

## Los pinchos y el vino centran las actividades de la Kultu este mes

FF. M

**EIBAR.** Arrate Kultur Elkartea aprovecha el mes de noviembre para mirar a la gastronomía con una serie de actividades que vienen teniendo continuidad en los últimos años. En esta edición, el concurso de pinchos y una charla-degustación de vinos componen el programa.

La primera cita llegará los días 21 y 22 de este mes con el Concurso de pinchos de Eibar que cumplirá su décima edición. Los pinchos a concurso deberán estar entonces a disposición de los clientes en un concurso que se celebra a lo largo de los bares participantes.

La instalaciones de Arrate Kultur Elkartea en la calle Zuloagatarren acogerán una charla-degustación sobre vinos titulada 'Txakolina eta arabar errioxako ardoa'. Es una sesión que se celebrará el día 28 a las 19.00 horas y se desarrollará en euskera. Para tomar parte es preciso inscribirse previamente ya que el aforo es limitado.

### EN BREVE

## Celebración de 'Gaztañerre' en Ermua

MERIENDA

Hoy se celebrará en Ermua la tradicional fiesta de 'Gaztañerre' (castañas asadas). Este festejo se celebra mediante una merienda autogestionada, organizada por AEK Kaltxango Euskaltegia, en la que los organizadores ponen las castañas y la bebida y las personas participantes aportan la merienda. Esta se celebrará, a partir de las 19.30 horas, en la sociedad Erretena

# «No lleva demasiados ingredientes pero combinan muy bien los tres»

El bar Titanic de Ermua se ha clasificado para la final del Campeonato de Bizkaia de pinchos entre 7 de los 73 bares y restaurantes que participaban

AINHOA LASUEN

**ERMUA.** Su 'Aromas de otoño' le ha permitido clasificarse para la final del concurso de pinchos de Bizkaia. El bar Titanic ha sido uno de los 7 clasificados entre los 73 bares de la provincia que han participado en esta edición en el certamen. En este concurso el tercer premio del público fue para el bar Sirimiri con su pincho de chipirón.

Cabe destacar que es la segunda ocasión en la que se animan a tomar parte en este concurso provincial y su mezcla de hongos, yema de huevo y espuma de foie ha contado con el beneplácito del jurado del certamen. La presentación de este pincho, con el hielo seco que expulsa los aromas de otoño de una infusión de tomillo y lavanda que acompaña al manjar en una copa especial, también han contribuido, sin duda, a que sea uno de los seleccionados.

El día 12 de noviembre, el cocinero del Titanic, Jesús González, deberá acudir a la final que se celebrará en la Escuela de Hostelería y el día 14 no faltará a la cita en el Ensanche para la entrega de premios. **¿Cuál será su tarea en la final?**

–Tenemos dos horas para hacer 6 pinchos, 5 para el jurado y uno para presentar. Partes de cero. Está todo en crudo, pero no creo que tenga problemas con el tiempo. Nunca me he cronometrado (ríe).

**–Ha tenido éxito y también en el concurso de pinchos de Ermua. ¿Pondrá el pincho a la venta?**

–Probablemente. Ahora lo he tenido unos días. Lo dejaremos para más

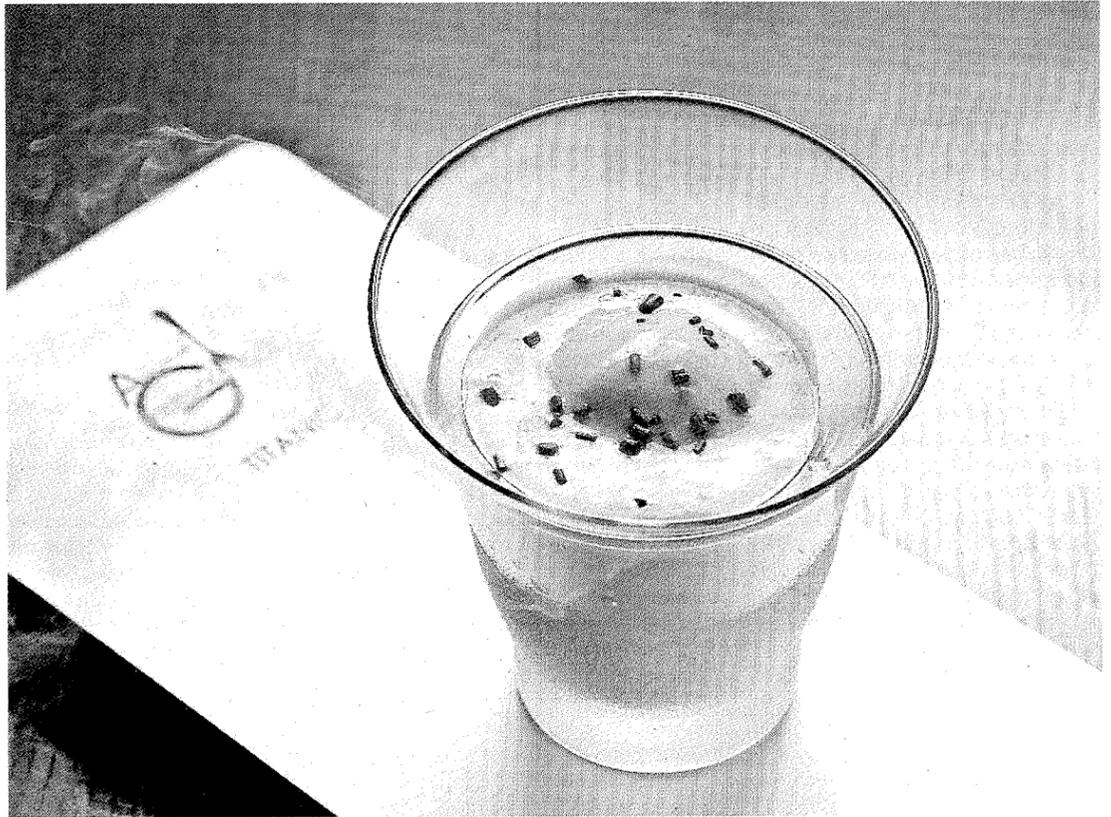


Imagen del pincho del Titanic, con mezcla de hongos, yema de huevo y espuma de foie. A. L.

## «En estos días hemos vendido un millar de pinchos de los que presentamos a concurso»

adelante.

–¿Tenía esperanzas?

–Tenía esperanzas. Sé que es difícil pasar, pero como tenía tanto éxito. Me creé algunas esperanzas a raíz de lo que me decía la gente. No lleva demasiados ingredientes, pero combinan bien los tres.

–La gente se ha animado a comer pincho durante los días del con-

curso. ¿No es así?

–Sí. Nosotros habremos vendido en torno a los 1.000 pinchos en total. Con los dos pinchos que presentábamos. El otro era ensalada de chipirón. Porque participábamos tanto en la modalidad de libre, que es con la que nos hemos clasificado, como con la de chipirón.

–Pero también se animó en el Campeonato de Euskadi. ¿Qué tal fue aquello?

–Como experiencia muy bien. Había mucho nivel. También estaban las cámaras, la televisión que te pone nervioso. Me ayudaron los que ganaron el concurso, porque me falló el hielo seco y me lo dejaron. Había unos pinchos impresionantes y lo

hice lo mejor que pude. Hay que ir con muchos menos nervios. Salir y hacer como si estuviéramos en nuestra cocina, pero era difícil.

–Y también se aprenderá mucho acudiendo a estos concursos

–No aprendes de los demás, sino que aprendes de tus fallos. No está mal. **–¿Vio algún pincho y pensó que este es el que va a ganar?**

–El de mis amigos del Kobika de Durango. De hongos, bacalao... Allí no pasaron a semifinales y en el Campeonato de España les han seleccionado para ir a la final en Valladolid. **–¿Va a repetir en el de Euskadi?**

–Una vez que ya he pasado lo peor, que es la primera impresión, tengo que repetir.

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

### TELÉFONOS DE INTERÉS

<b>URGENCIAS</b>	
SOS DEIAK	112
DYA	943 464 622
<b>HOSPITALES</b>	
Hospital Mendaro	943 032 800
Ambulatorio de Eibar	943 032 500
Ambulatorio de Eibar (Torrekua)	943 032 650
Ambulatorio de Ermua	943 032 630
<b>POLICÍA MUNICIPAL</b>	
Eibar	943 708 424
Ermua	943 176 300
<b>ERTZAINTZA</b>	
Eibar	943 531 700
<b>BOMBEROS</b> Toda la provincia	
	112
<b>TRANSPORTES</b>	
Euskotren	902 543 210
Pesa Eibar	902 101 210
Bizkaibus	902 222 265
<b>TAXIS</b>	
Eibar	943 203 071 y 943 201 325
Ermua	943 170 396
<b>AYUNTAMIENTOS</b>	
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

Una cuestión de tiempo 20.30

El juego de Ender 20.30

#### ERMUA

**ERMUA ANTZOKIA** Iparragirre s/n

Todas las mujeres 20.30

### 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 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 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: Urizar (Julian Etxeberria, 7).

##### ERMUA

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

##### EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00 horas: Urizar (Julian Etxeberria, 7. Eibar).