

MUTRIKU

EAJ-PNV presenta un programa «capaz de generar ilusión entre los mutrikuarras»

Analizarán la viabilidad para un edificio dedicado a deportes acuáticos

✚ GORRITIBEREA

MUTRIKU. «Un Mutriku con futuro y con proyectos que sean capaces de generar ilusión entre los mutrikuarras» es lo que aboga la lista para las municipales del EAJ-PNV que lidera José Angel Lizardi. Más de medio centenar de propuestas son las que se recogen en el programa divididos en nueve grandes bloques en los que destaca en el apartado de Desarrollo Económico el impulso a los emprendedores junto con Debegesa centrándose en cursos y también en el vivero de empresas junto con la constitución de un coworking a

la vez que demandan una mayor aproximación a las empresas locales con el fin de conocer sus necesidades e impulsar acciones conjuntas y la realización de un mapa de servicios locales.

En el apartado de Gobernación, citan una vez más un plan general para mantener la localidad limpia y en condiciones a la vez que abogan por un plan anual de jardines y de espacios verdes, sin olvidar el mantenimiento de los parques infantiles y la construcción de nuevas instalaciones en los nuevos barrios.

Solicitan un plan de eficiencia energética en las calles y edificios públicos a la vez que plantean continuar con la reforma del cementerio y la habilitación de un espacio para depositar las cenizas. El Turis-

mo es uno de los fuertes de su programa con la mesa permanente de los representantes del sector, el trabajo conjunto con Debegesa y con las localidades del entorno, la inclusión de un punto de información en torno al puerto, el reacondicionamiento del espacio de surf de Alkolea y el impulso al patrimonio local junto con el Geoparque y donde tengan cabida la ruta mitológica, los miradores o los caleros.

Digitalización

En el apartado cultural la más importante es el apoyo al centro de interpretación que se plantea para el convento junto con la digitalización de las fotografías, videos y audios que tengan relación con la localidad. En el apartado deportivo plan-

tean el estudio de un nuevo edificio donde se unan las diferentes actividades deportivas acuáticas, desde el remo, a las piraguas pasando por la vela.

En Urbanismo plantean la habilitación de nuevos espacios para aparcamientos, la colocación de plaquetas en los laterales de las calles del casco histórico, la mejora de la accesibilidad, el proceso participativo para con el proyecto de Saturrarán, el estudio para recuperar las chabolas de Mollaberri, continuar con las gestiones para concluir y habilitar el muelle de abrigo y trabajar en pro de la Mutriku-Sasiola con un proyecto realista.

En el apartado de Bienestar Social abogan por la habilitación del Centro Día en la actual residencia San Miguel, la potenciación de ayudas al tercer mundo y la necesidad de analizar la posible necesidad de una vivienda de protección para la tercera edad. No olvidan el sector primario donde citan la necesidad de un plan anual para el arreglo de los caminos rurales, el seguimiento de las obras de infraestructura que se lleven a cabo y en consonancia tener en cuenta las explotaciones agrícolas, ganaderas y madereras.

SORALUZE-PLACENCIA

El proyecto educativo local será presentado el 6 de junio

✚ NEREA ISASTI

SORALUZE. Los distintos agentes locales relacionados con el ámbito de la educación llevan tiempo trabajando para crear un proyecto educativo propio y el resultado será presentado el 6 de junio. Durante los meses de febrero y marzo, los agentes educativos, junto con varios vecinos, celebraron varias reuniones en las que, tras consensuar las características del modelo educativo que se quiere para Soraluze, han identificado carencias y necesidades en las que habrá que trabajar en los próximos años.

La guardería, el centro escolar Plaentxia Herri Eskola, el instituto, la EPA, asociaciones de padres Atxolin y Keixeta, Kukumixto, Ludoteca y Musika Eskola, llevarán ahora esta reflexión a la práctica y propondrán actividades concretas. Así pues, la mañana del 6 de junio se celebrará una reunión abierta en el antzoki en la que los asistentes podrán hacer aportaciones.

Película del jueves

Dentro de la iniciativa 'las películas de los jueves', hoy se proyecta 'Relatos salvajes', a las 21.00

✚ MENDARO

Hoy, última sesión del Taller de Memoria en el Hogar del Jubilado

✚ I. LAZKANO

MENDARO. Los jubilados mendarotarras tendrán hoy, a las 15.30 horas, su última oportunidad de participar en el Taller de Memoria que se ha venido desarrollando en las últimas semanas. El taller tendrá una duración de alrededor de media hora.

Estas jornadas han sido organizadas por la asociación local Lagun Betikoak y han gozado de la colaboración del Ayuntamiento.

La memoria es una herramienta fundamental en la vida y según avanza la edad, aumentan las probabilidades de que falle. Es por ello que conviene ejercitarla y por esa razón se organizan estas jornadas.

La encargada de impartir dichas jornadas es una especialista que lleva varios años dedicándose al tema y por ello, los asistentes al mismo estarán en muy buenas manos.

La primera sesión se celebró el pasado 7 de mayo y la segunda el día 14. Por lo tanto, con la de hoy será la tercera jornada dedicada a la memoria.



ASTE MUSIKALA

Joan zen astelehenean hasi eta larunbata bitartean, Zabiela kultur etxeko ganbaran, urteko hoberena ematean dihardute Musika Eskolako ikasleek. Egunero, arratsaldeko 19:00etan kontzertua eskaintzen dute, baina bada nobedade bat, izan ere ostiraleko eta larunbateko kontzertuan Txurruka plazan eskainiko bai dituzte. Larunbatean gainera Tronboi Topaketa ospatuko da eta guztira Gipuzkoako ehunen bat tronboi jole izango dira Mutriku. Argazkian trikitixa taldeko gazteak kalejiran herritarrak girotuaz.

✚ ERMUA

Las colonias abiertas se ajustarán a las plazas pedidas

✚ K. ITURRIAGAGOITIA

ERMUA. Este año la preinscripción para las colonias abiertas ha batido un

nuevo récord y ha sobrepasado tanto la tendencia de las últimas ediciones como la previsión realizada por

el Ayuntamiento, pasando de 134 inscripciones en 2014 a 212 este año 2015. Ante el crecimiento de la demanda, el ayuntamiento ha decidido dotar de más recursos la correspondiente partida presupuestaria y que ningún niño y niña queden fuera.

De todas formas, la inscripción definitiva deberá formalizarse en el

departamento de euskera hasta el día 26, martes de la semana que viene. En el caso de no proceder al pago de la tasa correspondiente (100 en caso de un niño, y 83 en caso de varios hermanos), se entenderá que la persona que ha realizado la preinscripción renuncia a su plaza definitivamente.



Hoy, con
EL CORREO,
la pegatina
de la final

FALTAN 9 DÍAS PARA LA FINAL

«SERÁ UNA GRAN FIESTA DEPORTIVA»



Xavier Trias, alcalde de Barcelona, dice que «no hay que cargar las tintas sobre la pitada» P76



EL ALIRON DE...

ANE IBARZABAL PRESENTADORA

«GANAMOS LA COPA Y DOY EL NOTICIÓN» P85

24M
ELECCIONES
MUNICIPALES
Y FORALES



CANDIDATOS EN SALSA VIZCAÍNA

EL CORREO reúne en un txoko a los cinco aspirantes llamados a cortar el bacalao en Bizkaia. Relato de una cena P28

Javier Ruiz (PP), Asun Merineró (Podemos), el chef Aitor Elizegi, Unai Rementeria (PNV), Carlos Totorika (PSE) y Josu Unanue (EH Bildu) preparan la cena. ■ IGNACIO PÉREZ

La patronal vasca lanza el mensaje más optimista desde que arrancó la crisis

Eleva sus previsiones y cree que este año se generarán 22.000 empleos

Los empresarios vascos se sumaron ayer a la ola de optimismo respecto a la evolución de la economía y lanzaron el mensaje más positivo desde el inicio de la crisis sobre la coyuntura y el previsible com-

portamiento de los principales indicadores. Confebask estima que el PIB de Euskadi crecerá un 2,7% y que se generarán 22.000 nuevas afiliaciones a la Seguridad Social. MANU ALVAREZ P56 EDIT. P46

CAMBIO DE SIGNO CONFIRMADO
IGNACIO MARCO-GARDOQUI

Las agresiones sexuales crecen un 20% en Euskadi y cada vez son más violentas

Las agresiones sexuales crecieron en Euskadi un 20% el último año hasta alcanzar los 242 casos denunciados, según la memoria anual de los forenses. El incremento es

significativo aunque puntual, según el consejero de Justicia. A los expertos les preocupa especialmente que los ataques se efectúan cada vez con más violencia. P16



Doña Sofía besa a Leonor.

LEONOR Y LOS NERVIOS DE LA COMUNIÓN P93

Cooperación entre empresas. Una treintena de firmas se dan cita mañana en Eibar P2

SERVICIOS

Esquelas	14
Tus Anuncios	72
El tiempo	100
Pasatiempos	101
Agenda	102
Televisión	104



¿PROBLEMAS DE ERECCIÓN?

Terapia de Ondas

- Estimula la generación de vasos sanguíneos en la zona
- No invasivo e indoloro
- Sin efectos secundarios

¡LLAMA YA!
902 907 682

Dr. Med. Dr. José Benítez, Col. 48250134 - R.P.S. N.º 172/14

BOSTON MEDICAL GROUP

Líderes Mundiales en Salud Sexual Masculina

WWW.BOSTON.ES



Miembros de la comunidad nepalí recaudan fondos en el vecino municipio de Eibar. :: F. MORQUECHO

Ermua mantiene abierta la campaña de ayuda al Nepal hasta finales de mayo

Las aportaciones se canalizarán a través del ermuarra Miguel Luque, que lleva 10 años allí, que priorizará la compra de tiendas de campaña

:: AINHOA LASUEN

ERMUA. El Consejo de Solidaridad y Cooperación Internacional de Ermua informa que se han recogido hasta la fecha 8.696 euros en la cuenta abierta en Ermua en solidaridad con el pueblo nepalí. Esta recaudación de fondos pretende ayudar a la población del Nepal que el pasado 25 de abril sufrió un terremoto de 7,9 grados en la escala Richter, que dejó devastado el país.

La cantidad que se ha recaudado hasta el momento incluye los 3.600 euros que el área de Cooperación del Ayuntamiento de Ermua, compuesta por ONGDs locales y el Departamento municipal de Cooperación

Internacional destina anualmente a ayudas de emergencia. El resto corresponden a aportaciones de vecinos y vecinas de Ermua y de otras localidades, como Eibar, Mallabia, Elgoibar, Gernika, Iruña e incluso Mallorca, que se han sumado al llamamiento hecho a través del grupo de Facebook 'Euskal Herriatik Nepalgo Herriarekin Elkartasuna' creado por amigos y amigas del ermuarra afinado en Nepal Miguel Luque, y al que en solo unos días se han unido más de 600 personas.

Precisamente estas aportaciones se van a canalizar a través de este vecino de Ermua que lleva viviendo 10 años en este país asiático. La prioridad principal será la adquisición de tiendas de campaña para dar cobijo a la población que ha perdido su hogar, situación que se ha agravado notablemente tras el segundo gran terremoto del 12 de mayo, de 7,1 grados, que echó abajo muchas de las casas que habían quedado dañadas en el primer seísmo. Apenas

falta un mes para que comience el monzón que traerá la época de lluvias a Nepal, y las consecuencias del terremoto pueden adquirir entonces su peor dimensión para una población que se ha quedado sin techo, sin infraestructuras y con la economía colapsada, en un país que ya ocupaba los primeros puestos del ranking de pobreza a nivel mundial.

El Consejo de Solidaridad ha decidido mantener abierta la cuenta en apoyo al pueblo de Nepal, al menos hasta finales de mayo, ya que todavía son muchas las personas que continúan haciendo sus aportaciones de solidaridad.

El número de cuenta abierto en la Caja Laboral en nombre de 'Herriekiko Elkartasunerako Ermuako Elkartea' es: ES83-3035-0048-64-0480064819. En el ingreso hay que indicar Ermua con Nepal/Ermua Nepalekin. Para más información también hay un espacio en facebook: 'Euskal Herriatik Nepalgo Herriarekin Elkartasuna'.

Lo último de Al Pacino y el musical 'Walking on sunshine', en el Antzokia

:: A. LASUEN

ERMUA. La temporada de cine en el Ermua Antzokia está próxima a terminar, pero antes de que la programación de cine se despida hasta septiembre, quedan por delante dos semanas con interesantes películas para disfrutar. Hoy en la sesión de cine-club y coincidiendo con la celebración el día 17 de este mismo mes del Día Internacional contra la Homofobia, Lesbofobia y Transfobia se programará la película alemana 'Romeos', dirigida por Sabine Bernardi.

Opera prima de su directora, es una película valiente y honesta, con una voluntaria estética antagonista. Cine independiente que demuestra que el amor y el desamor son dulces y amargos independientemente de la condición sexual de cada persona. 'Romeos' se programará a las 20.30 horas en versión original subtitulada.

En cuanto a la programación de cine comercial, el sábado a las 19.30 se proyectará el primer pase de la tragicomedia 'La sombra del actor', dirigida por Barry Levinson, director de películas de éxito como Good Morning Vietnam, Rain Man o Toys. Basada en una novela del destacado escritor Philip Roth y protagonizada por Al Pacino, la crítica ha escrito que esta es la mejor interpretación de este veterano actor en años.

Es una mezcla salvaje de comedia y tragedia, liderada por un Al Pacino desatado y en estado de gracia como intérprete. Se pasará el sábado a las 19.30, el domingo a las

22 horas y el lunes a las 20.30 horas.

La otra película que se pasará el fin de semana será el musical británico 'Walking on sunshine', una película que sigue la estela de otros éxitos como 'Mamma mia' y en la que los grandes éxitos musicales de los años 80 juegan un destacado papel en el desarrollo de la trama. Cuenta la historia de Maddie que está organizando su boda con Raf e invita a su hermana Taylor sin saber que ambos mantuvieron un romance en el pasado.

Es una película desinhibida, para disfrutar de la música y de la comedia, sin mayores pretensiones que hacer pasar un buen rato al público. Podrá verse el sábado a las 22 horas y el domingo a las 19.30 horas.

En cuanto a la sesión infantil del domingo día 24, a las 17 horas, podrá verse una extraordinaria película europea como es 'La canción del mar'. Película que estuvo nominada a la mejor de animación en la pasada edición de los Oscar y que ha sido reconocida en múltiples festivales. Ben y Saoirse viven con su padre en un faro, pero este, para protegerles de los peligros del mar, decide enviarlos a vivir con su abuela a la ciudad. Basada en el folclore irlandés,

'La canción del mar' es una extraordinaria película de la que diferentes críticos han escrito cosas como: «ofrece algunas de las secuencias más bellas del cine reciente, animado o no» o «una de las películas de animación más bella jamás hecha». Y a la que se le aplican adjetivos como «deslumbrante, maravillosa, preciosa, exultante, asombrosa o encantadora». Una película fuera de la órbita de los grandes estudios norteamericanos, pero que todos los niños y niñas debieran tener la oportunidad de disfrutar.

En la sesión infantil del domingo llega a Ermua la excelente y laureada cinta 'La canción del mar'

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

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)	010
Pegora)	010
Ermua	943 176 322

CARTELERIA DE CINE

EIBAR

COLISEO Merkatu Kalea, 2
No hay sesión

ERMUA

ERMUA ANTZOKIA Iparragirre s/n
Romeos (VOS) 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: Goikoetxea (Ibarkurutze, 7).

ERMUA

De 9.00 a 22.00: Ibarondo (Zeharkale, 2). De 22.00 a 24.00: Ugarte (Goienkale, s/n).

EIBAR-ERMUA

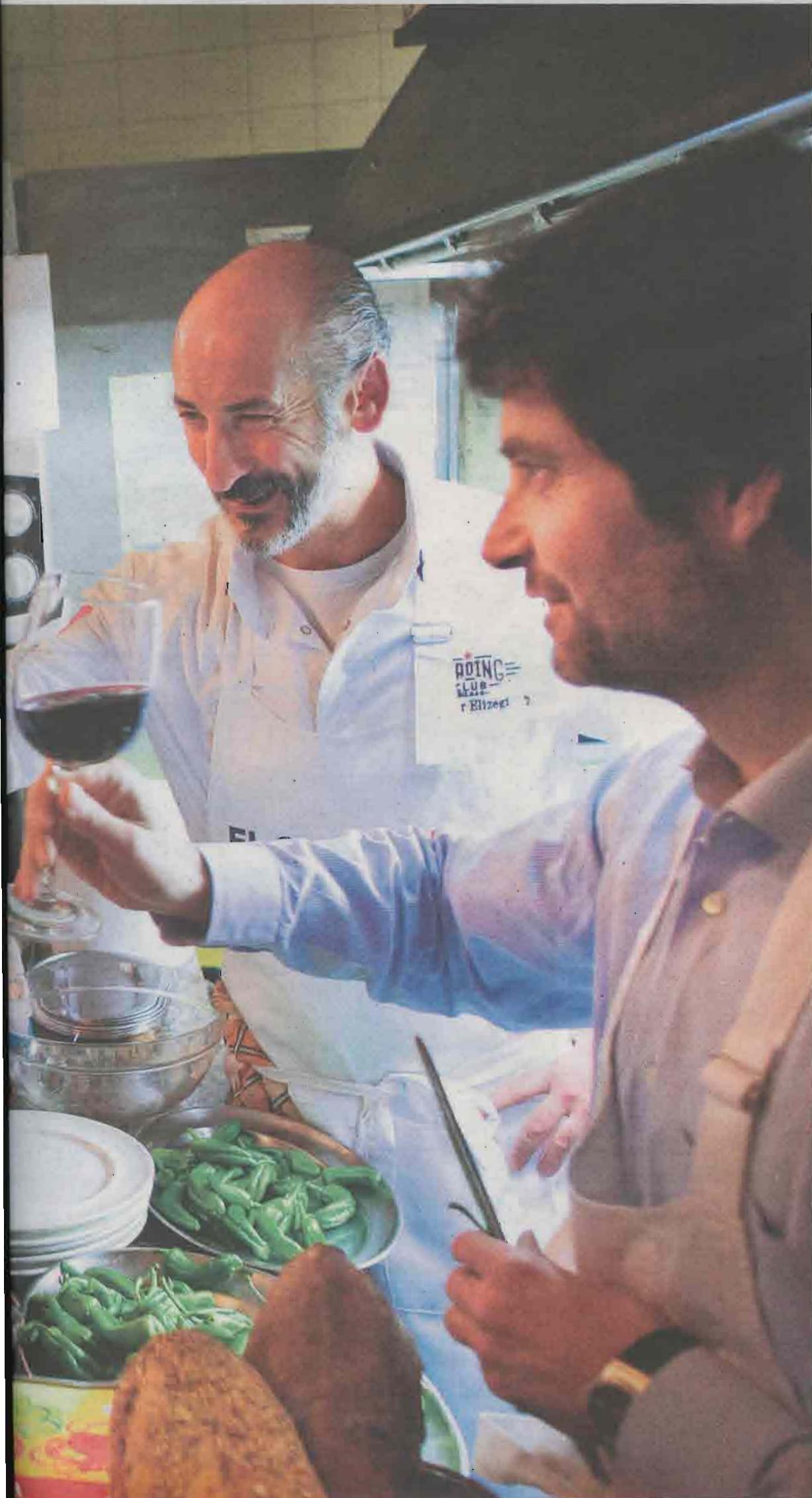
Noche. De 22.00 a 9.00: Elorza (Juan Gisasola, 18).

Candidatos en salsa vizcaína

Un brindis por Bizkaia. Carlos Totorika (PSE), Asun Merinero (Podemos), Unai Rementeria (PNV), Josu Unanue (EH Bildu) y Javier Ruiz (PP) brindan con el chef Aitor Elizegi en el txoko Nerbitarte en un alto de la preparación de la cena que compartieron los candidatos por Bizkaia. ■ FOTOS: IGNACIO PÉREZ



EL CORREO reúne en torno a una mesa a los cinco aspirantes llamados a cortar el bacalao en Bizkaia durante la próxima legislatura. Relato de una cena



JULIÁN MÉNDEZ

✉ jmendez@elcorreo.com



Legan en tropel, deseosos de ganar la seguridad doméstica que imparten mesa y mantel. Vienen los cinco candidatos de recorrer la ría en bote y los cinco se introducen en este ámbito ordinario donde gobierna el chef Aitor Elizegi con el ánimo de quien arriba a una playa conocida tras la marejada.

Quienes están llamados a cortar el bacalao en Bizkaia prepararán esta tarde la cena juntos y la compartirán luego en el txoko Nerbitarte. Es un lugar histórico, nada menos que el tabanco donde 'María la cochina' (como suena...) preparaba sus bocadillos de campaña a los estibadores. Como pasa en las sociedades, aquí está prohibido hablar de religión y de política, como si nada de lo que todos sabemos hubiera sucedido. Se les ha pedido que aporten sus habilidades culinarias y algún plato o producto de cosecha propia. Pero esto no es 'MasterChef' ni tras el frigorífico les acecha emboscado Alberto Chicote con un látigo de siete colas. Al contrario, la escena se asemeja a una de aquellas treguas furtivas que pactaban los infantes en las trincheras de Verdún, aprovechadas para intercambiar fotografías, tabaco de pipa y chocolate.

Será por la proximidad del Cantábrico, pero en el vestuario de los aspirantes a gobernar Bizkaia dominan los azulones. Unai Rementería, candidato por el PNV, asoma, delgado como un pincel, con su jersey azul ducados y sus brillantes botines negros. Con un color similar (eso sí, con camiseta rayada de marino debajo) se presenta Josu Unanue, el bermeano que lidera la lista de EH Bildu. Carlos Totorika (PSE) y Javier Ruiz Egaña (PP) lucen también sendas camisetas azules y Asun Merinero, que representa a Podemos, gasta chaquetilla del mismo tono, con las mangas remangadas. Es lo único en lo que habrá unanimidad.

Los cinco se enfundan con rapidez los delantales de EL CORREO y se ponen a las órdenes de Elizegi, que ya ha colocado la inefable salsa vizcaína a reducir.

— ¿Esta será una sociedad moderna, de las que admite mujeres, no?, pregunta Merinero a los socios del txo-

ko. «Si no, voy a hacer la primera sentada», avisa.

Javier Ruiz pone a enfriar sus dos botellas de Aretxaga y acerca unas copas con Muriel, un crianza 2011 de Elciego, para refrescar gargantas y romper el hielo. «Yo no debería, que soy diabética... pero media copa sí puedo», se excusa Merinero.

Totorika, rápido de reflejos, propone un brindis. Por Bizkaia.

— «Bizkaitik!!!», saludan en voz alta los candidatos.

— «Y por los vizcaínos», proclama Totorika.

Empieza la asignación de tareas. «Yo soy más de poner la mesa y de recoger... Soy pinche. Si hay que barrer, pues barro», bromea Ruiz. Así que Elizegi le encomienda cortarles el rabo a una bandeja de pimientos verdes. «Ahí tienes pimientos para rato», le susurra alguien. Todos se lavan las manos para desprenderse de los aromas salitrosos de una navegación a motor por la ría que les ha llevado hasta Portugalete.

Secretos de una vizcaína

Asun se pone a enrollar embutido: bulls de lengua de cerdo del catalán Rovira, y Rementería corta queso de Idiazabal y hace lascas con Totorika del anaranjado mimolet francés. Descubre su pasión por los quesos al explicar que el servicio de Aduanas de EE UU impide importar mimolet por los ácaros que le dan ese sabor peculiar, a nueces.

La composición de la salsa vizcaína suscita el primer debate. Elizegi pone paz y explica que la que borbotea ante sus ojos lleva un 90% de cebolla roja tan confitada que parece mermelada, pimienta choricero en remojo, aceite, ajo y... «pan seco para ligar». «En pocas culturas se usa tanto el pan para trabar como aquí. En la sopa de ajo, en los txipirones... El pan fermentado aporta digestibilidad. Es una pura cultura del aprovechamiento», ilustra el chef.

De la modestia de los cafés migados con pan se pasa a hablar de la importancia de la cocina en los barcos, en el papel fundamental que juega el estómago para tener a las tripulaciones en calma durante las largas mareas. «Los cocineros saben latín», subraya Unanue.

Rementería se ofrece a poner los manteles y Javier Ruiz le acompaña a colocar los platos con mucho sentido del orden.

— «Para esto sí tengo actitud», dice el candidato popular.

— «Javier, como yo, es más de la parte del 'fregao'», anima Totorika. ➤



Eup! La actualidad manda, el grupo de improvisados cocineros se retrata con una bandera rojiblanca junto al forofo Aitor Elizegi.

▶ **Asun Merinero**
Podemos

«Adoro el té blanco, el de los emperadores»

- ¿Qué es lo que más le gusta?
- La ensaladilla rusa que prepara María Luisa, mi ama.
- ¿Y lo que menos?
- Lo prefabricado: no puedo con las hamburguesas de las grandes cadenas.
- ¿Lo que mejor le sale en la cocina es...?
- El brócoli.
- ¿Su mejor recuerdo en la mesa es...?
- La tortilla con huevos de corral de mi abuela Victoria.
- Dígame un vino o su bebida favorita.
- El té blanco. Es el que tomaban los emperadores.

MENÚ NERBITARTE

Entrantes

Anchoas: de la marca Royo (Bermeo) y frescas, marinadas por los socios Jorge Gómez y Ritxar Zalba. Embutido Rovira.

Pimientos verdes fritos.
Quesos: Idiazabal Ipiñaburu, Comté y Mimolet.

Plato

Bacalao a la vizcaína: acompañado de unas kokotxas de bacalao al pilpil.

Postres

Dulces: Goxua de Basauri y los pispillus, unos delicados dulces creados en Ermua por el cocinero Andoni Doce y que aportó Carlos Totorika.

A las sartenes. Asun Merinero, con las croquetas de pimiento que llevó a la cena, observa al chef Aitor Elizegi, que fríe pimientos.

▶ **Carlos Totorika**
PSE

«Hago una paella rica... creo»

- ¿Qué es lo que más le gusta?
- Un buen cocido de alubia roja.
- ¿Y lo que menos?
- Como de todo, la verdad.
- ¿Lo que mejor le sale en la cocina es...?
- Hago una paella rica... creo.
- ¿Su mejor recuerdo en la mesa es...?
- Cualquier comida con mi cuadrilla en el camping navarro al que vamos en vacaciones.
- Dígame un vino o su bebida favorita.
- Un buen rioja de año.

▶ **Unai Rementería**
PNV

«No puedo con los callos»

- ¿Qué es lo que más le gusta?
- Merluza con begiaundis... o una chuleta.
- ¿Y lo que menos?
- Me da envidia ver cómo los comen, pero no puedo con los callos.
- ¿Lo que mejor le sale en la cocina es...?
- Los txipirones en su tinta.
- ¿Su mejor recuerdo en la mesa es...?
- En el Eneperi de Bakio... una noche...
- Dígame un vino o su bebida favorita.
- El txakoli me gusta, pero hago deporte, corro, así que soy de cerveza sin alcohol.



▶ «En esta sociedad no sois mucho de puchero», apunta Rementería mientras rebusca en los cajones. «No se ve una cuchara», clama. En la muñeca izquierda, una cuidada pulsera con cierre metálico, recuerdo de sus vacaciones en familia en Calella de Palafrugell (Costa Brava).

En la cocina, Totorika traslada ya los lomos de bacalao hasta las manos de Elizegi, que ofrece una clase magistral sobre el modo de confitar la momia pisciforme. Todos destacan el modo en que se deslizan las lascas del pescado una vez cocinado. «La faneca es igual, se deshoja», ilustra Unanue, antiguo mecánico-engrasador enrolado en aguas africanas en el atunero 'Albóniga' al tiempo que emplata sus joyas: unas latas de anchoas Royo. «Las anchoas no tienen patria», dice. Ni pasaporte ni enseña, pero éstas son de bandera. Para tirar cohetes, la verdad.

Unai Rementería agarra con mucho estilo las asas de la cazuela y procede a mover la salsa... «Está como para bailar un auresku».

«Mi vida depende de mí, de mi capacidad para controlarme», confía Asun Merinero en un aparte cuando se le pregunta por su diabetes del tipo 1. «Me acompaña desde los 14 años y tengo 40. Forma parte de mi vida. No tengo limitaciones, pero cuanto más controlada, mejor vivo». Toda una metáfora de los tiempos que transitamos.

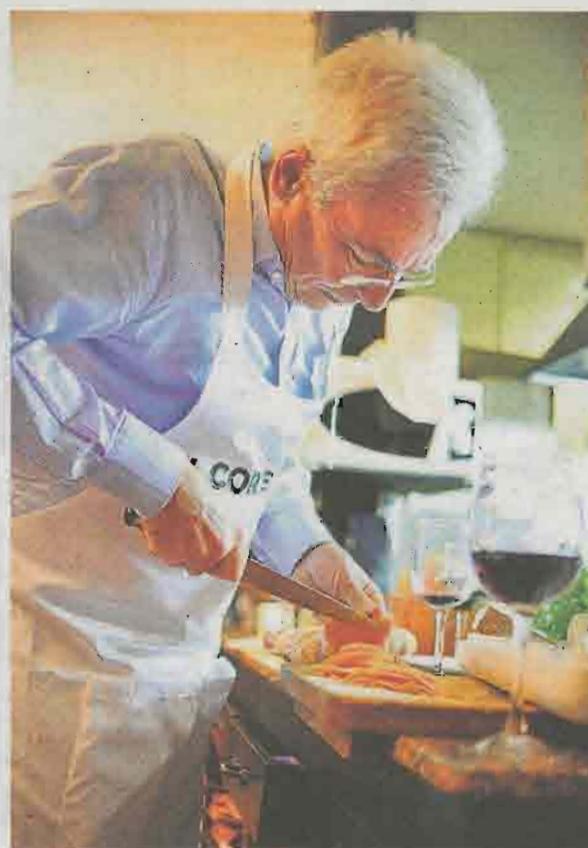
Los candidatos, y Juan Carlos Martínez, director de EL CORREO, que oficia como anfitrión, se sientan a la mesa donde se asoman también unas anchoas marinadas que ha preparado Jorge Gómez, socio del Nerbitarte. Rementería ha vuelto a dar muestras de sus habilidades culinarias picando perejil con estilo profesional: en esas manos hay muchas horas de batzoki.

«Las bermeanas llevaban a hombros a sus maridos para que no se mojaran los pies», les explica Unanue

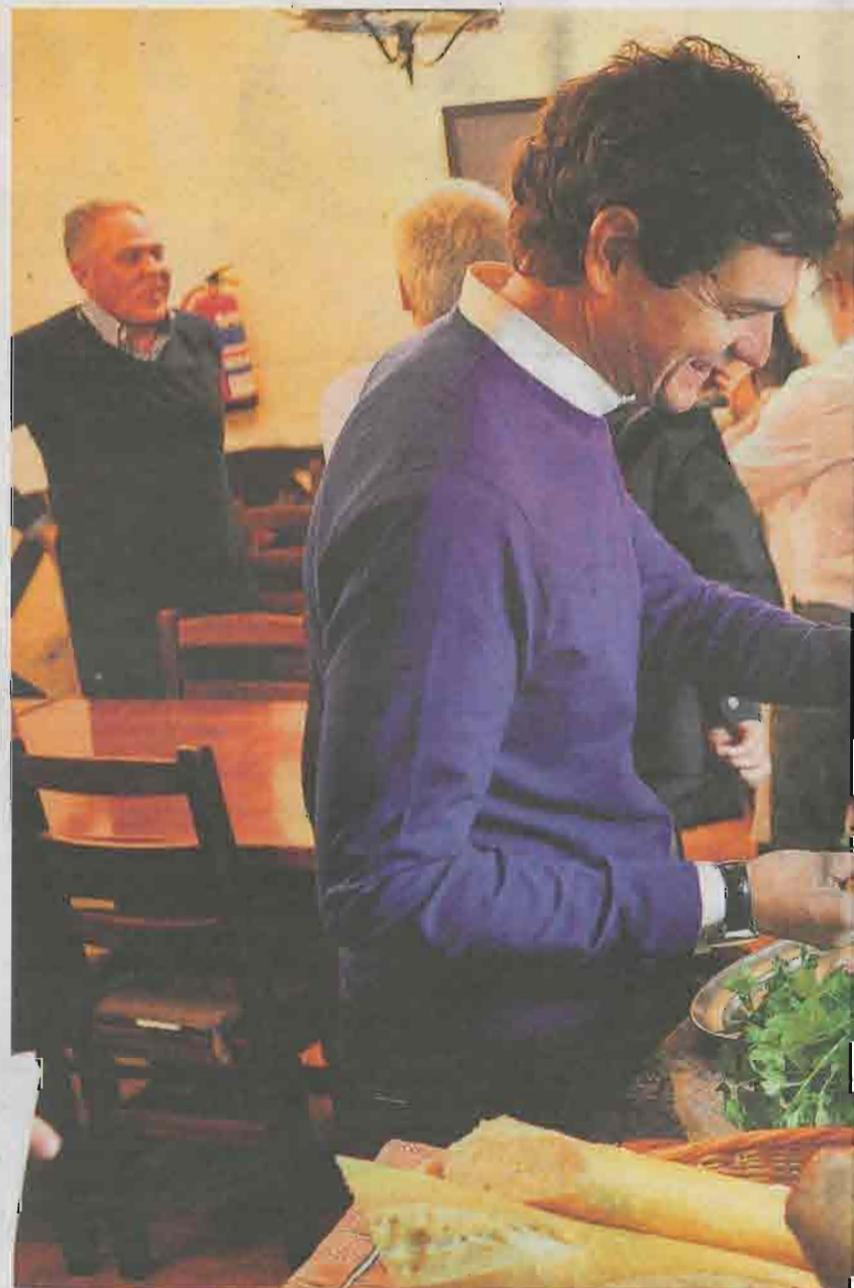
Ya sentados, les llama la atención un antiquísimo dibujo de la ría de Bilbao, con el puente de San Antón en primer plano. Debaten sobre su fecha. Hay opiniones para todos los gustos. Asun Merinero pone en juego sus conocimientos de historiadora y se fija «en los trajes que llevan las personitas». Hacia 1800, dictamina con ojo de tasadora.

La hora de las bermeanas

Se habla de las entradas para la final de Copa, de a quién le tocó la entrada y a quién no. «Yo no sabía ni que había...», engancha Josu Unanue. «Soy de remo... del remo en todas sus formas», avanza. Como buen marino sabe salpimentar la cena con esas anécdotas que amenizan sollados y camaretas. Unanue se descuelga con un piropo generoso y sentido. «Las mujeres, qué buenas son... Nos han criado, nos han cuidado... Son muy valientes, muy implicadas. Tienen una forma de ser muy independiente. En Bermeo las decisiones siempre las toman ellas. Hoy cuidan a los enfermos, a la gen-



Bien dispuesto. La bonhomía y el don de gentes de Carlos Totorika ayudaron a crear un ambiente muy distendido.



te de la calle... ¿Sabéis que las mujeres de Bermeo llevaban a hombros a los hombres hasta los barcos para que no se mojaran los pies?». Vaya con las 'neskatillas' bermeanas...

«En el caserío era igual. La mujer vendía la leche y cuidaba la tierra. Mi abuela se encargaba de la huerta y mi padre de las vacas», dice Rementería. «Mi amoma Apolinaria -recuerda Javier Ruiz, candidato del

PP- venía a vender leche y productos de la huerta desde Sangroniz, en Asua, a Bilbao. Andando, con un burro. Nos contaba que era una niña que casi no hablaba castellano y se burlaban de ella. La llamaban 'la boronita'». Carlos Totorika también tira de nostalgia rural y saca a colación una escena felliniana en Ermua: «Cien burros» aparejados, dice, por otras tantas 'casheras' de la co-

► **Josu Unanue**
Bildu

«Tengo fama en albondiguillas»

- ¿Qué es lo que más le gusta?
- Txipirones en su tinta.
- ¿Y lo que menos?
- El verdel. Es curioso, siendo de Bermeo... No puedo ni limpiarlo.
- ¿Lo que mejor le sale en la cocina es...?
- Tengo fama en albondiguillas.
- ¿Su mejor recuerdo en la mesa es...?
- El último. Nos juntamos para celebrar que 'Jota', un amigo, había encontrado trabajo.
- Dígame un vino o su bebida favorita.
- Txakoli. Un Itsasmendi.



Josu Unanue, de EH Bildu, y Javier Ruiz, del PP, preparan la mesa donde se sentarán con el resto de candidatos a gobernar el territorio.

► **Javier Ruiz Egaña**
PP

«Solo me atrevo con pechugas rebozadas»

- ¿Qué es lo que más le gusta?
- Los huevos fritos con todas sus variantes: chorizo, patatas, txistorra...
- ¿Y lo que menos?
- El hígado.
- ¿Lo que mejor le sale en la cocina es...?
- Cocino poco. Me atrevo con unas pechugas empanadas con su ajito y su perejil.
- ¿Su mejor recuerdo en la mesa es...?
- En Madrid, con amigos, en el Asador Donostiarra.
- Dígame un vino o su bebida favorita.
- Viña Arana (sin dudar un segundo).



El chef. Aitor Elizegi, del Bascokook, distribuyó las tareas, salteó en las conversaciones y tuvo tiempo, con la ayuda de los candidatos, para preparar bacalao a la vizcaína para todos, uno de los platos que borda y que han cimentado su fama.

LO QUE LLEVARON...

Anchoas, txakoli, un postre con historia, Idiazabal y croquetas

Javier Ruiz (PP) se descolgó con un par de botellas de txakoli vizcaíno (Aretxaga) y Josu Unanue (Bildu) triunfó con sus anchoas en salazón (Royo). Unai Rementería (PNV) llevó un queso de Idiazabal (Ipiñaburu, ahumado, de Puy Arrieta y Jon Etxebarria, mejor Idiazabal 2014) y Asun Merinero se presentó con un par de bandejas de hermosas croquetas de pimiento rojo elaboradas con su amigo Agus, de Okapi. Carlos Totorika endulzó los postres con una docena de pispillus, un delicado postre inventado en Ermua y con historia propia. Reciben el nombre de las hojas del magnolio y pretenden ser una alternativa a los tradicionales regalos de este enclave armero. «Desde hace siete siglos, el que viene a Ermua compra una navaja para regalar... Eso está bien. Pero regalar una pistola... no, no. Por eso pensamos en un postre, una nueva seña de identidad para Ermua». Si la forma de decir que has estado en Bilbao es cargar con una baldosa de dulce, los pispillus son la versión ermuarra. «Es la necesidad de la diferenciación. Bilbao tiene marca, una marca que nos aglutina a todos», apunta Rementería. «El problema es que Bilbao ha sustituido al territorio; la referencia externa es Bilbao, no Bizkaia», subraya Javier Ruiz.

Asoma el bacalao a la vizcaína, al que Elizegi acompaña con cuatro kokotxas al pilpil. Contraste de colores y salsas. Carlos Totorika, alcalde de Ermua desde 1991, asombra a todos proponiéndoles participar en un descubrimiento que hará multimillonarios a sus descubridores. «Quien invente la paciencia en tarros se hará de oro», suelta. «De los grandes industriales que hay en Ermua he aprendido unas cuantas cosas: la principal, a tener una familia paciente. Cuando llueve, y aquí llueve mucho, me toca revisar las arquetas, pasear con el coche...».

«Y las sirenas, ¿el miedo que le dan a un alcalde las sirenas?», dice Rementería, exalcalde de Mundaka. «La información que nos llega como responsables por el 112 es enorme y siempre muy precisa».

«Nos viene de madre para tomar decisiones», asegura Totorika.

Se apuran los platos. La mayoría unta la salsa. Son más de las diez. Se habla de las señales que nos envía esa Naturaleza que tan bien conoce Totorika en sus solitarios paseos por el monte. «Mi hijo Markel -apunta Rementería- me advertía de que nos íbamos a quedar sin internet. Le tranquilicé. Lo que hace el hombre se puede reparar. Lo irreparable es lo de Nepal».

«Hay señales de que la Naturaleza se agota. No hay respeto: abusamos de los recursos. ¿Por qué hay anchoa? Porque queda media flota», subraya Unanue. «Falta respeto», remacha Asun Merinero. Unas cajitas con dulces de Ermua anuncian la llegada del postre. Regalo de Totorika. Rápido. La hora acecha. Se levantan. El veterano militante socialista obra el milagro. Los detiene cuando se pone a cantar, con voz sentida y dulce, una habanera cargada de nostalgia y Caribe. «Adiós, adiós, adiós/ boriquen querida/ tierra de mi amor/ adiós, adiós, adiós/ mi diosa del mar/ mi reina del palmar/ me voy pero un día volveré/ a buscar mi querer/ a soñar otra vez/ en mi viejo San Juaan». Y en el viejo txoko de los estibadores se dibujan sombras de mar y melancolía.

marca de Mallabia aparcados con sus mercancías de la huerta junto a uno de los primeros Eroskis del pueblo. «Hoy es otra cosa... mi hijo no ha visto una vaca. Les llevan a verlas a granjas», resume Ruiz.

Asun Merinero se gana felicitaciones por las croquetas de pimiento, con tamaño y forma de bomba de mano, que ha preparado la candidata de Podemos. Con los pimien-

tos fritos se extiende sobre la mesa un sentido aroma rural, al fin y al cabo, estos candidatos se deben a su territorio. «Si vais a gobernar Bizkaia -propone Rementería- tenemos que hacer que todos vayan a Karrantza», esa suerte de Arcadia rural y mal comunicada en un rincón del territorio. Unanue, que no tiene coche, mira el reloj de reojo para no perder el último bus a Ber-

meo. Sabe lo que es emplear casi tres horas para llegar a Plentzia y aprovecha el asunto para recordar la vez aquella en que su familia dejó a la abuela, «vestida de negro, con moño y que llevaba un atún envuelto en una arpillera», 'olvidada' en la estación de Ermua, en uno de aquellos viajes infinitos que regalaban los trenes de madera y sus trasvases.