

# Ermua mejorará su alumbrado público mediante un plan que se prolongará 3 años

El Ayuntamiento invertirá alrededor de 615.000 euros en la mejora de los barrios y la eliminación de 'puntos negros'

AINHOA LASUEN

ERMUA. El Ayuntamiento de Ermua invertirá alrededor de 615.000 euros en un plan de mejora de su alumbrado público. Actuaciones que se prolongarán durante tres años, hasta 2026.

La administración local actuará en tres niveles. Se abordarán actuaciones generales de sustitución de luminarias en los barrios, habrá intervenciones en los denominados 'puntos negros', tanto por falta de intensidad como por escasez de puntos de iluminación y, por último, se implementarán otros ejercicios de mejora.

Rosa María Cid, concejala responsable del Área Técnica y Servicios, informó a la corporación municipal, en una anterior Comisión Informativa, sobre el plan de mejora establecido «en el que se priorizarán los puntos negros, las obras de mejora y los cambios que nos ha transmitido la ciudadanía que se deben realizar en los barrios». Así, en las actuaciones en los barrios se prevé invertir alrededor de 408.000 euros, mientras que para las intervenciones de mejora se han presupuestado en torno a 164.000 euros y en los 'puntos negros' se pretenden utilizar 42.700 euros.

Hace una década el Ayuntamiento de Ermua fue pionero al iniciar la implementación de una serie de medidas de ahorro energético, sustituyendo el alumbrado público y adaptándolo a la tecnología Led de primera generación, con el objetivo de mejorar la iluminación del municipio y reducir el consumo de energía, su coste y el impacto medioambiental.



En San Pelayo las farolas de 4 metros se sustituirán por otras de 8. A. L.

Según aclaró Cid, «las luminarias que implantamos entonces establecían una vida de en torno a 20 años, pero desde hace ya 3 años, detectamos que empezaban a perder intensidad y aumentaban el número de reparaciones necesarias antes de lo previsto». Es por ello que «por esta falta de intensidad de las luminarias, hemos estado trabajando en este plan de mejora del alumbrado público de nuestro pueblo, con el que ha colaborado la ciudadanía

## Colaboración ciudadana

Según aclaró Cid, «las luminarias que implantamos entonces establecían una vida de en torno a 20 años, pero desde hace ya 3 años, detectamos que empezaban a perder intensidad y aumentaban el número de reparaciones necesarias antes de lo previsto». Es por ello que «por esta falta de intensidad de las luminarias, hemos estado trabajando en este plan de mejora del alumbrado público de nuestro pueblo, con el que ha colaborado la ciudadanía

## Se ha detectado que las farolas Led de primera generación que se instalaron hace 10 años han perdido intensidad

«nía, que nos ha informado al respecto».

Además, el alcalde, Juan Carlos Abascal, advirtió que «las luces se han amortizado por el ahorro de energía producido» y añadió que «el plan actual es un documento vivo, que se trabajará durante estos tres años y que debe combinar la aportación de luz con la necesidad de aminorar la contaminación lumínica, si queremos dejar un planeta mejor a las próximas generaciones».

Las diferentes actuaciones afectan prácticamente a todo el municipio. De hecho, desde el año pasado ya se ha corregido la falta de intensidad o se han colocado nuevas farolas de luz en 30 'puntos negros' del municipio y durante los próximos años se mejorará la iluminación de los barrios, según las demandas vecinales.

## Mejora en espacios concretos

En cuanto a las intervenciones de mejora de este plan, se implementarán en la zona de juegos biosaludables del parque del ambulatorio, se realizará la mejora de iluminación –con proyectores– de pasos de peatones céntricos y de la cancha de baloncesto y futbito de Okinzuri, en la Avenida de Gipuzkoa 48 y se renovará la instalación que se encuentra en la fachada de edificios de Okinzuri y Zeruko, entre otros.

# Presentados casi 200 piropos en el concurso del departamento de Euskera

A. LASUEN

ERMUA. El concurso de piropos organizado por el departamento de Euskera ha contado con 194 propuestas este año. El soraluzetarra Joxean Iñurrieta se ha impuesto en la modalidad de personas adultas con el piropo 'Sistole ta diástole, zu nere soinu jole!' ('¡Sístole y diástole, tú mi acordeonista!'), ganando un vale para un circuito de talasoterapia, masaje de aromaterapia y degustación para dos personas.

En la categoría juvenil de 14 a 17 años, Rute Silva ha ganado un vale de 80 euros, con el piropo 'Zure deribatua izan nahi nuke, zure kurbetan murgiltzeko,' ('Me gustaría ser tu derivada, para sumergirme en tus curvas'). En cuanto a la categoría infantil, Dina Achahbar es la autora de 'Gatza bera ere gozatuko zenuke!' ('Endulzarías hasta la sal!'), que se ha llevado de premio un vale de 50 euros.

BERBALAGUN

## Salida a una sidrería de Aia el 4 de mayo

A. L. O. Berbalagun organiza una salida a la sidrería Satotxa de Aia el 4 de mayo para practicar euskera y divertirse. La comida costará 40 euros. Cada persona deberá abonar el ticket del tren, desde cuya estación se sale a las 12.00 horas para regresar a Ermua sobre las 20.00 horas. La inscripción se puede realizar por WhatsApp en el 663 070 492.

## TELÉFONOS DE INTERÉS

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

<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>ERTZAINTZA</b>	
Eibar	943 531 700
<b>BOMBEROS</b> Toda la provincia	
	112
<b>TRANSPORTES</b>	
Euskotren	944 333 333
Pesa Eibar	900 121 400
Bizkaibus	946 125 555
<b>TAXIS</b>	
Eibar	943 203 071
Ermua	943 171 733
<b>AYUNTAMIENTOS</b>	
Eibar (Centralita)	943 708 400
Eibar (Oficina de información a la Ciudadanía. Pegora)	010
Ermua	943 179 010

<b>CARTELERA DE CINE</b>	
<b>EIBAR</b>	
<b>COLISEO</b> Merkatu Kalea, 2	
La familia Benetón	17.00 19.45
Menudas piezas	17.00 19.45
Pájaros	22.30
Puan	22.30
<b>ERMUA</b>	
<b>ERMUA ANTZOKIA</b> Iparragirre, s/n	
Puan	19.30
El clan de hierro	22.00
<b>COMUNICACIONES</b>	
<b>AUTOBUSES</b>	
<b>EIBAR-SAN SEBASTIÁN</b>	
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	
<b>SAN SEBASTIÁN-EIBAR</b>	
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	
<b>EIBAR-BILBAO (Autopista)</b>	
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.	
<b>BILBAO-EIBAR (Autopista)</b>	
Laborables: De 6.40 a 21.40 cada hora. Sábados-festivos: 7.40 a 21.40 cada hora.	
<b>EIBAR-VITORIA</b>	
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.	
<b>VITORIA-EIBAR</b>	
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	
<b>EIBAR-ARRATE</b>	
Laborables: No disponible.	
Sábados: 14.00	
Festivos: 9.00, 10.00, 11.00, 13.00 y 18.00.	

<b>ARRATE-EIBAR</b>	
Laborables: No disponible.	
Sábados: 14.30	
Festivos: 9.30, 10.30, 11.30, 13.30 y 18.30.	
<b>EIBAR-ELGETA</b>	
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.	
<b>ELGETA-EIBAR</b>	
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.	
<b>EIBAR-HOSPITAL MENDARO</b>	
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.	
<b>HOSPITAL MENDARO-EIBAR</b>	
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.	
<b>TRENES</b>	
<b>BILBAO-EIBAR</b>	

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.	
<b>EIBAR-BILBAO</b>	
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.	
<b>ERMUA-BILBAO</b>	
Laborables: 7.18 y 8.18. Diario: De 9.18 a 22.18 cada hora.	
<b>SAN SEBASTIÁN-EIBAR</b>	
Laborables: 5.50 y 6.50. Diario: De 7.50 a 20.50 cada hora, 9.20 y 20.20.	
<b>EIBAR-SAN SEBASTIÁN</b>	
Laborables: 6.06 y 7.06. Diario: De 8.06 a 21.06 cada hora, 10.35 y 21.35.	
<b>FARMACIAS</b>	
<b>EIBAR</b>	
De 9.00 a 22.00: Sánchez Castaño (Julián Etxeberria, 7).	
<b>ERMUA</b>	
De 9.00 a 22.00: Ugarte Canales (Goinkalea, s/n).	
<b>EIBAR-ERMUA</b>	
Noche. De 22.00 a 9.00: Lekunberri Alberdi (Isasi, 31, Eibar).	

DEBABARRENA

# Nace 'Debabarrena Gourmet' «para poner en valor nuestro producto y a nuestros cocineros»

Siete restaurantes de referencia de la comarca ofrecerán del 22 de abril al 5 de mayo unos menús degustación de siete platos por 60 euros

JABI LEON

DEBABARRENA. Lomo de corzo asado con jugo reducido y setas encurtidas; Tartar de verdel del Cantábrico con mango y anchoas, con soja y cítricos acompañado de una bouquet de lechugas; Arroz meloso de cigalas con coral rojo; Rodaballo asado con su pilpil y verduras asadas de temporada; Chipirón de Ondarroa a la plancha sobre cebolla pochada; Sorbete de mango o Milhojas con frutas de temporada.

Son solo algunos ejemplos de los elaborados platos que vecinos y visitantes tendrán la posibilidad de degustar en el marco de 'Debabarrena Gourmet'; una nueva y atractiva propuesta gastronómica que se llevará a cabo entre los días 22 de abril y 5 de mayo en siete restaurantes de referencia de la comarca.

Promovida por Debabarrena Turismo de la mano de los cocineros y cocineras que conforman el Club Gastronómico de Debabarrena, la iniciativa contará con la participación de los restaurantes Belaustegi (Elgoibar), Piper y Pikua (Mutriku), Kanala (Itziar-Deba), Txurruka (Soraluze); Baratzte Gourmet (Eibar) y Mendiola (Ermua), que durante las dos citadas semanas ofrecerán (a diario y con reserva previa) unos suaves menús degustación por 60 euros.

## Menús de siete platos

Los diferentes menús que se ofrecerán en el marco de 'Debabarrena Gourmet' estarán conformados por siete platos, entre los que habrá un aperitivo, dos entrantes, dos platos principales (pescado y carne) y dos postres. Asimismo, los menús incluyen pan, café y bebida (se han seleccionado el vino blanco Viuda Negra Las Levantadas de la Bodega Javier San Pedro Ortega, el vino tinto Q de Quintano de las Bodegas Viñedos Labastida y txakolí).

La responsable de Turismo y Desarrollo Sostenible de la agencia de desarrollo comarcal Debegea, Aitziber Cortazar, aprovechó el acto para la presentación del evento que tuvo lugar la tarde del pasado miércoles en la sociedad Arkugain de Mutriku para explicar que, «a la hora de diseñar la propuesta gastronómica 'Debabarrena Gourmet', hemos



Las cocineras y los cocineros participantes en la iniciativa posan antes de la presentación realizada en la sociedad Arkugain de Mutriku. J. LEON

querido ir un paso más allá, poniendo el foco en las y los cocineros, en la elección de los productos y en la elaboración de los platos».

Al fin y al cabo, uno de los principales objetivos que se persiguen con esta iniciativa es la de «poner en valor a los cocineros y las cocineras de la comarca y enseñar su talento»; toda vez que «aunque en Debabarrena no tenemos estrellas Michelin sí contamos con productos de primera categoría y cocineras y cocineros que saben hacer muy bien su trabajo».

En cualquier caso, la iniciativa nace «como un complemento para pasar un par de días en Debabarrena, uniendo la gastronomía con la oferta de visitas guiadas de la comarca».

Sea como fuere, los chefs que se encargarán de preparar los menús de 'Debabarrena Gourmet' son Unai Altuna (restaurante Baratzte Gourmet), Josu Mugerza (Belaustegi), Alberto Sánchez (Kanala), José Manuel Rodríguez (Mendiola), Luis Ángel Alburquerque (Pikua), Santi Ríos (Piper) y Iurdana Laskurain (Txurruka).

La propia Aitziber Cortazar considera que la iniciativa 'Debabarrena Gourmet', que cuenta con el apoyo del Gobierno Vasco, la Diputación Foral de Gipuzkoa y Euskadi Gastronómica,



Una camarera con uno de los platos que se pudieron degustar en la presentación de Debabarrena Gourmet. J.L.

es «una excelente oportunidad para degustar las exquisitas elaboraciones de chefs referentes de la comarca».

Eso sí, cabe señalar que cada restaurante ha diseñado su propio menú, por lo que cada uno de los siete establecimientos participantes ofrecerá platos diferentes (todas las propuestas se pue-

den consultar en la web [debabarrenaturismo.com](http://debabarrenaturismo.com)).

Las personas interesadas en disfrutar de esta iniciativa gastronómica deber reservar sitio previamente «llamando al restaurante al que tienen intención de acudir y mencionando que quieren degustar el menú 'Debabarrena Gourmet'».

La presentación de esta nueva propuesta se llevó a cabo en la sociedad Arkugain de Mutriku en un acto al que asistieron cerca de medio centenar de personas (representantes institucionales de la comarca, blogueros e influencers gastronómicos de Euskadi, periodistas, personal técnico municipal, productores de vinos...).