

«Gracias a nuestras 'experiencias gastronómicas' compartimos más»

Andoni, Julen y Xabi Pérez
Hosteleros del Mojito Club Kiska

El Kiska se ha llevado el Premio Popular del Concurso de Pintxos de Bizkaia con 'Metamorfosis', ideado por los tres hermanos

AINHOA LASUEN

ERMUA. En esta edición, el Mojito Club Kiska, de Ermua, ha vuelto del Concurso de Pintxos de Bizkaia con el premio popular del certamen, que este año ha ido a parar a su pequeño manjar denominado 'Metamorfosis'. El pintxo consistió en un redondo de ternera envuelto en una masa filo, que le aporta un toque crujiente. Sobre él, unos dados de fruta caramelizada con miel y hierbas provenzales, junto a un pico de gallo de fresa y jalapeño y un punto de grosella roja para dar un matiz picante y de acidez, contrarrestando así el dulzor.

Si bien el restaurador ermuarra, que ha hecho posible esta delicia, al llevarse 798 puntos del público a través de la 'app' del concurso, ha sido Andoni Pérez, a su entrevista no han querido faltar sus hermanos Julen y Xabi, que han vivido y aportado su parecer durante toda la elaboración «porque desde que tuvimos la idea hasta que la adaptamos y llegamos al

producto final pasaron dos meses», confiesan los hermanos Pérez Cuadrado.

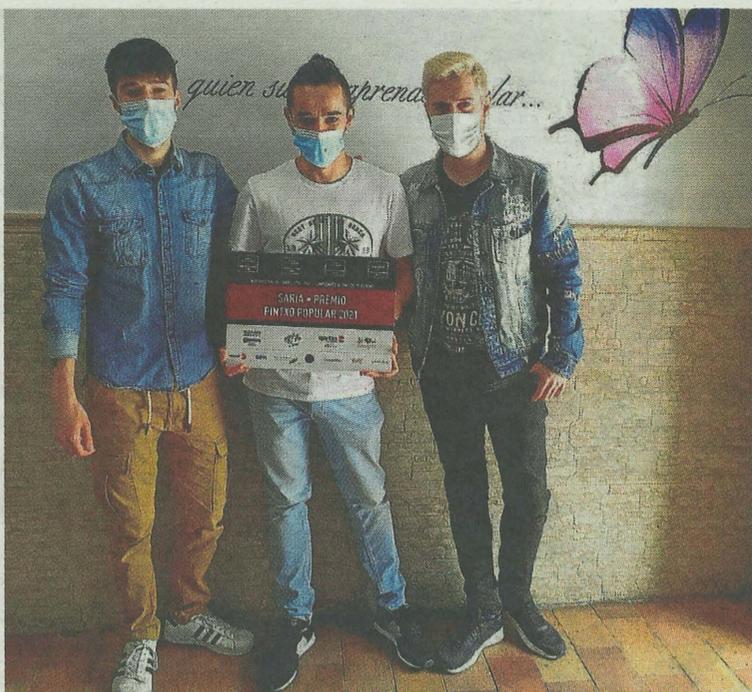
Cumpliendo con ese afán de superación de la hostelería ermuarra, en esta edición del concurso se presentaron cinco cocineros del municipio al certamen, entre ellos Giroa, Amatxi y Sagarra, además del Mendiola y el Kiska que llegaron a la final.

—¿Este año ha pasado más desapercibido el concurso?

—Tampoco ha sido como otros años. Los pintxos del concurso los hemos sacado cuatro días al público, en los cinco bares que participábamos en Ermua. En anteriores ediciones han sido dos semanas. En esos cuatro días, nosotros hemos sacado alrededor de 250 pintxos. Hablando con otros compañeros, nos ha sorprendido el movimiento de gente. Está bien teniendo la situación que tenemos. Se ha movido gente, pero quizá ha habido menos promoción.

—El pintxo ¿va a poder degustarse en un futuro?

—Está incluido dentro de un nuevo menú que hemos sacado. También le estamos dando una vuelta a hacer algo con pintxos de campeonato, en una cena o meterlo en raciones. Todavía le tenemos que dar forma. Con el 'Taconazo' que fue ganador en 2019, o con el



Andoni sujeta el diploma del premio, acompañado de Julen y Xabi. A. L.

del año pasado 'Colapso' y con el actual.

—¿Cuesta encontrar el punto justo en un pincho?

—Sí, porque siempre quieres añadirle algo que destaque, ya que hay mucha competencia. Juegan muchos factores: la imagen, colores, que sea lo más vistoso posible. La viabilidad, que se pueda sacar rápido y que la gente no esté esperando, pese a que la elaboración sea de horas.

—¿Qué tal en el concurso?

—En la semifinal hubo un nivel altísimo, pero conseguimos entrar en la final, Jose del Mendiola y yo, y aunque tuvimos una valoración buena, ¡había un nivelazo! Eso es positivo, porque vas allí y aprendes. La organización ha estado de 10. Lo único que no podías charlar con los compañeros como en otras ediciones.

—(A Andoni) ¿En casa, cocina?

—Soy el que menos cocina de todos. Meto muchas horas en el bar (ríen todos).

—Pero, entre hermanos, ¿aprenden unos de otros?

—Mucho (explican Xabi y Julen). Precisamente, gracias a la idea de

ofrecer 'experiencias gastronómicas' diferentes en el bar, ahora compartimos mucho más. Todos hemos participado en la idea, y en los platos que servimos. Son reservas únicas. En las mesas únicamente están la persona que ha reservado y sus acompañantes. Ponemos audios y vídeos, en referencia a una temática y a la comida que se va a servir. Gracias a esta oferta, cada uno de nosotros aportamos nuestro trabajo y proponemos los platos entre los tres. Cada menú tiene 10 o 12 platos. El protagonista es la comida, porque la gente viene a comer, pero aparte puede tener emociones diferentes, en un ambiente especial. Por ejemplo, si eliges la temática del circo puedes encontrarte un algodón de azúcar que en realidad sabe a montaña, setas, picante... Siempre nos han dicho que con la comida no se juega, pues nosotros jugamos con la comida, aportando algo diferente. Comenzamos con estas experiencias con incertidumbre. Llevamos un año y está gustando. Ya tenemos tres menús diferentes y no nos podemos quejar de las reservas.

La inscripción en el concurso de balcones y ventanas concluye el próximo viernes

A. LASUEN

ERMUA. La inscripción en el Concurso de embellecimiento de balcones y ventanas del municipio mantiene abierta su inscripción hasta el día 18. Para apuntarse habrá que acudir a Abiapuntu o enviar un correo electrónico a la dirección 'tconde@udalermua.net'.

Las personas participantes podrán obtener un premio comarcal de un bono de 250 euros, y dos premios locales, de un bono de 200 euros para el ganador y de 150 euros para el balcón o ventanas que obtenga el segundo puesto en Ermua.

La población ermuarra que desee más información puede llamar al teléfono 943179146, de 8.00 a 15.00 horas o consultar las bases en la web municipal (ermua.es).

CHORROS DE ONGARAI

Abiertos desde este fin de semana

A. L. O. Los populares juegos acuáticos de Ongarai estarán abiertos desde este fin de semana hasta el 12 de septiembre, de 11.00 a 19.30 horas. Durante la semana del 14 al 18 de junio, los centros escolares de Primaria del municipio tendrán preferencia de uso entre las 11.00 y las 15.00 horas. Podrán coincidir a la vez 20 personas como máximo, pero no será necesario coger cita previa.

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
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	
Dios mío, ¡Los niños han vuelto!	17.00 20.00
Félix y el tesoro de Morgaña	17.00
Gaza mon amour	20.00
La violinista	17.00 20.00

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: Lekunberri (Isasi, 31).

ERMUA

De 9.00 a 22.00: Alberdi (Zubiaurre, 9).

EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00: Izpizua (Ibarkurutze kalea, 7).