

«Cada pincho lleva 16 pasos; una vez organizado es cuestión de habilidad»

Roberto Vega Ganador del concurso local de pinchos

El cocinero Roberto Vega, del Giroa de Ermua, ganó el concurso de pinchos con 'Bikote', el Jai obtuvo el segundo premio y el London el 'Km. cero'

AINHOA LASUEN

ERMUA. La exitosa propuesta del cocinero del bar Giroa, Roberto Vega, con su 'Bikote' ('pareja'), ha sido la ganadora de este año en el concurso de las Jornadas Gastronómicas locales. Es la primera vez que gana este certamen, pero además del actual premio ha conseguido tres segundos en el mismo concurso, un segundo premio en cazuelitas y, a nivel de Euskadi, el máximo galardón en el mejor pincho que marida con vino. Cabe destacar que es la primera vez que uno de los concursantes de este certamen se lleva el primer premio del jurado y del público al mismo tiempo.

—¿Ha sido todo un éxito!

—Sí. El del jurado ya tenía ganas, porque eran ya tres años quedando segundo y ¡por fin! El del público no nos lo esperábamos para nada.

—Pero ¿no se olía nada?

—Sí que gustó mucho. Había gente que repetía muchas veces, y no porque viniera con personas diferentes. Pero luego esa gente tiene que votar y eso es más complicado.

—¿Qué lleva el pincho ganador?

—Es una teja con sésamo y wasabi, que se hace con harina de trigo y agua. Lleva el chicharro marinado de dos formas diferentes (uno en sal y azúcar, durante 25 minutos, y el otro en vinagre y agua, durante 2 horas). Le acompañaban tres salsas diferentes (una crema de bacon, otra



Roberto Vega, en la barra del Giroa, con el cartel que le acredita como ganador. **A. LASUEN**

de una emulsión de tomates del país con salsas kimchee y siracha, y una mayonesa de piparras de Ibarra). También una tira de vaina cruda y otra de espárrago crudo para darle texturas crujientes al pincho. También unas migas de tomate crujiente.

—Muchos ingredientes, ¿no era difícil de montar?

—No. Haciendo pruebas se podía montar entre 30 a 35 segundos. Llevaba su elaboración previa. El montaje no era sencillo porque llevaba 16 pasos cada pincho, pero cuando está todo organizado es cuestión de habilidad.

—Entonces ¿se arreglaron bien en el 'showcooking' de la plaza?

—Sí. Es un día en el que suele haber un ambiente muy bonito. Este año además con tres locales de fuera de Ermua, aunque estuve solo y no

pude charlar mucho con ellos. A mí me gusta mucho, pero también es verdad que no ofrezco menús y me puedo dedicar sólo al 'showcooking', sin tener que preocuparme del local. Habrá a quien le trastoque más. Deberían dejarnos sacar los pinchos del concurso en fin de semana o no dependiendo de nuestras posibilidades, pero es algo que hablaremos con la organización. También tendríamos que pedirles que nos pongan las mesas más altas (ríe). Pero la experiencia y el ambiente es estupendo. Este año hemos sacado 1.200 pinchos en la plaza y en el Giroa sacamos 1.735 pinchos.

—Claro, ¿cada uno tiene que tener en cuenta además su infraestructura a la hora de elaborar el pincho?

—Sin duda. Yo no tengo gran plancha, freidora o grandes fuegos. Ten-

go que pensar que sea sencillo y rápido. La elaboración tiene que ser anterior y viable. Aunque cuando haces las pruebas todo te parece más fácil. Haces un chicharro, pero cuando te pasas tres horas limpiando chicharros... Y en Ermua con el nivel que hay no nos podemos dormir.

—¿Compensa?

—No tanto económicamente, porque con el precio del pincho justo cubrimos los gastos, pero la satisfacción de que la gente venga y repita y te diga lo bueno que está merece la pena.

—Va a estar entre los txupineros de este año. ¿Qué representa para usted?

—Es una satisfacción que nos hayan reconocido la labor que hacemos llevando el nombre de Ermua por los diferentes concursos. Estamos encantados.

El Ayuntamiento contratará a cinco personas en su Plan de Empleo

A. LASUEN

ERMUA. El Plan de Empleo municipal de Ermua 2019 contratará a cinco personas desempleadas. Las solicitudes y documentación para participar en el proceso selectivo se deberán presentar en Abiapuntu hasta el 26 de junio. Este Plan se desarrolla entre julio y diciembre. Para trabajar en la innovación del entorno se contratará un electricista y un albañil; en la innovación social, un historiador y, por último, en la innovación organizacional un técnico de administración y otro técnico de gestión.

El proceso de selección será inminente y los interesados pueden presentar su candidatura, currículum vitae y las acreditaciones, en Abiapuntu hasta el próximo miércoles. Las personas desempleadas tendrán preferencia, así como las empadronadas en la localidad. Se valorará el conocimiento del euskera.

EN BREVE

Desconvocan la huelga del polideportivo

EL LUNES ABRE LA PISCINA

Según informan desde fuentes municipales, «con la mediación del Ayuntamiento, los trabajadores y trabajadoras de la piscina del polideportivo municipal Miguel Angel Blanco y la empresa adjudicataria del servicio, Aiteko, han llegado a un acuerdo y se desconvoca la huelga». Por ello, mañana lunes, se restablecerá el servicio de piscinas del polideportivo, que hace semanas se vio suspendido por la huelga indefinida de la plantilla que lo atendía

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)	010
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

ERMUA ANTZOKIA Iparragirre s/n

No hay sesión

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: 7.45

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: Castaño (Julián Etxeberria, 7).

ERMUA

De 9.00 a 22.00: Alcalá (Zubiurre, 29).

EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00: Zulueta (San Agustín, 5).