



Los hermanos Pérez en el Campeonato de Euskadi de pintxos. E. C.

«No tuvimos que tocarlo. En las pruebas, a la gente le gustó el pintxo»

Andoni y Julen Pérez Bar Kiska

El bar Kiska gana el concurso de pintxos de las Jornadas Gastronómicas locales con la mezcla de sabores de su creación 'Singapur'

AINHOA LASUEN

ERMUA. El bar Kiska ha sido el ganador del concurso de pintxos de las pasadas Jornadas Gastronómicas de Ermua. Andoni y Julen Pérez son los creadores de 'Singapur', un pintxo muy elaborado y que se podrá probar en el bar «cuando toque, ya que todos los jueves, en el bar, ofrecemos alguno de nuestros pintxos de cam-

peonato y los vamos rotando cada semana» explican los hermanos Julen y Andoni.

-¿Cómo surgió 'Singapur'?

-La idea era viajar al mercado gastronómico de Singapur, que es mundialmente conocido. Allí es comida callejera y nosotros quisimos reflejar en nuestro pintxo esa comida para llevar, que desgraciadamente hemos vivido tanto en la pandemia, y relacionarlo con la mezcla de sabores y olores del mercado de Singapur. Es un pan brioche tostado, relleno de una salsa tártara de albahaca, con unos daditos de panceta que cocinamos a baja temperatura, durante 4 horas y media, con un fondo oriental al que metemos jengibre, canela, sirope de arce, vino oloroso de Jerez, soja y cebolleta. Y después va una vinagreta cítrica, con salmón ahumado y hierbabuena. Acabamos con un puntito de mahonesa de sri-racha y brotes de cilantro, albahaca y hierbabuena.

«Es divertido»

-Abruma tanta preparación e ingredientes.

-Es una preparación larga. Queríamos que se comiera en dos bocaditos. Lo primero que notas son las hierbas, luego la vinagreta. Es divertido porque te lo metes en la boca y lo primero que te viene es esa vinagreta que da como un golpecito y luego va apareciendo el fondo oriental de la panceta. La panceta al cocinarla a baja temperatura es como un flan, se deshace en la boca, no es tan grasienta, esa sensación nos gustaba mucho.

-¿Lo prepararon para el campeonato de Euskadi?

-Sí y un par de semanas antes lo tuvimos aquí. Los jueves solemos poner pintxos de campeonato y lo pusimos un par de jueves para que la gente lo probara y saber su opinión. La verdad es que no tuvimos que tocar nada. A la gente le gustó. Al final tiene una elaboración de día y medio.

- En Ermua se han llevado un do-

Este fin de semana ambos cocineros participan en el concurso de pintxos de bacalao de la localidad vecina de Eibar

ble primer premio (del jurado y del público).

-No lo esperábamos. No hemos ganado nunca ningún concurso de Ermua. El bar ganó una vez el concurso, pero cuando todavía no lo regentábamos nosotros. Ha sido sorprendente y estamos encantados.

- ¿Ha habido mucho público?

-Ha sido una semana complicada porque había un puente en medio, el tiempo no ha acompañado. Ha habido gente los jueves y viernes, pero no como en ediciones anteriores. No somos los que más pintxos hemos sacado, pero alrededor de 730. Ha sido megaintenso, porque veníamos del campeonato de Euskadi justo antes y la gente lo sabía.

-¿Qué tal les ha ido en el Campeonato de Euskadi de pinchos?

-Era la primera vez que llegábamos a la final de 10, entre 70 u 80 cocineros y ya era un premio en sí. Vamos a aprender y darnos a conocer y poder nutrirnos de lo que vemos. Es una gran experiencia. Ahora estamos con la final del campeonato de campeonos de Eibar. Hacemos una cena el viernes (hoy) y el sábado es el campeonato de pintxos de bacalao. Hemos tenido semana y media para preparar el pincho que se va a llamar 'Mar viva', porque tiene movimiento gracias a sus ingredientes.

-Les dan muchas vueltas a los pintxos.

-No paramos de pensar en nuevas creaciones. Tendremos que parar por lo menos alguna semana, porque después nos pondremos con los menús de experiencias gastronómicas y reservas únicas del bar, ya que sacaremos nuevos menús en enero.

EN BREVE

HOY A LAS 20.30 H.

A. Garmendia y Jon Plazaola son 'Losers'

A. LASUEN. El escenario del Ermua Antzokia acoge hoy la comedia romántica 'Losers'. La representación, en euskera, comenzará a las 20.30 horas, con la participación de la popular y divertida pareja televisiva formada por Aitziber Garmendia y Jon Plazaola. La entrada cuesta 10 euros.

MAÑANA A LAS 20.00 H.

Tributo a Nina Simone

A. L. O. Mañana, Lobiano acogerá, a partir de las 20.00 horas, un sentido tributo a la sacerdotisa del soul, Nina Simone, de la mano de la banda Eunice. La entrada costará 10 euros. El grupo Eunice está formada por la cantante Mayka Edjole y los músicos Gabri Casanova, Lucas de Mulder y Javier Gómez, que transportarán al público que asista al concierto a las esencias de la genial cantante afroamericana y sus grandes éxitos.

EL DOMINGO MENDILAGUN

Caminata por Zegama, Aizkorri y Urbia

A. L. O. El domingo se pondrá en marcha Mendilagun, una iniciativa de salidas al monte para hablar en euskera. En esta ocasión se saldrá a las 8.00 h. de la plaza de Patxi para realizar una caminata por la cueva de San Adrián (Zegama), Aizkorri y Urbia. Se volverá a las 18.00 h. a Ermua. La inscripción es gratuita, pero hay que apuntarse en el 663070492.

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

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 a 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: Barandela (Ziriako Agirre, 4).

ERMUA

De 9.00 a 22.00: Alyes (Av. Gipuzkoa, 46).

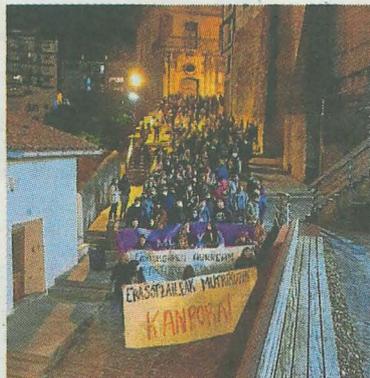
EIBAR-ERMUA

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

MUTRIKU



Las tres pancartas justo antes de la salida de la marcha. A.G.



La marcha bajó por Tranpa kale hasta la casa del presunto agresor.

Mutriku deja claro que sobran los agresores machistas

Cientos de personas, jóvenes y mayores, se manifestaron por espacio de una hora

A. GORRITIBEREA

MUTRIKU. Mutriku se echó ayer a la calle para al grito de 'Erasotzailea kanpora' mostrar la total desaprobación de lo acaecido el pasado fin de semana donde un joven mutrikuarra volvió a golpear, agredir sexualmente y amenazar con un cuchillo a otra mujer, en esta ocasión a su pareja. La mujer, gracias a su valentía pudo escapar aunque posteriormente tuvo que acudir al Hospital de Mendaro. La mujer ha sido sometida a medidas de protección, mientras que el agresor, según diversas fuentes, ha quedado en libertad.

Conocidos los hechos, rápidamente se movilizaron tanto el grupo feminista EMA así como el departamento de Feminismo del Ayuntamiento, convocando una manifestación que reunió ayer a cientos de personas, cerca del millar. Al grito de 'erasorik ez, erantzunik gabe' y partiendo desde la plaza Txurruka, recorrieron toda la vuelta del campo de fútbol, para

entrar por San Agustín, subir por Konde kale en silencio, dado que ayer había funeral con las puertas de la Parroquia abiertas, bajar por Erdiko kale y Tranpa kale, donde reside el presunto agresor, y subir desde el puerto hasta Beheko Plaza donde se celebró el acto final.

Hubo momentos muy especiales como la interrupción del entrenamiento de las chicas en el campo de fútbol que aplaudieron el paso de la marcha.

Condena del Ayuntamiento

Por su parte el Ayuntamiento publicó ayer una hoja informativa que dice así; Siguiendo la línea de la comisión municipal de Femenino, el Ayuntamiento muestra «su más rotunda condena ante la agresión machista ocurrida en el municipio el pasado fin de semana, y muestra todo su apoyo y solidaridad a la mujer agredida y a su entorno». Igualmente, «quieren dejar bien claro que no aceptarán ninguna violencia contra las mujeres, y a su vez rechazan cualquier actitud e idea machista que pretenden tener controladas y sometidas a las mujeres». Indica igualmente que la agresión ocurrida el pasado fin de semana no es un caso aislado, sino obedece a un sistema. La vio-

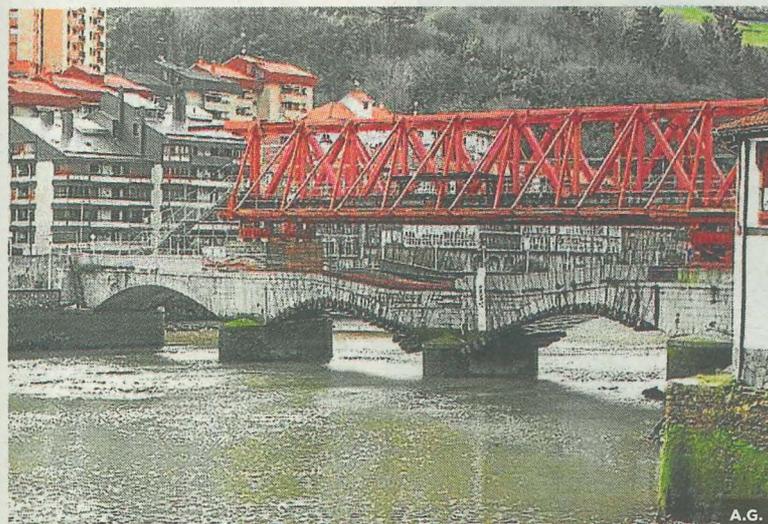
lencia machista es una violencia estructural basada en la desigualdad y la discriminación entre mujeres y hombres sostenida por un sistema heteropatriarcal. Frente a ello, reivindican una sociedad feminista y justa, a la vez que solicitan a la ciudadanía que «tengan tolerancia cero ante la violencia machista», dado que acabar con la citada violencia es «responsabilidad de toda la sociedad». Por último hicieron un llamamiento para sumarse a la movilización que se realizó en la jornada de ayer.

Incremento de positivos

En otro orden de cosas, los datos sobre la evolución del Covid-19 publicados ayer no fueron nada positivos dado que en cuestión de tres días se han registrado 9 nuevos positivos, lo que eleva el índice de incidencia hasta los 338,73, se pasa por lo tanto de una transmisión tensionada a una transmisión alta. El índice de contagio es otro de los dígitos que sube de forma alarmante dado que se sitúa en 6, por lo tanto, cada uno de los positivos puede contagiar a otras seis personas. El número de total de positivos desde que se inició la pandemia sube también hasta los 634.

El lunes se corta el paso por el puente

Con el fin de rematar las obras que se vienen efectuando en el puente viejo que une el barrio de Urazemendi y la vecina localidad de Deba, a partir del próximo lunes y por espacio de tres meses se cerrará el paso peatonal, por lo que los vecinos deberán de usar el automóvil, el autobús o en su caso realizar todo el recorrido a pie por el barrio de Artzabal. Para los que usen el autobús se ha establecido un bono para la tarjeta Mugi. En la foto, la estructura que se desmontará.



SORALUZE

La comida-homenaje a los mayores de 80, suspendida

NEREA ISASTI

SORALUZE. El hogar del jubilado Itxaropena había organizado la habitual comida-homenaje de mayores de 80 años para el día 27. Sin embargo, dado que el número de positivos se está incrementando y siguiendo las directrices del Gobierno vasco, los organizadores han decidido suspender el evento.

Sin embargo, sí que se llevará a cabo un sencillo homenaje a los miembros del hogar de mayor edad, como suele hacerse durante esa comida. Así, se rendirá homenaje a Benito Oregi y María Pilar Elorza.

Cuotas

Por otra parte, y sin salir del hogar, ya han empezado a cobrar las cuotas del año 2022 y a repartir la lotería de Navidad. Los socios deberán pasar los martes de 11.00 a 12.00 o los jue-

ves de 11.00 a 12.00 y de 16.00 a 18.30 horas.

Festival Blues Hotsak

Hoy viernes dará comienzo la tercera edición del festival Blues Hotsak organizado por Errabal Kultur Elkarte que hasta el día 28 dará a conocer el jazz y el blues entre otros. Hoy será el turno de Watermelon Slim, a las 20.00 horas en el Antzoki. Este músico de blues norteamericano toca la guitarra y la armónica. Slim lleva actuando desde los 70 y ha estado vinculado a notables músicos de blues.

Por otra parte, también a partir de hoy y hasta el 27 podrá visitarse en la sala de exposiciones la muestra fotográfica de Alex Rodríguez Cruz, compuesta por imágenes del mundo del Blues.

El festival seguirá mañana sábado con el concierto de Izo Fitzroy y el domingo, con Eunice contra Mayka Edjole.

ERMUA

Vuelven los talleres tecnológicos iSTEAM

K. ITURRIAGAGOITIA

ERMUA. El Ayuntamiento ha organizado un año más los talleres tecnológicos Ermua iSTEAM para jóvenes de a partir de 11 años. Limitado a 40 plazas.

Tendrán lugar los días 27, 28 y 29 de diciembre en Izarra Centre, y son gratuitos para todas las personas participantes. La divulgadora científica Nerea Casas impartirá estos divertidos talleres, enfocados a desarrollar las habilidades STEAM: Ciencia, Tecnología, Ingeniería, Artes y Matemáticas. La programación incluye cuatro actividades distintas:

Reciclaje creativo de ropa: Los días 27 y 28 de diciembre, de 09.30 a 11.00 horas, se realizará este taller de creación con materiales textiles reciclados o reutilizados. Los/as jóvenes se acercarán al reto de la transformación de ropa de forma creativa. Todo el material que se utilizará en el taller está incluido, menos las prendas y tejidos con los que quiera trabajar cada participante; es preferible que se utilice una camiseta lisa.

Virtual Sandbox: El 27 de diciembre de 11.00 a 13.00 horas. Gracias a esta caja de arena con proyección, los y las jóvenes podrán adentrarse en el

mundo de la geología y la topografía.

E-textiles: 28 de diciembre, de 11.00 a 13.00 horas. La evolución en la tecnología educativa permite llevar a cabo proyectos innovadores en los que las personas participantes se sumergirán en el mundo de la programación de placas a través de la creación de wearables o prendas de ropa tecnológicas. Así, durante el taller se explorarán las posibilidades que ofrece la integración de tecnología en prendas y complementos, llevando a cabo un proyecto e-textil: broches que leen la temperatura, bolsos con alarma, etc.

Snack experiments: 29 de diciembre, de 11.00 a 13.00 horas. Nada mejor que conocer la ciencia para ponerla en práctica. A través de juegos y pequeños retos, los/as participantes se adentrarán en el uso del método científico y el trabajo de laboratorio. Entre otras actividades, se explotará la tensión superficial, se fabricará slime científicamente, se realizarán cromatografías de plantas y se creará un complemento con plástico termomoldeable, al que se le incorporará una etiqueta NFC y que será un recuerdo para todas las personas participantes en las jornadas.