



Cuatro de los responsables de la Sociedad Gastronómica Lobiano, entidad que organiza numerosas actividades a lo largo del año. :: A. LASUEN

«Nos gusta que el pintxo sorprenda»

Asociación Lobiano Gastronomía

En esta edición de las Jornadas Gastronómicas, la paella solidaria supuso un éxito rotundo de participación

ESTÍBALIZ GARCÍA

ERMUA. Desde su creación en el año 2000, la Asociación Gastronómica Lobiano se ha convertido en una habitual de los eventos celebrados en el pueblo. Aunque sus actuaciones más visibles sean los concursos de pintxos y cazuelitas que organizan anualmente, no hay que olvidar que son ellos los responsables de muchos de los actos relaciona-

dos con la gastronomía que tiene lugar a lo largo del año. Gracias a estas actividades han visto como los gustos de los ermuarras se han refinado y como ahora los consumidores son más exigentes en los bares y restaurantes, ahora saben lo que quieren y lo piden.

–Uno de los objetivos que se marcaban cuando crearon la Asociación era impulsar, promover y desarrollar las actividades gastronómicas en Ermua, ¿se han cumplido esas expectativas tras trece años de andadura?

–En alguna medida, sí. Está claro que los concursos de pintxos y cazuelitas mueven muchísima gente, creemos incluso que ese puede

ser el enlace a los jueves de pintxopote que funcionan muy bien durante el resto del año. Pero es muy difícil definir si es a consecuencia de nuestro trabajo. Tras todo este tiempo si hemos observado que ahora hay mucha más variedad de vinos en los bares, que hay más cultura de vino, los cursos de cata de vino tienen mucho éxito también. Por otro lado, veníamos de una fase plana en la que la gente de decía que en Ermua no se comían pintxos, pero es que tampoco los había en los bares, ahora hay por lo menos 37 locales en los que se sirven habitualmente. No decimos que este cambio sea una consecuencia directa de nuestro trabajo, pero sí que vemos que hemos contribuido en cierta medida al cambio.

–¿Están satisfechos con el resul-

tado de esta edición de las Jornadas Gastronómicas?

–Sí, mucho. Respecto al concurso de pintxos, han participado más establecimientos que otros años y las ventas han sido superiores. La gente ya toma esa semana como una semana de fiesta en el pueblo, vemos que ya nos han fijado en el calendario como una actividad a desarrollar y eso para nosotros es muy bonito. Pero no sólo eso, si no que el resto de actividades también cumplieron el objetivo marcado. Primamos la calidad a la cantidad y los actos programados han contado con una buena afluencia de público dispuesto a aprender sobre los diferentes productos con lo que se trabajan, con interés de catarlos y divulgar su experiencia.

–¿Cuál de las actividades propues-

tas en las Jornadas Gastronómicas es la que más éxito tiene?

–No podemos decantarnos por una sola, todas han cumplido su función. Las degustaciones, por ejemplo, están dirigidas a un público más inquieto y todas las sesiones llenan el aforo. El que más proyección tiene es probablemente el Concurso de Pintxos con alrededor de 25.000 unidades vendidas en total. La feria también es un acto masivo, este año a las 14:00 los 48 puestos habían vendido prácticamente todas sus existencias, con lo cual objetivo más que cumplido. En este último se pretende que los clientes prueben cosas diferentes y para ellos en torno al 15% de los puestos cambian cada año y siempre es un acto muy social.

–La gran novedad ha sido la paella solidaria, ¿cómo surgió la idea?

–Hace varios años que la gente nos decía que querían quedarse en la plaza a comer después de la feria, por el buen ambiente que se crea estando en cuadrilla o entre amigos y para seguir con las actividades programadas por la tarde. Lo cierto es que a priori nos pareció algo lioso por el trabajo que suponía y no veíamos la forma de encajar la comida popular. Pero un día hablando con Jesús, el propietario del Titanik, se nos ocurrió la idea de que podía ser algo con fines solidarios, ya que, nunca hemos tenido un afán lucrativo sólo de cubrir gastos. En un primer momento iba a ser para 150 personas, luego para 300, subimos hasta las 500 y terminamos en 800 porque la cazuela no daba más de sí. Contando con el apoyo de comerciantes y hosteleros que se ofrecieron a ayudar voluntariamente, podemos decir que el resultado fue inmejorable y obtuvimos 5.012 euros.

–¿Qué gustos tenemos los ermuarras?

–Más que la carne o el pescado, preferimos una cocina tradicional con respeto al producto y bien elaborado. Nos gusta que tenga también matices de nueva cocina, que nos sorprenda el pintxo, pero respetando el sabor original y que esté bien presentado. Con respecto al vino, hemos evolucionado, ya no vamos al bar y pedimos cualquier cosa, sabemos lo que queremos y lo pedimos con nombre y apellidos.

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

TELÉFONOS DE INTERÉS

URGENCIAS	
SOS DEIAK	112
DYA	943 464 622
HOSPITALES	
Hospital Mendaró	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

CARTELERIA 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: 7.00*, 8.00, 8.30, 9.00*, de 9.30 a 13.30* cada hora y de 14.30 a 20.30 cada hora.
Sábados: 7.00*, 8.30 y de 9.30* a 19.30 cada hora.
Festivos: 8.30, 10.30*, 12.30, 13.30, 15.30, 17.30, 18.30, 19.30 y 20.35.
*Salida desde Ermua diez minutos antes

SAN SEBASTIÁN-EIBAR

Laborables: 7.00, de 7.30 a 13.30 cada hora, 15.00*, de 15.30 a 18.30* cada hora, 19.30, 20.30 y 21.00*.
Sábados: 7.00, de 8.30 a 14.30* cada hora, de 15.30 a 20.30 cada hora, 21.00 y 22.00*

Festivos: de 8.30 a 18.30 cada dos horas, 19.30, 21.00* y 22.00*.
*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: 7.45, 13.30 y 14.45.
Festivos: 7.45 y 18.00

PAMPLONA-EIBAR

Laborables: 11.00, 17.00 y 18.00.
Festivos: 11.00 y 21.00.

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: 13.30 y 20.30.
Festivos: 12.00 y 19.00.

ELGETA-EIBAR

Laborables: 14.00 y 20.50.
Festivos: 12.30 y 19.30.

EIBAR-HOSPITAL MENDARÓ

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 MENDARÓ-EIBAR

Laborables: De 6.45 a 21.15 cada media hora y a las 21.55.
Sábados, domingos y festivos: De 7.45 a 20.45 cada hora y a las 21.55

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: Las Heras (Sostoa Tarren, 20).

ERMUA

De 9.00 a 22.00: Cortina (Zubiaurre, 29).

EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00 horas: Ugarte (Goienkale, s/n. Ermua).