

«Los ingredientes están equilibrados para no desvirtuar el sabor de la carne»

Jesús González Cocinero del Sagarra

El gastropub ermuarra ha obtenido el segundo premio en el quinto Campeonato Nacional de Hamburguesas, en el que participaron 450 bares

AINHOA LASUEN

ERMUA. El Sagarra destacó en la quinta edición del Campeonato Nacional de Hamburguesas, donde se llevó el segundo premio en la categoría de 'Hamburguesa con sabor a hamburguesa'. Esta categoría pretende «que prevalezca el producto, que no se desvirtúe el sabor de la carne», según explica el cocinero del gastropub Sagarra, Jesús González, ganador del premio. Este hostelero ermuarra se mostraba encantado con el galardón recibido entre las 450 propuestas de todo el Estado que se presentaron al concurso. «Más teniendo en cuenta que los que iban allí eran personas que se dedican a ello, mientras que nosotros sí tenemos algunas hamburguesas en la carta, pero no es nuestra especialidad», explicaba González sorprendido.

Su hamburguesa 'The bur'n roll Sagarra', a la que solamente superó una propuesta cordobesa en su categoría, es una búrger de chuleta, con brotes tiernos, salsa kintxie, relis de pepinillos agri dulces, salsa de mos-

taza, apio y reducción de carne, queso cheddar y pan de cruasán. —¿Qué destacaría de su hamburguesa?

—La carne, que es espectacular. Te la puedes comer hasta cruda. Yo sí. Bien picadita, tiene un sabor tremendo. Es carne de Zumaia, de proximidad, carne de chuleta con 30 días de maduración. La carne de por sí está muy buena. La hamburguesa lleva unas cuantas salsas, pero prevalece el sabor y la textura de la carne. A las hamburguesas hoy en día les echamos muchas salsas, muchos toppings y desvirtúas la carne. En la categoría en la que participé yo lo importante era la carne y, aunque le introduje salsas, lo fundamental era mantener ese sabor y le incluí el famoso pan de cruasán que sacó Dabiz Muñoz este verano.

—¿A qué se refiere cuando habla de desvirtuar el sabor?

—Había otros tres premios y uno de ellos premiaba el ingenio. Había hamburguesas que llevaban hasta gominolas. Me sorprendieron mucho.

—¿Ha hecho muchas pruebas antes de sacar la hamburguesa premiada?

—Sí. Hice bastantes pruebas. El jurado dijo que echaba de menos el frescor que da la lechuga. Yo le eché brotes tiernos para eso y que también echaban de menos pepinillos agri dulces y yo se los había puesto. Los ingredientes



El cocinero muestra su hamburguesa antes del concurso. SAGARRA

están muy equilibrados, para que, como he dicho, no desvirtúen el sabor de la carne. Hay que echar algún topping o salsita, pero con esa carne ya es impresionante. No hay por qué engañar.

—A la final de La Coruña fueron 25 propuestas en dos categorías.

—El viaje fue muy estresante, pero con este resultado estamos encantados. Ya me pareció complicadísimo que nos eligieran los jueces que vinieron a probar la hamburguesa al local. Ahora con el premio estoy sorprendidísimo.

«Una experiencia diferente»

—¿Qué tal fue el concurso?

—Bien, pero me sentí un poco raro, porque todos los participantes vestían muy urbano, con muchos tatuajes, el pelo de colores, piercing y yo allí era el raro con mi chaquetilla de cocinero. Fue una experiencia diferente.

—Eran personas que se dedican precisamente a las hamburguesas, lo cual, quizá le da más mérito.

—Quizá sí, porque nosotros, en el

Sagarra, tenemos hamburguesas en la carta, pero no nos dedicamos expresamente a ello. Pero es que además, como consecuencia, me han llamado diciéndome que me inscribían en el Campeonato Nacional de Bocadillos. Ya lo tengo pensado, porque la dinámica del concurso es la misma. Lo venderé todo el mes de abril en el Sagarra, ya que cualquier día vienen los jueces a visitarte. Tengo bocadillos clásicos y ahora iré con algo más evolucionado. Tengo un sandwich de pastrami marcado a la plancha, que lleva un brioche de patata y le pondré una salsa asiática... La clientela me dice que está bueno y es el que voy a presentar.

—¿La hamburguesa del premio se puede pedir en el Sagarra?

—Sí. En horario de tarde o noche. Está en la carta.

—Están en plena semana del concurso de cazuelitas ¿Qué tal van?

—Mucha locura. Tremendo. Nosotros no paramos. Está bien que haya ambientillo en el pueblo. Nuestra cazuelita sorprende.

Zaporeak abre el lunes su campaña, que se cerrará el sábado con el 'Tupper solidario'

A. LASUEN

ERMUA. Zaporeak desarrollará la próxima semana su campaña de recogida de alimentos y dinero con el fin de seguir ofreciendo una comida diaria digna a 2.500 personas refugiadas en Grecia. Esta iniciativa reúne a ocho ayuntamientos de Debabarrena para realizar una campaña en la que cada uno de ellos recoge diferentes alimentos básicos. También se venden rifas a un euro.

En Ermua se recogerá el arroz largo en Eroski, el Jubiletze, la panadería Parriaundi, Beta Iluminación, todos los colegios y el IES Ermua BHI.

El cierre de la campaña será el próximo sábado 29 de marzo en Ermua, la localidad anfitriona, con la actividad del 'Tupper solidario'. Tendrá lugar en la plaza donde se entregará, de 14.00 a 15.00 horas, este táper y fruta por 5 euros.

APAGÓN MEDIOAMBIENTAL

Hoy Ermua apaga la luz en la Hora del Planeta

A. L. Entre las 20.30 y las 21.30 horas de hoy, con el lema 'Apaga la luz. Defiende el planeta' Ermua apagará sus luces junto a ayuntamientos, ciudadanía, empresas y organizaciones de todo el mundo, en un gesto que busca concienciar sobre la urgencia de reducir el impacto ambiental. Anima a su población a realizar el mismo gesto en sus hogares.

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	944 333 333
Pesa Eibar	900 121 400
Bizkaibus	946 125 555
TAXIS	
Eibar	943 203 071
Ermua	943 171 733
AYUNTAMIENTOS	
Eibar (Centralita)	943 708 400
Eibar (Oficina de información a la Ciudadanía. Pegora)	010
Ermua	943 179 010

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

CARTELERIA DE CINE

EIBAR

COLISEO Merkatu Kalea, 2

A Complete Unknown	19.30	22.30
Aún estoy aquí	16.30	19.30
El día que explotó la tierra... (euskera)	17.00	
Los aitas	17.00	19.45

ERMUA

ERMUA ANTZOKIA Iparragirre s/n

El secreto del orfebre	22.00
La acompañante	19.30

COMUNICACIONES

AUTOBUSES

EIBAR-SAN SEBASTIÁN

Laborables: 06.10*, 06.40*, 07.10*, 07.40, 08.10, 08.45*, 09.15*, de 10.10 a 21.10 cada hora, 13.15*, 18.10*, 19.10*	
Sábados: 6.40*, 7.10*, 8.10, 8.45*, 9.15*, de 10.10 a 20.10 cada hora, 13.15*, 15.10*, 16.10*, 18.10*, 19.10*, 20.10*, 21.30.	
Domingos y 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*, 15.20*, 16.20*, 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* y 22.35*	
Domingos y festivos: 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 viernes: Desde las 6.40 hasta las 20.40 cada hora. Sábados, domingos y festivos: Desde las 7.40 hasta las 21.40 cada hora.	
---	--

BILBAO-EIBAR (Autopista)

Laborables: De 6.40 a 21.40 cada hora. Sábados-festivos: 7.40 a 21.40 cada hora.	
--	--

EIBAR-VITORIA

Laborables: 6.25, 6.40, 6.55 y de 7.30 a 22.30 cada hora.	
Festivos: De 6.30 a 22.30 cada hora.	

VITORIA-EIBAR

Laborables: 6.15, 7.00, 7.15, 7.45 y de 8.15 22.15 cada hora, 22.40 (sólo viernes).	
Festivos: De 6.15 a 22.15 cada hora	

EIBAR-ARRATE

Laborables: No disponible.	
Sábados: 14.00	
Festivos: 9.00, 10.00, 11.00, 13.00 y 18.00.	

ARRATE-EIBAR

Laborables: No disponible.	
Sábados: 14.30	
Festivos: 9.30, 10.30, 11.30, 13.30 y 18.30.	

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, 18.30 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, 18.50 y 20.50.	

EIBAR-HOSPITAL MENDARO

Laborables: 6.10, de 7.05 a 21.45 cada veinte minutos, y 22.15.	
Sábados: De 7.00 a 22.00 cada hora.	
Domingos: 7.20, de 8.00 a 21.00 cada hora, y 22.15.	

HOSPITAL MENDARO-EIBAR

Laborables: 6.15, 6.50, 7.10, 7.20, de 7.50 a 21.10 cada veinte minutos, 22.05, 22.25 y 22.55.	
Sábados y festivos: De 6.45 a 20.45 cada hora, 22.05 y 22.25.	

TRENES

BILBAO-EIBAR

Laborables: 5.55. Diario: (De 6.55 a 20.55 cada hora), 9.34 y 20.34.	
Sábado noche: 23.45, 1.45, 3.45 y 5.45.	

EIBAR-BILBAO

Laborables: 7.09 y 8.09. Diario: (De 9.09 a 22.09 cada hora), 10.36 y 21.36. Noches: 2.06, 4.06, 6.02 y 7.30.	
---	--

ERMUA-BILBAO

Laborables: 7.18 y 8.18. Diario: De 9.18 a 22.18 cada hora.	
---	--

SAN SEBASTIÁN-EIBAR

Laborables: 5.50 y 6.50. Diario: De 7.50 a 20.50 cada hora, 9.20 y 20.20.	
---	--

EIBAR-SAN SEBASTIÁN

Laborables: 6.06 y 7.06. Diario: De 8.06 a 21.06 cada hora, 10.35 y 21.35.	
--	--

FARMACIAS

EIBAR

De 9.00 a 22.00: Sánchez (Julián Etxeberria, 7).	
--	--

ERMUA

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

EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00: Lekumberri Alberdi (Isasi, 31. Eibar).	
--	--