

«En Ermua he querido enlazar el concepto de txoko y la cocina de Ola»

Raúl Cabrera Chef de Ola Martín Berasategui, de Bilbao

El chef de Ola Martín Berasategui, Raúl Cabrera, y su equipo se encargaron de la cena maridaje de las Jornadas Gastronómicas

:: AINHOA LASUEN

ERMUA. Prácticamente participó todo el equipo, vinieron cuatro personas de sala y ocho de cocina, del Ola Martín Berasategui. El menor, de 19 años, y el más veterano, el chef, Raúl Cabrera, 43. En la mesa, 52 personas agradecidas que se inscribieron en la cena maridaje del programa de las Jornadas Gastronómicas y disfrutaron de los siete platos cocinados por el equipo de este gran chef en la sociedad Aldapa.

—¿Cómo se han animado a participar en las jornadas?

—Me comentaron lo que habían hecho en anteriores jornadas y a través de un amigo común, Zorion, nos animamos. Vinimos a ver el lugar y me vinieron a la mente los inicios de Martín en el bodegón Alejandro y lo que se hacía allí y nos pareció interesante.

—¿Suelen ver el lugar antes de trabajar en él?

—Cuando sales de casa, por experiencia, nos conviene visitar el espacio donde vas a trabajar, porque influye en qué tipo de platos vas a hacer, para ese lugar en concreto, y asegurarnos de que sea un éxito.

—El menú ¿de qué depende?

—En Ermua mi idea ha sido enlazar el concepto de un txoko y la cocina que se hacía en el bodegón Alejandro, con los platos actuales que hacemos ahora mismo en el Ola Martín Berasategui y cerrar ese círculo.

—¿Suelen salir de restaurante habitualmente?



Raúl Cabrera y su equipo preparando la cena en la sociedad Aldapa de Ermua. :: A. LASUEN

—Llevamos poco tiempo con el restaurante en Bilbao, porque lo abrimos a finales de enero. Hicimos otra salida en la escuela de hostelería de Leioa. Yo estudié allí.

—Debe ser complicado salir de casa.

—Por eso tengo claro que hay que ver el lugar antes y repercute en los platos a presentar.

—¿Cuánto cuesta elaborar una cena como ésta?

—Hoy a las 9 de la mañana recogíamos una furgoneta que teníamos alquilada y supongo que llegaremos a casa a la 1 de la madrugada.

—¿Compensan tantas horas?

—Siempre. Nuestro trabajo es de sensaciones. Ya lo dice Martín, un cocinero es una persona muy generosa, no miramos el número de horas, lo hacemos porque es algo bonito, especial y es un honor que nos llamen.

—¿Compensa también por la respuesta de los comensales?

—Venimos con ganas, con ilusión. Somos Martín Berasategui y acercar la cocina de Martín a Ermua y que seamos los elegidos para hacerlo es una responsabilidad. Espero que salgan satisfechos.

—A Raúl Cabrera, ¿cual es el mayor piropero que le han echado profesionalmente?

—Que Martín me siga teniendo en mente para este último proyecto y tantos otros anteriormente, no se si es un piropero, pero sí un honor. Hay gente que lleva muchos años trabajando para mí, y también es un piropero. Además, algún cliente que nos decía que le gustaban más los callos que hacíamos en Ola que los del propio Martín (ríe). Con que llegues a las expectativas del cliente que viene a tu casa... Es fundamental.

—¿Cuál es el plato con el que más ha triunfado?

—Me encantan los pescados y hay una adaptación de un plato que tenemos en Ola y que traemos a Ermua, que son unas kokotxas de bacalao con berberechos descascarillados al txakoli. En este caso le hemos añadido un aire de moluscos. Es un plato que ha estado en nuestras diferentes cartas. El milhoja, que también traemos, es del año 1992 y no ha sufrido ninguna variación.

—Lleva desde el 97 con Martín Berasategui. ¿Cómo es trabajar con él?

—Es una persona muy cercana, humilde, sencilla, generosa. Es como mi segundo padre. No sólo me ha enseñado a cocinar, sino una serie de valores más allá de la propia cocina.

Nueva sesión, hoy, de la Escuela de la Diversidad de Ermua en Lobiano

:: A. LASUEN

ERMUA. El servicio de Inmigración del Ayuntamiento de Ermua ha organizado una nueva edición de la Escuela de la Diversidad para 2019. Se trata de un espacio formativo y de sensibilización orientado al fomento de la acción voluntaria y a la gestión participativa de la diversidad cultural.

Por ello, en la presente edición se han organizado tres sesiones formativas que se realizarán en junio, en septiembre y en noviembre.

La primera de ellas se ofrecerá hoy con una sesión que dinamizará la técnica de Biltzen, Maya Anrane, y que ayudará a las personas presentes a profundizar en las 'Competencias Interculturales'. La cita es en Lobiano Kulturunea, a partir de las 19 horas, con entrada libre y gratuita.

La Escuela de la Diversidad (Aniztasunaren Eskola) es un espacio formativo y de sensibilización surgido en el marco del programa de voluntariado lingüístico 'Habla conmigo/Hitz egidazu', que pretende dotar de conocimientos y herramientas básicas de mediación y comunicación intercultural a todas aquellas personas interesadas en el conocimiento de la inmigración y comprometidas con la convivencia intercultural en el municipio.

La Escuela de la Diversidad 2019 aspira a desarrollar espacios de aprendizaje de habilidades para vivir y relacionarse en entornos culturalmente diversos, a través de tres charlas-taller. En los meses de septiembre y noviembre Asier Gallastegi, de la Fundación Begirune, facilitará una mejor comprensión de nuestras propias creencias, valores y prejuicios, para posteriormente propiciar actitudes positivas para la convivencia.

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
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

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

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: 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: 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 21.20.

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: Zulueta (Agustín, 5).

ERMUA

De 9.00 a 22.00: Ibarrodo (Zeharkale, 2).

EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00: Zulueta (San Agustín, 5).

DEBA



Furgobaratza repartió más de 200 plantas. :: ANDER SALEGI

Las inscripciones para el concurso de embellecimiento de balcones finalizan mañana

En la segunda edición de este certamen podrán participar todas aquellas viviendas ubicadas en el casco urbano de Itziar y de Deba

:: ANDER SALEGI

DEBA. El Ayuntamiento de Deba invita a la ciudadanía del municipio a participar en el concurso de embellecimiento de balcones y ventanas, organizado por segundo año en colaboración con la Agencia de Desarrollo comarcal Debegesa. El objetivo del concurso es contribuir a la mejora de la calidad ambiental y estética de Deba e Itziar a través de la implicación ciudadana. Los elementos vegetales y florales contribuyen a generar un entorno urbano más agradable y estético para su disfrute. Mediante la iniciativa se pretende divulgar esa buena costumbre entre la ciudadanía.

En el concurso podrán participar todas aquellas viviendas ubicadas en suelo urbano. La inscripción se cierra mañana en la oficina de turis-

mo de Deba. Para poder participar, es necesario cumplimentar y entregar el impreso del concurso que fue buzoneado por todos los hogares. El impreso estará disponible también en la Oficina de Turismo.

En cuanto a los premios, habrá dos premios locales, uno de 200 euros y otro de 150 euros, para utilizar en los comercios asociados a Debalai de Deba. Además, se otorgará un premio comarcal de 250 euros para utilizarlo en los comercios asociados del municipio de la persona ganadora. Aquellas personas que deseen obtener más información sobre el concurso pueden llamar al teléfono 943 19 24 52 o escribir a hondartza@deba.eus

El jurado visitará y valorará los balcones y ventanas participantes durante la primera quincena del mes de julio con el fin de premiar al conjunto ornamental más bello. Además de en Deba, el concurso se celebrará también en Eibar, Elgoibar, Ermua y Mutriku.

Bases

Las bases del concurso son las siguientes. Se establece una única ca-

tegoría: mejor balcón o ventana. Se premiará el balcón o ventana que a juicio del jurado mejor cumpla con los criterios de valoración para ello, se deben usar plantas vivas como elementos ornamentales. Las personas participantes tendrán libertad para embellecerlos, pero siempre respetando el entorno (viviendas contiguas, calle...) y garantizando la seguridad. Los balcones o ventanas deben ser visibles desde la calle, puesto que se valorarán desde allí y deberán llevar el distintivo. De no cumplir estos requisitos, el participante quedará fuera del concurso. El fallo del jurado, integrado por un experto en jardinería o embellecimiento urbano y un representante municipal, será inapelable. Las deliberaciones como las votaciones del jurado se realizarán a puerta cerrada. La valoración del balcón o ventana por parte del jurado se realizará en la primera quincena de julio. Los criterios de valoración serán los siguientes: Visibilidad desde el exterior, originalidad y creatividad de la composición, laboriosidad, armonía y diseño del conjunto y calidad ornamental.

'Napardeath' filma aurkeztuko dute gaur Andutz biltokian

:: A. SALEGI

DEBA. Gaur gaueko 20:30ean Itziar Andutz Biltokian 'Napardeath' film berria aurkeztuko da. 'Ataun Of Dead' (2010) eta 'Joxean's Hil Eben' (2013) orain urte batzuk aurkeztu ondoren, bueltan da Katihotsak Loggia Itziarren. Honetan, trilogiari amaiera emango dion filma aurkeztuko dute: 'Napardeath'. Euskal Herriatik ibili dira grabatzen, bertan 150 pertsonatik gora parte hartu dute zazpi hilabetetan zehar.

Lehenengo filmean berpiztu eta bigarrean Eusko Alderdi Baniarra garaitu ondoren, Zumalakarregi Zonbia Iruñeara abiatuko da bere burua euskaldunen errege izendatzeko asmoz. Bidea ez da uste bezain erraza izango ordea, Ezker Abertzaleak Antso Azkara momia berpiztu baitute, nafar erresuma berrezarri eta tronua berreskuratzeko asmoz. Nor izango da garaile tronua lortzeko lehian? Beñat Iturriozen film honek 47 mituko iraupena du.



Filmako pasarte bat.

ONDARROA

El servicio de baño para personas con movilidad reducida volverá este año

La iniciativa foral 'Hondartza denontzat' tendrá un horario desde las 11.15 a las 18.45 horas en julio y agosto

:: A.E.

ONDARROA. La Diputación de Bizkaia volverá a repetir el servicio de baño a las personas con dificultad de movilidad tratándoles de garantizar la accesibilidad en las playas con la instalación de equipamientos especiales. Para ello, se van a instalar pasarelas de madera dentro del programa 'Hondartza denontzat' que persigue facilitar el acceso y disfrute a las arenas.

Este servicio se puso en marcha en 2003 y en vista del éxito se mantiene como una prestación social básica en el terreno del ocio activo. En Ondarroa se inicia en julio y finalizará en agosto. El horario del servicio será desde las 11.15 hasta las 18.45 horas.

'Hondartza denontzat' es un programa que impulsa la Diputación en colaboración con Bidaideak, una asociación de personas con diversidad funcional.

Su objetivo «es facilitar los recursos de accesibilidad, ayudas técnicas y asistencia para que las personas con problemas de movilidad puedan disfrutar de los arenales y el baño en el mar.

Dentro del propio servicio que prestan los monitores está desde el vestuario especial y asistencia personal durante la estancia en la playa, baño asistido con silla anfibia, apoyo a la hora de sumergirse en el mar sin silla y préstamos de ayudas técnicas, entre otros.

En la actualidad disponen de cerca de una treintena de sillas de ruedas anfibia, 70 pares de muletas especiales para caminar por la arena y cuatro grúas hidráulicas para usuarios con graves problemas de movilidad.

La iniciativa, que corre a cargo de monitores contratados para el desarrollo del programa.

ERMUA



Mañana se abren oficialmente los chorros. :: ITURRIAGAGOITIA

Próxima apertura de los espacios acuáticos de Ermua

:: K. ITURRIAGAGOITIA

ERMUA. La piscina de Berano-Rekalde estará lista para su reapertura el próximo día 22 de junio, mientras que los juegos de agua de Ongarai quedarán oficialmente abiertos a diario a partir de mañana.

El horario, al igual que en años anteriores, será de 11:00 a 19:00 de forma ininterrumpida, y el servicio permanecerá abierto hasta el 8 de septiembre, aunque si el tiempo acompaña, podría prolongarse hasta mediados de mes.

Durante esta semana se están realizando las tareas de mantenimiento de las instalaciones hidráulicas que hacen funcionar los chorros. Además, se pasará un control de calidad del agua del servicio.

La zona acuática acoge distintos elementos de juego con agua:

cañones, chorros verticales, chorros dirigibles, un aro de agua pulverizada y un aparato giratorio que acumula agua y con la oscilación lo vierte en dos tiempos. También hay una zona verde con sombrillas y un solarium escalonado.

Berano-Rekalde, el día 22

La apertura de la piscina natural de Berano-Rekalde está programada para el sábado siguiente, 22 de junio. Esta semana comenzarán los trabajos de limpieza del vaso de la piscina y posterior pintado.

La profundidad del agua de esta piscina va desde los 20 hasta los 200 centímetros en la zona de mayor calado. En las instalaciones podemos encontrar un baño químico, dos vestuarios, papeleras, una fuente y, en el entorno, mesas y asadores.