Bocado tradicional e innovador

Concurso de Cazuelitas. El gastropub Sagarra y el restaurante Urkaregi se llevaron los premios en el 25º aniversario de las Jornadas Gastronómicas

AINHOA LASUEN

La alcaldesa y el concejal de Cultura posan junto a A. Doce y J. Rodríguez (Urkaregi) y J. González (Sagarra). A. L.

Ermua se convirtió, una vez más, en el epicentro del buen comer con la celebración del XXIII Concurso de Cazuelitas, un evento organizado por la Asociación Gastronómica Lobiano que dejó un sabor inolvidable en el paladar de locales y visitantes. En esta edición, el gastropub Sagarra y el restaurante Urkaregi se alzaron con los máximos galardones, demostrando que la creatividad y la tradición pueden convivir en perfecta armonía.

Jesús González, chef del Sagarra, conquistó al jurado con su propuesta 'Zahara', compuesta por unas puntillitas en fritura con huevo a baja temperatura y gel de kintxie. «Son ingredientes muy sencillos, muy conocidos», afirma González, quien revela que el secreto de su cazuelita reside en el equilibrio perfecto de sabores. «Siempre tiene que haber algo que sorprenda», añade, explicando cómo logró combinar los cuatro sabores básicos –dulce, salado, ácido y amargo– con el umami, el quinto sabor, gracias a una salsa elaborada con mantequilla y harina tostada, leche de coco, soja, berza fermentada con chiles y zumo de lima.

Mucho público

La elaboración de 'Zahara' fue un desafío que requirió paciencia y precisión. «Llevó su tiempo conseguir ese sabor, ya que hay que ir calculando las medidas, subir un sabor y bajar otro hasta dar con la mezcla adecuada», confiesa González. Además, el chef tuvo que lidiar con la alta demanda durante el concurso, llegando a servir más de 1.000 cazuelitas. «Ha sido exagerado. Cada día cuando terminabas de sacar cazuelitas tenías que preparar lo del día siguiente sin poder descansar», recuerda.

Por su parte, Andoni Doce, chef del restaurante Urkaregi, se llevó el premio a la mejor cazuelita tradicional, con un clásico con un toque sofisticado, 'Porrusalda con bacalao y morcilla', un plato que rinde homenaje a la cocina vasca de siempre. «Es un plato de toda la vida, sobre todo aquí en el País Vasco. Al fin y al cabo yo también prefiero la comida de siempre, bien hecha», declara Doce.

Su propuesta combina la tradicional porrusalda con bacalao y morcilla, añadiendo un toque sofisticado con un pil-pil de puerro y una galleta de queso. «En sí era sencillo, lo complicado, los primeros días, era calcular la cantidad de la base principal», explica Doce, quien vendió alrededor de 800 cazuelitas durante el concurso.

Importancia de los concursos

Al igual que González, Doce destaca la importancia de este tipo de eventos para dinamizar el sector hostelero y atraer a nuevos clientes. «Para mí es muy importante que haya estos concursos, sobre todo ahora, que han cambiado mucho los hábitos de consumo y la gente se queda en una zona. Las cazuelitas ayudan a que la gente se mueva por diferentes zonas del pueblo», señala.

Tanto González como Doce coinciden en la importancia de apoyar este tipo de iniciativas y animan a más establecimientos a participar en futuras ediciones. «Cuantos más bares, mejor. Nosotros trabajaríamos más a gusto, bajando el volumen, estando más relajados. Seríamos capaces de atender mejor a la gente y sacar mejor el producto», reconoce González.

El Sagarra ya ha repetido su cazuelita, en este caso, la sacó el miércoles en su iniciativa habitual de 'pintxos al momento' y el Urkaregi adaptará su propuesta para incluirla, en alguna ocasión, en su menú del día.

El Concurso de Cazuelitas de Ermua ha sido un rotundo éxito, demostrando que la gastronomía local está muy viva. La combinación de tradición e innovación, la pasión de los chefs y el apoyo del público han hecho de este evento una cita imprescindible en el calendario gastronómico local y del entorno.

Ermua se llenará de música y danza el próximo fin de semana con la Euskal Jaia

A. L. OSORO

ERMUA. Las calles de Ermua y principalmente la plaza Cardenal Orbe serán el próximo fin de semana el escenario de celebración de la Euskal Jaia, organizada por Txindurri Taldea, a la que acudirán grupos de danza de toda Bizkaia.

El próximo sábado, 5 de abril, la jornada comenzará a las 12.30 horas con un animado 'dantza-kantu poteo', una oportunidad perfecta para disfrutar de la música y el baile tradicional vasco en un ambiente distendido.

Por la tarde, a las 19.00 horas, tendrá lugar una exhibición de los grupos Txindurri y Nuestra Señora de las Nieves. Y para cerrar la jornada, a las 20.00 horas, el grupo Itzal animará la romería, invitando a todos a unirse a la fiesta y bailar hasta altas horas de la noche.

Alarde con todos los grupos

El domingo, día 6, la fiesta continuará con un pasacalles a las 11.00 horas. A las 12.30 horas, llegará el esperado alarde con todos los grupos asistentes, que mostrará la riqueza y diversidad de las danzas vascas.

Por la tarde, a las 16.30 horas, se ofrecerá una 'danza guiada', una oportunidad para que el público aprenda algunos pasos básicos y se sumerja en la tradición. Para cerrar la Euskal Jaia, a las 17.30 horas, Ttipika Taldea ofrecerá una 'plaza dantza', invitando a toda la población a unirse al baile.

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	944 333 333
Pesa Eibar	900 121 400
Bizkaibus	946 125 555

TAXIS

Eibar	943 203 071
Ermua	943 171 733

AYUNTAMIENTOS

Eibar (Centralita)	943 708 400
Eibar (Oficina de información a la Ciudadanía. Pegora)	010
Ermua	943 179 010

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

CARTELERA DE CINE

EIBAR

COLISEO Merkatu Kalea, 2

Blancanieves	17.00	19.45	22.30
Grand Tour V.O.S.E	17.00	19.45	22.30

ERMUA

ERMUA ANTZOKIA Iparragirre s/n

A Complete Unknown	22.00
Daniela Forever	19.30

COMUNICACIONES

AUTOBUSES

EIBAR-SAN SEBASTIÁN

Laborables: 06.10*, 06.40*, 07.10*, 07.40, 08.10, 08.45*, 09.15*, de 10.10 a 21.10 cada hora, 13:15*, 18.10*, 19.10*.
Sábados: 6.40*, 7.10*, 8.10, 8.45*, 9.15*, de 10.10 a 20.10 cada hora, 13.15*, 15.10*, 16.10*, 18.10*, 19.10*, 20.10*, 21.30.
Domingos y 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*, 15.20*, 16.20*, 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* y 22.35*.
Domingos y festivos: 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 viernes: Desde las 6.40 hasta las 20.40 cada hora. Sábados, domingos y festivos: Desde las 7.40 hasta las 21.40 cada hora.

BILBAO-EIBAR (Autopista)

Laborables: De 6.40 a 21.40 cada hora.
Sábados-festivos: 7.40 a 21.40 cada hora.

EIBAR-VITORIA

Laborables: 6.25, 6.40, 6.55 y de 7.30 a 22.30 cada hora.
Festivos: De 6.30 a 22.30 cada hora.

VITORIA-EIBAR

Laborables: 6.15, 7.00, 7.15, 7.45 y de 8.15 22.15 cada hora, 22.40 (sólo viernes).
Festivos: De 6.15 a 22.15 cada hora

EIBAR-ARRATE

Laborables: No disponible.
Sábados: 14.00
Festivos: 9.00, 10.00, 11.00, 13.00 y 18.00.

ARRATE-EIBAR

Laborables: No disponible.
Sábados: 14.30
Festivos: 9.30, 10.30, 11.30, 13.30 y 18.30.

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, 18.30 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, 18.50 y 20.50.

EIBAR-HOSPITAL MENDARO

Laborables: 6.10, de 7.05 a 21.45 cada veinte minutos, y 22.15.
Sábados: De 7.00 a 22.00 cada hora.
Domingos: 7.20, de 8.00 a 21.00 cada hora, y 22.15.

HOSPITAL MENDARO-EIBAR

Laborables: 6.15, 6.50, 7.10, 7.20, de 7.50 a 21.10 cada veinte minutos, 22.05, 22.25 y 22.55.
Sábados y festivos: De 6.45 a 20.45 cada hora, 22.05 y 22.25.

TRENES

BILBAO-EIBAR

Laborables: 5.55. Diario: (De 6.55 a 20.55 cada hora), 9.34 y 20.34.
Sábado noche: 23.45, 1.45, 3.45 y 5.45.

EIBAR-BILBAO

Laborables: 7.09 y 8.09. Diario: (De 9.09 a 22.09 cada hora), 10.36 y 21.36. Noches: 2.06, 4.06, 6.02 y 7.30.

ERMUA-BILBAO

Laborables: 7.18 y 8.18. Diario: De 9.18 a 22.18 cada hora.

SAN SEBASTIÁN-EIBAR

Laborables: 5.50 y 6.50. Diario: De 7.50 a 20.50 cada hora, 9.20 y 20.20.

EIBAR-SAN SEBASTIÁN

Laborables: 6.06 y 7.06. Diario: De 8.06 a 21.06 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: Alcalá Etayo (Zubiaurre, 29).

EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00: Lekumberri Alberdi (Isasi, 31. Eibar).