

ASIER GOIRIA

«Pese a sufrir, los puntos se han quedado aquí»

El de Amorebieta estaba feliz y con razón, puesto que tras marcar dos goles al Córdoba, iguala a los tres 'pichichis' del Eibar, Altuna, Yagüe y Joseba del Olmo, que ya acumulan tres tantos. El delantero señaló que «hemos jugado una buena primera mitad, pero en la segunda mitad nos han marcado y al final hemos sufrido. Los tres puntos se han quedado aquí y estamos muy contentos».

LLUIS CODINA

«Parecía el partido del ascenso ante el Rayo»

Lluís Codina estuvo como casi siempre, determinante. Provocó el penalti del primer gol ante el Córdoba y estuvo de lo más activo. «El final ha sido agónico. Lo que cambian los partidos en una jugada. Hemos jugado 60 minutos muy buenos, con mucha intensidad, y hemos sido muy superiores, anticipándonos al rival. Luego ha cambiado. Parecía el último partido del ascenso ante el Rayo, con unos

últimos minutos de mucho sufrimiento. Hemos pagado el esfuerzo anterior, porque la entrega física ha sido destacable. Parece que sentencias y en una jugada ha cambiado». El Eibar fue mejor durante muchos minutos, pero no remachó. «Ellos han tenido criterio para jugar la pelota y es mérito de ellos la agonía que hemos pasado. En 60 minutos no han tenido aproximaciones. Nosotros hemos tenido cinco o seis para sentenciar, y cuando no lo haces te toca pasar apuros. Debíamos haber ganado con más tranquilidad, aunque lue-

go el Córdoba ha hecho méritos para empatar». Quiso dar ánimos a su compañero Cuéllar. «El desacierto que ha tenido ha sido puntual. Hay que destacar los otros partidos. Es un tío fuerte y se va a recuperar bien. Cuando fallamos los delanteros no se nota tanto, pero no hay que darle más importancia». Mantener el nivel de brega que el equipo ofreció en buena parte del partido es complicado, pero Codina insiste en que ahí radica la fuerza del Eibar. «A nivel técnico no somos los mejores, pero a nivel de entrega debemos serlo».

PACO JÉMEZ

«Hemos regalado demasiados minutos»

El entrenador del Córdoba dijo que «ha habido dos partes muy distintas. Una en la que nos hemos equivocado en la manera de enfocar el partido, en la que hemos salido muy tímidos, y la otra en la que sí he visto al equipo que quiero, vaya ganando o perdiendo. Hemos regalado demasiados minutos y el Eibar lo ha aprovechado muy bien. 0 un 2-0 era un marcador demasiado grande».

EIBAR 2 1 CÓRDOBA

«Lo que hemos tenido que sufrir por una tontería»

Mandiola dice que se ha dado «un gran paso adelante», pero incide en que «hay que aprender de los errores que hemos cometido»

L. G. B. EIBAR

Javier Mandiola sufrió tanto en la recta final del choque, que el banquillo se le quedó pequeño, pero cuando se padece tanto, el triunfo del Eibar ante el Córdoba (2-1) adquiere mayor valor. Todo iba como la seda hasta que en el minuto 11 de la segunda mitad, sólo tres después de que Goiria marcara su segundo tanto, Asen vio a Iván Cuéllar lejos de donde debía estar y diseñó un lanzamiento perfecto. Ese error del portero extremeño, que tantos goles ha salvado en otras ocasiones, descentró al Eibar, que tuvo que pedir la hora a gritos para mantener los tres puntos.

Por eso, el técnico eibarrés resoplaba en la sala de prensa, pensando en cómo una jugada tonta, en no despejar como es debido un

balón, puede traer graves consecuencias. «Lo que hemos tenido que sufrir por una estupidez, por una tontería es muy fuerte». Se refería al grave despiste de Cuéllar, que según dijo el propio entrenador asumía su error. «El portero lo sabe, no es tonto, y sabe que no ha estado bien, y él no lo está pasando bien. Llevaba dos partidos sin jugar y quería demostrar que estaba con confianza, aunque quizás ha pensado más en él que en el equipo». Los errores de los guardametas siempre cantan más que los de los demás, pero tampoco hay que olvidar que el portero cedido por el Atlético de Madrid ha salvado al equipo en numerosas ocasiones.

El golazo de Asen de vaselina cambió por completo el rumbo del partido. Para Mandiola «ha habido un partido hasta esa jugada y



Mandiola, a la derecha, se enfadó tras recibir el Eibar un 'gol tonto' que hizo sufrir a su equipo. / JULIO CALLEJA

luego otro. En la primera hora, el equipo ha sido capaz de ser un equipo. Ha hecho un primer tiempo completísimo. Nos falta la pegada que otros tienen, pero había la sensación de que estábamos más puestos, cosa que no ocurrió en el pasado partido, de que llegáramos a todo y lo peleábamos todo, y me quedo con eso, que el primer tiempo ha sido buenísimo».

Llegó la agonía

Pero tras el segundo gol de Goiria, «ellos han dado un paso adelante y nosotros para atrás y eso son dos pasos. Su confianza se ha

venido arriba y la nuestra abajo. Luego ha sido una agonía. No podíamos proteger el balón, todos estábamos delante de la portería, aunque es difícil darle la vuelta a un partido en tan poco tiempo. El espectáculo ha quedado a un lado en los últimos minutos y ha primado el sufrimiento. Si no hubiera sido por esta tontería creo que podríamos haber metido más goles. Al menos, hemos ganado y espero que nos sirva para aprender para la próxima», señaló el preparador armero, que ha estrenado la primera peña en honor a un entrenador

del Eibar con un triunfo sufrido. El Eibar tiene la misión de llegar a los 50 puntos que hacen falta para certificar la salvación y los 17 puntos sumados hasta ahora son un buen colchón. «Cada partido que ganas es un paso importante y sabemos que ganando uno de cada tres nos salvaríamos. Eso nos da casi un mes de licencia. Si le añades que tu autoestima sube, porque ves que eres capaz de hacerle un roto a todo un Córdoba, vale más. Aquí hay tres partes destacables, los puntos, la autoestima y que debemos aprender de los errores».

El Eibar B debe hacerse fuerte en Unbe ante el Tolosa

L. G. B. EIBAR

El Eibar B ha recuperado grandes dosis de confianza tras su triunfo en casa del San Pedro (0-2) y se muestra dispuesto a enlazar su segunda victoria consecutiva hoy (16.00 horas) ante el Tolosa. El conjunto azulgrana se ha conjurado para comenzar a hacer de un fortín, algo que hasta ahora no ha conseguido. El equipo entrenador Aitor Iturbe tan sólo ha sido capaz de ganar dos partidos, mientras que ha sumado tres derrotas. En cambio sus números lejos de Unbe son realmente espectaculares. Ha vencido en tres de sus desplazamientos, ha obtenido dos empates y sólo perdido en una ocasión, lo que le sitúa como el segundo mejor equipo a domici-

lio, con 11 puntos sumados. Iturbe tiene una explicación para esta situación. «En casa nos está costando mucho sumar, puesto que los equipos se encierran mucho cuando vienen aquí. La nueva hierba tampoco nos está beneficiando, pero ya es el momento de hacernos fuertes en casa». La visita del Tolosa, decimoséptimo clasificado con tan sólo nueve puntos, puede ser la ocasión propicia para conseguirlo, puesto que los tolosarras no están teniendo un gran rendimiento en sus visitas. Para esta cita, Iturbe cuenta con la baja de Landa, que continúa sancionado, aunque recupera a Alduntzin y al meta Xabier Iruretagoiena 'Xabi'.

El Elgoibar sigue invicto en casa tras sumar otro empate

JON EUGI ELGOIBAR

El Elgoibar no pudo doblegar ayer en Mintxeta al Basconia (0-0), pero al menos, el equipo de Pablo Turrillas permanece invicto en su feudo, donde ha cosechado tres victorias y otros tantos empates. Ambas escuadras buscaron el gol y dispusieron de oportunidades para marcar. En la primera mitad los vizcainos contaron con dos buenas ocasiones pero los remates de Ariño y el delantero Eder se fueron por encima del larguero. Por parte local, Aitzol fue el protagonista de las dos acciones de más peligro pero el delantero no acertó

ELGOIBAR	0
BASCONIA	0
<p>► <b>Elgoibar:</b> Iker, Kerman, Gabilondo, Muxi, Tarragual, Navarrete, Goenaga, Loren, Aitzol, (Olaizola, mín. 70), Guinea (Pinilla, mín. 84) y Munitis (Iribar, mín. 71).</p> <p>► <b>Basconia:</b> Ibon, Larrea, Galán, Ekiza, Ariño, Astuy, Enclondo (Pastrán, mín. 76), Salutregi (Marco, mín. 68), Eder (Vitoria, mín. 60), Zardoya y Gofí.</p> <p>► <b>Árbitro:</b> Ibernía. Amonestó por parte del Elgoibar a Navarrete y al técnico Pablo Turrillas y por parte del Basconia a Salutregi.</p>	

a batir al portero Ibon. Los rojiblancos salieron con fuerza en la reanudación. Navarrete estuvo a punto de adelantar a su equipo al cabecer un córner pero el esférico se fue lamiendo el poste fuera. Al final, ningún conjunto estuvo fino a la hora de rematar y el encuentro concluyó como empezó.

El Ermua suma su primer punto de la temporada

URDULIZ	0
ERMUA	0

► **Urduziz:** Andoni; Núñez, Bilbao, Nava, Basáñez, Uriarte (Arzubiaga, m. 58), Nieto, Aitor, Gontzal, Barcos (Iribar, m. 77), Carlos (Bittor, m. 79).

► **Ermua:** Dávila; Basaguren, Postigo (Juan Carlos, m. 57), Juanjo, Aymer (Asier Acedo, m. 78), Borja, Javi Alonso, Ortueta, Arkaitz, Córdón (Richard, m. 67) y Paúl.

► **Árbitro:** Asier Esnarrizaga.

L. G. B. EIBAR

El Ermua sumó ayer un punto que le supo a gloria, en un choque en el puso el fútbol, pero no los goles (0-0).



El gazteiztarra Pedro, regenta desde hace cinco años la locomotora situada junto a la parroquia de San Andrés. [MIKEL ASKASIBAR]

## Caracoles y castañas en honor a los ausentes

Los eibarreses se preparan para celebrar hoy el día de Gaztañerre, una tradición que va perdiendo adeptos con el paso de los años

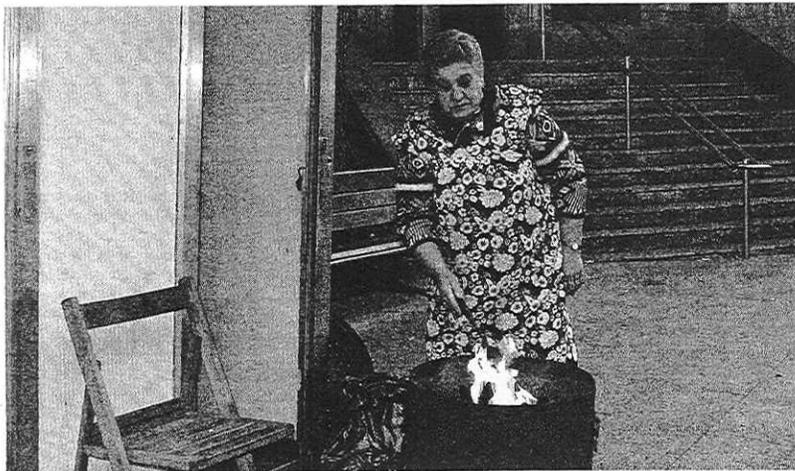
Las sociedades, AEK y la Casa Galicia han previsto diferentes actos

L. G. B.

EIBAR. DV. El segundo lunes después del Día de Todos los Santos es una jornada señalada en rojo para aquellos que, como manda la tradición, quieren honrar la memoria de los que ya no están, o para los que aprovechan esta gran excusa para cenar con los amigos en las diferentes citas previstas para mañana. Antaño, en todo convite de Gaztañerre que se preciara, no faltaba una buena cazuela de caracoles, preparada con esmero por las amamas durante tres y hasta cuatro días, y con las castañas como postre, se completaba un menú nutritivo que daba fuerzas para combatir el intenso frío que hacía entonces.

Hoy en día, ya sea por el tan traído y llevado cambio climático, o porque simplemente toca que sea así, las temperaturas no son tan gélidas y el olor de las castañas asadas ya no invita con tanta fuerza a acercarse al calor del carbón. Aun así, los responsables de los dos puestos de venta de castañas, acuden fielmente a su cita otoñal con los eibarreses.

Delfisa López López acumula 50 años de experiencia en su casa y ha traspasado su arte con el brasero a buena parte de sus seis hijos, aunque ya avisa de que «no creo que los nietos continúen con la tradición», señala con una resignación amarga. Aunque es un negocio que sólo regenta durante tres meses al año, «porque aquí las que mandan son las castañas», ha dedicado gran parte de su vida a preparar este fruto otoñal para que los demás lo puedan disfrutar. «Empecé junto a mi marido hace 20 años en Ermua y desde entonces aquí estamos. Una hija



Delfisa López lleva medio siglo asando castañas, y ahora lo hacen también sus hijos. [MIKEL ASKASIBAR]

### Cena popular en la Armería

L. G. B.

Pese a que a muchos el día de Gaztañerre nos les diga demasiado, hay otros que se empeñan en mantener vivas las tradiciones. Por eso, AEK organiza cada año una cena popular para unas 150 personas que, por segundo año consecutivo, tendrá lugar en el frontón de la

Escuela Armería. La cita está prevista para las 21.00 horas, aunque los asistentes están citados a las 19.30 horas en el Bar Paloma de Ubitxa para ir calentando el ambiente con una 'kalejira'. Cada uno deberá llevarse su comida, pero las bebidas correrán a cargo de AEK.

Además, la Casa Cultural de Galicia 'As Burgas' lleva todo el fin de semana celebrando la fiesta del Magosto, repartiendo castañas gratis para los niños en Urkizu.

me ayuda en Eibar, otra tiene un puesto en Ermua, y otro de mis hijos vende castañas en Elgoibar». Un duro trabajo que apenas da

para comer, «puesto que ya no se vende como antes. Hace años, había muchos gallegos y éstos compraban muchas castañas.

Ahora, muchos se han jubilado y han vuelto a su tierra, y eso se nota. Se vende, pero ya no es como antes».

Además, las subidas de precio no han afectado sólo al pan, la leche, el pollo o las conservas. El carbón, las propias castañas e incluso el papel con el que hacen los cucuruchos también ha visto incrementado su precio.

### El año pasado, 30 grados

Pedro, ataviado con su inseparable mono de mahón, llega cada día desde Vitoria a las 16.00 horas para comenzar a prender el carbón que crea el humo que sale por la chimenea. Su puesto es toda una atracción para los niños y sus castañas muy apreciadas por sus clientes. «Utilizo castañas galle-

### DÍA DE GAZTAÑERRE

► **Cena de AEK:** Se llevará acabo a las 21.00 horas en el frontón de la Escuela Armería. Los asistentes están citados a las 19.30 horas en el Bar Paloma de Ubitxa, para iniciar una 'kalejira' con trikitilaris que recorrerá el barrio de Ipurua.

► **Día de Magosto:** La casa 'As Burgas' celebra en Urkizu el fin de la recogida de los frutos, con la venta de castañas y vino ribeiro. Hoy, de 12 a 13.00 horas se repartirá castañas gratis a los niños.

«Ya no se venden tantas castañas como antes», dicen los castañeros

gas, que son muy buenas, pero estoy esperando a que me llegue un pedido de castañas portuguesas, que son más sanas y mejores. Son caras, pero lo bueno hay que pagarlo y luego eso se nota a la hora de comer. Salen buenas, tiernas y se pelan con facilidad».

En su quinto año en Eibar, este gazteiztarra dice no quejarse de cómo ha comenzado la temporada, ya que temía que le ocurriera lo del año pasado. «En los primeros 15 días de octubre del año pasado no se vendían castañas, porque las temperaturas era muy altas. Me acuerdo que el 29 de octubre, el termómetro marcaba 30 grados y mientras yo esperaba a la sombra, la gente pasaba comiendo helados», relata.

Ahora, el otoño parece haberse instalado definitivamente entre nosotros y, aunque no se ven colas, «lo cierto es que este año no me puedo quejar. La campaña ha empezado bien. Habrá que ver cómo termina». El 'maquinista' de al lado de la parroquia sólo espera que la lluvia no se presente en demasiadas ocasiones, «porque cuando llueve, la gente pasa de largo». ■

Los puestos se repartieron más en el espacio de Probaleku, San Martín y C. Orbe, para así facilitar el disfrute del público que volvió a abarrotar el centro de Ermua



PRODUCTOS AGRÍCOLAS. 30 baserritarras del entorno de Ermua participaron en la feria. / J. CALLEJA

## 18 años de San Martín

AINHOA LASUEN ERMUA

A su mayoría de edad, - cumplía ayer 18 años -, la feria de San Martín goza de la simpatía y el agradecimiento de todos los ermua-rras, ya que quien más o quien menos participó ayer en ella, de un modo u otro.

Hubo quien fue de compras y se permitió un capricho para su mesa. También los hubo, y cada vez son más numerosos, que organizaron una alubada con los amigos o la familia. Otros, como los más pequeños del pueblo, pudieron disfrutar vistiéndose de baserritarras, montándose en el 'astobusa' y viendo el espectáculo musical que se montó por la tarde en la plaza. Los más numerosos salieron a ver qué se cocía en la plaza Cardenal Orbe, la plazoleta San

Martín y Probaleku, donde a medida que avanzaba la mañana se reunía mayor número de personas.

Claro que todo el ambiente y la actividad y vitalidad que rezumó ayer el centro de la villa, no era más que el resultado de muchos años de organización, de la que ahora se ocupan una docena de personas, con Piedi Eizagirre en cabeza de la gestión.

De hecho, todo comenzó hace 18 años, cuando se instalaron en la plaza San Martín unos caballetes y unos paneles para posibilitar a los baserritarras locales que vendieran sus productos al aire libre. Desde entonces ha llovido mucho. Los organizadores, cuando comenzaron, no se planteaban, ni por asomo, que esto iba a durar 18 años, y mucho menos con el éxito cosechado, ya que aún con inclemen-

cias meteorológicas no ha mermado ni un ápice la participación del público en ella.

Ayer el tiempo acompañó, lo que hizo que la gente pudiera pasear tranquilamente, eso sí, bien abrigada por los puestos, que estuvieron repartidos entre la plaza Cardenal Orbe, Probaleku y San Martín para permitir admirar mejor los estupendos productos de los 30 baserritarras o productores del entorno de Ermua.

### Gran acogida

Ya el segundo año de celebración, la plaza San Martín se quedó pequeña. Es algo de lo que se sienten muy orgullosos sus organizadores «porque desde el principio tuvo una gran acogida entre la gente. Ahora se ocupan la plaza, San Martín y Probaleku y en esto



Se pudieron degustar talos y pintox de ternera. / J. C.



La gente comprobó la excelente calidad de las hortalizas. / J. C.

está la prueba de su éxito» aclaraba una de sus precursoras, Estibalitz González, que la ha visto crecer durante todos estos años.

A la feria se le otorgó el nombre de San Martín, porque se celebraba por esas fechas y porque se recordaba, de este modo, el nombre de una ermita que se encontraba hace centenares de años en Untzama. Para hacer honor a este nombre su animal protagonista fue, como no, el cerdo, que hace 4 años tuvo que desaparecer debido a las exigencias de asociaciones que luchaban por los derechos de los animales. Desde entonces, el animal que preside la plaza es de cartón piedra. De hecho ayer, también se encontraba en Ermua el cerdo cedido por Mutriku para las últimas ferias, que acaparaba la atención de los más pequeños.

Hace 18 años todo se reducía a la mitad. Había que poner la mitad de puestos, pero eran caballetes que se llevaban a mano hasta San Martín y no se contaba con la infraestructura que hay ahora. En la actualidad lo que ocurre es que es necesaria mucha más ayuda y organización, porque la dimensión es mucho mayor. Solamente en el día de ayer había alrededor de 150 personas trabajando o colaborando en torno a esta feria. Los organizadores se encontraban en la plaza desde las 6 de la mañana para que ni a baserritarras ni al público les faltara de nada.

Las 'taloegiles', el 'astobusa' y los vendedores de rifas se esmeraban para conseguir financiación para que Euskal Birusa organice actividades de fomento del euskera durante todo el año, hasta que llegue otra vez San Martín.

Entre las alrededor de 20 'talo-

### LOS PREMIOS

► **Puestos:** Frutas y hortalizas: 1º Mila Amillategi, 2º Alejandro Arrieta; Queso: 1º Florencio Txurruka, 2º Patxi Baskaran; Pan: 1º Luís Mari Osa; Miel de brezo: 1º Valentín Llorca, Miel milflores: 1º Igor Merino, Sidra y txakoli: 1º José Antonio Bilbao; Mención especial: María Pilar Mallabia.

► **Concurso literatura Juanita Ibarriaga:** Alex de Cabo, Andoni Benito, Alazne López, Maitane Egido, Jone Ojea, Lorea Arrizabalaga, Xabier Uriarte, Joseba Odriozola y Tania Alonso.

**La feria estuvo a la altura de otras ediciones, con productos y ambiente inmejorable**

egiles' que había ayer en la plaza se podía ver a la mallabitarra del caserío Apoitia afincada en Ermua, María Luisa Aranburu, amasar, a la vista de todo el mundo, la 'orea' o masa del talo, que contenía harina, agua caliente y sal. María Luisa que lleva casi desde el comienzo de la feria realizando este trabajo entendía que «hay que cuidar la temperatura del agua, pero luego es fácil, sólo hay que amasar» explicaba humildemente mientras preparaba el producto para cortar, aplastarlo y colocarlo en las planchas.

Quien no quiso talo pudo degustar los 180 kilos de pinchos de ternera o disfrutar con los Zantantzarrak o el espectáculo infantil de la tarde y el ambiente festivo que reinó toda la jornada.

**LA DIÁSPORA EIBARRESA**

Si tú también tienes un familiar o amigo en otras provincias o en el extranjero y quieres que se publique su caso en EL CORREO, envía un e-mail (local.eibar@diario-elcorreo.es), o llama por teléfono (943 201990 / 206069)

**RAÚL VILLAMOR ANDINO EIBARRÉS EN VALLADOLID**

# «Casi es un milagro que en un sitio como Eibar quepa tanta gente»

Se fue a Valladolid por razón de estudios y desde 1992 es el arquitecto municipal de Medina de Rioseco

JAVIER RODRÍGUEZ EIBAR

La ausencia de una escuela de arquitectura en el País Vasco marcó el devenir de Raúl Villamor Andino, un eibarrés de 45 años que hubo de emigrar hasta Valladolid para dar rienda suelta a su vocación. Acababa de alcanzar la mayoría de edad y su vida dio un giro definitivo, porque a partir de ahí su desempeño profesional le ató a aquella provincia, desde 1992 ya como arquitecto municipal de Medina de Rioseco.

«Al terminar la carrera estuve trabajando un par de años en un estudio de arquitectura, así me introduje en el mercado laboral. Luego intenté independizarme y la salida que encontré fue hacerme funcionario, conseguí sacar la plaza y aquí sigo», comenta. En realidad la casualidad tuvo mucho que ver en ello, afirma, puesto que «estaba recién colegiado en Valladolid, en ese momento había una bolsa de trabajo, desde el Ayuntamiento de la localidad se solicitó un listado de gente con formación en urbanismo y no sé por qué extraño motivo me incluyeron en una terna de arquitectos, con la suerte añadida de ser el único de los tres especializado en urbanismo».

Son ya 15 los años que lleva afincado en Medina de Rioseco, una población de 5.000 habitantes que es la cabecera de la comarca natural de Tierra de Campos y se encuentra a 40 kilómetros de la capital vallisoletana. «Es una zona agrícola, aunque antiguamente también hubo cierta actividad industrial», subraya.



**MONUMENTAL.** Raúl Villamor y su mujer junto a la Iglesia riosecana de Santa María de Mediavilla. / E. C.

**SU HISTORIA**

- ▶ **Nacimiento:** Eibar, en 1962.
- ▶ **Profesión:** Arquitecto.
- ▶ **Su vida:** Estudió arquitectura en Valladolid y desde 1992 es el arquitecto municipal de Medina de Rioseco, a 40 kilómetros de la capital.

Durante un tiempo optó por seguir viviendo en Valladolid, desplazándose todos los días, «porque las condiciones de vida eran más cómodas», pero pronto trasladó su residencia hasta el lugar de trabajo. «Al final te das cuenta de que en una población como ésta también puedes tener una calidad de vida bastante alta y aunque quizás no disfrutas de tantas alternativas de ocio, comercio o sanidad, el día a día es mucho más sosegado y tranquilo, sin los problemas de una ciudad».

En su municipio de adopción conoció a Lola, su mujer desde hace tres años, y se encuentra muy a gusto. «Aquí hay una ciera

dinámica constructora, porque los habitantes de los pueblos del entorno tienden a querer comprarse una casita en la cabecera de comarca». «Realmente -añade- se está viviendo a pequeña escala lo que sucedía en Eibar, ejerciendo de foco de atracción para los habitantes de las poblaciones próximas».

Su vínculo con Eibar se ha ido diluyendo. «Me queda poca gente conocida, porque son muchos años fuera, y cuando regreso no estoy el tiempo suficiente como para recuperar los lazos. Mi trato con Eibar, desgraciadamente, es bastante superficial», se lamenta. Sólo sus padres ejercen de estímulo para que la desconexión no sea total. «Siguen viviendo ahí y suelo acercarme dos o tres veces al año, aunque últimamente he acudido algunas más por su salud. Ya tienen una cierta edad y les estoy empujando para ver si se vienen a vivir cerca de mí».

Raúl observa su lugar de ori-

gen desde la perspectiva urbanística y dice que «Eibar tiene los problemas que tiene y en su virtud está su defecto. Encontrarse entre Bilbao y San Sebastián es su gran ventaja, aunque luego está la orografía y la topografía que dificultan un asentamiento racional». «Siempre se ha puesto Eibar como ejemplo de un urbanismo poco adecuado -continúa-, pero es que resulta muy complicado por la dificultad que conlleva su ubicación y a veces piensas que es un milagro que en un sitio tan pequeño quepa o haya cabido tanta gente. La densidad es altísima».

En esas circunstancias «lo que se está intentando es loable -juzga como arquitecto-, en cuanto a implantar escaleras mecánicas y rampas que busquen resolver las dificultades de movilidad que genera una topografía tan inclinada». Pero a su vez considera que «por mucho que implantes este tipo de mecanismos la realidad es la que es; si encima se le suma la

**La ciudad de los almirantes**

J. R. EIBAR

Raúl Villamor podría ser un buen guía turístico, aunque se conforma con dibujar el perfil de Medina de Rioseco, una población «con mucha historia», subraya. Punto de comunicación que unía la meseta con las zonas del norte, además de ser uno de los centros comerciales más prósperos del reino castellano, sirvió de sede a los 'Almirantes de Castilla'.

«Tuvo mucha importancia, pues aquí también vivía uno de los banqueros de los Reyes Católicos», destaca. Otro punto de interés es el Canal de Castilla, «una obra ilustrada, ideada por el Marqués de la Ensenada para intentar unir el centro productivo de la región con Santander a través de un canal fluvial». «Con el ferrocarril dejó de tener sentido y hoy en día -añade- se utiliza para actividades deportivas y de ocio en general».

poca superficie de que se dispone y la escasez de estacionamientos pues eso es un caos». Así, cada vez que visita a sus padres, residentes en la zona de Ipurúa, «lo sufro», reconoce, porque «no hay dónde aparcar». Un problema que a su juicio, «es irresoluble en el 70 ó el 80% del casco urbano».

**El derribo de Alfa**

Ningún otro cambio le ha llamado la atención tanto como el relativo a «la operación de Alfa», si bien «ahora parece que está un poco parada», matiza. «Es lo que más me ha impactado, la demolición efectuada, porque encima mi padre trabajaba ahí, haciendo máquinas de coser, y yo estudiaba en las escuelas de Alfa. Todo ello hace que tenga una serie de recuerdos y cuando los edificios desaparecen te afectan en cierta forma».

«No sé cómo terminará todo, pero imagino que generará una transformación radical de esa zona de Eibar».

## Detenido un hombre de 32 años acusado de agredir a su pareja

E. C. SAN SEBASTIÁN

Un hombre de 32 años fue detenido por la Ertzaintza en San Sebastián acusado de agredir a su pareja a la que al parecer propinó varias patadas en el vientre y las piernas tras una discusión.

Los hechos sucedieron el pasado viernes, sobre las 21:00 horas, cuando la Policía Vasca fue informada por un particular de que una mujer pedía auxilio desde el interior de una vivienda ubicada en la calle Tranvia.

Los agentes trasladados al lugar fueron recibidos en el domi-

cilio por un varón, quien les informó únicamente de que había mantenido una discusión con su pareja.

Un ertzaina se quedó con el hombre, mientras que otro accedió a la cocina de la vivienda en la que se encontraba la mujer, quien indicó a los agentes que había sido golpeada y que sufría amenazas de «forma continuada». Los policías solicitaron una ambulancia para trasladar a la víctima al hospital y detuvieron a N.S.T., de 32 años y vecino de San Sebastián, por un presunto delito de violencia de género.

## Josebe Astigarraga, nueva alcaldesa de Mutriku

E. C. EIBAR

Josebe Astigarraga (PNV) fue designada ayer nueva alcaldesa de Mutriku en un pleno que se desarrolló sin incidentes, y sustituirá en el cargo a Estanis Osinalde, fallecido el pasado mes de septiembre a los 49 años debido a una grave enfermedad. De este modo, Astigarraga se convierte en la primera mujer regidora de la localidad costera.

**EIBAR**

**'Ratatouille' en el cine de Amaña**

La sala de Amaña anuncia para hoy una nueva proyección dirigida al público infantil. Será la película 'Ratatouille', que cuenta las aventuras de un ratón 'cocinero'. La sesión dará comienzo a las 17.00 horas y la entrada cuesta 2,8 euros.

**Curso de tertulias literarias**

La biblioteca de Eibar ha reabierto el plazo para inscribirse en el curso de tertulias literarias que se celebrará en Portalea quincenalmente los martes. La próxima sesión será el 20 de noviembre. El plazo de matriculación, al precio de 20 euros, está abierto desde mañana lunes, día 12, hasta el próximo día 22.

**ERMUA**

**Recogida de aceites usados**

Mañana lunes se procederá a la recogida de aceites usados, a primera hora en Avda Gipuzkoa y después en Probaleku.