

XII

ERMUKO JARDUNALDI GASTRONOMIKOAK JORNADAS GASTRONÓMICAS DE ERMUA

Aurten, urtero bezala, Lobiano Gastronomía Elkarteak ekainaren 11tik 16ra egingo diren XII. Jardunaldi Gastronomikoen Programa aurkeztuko dizuegu.

Otsailean hasitako aurtengo jardunaldiak espero baino arrakastatsuagoak izan dira kazuelatxo txapelketak lortutako parte hartze handiari esker.

Orain, lau hilabete geroago, gure herria eskualdearen hiriburu gastronomiko bilakatu nahi dugu, eta horretarako hainbat ekitaldi programatu ditugu, hala nola pintxo txapelketa ospetsua eta herriko ostalarien arteko gin-tonic txapelketa. Azken lehiaketa honi, gainera, berrikuntza bat gehituko diogu aurten: zortzi finalistek Orbe Kardinalaren Plazan aurkeztu beharko dituzte euren konbinatuak epaimahaiaren aurrean. Ikustekoa izango da!

Ura bezalako produktu hain ezagun eta kontsumituen gaineko dastaketa-hitzaldiak ere izango dira, eta baita txikientzako goxoki tailer ederra ere.

Eskuetan duzuen programa honen bidez gonbidatu nahi dizuegu, ermuarrak zein ingurukoak, prestatutako ekitaldiez goza dezazuen. Eta, betiko moduan, jardunaldietan parte hartzen duzuen guztioi eskerrak eman nahi dizkizuegu, zeren zuek barik ezinezkoak lirateke horrelako ekimenak.

BIHOTZEZ, ESKERRIK ASKO.
Zuen gustukoa izango delakoan.

Un año mas la Asociación Gastronómica Lobiano presenta el Programa de las Jornadas Gastronómicas de Ermua en su XII edición que se celebrarán en la semana del 11 al 16 de junio.

Este año las Jornadas comenzaron el pasado mes de febrero con el 1º Concurso de cazuelitas. El éxito de esta primera edición fue mayor del esperado, con una gran participación.

Ahora cuatro meses después queremos unas vez mas convertir nuestra localidad en el Centro Gastronómico de la comarca y para ello hemos programado desde el ya conocido Concurso de Pintxos hasta el novedoso Concurso de Gin Tonic entre los hosteleros/as de la localidad, con la novedad de que los ocho finalistas tendrán el reto de preparar sus combinados en la plaza Cardenal Orbe, frente al Jurado. Espectáculo que no habrá que perderse.

Tampoco nos podemos olvidar de las charlas-cata que llevaremos a cabo con productos tan conocidos y consumidos como el agua. Y por supuesto el Taller de txutxerías para los/as mas pequeños/as.

Con este programa, que os presentamos, os invitamos a todo/as los/as ermuarras y vecinos/as de otras localidades a disfrutar de estos días. Tampoco queremos desaprovechar la ocasión para agradecer, como siempre, a los/as que participáis en estas Jornadas de una manera u otra, convencidos de que sin vosotros no se podrían llevar a cabo este tipo de iniciativas.

GRACIAS.
Esperamos sea de vuestro gusto.



Pintxo-lehiaketa ostalarientzat

Merkatu Plazako Merkatarien Elkartearen laguntzarekin antolatua

Astelehenetik igandera jendeak 1,20 €an jan eta dastatu ahal izango ditu lehiaketako pintxoak, establezimendu bakoitzaren ohiko ordutegian. Epaimahaikoak ostegunean, 17:00etatik aurrera pasatuko dira establezimenduetatik. Epaimahaiaren sariez gain (diploma eta 150 € irabazlearentzat eta 50 € bigarrenarentzat erosketa-txeketan), diploma bat emango zaio jendeak boto gehien eman dion pintxoaren egileari. Botoa Internet bidez eman ahal izango da (ekainaren 15ko -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 produktu-sorta bat zozketatuko da. Epaimahaian 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 1,20 €. El jurado pasará por los establecimientos participantes el jueves a partir de las 17:00 h. Además, de los premios del jurado, dotados con diploma y 150€ para el primero y 50 €, para el segundo en Cheques compra, 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 15 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 | • Herga | • Orensana | • Tribuna |
| • Burduntzi | • Hogar del Jubilado | • Plaza del Mercado | • Txalaparta |
| • Caperos | • Infreñu | • Paddock | • Urkaregi |
| • Centro Extremeño | • Irulitxa | • Outumuro | • Xagua |
| • Frankfurt | • Jai | • Sirimiri | • Zappa |
| • Gass Station | • Kiska | • Sidney | • Zubi 35 |
| • Giroa | • Kontraste | • Titanic | • Zutabe |
| • Hannigans | • La Forja | • To'Guay | • Zutik |



Probaleku z/g - Ermua

ruibal ■■■
alquiler de vehículos

Pol. Olaso, 25 ELGOIBAR
Tel. 943 176 260 • Móvil. 690 022 185
ruibal@ruibalalquilerdevehiculos.com

www.ruibalalquilerdevehiculos.com

Frutas VEGA CARRASCO



C/ Goienkale, 12 bajo - ERMUA



ORBE

TOLDOS Y PERSIANAS

Toldos
Montajes para hostelería
Persianas
Montaje y reparación
Motorización

Mamparas
Persianas de seguridad
Persianas decorativas
Estores
Mosquiteras

Taller:

Zearreko Buella, 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

Descubre-té

Tés, cafés y chocolates

Tés puros y aromatizados a granel • Cafés de origen
y aromatizados • Chocolate • Mermeladas artesanas

Tf. 943 03 15 81 - descubre-te@hotmail.com

C/Probaleku, n°4 bis bajo izq. - 48260 ERMUA (Bizkaia)

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



ARRAI

ARTÍCULOS DE REGALO
COMPLEMENTOS DE DECORACIÓN
ILUMINACIÓN

Goienkalea, 5
48260 ERMUA (Vizcaya)

Teléfono (943) 17 44 19
Fax (943) 17 44 19

estanco solozabal

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

- Puros celebración
- Invitaciones y
detalle de boda



F. PASCUAL

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



MUEBLES DE COCINA
INTERIORES

**VIRGINIA
PASCUAL**

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



EXPOSICION

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

- **INSTALACIONES ELECTRICAS**
Industriales - Comerciales - Viviendas

- **ILUMINACION**



DISTRIBUCIONES
**Hermanos
López, C.B.**

Almacén: Barrio de Osma, s/n.
Telf. y fax: 943 17 51 18
48269 MALLABIA

Apdo. de correos 229
48260 ERMUA (Bizkaia)



Karabixa, 2-bajo ERMUA
Tel. 943 173393



EKAINAREN 8a, OSTIRALA

II. Gin Tonic Lehiaketaren Finala

Swchepps-en laguntzarekin

Gin Tonic lehiaketaren finala: Lehen fasea gainditu duten 8 establezimenduak lehian arituko dira Ermuko Gin Tonic Lehiaketaren 1. saria lortzeko. Aste osoan zehar lehiaketara aurkeztutako Gin Tonic-ak dastatu ahal izango dira parte hartzen duten ostalaritza-establezimenduetako konbinatu baten ohiko prezioan.

- **Lekua:** Orbe Kardinala plaza
- **Ordua:** 22:30ean



VIERNES 8 DE JUNIO

Final del 2º Concurso de Gin Tonic

Con la colaboracion de Swchepps

Los ocho establecimientos que se clasificaron para la final, se disputarán el 1º Premio en el concurso de Gin Tonic de Ermua. Durante toda la semana gastronómica, se podrán degustar los Gin Tonic presentados a concurso al precio habitual del combinado en los establecimientos participantes.

- **Participantes:** Titanik, Beer Station, Infreñu, Jai, Sirimiri, Txalaparta, Yomy, Secretos, Carpe Diem, Paddock, Lurpe, D*Q y Arkupe.
- **Lugar:** Plaza Cardenal Orbe
- **Hora:** 22:30 h.



- * 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



CAJA LABORAL
EUSKADIKO KUTXA

TITANIC



Cañabris; 2 • 48260 ERMUA (Bizkaia)

Tel. 943 17 67 83 • Jesús 616 484 351 • Mª Fran 660 476 855



C/ Marqués de Valdespina, 9, Entrepunta
48260 ERMUA - BIZKAIA -
www.sferico.es / Tfn: 943/030 688



EKAINAREN II, ASTELEHENA

XII. Gastronomi Jardunaldien aurkezpena. Ontziratutako uren ezaquera eta dastatzea

Jesús Portugal Lobiano Gastronomi Elkartearen presidentearen aurkezpena eta ondoren Vichy Catalanaren hitzaldi-dastaketa Julio Cayuela Sommelierren Europar Eskolako presidentearen eskutik. Uren mundura eramango gaitu: hitzaldian hainbat ur-barietate dastatuko dira.

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

LUNES II DE JUNIO

Presentación de las XII Jornadas Gastronómicas. Introducción al conocimiento y cata de aguas emvasadas.

Presentación a cargo de Jesus Portugal Presidente de la Asociación Gastronomica Lobiano y Charla-Cata a cargo de Vichy Catalana con Julio Cayuela, Presidente de la Escuela Europea de Sommeliers. Nos introducirá en el mundo de las Aguas. Durante la charla se catarán distintas variedades de agua.

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



EKAINAREN 12A, ASTEARTEA

Dastatze-afaria

Donostiako Xarma Jatetxeko Aizpea Oihaneder eta Xabider Diezen eskutik

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

- **Lekua: Erretena Elkartea**
- **Ordua: 21:00etan**

MARTES 12 DE JUNIO

Cena degustación

A cargo de Aizpea Oihaneder y Xabier Diez del Restaurante Xarma, de Donosti

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.

- **Lugar: Sociedad Erretena**
- **Hora: 21:00 h**

MENU DEGUSTACIÓN

Yogur del día trufado con bocado líquido de Idiazábal

Lumagorri escabechado en ensalada, con brotes de mostaza, foie y crema de calabaza y vainilla

Verduras de temporada asadas "al dente" con caldo cremoso y sales de jamón

Taco de bacalao asado sobre patata ahumada, infusión de piquillos y migas de pastor

Rabo estofado y deshuesado en cama de guisante y bombón líquido de hongos

Esfera de avellana, arenas de cacao y dulce de leche y ron

----- BEBIDAS

Cruzcampo Gran Reserva

Pazo Señorans (Albariño 2005)

Añada Real (D.O. Rioja)

Moscatel Bodega Piedemonte (D.O: Navarra)



Xarma Jatetxea

AIZPEA OIHANEDER PEREZ

Finaliza sus estudios de Cocina en 1995, en la Escuela superior de Donosti

En los últimos años de sus estudios, realiza prácticas en diversos Restaurantes.

- Enero/ Junio 1994: Restaurante Chomin de Donostia-San Sebastián.
- Junio/ Septiembre 1994: Restaurante Koldo Royo de Palma de Mallorca.
- Febrero/ Septiembre 1995: Restaurante Zuberoa de Oiartzun (Gipuzkoa).

Una vez terminados sus estudios de Cocina y Hostelería, continúa su aprendizaje culinario realizando prácticas en régimen de "stage" en los siguientes Restaurantes:

- Octubre 95/ marzo 1996: Restaurante "El Raco de Can Fabes" en Sant Celoni de Barcelona.
- Abril 96: Restaurante "Michel Bras" de Laguiole (Francia).
- Julio 96/ Enero 1997: Restaurante "Juan Maria Arzak" de San Sebastián.
- Abril 97/ Octubre 1997: regresa al Restaurante "Michel Bras" de Laguiole (Francia).

XABIER DIEZ ESTEIBAR

Finaliza sus estudios de Cocina en 1994, en la Escuela Superior de Oñati

Durante sus estudios realizó prácticas en diversos restaurantes.

- Año 1992: Bodegón Alejandro de Donostia-San Sebastián, regentado por Martín Berasategui.
- Año 1993: Restaurante "La Table des Freres Ibarboure" de Bidart (Francia).
- Finales de 1993: Restaurante Iturrutxo de Oñati.

Una vez terminados sus estudios de Cocina y Hostelería, continúa su aprendizaje culinario en el Restaurante "Juan Maria Arzak" de Donostia-San Sebastián.

A partir de 1997 la trayectoria profesional de ambos Jefes de Cocina (Aizpea Oihaneder y Xabier Diez) va unida, en los siguientes Restaurantes:

Desde Noviembre 1997 y hasta Junio 2002, Jefes de cocina, desde su inicio, en el Restaurante del Monasterio Rocamador de Badajoz, ejerciendo cocina de autor y elaborada, con productos de calidad y de la región. En enero de 2002, la Guía Michelin otorga una estrella al Restaurante, ejerciendo de Jefes de cocina Aizpea Oihaneder y Xabier Diez.

En Noviembre, participan en el Campeonato de España de Alta Cocina de Autor para Jóvenes Chefs, que se celebra en el Congreso de Gastronomía de San Sebastián, quedando en 2º lugar.

A partir de 2002 y hasta abril de 2004, ambos son jefes de Partida en el Restaurante Martín Berasategi de Lasarte (Gipuzkoa) con tres estrellas Michelin.

Desde Mayo de 2004 hasta 2006, ambos son Jefes de Cocina del Restaurante Mesón del Peregrino de Puentelareina (Navarra), perteneciente a la cadena Relais & Chateaux, ejerciendo cocina de autor y elaborada.

A partir octubre de 2006, se dedican al asesoramiento gastronómico y formación de personal, en el Bar/Restaurante Mil Catas de Donostia-San Sebastián, especializado en cocina en miniatura. Consiguen el 2º Premio al mejor Pincho y 1º al mejor maridaje con Alcorta, en el Concurso Gastronómico Alcorta Martín Berasategi.

El día 2 de enero de 2008, proceden a la apertura de su propio Restaurante, Xarma Jatetxea, en el que, a partir de esa fecha, desarrollan su labor profesional dirigida a todos sus clientes.

Xarma Jatetxea

Avda. Tolosa, 123

Tfno. 943317162

e-mail: xarmajatetxea@gmail.com

web: www.xarmajatetxea.com

20018 Donostia-San Sebastián



EKAINAREN 13A, ASTEAZKENA

Litxarrerriak egiteko tailerra, 8 eta 12 urte bitarteko umeentzat

Roberto Vega eta Virginia Garcíaren eskutik.

Plaza-kopuru mugatua. Litxarrerriak egiten erakutsiko zaie gazteei, bai eta horiek polito aurkezteko modu errazak.

Izen-ematea: Udal Liburutegian.

- **Lekua:** Udal Liburutegia
- **Ordua:** 18:00ean

MIÉRCOLES 13 DE JUNIO

Taller de Txutxerías para niños/as de 8 a 12 años.

Con Roberto Vega y Virginia García.

Aforo limitado. Se les iniciará a los/as mas jóvenes a realizar sencillas txutxerías.

- **Inscripción** en la Biblioteca.
- **Lugar:** Biblioteca Municipal
- **Hora:** 18:00 h.

DO
Mouth

VINOS **SOLERA**
EIBARRESA S.A.

B° Olarreaga, s/n • EIBAR
Tel. 943 20 13 53 • Móvil: 639 69 04 04
zordunak@euskalnet.net

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

HARATEGIA
ONAINDIA
CARNICERIA

elaboración propia



C/ Travesía Cantabria, n.º 1
48260 - ERMUA

Tel.: 94 310 85 44
Móv.: 678 64 85 41

email: carniceriaonandia@live.com

Pescadería

PRO

Pescados frescos, mariscos y congelados

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

Gutiérrez

Moda joven y caballero

Telf.: 943 170 180
Zubiaurre 33 ERMUA

EKAINAREN 15A, OSTIRALA

Kantabrikoko hegaluze eta antxoaren kontserba-modu tradizionala

Olasagasti kontserba-enpresako Mateo Orlando eta Jesús M^a García izango ditugu gurekin. Kontserba tradizionalaren mundura eramango gaituzte eta saioaren amaieran kontserbakiko produktu eta kalitate ezberdinak dastatu ahal izango dira Liburutegiko harrera-lekuan. ADUNIA folk taldea joko du.

- **Lekua:** Lobiano Kultur Gunea
- **Ordua:** 19:30ean

VIERNES 15 DE JUNIO

Conserva tradicional de bonito y anchoa del Cantábrico

Contaremos con Mateo Orlando y Jesús M^a García de Conservas Olasagasti, que nos introducirán en el mundo de la conserva tradicional, al final se podrán degustar distintos productos y calidades en conservas en el hall de la Biblioteca. El acto estara amenizado con el grupo folk musical Adunia Folk

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



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)



EGAÑA

REPARACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS

REPARACIÓN DE:

LAVADORAS • LAVAVAJILLAS • FRIGORÍFICOS
VITRO-CERÁMICAS • HORNOS • CAMPANAS...

VENTA DE REPUESTOS

C/ Diputación 7
48260 ERMUA (BIZKAIA)

TELF.: 943 17 66 08

PUB
SECRETOS/
YOMY
ERMUA



Polígono Goitondo - Goikoa 3
Tlfn. 943 17 60 75 • Fax 943 17 08 92
48269 MALLABIA (Bizkaia)
Apdo. 171 - 48260 ERMUA (Bizkaia)



Harategia - Urdaitegia
Carnicería - Charcutería

C/ San Roque, n^o8
Tel. 943 17 03 32
Avda. de Guipuzcoa, n^o10
Tel. 943 17 06 34

BEEP

Informática y telecomunicaciones
para la inmensa mayoría

REPARACIÓN DE PCs Y
PORTÁTILES

ACTUALIZA TU GPS
PSP O NINTENDO DS

ERMUA: PROBALEKU n^o4 TEL.943179049





EKAINAREN 16A, LARUNBATA

XII. Gastronomi Azoka

Hainbat produktu dastatu ahal izango dira: jatorri-deitura ezberdinetako ardoa, sagardoa, txakolina, olioia, pateak, perretxikoak, marmelada, gazta, hestebeteak, gozokiak, txokolatea eta beste asko. 12:30etik 14:00etara Euskal Birusa talde euskaltzaleak hilerio antolatzen duen "Ermuan Kantuan" kalejiran parte hartu ahal izango da, gastronomi ekitaldiak gure herri kantekin laguntzeko tradizioa berreskuratuz.

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

Bakailao lehiaketa

Elgoibarko Alkorta Bakailaoa, Trujal 5 Valles olio-etxeak eta dominio berzal babestua. Partaide guztiek bidaia bat irabaziko dute Errioxara. Parte hartzeko Probaleku Autoeskolan eman beharko da izena ekainaren 1etik aurrera arratsaldeko ordutegian. 25 bikotek parte hartu ahal izango dute gehienez ere, eta irabazleek 150 €ko saria eta diploma, eta bigarrena 50€ko eskuratuko dute.

- **Lekua:** Orbe Kardinala plaza
- **Ordua:** 18:30ean

Herri Txistorrada

Herri Txistorrada Ermuko Txindurri euskal dantza taldeak eskainita.

- **Lekua:** Orbe Kardinala plaza
- **Ordua:** Pintxoak 19:00etatik aurrera banatuko dira 1,50 €ko prezioan, edaria barne. Irabazitako dirua dantza taldearen ohiko gastuetarako izango da.

Gauetz irekita

Ermuko Udala eta Merkataria eta Ostalari Elkarteak antolatuta, 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 16 DE JUNIO

XII 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

Patrocinado por Bacalao Alkorta (Elgoibar), Aceite Trujal 5 valles y Bodegas Dominio Berzal. A todos/as participantes se les invitará a realizar 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 25 parejas. La pareja ganadora recibirá un premio de 150€ y diploma acreditativo y la segunda 50 €.

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

Gran Txistorrada Popular

Txistorrada Popular, a cargo del Grupo de Danzas vascas Txindurri de Ermua

- **Lugar:** Plaza Cardenal Orbe
- **Hora:** El reparto de pintxos comenzará 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 del propio grupo de danzas.

Noche abierta

Organizado por el Ayuntamiento de Ermua y la Asociación de Comerciantes y Hosteleros 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
Pablo Padin
Bodegas Covila
Bodegas David Moreno
Bodegas Coto
Ribeiro Viña Costeira
Bodegas Félix Solís (Albali)
Bodegas Díaz Caballero
Bodegas Roberto Blanco
Cava Oriol Rossell
Bodega Classica
Winery Arts
De Bardos
Matsu
Pago de los Balancines
Bodegas García Carrión (Antaño)
Solar de la Vega
Bodegas Miguel Calatayud (Trebole)
Bodegas López Corral
Bodegas Navajas

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. Rías Baixas
D.O. Rioja Alavesa
D.O. Rioja
D.O. Rioja
Rivadavia-Orense
D.O. Valdepeñas
D.O. Rioja-Alavesa
D.O. Rioja
D.O. Penedes
D.O. Rioja
V. T. Ribera del Queiles
D.O. Ribera del Duero
D. O. Toro
D.O. Ribera del Guadiana
D.O. Rioja
D.O. Rueda
D.O. Valdepeñas
D.O. Rioja
D.O. Rioja

Bodegas Vega Palancia
Agua Mineral Natural Peñaclara
Agua Mineral Natural Solan de Cabras
Bodegas San Martín de Abalos
Hortalizas Oiaralda
Conservas de setas Elfos
Panadería Mañe
Aceite Hacienda Iber
Conservas Dentici
Aceite Trujal 5 valles
Pasta Artesanal La Ricotta
Chocolates Labegur
Mañeko Morcilla
Conservas Escolar
Embutidos Domingo Serrano
Legumbres Azpiazu
Ferretería Anboto
Anchoas de Santoña
Derivados de pato, Granja Goiburu
Quesos Basterra Anaia
Descubre-té
Lácteos artesanos "Ovinatur"
Queso Arkauté
Pispiñu
Jamón De Lujo

D.O. Castellón
Torrecilla de Cameros
Cuenca
D.O. Rioja
País Vasco
Soria
Mallabia
Zaragoza
Markina
Rioja
Italia
Berriatua
Burgos
San Adrián (Navarra)
Rioja
Varias Denominaciones
Menaje Hostelería
Santoña
Urnieta
D.O. Idiazabal
Azucres, té, etc..
Zamora
D.O. Idiazabal
Dulce Típico Ermua
D.O. Gujuelo

Eskerrik asko: Udal Liburutegiari, Erretna elkarteari, Club Taurino elkarteari, Arral 97 banatzaileei, Hnos. López banatzaileei, Bacalao Alkortari, Trujal 5 Valles eta Euskal Birusa euskara elkarteari.

Laguntzaileak: Ermuko Udala, Euskadiko Kutxa, Heineken.
Antolatzailea: Ermuko Lobiano Gastronomi Elkartea.
www.gastronomicaslobiano.com

Facebook: Asociación Gastronómica Lobiano

Agradecimientos: Biblioteca Municipal, Sdad. Erretna, Sdad. Club Taurino, Distribuciones Arral 97, Distribuciones Hnos. López, Bacalao Alkorta, Trujal 5 Valles, y Asociación pro-euskara Euskal Birusa

Colaboradores: Ayuntamiento de Ermua, Caja Laboral y Heineken.

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

Facebook: Asociación Gastronómica Lobiano



Ermuacentrocomercial

AZOKAREN MERKATARI ELKARTEA
ASOCIACIÓN DE LA PLAZA DEL MERCADO



Ermuacentrocomercial

ERMUKO MERKATARI ETA OSTALARI ELKARTEA
ASOCIACIÓN DE COMERCIANTES Y HOSTELEROS DE ERMUA