

«Este pincho no lo ha probado nadie más que nosotros»

Jesús González y José García Cocineros del gastro-pub Sagarra

Los cocineros han disputado la final del concurso de Pinchos de Euskadi, junto a otros nueve participantes

AINHOA LASUEN

ERMUA. Con sabor agrídulce por haber llegado a la final pero no haberla ganado. Así se sentían los cocineros del Sagarra, Jesús González y José García, tras disputar la final del Concurso de Pinchos de Euskadi esta misma semana.

Esta prueba comenzó con 80 cocineros de Euskadi, Navarra e Iparralde, entre ellos los ermuarras, que querían elaborar el mejor pincho vasco. En la primera ronda se descartaron alrededor de 50, a la semifinal pasaron 26, ya que se sumaban directamente los campeones de cada provincia, y hasta la final llegaron 10, entre ellos los cocineros del gastro-pub ermuarra Sagarra, que disfrutaron enfrentando su yogur de bacalao con otros sabores «elaborados, entre otros por gente que tiene estrellas Michelin y que incluso no han llegado a la final», explicaba con orgullo González.

—¿Qué pincho presentó?

—Un yogur de bacalao. Es como si fuera un yogur etiquetado con fechas de envasado, caducidad, con su vitola de alrededor, un código QR que se dirigía a nuestra página. El ingrediente esencial es el bacalao cocinado a baja temperatura. Luego cocinamos unos callos de bacalao con pimiento rojo, cebolla, pimiento chorricero, y encima de eso se coloca un pan de gambas y sobre ello una crema de patata. Así queda el aspecto visual de un yogur a dos colores: el color blanco de la patata y el rojo del bacalao.



Los cocineros del Sagarra posan con su elaboración. **A. L.**

—¿Utilizó mucho tiempo para encontrar la idea?

—Pues esta vez no. Al venir de vacaciones hicimos unas pruebas. Este fue el que más nos gustó. No lo sacamos en el bar y no lo ha probado nadie más que nosotros.

—¿Lo van a sacar en el gastro-pub?

—Este fin de semana no porque estamos saturados pero seguramente para el próximo fin de semana sí. Tenemos que proveernos, pero lógicamente si ha estado entre los 10 primeros de Euskadi tenemos que sacarlo en el Sagarra, para que lo pruebe todo Ermua y la gente que pueda venir de fuera a probarlo.

—Alex Múgica, el ganador ¿qué le ha parecido?

—Ese navarro es buenísimo.

—¿Han participado más años?

—Sí pero siempre nos habían descartado en el primer corte y esta

vez hemos llegado a la final. Estamos contentísimos. Hay mucha técnica, elaboración... A mí me costaría también escoger entre los pinchos de la final.

—¿Por qué cree que el pincho de este año ha tenido tanta aceptación?

—No sabemos, pero ha sido una experiencia increíble.

—¿Se toma nota de detalles de otros pinchos?

—Ves elaboraciones, porque unos lo elaboramos delante de los otros, técnicas, pero estás más a hacer bien lo tuyo que a otra cosa. Yo probé muchos y todos estaban buenísimos. Es que estábamos entre los mejores. El nuestro ha sorprendido pero no ha llegado a ser el mejor.

—¿Con ganas para otro año?

—Claro allá vamos... a ganar... o a por el tercero (ríe).

ACHE de Ermua organiza la 'Semana terrorífica del cliente' por 'Halloween'

A. LASUEN

ERMUA. La Asociación de Comerciantes y Hosteleros de Ermua, con la colaboración del Ayuntamiento y el Gobierno vasco, celebra a partir de mañana su 'Semana terrorífica del cliente'. Esta se desarrollará con divertidas iniciativas del lunes a domingo, cienciendo con la celebración de 'Halloween'.

La primera de sus iniciativas se titula 'Encuentra los billetes terroríficos'. La ACHE dejará su particular huella en forma de calabaza en 100 billetes de 5 euros que pondrá en circulación por Ermua. Si se encuentra el billete, de lunes a domingo, se duplicará su valor. En lugar de un valor de 5 valdrá 10 euros para canjear en los establecimientos de la Asociación de Comerciantes y Hosteleros de Ermua.

Además la clientela también podrá jugar a 'truco o trato' con su compra y conseguir un premio.

Se podrá también participar en el divertido juego titulado 'Descubriendo el misterio' que se presenta en la página de Facebook/ErmuaCentroComercial. En este juego, siguiendo las pistas colocadas por los escaparates de los comercios ermuarras se podrá descubrir el misterio y en-

trar en el sorteo de una 'Escapada con encanto'.

Guía sobre marketing

La Cámara de Comercio de Bilbao en colaboración con el Ayuntamiento de Ermua, ofrecerán un taller gratuito para el comercio de la localidad. Dicho taller se impartirá el martes 3 de noviembre en el Centro de Formación e Iniciativas Empresariales Izarra, en horario será de 14.00 a 17.00 horas.

Estará dirigido por la directora de Comercio de la Cámara de Bilbao, M^a Paz Irastorza. En su transcurso se planteará un caso práctico para trabajar con el público asistente temas que conforman el marketing en el punto de venta, tanto para visualizar debilidades en la gestión del negocio, como las oportunidades de mejora.

El curso es gratuito y para participar se deberá enviar un email a la cuenta dl@udalermua.net, con nombre del establecimiento y del participante, número de DNI, teléfono de contacto y email. Se podrá inscribir más de una persona por establecimiento hasta completar las plazas existentes. El teléfono para más información es el 943 179 018.

La biblioteca ermuarra publica una nueva guía de lectura con recomendaciones

A. L.

ERMUA. Las bibliotecas de Ermua, Ondarroa, Markina-Xemein, Iurreta y Durango han publicado una nueva guía con recomendaciones de lecturas y audiovisuales para este periodo del año. Bajo el título 'Udazke-

nean ze berri?' se recogen títulos organizados 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 libros y exposiciones sobre arte contemporáneo africano. Todos los materiales se encuentran disponibles en la Red de Lectura Pública de Euskadi.

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

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 (Torrekuia) 943 032 650
Ambulatorio de Ermua 943 032 630

POLICÍA MUNICIPAL

Eibar 943 708 424
Ermua 943 176 300

ERTZAINZTA

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

CARTELERA DE CINE

EIBAR

COLISEO Merkatu Kalea, 2

Marte (The Martian) 17.00-20.00
Amama 17.00-20.00
Pan. Viaje a nunca jamás 17.00
La cumbre escarlata 20.00

ERMUA

ERMUA ANTZOKIA Iparragirre s/n

Minúsculos. El valle de las hormigas... 17.00
El Desconocido 19.30
Los exiliados románticos 22.00

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: Castaño (Julian Etxeberria, 7).

ERMUA

De 9.00 a 22.00: Cortina (Zubiurre, 29). De 22.00 a 24.00: Ugarte (Goienkale, s/n).

EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00: Elorza (Juan Gisasola, 18).