

La Oreja de Van Gogh, Eskakeitan y Los Brincos serán algunos conciertos de los 'Santiagos 2022'

A. LASUEN

ERMUA. La Oreja de Van Gogh será el concierto central de los 'Santiagos 2022'. Así lo anunciaron responsables del Departamento municipal de Cultura en la Comisión de Fiestas celebrada esta misma semana en la villa.

Durante esta reunión, a la que acudieron una veintena de colectivos locales, se anunciaron los grupos, verbenas y conciertos contratados por el consistorio para la programación de las fiestas patronales, que transcurrirán entre el 14 y de 27 de julio. Estos se sumarán a otros conciertos, como el del grupo local Versionarios.

Además de la Oreja de Van Gogh, que ofrecerá su concierto el día 23 en San Pelayo, la programación contará con la actuación musical del grupo Eskakeitan, para el día 16, y el concierto del mítico grupo Los Brincos, el día 27.

Para las actuaciones del teatro de calle, de gran formato, el programa ha previsto la actuación de la compañía David Moreno y su obra 'Flotados', para el día 25, y Markeliñe, con 'Carbón Club' para el día 26.

En la citada Comisión también se destacó que, desde Cultura, en esta edición, se hará un esfuerzo para incorporar numerosos espectáculos de animación de calle (dixieland, bandas tradicionales, batukada y txarangas espectáculo) durante los días centrales de las fiestas.



El cocinero, Jesús González, del Sagarra, desempeñando su labor. E.C.

«Era una cazuelita arriesgada, por la carne marinada»

Jesús González Gastro-pub Sagarra

El gastro-pub Sagarra y su cocinero volverán a sacar la cazuelita ganadora la próxima semana en su local

AINHOA LASUEN

ERMUA. El gastro-pub Sagarra ha resultado ganador del concurso local de cazuelitas de Ermua y también se ha llevado el premio al mejor maridaje del certamen, con Conde Valdemar. Además de por el galardón, su cocinero Jesús González, se muestra contento con el resultado, ya que en su local se sacaron 1.093 cazuelitas.

El Sagarra volverá a sacar esta cazuelita ganadora, probablemente

el próximo martes y el miércoles. Además, el restaurador ermuarra ya está ideando los pintxos para el concurso de Bizkaia y el local «porque es una prueba de superación y aprendizaje».

—¿Cómo es su cazuelita?

—Es atrevida y arriesgada, ya que utilizamos coliflor, y no a todo el mundo le gusta la coliflor, pero le añadimos unos toques orientales que le cambian el sabor. Añadimos jengibre, ralladura de lima y zumo de limón, puerro y cebolla y todo eso lo cocinábamos y sale una crema muy rica.

—¿Cómo se animaron con la coliflor?

—Algún día en el menú del día pusimos coliflor y la queríamos hacer diferente y mezclamos dife-

rentes culturas gastronómicas (asiática y mediterránea) y quedó bien. En la cazuelita no es el ingrediente principal, pero sí uno de los ingredientes importantes.

—¿Qué más lleva?

—Le puse 'onglet', por no llamarla entraña. Es un corte de la ternera pegado entre las costillas y la falda, pero como sonaba a casquería le puse el nombre en francés. Esta carne en lugar de cocinarla demasiado, la dejamos 48 horas marinando, con leche, siete especias japonesas, pasta de chile amarillo y ajo. Le hacemos el corte del tatakí muy fino, marcado un poquito en la plancha y ya está. Y para decorar la parte superior, para darle un toque crujiente, utilizamos una técnica de la cocina mexicana, que es el pico de gallo, que lo usan mucho para los burritos. No es más que pimienta verde, rojo, cebolleta, chile habanero, al que le quitábamos las semillas y las venas para quitarle lo que molesta en la garganta, y un poco de lima rayada.

—Es mucho trabajo...

—La 'prelaboración', pero a la hora de emplatar es muy rápido. Creo que ha sido de las veces que más rápido emplatabamos, porque ya estaba todo hecho con antelación.

—Los sabores no son los habituales. ¿Qué le comentaba la clientela?

—Los sabores era lo que menos nos preocupaba. Era muy arriesgada, por que a la vista, aunque la carne estaba marinada y marcada a la plancha, podía parecer cruda y podía ser que la gente no se la comiera, pero ocurrió todo lo contrario. Quizá porque muchos de nuestros clientes están acostumbrados al tatakí de atún y carpaccio, no lo veían tan diferente. Me he dado cuenta de que la cultura gastronómica de Ermua ya está acostumbrada a ese tipo de cocina. Cada vez más.

—¿Qué ha sido lo más complicado de este pintxo?

—Que hubiera un equilibrio entre la coliflor, la carne y la verdura cruda; que ninguna estuviera por encima de la otra.

La ACHE pone en marcha una nueva campaña de bonos de ahorro en el comercio local

A. LASUEN

ERMUA. La Asociación de Comercio y Hostelería de Ermua, ACHE, pone en marcha la venta de sus 'Bonosermua'.

Las papeletas de descuento se comenzarán a vender mañana en el local de la Asociación contra el Cáncer de Ermua, de la plaza del mercado de abastos, hasta agotar las existencias.

El horario de apertura de la venta de los bonos se prolongará de 9.00 a 13.00 horas y de 17.00 a 19.00 horas.

Se trata de bonos de ahorro, de 40 más 10 euros, divisibles en dos compras de 25 euros, por lo que se podrá producir un ahorro de 10 euros con cada papeleta.

Serán válidos desde el 4 hasta el 30 de abril, para canjearlos en los establecimientos participantes.

Máximo dos bonos por DNI

Se ofrecerán un máximo de dos bonos por DNI. Cada persona podrá acudir solo con un carné de identidad y debe ser el original, no valen fotocopias. De este modo, se pretende llegar al máximo posible de personas, puesto que estas campañas cuentan con un gran éxito entre la población ermuarra.

En esta iniciativa pueden participar todos los establecimientos interesados, sean asociados o no al colectivo local, poniéndose en contacto con la ACHE, a través del correo electrónico 'info@ermuacentrocomercial.com'.

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 (Torrekuia)	943 032 650
Ambulatorio de Ermua	943 032 630
POLICÍA MUNICIPAL	
Eibar	943 708 424
Ermua	943 176 300
ERTZAINZTA	
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	
La cima	17.00 20.00
Licorice Pizza	17.00 20.00
Morbius	17.00 20.00

ERMUA

ERMUA ANTZOKIA Iparragirre, s/n	
Barraskiloe eta balea	17.00
The Batman	19.30

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 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: Sánchez (Julían Etxeberria, 7).

ERMUA

De 9.00 a 22.00: Ugarte Canales (Goinkalea, s/n).

EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00: Mendinueta (Urkizu pasealekua, 6. Eibar).