«Pretendemos dar pautas para elegir lo que realmente queremos llevar a casa»

Jesús Portugal Precursor de la Asociación Gastronómica Lobiano

La Asociación Gastronómica Lobiano cumple 20 años tratando de que la población ermuarra disfrute de la buena mesa en el pueblo

AINHOA LASUEN

Componentes actuales de la asociación gastronómica Lobiano. E. C.

ERMUA. La Asociación Gastronómica Lobiano ha celebrado sus dos décadas de vida. De hecho, hace pocas semanas en el Ayuntamiento se realizó un discreto acto de reconocimiento, con intercambio de detalles, agradeciendo la colaboración de unos y la labor desarrollada por los otros. La asociación, que surgió en una charla de sociedad, se ha consolidado en la villa con sus exitosas actividades. Entre su precursores se encuentra Jesús Portugal, que nos habla de esos 20 años.

– ¿Con qué comenzaron?

– Empezamos con más corazón que ideas y que dinero, con una cena maridaje, aprovechando que Daniel del Zortziko cumplía los 10 años del restaurante y hacía un menú especial con los doce mejores platos mejores de su trayectoria. La distribuidora local Arral tenía contacto con él y lo acorralamos y tuvo que venir. Casualidad, se inauguraba también el Urkaregi, y la hicimos allí. En aquella cena aprovechamos para sacar otra cena para el año siguiente. Era una cosa efímera, pero eso nos ilusionó. Ese año también montamos una pequeña feria en la plaza con distribuidores locales.

– ¡Y ya son 20 años!

– Nuestra filosofía era la de que cada año debíamos reinventarnos y crear actividades novedosas y diferentes. Somos muy autocríticos, aunque las actividades sean populares y tengan mucha acogida. Nuestra feria la matamos de éxito. Era demasiado el volumen para los objetivos que perseguíamos. Queríamos dar conocimiento a las personas para que hicieran un consumo responsable.

– ¿Por eso organizan tantas catas?

– Queríamos hacer unas catas de productos de consumo elevado, como el vino, la miel, el aceite... Productos que se usan a diario, pero sabemos poco de ellos, para que cuando vayamos a comprar al comercio habitual lo hagamos con conocimiento.

–El concurso de pinchos es todo un éxito...

–Tardamos varios años en montar el concurso de pinchos y lo hicimos en un formato diferente al de ahora, con las sociedades gastronómicas, para relanzarlas. Ocurrió que la participación era baja y no llegábamos a la ciudadanía que era algo que perseguíamos. Lo mismo pasó con el concurso de bacalao. Por eso tras una autocrítica decidimos abrir ambos concursos al público popular (bacalao) y a nuestros bares, porque se oía que en Ermua era complicado encontrar pinchos. Recogiendo esas inquietudes, tratamos de que se pusiera en valor el trabajo que hacen los hosteleros. ¡El primer año se vendieron en torno a 17.000 pinchos! Había necesidad y nosotros solo encendimos la chispa. Lo mismo ocurrió con el bacalao, que se abrió a gente de la calle. Ahora hay parejas de padres e hijos, parejas de amigos, hermanos... En la feria también introdujimos cambios y así los ganadores del concurso y algún restaurador de la zona, hacen un 'show-cook' y enseñan en la plaza cómo hacen el pincho y dan la oportunidad a la gente de preguntar y conocer lo que hacen. Fuimos creciendo con actividades para niños y niñas (pizzas caseras, meriendas y dulces saludables, etc.) para inculcarles valores gastronómicos. Poner sobre la mesa lo que hay y luego cada uno, con lo que sabe, que haga lo que quiera.

– Con todas las catas que han organizado, ¿ahora se sabe más?

– Eso creo. No tiene que ser lo mejor, pero no nos engañan diciéndonos que es lo mejor sin serlo. Las catas nos dicen que hay mucho terreno por andar y mucho por conocer en el aceite, la miel, el chocolate... Se trata de conocer pautas que nos ayude a elegir lo que realmente queremos llevar a casa.

– ¿En 20 años ha habido alguna actividad que no salió tan bien?

– Una cata de aguas, que parecía que estaba creciendo en Europa y decidimos apostar por ello, pero resultó que nos gusta menos el agua de lo que decimos. En el otro extremo, organizamos una cata de jamón ibérico de Teruel y tuvimos que decirle a mucha gente que se fuera, porque no cabía.

– ¿A qué achaca su éxito?

– Obedece a que estamos en Euskadi, nos gusta la gastronomía. Nosotros siempre hemos sido populistas, porque nuestras actividades son populares, gratuitas, que pretenden llegar a la población, sin perder de vista que sirvan para que nuestra ciudadanía disfrute de la gastronomía.

Hostelería local reconocida

– El concurso de pinchos es la estrella.

– Estamos hablando en torno a 25.000 pinchos en la última edición. Probablemente el concurso de todo Álava ande por ahí. Con el concurso de cazuelitas, de las que no había tradición en Ermua, pensamos que del fracaso aprenderíamos, y fue un éxito rotundo. En 2019 se vendieron 18.000 cazuelitas. El éxito está compartido con los hosteleros que entendieron la filosofía del concurso. En el último concurso de pinchos de Euskadi fueron seis representantes de Ermua. Solo nos superó Bilbao. Y realmente nuestros hosteleros son reconocidos fuera del pueblo.

– ¿Cómo se lleva cumplir 20 años y no poder celebrarlo?

– Mal, porque nosotros comenzamos a organizar las jornadas casi cuando concluyen las anteriores. Queríamos que estas jornadas fueran un homenaje a todas las personas que han colaborado, sobre todo al principio, cuando ni se nos conocía, pero no ha sido posible. En nuestras cenas maridaje, hemos juntado, en los 19 años, 19 estrellas Michelín. Nos parecía que había que agradecerlo. Como anécdota, en una jornada vino a cocinar el actual presidente del Atlhetic, Aitor Elicegui. Teníamos expectativas. Queríamos hacer un recorrido recordando y agradeciendo a los cocineros y colaboradores, grandes y pequeños, que apostaron por nosotros y no ha podido ser.

– ¿Podrán hacer algo en los próximos meses?.

– El año pasado tratamos de montar algo, pero creímos que ni la hostelería estaba de humor ni la responsabilidad nos dejaba. Este año, de momento, la tesitura es la misma. Ya veremos si se puede, aunque sea retrasándolo.

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

ERTZAINTZA

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

14 días, 12 noches		19.00
Entre nosotras	16.00	19.00
La chica del brazalete	16.00	19.00
Ninja a cuadros	16.00	

ERMUA

ERMUA ANTZOKIA Iparragirre s/n

El padre	19.00
Las crónicas de Fabulandia (euskera)	17.00

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: Azkue-Azkue (Toribio Etxebarria, 4).

ERMUA

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

EIBAR-ERMUA

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