniciará a los/as mas jóvenes a realizar batidos con productos naturales, también a realizar una decoración sencilla para su presentación. Inscripción en la Biblioteca.

- Lugar: Biblioteca Municipal
- Hora: 17:30 h.

Restaurante Urkaregi

Txupito de marisco con brocheta de gambas y bacón (itsas-lur)

Milhojas de berenjena

Ensalada templada de bacalao con piquillos y su pil pil

Lomo de lubina en infusión de melón con crema de jamón y bacón

Solomillo de cerdo relleno de pate con salsa de manzana y hongos

Pispillu de Ermua con helado de réineta

Café

Vinos

Blanco Val de "Capricho" Godello D.O. Bierzo

Tinto "Roa" D.O. Ribera del Duero

35 € iva incluido

Teléfono reservas: 943 17 22 51



Menú Rte. Batzoki

Bocadito Mediterráneo de endivias con marisco

Hojaldre relleno de hongos con reducción semidulce de coñac y canela

Piruleta de Burgos

Tosta de bacalao

Capricho de cerdo con panadera sobre crema de albaricque

Sorbete de limón al cava

Vinos

Blanco Eresma Verdejo D.O. Rueda

Tinto Díez Caballero crianza D.O. Rioja Alavesa

Café

35 € IVA incluido

Teléfono reservas 943 030 881

Restaurante Mendiola

Menu Gastronómico 2011

Piruleta de foie, chocolate y confitura de arándanos

Ensalada templada de raya

Nécoras rellenas

Surtido oriental

Galleta de merluza al aroma de hierbabuena

Rabo de toro con castañas

Canelones de membrillo y requesón

Café

Vinos:

Vino blanco Viña Cruceiro (D.O. Ribeiro)

Vino claro Lambrusco (Italia)

Vino tinto Roa Roble (D.O. Ribera de Duero Roa Burgos, Tempranillo 100%)

35 € IVA incluido

El menú se servirá toda la semana en horario de comida y cena.

Teléfono reservas 943 17 22 43



- * Ferretería
- * Suministro de hostelería
- * Menaje
- * Cerrajería
- * Copias llaves y mandos garaje
- * Copas / Vajillas / Cubertería

Zubiaurre 25, Ermua • 943 17 69 76 • fer_anboto@hotmail.com

Frutas

VEGA CARRASCO



C/ Goienkale, 12 bajo - ERMUA

Ekainaren 16a, osteguna

Gin Tonic lehiaketa, Ermuko Merkataria eta Ostalarien Elkarteak antolatuta

Gin Tonic lehiaketaren finala: Lehen fasea gainditzen duten 8 establezimenduak lehiari aurretiko dira Ermuko Gin Tonic Lehiaketaren 1. saria lortzeko. Ekainaren 16an eta 17an, osteguna eta ostirala, ehiaketara aurkeztutako Gin Tonic-ak dastatu ahal izango dira ohiko prezioan lehiaketan parte hartzen duten ostalaritza-establezimenduetan.

Filma: Sukalde kontuak

- Lekua: Ermua Antzokia
- Ordua: 20:30 h.



Jueves 16 de junio

Concurso de Gin Tonic. Con la colaboración de la Asociación de Comerciantes y Hosteleros de Ermua

Final del concurso de Gin Tonic. Los ocho establecimientos que pasaron la primera fase, se disputarán el 1º Premio en el concurso de Gin Tonic de Ermua. El jueves 16 y el viernes 17, en los establecimientos hosteleros participantes, se podrán degustar los Gin Tonic presentados a concurso al precio habitual del combinado.

Película: Secretos de cocina

- Lugar: Ermua Antzokia
- Hora: 20:30 h.





Ekainaren 17 a, ostirala

Ardo zurien dastaketa

Upeltegi batzuetako enologoak egongo dira, Galiziako eskualde ezberdinetako ardoak dastatzen erakusteko: M^a Carmen Lago Upeltegia, Rias Baixas J.D.; San Roque upeltegia, Ribeiro J.D.; eta Santa Marta Upeltegia, Valdeorras J.D. Gero ardo zuri horiek Liburutegiko sarreran dastatuko dira zuzeneko musika entzunez.

- Lekua: Lobiano Kultur Gunea
- Ordua: 19:30 h.

Viernes 17 de junio

Cata de Vinos Blancos

Contaremos con enólogos de algunas de las bodegas presentes, que nos guiarán en la cata de vinos de las comarcas de Galicia. Bodega M. Carmen Lago (D.O. Rias Baixas), Bodegas San Roque (D.O. Ribeiro) y Santa Marta Bodegas (D.O. Valdeorras), posteriormente se degustarán en el hall de la Biblioteca con la compañía de música en directo.

- Lugar: Palacio Lobiano
- Hora: 19:30 h.



Ekainaren 18a, larunbata

XI. Gastronomi Azoka

Hainbat produktu dastatu ahal izango dira: jatorri-deitura ezberdinetako ardoa, sagardoa, txakolina, olio, pate, perretxikoak, marmelada, gazta, hestebeteak, gozokiak, txokolatea eta beste asko.

12:30etik 14:00etara Euskal Birusa talde euskaltzaleak hilerro antolatzen duen "Ermuan Kantuan" kalejiran parte hartu ahal izango da, gure gastronomi ekitaldiak herri kanteekin laguntzeko tradizioa berreskuratuz.

- Lekua: Orbe Kardinalaren plaza
- Ordua: 11:00etatik 14:30era

Bakailao lehiaketa

Elgoibarko Alkorta Bakailaoa eta Trujal 5 Valles olio-etxeak eta Bodegas Cune, Viña Real babestua babestua. Partaide guztiek bidaia bat irabaziko dute Errioxara Parte hartzeko Probaleku Autoeskolan eman beharko da izena ekainaren 1etik aurrera arratsaldeko ordutegian. 20 bikotek parte hartu ahal izango dute gehienez, eta irabazleek diploma eta 250 €ko saria eskuratuko dute.

- Lekua: Orbe Kardinalaren plaza
- Ordua: 18:30 h.

Herri Txistorrada

Herri Txistorrada Irulitxa txarangak eskainita.

- Lekua: Orbe Kardinalaren plaza
- Ordua: Pintxoak 19:00etatik aurrera hasiko dira banatzen 1,50 €ko prezioan, edaria barne. Irabazitako dirua txarangaren ohiko gastuetarako erabiliko da.

Gauez irekita

Ermuko Udalak antolatua, Ermuko Merkataria eta Ostalarien Elkartearen eta Lobiano Gastronomi Elkartearen laguntzarekin, elkarteko saltokiak irekita egongo dira 22:30etatik 01:00etara, partaideei deskontuak, promozioak eta opariak emanez. Aldi berean, lau kultur ekitaldi ezberdin izango dira herriko leku ezberdinetan.





Sábado 18 de junio

XI Feria Gastronómica

Se podrán degustar: Vino de diversas D.O., sidras, txakolis, aceite, pate, setas, mermeladas, quesos, embutidos, dulces, chocolate y un largo etcétera de productos.

De 12:30 a 14:00 horas se podrá participar y disfrutar en el pasacalles "Ermuan Kantuan" que mensualmente organiza la Asociación pro-euskera Euskal Birusa, recuperando nuestra tradición de acompañar los actos gastronómicos con canciones populares.

- Lugar: Plaza Cardenal Orbe
- Hora: A partir de las 11:00 h y hasta las 14:30h.

Concurso Bacalao

Concurso de Bacalao. Patrocinado por Bacalao Alkorta (Elgoibar), Aceite Trujal 5 Valles y Bodegas Cune, Viña Real. A todos/as participantes se les premiará con una excursión a la Rioja. Para participar será necesario inscribirse en la Autoescuela Probaleku a partir del 1 de junio y en horario de tarde, el máximo de participantes será de 20 parejas. La pareja ganadora recibirá un premio de 250€ y diploma acreditativo.

- Lugar: Plaza Cardenal Orbe
- Hora: 18:30 h.

Gran Txistorrada Popular

Txistorrada Popular, a cargo de la Txaranga Irulitxa.

- Lugar: Plaza Cardenal Orbe
- Hora: El reparto de pintxos comenzará a partir a partir de las 19:00 h al precio de 1,50 € bebida incluida, el dinero obtenido será destinado a costear parte de los gastos de la propia Txaranga.

Noche abierta

Organizado por el Ayuntamiento de Ermua con la colaboración de la Asociación de Comerciantes y Hosteleros y la Asociación Gastronómica Lobiano de Ermua. Los comercios asociados abrirán de 22:30 h a 01:00 h., ofreciendo descuentos, promociones y regalos para los/as participantes. Paralelamente se llevarán a cabo cuatro actividades culturales en distintas zonas de la localidad.

AZOKAKO PARTAIDEAK ASISTENTES A LA FERIA

Bodegas Luis Cañas
Bodegas Grupo Yllera
Sidra Irigoien
Sidra Natural Isastegui
Sidras Cortina
Txakoli Akarregi Txiki
Txakoli Gurrutxaga
Bodegas Viña Herminia
Bodegas Covila
Bodegas David Moreno
Bodegas Coto
Ribeiro Viña Costeira
Bodegas Félix Solís (Albali)
Bodegas Pago Guzmán Aldazabal
Bodegas Roberto Blanco
Bodegas M. Carmen Lago
Bodegas San Roque
Bodegas Santa Marta Bodegas
Bodegas García Carrion
Bodegas Cruz Conde
Bodegas Vega Palancia

D.O. Rioja Alavesa
D.O. Ribera del Duero
D.O. Sidra Gipuzkoa
D.O. Gipuzkoa
Asturias
D.O. Getaria
D.O. Bizkaia
D.O. Rioja
D.O. Rioja Alavesa
D.O. Rioja
D.O. Rioja
D.O. Rías Baixas
D.O. Valdepeñas
D.O. Rioja-Alavesa
D.O. Rioja
D.O. Rías Baixas
D.O. Ribeiro
D.O. Valdeorras
D.O. Rioja y Rueda
D.O. Montilla Moriles
D.O. Castellón

Cava Orioll Rosell
Conservas de setas Elfos
Panadería Mañe
Queso Caserio Baskaran
Pates de Aquitania
Conservas Dentici
Aceite Trujal 5 valles
Pasta Artesanal La Ricotta
Chocolates Labegur
Mañeko Morcilla
Conservas Escolar
Embutidos Domingo Serrano
Legumbres Azpiazu
Ferretería Anboto
Verduras Caserio Barrenetxe
Derivados de pato, Granja Goiburua
Queso Cabra Erreketa
Pispillus de Ermua
Tomate deshidratado ORT
Productos Extremadura

D.O. Penedes
Soria
Mallabia
D.O. Idiazabal
Aquitania
Markina
Rioja
Italia
Berriatua
Burgos
Calahorra
Rioja
Varias Denominaciones
Menaje Hostelería
Bizkaia
Urnietia
Bizkaia
Ermua
Saltsan Katering
Extremadura

Eskerrik asko: Udal Liburutegiari, Txalaparta elkarteari, Club Taurino elkarteari, Arral 97 banatzaileei, Hnos. López banatzaileei, Bacalao Alkortari, Trujal 5 Valles, Ermuko Mikologia taldekoei, Euskal Birusa euskara elkarteari.

Laguntzaileak: Ermuko Udala, Euskadiko Kutxa eta Merkatu Plazako Merkatarien Elkartea.

Antolatzailea: Ermuko Lobiano Gastronomi Elkartea.
www.gastronomicaslobiano.com

Agradecimientos: Biblioteca Municipal, Sdad. Txalaparta, Sdad. Club Taurino, Distribuciones Arral 97, Distribuciones Hnos. López, Bacalao Alkorta, Trujal 5 Valles, Amigos de la Micología de Ermua, y Asociación pro-euskara Euskal Birusa.

Colaboradores: Ayuntamiento de Ermua, Caja Laboral y Asociación de Comerciantes de la Plaza del Mercado.

Organiza: Asociación Gastronómica Lobiano de Ermua. www.gastronomicaslobiano.com
Facebook: Asociación Gastronómica Lobiano.

F. PASCUAL



MUEBLES DE COCINA
INTERIORES

**VIRGINIA
PASCUAL**

Zubiaurre, 36 bajo • 48260 ERMUA
Telf. y Fax: 943 17 68 28
www.cocinaspascual.com

Arane, 6
Telf.: 943 20 61 64
Fax: 943 20 85 43
20600 EIBAR

Gutiérrez

Moda joven y caballero

Telf.: 943 170 180
Zubiaurre 33 ERMUA