

Degustación hasta el domingo de bocadillos del concurso vizcaíno

:: A. L.

ERMUA. Dos cocineros ermua-rras participan en la I Semana del Bocadillo de Autor de Bizkaia. Se trata de un novedoso concurso que busca las mejores creaciones entre pan y pan. Hasta este domingo 1 de mayo, 30 establecimientos de la provincia participan en la iniciativa y Ermua cuenta con el Sagarra Gastro Bar y Sirimiri como representantes de la villa en este concurso culinario.

Ambos establecimientos hosteleros ermua-rras han presentado sus propuestas, que se podrán degustar en sus locales durante esta semana a un precio de seis euros junto con un botellín de cerveza Amstel Oro.

Dos ofertas muy variadas

El Sirimiri presenta el bocata 'Sirimiri camino a pura sangre', con una cama de rúcula, carne de pito a la brasa y una yema de huevo y trufa en pan casero untado con tomate triturado. Todo ello, va acompañado con sal de trufa y aceitunas negras.

'Pavorito' es el nombre que el Sagarra ha dado a su creación. Se trata de una pechuga braseada con mostaza antigua y albahaca cubierto con queso Gouda, cebolla caramelizada y calabacín. Todo ello entre un pan de centeno, trigo y avena con base de alioli.

Los dos establecimientos participaron ayer en la Escuela de Cocina Aingeru Etxebarria de Bilbao, junto a los otros 28 establecimientos vizcaínos. Allí elaboraron sus creaciones junto al resto de los participantes.

No obstante, estos bocatas se podrán degustar hasta el 1 de mayo en sus establecimientos de la Erdikokale y Probaleku.

Aclima informa en Ermua sobre ayudas para nuevas empresas

En el encuentro organizado para el lunes se explicarán las aportaciones económicas y los requisitos para acceder al programa

:: A. LASUEN

ERMUA. El área de Desarrollo Local ha organizado una mesa redonda en la que se hablará sobre las posibilidades y el potencial que tiene el sector de la economía sostenible para generar empleo. Será el próximo lunes, 2 de mayo, en el edificio Izarra Centre de 10.00 a 13.00 horas. Para acudir al encuentro se deberá conformar la asistencia en el correo dl@udalermua.net o en el teléfono 943179151.

En esa actividad también se dará cuenta y presentará la nueva convocatoria de ayudas para la puesta en marcha de nuevas empresas de la Diputación de Bizkaia. Desde instancias forales se anuncia una nueva convocatoria de ayudas para la puesta en marcha de nuevas empresas. La convocatoria de la edición tiene algunas novedades. Para hablar de todo ello acudirá a Ermua la directora de Aclima, Cristina Apiñaniz, que expondrá un análisis sobre el futuro y el potencial de generación de empleo y autoempleo que ofrece este sector. También se contará en el encuentro con el técnico de cooperativas Elkarlan, Norberto Albóniga, que ofrecerá una visión sobre esta forma jurídica.

La primera novedad de la convocatoria es que la selección se realizará conforme al régimen de concurrencia competitiva. Es decir, se analizarán los proyectos de empresa y se tendrá en cuenta el tiempo en situación de desempleo, el sector al que pertenece dicha idea de negocio y la forma jurídica de la empresa. Si la empresa es una cooperativa



Los paneles solares forman parte de los programas subvencionados.

o una sociedad laboral la iniciativa tendrá una valoración positiva.

Este año la convocatoria de la Diputación prioriza la puesta en marcha de empresas de ciertos sectores concretos, especialmente los de las empresas basadas en economía sostenible, los empleos verdes, transporte, alquiler de vehículos, tratamiento de residuos, la industria manufacturera y la transformación de metales.

Para acceder es estas ayudas será requisito indispensable participar en un curso de gestión empresarial. En mayo se pondrá en marcha una nueva edición de citado curso de gestión empresarial, de 30 horas,

que exige el ente foral en el acceso a las subvenciones para el fomento del autoempleo y la creación de empresas por personas desempleadas.

Este año, la Diputación ha incluido una serie de novedades, también en este caso. La subvención mínima a obtener por la entidad beneficiaria será de 5.000 euros y la máxima de 15.000.

El curso tendrá lugar del 5 al 12 de mayo en horario de 9.00 a 14.00 horas en Izarra Centre. El cupo de personas está fijado en 20 participantes. El día 3 de mayo se realizarán las entrevistas para seleccionar a las personas emprendedoras que puedan participar.

'El florido pensil', esta noche en Ermua Antzokia

:: A. L.

ERMUA. Hoy se representa en Ermua 'El florido pensil' (niñas), a partir de las 22.15 horas, en el Ermua Antzokia. La representación de Tanttaka Teatro cuenta el día a día de cinco muchachas sometidas a la absurda brutalidad del sistema educativo dominante en España en la posguerra. En todos los escenarios de la acción se ve reflejada, a veces claramente y otras veces mediante retorcidos rodeos, que solo existían dos tipos de mujeres en aquella época: las decentes y las otras.

La historia está basada en la obra literaria 'El florido pensil', de Andrés Sopena. Tanttaka realizó la primera adaptación teatral del libro en 1996, con un reparto conformado por hombres. Ahora vuelve a los escenarios bajo la dirección de Mireia Gabilondo y Fernando Bernués, y con cinco mujeres protagonistas.

Sesión de lectura musicada, mañana en la biblioteca

:: A. L.

ERMUA. Mañana, dentro de las jornadas de análisis del euskera en Ermua, Berbetan, se celebrará en la biblioteca una lectura musicada con la artista azkoitia Anari. Esta actividad tiene plazas limitadas, por lo que aunque sea gratuita es conveniente la previa inscripción. Se llevará a cabo a partir de las 19.00 horas. En esta ocasión la cantante realizará una actividad en la que fusionará la lectura y la música. Anari recomendará primero alguna lectura y posteriormente deleitará al público con un pequeño repertorio de sus canciones.

* 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 (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

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: 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 y festivos: 7.45

PAMPLONA-EIBAR

Laborables y festivos: 11.00.

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: 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: Azkue (Toribio Etxebarria, 4).

ERMUA

De 9.00 a 22.00: Aberdi (Zubiaurre, 9). De 22.00 a 24.00: Alves (Avda. Gipuzkoa, 46).

EIBAR-ERMUA

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

DEBA

Los infantiles ganan su primer partido del campeonato

El infantil Urko Azkoitia está intratable y continúa liderando su grupo

:: ANDER SALEGI

DEBA. Cinco fueron los manomanistas del Euskal Jolas que jugaron la semana pasada, y tres lograron la victoria. A Ander Arakistain y Gonzalez-Salegi les tocó descansar. Esta semana la cartelera se presenta intensa en el frontón Aldats, con un total de cinco partidos de los siete que juegan los debarras. A los cadete de segundo año, Arakistain y Azkoitia, que están realizando un magnífico campeonato, les tocará desplazarse mañana para jugar sus respectivos partidos.

En la pasada jornada en el Aldats se jugó un solo partido, el del juvenil Aldalur. El encuentro resultó muy igualado. Aunque el joven de Lastur realizó un buen partido, no pudo obtener la victoria. Fue perdiendo por 18-21 y consiguió igualar el tanteo, pero al final acabó perdiendo por la mínima. Hoy juega a las 20.00 horas frente a Mozo, del equipo Intxurre, que se encuentra en última posición, justo detrás de él.

Al otro juvenil, Arakistain, le tocó descansar la pasada jornada. Hoy, por lo tanto, volverá a la cancha y lo hará en casa, contra Olariaga, del equipo Lapke, de Lazkao. El partido se jugará cuando finalice el de Aldalur. El rival se encuentra en segunda posición, un puesto por encima del joven de Lastur, pero con un partido más.

Los alevines de segundo año Villa-Prieto se desplazaron a Aretxabaleta para enfrentarse al tercer equipo de allí. El partido fue muy disputado hasta el último momento. Al final los debarras sintieron el cansancio y cedieron el triunfo. Hoy jugarán en el Aldats contra el Aretxabaleta 2 y será el último de los que se disputen. Antes que ellos jugarán los infantiles así como Gonzalez-Salegi.



Narbaiza y Goikoetxea juegan hoy en casa. :: ANDER SALEGI

legi. El rival está en la antepenúltima posición, mientras que los debarras cierran la clasificación en última lugar.

Gonzalez-Salegi, compañeros de categoría de Villa-Prieto, descansaron la pasada jornada y hoy juegan en casa con energía, después de haber entrenado fuerte durante dos semanas. Se enfrentarán al Arrasate, a partir de las 19.00 horas. El rival se encuentra en segunda posición, un puesto por encima de los debarras, pero con la ventaja de haber jugado un partido más que ellos.

Primer triunfo por la mínima

La semana pasada a los infantiles Bikandi y Beasain les tocó jugar en el Astelena de Eibar, contra el segundo equipo de la ciudad. Después de un partido de mucho peloteo y una intensa disputa, los debarras lograron la primera victoria de este campeonato con el resultado de 17-18. Hoy Narbaiza y Goikoetxea juegan en casa, después del partido de Gonzalez-Salegi. Se enfrentarán al Aloña Mendi 1, que se encuentra en una cómoda tercera plaza, mien-

tras que los debarras ocupan la penúltima posición.

Arakistain, cadete de segundo año, está imparable, realizando un buen inicio de campeonato con tres jornadas consecutivas ganadas y no de cualquier manera, todas con un gran resultado. En su último partido venció con facilidad a Zugasti, de Aretxabaleta, dejándole sólo que hiciera siete tantos. Mañana se desplaza a Azkoitia para jugar, a partir de las 10.00 horas, en el frontón Gurea, contra Badiola, que se encuentra en segunda posición empatado a puntos con Aitor. Por lo que a priori se presenta como un partido difícil.

El infantil Urko Azkoitia está, al igual que Aitor, insuperable, ganando con mucha facilidad a sus adversarios y por ello es líder de la clasificación. En su último partido ganó 18-3 a Zubeldia, del equipo Intxurre. Mañana jugará en el mismo lugar y a la misma hora que siempre, lo único que cambia es el adversario, que esta vez será Aburuza del equipo Oiarpe que va en una tercera posición en el grupo.

LABUR

Bihar barra klasikoko saioa egingo da Deba ibaiko pasealekuan

Gaur Nazioarteko Dantzaren eguna ospatzen da eta hori dela eta Kulunka dantza taldeko ikasleek, urtero bezala, kalera aterako dute beraien ohiko barra klasikoko saioa. Debako ibaiko pasealekuan izango da bihar, 13.00etan. Bertan eskolako adin ezberdinak 50 ikasle hartuko dute parte. Kulunka dantza taldeak jarduerari bihotz bihotzez omenaldia egitearekin batera, babes gutxi duen diziiplina artistiko horren existentziaren arreta piztea du helburu.

Itziarren hitzaldi-tailerra antolatu dute gaur

:: A.S.

DEBA. Itziariko auzo udalak, hitzaldi tailer bat egingo du, udaberrian zehar antolatutako kultur egitarauaren barruan, maiatzaren 7an antolatutako den Erromeri Eguna girotzeko asmoz. Hitzaldi-tailer hau gaur eskainiko da eta bertan hizlaria, Ane Albisu, tradiziozko jantzien aditua, Ikerfokeko partaidea eta 'Atondu' liburuaren egilea izango da. Albisu festarako jantziak azken 100 urteotan izandako bilakaeraz eta jantzeko moduaren garrantziaz ariuko da. Tailerrean, berriaz, nola

jantzi, Atonduren proposamenaren bitartez erakutsiko du. Hitzaldian azaldutakoa praktikan jartzeko aukera izango dute saio honetara hurbiltzen diren lagunek.

Buruko zapiak, abarkak, gerrikoa eta oro har, jantzia nola jartzeko proposamenak egingo dira hitzaldian ikusitakoaren arabera. Ekin-tza honetara hurbiltzen direnak beraien jantziak edota janzkiak eramateko aukera edukiko dute.

Hitzaldi eta tailerra gaueko 21:00etan izango da Burugorri gu-
nean.

ONDARROA

Familias desalojadas de Ondarroa podrán entrar esta tarde en sus casas

Están preocupados por los robos que se producen en sus viviendas y solicitan más vigilancia de la Ertzaintza

:: A.E.

ONDARROA. Varias familias de Ondarroa de las 176 que han sido desalojadas de sus hogares como consecuencia de los desprendimientos de la ladera de Kamiñalde podrán entrar a sus hogares y trasteros esta tarde, durante media hora, para recoger enseres y certificar si se han producido robos. Según ha informado, el Ayuntamiento de Ondarroa, el Consistorio autorizará el paso a sus viviendas y trasteros a varias familias que no pudieron entrar en los últimos turnos establecidos hace dos semanas. Por otra parte, también podrán acceder a sus casas los vecinos de dos portales donde se han producido robos, para certificar si en sus casas faltan objetos. Si durante estas visitas estos residentes constatan que han robado en sus hogares, podrán interponer las correspondientes denuncias.

Parada de la pesca

A lo largo del día de hoy, la flota pesquera del Cantábrico permanecerá parada en puerto, con el fin de recuperar los precios de venta de la anchoa y una mayor talla, en vista de las importantes capturas que se estaban desarrollando du-

rante el martes y el miércoles. Dada la profusión de anchoa que ha tenido lugar, especialmente, durante el lunes y martes, con cerca de 1 millón de kilos descargados sólo en Ondarroa, se ha producido incluso la ausencia de cajas y pallets para comercializar las descargas, con lo que se prefirió parar también, el pasado miércoles, al objeto de recuperarlas, una vez que habían sido transportadas a otros puertos. Por otro lado también, persiste el problema de la fábrica de hielo que sigue sin suministrar hielo, para lo que se exige tener que adquirir el productos en otros puntos. Los comercializadores indican que «tenemos que traer hielo incluso desde Zaragoza, pero el problema que existe es que es preciso adquirirlo con un día de antelación, asumiendo el riesgo que igual no se producen capturas».

José María Argotia

El mundo de la cultura vasca y el conjunto de la localidad de Ondarroa quedó conmocionado el miércoles al conocerse el fallecimiento del periodista ondarrutarra José María Argotia. De carácter afable se granjeó la amistad de todos los ondarreres. Trabajó en ETB, a lo largo de 26 años, en donde produjo varios documentales y escribió letras de canciones famosas del grupo Itoiz, como 'Marea Gora', 'T o Alice', 'Lo Egin', 'Safari'. Igualmente, participó en las últimas ediciones del ciclo de homenaje a Aitzol Aramaio, Marabilli Jaialdia.

ERMUA

La biblioteca amplía sus horarios de cara a los exámenes de junio

:: K. ITURRIAGAGOITIA

ERMUA. La biblioteca municipal ampliará su horario de apertura a partir del próximo lunes 2 de mayo y hasta el domingo 12 de junio para que las personas que lo deseen puedan utilizar sus instalaciones durante más tiempo para preparar los exámenes de fin de curso.

Durante ese periodo, y de lunes a jueves, el horario de apertura de la biblioteca será desde las 9.30 ho-

ras de la mañana hasta las 24.00 horas, de manera ininterrumpida. Los viernes se mantendrá el horario habitual, que es de 9.30 a 20.30 horas.

En cuanto a los fines de semana, la biblioteca abrirá dos horas más cada día, adelantando una hora la apertura tanto por la mañana como por la tarde. El horario, por tanto, será de 10.00 a 14.00 y de 16.00 a 20.00 horas.

SOLUCIÓN INTEGRAL EN DESTRUCCIÓN DE DOCUMENTOS

(NORMA DIN 3275 - Nivel 3)

SEGI HIRU S.L. centro especial empleo

Gestor de Residuos Peligrosos (EU2/076/02) y No Peligrosos (EUX/005/08)

(C.E.E. 2024)

> P.º Ubarburu, 32 - Pab.3 (Pol. 27) - 20014 Donostia
> Tel. 943 460 977 - Fax 943 453 870 - segihiru@segihiru.com

LA BAKA BASKA BILBAO

Dirección Alameda Mazarredo, 65. Teléfono 946948645. Menú del día 20 y 30 €. Menú especial 45 €. Carta 25/30 €. No perderse Chuletón.

Buen chuletón

*** T. SORIA

El empresario José Palacios y su mujer, Sandra Perdomo, con una decena de años de experiencia en el mundo de la hostelería, abrieron La Baka Baska en enero, frente al Museo Guggenheim. Su especialidad es la carne, chuletón de buey, de vaca y de vaca vieja gallega, que está magnífica. Además de barra y comedor, cuenta con una pequeña tienda en la que puede adquirirse desde cecina de vaca a jamón 5 J, vinos de diferentes denominaciones, espárragos de Navarra, pulpo gallego, queso de Idiazabal y chuleta de buey gallego, solomillo o entrecot.

En la barra el pintxo estrella es el José, homenaje al propietario del local, que lleva bonito, mahonesa, guindilla, alegría riojana y anchoa. Cuentan con un comedor con capacidad para 30 comensales y un espacio para 16 personas cerca de la barra.

Carta apetitosa

Su oferta gastronómica es sencilla, basada en un muy buen producto. Tienen varios menús diarios y de fin de semana. La carta es corta, sin complicaciones, pero apetitosa. Comienza con ensalada del chef con foie fresco, frutos secos y manzana caramelizada, fritos variados (croquetas de jamón y hongos, rabas, gambas a la gabardina y mejillones rellenos), cecina de vaca, jamón cortado a cuchillo, almejas en salsa verde o marinera y pulpo a la gallega.

Como segundos tienen chuletón de buey gallego de vaca o de vaca vieja gallega, entrecot supreme con patatas y ensalada de foie fresco, kokotxas de bacalao al pilpil o bacalao al pilpil. Por encargo ponen paella de bogavante o marisco, cochinillo o rabo de toro. Y de postre no se pierdan tarta de queso, tarta de manzana y bizcocho relleno de chocolate o de zanahoria.



BARRA DE PINTXOS

Yogur de bacalao

GASTROBAR SAGARRA ERMUA

Dirección Plaza Probaleku, 4. Teléfono 943946810. La barra Cazuelita de cardo con salsa de almendras.

Elegida la mejor tapa de España en el concurso 'Gourmetapas' del Salón Gourmet de Madrid, es de compleja elaboración. Se presenta en un vaso de yogur y tiene su misma apariencia. En el fondo se pone lomo de bacalao confitado a baja temperatura y encima, los callos de bacalao (su vejiga natatoria) bien limpios, cocinados y con una salsa de pimiento choricero, cebolla, pimiento rojo, tomate, jamón

Sencillos o elaborados, clásicos o innovadores... estos cinco caprichos nos abren el apetito nada más verlos



ahumado y fumé de pescado. Se termina con un pan de gambas y foie y crema de patata. El vaso se sella con una tapa con la fecha de envasado y de caducidad, los ingredientes y un código que dirige a la página web del local.

Precio 2,50 €.

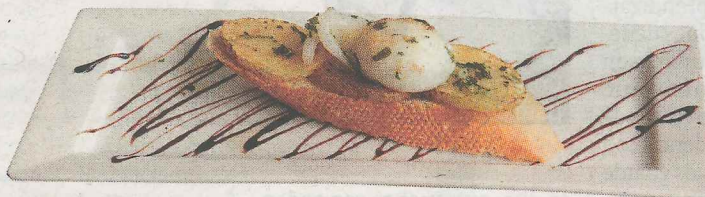
Sepia a la plancha

LA TABERNA DE VERNE VITORIA

Dirección Donostia, 11. Teléfono 654406119. La barra Los tigres.

Un aperitivo clásico que se puede encontrar en muchas barras, aunque en La Taberna de Verne goza de un sabor especial. La tradicional sepia a la plancha, dorada, tierna y sabrosa, viene servida sobre cama de patata y aderezada con vinagreta de ajo y perejil. Un bocado que apenas tiene calorías, lo que lo convierte en un manjar delicioso y saludable.

Precio 2 €.



Rollito de salmón relleno de ensalada de puerro y langostinos

EL HUERTO GETXO

Dirección Torreña, 5. (Algorta) La barra Vasito de crema de pimiento del piquillo.

Pintxo sencillo pero muy sabroso. Se corta el puerro en juliana muy fina y se pican bien los langostinos. Se mezclan con una mahonesa ligera y un queso suave como el Philadelphia. Se le puede añadir un poco de pimienta o queso azul. La mezcla se vierte sobre una loncha de salmón y se enrolla. Se presenta sobre una rodaja de pan tostado y se termina con una vinagreta de pimientos verde y rojo y cebolla, adornado con unas tiras muy finas de puerro.

Precio 1,50 €.

Bocadillito de pechuga

LA RUBIA VITORIA

Dirección Paseo de La Florida, 3. Teléfono 945564502. La barra Tortillas.

En esta cervecería son expertos en bocatas tamaño mini para zamparse de un bocado. Y su estrella es este bocadillito de pechuga de pollo con tomate natural a la plancha y orégano. Viene acompañado de una rodajita de queso de cabra y, para redondear el invento, lo sirven en pan de pipas de girasol.

Precio 2 €.



Bacalao roto

CAFÉ LAGO BILBAO

Dirección Correo, 13. Teléfono 944792239. La barra Torreznos de Soria.

Este es un pintxo muy fresco y se elabora cuando lo pide el cliente, para que el pan no se humedezca con los ingredientes. Sobre una fina rodaja de pan tostado se pone una capa de cebolla roja de Zalla cocida. Encima se colocan unas tiras de bacalao desalado durante 24 horas, desmigado e hidratado en aceite. Se termina con tomate cherry bien picado, rehogado con aceite virgen extra, sal y un poco de azúcar.

Precio 1,60 €.

GASTROLABIO



Bebo estrellas

*** JULIÁN MÉNDEZ

«Me estoy bebiendo las estrellas». Creo que nadie ha descrito mejor el alborozo mágico que proporciona tomar champán como el frates Dom Pérignon, quien ha pasado a la historia como el inventor de los espumosos. Aunque llamar espumoso al champán, no sé, es bajarle de categoría, como calificar de bípedo a una modelo de alta costura o así. Los franceses, además de hacerlo muy bien, saben venderse como nadie. Pero no puedo evitarlo.

Cada vez que pienso en fra Pérignon me viene a la cabeza la imagen del primer riojano que se llevó a los labios un buche de vino fresco, recién fermentado, con sus chispeantes burbujas de gas carbónico. Aquel tipo también se bebió las estrellas y hasta alguna que otra constelación, intuyo, pero o se calló la imagen que le suscitó tamaño descubrimiento o no tuvo un buen publicista a mano.

Ese Dom Pérignon de la abadía de Hautvilliers, cercana a la capital champañera de Épernay, encargado de por vida de custodiar el sótano del convento donde se hacían y guardaban los vinos, se ganó con su hallazgo el derecho a ser enterrado junto a los abades benedictinos y la gloria de haber 'inventado' uno de los mejores vinos del mundo. «El champán es la bebida más inteligente, capaz de acompañar un menú completo, de principio a fin», según la apreciación del chef Josean Alija, del Nerua-Guggenheim.

El champán proviene, en principio, de la fermentación de uvas (blancas) de chardonnay y de uvas tintas de las variedades pinot noir y pinot meunier. Sus características pompas, esas petillantes burbujas que nuestros vecinos idolatran, provienen del dióxido de carbono generado en la fermentación y forman cadenas de burbujas y un hermoso collar arriba.

Y el cava (que se produce también en Rioja o Extremadura, por ejemplo, bajo amparo de su DO) procede, por lo general, de tres uvas blancas: Xarel·lo, parrellada y macabeu. Beban estrellas, por favor. Están tan cerca...