

«La hamburguesa es muy 'japo' y una vez hecha, está muy buena»

José García y Jesús González Cocineros ermuarras del Sagarra

Concursan en la Cumbre Internacional Madridfusión con una hamburguesa seleccionada entre un centenar de propuestas

AINHOA LASUEN

ERMUA. Mañana se celebra en Madrid la Final del Concurso Bocadillos de Autor 2016 en el transcurso de la XIV Cumbre Internacional de Gastronomía Madridfusión. Es una final a la cual se han presentado un centenar de candidatos y en donde sólo participarán 6 finalistas. Entre ellos el cocinero del gastro bar ermuarra José García (38 años), que defenderá la 'burger' de atún de Almadra elaborada con Burger Sésamo, que propusieron al concurso él y su compañero y cocinero, Jesús González (47 años).

En la final, los 6 concursantes deberán elaborar su receta ante un jurado de expertos, que degustarán todas las propuestas y seleccionarán la ganadora. El ganador del concurso será premiado con un cheque de 3.000 euros y el segundo y tercer clasificado recibirán una tarjeta regalo por importe de 500 euros.

—¿Cómo se animaron a participar?— La feria Internacional de Gastronomía Madridfusión, que dura 3 días, organiza varios concursos y uno de ellos era el del bocadillo que este año se ha transformado en hamburguesa. Hablamos José y yo y decidimos cada uno hacer un tipo de hamburguesa para presentar una. Yo (Jesús) decidí hacer una vegetal y él una con pescado (atún rojo). Las probamos y la que más nos gustó fue la que preparó José. Sólo puede subir uno al escenario y cómo la ideó José va a



José García (en primer plano) y Jesús González muestran la hamburguesa. **AINHOA LASUEN**

ser él el que se encargue de cocinarla. También nos presentamos a la 'mejor croqueta del mundo', pero no nos seleccionaron. Sólo se eligen 6 finalistas de toda España.

—¿Qué lleva esa hamburguesa?— Es de atún rojo. Lleva una mayonesa de wasabi y una base de salsa de tomate a las finas hierbas con un toque picante, unos chips de jengibre y un poco de rúcula para refrescar. Lo más singular son los chips de jengibre. El jengibre es una raíz que se utiliza mucho en Japón para elaborar diferentes platos, incluso para los gintonics. Se tiene que laminar muy fino y hervir tres veces. Es demasiado perfumado y picante para comerlo así. Después se hornea para darle un toque crujiente. Da un con-

traste muy rico.

—¿Cuánto tiempo tienen para hacer la hamburguesa?—

—En una hora tenemos que hacer 7 hamburguesas. Llevamos muchas cosas preparadas e incluso más pescado picado por si acaso ocurre algún problema. Los ingredientes los ponemos nosotros. En el concurso ponen el pan. Ellos te dan a elegir entre tipos de panes y tú eliges el que mejor le va a la hamburguesa.

—¿Qué creen que ha podido llamar la atención para ser seleccionada?—

—Ahora está muy de moda la comida asiática y esta hamburguesa es muy 'japo'. Y, aunque no la hayan probado, garantizamos que una vez hecha está muy buena.

—¿Qué saben del resto de partici-

pantes?

—Hay uno de Barcelona que hace una 'burger Tai', otro de Alicante que hace una de carne de toro, otro de Xàtiva que hace una de presa ibérica, uno de Madrid de lentejas y otro de Madrid que hace una de pato y foie.

—¿Tienen esperanzas?

—Con estar allí es bastante, pero ganar sería mucho. Sí, tenemos esperanzas.

—¿Luego la van a ofrecer en el Sagarra?

—Hemos preparado la nueva carta que ya ha salido sin la hamburguesa, pero se pondrá en cuanto vengamos de Madrid. Ganemos o no, un día de la semana que viene haremos una presentación y se incluirá en la carta.

En marcha un programa de reactivación económica

A. L.

ERMUA. Las Diputación de Bizkaia, a través de su Agencia DEMA, dependiente del departamento de Inclusión Social, Empleo e Igualdad, ha acordado con Ermua y otros municipios de la comarca de Durangaldea la puesta en marcha de un programa de reactivación comarcal.

El objetivo de esta iniciativa es sensibilizar a las personas desempleadas y ofrecerles formación en el manejo de las técnicas y herramientas que les permitan crear su propia empresa.

75 personas de la comarca participarán en el programa; 17 serán de Ermua, el municipio con mayor impacto de la iniciativa junto a Durango. El plazo para presentar solicitudes se cierra el 3 de febrero y se pueden realizar en la Oficina de Atención a la Ciudadanía, Abiapuntu, o recibir más información en 'psanchez@uda-lermua.net', o en el teléfono 943.179151.

La diputada de Inclusión Social, Empleo e Igualdad, Teresa Laespada visitó Ermua hace unas semanas con motivo de las X Jornadas de Desarrollo Local y se comprometió públicamente a llevar a cabo acciones para luchar contra el desempleo y reactivar la economía en el municipio.

Tres fases

Este nuevo programa tiene tres fases: la primera, de un mes de duración, se centra en la formación para el autoempleo; la segunda, de dos meses, dirigida a realizar el plan de negocio; y la tercera y última, de doce meses, para la creación de la empresa y seguimiento. La acción conlleva una subvención de 5.000 euros por persona para cubrir conceptos como cotizaciones, entre otros.

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. 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

La Quinta Ola	17.00-20.00
45 años	17.00-20.00
Coco, el pequeño dragón	17.00
Sufragistas	20.00

ERMUA

ERMUA ANTZOKIA Iparragirre s/n

Carlitos y Snoopy	17.00
Palmeras en la nieve	19.30
Papa o Mama	22.15

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: Elorza (Juan Gisasola, 18).

ERMUA

De 9.00 a 22.00: Alves (Avda. Gipuzkoa, 46). De 22.00 a 24.00: Alves (Avda. Gipuzkoa, 46).

EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00: Iraundegui (Fermin Calbetón 19. Eibar).