

# «En el campeonato de Bizkaia, Ermua da que hablar»

**José Manuel Rodríguez** Cocinero del restaurante Mendiola

El restaurador ermuarra obtuvo hace pocos días el tercer premio del Campeonato de Pintxos de Bizkaia tras haber sido campeón el año anterior

## AINHOA LASUEN

ERMUA. Con 'Tuniado' obtuvo el tercer puesto en el Campeonato de Pintxos de Bizkaia. El ermuarra, José Manuel Rodríguez, del restaurante Mendiola, es el autor de este pequeño manjar que, además, pudieron probar muchos vecinos durante las Jornadas Gastronómicas de la villa. No es el único mérito gastronómico que arrastra este cocinero, ya que en el Campeonato de Pintxos de Bizkaia siempre ha resultado finalista. De hecho, el año pasado fue campeón de este concurso, en el que ya ha completado los tres podios (primero, segundo y tercer puesto). En el Campeonato de Euskadi también ha llegado a la final en dos ocasiones y consiguió el premio a la Mejor Imagen.

—Siendo el campeón de la anterior edición del Campeonato de Pintxos de Bizkaia debía dejar el pabellón muy alto.

—Hice algo rico, pero iba sin intención de nada. No ando con tiempo. De hecho, no me iba a presentar, pero como tenía que hacer el pintxo para la ruta de Ermua me apunté. A la gente que le dimos a probar le gustó, pero me lo tuve que preparar en una tarde.

—Eso sí, antes tendría algo previsto.



—El escabeche cítrico lo tenía pensado para un plato. Como es época de túnidos pensé hacer algo de temporada.

—¿Qué lleva? y ¿cómo se elabora? el pintxo 'Tuniado'.

—Lleva atún, que es la proteína del pintxo. Ese atún lleva un tratamiento, cortándolo en lomos y envolviéndolo con hojas de alga kombu, envasándolo al vacío y

Arriba, Rodríguez posa con el tercer premio del Concurso de Pintxos de Bizkaia. Izquierda, su elaboración, 'Tuniado', un pequeño bocado con base de atún que requiere una laboriosa elaboración. J.M.R.



dejándolo reposar 48 horas. Es una especie de marinado. El alga le confiere unas propiedades, sabor y curación. Además, se elabora un escabeche cítrico, que lleva una base de verduras, con cebolla, zanahorias y puerro. Se guisa y se mete lemongrass, hoja de lima y hoja de laurel. Se rehogar todo eso y se le mete leche de coco y caldo de pollo. Se cuece todo y se reduce a la mitad, se tritura y se tamiza. Se enfría, se le echa zumo de lima. Se mete al sifón para que repose en la nevera unas 5 o 6 horas. También se elabora una mayonesa base, solo con huevo y aceite, y se le añade otra parte del escabeche cítrico, pero líquido. Con este último se marina el atún. Se tuesta el brioche, se rellena, se mete salsa de anguila, mayonesa sriracha, cebolla crujiente y se tapa con la espuma de cítrico y encima se colocan unos pétalos de flor de ajo.

—Requiere una elaboración larga.

—Sí. Tiene bastante preparación. Para montar es rápido. Me costó porque el atún va cortado a cuchillo y cortamos 30 kilos de atún.

—¿Va a sacar el pintxo en alguna otra ocasión?

—Ya lo he metido en el menú en alguna ocasión y la intención es volver a meterlo.

—¿Cuántos pinchos sacó en las jornadas gastronómicas locales?

—Calculo que cerca de 900. Está yendo a menos.

—¿En cuanto a qué?

—Ha habido un punto de inflexión en la pandemia, tanto de gente como en participación de bares. Antes estábamos en una media de sacar 300 pintxos al día y ahora no alcanza. Llegaremos a una media de 200. También participamos menos bares. Aunque esto es en general. La cuota de participación en los campeonatos, tanto de

Bizkaia como de Euskadi, ha bajado mucho desde la pandemia. La realidad es que la gente anda muy pillada de personal y le cuesta embarcarse en cosas de fuera del negocio.

—Y eso que en Ermua hay un nivel excepcional.

—En el Campeonato de Pintxos de Bizkaia de los diez que llegamos a la final tres éramos de Ermua. En el campeonato Ermua da que hablar.

—¿Se plantea alguna solución?

—A mí me llama la atención que en Bilbao hay mucho guía que hace ruta de pintxos. Con el nivel que hay en Ermua ¿no se podría traer a extranjeros en un autobús, cada quince días o una vez a la semana?, enseñarles el palacio Marqués de Valdespina, el retablo de la iglesia, Lobiano y ofrecerles los pinchos en cinco o seis bares, que siempre tenemos nota alta en los diferentes concursos. Estamos a escasa media hora de Bilbao. Algo se podría hacer. Es una pena perder el potencial que hay aquí. Haces algo para una semana ¿y luego qué?... Se debería trabajar o estudiar cómo hacerlo. Hay potencial.

—Para pintxos tan elaborados hace falta mucha dedicación.

—Siempre están dándole vueltas a la cocina?

—Sí. Además, desde hace año y medio, los lunes los dedico a dar un curso de cocina en la sociedad Lurpe. Tengo 10 alumnos. Está el cupo lleno. Es los lunes de 19.00 a 21.00 horas. Yo les doy la receta y lo que se cocina se cena. Ahí yo me entretengo un poco más. Han pasado de no cocinar nada a soltarse y cocinar de todo. Quiero que cocinen, que se empanen y lo interioricen, por eso la receta no la entrego hasta el final. Es otro rollo. Es una válvula de escape, porque socializas y es diferente. Mucho más relajado que el idear un pintxo para una fecha. De hecho, si alguien dispone de una sociedad y un grupo de gente yo estaría dispuesto a ponerme con otro curso.

## TELÉFONOS DE INTERÉS

URGENCIAS	
SOS DEIAK	112
DYA	943 464 622
HOSPITALES	
Hospital Mendáro	943 032 800
Ambulatorio de Eibar	943 032 500
Ambulatorio de Eibar (Torrekua)	943 032 650
Ambulatorio de Ermua	943 032 630
POLICÍA MUNICIPAL	
Eibar	943 708 424
Ermua	943 176 300
ERTZAINZA	
Eibar	943 531 700
BOMBEROS Toda la provincia	
	112
TRANSPORTES	
Euskotren	902 543 210
Pesa Eibar	902 101 210
Bizkaibus	902 222 265
TAXIS	
Eibar	943 203 071 y 943 201 325
Ermua	943 170 396
AYUNTAMIENTOS	
Eibar (Centralita)	943 708 400
Eibar (Oficina de información a la Ciudadanía. Pegora)	010
Ermua	943 176 322

\* EL CORREO no se hace responsable de cambios de última hora

## CARTELERIA DE CINE

### EIBAR

COLISEO Merkatu Kalea, 2			
Indiana Jones y el dial...	16.30	19.15	22.30
Ruby: Aventuras de una...	17.00	19.45	22.30
Sin malos rollos	17.00	19.45	22.30

### ERMUA

ERMUA ANTZOKIA Iparragirre, s/n  
No hay función

## COMUNICACIONES

### AUTOBUSES

#### EIBAR-SAN SEBASTIÁN

Laborables: 6.10\*, 6.40\*, 7.10\*, 7.40, 8.10, 8.45\*, 9.15\*, de 10.10 a 21.10 cada hora, 13.05\*, 18.10\*, 19.10\*.  
Sábados: 6.40\*, 7.10\*, 8.10, 8.45\*, 9.15\*, de 10.10 a 17.10 cada hora, 13.15\*, 15.10\*, 16.10\*, 18.10\*, 19.10\*, 20.10\*, 21.30, 23.10.  
Festivos: 8.10, 10.10\*, 12.10, 13.10, 15.10\*, 17.10, 18.10, 19.10\* y 21.45\*.  
\*Salida desde Ermua diez minutos antes

#### SAN SEBASTIÁN-EIBAR

Laborables: 6.50, 7.20\*, 7.50\*, de 8.20 a 14.20 cada hora, 11.20\*, 14.30\*, 14.50\*, 15.20\*, 16.20\*, 17.20, de 18.20\* a 22.20\* cada hora.

Sábados: 6.50, 7.20\*, 7.50\*, de 8.20 a 21.20\* cada hora, 11.20\*, 14.20\*, 16.20\*, 17.20\*, 18.20\*, 19.20\*, 22.35\* y 00.20.  
Domingos y festivos: de 9.20\*, 11.20\*, 13.20, 14.20\*, 16.20\*, de 18.20\* a 20.20\* cada hora, y 22.20\*.  
\*Llegada a Ermua

#### EIBAR-BILBAO (Autopista)

De lunes a sábado: Desde las 6.40 hasta las 20.40 cada hora. Domingos y festivos: Desde las 7.40 hasta las 21.40 cada hora.

#### BILBAO-EIBAR (Autopista)

Laborables: De 6.40 a 21.40 cada media hora. Sábados-festivos: 7.40 a 21.40 cada media hora.

#### EIBAR-VITORIA

Laborables: 6.25, 6.40, 6.55 y de 7.30 a 21.30 cada hora.  
Festivos: De 6.30 a 23.30 cada hora.

#### VITORIA-EIBAR

Laborables: 6.15, 7.00, 7.15, 7.45 y de 8.15 a 22.15 cada hora.  
Festivos: De 6.15 a 22.15 cada hora.

#### EIBAR-PAMPLONA

Laborables y festivos: 8.30

#### PAMPLONA-EIBAR

Laborables y festivos: 11.00.

#### EIBAR-ARRATE

Laborables: 15.00.  
Sábados: 14.00.  
Festivos: 9.00, 10.00, 11.00, 12.00 y 13.00.

#### ARRATE-EIBAR

Laborables: 15.30.  
Sábados: 14.30.  
Festivos: 9.30, 10.30, 11.30, 12.30 y 13.30.

#### EIBAR-ELGETA

Laborables: 6.30, 8.30, 11.00, 13.30, 15.30, 16.30, 18.30 y 20.30.  
Festivos: 8.30, 11.30, 13.30, 15.30 y 20.30.

#### ELGETA-EIBAR

Laborables: 6.50, 8.50, 11.20, 13.50, 15.50, 16.50, 18.50 y 20.50.  
Festivos: 8.50, 11.50, 13.50, 15.50 y 20.50.

#### EIBAR-HOSPITAL MENDARO

Lunes a viernes: 6.20, 7.05 (de 7.05 a 22.35 cada media hora).  
Sábados: De 7.00 a 21.00 cada hora.  
Domingos: de 8.00 a 21.00 cada hora.

#### HOSPITAL MENDARO-EIBAR

Laborables: De 6.45 a 21.15 cada media hora. Sábados y festivos: De 7.45 a 20.45 cada hora.

## TRENES

### BILBAO-EIBAR

Laborables: 5.57. Diario: (De 6.57 a 20.57 cada

hora), 9.34 y 20.34.  
Sábado noche: 23.50, 1.50, 3.50 y 5.50.

### EIBAR-BILBAO

Laborables: 6.13, 7.13. Diario: (De 8.13 a 22.13 cada hora), 10.36 y 21.36. Noches: 2.05, 4.05, 6.05 y 7.29.

### ERMUA-BILBAO

Laborables: 6.19 y 7.19. Diario: De 8.19 a 21.19 cada hora.

### SAN SEBASTIÁN-EIBAR

Laborables: 5.47, 6.47. Diario: De 7.47 a 20.47, cada hora, 9.20 y 20.20.

### EIBAR-SAN SEBASTIÁN

Laborables: 6.13 y 7.13. Diario: De 8.13 a 22.13 cada hora, 10.35 y 21.35.

## FARMACIAS

### EIBAR

De 9.00 a 22.00: Lekunberri Alberdi (Isasi, 31).

### ERMUA

De 9.00 a 22.00: Ibarondo (Zehar kalea, 2).

### EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00: Sánchez Castaño (Julián Etxeberria, 7. Eibar).