«En Ermua apostamos por la calidad y la innovación y se tiene que notar»

José Manuel Rodríguez Segundo en el Campeonato de Pinchos de Bizkaia (Mendiola)

Tres cocineros ermuarras llegaron a la final del Campeonato de Bizkaia de pinchos en el que 'Arcoiris' del Mendiola se llevó el segundo puesto

:: AINHOA LASUEN

ERMUA. El mundo de la cocina y la hostelería ermuarra va ganando puntos en el panorama gastronómico de Euskadi. A ello han contribuido, sin duda, los cocineros ermuarras que volvieron a dar una lección de profesionalidad en el último concurso de pinchos de Bizkaia, donde tres establecimientos hosteleros de Ermua (Mendiola, Giroa y Sagarra) llegaron a la final. Destacó el cocinero del Mendiola, José Manuel Rodríguez que con su pincho denominado ' Arcoiris' fue agasajado con la plata en este certamen.

–¿Cómo se animó a presentarse al concurso de pinchos de Bizkaia?

–En el pueblo se habían presentado varios cocineros y me animaron a que me presentara. Siempre he tenido inquietud. Aquí en Ermua se hace concurso de pinchos y cazuelitas y quería superarme.

–¿Qué tal la experiencia?

–Bien. Es que con este pincho nos presentamos en el Concurso de Euskal Herria y entramos en semifinales. Yo sabía que el pincho era bueno, en Euskadi entre 80 participantes me metí en los 25 primeros, y confiaba en él.

–¿Ha costado mucho crearlo?

–Sí. Muchas horas. Lleva su tiempo de elaboración, pero el de pensar qué hacer es más largo y más complicado. La idea surgió de que me gustan mucho los tartares y cebiches, pero me costó mucho pensar en la base.

–¿Qué ingredientes tiene?

–Es un cono hecho con alga nori caramelizada, relleno con un tomate confitado, una espuma de guacamole y un tartar de trucha. Este es uno de los ingredientes importantes, porque es una trucha de Yesa, criada en cautividad. Me presentaron el producto y por salir del salmón y poner algo de aquí, más nuestro, me animé.

–Es importante la calidad.

–Mucho. Con salmón quizá pueda gustar igual, pero el matiz de la trucha le da un valor añadido. Yo aposté por la de aquí.

–¿Se modificó mucho el pincho una vez se creó?

–No hubo muchos cambios, fue más complicado pensar dónde lo pongo, porque quería algo que se pudiera comer con la mano y fácil.

–¿Ya había trabajado ese alga?

–Sí, pero no de este modo. Me gusta mucho el sushi, pero no la había probado con ese crujiente. En el concurso mucha gente me preguntó cómo lo había hecho.

–¿Es complicado de sacar a la barra?

–Si tienes los ingredientes preparados, no. Pero llevan su preparación previa, porque la trucha lleva su marinado y sus horas de reposo y cada cosa lleva su elaboración propia. El cono también lleva mucha preparación previa.

–¿Estaba nervioso en el concurso?

–Yo no mucho. Quizá por la experiencia del certamen de Euskadi. Al de Bizkaia era al primero que me presentaba. Estábamos 40.

–¿ Por qué se llama 'Arcoiris'?

–Se decidió por el colorido del pincho y también por la variedad de la trucha que es 'arcoiris'. Por encima lleva las huevas de la trucha, esferificaciones de aceite de oliva, de sésamo, ailoli de ajo negro, el verde de la espuma de guacamole. Mucho colorido.

José Manuel Rodríguez con su pincho 'Arcoiris'. :: A. LASUEN

–Es complicado.

–No. Lleva muchos pasos pero cualquiera que siga la receta puede hacerlo. Creo que en breve se sacará el libro de recetas del campeonato de pinchos de Euskadi y ahí se puede encontrar.

–¿Lo van a sacar a la barra?

–Los tres que llegamos a la final lo vamos a sacar los días 13 y 14 de diciembre. El mío costará 3 euros, porque al menos tengo que amortizar el material. No más.

–Tres ermuarras en la final.

–En Bilbao, con todos los cocineros que fueron sólo llegaron tres. En Ermua estamos apostando por la calidad y la innovación y se tiene que notar.

Hoy por la tarde se encienden en Ermua las luces de Navidad

:: A. LASUEN

ERMUA. Hoy se encenderán en Ermua las nuevas luces de Navidad que estrena el municipio. Se mantendrá la instalación hasta el 8 de enero. La pronta instalación de los elementos ornamentales ha permitido que estas luces se puedan encender hoy, sobre las 18 horas, junto con la iluminación habitual de las calles.

El Ayuntamiento Ermua ha optado por el alquiler de los motivos navideños después más de una década utilizando las luces de Navidad propias, que crearon vecinos del municipio mediante su participación en un taller de empleo. Algunas de estas luces todavía se reutilizarán.

El concurso público fue adjudicado a la empresa Jiménez, con una inversión de 48.700 euros. Además, vecinos y comerciantes podrán opinar, a través de vías municipales, sobre este alumbrado navideño en próximas fechas.

En concreto, se modificarán e instalarán nuevos motivos navideños en Goienkale, Diputación, Zubiaurre, Goienkale, Abeletxe, Avenida de Bizkaia, Ongarai, Sakona, el consistorio, Zerukoa, Okinzuri, San Pelayo, Kaltxango, plaza Goiko, la Forja, Marqués de Valdespina, Cardenal Orbe, Santa Ana y San Roque.

EN BREVE

Aukeran Dantza llega hoy con el espectáculo 'Maurizia'

Aukeran dantza taldea traerá a hoy a Ermua su espectáculo de danza 'Maurizia'. La función comenzará a las 22.15 horas, en el Antzokia. La entrada costará 10 euros y se puede adquirir por anticipado en los cajeros y teléfonos BBK y en Lobiano.

TELÉFONOS DE INTERÉS

URGENCIAS

SOS DEIAK	112
DYA	943 464 622

HOSPITALES

Hospital Mendaro	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

ERTZAINTZA

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

CARTELERA DE CINE

EIBAR

COLISEO Merkatu Kalea, 2

No hay sesión

ERMUA

ERMUA ANTZOKIA Iparragirre s/n

No hay sesión

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: De 7.00 a 21.00 cada hora y a las 6.15, 10.15, 14.15 y 18.15.
Festivos: 8.45, 12.45, 16.45, 20.45.

VITORIA-EIBAR

Laborables: De 6.30 a 20.30 cada hora y a las 7.15, 8.00, 12.00, 16.00 y 20.00.
Festivos: 10.30, 14.30, 18.30 y 20.30.

EIBAR-PAMPLONA

Laborables y festivos: 7.45

PAMPLONA-EIBAR

Laborables y festivos: 11.00.

EIBAR-ARRATE

Sábados y laborables: 14.00.
Festivos: 9.00, 10.00, 11.00, 13.00 y 18.00.

ARRATE-EIBAR

Sábados y laborables: 14.30.
Festivos: 9.30, 10.30, 11.30, 13.30 y 18.30.

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: Castaño (Julián Etxeberria, 7).

ERMUA

De 9.00 a 22.00: Alves (Avda. Gipuzkoa, 46). De 22.00 a 24.00: Ibarrondo (Zeharkale, 2).

EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00: Mandiola (San Agustín 3).

DEBA

Beitia y Etxeberria se han clasificado primeros para la semifinal de Segunda División. :: FOTOS ANDER SALEGI

Beitia y Etxeberria se juegan el pase a la final

El frontón Aldats acogerá hoy tres partidos decisivos

:: ANDER SALEGI

DEBA. En paleta no les fue nada bien a los de Euskal Jolas, que sufrieron tres descensos (uno a segunda y otros dos a tercera). Pero a pala corta parece irles mejor y las dos parejas que se encuentran disputando esta modalidad pelearán por subir de división.

Beitia y Etxeberria la semana pasada se desplazaron a Errenteria para enfrentarse al Eple2, hasta los primeros veinte tantos el partido estuvo igualado, después los debarras se escaparon en el marcador hasta conseguir un resultado de 28-40. Gracias a esta victoria se clasifican como primeros para la semifinal de segunda división que se jugará hoy a partir de las 19.00 (tercer partido) en el frontón Aldats de Deba. Badiola y Sánchez la semana pasada descansaron. Hoy, a partir de las 19.00, (segundo partido) en Aldats jugarán el último partido de la fase de grupos, que puede darles el pase para disputar la semifinal de tercera división de pala corta. El rival será el Txost1 que en estos momentos es último del grupo.

Mikel disputará los dieciseisavos ante el Aretxabaleta2. :: A.S.

A mano, el pelotari de segundo año de alevines, Mikel, jugará los dieciseisavos ante el Aretxabaleta2 en el frontón Aldats a partir de las 19.00 (primer partido).

El torneo femenino de palas está llegando a su recta final, el domingo se jugarán los cuartos de final, los partidos son los siguientes: A las 11.00 Iratxe Astigarra y Monika Salegi se enfrentarán a Enara Gorostiza y Nerea Irusta. A las 11.30 Yoli Mateos y Vanessa Ortueta jugarán contra Itziar Unanue y Eider Etxeberria. A las 12.00 Jone Loiola y Ainitze Agirrezabala se enfrentarán a Itziar Larrinaga e Irati Ziaran. El último partido a las 12.30 los disputaran Eba Ibarrola y Jaione Arreitunandia de Mutriku contra Miren Artetxe y Sonia Tomas de Deba.

Kataluniako prozesuaren inguruan hitzaldi-afaria egingo da Elorrixan

:: A.S.

DEBA. Martxa onean doa udazkeneguko kultur programak, 'Barruan giro' izenpean. Herritarrek egindako proposamenetatik osatu zen egitaraua, eta hortik sortua da ekitaldi berri hau ere. Azken hilabeteotan Kataluniako prozesu subiranistak astindu du egunerokotasuna. Hainbat nozio eta gatazka azaleratu ditu, hala nola erabakitze eskubidea, subjektu izaera, gizarte- antolaketa eta demokrazia. Baina, askotan, esaten denak baino, esaten ez denak ematen dizkigu egoera ulertu eta kokatzeko elementuak. Prozesua hurbilagotik bizitzeko han-hemenka sortu diren topaketen ildotik, eztabaida eta hausnarketa sustatzea da elkartze honen aitzakia. Gaur 19:30ean Lauhaizeta elkartean kataluniako ordezkari batzuk egongo dira hitzaldian, ondoren afari solasaldi bat egingo da bertako jakiekin 40 lagunentzat.

ONDARROA

Preocupación en la flota de pintxo por el cierre de la sardina para enero

:: A.E.

ONDARROA. La flota de pintxo de Ondarroa necesita la sardina para carnada y poder hacer sus capturas de pescado, pero en el 2018 se promete difícil si se lleva a cabo el cierre de la especie. Aunque buscarán importar sardina o comprarla congelada, la efectividad de las capturas no es la misma. Por ello, el sector está preocupado y siente que se divisa la hecatombe si se establece la cuota cero para esta especie. Para los pintxeros de Ondarroa, Asturias y Galicia la sardina es la principal especie de cebo. En Ondarroa se cuenta con seis pintxeros que utilizan la sardina como carnada para después afrontar las capturas de merluza y pescado blanco. Otras especies alternativas, por el cierre de la sardina, no está en la cabeza de los pescadores.

El objetivo de la Comisión de la UE para apoyar el cierre es imposibilitar su pesca para dejar que se reproduzcan. Es uno de los escenarios previstos por el International Council for the Exploration of the Sea (ICES), el comité científico que asesora a la Comisión Europea.

De acuerdo a este y otros escenarios previstos, así como en función del impacto socioeconómico, el Consejo de Ministros de la UE de diciembre tomará una decisión sobre las capturas de este pez, del que dependen también las flotas de bajura que capturan esta especie cuando finaliza el bonito

El ICES plantea desde la captura cero a la aplicación de más restricciones a la regla de explotación para reducir las capturas de sardinas a 4.000 ó 16.000 toneladas.

Pero la situación es muy difícil. La sardina ibérica está por debajo de los niveles de biomasa límite, que supone que no hay suficiente población reproductora. Y no se puede hacer otra cosa que dejar que se recupere, ya que la acuicultura no es hoy una alternativa y no se pueden forzar los procesos naturales en el mar.

Y eso que la flota está ajustada al potencial de los caladeros. Pero hasta ahora se ha permitido lo que se llama 'pesca olímpica', que permite que cada armador se lleve sin límite la carga que consiga. Los propios pescadores han demandado que las cuotas se repartan por embarcación, una regulación que ya está en marcha.

Los armadores no quieren cuota cero. Entiende que el impacto socioeconómico en el sector, que quedaría limitada su actividad a la captura de boquerón, caballa y jurel, es tan importante que debería optarse por una reducción de cuota para permitir la recuperación de los caladeros de este pelágico de vida corta. Es lo que van a pedir al Ministerio de Pesca que defienda en el Consejo de diciembre.

Para el consumidor y la industria transformadora, la alternativa es recurrir a peces de otros países, como ya pasó con la anchoa durante cuatro años en Euskadi. Otro tipo de sardinas, el cliente lo nota y no la pide si no tiene el tamaño y el sabor al que está acostumbrado.

ERMUA

'Maurizia', espectaculo de danza, con Aukeran DK

Se estrenará hoy, en el Ermua Antzokia a las 22.15 horas, y las entradas tendrán un coste de 10 euros

:: K. ITURRIAGAGOITIA

ERMUA. Lacompañía Aukeran DK estrena hoy en Ermua su espectáculo de danza contemporánea y tradicional titulado 'Maurizia'. Será en el escenario del Ermua Antzokia, a partir de las 22.15 horas. Su duración es de 60 minutos.

Las entradas cuestan 10 euros y podemos adquirirlas por anticipado en la red de cajeros multiservicio de Kutxabak, en su página web, en Lobiano Kultur Gunea o en la taquilla antes de iniciarse la función. La representación está dirigida por el bailarín y coreógrafo Edu Muruamendiaraz.

Maurizia fue todo un referente tocando el pandero y su mayor pasión era cantar coplas, convirtiéndose en una de las mayores exponentes de la época. En su figura se ha fijado Aukeran Dantza para crear su último espectáculo. Ella es el punto de partida de este nuevo espectáculo, que no es el relato de su vida, sino una obra dedicada a las mujeres de su época.

En este año que se celebra el vigésimo aniversario de la compañía dirigida por Edu Muruamendiaraz, el espectáculo de Aukeran Dantza Konpainia quiere homenajear a todas las mujeres.