

XVIII

Jardunaldi Gastronómicoak

ERMUA 2018

Ekainaren 11tik 17ra
del 11 al 17 de Junio



2017urteko 1go. saria
"Marisco de Tierra" (Gastro Pub Sagarra)

expert CORDEVI

ARRIETA

Electro - TV - Video - HiFi
Muebles de cocina y electrodomésticos

La Villa, 5
Teléfono 943 17 31 05
ERMUA

MAPFRE

MAPFRE
GRUPO ASEGURADOR

Karabixa, 2-bajo ERMUA
Tel. 943 173393

Ferretería
ANBOTO
Burdindegí

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

943 17 69 76
607 33 11 77

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

el Gusto es Mío
Delicatessen

Llévate la mejor comida casera

Comida preparada-
Prestatutako janariak

Travesía Etxarte, sn. ERMUA Vizcaya
(Junto al Bar Antela)

Tel: Tienda y pedidos:
943 174 157 - 605 707 705

ARLO

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

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

Calzados EDER

Mª Angeles Iglesias

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

ORBE
TOLDOS Y PERSIANAS

Toldos
Montajes para Hostelería
Persianas
Montaje y reparación
Motorización

Mamparas
Persianas de seguridad
Persianas decorativas
Estores
Mosquiteras

www.toldosypersianasorbe.com

Exp.: Karabixa, 1 Taller: Zearreko Buelta, 2
Tel. 943 17 98 60 Tel. 943 17 66 34
Ermua 630 01 13 41

RUIBAL
ALQUILER DE VEHICULOS

www.ruibalalquilerdevehiculos.com
ruibal@ruibalalquilerdevehiculos.com
Tel. 943 17 62 60

CHARATEGIA
Asier
CARNICERIA

Nueva ubicación
en Probaleku

Telfs.: 943174401
639114200

Carne de potro
Moxal okela

Ermua



Ostalari Pintxo-lehiaketa Concurso de Pintxos

Ekainaren 11tik (astelehena), ekainaren 17ra (igandea), jendeak lehiaketako pintxoak jan eta dastatu ahal izango ditu, ostalari bakoitzaren ohiko ordutegian, 1'60 eurotan pintxo bakoitza.

Epaimahaia, ostegunean 17:00etatik aurrera finalera heldu diren 12 lokaletatik pasatuko da. Epaimahaia banatzen dituen sariez gain, herritarren artean boto gehien jaso dituen pintxoari, diploma bat ere emango zaio. Botoa internet bidez eman ahal izango da, ekainaren 15ean (ostirala), gaueko 24:00ak arte, Ermuko Udalaren web orrian (www.ermua.es).

Elgoibarko Belaustegi jatetxeko Josu Mugerzak, Durangoko Kobika jatetxeko Koldo Kortabitartek, bere kazetari lan onarengatik Euskal Gastronomi saria jaso duen Josema Azpeitiak (Ondojan Aldizkaria), Itziarko Salegi jatetxeko Maribik eta antolatzaileen arteko kide batek osatuko dute epaimahaia.

Lehiaketako irabazleek, ohiko sariez gain, "Corte Inglés"aren eskutik, erosketa txeki desberdinak ere jasoko dituzte.

Desde el lunes día 11 hasta el domingo día 17, el público en general podrá degustar los pintxos del concurso en horario habitual de cada establecimiento al precio de 1,60 €.

El jurado pasará por los 12 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 15 de junio), en la página Web del Ayto. de Ermua (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), Marivi del Restaurante Salegi de Itziar y un miembro de la Organización.

Los ganadores, además de los premios establecidos, recibirán unos cheques compra patrocinados por El Corte Inglés.

El Corte Inglés

BEER STATION

Vi Centenario

CAPEROS

Probaleku

FRANKFURT

Zubiaurre

GERALEKU

San Ignacio

GIROA

Vi Centenario

HANNIGANS

Konbentukua

IRULITZA

Izelaieta

JAI

Goienkale

KARABIXA

Karabixa

LAUBIDE

Zubiaurre

LONDON

Konbentukua

MENDIOLA

Erdikokale

MOJITO CLUB KISKA

Zearkalea

O'ENCONTRO

San Ignacio

PADDOCK

Zearkalea

PATA NEGRA

Zubiaurre

SAGARRA

Probaleku

SIDNEY

Zearkalea

SIRIMIRI

Erdikokale

TORREKUA

Torrekua

TRIBUNA

San Pelayo

TXALAPARTA

Erdikokale

URKAREGI

Vi Centenario

XAGUA

Zubiaurre

ZUTABE

Zubiaurre

ZUTIK

Zubiaurre



estanco solozabal

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

- Puros celebración
- Invitaciones y detalle de boda



VENTA o ALQUILER

- pisos
- garajes
- locales comerciales
- naves industriales

INMOBILIARIA J.S.

profesionalidad
experiencia
total confidencialidad

Probaleku, 8 bajo
www.inmojs.com
943 171802 676 212875



ALTALDI
Correduría de Seguros, S.L.

Probaleku, 8 bajo
Telf/Fax: 943 17 01 43 - 943 17 18 02
ermua@altaldi.com
48260 ERMUA, Bizkaia
www.altaldi.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

SEGUROS ELIMSA Allianz Liberty Seguros PlusMoral SUTIC halvetta ERV pmi ZURICH Kasko GBS FIATC IN



En Elur ponemos a tu disposición la más completa gama de tratamientos de salud y belleza, apostando por la máxima profesionalidad y confianza. Te sentirás en las MEJORES MANOS, ya que contamos con un gran equipo de estéticos muy experimentados.



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 Boda | Reflexología | Cosmética Científica



esanline

Colaborador de las XVIII
Jornadas Gastronómicas
Ermua 2018



*Vota por tu pintxo favorito
y entra en el sorteo de
un altavoz bluetooth*



Esanline - Plaza Cardenal Orbe, 06 telf. 846 080 010

Dastatze afaria

Cena degustación



Ekainak 13 Junio

Non/Lugar: Aldapa

Ordua/Hora: 21:00

Desde 1984 Restaurante Zaldiaran apuesta por la alta cocina sin perder la identidad de nuestra cocina vasca. Poseedor de la única ESTRELLA MICHELIN, de Vitoria-Gasteiz, también es merecedor de 2 Soles Repsol, además del Premio Nacional de Gastronomía. En Zaldiaran fueron pioneros y precursores durante 22 años del Congreso de Cocina de Autor, que se convirtió en referencia mundial a nivel gastronómico-. Por el Congreso desfilaron los mejores cocineros del mundo que acudían al Zaldiaran a cocinar, Michel Guerard, Jöel Robuchon, Michel Brass, Ferrán Adriá, Joan Roca, y Juan Mari Arzak y Martín Berasategui entre otros. La repercusión fue tal que, incluso, la dirección de Turismo de Francia otorgó al Zaldiaran una distinción reconociendo su papel en la promoción externa de la cocina francesa.



ZALDIARAN

RESTAURANTE

Equipo // Bajo la dirección de Gonzalo Antón, el equipo de Zaldiaran atesora una larga trayectoria en la casa. El equipo de cocina está dirigido por Patxi Eceiza, disponiendo de una zona de creación donde analizan los nuevos platos. La pasión y la motivación se viven con una gran motivación en la elaboración de recetas donde se pueden observar las tendencias de los grandes cocineros del mundo que han pasado por los fogones del Zaldiaran.

La sala está dirigida por nuestro Maitre José Luis Blanco -premio nacional al mejor jefe de sala 2009- que también desempeña funciones de sommelier, ya que es un amante del mundo del vino.



Patxi Eceiza // Estudió cocina en el colegio Castillo de Javier, en Navarra. En la actualidad está al mando de los fogones del , de Vitoria-Gasteiz, con una estrella Michelin. En el largo palmarés de Patxi Eceiza figuran, entre otros, el Premio Nacional de Restauración, el galardón de la Academia Vasca de Gastronomía al Mejor Cocinero de Euskadi o el Premio Pil-Pil al mejor plato de cocina creativa. Es además campeón de España de Repostería.



Bodegas La Rioja Alta // Su bodega principal se encuentra situada en Haro (La Rioja) en el famoso Barrio de la Estación. Calidad, elegancia, innovación, sentimiento, evolución... son los pilares que erigieron las cinco familias riojanas y vascas que en 1890 fundaron esta bodega y sobre los que se ha cimentado una forma de vivir, sentir y elaborar vinos de alta calidad que continúan evolucionando desde la sutileza y la perfecta adaptación a los nuevos gustos gastronómicos. Así comenzó una permanente búsqueda de la excelencia que, en pleno siglo XXI, persiguen con idéntica ilusión extrayendo lo mejor de la sabiduría de la tradición enológica - fabricación de sus barricas, trasiega artesanak, largas crianzas, etc.- y conjugándola con la más moderna tecnología elaboradora. Hoy en día, sus vinos son una referencia internacional del gran vino de Rioja y sus marcas están presentes en los mejores restaurantes de los cinco continentes, Villa Alberdi, Viña Arana, Viña Ardanza, Reserva 890, Reserva 904, Martelo, Torre Oña, Finca San Martín, en Rioja, Aster en Ribera del Duero y la gama de Lagar de Cervera en Rías Baixas.



Kokko

MODA PARA CHICO Y CHICA.

Zubiaurre Kalea, 29 Ermua Teléfono: 943 25 46 61



AUTO ESKOLA - AUTO ESCUELA

CURSOS DE MERCANCIAS PELIGROSAS

CURSOS DE CAPACITACION PARA TRANSPORTISTAS

Ermua - Probaleku

943171762

ONDOJAN.com

LA GUÍA PARA COMER BIEN EN GIPUZKOA

METALES I. ARROYO, SL

Tfno: 608772637

HODI GARBI DESATASCOS

TEL: 630 388 122



Tel. 943 74 31 02

es egolek

electricidad
iluminación

Telf. 943 17 00 61
Marqués de Valdespina, Nº 14 bajo
(Entrada por Probaleku)
48260 ERMUA (Bizkaia)
egolek@hotmail.com



BUTAMARTA
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Visita nuestra tienda online:
WWW.ACEITEDEOLIVABUTAMARTA.COM

Bº San Ignacio, 8
DURANGO
Tel. 945 810 003



Charla-Cata Dastatze hitzaldia

Conservas y salazones Arlequin

Lekua/Lugar: Lobiano Jauregia eta Liburutegiko Sarrera
Ordua/Hora: 19:30
Eguna/Día: Ekainak 15 Junio



"Antxoaren arrantza, kontserbazioa eta elaborazioa", Koldo Zuloagak emango duen hitzaldiaren gaia izango da. Koldo Zuloaga, Kantabriar dagoen "Arlequin" kontserben enpresaren zuzendaria da. 1920tik aktibo daraman kontserba enpresa da hau.

Arrain kontserba inguruan lan egiten dute, antxoa izanik euren produkturik esanguratsuena. "Arlequin" kontserbak produktu desberdinak ekoizten ditu: antxoak, atuna, gildak, bokeroiak, sardina ketua eta Galiziako muskuilu eta berberetxoak.

Hitzaldia ostean, produktu desberdinak dastatuko ditugu "Viña Costeira"ko 68 Trixadura ardoaz lagunduta.



La pesca de la anchoa, su conservación y su elaboración, será el hilo conductor de la charla que ofrecerá Koldo Zuloaga, Dtor. Comercial de "Conservas Arlequin", empresa de cuarta generación que lleva en activo desde 1920 y dedicado a la fabricación, elaboración y comercialización de conservas y semiconservas de pescado, ubicada en Cantabria, la cuna de la Anchoa del Cantábrico, que es uno de sus grandes productos y buque insignia de la empresa..

Conservas Arlequin dispone de una amplia gama de productos, que van desde las Anchoas en Salazón pasando por la gama de túnidos (Bonito del Norte, Atunes y Ventrescas), pasando por los boquerones en vinagre, las gildas y sardinas ahumadas y completada con las conservas de Ría Gallega (Berberecho y mejillon)

Posteriormente habrá una degustación del producto acompañado de Bodegas Viña Costeira, con su colección 68 Treixadura.

Estimula tus sentidos...

Sagazza
Gastro-Pub



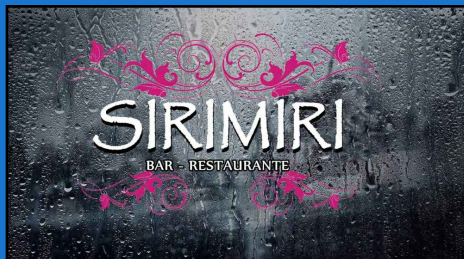
C/ Probaleku 4 Bajo / Ermua (Bizkaia) / Tfno: 943 946 810

"Iberikoetan espezialistak"



Sexto Centenario, 5
48260 ERMUA (Bizkaia)

Tel.: 943 172 412
maitecharcu@gmail.com



**-VINOTECA-
MAHASTI**

Probaleku, 8
Tel. 645 006 250



Zubiaurre, 34 - ERMUA
Tf. 943 17 47 68 ☎ 679 388 234
f Ainner Maite Alfageme



Transportes
Hnos. VILLAR

villarthv@gmail.com
www.transprotosvillar.es

638 050 130
608 671 962
Fax: 943 17 25 47



Tel 943 12 15 11

ERMU *Kolor*
tu tienda de
Pintura y Decoración

Zeharkalea n°14 Tlf. 943 17 90 27
Ermua (Bizkaia) ermukolor@yahoo.es
Pintor: FRAN 649464030



J. LUCAS

PINTURA EN GENERAL



Ocaso



Probaleku, 6 bajo - ERMUA - Telf. 943 170 912
arantzaocaso@euskalnet.net

Curso-Cata de vino *Ardo dastaketa*

Lekua/Lugar: Plaza Cardenal Orbe
Ordua/Hora: 12:00
Eguna/Día: Ekainak 16 junio



Gidatutako Ardo dastaketako hastapen ikastaroa. 12:00etan Kardenal Orbe plazan. Izen-ematea Mahasti ardoteagian egingo da, maiatzaren 31tik aurrera, 19:00 etatik 21:30ak arte, plazak agortu arte. Parte hartzaileek ardo inguruan dauden kontzeptu basikoak ezagutuko dituzte eta Rafael Nieto enologoak gidatuta 4 ardo desberdin dastatuko dira.



Curso iniciación a la cata de vinos. La inscripción se realizará en la Vinoteca Mahasti, (Probaleku s/n) a partir del día 31 de mayo y en horario de 19:00 a 21:30 horas y hasta agotar entradas. Los/as inscritos podrán iniciarse en el mundo del vino con conceptos básicos, podrán catar 4 vinos diferentes, guiados por el enólogo Rafael Nieto de Bodegas Amaren

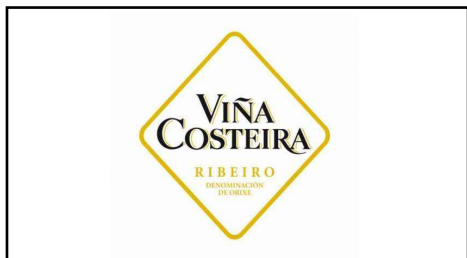
ALBAÑILERIA
**CAMILO
ALVAREZ**



EN GENERAL

- Reformas Interiores
(cocinas, baños, ventanas, etc.)
- Coordinación de Gremios

Ernesto: 620 060 104
Fran: 600 465 789
Jardiñeta, 25 bajo - 20600 EIBAR





EUSKITZE
LIKOR & ARDOAK



Degustación - Show cooking "Show cooking" dastaketa

Lekua/Lugar: Plaza Cardenal Orbe
Ordua/Hora: 13:00-15:00
Eguna/Día: Ekainak 16 junio

Aurtengo pintxo lehiaketako finalisten artean, 5 partaide aukeratuko dira. Hauek, lehiaketako pintxoak prestatu eta plazan eskeiniko dituzte, upeltegi ezberdinak bertan laguntzen egonik.

Entre los finalistas de la edición de este año del concurso de pinchos se seleccionarán 5 establecimientos, que prepararán y ofrecerán en la plaza los pinchos con los que se han presentado al concurso de esta edición, y todos ellos estarán acompañados de distintas bodegas.



Lekua/Lugar: Plaza Cardenal Orbe
Ordua/Hora: 18:00
Eguna/Día: Ekainak 16 junio

Alkorta bakailaua eta Butamarta olio-etxeak babestua.

Partaide guztiei txango bat egitera gonbidatuko zaie. Parte hartzeko, Mahasti Ardoteagian (Probaleku z/g) izena eman beharko da, maiatzaren 31tik aurrera, 19:00etatik 21:30ak arte. Gehienez 25 bikotek parte hartuko dute. 3 sari banatuko dira:

- 1º.- 4 laguntzako afaria Gastrobar Sagarran
- 2º.- 2 laguntzako afaria Mendiola jatetxean.
- 3º.- 2 laguntzako afaria Urkaregi jatetxean.

Honez gain, diplomak ere jasoko dituzte. Bikote txapelak, Eibarko Eroskik eskeinitako Selekția produktu sorta bat ere irabaziko du.

Concurso de bacalao, patrocinado por Bacalao Alkorta y Aceite Butamarta.

A todos/as participantes se les invitará a realizar una excursión. Para participar será necesario inscribirse en la Vinoteca Mahasti, (Probaleku, s/n) a partir del día 31 de mayo y en horario de 19:00 a 21:30 horas. El máximo de participantes será de 25 parejas. Se repartirán tres premios

- 1º.- Cena para 4 personas en Gastrobar Sagarra*
- 2º.- Cena para 2 personas en el Rte. Mendiola*
- 3º.- Cena para 2 personas en Rte. Urkaregi*

además de diplomas acreditativos.

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

Eibarko

Hipermerkatua

laguntzarekin colabora



EROSKI

zurekin





Eskerrak / Agradecimientos:

Hnos. Lopez, Arral Banatzaileak, Euzkitze, Alkorta bakailauak, Butamarta Olioak eta bestelako laguntzaileei.

Hnos. López, Distribuciones Arral, Euzkitze, Bacalao Alkorta, Aceite Butamarta y a todos los colaboradores.



La Rioja Alta, S.A.



Antolatzailea / **Organiza**



Asociación Gastronómica Lobiano

Babeslea
Patrocina



ermu**a**

LABORAL 
kutxa