

La ciudadanía contribuirá a actualizar el mapa de la 'Ciudad Prohibida'

Se elaborará un documento que permite al consistorio conocer y actuar en los lugares que resultan inseguros para la población

A. LASUEN

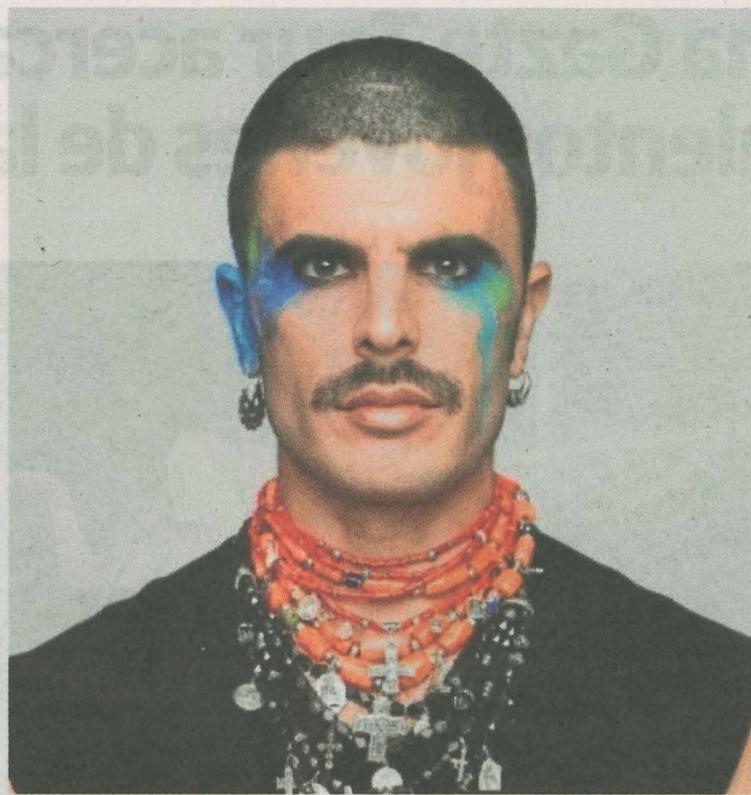
ERMUA. El domingo 19 de diciembre concluye el plazo de participación ciudadana para actualizar el mapa de la 'Ciudad Prohibida' de Ermua. Se trata de una herramienta que ayuda a reorganizar el urbanismo y repensarlo desde una perspectiva de género, donde los intereses y necesidades de las mujeres son tenidos en cuenta. Así, se pretende transformar Ermua, y que el urbanismo local se planifique con criterios de igualdad, contando con la participación de la ciudadanía, que es la que mejor conoce los puntos conflictivos a mejorar.

La nueva iniciativa pretende

actualizar el mapa que se elaboró hace ya una década. Para ello, se ha puesto en marcha una encuesta digital, tanto en euskera como en castellano, a través de la página web municipal (www.ermua.es), para preguntar a la población sobre aspectos del urbanismo y la seguridad, que afectan a la manera en la que las mujeres y los hombres viven en el pueblo.

Las aportaciones ciudadanas permitirán identificar las zonas y espacios de distintos barrios en los que las personas sienten limitada su libertad y seguridad o a las que evitan acceder por miedo, inseguridad o falta de accesibilidad, entre otros.

Las personas que tengan dificultades de acceso a medios digitales también pueden solicitar un cuestionario en papel en la Casa de la Mujer, en Abiapuntu y en la biblioteca. Y tras la recogida de propuestas, se elaborará un mapa basado en los datos aportados.



El músico representa la modernización del folclore. E. C.

El agitador folclórico Rodrigo Cuevas, hoy en el Ermua Antzokia

La agenda cultural ermuarra para este fin de semana incluye un cuentacuentos en inglés, mañana en Lobiano

AINHOA LASUEN

ERMUA. El Ermua Antzokia acoge hoy el espectáculo del músico y «agitador folclórico» Rodrigo Cuevas, que ofrece música de raíz desde una perspectiva única y personal. Un concierto que comienza a las 20.30 horas en el teatro ermuarra y cuya entrada

cuesta 12 euros. Las entradas anticipadas se pueden adquirir en la web de Kutxabank y en Lobiano. También se podrán obtener en la taquilla del Ermua Antzokia antes de la función.

Este cantante, compositor y multi instrumentista es punta de lanza del electrocuplé y se autodenomina «sex symbol de la copa y artista total». No en vano, Rodrigo Cuevas es un fenómeno de las artes escénicas y de la comunicación, en su más vasto sentido, y puede presumir de que su desarrollo profesional continúa en una sostenida progresión.

Rodrigo Cuevas tiene formación musical académica y le gusta rondar la canción tradicional, el cabaré y el cuplé. Disfruta haciendo conversar a la música electrónica con el humor, a la sensualidad y a la crítica social, convirtiendo sus espectáculos en una experiencia cultural y sensorial con denominación de origen.

El espectáculo que ofrece hoy en Ermua, 'Trópico de Covadonga', se estrenó en junio de 2019 y ha significado la consolidación artística del músico. Se trata de un show, el tercero en su cuenta particular, en el que la agitación folclórica y electrónica, el divismo de campo y el humor, el erotismo elegante, el hedonismo, la celebración de los derechos innegociables y una puesta en escena que no deja a nadie indiferente, se conjugan en una fórmula que a todo el mundo le gustaría donar pero que nadie excepto él sabe cómo.

Durante 2020 y 2021, este cantante y músico está representando por todo el país este 'Trópico de Covadonga', llenándose todos los aforos por los que recalca. De hecho, hay que destacar que Rodrigo Cuevas ha sido el único artista español seleccionado para participar en los showcases de Womex Oporto el pasado octubre.

Mañana cuentacuentos

No obstante, esta no será la única cita cultural de este fin de semana en Ermua, ya que mañana la población infantil tendrá la oportunidad de participar en un cuentacuentos en inglés organizado por la biblioteca municipal, a las 17.30 horas en Lobiano. La sesión está dirigida a la población infantil de 3 a 7 años.

La entrada es gratuita, pero para poder asistir es necesario reservar plaza. Para ello se puede llamar al teléfono 943 179 212 o escribir un correo electrónico a biblioteca@udalermua.net, indicando nombre, apellidos y edad del niño o la niña.



ZERUKOA instituturako bidea, arabilera handiko argiztapen eskusako gunea. elhurtsun gabaz handiko tokiak pasatu hainbat institutu. poca iluminación, muy transitado, pero cuando se hace de noche sensación de inseguridad. Este lugar es muy señalado por tod@s.

1 STA ANA AUZUNEA portelatako sarrotetara doazen kale berrak eta korapilatsuek, callejones sin visibilidad con entradas a portales, recorridos angostos.

2 ZERUKOA argiztapen gutxi eta inguruaren iluspena falta duten eskalarek, ascensorak, poca iluminación.

Fragmento del documento publicado hace 10 años en Ermua. A. L.

TELÉFONOS DE INTERÉS

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

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
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

CARTELERA DE CINE	
EIBAR	
COLISEO Merkatu Kalea, 2	
No hay función	
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 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: Mendinueta (Urkizu Pasealekua, 6).	
ERMUA	
De 9.00 a 22.00: Alves (Av. Gipuzkoa, 46).	
EIBAR-ERMUA	
Noche. De 22.00 a 9.00: Izpizua (Ibarkurutze kalea, 7).	

Andoni Pérez «Se sacan muchas ideas para la cocina de los programas de Netflix»

El chef de Ermua saca partido al nombre adquirido con sus pintxos de concurso y ofrece menús degustación temáticos los fines de semana. El boca a boca le ha colocado tan alto que apenas quedan plazas este año

Cocinero del Kiska (Ermua)

Dirección Zeharkale, 4.
Teléfono 631172988.

GAIZKA OLEA

El Kiska, situado en el viejo bar de Ermua que sus padres cogieron hace 36 años, es el laboratorio donde Andoni Pérez (Ermua, 1994) desarrolla las ideas que le han llevado a triunfar en todo concurso de pintxos que se precie. A la lado de su hermano mellizo Julen, que estudia Imagen y Sonido, dan cuerpo a sus ideas, como esos menús degustación temáticos de fin de semana, para los que este año prácticamente no quedan plazas.

—¿Cómo es eso de los menús degustación?

—Los damos los viernes noche, sábados mañana y noche y los domingos, por la mañana. Es una experiencia muy íntima, a puerta cerrada, para grupos de entre 4 y 12 personas, a los que explicamos nuestra idea por medio de un vídeo de Julen, ponemos música... Son doce pases y dos postres, uno de los cuales lo montamos delante del comensal, que siempre disfruta con los showcooking. Empezamos en mayo y a la gente le está gustando mucho, es algo que no esperábamos, pero el boca a boca está funcionando.

—¿Cambia mucho el menú?

—Los platos y la temática cambian completamente.

—¿La temática?

—Julen: Uno de los menús que hemos ofrecido se llama Circus y uno de los platos es, por ejemplo, algodón de azúcar, o los chipirones llevan polvo de palomitas. Otro se llamaba La Historia de un naufragio y estaba dedicado a las emociones. Había gente que lloraba.

—¿No sería más rentable, por ejemplo, tener la barra abierta con gente tomando algo mientras ve el fútbol.



Julen y Andoni Pérez posan tras el cartel luminoso de uno de sus últimos menús degustación. IGNACIO PÉREZ

—Julen: Cobramos 42 euros por persona en un momento, el de las comidas, que el bar estaría cerrado.

—Andoni: En un bar de barrio tampoco tenemos esos poteos largos que se estiran hasta la tarde.

Pequeñas cositas

—¿Cómo le dio por meterse a cocinero?

—Nunca pensé que me dedicaría a la cocina, de hecho empecé a estudiar Administración y Finanzas, pero lo dejé. Veía programas de televisión sobre cocina y aprovechando la cocina del bar fui probando a hacer pequeñas cositas. Me inscribí en una academia y cuando en 2019 ganamos el concurso de pintxos de Bizkaia decidí meterme en la escuela de Leioa.

—¿A qué le llama pequeñas cositas?

—Los pintxos que servíamos en el bar, aunque también preparaba recetas para que las probara la familia... no iba a poner a la venta algo que no sabía cómo iba a quedar. Con el dinero de la paga que me daban mis padres me compraba herramientas, un sifón, y me animé a cocinar espumas, cosas así.

El taconazo

Andoni Pérez pegó el pelotazo de su vida al vencer en el concurso de pintxos de Bizkaia de 2019 con un guiso de carrileras, guacamoles, taco de pastor, pico de gallo, cebolla morada encurtida y piña pasada. Tenía 25 años y era su segunda participación. «Fue un subidón.

Sabíamos que era un pintxo muy rico, pero para llegar a la final, no para ganarla. Con eso estábamos contentos. Fui a la final a disfrutar, para nosotros era la bomba, un concurso con un nivelón increíble». Desde entonces han ocupado puestos de relumbrón en los diferentes certámenes; de hecho, eran uno de los 10 finalistas del úl-

—¿Y cómo aprende?

—Lo que salía por la tele, lo que veía en Internet, libros, programas de Netflix...

—¿No me diga que se aprende cocina en Netflix?

—Se puede ver mucho y sacar ideas en películas y realities.

—¿Cómo encaja eso en Ermua?

—Siempre hemos sido un bar de barrio aunque ahora queremos enfocarlo de otra manera. A diario tenemos pocos pintxos, todos tradicionales, como tortillas o gildas, esto no es el centro de Donosti; si fuera así tendríamos más cantidad y variedad, pero los jueves los dedicamos a los pintxos que llevamos a los concursos y están teniendo muy buena aceptación.

Prácticas en Boroa

—Sigue en la escuela de Leioa.

—Sí, estudié Cocina dos años y ahora, Dirección de Cocina. Hice prácticas en el Boroa y aprendí un montón. En Leioa consigues una base sobre menús, cartas... Estoy muy a gusto, los profesores son muy buenos, buena relación incluso a nivel personal.

timo campeonato de Euskadi. Una alegría tras el crudo periodo de la pandemia, cuando compaginaban sus estudios con la elaboración de platos para llevar: pintxos, hamburguesas, menús, cualquier idea que se les viniera a la cabeza «Fue un horror», admite Andoni. «Pensaba que no volvería a trabajar», confiesa Julen.

—¿Pasar de la cocina del Kiska al Boroa o a la Escuela es...?

—Es un cambio grande; aquí tenemos una cocina como la de una casa, un sitio chiquitín con lo justo.

—¿Qué opinan sus padres de sus platos?

—Mi padre no es catador de lo que hago, hay muchos sabores que no le gustan, aunque se fía y prueba. El criterio de mi madre es que está muy bueno.

—Julen: Es que son muy tradicionales. Lo que cuenta para nosotros es nuestra opinión y la de nuestro hermano mayor, Xabi. Hacemos pruebas y cata-mos.

—Imagino que su sueño es un local más grande.

—Sí, pero aún estamos estudiando y no hay prisa.

—Julen: Queremos hacer algo parecido a lo que hacemos aquí pero en mejores condiciones.

—Con una cocina más grande, porque aquí estamos muy limitados. Hacer doce platos en una cocina de tres o cuatro metros cuadrados es complicado. Somos dos personas para cocinar, atender, servir y fre-gar.