

«Por la mañana tuve que ir a comprar más género porque no esperaba ganar»

Sergio Moya Cocinero del 'Frankfurt', ganador del Concurso de Pinchos de Ermua

El cocinero del bar 'Frankfurt', Sergio Moya, gana el concurso de pinchos con su 'chipirón de mar', que se presentará al concurso de Bizkaia

■ AINHOA LASUEN

ERMUA. Acaba de hacerse cargo del 'Frankfurt' hace mes y medio y ya ha resultado ganador del concurso de pinchos de Ermua. Sergio Moya y su creación 'chipirón de playa' son los que más gustaron al jurado del popular concurso ermuarra. El gastro-pub 'Sagarra' consiguió el segundo puesto con 'Amets berri bat'. En el caso del premio del público el orden cambió, ya que el pincho del 'Sagarra' fue el más votado, después el del 'Titanic' y posteriormente el del 'Frankfurt'.

No obstante, ese sabor, mezcla de chipirón, manzana y chocolate, y su diseño incluido en un ambiente de una arena de playa muy 'sui generis' e incluso una flor, no gustó únicamente a la población sino al jurado del certamen.

—¿Cómo es su pincho?

—Lleva una espuma con manzana ácida, con varias manzanas para conseguir la textura que yo quería, un chipirón relleno con una crema de puerro y gamba, a la plancha vuelta y vuelta, y con un chocolate amargo por encima. Tenía una tierra alrededor hecha con pan deshidratado y desmigado (hecho con chipirón y unas especias) y una salsa de hongos para darle buen sabor, deshidratado y desmigado, y decorado con unas flores.

—¡Muy trabajado!

—Es fácil de montar y de emplatar pero, para tenerlo todo listo hace

falta mucho trabajo anterior. Era un trabajo de todo el día en la cocina, porque la cocina no es grande y no podías hacer todo a la vez y había que atender los pinchos de todos los días. Pero lo hemos hecho a gusto. Han sido muchas horas limpiando chipirones, porque además el chipirón que me gusta, un chipirón patagónico que queda bien a la plancha, viene sin limpiar. He tenido que ir a comprarlo a Bilbao. Las hortalizas había que comprarlas en la plaza del mercado de Ermua, frescas. Pero sarna con gusto...

—Con mes y medio desde la apertura no tuvo mucho tiempo para idearlo.

—Al de una semana de abrir el bar me dijeron que estaba el concurso. Para el lunes tenía que presentar foto y tres ingredientes. De hecho, en la foto está sin relleno. Era una base que tenía creada por mí, en sencillo, sin rellenar el chipirón. Luego probé unas manzanas con otras, con vino blanco, con sidra. Tuve que pillarle el punto de cocción, de casi tres horas. Buscarle la textura para que el sifón lo sacara.

—¿Sacaron muchos pinchos?

—De lunes a domingo unos 1.400 pinchos. Fue progresivo. Iba corriendo la voz y cada día venía más gente y cuando se supo que habíamos ganado... El sábado y domingo servimos 400 pinchos.

—¿Notó que al jurado le había gustado?

—Sabía que les había gustado, pero no tuve la oportunidad de probar ninguno de los otros pinchos porque no tenía tiempo, entonces no sabes. Todos los años pruebo porque me gusta la cocina, pero este año no podía, por estar trabajando. Cuando me dijeron que estaba entre los 12 seleccionados ¡qué más podía pedir! Llevarme el primer premio ha



Sergio y su mujer, en la barra del Frankfurt. ■ A. LASUEN

sido una pasada. Por la mañana tuve que ir corriendo a comprar más género porque no esperaba ganar.

—¿Es cocinero?

—Hice un curso de cocina de joven, exposiciones con mi profesor. Luego estuve trabajando en el Arenteiro y cogimos un bar en Durango, en el que teníamos mucho éxito en el pintxo-pote y ahora hemos decidi-

do venir al lado de casa. Estamos muy contentos porque la gente te conoce de toda la vida y es diferente.

—¿Va a sacar el pincho estos días?

—Estas dos semanas, porque nos presentamos al campeonato de Bizkaia, en el 'pintxo-pote' de los viernes. Como siempre..., el crianza 1,50 euros más el pincho.

La biblioteca de Ermua ha sacado una guía de lectura de verano

■ A. LASUEN

ERMUA. La biblioteca municipal de Ermua, junto con las bibliotecas de Ondarroa, Markina-Xemein, Iurreta y Durango, ha publicado una guía con recomendaciones de lecturas y audiovisuales para el periodo estival. Este documento se puede encontrar en la biblioteca ermuarra.

Bajo el título 'Udan ze berri?', la guía recoge obras organizadas por edades. Un primer apartado recomienda lecturas familiares, aquellas que las madres, padres o personas adultas hacen en compañía. Un segundo apartado, 'Primeras palabras', recoge propuestas para quienes están empezando a leer, y las siguientes categorías ofrecen lecturas para el resto de edades, infantil, juvenil y adulta. Por último, la parte final complementa las recomendaciones con lecturas, audiovisuales y exposiciones sobre Japón.

Optimizar recursos

Todos los materiales de la guía se encuentran disponibles en la Red de Lectura Pública de Euskadi, en la que, lógicamente, se encuentra la biblioteca local. Cada guía ha sido personalizada con el horario e información de cada biblioteca y cada una de ellas ha decidido el formato en el que la difundirá (digital, impreso u otros).

Este trabajo es una más de las experiencias de cooperación interbibliotecaria que se llevan a cabo en la biblioteca ermuarra y que ponen de manifiesto la apuesta por la optimización de recursos, la redistribución de carga de trabajo y la riqueza que supone el intercambio de experiencias. Su objetivo es el de ofrecer recursos prácticos y servicios de calidad a las personas que usan los servicios bibliotecarios de estos municipios.

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
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 sesión

ERMUA

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

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

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

Cada hora, 10.55 y 21.55.

FARMACIAS

EIBAR

De 9.00 a 22.00: Barandeta (Ziriako Agirre. Amaña).

ERMUA

De 9.00 a 22.00: Alberdi (Zubiaurre, 9). De 9.00 a 13.30: Aranburu (Avenida de Gipuzkoa, 46). De 22.00 a 24.00: Cortina (Zubiaurre, 29).

EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00 horas: Azkue (Toribio Etxebarria, 4. Eibar).

DEBA



Más de 100 personas participaron el año pasado en Ibai Lagun.

Ibai Lagun volverá a reunir fuerzas el próximo sábado para la limpieza del río Deba

ION FERNÁNDEZ

DEBA. La iniciativa Ibai Lagun vuelve a Deba. Esta jornada de limpieza voluntaria del río Deba se celebrará el próximo sábado en el municipio, con la esperanza de que en esta ocasión se vuelve a repetir el éxito de ediciones pasadas. Los vecinos siempre han mostrado su disposición a colaborar en este tipo de actividades, e incluso se han llegado a reunir más de 100 personas.

El Ayuntamiento de Deba, la Agencia de Desarrollo comarcal Debegesa y diversas asociaciones deportivas y culturales de la localidad, con la colaboración de la Agencia Vasca del Agua-URA, se han encargado de preparar esta cita, que tiene el objetivo de «de hacer protagonista a toda la ciudadanía en la conservación y mejora del río Deba».

La actividad Ibai Lagun ha contado con la participación de Cruz Roja de Deba, Zubi Guraso Elkartea, Yako Surf Eskola, Deba Kayak Piragüismo y la sociedad La Lubina. Al igual que el año pasado, la limpieza se realizará a pie y en embarcacio-

nes. Por la mañana, la cita será a las 11.00 horas, en el Paseo Anes Arrinda, junto a la caseta del puerto. La organización dará todas las explicaciones sobre el evento, los puntos de limpieza, el tratamiento de la basura y selección de la misma. Tras estas indicaciones, los voluntarios se dispondrán a limpiar el humedal a pie, durante una hora aproximadamente.

Técnicos de Debegesa proporcionarán bolsas de basura y guantes a los voluntarios. «Se aconseja llevar calzado y ropa adecuada para la actividad», explican desde la organización. Posteriormente, a las 12.30 horas, se les ofrecerá un lunch de agradecimiento a todos los participantes.

Para aquellos vecinos que quieran acudir a limpiar el río con una embarcación, en piragua, txalupa o stand paddle, entre otras, el inicio será a las 15.30 horas, también en el Paseo Anes Arrinda. Alrededor de las 18.00 finalizarán los trabajos y los participantes podrán recobrar fuerzas con una merienda.

Esta iniciativa es la suma de dos

proyectos impulsados por Debegesa, el programa de voluntariado Ibai Lagun y el proyecto para la promoción de los valores sociales en nuestra comarca Gure Balioak, con un único objetivo, «sensibilizar a la ciudadanía acerca del valor medioambiental del río e implicar activamente a las personas a través del voluntariado».

Este es el cuarto año que se lleva a cabo la iniciativa Ibai Lagun. El año pasado el evento logró reunir a cerca de 100 personas voluntarias, y también este año la organización hace «un llamamiento a toda la ciudadanía de Debabarrena a participar de forma activa. Están invitadas a participar personas de todas las edades de la comarca, tanto niños como adultos».

Los que se animen a asistir como voluntarios en esta actividad tienen que apuntarse con antelación, antes del jueves. Para ello se puede llamar al teléfono 943820110 o escribir a debaibaia@debegesa.com. Los menores de 18 años deberán ir acompañados por un adulto.

JORNADA PLAYERA CON JUEGOS PARA LOS NIÑOS

La playa fue ayer por la tarde el escenario de juegos para niños. Muchos pequeños, aprovechando el buen tiempo, se animaron a participar en las diversas actividades que se organizaron y se lo pasaron en grande con los compañeros. A su vez, esto permitió a los padres tener un rato libre, sabiendo que sus hijos se encontraban en buenas manos y disfrutando con los amigos en el arenal.



ANDER SALEGI

ONDARROA

La Diputación trata de reducir los núcleos rurales de la comarca del Artibai

Los núcleos rurales vizcaínos ascienden en la actualidad a 540

ONDARROA. El alto número de núcleos rurales del Lea Artibai y de otras comarcas vizcaínas va a tratar de ser reducido, según un plan de la Diputación de Bizkaia de bajar de 540 a 213, los considerados como tales en este territorio histórico.

La Diputación está obligada por la Ley del Suelo de 2006 a elaborar este inventario, con un plazo de tramitación hasta el próximo día 10 de agosto, para presentar sus alegaciones al proyecto que les ha remitido el Gobierno Vasco.

Los núcleos rurales vizcaínos ascienden a 540, reconocidos en los planes urbanos de los 112 ayuntamientos que tiene el territorio, pero la Diputación estima que solo 213 de esos núcleos cumplen con las exigencias establecidas en la legislación.

De esta manera, se considera que los núcleos rurales son pequeños asentamientos tradicionales de población de entre 6 y 25 caseríos que se dedican a actividades agrícolas y ganaderas.

También para tener la consideración de caserío es preciso disponer de una licencia de primera ocupación anterior al año 1950. Una vez analizadas y valoradas las alegaciones que presenten los ayun-

tamientos, la Diputación vizcaína aprobará definitivamente este inventario.

El diputado de Presidencia, Unai Rementería, ha remarcado que el inventario no afecta a las licencias ya concedidas ni a los núcleos rurales ahora incluidos por los ayuntamientos en sus planes de ordenación urbana, pero ha añadido que, cuando los consistorios decidan revisar esos planes, será el momento en que se deberá aplicar lo que se determine finalmente en el inventario.

En la comisión, el apoderado de EH Bildu, Joseba Gezuraga ha dicho que la tardanza de la Diputación en hacer el inventario ha contribuido a un «coladero» para núcleos rurales que «no lo eran de verdad» y en los que se han construido «nuevos chalés».

El PP ha estimado que este cambio en la consideración de núcleos rurales afectará a la estructura territorial y creará nuevas situaciones, y PNV y PSE-EE han considerado positiva esta actuación de la Diputación.

Berri Txarrak

El grupo de rock vasco, Berri Txarrak ofrece el segundo concierto, hoy, en el cine Bide Onera, después de haber agotado las entradas en la primera que tuvo lugar ayer. El grupo navarro es uno de los que más seguidores cuenta entre la juventud vasca.

ERMUA

El Torneo intercomunidades de fútbol alevín, este fin de semana en Ermua

K. ITURRIAGAGOITIA

ERMUA. Ermua acogerá este fin de semana el octavo torneo intercomunidades de fútbol 7 alevín organizado por la Asociación Deportiva de la Casa Cultural Castilla-La Mancha.

Los partidos se jugarán en el complejo deportivo de Betiondo hoy y mañana, y contará con la participación de los mejores equipos de fútbol base tanto nacional como internacional. Se contará con equipos vascos, uno burgalés, otro madrileño, dos galos y uno local.

Los veinte equipos participantes son el Amaikak bat de Deba, el Antiguoko, Rayo Vallecano, CD Casco Viejo de Miranda de Ebro, C.D. Ermua, C.F. Amorebieta, C.D. Baskonia, Real Sociedad, Aviron de Baiona, Castilla-La Mancha, Santutxu F.C., la S.D. Eibar, C.A. Osasuna, Atlético de Madrid, Danok-bat, E.F. Albacete),



Cartel anunciador del torneo.

CD Urki, Deportivo Alavés y el C.D. Lalín. El torneo se disputará por la mañana y por la tarde del sábado y en la mañana del domingo.

En la entrega de trofeos se contará con los alcaldes de Ermua, Carlos Totorika, y de la vecina Eibar, Miguel de los Toyos.