



"I JU LAIA" (2018)
Gastro-Pub Sagarra

XIX
Jardunaldi
GASTRONOMIKOAK

ERMUA 2019

Ekainaren 8tik 16ra
del 8 al 16 de Junio

Pintxo Lehiaketa
Dastatze afaria
Dastatze hitzaldia
Show cooking
Bakailau txapelketa
Food Trucks

Concurso de pintxos
Cena degustación
Charla cata
Show cooking
Concurso de bacalao
Del 20 al 23 de junio



a...z

Avda. Bizkaia, 13 GYM 48260 Ermua

Asesoramiento profesional
Nos adaptamos a tus necesidades e intereses
Jacuzzi para tu recuperación



MAPFRE
GRUPO ASEGURADOR



Karabixa, 2-bajo ERMUA
Tel. 943 173393

Ferretería
ANBOTO
Burdindegil



COPIA DE LLAVES DE COCHES
COPIA DE MANDOS DE GARAJE
CAMBIO DE CARCASA
CAMBIO A PLEGABLE

943 17 69 76
607 33 11 77
ZUBIAURRE, 25 ERMUA (BIZKAIA)
www.ferreteriaanboto.es



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



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



VIRGINIA PASCUAL
Muebles de Cocina e Interiores

Tel. 943 17 68 28 www.cocinas pascual.com



C/ VI Centenario, 11 - Ermua
Tel. 943 508 760



Gemma Moda



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



GLAUCO
RUIBAL
DOLIVER DE VEHICULOS

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



Nueva ubicación
en Probaleku

Telfs.: 943174401
639114200

Carne de potro
Moxal okela

Ermua

Agurra Saludo

Aurten ere, Lobiano Gastronomi elkarteak, programa berri bat dakarkizue 2019. Gastronomía asterako. Ekintzak, orain dela hilabete hasi ziren "Manzanos Wines" eskutik ardo dastaketa eta kazolatxo lehiaketa; azken honetan parte hartzea ugaria izan zen eta jende asko gerturatu zen kazolatxoak probatzera. Ekintza gehienak ekainean burutuko dira. Aurten pintxo lehiaketarekin hasiko gara, ekainaren 8tik 14ra. Jendearen eskaera ikusita, lehiaketa asteburuan hasi eta hurrengo ostiralerarte iraungu du. Jarraian, "Show-Cooking" a egongo da "Cardenal Orbe" plazan, epaimahaiak aukeratutako pintxoak eta upelategi desberdinak bertan egondo direlarik.

Ekainaren 11, asteartean, Raul Cabrerak ("Ola" Martin Berasategi) zapore uztarketa afaria eskeiniko digu. Liburuxka honetan, bere ibilbidea ezagutuko dugu, estatu mailan lanean aritu den jatetxeak barne daudelarik.

Martin Berasategi jatetxeko plater ospetsuren bat ere, izango dugu mahaiari.

Ekainaren 14rako (ostirala), Siderit destilategiaren eskutik, "Artisau Vermut" a eta destilatu ezberdinen dastaketa antolatuta dago. Bertan, produktu hauek ezagutu eta probatu ahal izango dira.

Ekainaren 15ean (larunbata), pintxo onenekin "Show-Cookin" az gain, arratsaldean, bakailau txapelketa ere egongo da. Giro ona ziurtatuta dago.

Eta bukatzeko, ekainaren 20, 21, 22 eta 23an, "Food Trucks" en 2. Kontzentrazioa egongo da "Cardenal Orbe" plazan. Kalitatea galdu gabeko, sukaldaritza ausarta.

Izan ere, Ermuan usain ona nagusi da.

On egin!!

Un año más, y van 19 la Asoc. Gastronómica Lobiano, os acerca un nuevo programa de actividades para la **Semana Gastronómica 2019**.

Como en los últimos años, las actividades comenzaron ya hace unos meses, con la Cata de Vinos de la mano de "Manzanos Wines", y el Concurso de Cuazuelitas, que contó con la participación de un gran número de establecimientos hosteleros, que con sus elaboraciones hicieron las delicias de las personas que se acercaron a probar sus cazuelitas. Ahora en junio, es cuando os acercamos la mayoría de actividades y que este año comenzarán con el Concurso de Pintxos que en esta ocasión, hemos cambiado la fecha de comienzo. Será del 8 al 14 de junio, es decir empezaremos en fin de semana para terminar un viernes, dando respuesta a varias peticiones al respecto y que hemos decidido probar como mejora para estas Jornadas. El sábado tendrá lugar el Showcooking en la Plaza Cardenal orbe, con algunos de los mejores pintxos seleccionados por un Jurado Profesional, y que estarán acompañados por distintas Bodegas para disfrute de los/as que hasta allí os acerquéis.

El martes, día 11 tendrá lugar la Cena Maridaje de la mano de Raúl Cabrera, del Rte. Ola Martín Berasategui, del cual encontrareis en el interior de este libro su extensa trayectoria. Para el Viernes día 14, hemos organizado una Cata de Vermut artesano y Destilados de la mano de "Destilerías Siderit", donde podremos no solo aprender un poco más sobre estos productos, si no que además los podremos probar. El sábado día 15, además del comentado Showcooking, con los mejores pintxos de esta edición, a la tarde tendrá lugar el clásico y divertido "Concurso de Bacalao", donde el buen ambiente está asegurado.

Y para finalizar este año, los días 20, 21, 22 y 23 del mismo mes 2º Concentración de Food Trucks en la Plaza Cardenal Orbe, donde podremos degustar la nueva Cocina Urbana, más desenfadada y atrevida, sin perder un ápice de calidad, gracias a la selección de los expositores/as.

Y es que Ermua huele rico, rico, rico...

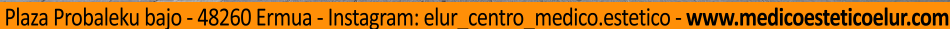
C/ Komentukua, nº 1

(entrada por Marques de Valdespina)

48260 Ermua



Tel. 943 172 944





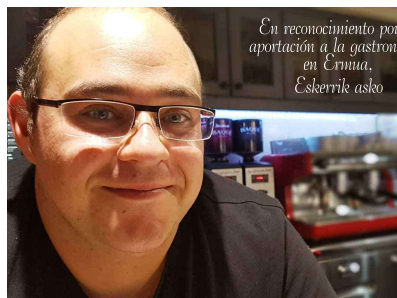
Pintxo

lehiaketa

Desde el sábado día 8 hasta el viernes día 14 de junio, el público en general podrá degustar los pintxos del concurso en horario de 12:30 a 14:15 h y de 18:30 a 21:30 al precio de 1,60 €. **El jurado pasará por los establecimientos finalistas el jueves a partir de las 17:00.** Además de los premios del jurado, también se otorgará un diploma al pintxo más votado por el público. El voto se podrá realizar por Internet (hasta las 22:00h del viernes día 14 de junio) en www.ermua.es. El Jurado estará formado por varios profesionales de la hostelería y del periodismo gastronómico y un miembro de la Organización.

Ekainaren 8tik (larunbata), ekainaren 14ra (ostirala), jendeak lehiaketako pintxoak jan eta dastatu ahal izango ditu. Pintxoak, eguerdiko 12:30etatik 14:15etara eta arratsaldeko 18:30etatik 21:30etara, tabernetan jateko prest egongo dira, 1,60 eurotan pintxo bakoitza.

Epaimahaia, ostegunean 17:00etatik aurrera, finalera heldu diren 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 14an (ostirala) gaueko 22:00ak arte, www.ermua.es orrian. Epaimahaia, antolatzaileen arteko kide batek, hostalaritzako profesionalak eta hainbat kazetari gastronomikok osatuko dute.



Escanéame



Bozkatu zure pintxo gustokoena!
Vota tu pintxo favorito!!

Entrega a domicilio en menos de 30'

KING PIZZA HOT

KING HAMBURGUESA

Horario
Lunes a Jueves de 12 h. a 24 h.
Viernes a Domingo de 12 h. a 1 h.

Avda. Gipuzkoa, 8 - ERMUA (Vizcaya)

943 17 24 61 - 631 71 89 36

MULSER

SERVICIOS DE ADMINISTRACIÓN

Pz. Cardenal Orbe 7 bajo - 48260 ERMUA - Tlf. 943 03 15 06

Lekua/Lugar: Aldapa Elkarteak
Ordua/Hora: 21:00

Zapore uztarketa afaria. Plaza mugatuak. Afarira joateko, Mahasti Arkotekan (Probaleku) izena eman beharko da, arratsaldeko ordutegian, maiatzaren 24tik aurrera. Izena ematerakoan, afaria ordainduta utzi beharko da.

Cena maridaje. Plazas limitadas. Para poder asistir será necesario inscribirse con anterioridad en la Vinoteca Mahasti (Plaza Probaleku) a partir del día 24 de mayo y en horario de tarde. El abono de la cena se realizará en el momento de la inscripción obligatoriamente.

MENÜ

Lo mejor de la cocina de Martín Berasategui

Mis creaciones son distintas según el antojo del mar, el campo y las estaciones. Os propongo dejaros seducir por los pequeños bocados, seductores, livianos y sobre todo sabrosos.

- Crema de sardina y su lomo ahumado, piparra encurtida y caviar.
- Milhojas caramelizado de anguila ahumada, foie gras, cebolleta y manzana verde.
- Huevo de caserío a baja temperatura con tocineta asada, jugo meloso de garbanzos, pan de ajo y tomillo.
- Kokotxas de bacalao con berberechos y jugo espumoso de moluscos.
- Pieza de ternera guisada y lacada al horno con espuma de patata y trufa de verano

LOS DULCES PARA TERMINAR

Postre de melón, limón, apio, pepino, ginebra y menta.

NUESTROS PETIT FOURS;

Bombones de chocolate, licor de leche al armañac y financieras de almendra

BODEGA





Raúl Cabrera

Nació en Albuquerque, un municipio de Badajoz, pero pronto sus padres emigraron al País Vasco. Estudió en la Escuela Superior de Hostelería de Leioa mientras hacía prácticas de cocina en el restaurante Martín Berasategui de Lasarte, de tres estrellas Michelin, y el Mugaritz, que posee dos estrellas.

En 1998 gana el VI Certamen del Campeonato de España de alta cocina de autor para jóvenes chef. Poco después Raúl, asume el reto propuesto por Berasategui de dar apoyo a Josean Martínez Alija, jefe de cocina del Restaurante Guggenheim Bilbao.

En 2002 pasa a liderar la cocina del restaurante Kursaal, de San Sebastián, asesorado por el grupo de Martín Berasategui. Su estrecha relación con el reputado chef vasco, lo lleva a escribir junto a él el libro Kursaal Martín Berasategui, en el que se hace una selección de grandes recetas. Tras una década como jefe de cocina del Kursaal, Raúl se trasladó a Salamanca para dirigir la cocina del Hotel Alameda Palace, de cinco estrellas Michelin.

Desde 2010 asume la dirección de la ESAB (Escuela Silken de Alimentos y Bebidas), presidida por Martín Berasategui, donde trabaja compaginándolo con la dirección gastronómica del y desde 2013 con la dirección gastronómica del Silken Puerta América en Madrid. Ha participado en el programa de Canal Cocina.

El chef de las diez estrellas acaba de inaugurar un nuevo restaurante junto a la Ría de Bilbao, el “Ola Martín Berasategui” y para este proyecto una vez más ha confiado en Raúl Cabrera “Pintxo”, quien aportará el sello de la casa, color, sutileza, sabrosidad y precisión.

En Ola, junto a platos que forman parte del ADN de la casa madre como el milhojas caramelizado de anguila ahumada, foie gras, cebolleta y manzana verde (algo así como la tarjeta de visita universal de Martín), los salmonetes con cristales de escamas comestibles, rabo de cerdo ibérico con jugo de chocolate blanco con algas... asoman también creaciones pensadas ex profeso para el Botxo en el Banco de Pruebas de Lasarte que convocan productos y sabores carismáticos en un ambiente de alta cocina.

Ola
Martín Berasategui.



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



www.Dishertop.com



Tel. 943 74 31 02

Eibarko

Hipermerkatua

laguntzarekin **colabora**



EROSKI

zurekin

Master Class - Cata

vermut artesano y otros destilados

EKAINA **JUNIO** **14**
ostirala - viernes

Lekua/Lugar: Lobiano Jauregia
Ordua/Hora: 19:30

Siderit destilategia, orain dela 5 urte sortu zen, kalitate handiko edari artisauak egiteko asmoz. David Martinez eta Ruben Leivas, 80 m² lokal baten hasi ziren, urtean 6.000 botila ekoiztuz. Gaur egun, 10 bider handiago den fabrika batean lan egiten dute eta urtean, 250.000 botila banatzen dituzte 35 herrialde ezberdinetan.

La destilería Siderit nació hace 5 años en Cantabria con el sueño de producir bebidas premium de alta calidad, combinando formas artesanales muy identificadas con el territorio. Sus fundadores, David Martínez y Rubén Leivas comenzaron la aventura en una nave de 80 m² fabricando 6.000 botellas al año. Hoy se han mudado a una nueva fábrica 10 veces mayor y venden 250.000 us/año en más de 35 países.

Siderit es la única marca que destila en alambiques de vidrio en columna fraccionada con reflujo, muy utilizados en los laboratorios, pero poco explorados en el sector bebidas por su baja capacidad de producción y carestía, a pesar de que la pureza de cada destilado equivale a cinco destilaciones en un alambique tradicional de metal. La conexión con el territorio viene dada por el uso de botánicos endémicos de Picos de Europa como Syderitis Hissopifolia o té del puerto, que da nombre a la marca, en su ginebra y la elaboración del vodka a partir de alcohol obtenido por la fermentación de los azúcares de la leche, en lugar de la patata habitual. Pablo Gómez Abril será el encargado de guiarnos en esta cata de ginebras Gin Siderit; Vodka Siderit Lactée y Vermut Siderit.




MANZANOS
Wines

"Iberikoetan espezialistak"

Mayte
"Mayte Gourmet"

Sexto Centenario, 5
48260 ERMUA (Bizkaia)

Tel.: 943 172 412
maitecharcu@gmail.com

KARIKATO 

TR. KANTABRIA N°1 BAJO
48.260 ERMUA
(BIZKAIA)

**-VINOTECA-
MAHASTI**

Probaleku, 8
Tel. 645 006 250

AINNER
Peluquería y estética

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

**maskoteros**
ELI TERUEL SANCHEZ

Peluquería canina
Tel. 943 054 420

ALTALDI
Correduría de Seguros, S.L.
Probaleku 8, bajo ERMUA
Tlf./Fax: 943 171 802 Tlf./Fax: 943 170 143

**inmoBiliaria J+S**
www.inmojs.com
943 171802

UNOX®

**ESCUELA DE FÚTBOL
VILLA DE ERMUA**

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

**Ocaso**

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



Show-Cooking

degustacion pintxos ganadores

EKAINA
JUNIO 15
ostirala - viernes

Lekua/Lugar: Plaza Cardenal Orbe
Ordua/Hora: 13:30 - 15:00

Pintxo irabazleen dastaketa. Eskualdeko pintxo hobek, barra bakar batean. Ermuko pintxo lehiaketako 4 irabazleak, "Baratze Gourmet" (Eibarko pintxo lehiaketako irabazlea), "Viento Sur Gastroteka" (Elgoibarko pintxo lehiaketako irabazlea) eta "Amalur" (Durangoko pintxo lehiaketako irabazlea), bertan egongo dira.

7 establezimendu hauek, lehiaketara aurkeztutako pintxoak herriko plazan prestatu eta eskeiniko dituzte. Pintxoak laguntzeko upeltegi desberdinetako, arduak bertan dastatu ahal izango ditugu. "Luis Gurpegi Muga" upeltegia, "Voche" upeltegia, "Castillo de Olite" upeltegia, "Añada Real" upeltegia, "Covila" upeltegia, "David Moreno" upeltegia eta "Medievo" upeltegia.

Degustación de Pintxos Campeones. Los mejores pintxos de la comarca en una única barra. Los 4 ganadores del Concurso de Pintxos de Ermua de esta edición, Baratze Gourmet (Ganador del Concurso de Pintxos de Eibar), Gastroteka Viento Sur (Ganador del Concurso de Pintxos de Elgoibar) y Amalu (Ganador del Concurso de Pintxos de Durango).

Los 7 establecimientos prepararán en directo y ofrecerán en la plaza los pintxos con los que se han presentado en sus localidades a sus respectivos concursos, obteniendo el premio al mejor Pintxo.

Todos ellos estarán acompañados de distintas bodegas para su maridaje: Bodegas Luis Gurpegi, Bodegas Covila, Bodegas David Moreno y Bodegas Medievo.




ARRIATUNDI
OKINDEGIA GOZOTEGIA


C/ Zubiaurre, 36 C/ Marqués de Valdespina, 10
Tfno.: 943 17 20 73 Tfno.: 943 17 40 48

arriaundiermua@gmail.com

PANADERIA ARRIATUNDI



- Desayunos
- Pintxos
- Cazuelitas
- Bocadillos



C/ VI Centenario, 4 - ERMUA (Bizkaia)



Telf. 696 208 918

Dirección:
Goienkale 17
Ermua 48260 Bizkaia

Desayunos
Empanadas
Tartas y pasteles
Smoothies
Helados

Estimula tus sentidos...

Sagarra
Gastro-Pub



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



**VI Centenario, 12
ERMUA (Bizkaia)
Telf.: 846 080062**



Mendiola
JATEXEA

**Erdikokale, 19 ERMUA (Bizkaia)
Telf.: 846 08 00 86**



Bakailau txapelketa

EKAINA 15
JUNIO

ostirala - viernes

Lekua/Lugar: Plaza Cardenal Orbe
Ordua/Hora: 18:15

Alkorta bakailauak eta Butamarta olio-etxeak babestua. Parteida guztiei txango bat egitera gonbidatuko zaie (oraindik zehaztu gabe). Parte hartzeko, Mahasti Ardotekan izena eman beharko da, maiatzaren 24tik aurrera arratsaldeko ordutegian. Gehienez, 25 bikotek hartuko dute parte.

3 sari banatuko dira:

1go saria - kaba botila eta 2 pertsonentzat afaria Urkaregi jatexean

2. saria - 2 pertsonentzat afaria Mendiola jatetxean

3. saria - 2 pertsonentzat afaria Sagarra Gastro-tabernan. Honez gain, diplomak ere jasoko dituzte.

Concurso de bacalao, patrocinado por Bacalao Alkorta y Aceite Butamarta. A todos/as participantes se les invitará a realizar una excursión (aún sin definir). Para participar será necesario inscribirse en la Vinoteca Mahasti a partir del 24 de mayo y en horario de tarde, el máximo de participantes será de 25 parejas.

Se repartirán 3 premios:

1º premio: Cena para 2 personas y botella de Cava en el Rte. Urkaregi.

2º premio: Cena para 2 personas en el Rte. Mendiola

3º premio: Cena para 2 personas en el GastroBar Sagarra. Además se repartirán diplomas acreditativos.



El Corte Inglés



estanco
solozabal

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

- Puros celebración
- Invitaciones y
detalle de boda



LABORAL
kutxa



Food Trucks

konzentrazioa

EKAINA
JUNIO **20-23**

Lekua/Lugar: Plaza Cardenal Orbe
Ordua/Hora: goizez eta arratsaldez

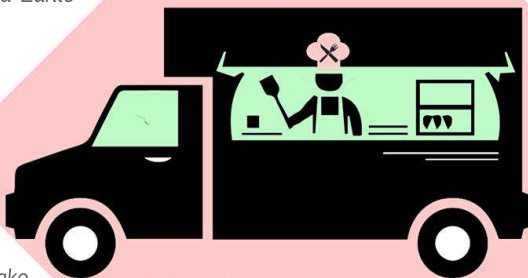
Ekainak 20 osteguna - Jueves 20 de junio

19:00 - 22:00: Umeentzako jolasak / Actividades infantiles
19:00 - 23:30: Kontzertuak / Conciertos
19:00 - 00:00 :Pintxopote
19:00 - 00:00: "Zurito" garagardoaren
dastaketa
Cata de la cerveza "Zurito"

Ekainak 21 ostirala - Viernes 21 de junio

17:00 - 19:00: Umeentzako jolasak MUSICJAM /
Actividades infantiles con MUSICJAM
19:00 - 22:00: Hainbat jarduerak / Actividades
varias
20:00 - 23:30 : Kontzertuak / Conciertos

Van



Ekainak 22

larunbata - Sábado 22
de junio

12:00 - 14:00: Umeentzako
jolasak / Actividades infantiles
17:00 - 19:00: Kontzertuak / Conciertos
17:00 - 19:00: Umeentzako jolasak
MUSICJAM / Actividades infantiles con
MUSICJAM
19:00 - 22:00: Hainbat jarduerak / Actividades varias
20:00 - 23:30 : Kontzertuak / Conciertos

Sobre Ruedas

Ekainak 23 igandea - Domingo 23 de junio

12:00 - 14:00: Umeentzako
jolasak / Actividades infantiles
14:00 - 15:00: Musika zuzenean /
Música en directo
15:00 - 17:00: Umeentzako jolasak /
Actividades infantiles

K  VAN



Eskerrak:

Arral banatzaileak, Manzanos Wines, Lopez Anaiak, Alkorta bakailauak, Butamarta olioak, Luis Cañas upeltegiak eta bestelako laguntzaileak.

Distribuciones Arral, Manzanos Wines, Distribuciones Hnos. López, Bacalaos Alkorta, Aceite Butamarta, Bodegas Familia Luis Cañas y a todos los/as colaboradores/as.

Laguntzaileak:



Ermua



Antolatzailea:



Asociación Gastronómica Lobiano