

berria

# Igandea

## 48 ordu amaigabe

2

Duela 25 urte Miguel Angel Blanco Ermuko PPko zinegotzia bahitu eta hil egin zuen ETAk. Euskal Herriko egoera politikoan eragin handia izan zuen ekintza hark.



BERRIA



**Zinema.** Zaharrak eta zahartzaroa zineman eta antzerkian nola islatzen diren aztertu dute hiru aktorek. **Iritzia.** Ana Garcia



25

### Ernai

Hezkuntza eta naziogintza izango ditu lehentasun gazte antolakundeak

10

### AEBak

Milaka lagunek salatu dute abortatzeko eskubideari emandako kolpea

17

### Migrazioa

Gutxienez 37 migratzaile hil dira Maroko eta Espainia arteko muga gainditu nahian

18

### Serapio Lopez

«Euskara maila sakona behar da bertsotarako. Euskaraz bizi behar da»

Elkarrizketa • 38

# Ermua sabrosa

**Pintxos de Concurso.** La semana que viene, las propuestas locales del Campeonato de Pintxos de Bizkaia, entre ellos el campeón, ofrecerán sus manjares en la villa

AINHOA LASUEN

Una vez más, las cualidades de la cocina en la restauración y hostelería de Ermua vuelven a ser un modelo a tener en cuenta.

En el mundo de los pintxos la hostelería local despunta allá donde va. Sin ir más lejos, esta semana el pintxo 'Cornpork' del cocinero del Mendiola, José Manuel Rodríguez, ha sido elegido el Campeón de Bizkaia 2022, lo que además de recibir este título le permitirá pasar, directamente, a la final del Concurso de Pintxos de Euskadi dentro de unos meses.

La propuesta 'Singapur' ha permitido a los hermanos Andoni y Julen Pérez, del Kiska, ser galardonados con el bronce, entre los 20 cocineros vizcaínos que se atrevieron a participar en el mismo campeonato. Y hay más, el pintxo 'Estella' de Jhorling Corrales, del Amatxi, también participó en la final en la que entraron únicamente los 10 mejores pinchos de Bizkaia.

Cabe destacar que esta final coincidió con el Concurso de Pintxos local en el que resultó ganador el gastro pub Sagarra con su propuesta 'Pani-tun'. El premio al mejor pintxo Km.0 recayó en el restaurante Urkaregi. El Giroa recibió este año el premio al mejor pintxo tradicional y el mejor maridaje se le otorgó al Zubabe. Por último, el Amatxi se llevó el premio local del público.

Ahora toca compartir, si cabe más, este esfuerzo y éxito. No en vano el 25% de los cocineros que participaron en el Campeonato de Bizkaia eran ermuaarras. Es por ello, que la semana que viene, el miércoles, día 29, y el jueves, día 30, los cinco hosteleros del municipio que participaron en este Campeonato de Pintxos de Bizkaia y el ganador del concurso local (Amatxi, Giroa, Kiska, Mendiola y Sagarra), compartirán este éxito con la población ermuaarra y la de los alrededores que se acerque a la villa, presentando a su clientela los manjares que se han elaborado para los citados certámenes.

Entre las propuestas presentadas cabe destacar, cómo no, el pintxo Campeón de Bizkaia 'Cornpork', del Mendiola, que consiste en un cilindro de talo de maíz relleno con presa ibérica previamente marinada (un mínimo de 24 horas), con sal, comino, pasta de chile, zumo de naranja, pimienta negra, ajo y laurel.

El autor de esta delicia, José Manuel Rodríguez, ha entrado en las cinco finales de los cinco campeonatos de Bizkaia en los que ha participado, llevándose un segundo puesto en una de sus experiencias y siendo campeón en esta edición. «En el campeonato haces amistad con el resto de compañeros, no solo de Ermua. Y aunque sea competitivo siempre hay



Los profesionales ermuaarras galardonados en los últimos concursos. E. C.

muy buena relación» asegura. Para este cocinero, «casi lo más complicado es poner el nombre al pintxo», expresa riendo, mientras confiesa que «en este caso hacer los rulos con el talo ha sido lo que más trabajo ha dado, porque hay que hacer uno por uno. La presa hay que marinarla 24 horas mínimo y hacerla durante dos horas, pero una vez que tienes todo preparado se hace bastante rápido», revela el campeón.

Además, él y los cocineros del Kiska, por quedar terceros en el campeonato de Bizkaia, acudirán al 'Iron chef' que forma parte de 'Miniature Pintxos Congress', en el que sus participantes deberán crear uno de sus manjares con tres ingredientes sorpresa.

Volviendo a la degustación de la próxima semana en Ermua, El Kiska, por su parte, ofrecerá el pincho que recibió el tercer puesto de Bizkaia, 'Singapur', con un pan brioche ligeramente tostado, relleno de salsa tártara de albahaca, dados de panceta cocinados a baja temperatura, que una vez frito lleva una vinagreta cítrica de salmón ahumado.

El Sagarra ofrecerá dos propuestas, el pintxo participante en

Bizkaia 'Barbacoa' y el ganador local 'Pani-tun'. Este último está compuesto por una esfera crujiente de harina de garbanzos, atún 'yellowfin' marinado, vinagreta japonesa, jel de ajo blanco de lichis, gel de mango y limón, gel de cilantro, aguacate, huevas de pez volador y fideos crujientes.

Al igual que ocurre en el resto de propuestas, la elaboración previa es lo que más cuesta, aunque Jesús González, opta por productos que controla «ya que los ofrecemos en el menú del fin de semana, como el atún marinado. Es una combinación entre un tataki y un carpaccio de atún que tenemos en la carta y salsas que utilizamos habitualmente», con productos asiáticos (japoneses e indios), que ha ofrecido ya en los últimos concursos en los que ha participado. Esto mezclado con las diferentes salsas permite lo que el cocinero denomina como una «explosión de sabores», «por eso aconsejo que se coma de un bocado, porque siendo pequeño es sorprendente». En este caso, lo más complicado ha sido el riesgo que comportaban los productos y técnicas utilizadas, pero el resultado ha sido mejor de lo es-

perado por el cocinero. «Había gente a la que no le gusta el atún, pero a la que el pincho le ha encantado, porque hay muchos sabores muy equilibrados» explica González.

## Diversidad de propuestas

Roberto Vega, del Giroa, se animará la próxima semana con su propuesta 'Asiertxo', con secreto, patata y yema de huevo como ingredientes básicos, y el Amatxi con su pincho 'Estella', en recuerdo a la abuela de la cocinera, con cabrito guisado, humus, mermelada de manzana reineta, gresos y perlas de trufa, entre otros ingredientes.

Es prácticamente imposible mencionar todos los méritos y premios recibidos por los citados establecimientos en la última década, tanto a nivel local, como en Bizkaia o en la CAPV, por lo que se espera que el próximo miércoles y jueves las personas amantes de los pinchos disfruten en el municipio ermuaarra. De hecho, durante la semana del concurso local gran parte de los bares y restaurantes ermuaarras ofrecieron alrededor de los 1.300 o 1.400 pintxos cada uno.

## TELÉFONOS DE INTERÉS

<b>URGENCIAS</b>	
SOS DEIAK	112
DYA	943 464 622
<b>HOSPITALES</b>	
Hospital Mendaro	943 032 800
Ambulatorio de Eibar	943 032 500
Ambulatorio de Eibar (Torrekua)	943 032 650
Ambulatorio de Ermua	943 032 630
<b>POLICÍA MUNICIPAL</b>	
Eibar	943 708 424
Ermua	943 176 300
<b>ERTZAINZTA</b>	
Eibar	943 531 700
<b>BOMBEROS</b> Toda la provincia	
	112
<b>TRANSPORTES</b>	
Euskotren	902 543 210
Pesa Eibar	902 101 210
Bizkaibus	902 222 265
<b>TAXIS</b>	
Eibar	943 203 071 y 943 201 325
Ermua	943 170 396
<b>AYUNTAMIENTOS</b>	
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

## CARTELERIA DE CINE

### EIBAR

**COLISEO** Merkatu Kalea, 2

No hay función

### ERMUA

**ERMUA ANTZOKIA** Iparragirre, s/n

No hay función

## 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: Sánchez Castaño (Julián Etxeberria, 7).

### ERMUA

De 9.00 a 22.00: Ugarte Canales (Goinkalea, s/n).

### EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00: Mendinueta (Urkizu pasealekua, 6. Eibar).