

«Ganar en Ermua es muy complicado. Hay mucho nivel»

Julen y Xabi Pérez Cocineros del Kiska

El restaurante Kiska, que cada jueves saca pinchos 'de concurso', ganó el premio a la Mejor cazuelita del concurso ermuarra

AINHOA LASUEN

ERMUA. El Kiska ha sido el ganador del concurso de cazuelitas local de este año. Los hermanos Julen y Xabi Pérez han sido los que, en esta edición, han presentado una cazuelita, 'Sempiterno', en la que, con la merluza como ingrediente básico, han sabido aderezar con la salsa y los acompañantes justos para llevarse el primer premio del concurso local.

— ¿En qué consiste su cazuelita?

— Merluza con una cocción de 4 minutos. Con una salsa 'Tai', que hemos versionado. Tenía leche de coco, jengibre, anís estrellado, cardamomo, laurel y un chorrillo de limón, para que fuera un pelín ácida. Reducíamos la salsa en la que hacíamos la merluza y la mezclábamos, para que tuviera tanto protagonismo el sabor de la merluza como la salsa. También lleva curry. La acompañábamos con un pico de gallo transformándola un poco de aquí (con uvas, guindillas...) y unos camarones fritos. Y luego perlas de algarrofa, que son un poco duritas, pero en la boca son divertidas.

— Hay muchos sabores mezclados en esa cazuelita.

— Lo que teníamos claro era la salsa, que fue por lo que comenza-

mos, porque nos convenció desde el principio. La probamos con la merluza. Queríamos varias texturas. Al tercer intento ya nos gustó cómo quedaba.

— ¿Están ya pensando en el concurso de pintxos?

— Todavía no (ríen). Con esta cazuelita hemos terminado muy estresados porque estábamos al mismo tiempo con un nuevo menú de nuestras 'experiencias gastronómicas' y ha sido muy estresante.

— ¿El estrés compensa?

— Sí, porque ganar en Ermua es muy complicado. Hay mucho nivel y aunque a ti te guste la cazuelita, en Ermua nunca vas con la seguridad de ganar. Es una alegría, pero lo importante es que le guste a la gente.

— ¿Van a sacar la cazuelita algún



Julen y Xabi Pérez ganadores de la Mejor Cazuelita 2023. A. L.

otro día?

— La pondremos algún jueves, ya que solemos sacar los pinchos que hemos llevado a distintos campeonatos. Hemos terminado saturados de merluza, pero saldrá, sin duda. Es que el menú de las 'experiencias' lleva muchísimo trabajo, con muchas elaboraciones, de muchas horas, y se

concentra en 4 días a la semana. No hay servicio en el que no estemos, y ahora estamos dos (hermanos) en vez de tres, porque Andoni anda de prácticas, por eso ahora necesitamos un poco de calma dentro de ese estrés que nos ha provocado tener al mismo tiempo la cazuelita y el menú.

— Sus experiencias gastronómicas están resultando.

— Sí. Al nuevo menú le hemos llamado 'El cometa Halley' y gusta. Hemos arriesgado bastante, hemos tenido que subir el precio, pero ha salido muy bien. La gente lo agradece mucho. Es gratificante verles salir con una sonrisa. Es darle significado a un plato. No imaginamos otra forma de dar estos menús que como lo estamos haciendo hasta ahora.

— Este año ha habido menos participantes en el concurso.

— Deberían animarse más. Merece la pena, porque el nivel es muy bueno y le daríamos aquel ambiente de antes, en el que la gente elegía cuatro cazuelitas por día para hacer un recorrido de toda la semana.



Los cocineros y cocinera ganadora posan en la entrega de premios. A. L.

Sagarra, Zutabe y Giroa se llevaron otros tres premios del certamen

A. LASUEN

ERMUA. La Asociación Gastronómica Lobiano y representantes del Ayuntamiento de Ermua entregaron el pasado martes los premios a los cocineros de los establecimientos ermuarras que ganaron los variados premios del Concurso de cazuelitas.

«El Jurado no lo ha tenido nada fácil, las ocho cazuelitas estaban como para repetir. Ha sido un gran trabajo de la hostelería en elaborar estas maravillas en miniatura» explicaban desde la organización encargada del evento.

Este año el jurado ha estado compuesto por Josema Azpeitia Periodista y Gastrónomo de la revista 'Ordojan.com', Josema Azpeitia, '@josumurgerza' del Belaustegi Baserria Jatetxea, Jose Ignacio Jauregui Garro de '#maskarada' y Jesús Portugal, como representante de la asociación organizadora del evento, que ha contado con la colaboración del Ayuntamiento de Ermua, Distribuciones Arral 97 S.L. y Lacturale, cuyo representante también acudió a la entrega de premios.

Los premios de 2023

El primer premio a la Mejor cazuelita, fue para la cazuelita denominada 'Sempiterno' del Kiska; el segundo para 'Yakiniku' del Gastrobar Sagarra, el premio a la Cazuelita Tradicional se lo llevó la 'Caldereta de rape' del Zutabe y el premio al 'KM0' se otorgó a 'Navarrico' del Giroa.

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	To Leslie V.O.S.E 20.30
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: Mendinueta Berastegui (Urkizu pasealekua, 6).
ERMUA	De 9.00 a 22.00: Alves Santos (Avda. Gipuzkoa, 46).
EIBAR-ERMUA	Noche. De 22.00 a 9.00: Sánchez Castaño (Julián Etxeberria, 7. Eibar).