

# XVII. Jornadas Gastronómicas *Jardunaldi Gastronomikoak*

Ermua **2017**

Ekainaren 12tik 18ra  
*del 12 al 18 de junio*

Ekainak - Junio

**17**

GASTRONOMI AZOKA  
FERIA GASTRONÓMICA





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



*Levante la mejor  
comida casera*

**Comida preparada-  
Prestaturako janariak**

Travesía Eizcarre, sn. ERMUA Vizcaya  
(Junto al Bar Astela.)

Tel: Tienda y pedidos:  
**945 174 187 - 605 707 705**



**ORBE**  
TOLDOS Y PERSIANAS



Toldos  
Montajes para Hostelería  
Persianas  
Montaje y reparación  
Motorización

Mamparas  
Persianas de seguridad  
Persianas decorativas  
Estores  
Mosquiteras

[www.toldosypersianasorbe.com](http://www.toldosypersianasorbe.com)

Exp.: Karabixa, 1  
Tel. 943 17 98 60  
Ermua

Taller: Zearreko Buelta, 2  
Tel. 943 17 66 34  
630 01 13 41



**Goi-mailako  
elikagaiak**  
Alimentos de  
calidad superior



CENTRO MÉDICO ESTÉTICO

PROBALEKU S/N TELÉFONO: 943 17 60 52

Láser de Diodo médico de última generación | Fotodepilación (IPL) Médica | Micropigmentación | Consulta Médico  
Estética (Botox, Relleno, Aqualix, Manchas, Varices...) | Tratamientos Faciales y Corporales | Oxigenoterapia Facial y Capilar  
| Diagnóstico Facial y Capilar | Especialistas en Bodas | Reflexología | Cosmética Científica

## Ostalarientzat Pintxo-Lehiaketa *Concurso de Pintxos para establecimientos hosteleros.*



Desde el lunes día 12 hasta el domingo día 18, el público en general podrá degustar los pintxos del concurso en horario habitual de cada establecimiento al precio de 1,50 €. El jurado pasará por los establecimientos finalistas el jueves a partir de las 17:00 h.

Además, de los premios del jurado, 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](http://www.ermua.es)).

El Jurado estará formado por Josu Mugerza del Restaurante Belaustegi de Elgoibar, Koldo Kortabitarte del Restaurante Kobika de Durango, Josema Azpeitia, premio Euskadi de Gastronomía a la mejor labor periodística (revista Ondojan) y un miembro de la Organización. Los ganadores, además de los premios establecidos, recibirán unos cheques compra patrocinados por El Corte Ingles. Y el/la ganador/a recibirá su peso en Cerveza, patrocinado por Estrella Galicia.

Ekainaren 12tik(astelehena), ekainaren 18ra (igandea), jendeak lehiaketako pintxoak dastatu ahal izango ditu, ostalari bakoitzaren ohiko ordutegian, 1,50 eurotan pintxo bakoitza. Epaimahaia, ostegunean 17.00etatik aurrera, finalean dauden lokaletatik pasatuko da.

Epaimahaia ematen duen sariaz gain,boto gehien izan dituen pintxoari,diploma bat ere emango zaio. Boto interneten bidez eman ahal izango da, ekainaren 17(ostirala),gaueko 24.00ak arte, Ermuko Udalaren web orrian ([www.ermua.es](http://www.ermua.es)).

Epaimahaia, Elgoibarko Belaustegi jatetxeko, Josu Mugerzak; Durangoko Kobika Jatetxeko, Iñigo Kortabitartek; kazetari lan onarengatik, saria jaso duen Josema Azpeitiak(Ondojan aldizkaria) eta antolatzaileen arteko kide batek, osatuko dute. Corte Inglesen laguntzari esker, irabazleek erosketak egiteko txekeak jasoko dituzte ezarritako sariez gain. Eta Estrella Galiciaren laguntzari esker, irabazleak bere pisua beste garagardo jasoko du.

expert CORDEVI  
**ARRIETA**  
Electro - TV - Video - HiFi  
Muebles de cocina y electrodomesticos  
La Villa, 5  
Telefono 943 17 31 05  
ERMUA

**F. PASCUAL**  
CARPINTERIA • EBANISTERIA  
ESPECIALIDAD EN MUEBLES DE COCINA

**VIRGINIA PASCUAL**  
*Muebles de Cocina e Interiores*

Tel. 943 17 68 28      [www.cocinas pascual.com](http://www.cocinas pascual.com)

## Partehart Establecimientos participantes

EL OMBU  
*Aldapa*

SIRIMIRI  
*Erdikokale*

SAGARRA  
*Probaleku*

SÍDNEY  
*Zearkale*

ENCANTRO  
*Bizkaia Etorbidea*

C. EXTREMEÑO  
*Extremadura*

CAPEROS  
*Probaleku*

KISKA  
*Zearkale*

GERALEKU  
*Bizkaia Etorbidea*

JAI  
*Goienkale*

AKELARRE  
*Probaleku*

PATA NEGRA  
*Zubiaurre*

INFREÑU  
*Orbe Kardinala*

TO' GUAY  
*Goienkale*

TRIBUNA  
*San Pelayo*

ZUTABE  
*Zubiaurre*

EKLIPSE  
*Diputazio*

IRULITXA  
*Izelaieta*

BEER STATION  
*VI. Centenario*

ZUTIK  
*Zubiaurre*

SIMÓN  
*Diputazio*

BATZOKI  
*Izelaieta*

URKAREGI  
*VI. Centenario*

TORREKUA  
*Zubiaurre*

MENDIOLA  
*Erdikokale*

KARABIXA  
*Karabixa*

GIROA  
*VI. Centenario*

FRANKFURT  
*Zubiaurre*

TXALAPARTA  
*Erdikokale*

HANNIGANS  
*Konbentukua*

PADDOCK  
*Zearkale*

LAU BIDE  
*Zubiaurre*

**Ferrreteria**  
**ANBOTO**  
**Burdindegia**

- COPIA DE LLAVES DE COCHES
- CAMBIO DE CARCASA
- ARREGLO DE CIRCUITO Y MOTORIDAD
- CAMBIO A PLEGABLE
- COPIA DE MANDOS DE GARAJE

943 37 96 79  
947 23 11 77

ZUBIAURRE, 25, ERMUA (BIZKAIA)  
www.ferrreteriaanboto.es

**MAPFRE**  
GRUPO ASEGURADOR

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

VENTA o ALQUILER

- pisos
- garajes
- locales comerciales
- naves industriales

**INMOBILIARIA J.S.**  
profesionalidad  
experiencia  
total confianza

Probaleku, 8 bajo  
www.inmojbs.com  
943 17 18 02

Tú tranquilidad es nuestra preocupación  
**ZURE LASAITASUNA, GURE KESKA DA.**

**ALTADI**  
Correduría de Seguros, S.L.  
Probaleku, 8 bajo  
Tel/Fax: 943 17 01 43 - 943 17 18 02  
ermua@altadi.com  
48260 ERMUA, Bizkaia  
www.altadi.com

El mejor seguro no es el más barato o el más caro sino el que mejor se adapta a tus necesidades.  
**Solicita presupuesto sin compromiso!**



**EL COTO**  
DE RIOJA

An advertisement for Estrella Galicia beer. On the left, a condensation-covered bottle of beer stands next to a glass filled with beer and a thick head of foam. Both the bottle and glass feature the Estrella Galicia logo. The background is a dark, textured wooden surface. To the right of the bottle and glass, the text "EXAGERA DAMENTE BUENA" is written in large, bold, golden-yellow letters. At the bottom right, the website address "lacervezaquenedeberiasperderte.com" is written in a smaller, golden-yellow font.

**EXAGERA  
DAMENTE  
BUENA**

[lacervezaquenedeberiasperderte.com](http://lacervezaquenedeberiasperderte.com)

ekaina 14 junio

asteazkena | miercoles

Dastatze afaria  
*Cena degustación*

**Ordua | hora:** 21:00

**Lekua | lugar:**

Sociedad Txalaparta

**Izen eman | Inscripción:**

Vinoteca MAHASTI

Probaleku

*Oscar García Marina*

Restaurante **BALUARTE**



**Óscar**, es un cocinero en permanente evolución. comenzó su andadura en el restaurante Alvargonzález, en su Vinuesa natal, en el que trabajó durante once años. A finales de 2008 decide junto a su equipo iniciar su andadura en solitario y **BALUARTE** abre sus puertas, en la capital soriana.

Desde entonces han sido varios los reconocimientos a su labor, como el de Mejor Cocinero de Castilla y León 2013, Dos Soles de la Guía Repsol o la inclusión de Óscar García en la lista de los veinte cocineros jóvenes españoles que destacan por su buen hacer culinario y su proyección del diario Expansión, entre otras. Pero será a finales de 2016, cuando a su Restaurante, **EL BALUARTE**, se le concede la primera Estrella Michelin, fruto de su trabajo y saber hacer.

El camino de **Óscar García** al frente de **BALUARTE** se ha ido construyendo desde la pausa y la reflexión, la investigación y el avance continuo. El cocinero soriano sabe trasladar como nadie el alma de la naturaleza que le rodea al plato, siendo su trabajo con las setas, los hongos y la Trufa Negra de Soria especialmente destacable y reconocido, como lo demuestran las numerosas participaciones en congresos y jornadas donde la micología es protagonista. En este ámbito ha aportado nuevas técnicas y formas de cocinar, un paso más hacia la

excelencia de la cocina micológica.

Calidad en los productos, sintonía y pensamiento en los platos y una acertada combinación de cocina actual con raíces son sus señas de identidad. Sin olvidar de dónde se viene, pero sabiendo hacia dónde se va, hacia una cocina en la que reine la naturalidad y la limpieza de sabores por encima de artificios, buscando la excelencia, la sorpresa y la emoción. Para ello **Óscar García** incorpora novedades a su carta, a las jornadas, a los platos que recogen exclusivas materias primas, como el aceite de oliva elaborado para **BALUARTE** o los productos de un huerto ecológico propio.

Cocinero metódico e intuitivo que traslada a sus platos el alma de la naturaleza que lo rodea.

“Considero importantísimos la calidad de los productos y el respeto a la naturaleza”, afirma. Cocina del paisaje en estado puro, repleta de sensibilidad y ligereza. Y también con no pocas aspiraciones estéticas, como demuestra con la composición trufal, receta en la que se vale de tierra de hongos, boletos, patatas azules y crema de boniato para replicar el suelo de los húmedos encinares sorianos.

**Web:** [www.baluarte.info](http://www.baluarte.info).

# Menu

CROQUETA DE JAMÓN

CREMA DE TOMATE VERDE CON GRANIZADO DE QUESO DE ONCALA  
RAVIOLIS DE BONIATO Y FOIE CON CREMA DE CHAMPIÑONES SILVESTRES

ENSALADA DE TRUFA DE VERANO

VIEIRA CON ALGAS Y MOUSSE DE COLIFLOR

CILINDRO DE CIERVO CON TROMPETILLAS Y CACAO

GRANIZADO DE PEPINO CON SORBETE DE LIMÓN Y JENGIBRE

HELADO DE ROMERO CON BIZCOHO DE ALMENDRAS

---

## Bodega

BLANCO MALVASIA FERMENTADO EN BARRICA EGUREN UGARTE D.O. RIOJA

AMADOR MEDRANO ROSADO D.O. RIOJA

CRianza TEMPRANILLO CON GARNACHA EGUREN UGARTE D.O. RIOJA

RESERVA 2010 VIÑAS VIEJAS MARTÍN CENDOYA D.O. RIOJA



ekaina 16 junio

Ostirala | viernes

"Finca las Manillas"eren eskutik, oliba olio birjina estrarekin "show Cooking"a.  
*Show cooking con AOVE Finca Las Manillas*

**Lekua | Lugar:**  
Palacio Lobiano y  
Hall de Biblioteca  
**Ordua | hora:** 19:30



Desde 1878 en Finca las Manillas se han dedicado al cultivo del olivar, experiencia que ahora trasladan a la obtención de su más preciado bien el aceite de oliva virgen extra.

Situada al pie de Sierra Morena entre las Sierras de Andújar y Despeñaperros, dentro de la comarca del Condado, en la localidad de Arquillos, se encuentra el olivar de sierra dividido en dos partes la antigua plantación de olivar de altura en plena sierra y la zona de olivar nuevo, que se perfila en la parte más llana dentro de Finca las Manillas.

Algunos de los Premios mas importantes son: Grand Prestige Gold Olivo 2016, Premios Mezquita de Oliva (medalla de Plata), Olivinus Prestigio 2016 (medalla de oro).

Nos presentaran, El aceite de oliva virgen extra NOVIEMBRE, es un aceite monovarietal picual, obtenido en el momento óptimo de maduración del fruto, realizando una cuidadosa selección de aceitunas picual sana, en enero y con un índice de madurez entre 3, 5 y 4 . Las aceitunas son recogidas de forma manual de los árboles seleccionados previamente para la elaboración de este virgen extra. Todo el proceso se realiza en un rango de temperatura que nunca supera los 20 °C, lo que facilita la conservación de la seña de identidad de los frutos.

Bea Castilla y Raúl González, realizarán un Show-Cooking. Bea, nos presentará los aceites, la mermelada, las perlas y las semillas de olivo. Posteriormente Raúl, nos propondrá ejemplos del uso del AOVE en cocina. Para finalizar, abra una degustación de tapas, como gominolas y yogurt griego con AOVE y semillas de olivo, todo ello acompañado de música en vivo.

Bea Castilla eta Raúl Gonzalezek, "Show Cooking"a ezagutzeko aukera emango digute. Beak, olioak, mermelada, perla eta oliba haziak erakutsiko dizkigu. Raulek berriz, oliba olio birjina estraren ezaugarri desberdinak aipatuko ditu.

Bukatzeko, zuzeneko musikarekin girotuta, produktu dastaketa egingo da: pintxoak, olio yogurta, oliba haziak.....



# esanline

Colaborador de las XVII Jornadas Gastronómicas

Vota tu pintxo y entra en el sorteo  
de una cámara deportiva



Plaza Cardenal Orbe, 06

[www.esanline.es](http://www.esanline.es)



846 080 010

METALES  
**I. ARROYO, S.L.**

TEL. 608 772 637

*ekaina 17 junio*

larunbata | sábado

*Dastatze afaria*  
**Feria Gastronómica de vinos y alimentación.**



*Tradicional Feria, donde podremos encontrar diversidad de Productos de alimentación y Bodegas: Txakoli Astobiza, Bodegas Rioja Alta, Campillo, Valenciso, Luis Cañas, Grupo Yllera, Coto, Sierra de Cantabria, Portia, Añada Real, Hispano-Bodegas, Faustino, primicia Pago los Balancines pierola y variedad de productos de alimentación como: quesos, embutidos, conservas, verduras, frutas, dulces etc...*

Ardo eta elikagai merkatu gastronomikoa. Tradiziozko merkatua, bertan elikagai desberdinak eta haibat upeltegi ezagutuko ditugu: Astobiza Txakolina, Errioxa Altua, Campillo, Valenciso, Luis Cañas, Grupo Yllera, Coto, Sierra de Cantabria, Portia, Añada Real, Hispano-Upeltegiak, eta Faustino, Primicia, Pago los Balancines, Pierola eta Gaztak, hestebeteak, kontserbak, barazkiak, fruituak, gozoak ere bertan ikusiko ditugu

**BODEGAS | UPELTEGIAK:**

*Luis Cañas | Grupo Yllera | Txakoli Astobiza | Hispano-Bodegas | Añada Real | Viña Costeira Bodegas Medieval | Bodegas Valenciso | Bodegas Primicia | Pago Los Balancines | B. Carlos Moro Albariño Lagar de Cervera | Finca San Martín | Campillo | Portia | Faustino | Coto | Pierola Carlos Serres | Medrano Irazu.*

**PRODUCTOR@S | EKOIZLEAK:**

*Quesos Baskaran | Quesos de la Serena (Zujar) | Queso Mallegoi de Mallabia | Panadería y Dulces Mañe | Urigoitiko Txorizoak Txokolate Labegur y Hortalizas y Verduras Orialde*

1.000 pertsonentzat paella herrikoia.  
*Gran Paella Popular para 1.000 personas*



**Lekua | Lugar :**

Plaza Cardenal Orbe

**Ordua | hora : 14 : 30**

*Paella Popular a cargo de la ACHE y con la colaboración de la Asociación Gastronómica Lobiano. También se contará con la colaboración de Lumagorri, y Euskolabel. Hazi.*

*El reparto de paella comenzara a las 14:30 h., y el precio será de 5,00 €, bebida y café incluida. Además se pondrán a la venta tickets de la fila "0" al precio de 1,00 €. El dinero recaudado será destinado a paliar la difícil situación de las familias mas necesitadas de nuestra localidad. Los Tickets en venta anticipada se podrán comprar en varios establecimientos de la localidad y el mismo día en la plaza*

Ermuko merkatarri eta ostalariaren laguntzarekin paella herrikoia egingo da, Lobiano elkarte gastronomikoak , Lumagorri eta Euskolabel-Hazi elkarteek ere bertan parte hartuko dutelarik.

Ordua: Paella banaketa 14.30etan hasiko da , ratio bakoitzaren prezioa 5 eurokoa izango da, kafea eta edaria barne daudelarik. Gainera 0 ilarako txartelak salgai egongo dira euro batean. Bildutako dirua, gure herriko familia behartsuenei laguntzeko izango da. Txartelak alde zuzenetik herriko hainbat tokitan erosi ahal izango dira edo egunean bertan.

Hipermerkatua

Laguntzarekin colabora



**EROSKI**

zurekin

**ONDOJAN.com**  
LA GUÍA PARA COMER BIEN EN GIPUZKOA

**HODI GARB**  
**DESATASCOS**

TEL: 630 388 122

Bº San Ignacio, 8  
DURANGO  
Tel. 946 810 003



**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



Sexto Centenario, 12 ERMUA

 **846 08 00 62**

**estanco  
solozabal**

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

- Puros celebración
- Invitaciones y detalle de boda



**Kokko**

MODA PARA CHICO Y CHICA.

Zubiaurre Kalea, 29 Ermua Teléfono: 943 25 46 61

  
**EGUREN UGARTE**  
DESDE 1870

 **BUTAMARTA**  
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



**Lekua | Lugar:**  
Plaza Cardenal Orbe  
**Ordua | hora:** 18:30

*Patrocinado por Bacalao Alkorta, Aceite Butamarta y Bodegas Arral. A todos/as participantes se les invitará a realizar una excursión. Para participar será necesario inscribirse en la Autoescuela Urkoiz a partir del 31 de mayo y en horario de tarde, el máximo de participantes será de 25 parejas.*

*Se repartirán tres premios: 1º Cena para 4 personas en el GastroBar Sagarra y 2º Cena para 2 personas en el Restaurante Mendiola, 3º Cena para 2 personas en el Rte. Urkaregi, además de diplomas acreditativos.*

*La pareja ganadora también, se llevará un lote de productos Seleqtia donado por Eroski de Eibar.*

Alkorta Bakailaua, Butamarta olio-etxea, eta Arral upeltegiak babestua. Partaide guztiek bidai bat egin ahal izateko aukera izango dute. Parte hartzeko, Urkoiz autoeskolan izena eman beharko da, maiatzaren 29tik aurrera, arratsalde. Gehieneko partaide kopurua 25 bikotekoa izango da.

Hiru sari banatuko dira: 1. Lau lagunentzako afari bat, Sagarra Gastro-tabernan, 2. Bi lagunentzako afaria Mendiola jatetxean eta 3. Bi lagunentzako afaria Urkaregi jatetxean. Irabazle diploma ere eskuratuko dute.

Bikote irabazleak, Eibarko Eroskik emandako " Seleqtia" produktuekin osatutako otar bat ere, eramango du.

Probaleku 4 bajo

T.: 943 94 68 10

sagarra.ermua@icloud.com

www.sagarraermua.com



Gaua zabalik  
*Noche abierta*



Organizado por la Asociación de Comerciantes y Hosteleros de Ermua. Los comercios asociados abrirán de 22:30 h a 01:30 h., ofreciendo descuentos, promociones y regalos para los/as participantes. Una noche llena de sorpresas, música y grandes oportunidades y descuentos en distintas zonas de la localidad.

**¡NO TE LO PIERDAS! ERMUA se transforma en un espectáculo Circense.**

Ermuko Merkatarri eta Ostalari elkarteak antolatua. Elkarteak osatzen duten dendak, zabalik egongo dira 22.30etatik 01.30etara. Partaideei, deskontuak, promozioak eta opariak eskeiniko zaizkie. Sorpresak, musika, aukera paregabeak eta deskontuak izango dira herriko leku ezberdinetan.

**Etzazu aukera galdu!!! Ermua, Zirko ikuskizunean bihurtuko da.**





**VINOTECA MAHASTI**  
PROBABLEKU 8 ERMUA  
645006250

*Calzados*  
**EDER**

M<sup>a</sup> Angeles Iglesias

Diputación, nº 7  
48260 ERMUA  
Tel. 943 17 42 25



ESTACION DE SERVICIO  
ADENOR - MALLABIA

Ctra. Ermua-Markina (MALLABIA)  
Telf.: 943 17 72 38



**URKOIZ**

**AUTO ESKOLA - AUTO ESCUELA**

CURSOS DE MERCANCIAS PELIGROSAS  
CURSOS DE CAPACITACION PARA TRANSPORTISTAS

Ermua - Probaleku 943171762



**RUIBAL**  
ALQUILER DE VEHICULOS

[www.ruibalalquilerdevehiculos.com](http://www.ruibalalquilerdevehiculos.com)  
[ruibal@ruibalalquilerdevehiculos.com](mailto:ruibal@ruibalalquilerdevehiculos.com)  
Tel. 943 17 62 60



Nueva ubicación  
en Probaleku

Telfs.: 943174401  
639114200

Erdua

Carne de potro  
Moxal okela

Antolatzailea / Organiza



Asociación Gastronómica Lobiano

Babeslea  
Patrocina



LABORAL  
kutxa



ermua

**Agradecimientos:** Hnos. López | Distribuciones Arral | Solera Eibarresa | Euzkitze | Direna | Biblioteca Municipal Bacalao Alkorta | Sdad Txalaparta y a todos los colaboradores.

**Eskerrak:** Lopez anaiak | Arral banaketak | Solera Eibarresa | Euzkitze | Direna | Udal liburutegia | Alkorta bakailaua | Txalaparta elkarte | eta beste laguntzaile guztiei.