

DEBA

## Haitz Haundi mantiene su muestra navideña abierta a profesionales y aficionados

La agrupación de pintura sorteará este año un cuadro de José Ignacio Treku

:: ION FERNÁNDEZ

DEBA. La asociación de pintura Haitz Haundi organiza este año la 19 edición de su exposición navideña. Una actividad en la que pueden participar con sus trabajos tan-

to artistas profesionales como aficionados. La muestra permanecerá abierta al público en el Salón de Plenos de la casa consistorial desde el 26 de diciembre hasta el 6 de enero.

Las personas interesadas en aportar sus obras para este fin tendrán que llevar sus cuadros, uno grande de a partir de 10F o dos pequeños, a los bajos del ayuntamiento el miércoles. El horario de recogida va

desde las 18.00 hasta las 20.00 horas. La exposición abrirá sus puertas los días laborables de 18.00 a 20.00, y los días festivos se podrá visitar de 12.00 a 14.00 además de su horario de tarde.

La agrupación sortea también en estas fechas un cuadro elaborado por un artista conocido. En esta ocasión, el trabajo ha sido realizado por el profesor de los cursos de Haitz Haundi José Ignacio Treku.



Herriko kaleak jendez bete zen antolatutako ekintzak ikusteko. :: ANDER SALEGI

### Musika, dantza eta antzerkia ekintzez betetako goizean

Ikuskizun ugari izan ziren atzo goizean. Debajira-ko partaideek kaleak animatu zituzten, eta horretarako dantzak eta musika zabaldu zituzten herritik. Azkenean, flashmob aurrera eraman zen. Beste aldetik, UEMA batzarra Udaletxean egin zen Udalak sartzeko eskaera egin diolako eta hori kultur taldeak ospatu zuten

### Udal Liburutegiak ordutegia aldatuko du Gabonetan

DEBA. Ostolaza Udal Liburutegi Gabonak direla-eta bere ordutegia aldatuko du. Abenduaren 27tik urtarrilaren 6ra bitartean bakarrik goizeetan atea ireki-ko ditu. Liburutegi Orokorra asteleheneetik ostiraletara 9:30etan zabalduko da eta 14:00etan itxiko da, Haur Liburutegia 10:00etan eta 13:00etan itxi.

Egun berezietan, hilaren 24an eta 31an, Ostolaza Udal Liburutegia 10:00etatik 13:00etara irekita egongo da, baina urtarrilaren 7an itxita izango da.

### La Agenda 21 se reunirá mañana con el plan de vías ciclistas en el programa

DEBA. El Ayuntamiento ha convocado una nueva reunión sobre la Agenda Local 21 para este mañana. Ha transcurrido un año desde que tuvo lugar la última, y el Consistorio quiere informar sobre las distintas acciones que se han llevado a cabo durante este periodo, entre ellas, destaca el avance en el plan de vías ciclistas, uno de los puntos fuertes de la sesión.

El Salón de Plenos de la casa consistorial acogerá mañana esta cita, a la que se anima a participar a to-

dos los vecinos. El acta del día consta de tres puntos. En primer lugar se presentarán los resultados de la evaluación de implantación del plan de acción de 2009, para luego pasar a tratar la actuación que se ha llevado a cabo con el dinero que se puso en manos del foro.

El último apartado de la sesión se centrará en el plan de vías ciclistas de la comarca y la interna del municipio, tema en el que los asistentes podrán aportar sus propuestas.

ONDARROA

## Casi cuatro de cada cinco chicas de Ondarroa perciben conductas de desprecio e imposición

:: A.E.

ONDARROA. La responsable de Igualdad del Ayuntamiento de Ondarroa, Josune Ariztondo, y el alcalde de Markina-Xemein, Jaber Alberdi, han presentado los resultados del diagnóstico sobre 'La percepción y opiniones sobre la violencia sexista de la juventud de Ondarroa y Markina-Xemein', llevado a cabo a lo largo de este año 2010. Junto a ellos, expuso parte de los datos recabados Norma Vázquez, responsable de la investigación y directora de Sortzen Consultoría.

El objetivo del estudio ha sido conocer la percepción que tienen los y las jóvenes de Ondarroa y Markina-Xemein en relación a la violencia contra las mujeres. Se trata de conocer las actitudes y comportamientos agresivos y de control que perciben las chicas, y en qué medida.

Por otro lado, también se ha querido conocer si los chicos perciben las actitudes y comportamientos agresivos y de control que ejercen hacia sus parejas femeninas y en qué medida.

Entre las consecuencias más destacadas se comprueba que tanto ellos como ellas rechazan categóricamente la violencia explícita, la física, aunque después hay diferentes matices en otros aspectos.

Así, ellas perciben el desprecio, el control y la imposición de una manera más visible (3,48 sobre 5) que los chicos, que aunque sí perciben claramente la violencia física (3,86 sobre 5), el resto de formas de violencia sexista no la valoran de igual manera.

Aunque las chicas tengan una gran capacidad de percepción de las situaciones de violencia, sin embargo titubean al argumentar sobre su rechazo o aceptación de estas conductas. Necesitan que

éstas se repitan más de una vez para considerarlo violencia, pudiendo incluso justificar un hecho puntual de violencia física. Afirman que no se puede valorar sin contextualizarla, incluso se argumenta que podría haber algún motivo para ejercerla y consideran los celos como algo deseable, que denota interés.

Por su parte, los chicos emplean una argumentación políticamente correcta, pero juzgan duramente a las chicas y son más tolerantes con sus propias actitudes. Así, mientras que ellos juzgan antes de valorar, ellas valoran las circunstancias y tratan de justificar las actitudes de los chicos, con un riesgo grande de que no perciban la violencia.

Entre los chicos también se ha detectado que disculpan conductas como la manipulación, el control, el acoso o la descalificación e incluso justifican el empleo de violencia física -no de manera directa- como desahogo y no creen que ellas lo puedan ver como una amenaza. Sin embargo, ellas lo que más perciben es la amenaza, la presión sexual, el control y la crítica; en menor medida, el control sobre el vestir, la vigilancia o el dominio; y aún menos el abuso emocional, la indiferencia y la irresponsabilidad.

Del estudio se desprende que las chicas muestran falta de autoridad y de confianza; que no tienen la suficiente capacidad para hacer frente a una argumentación por parte de los chicos en este sentido porque lo atávico les beneficia.

En el diagnóstico han participado 438 jóvenes (214 chicas y 224 chicos de entre 15 y 18 años) de Ondarroa y Markina-Xemein, y en él se ha medido no solo la percepción, sino también la profundidad de las ideas planteadas.

ERMUA

### El concurso de escaparates reúne a 23 establecimientos

:: K. ITURRIAGAGOITIA

ERMUA. Un total de 23 establecimientos comerciales de la localidad han engalanado sus escaparates, con motivo del primer concurso local convocado por el Ayuntamiento.

Los establecimientos inscritos lucen radiantes desde principios de semana. El objetivo es que las calles del pueblo luzcan con más intensidad estas navidades y de esta manera crear un ambiente

más festivo y navideño. Habrá dos premios, uno el del jurado profesional y otro el popular del público.

Entre las personas participantes se sortearán 4 cenas en un restaurante de la localidad.

Todos los establecimientos participantes lucen un distintivo que acredita su participación. Sus escaparates deben estar iluminados hasta las 22.00 horas cada día, desde el pasado 13 hasta el próximo 6 de enero, ambos incluidos.

Las votaciones se podrán realizar hasta las 24.00 horas del día 22 de diciembre. Entre todos los participantes, se sortearán 4 cenas en el restaurante Mendiola. Suerte a todos.

# «Pispillu es un nombre muy local y así se recuerda el árbol del parque de Valdespina»

## Andoni Doce Creador del dulce típico de Ermua

El cocinero Andoni Doce ha sido el creador del dulce típico que fue presentado ayer, con éxito, a la población ermuarra

:: AINHOA LASUEN

**ERMUA.** Él es el creador de 'pispillu', que es ya el postre típico de Ermua, después de que ayer se presentara en sociedad. Tras una dura competencia que en un primer lugar se tuvo que dejar de lado y con un posterior fallo de un jurado compuesto por miembros expertos y

populares, su postre fue el elegido para representar a la localidad tanto dentro como fuera del municipio.

El ermuarra licenciado en Hostelería, Andoni Doce, lleva ya 15 años de cocinero en Ermua y en este tiempo ha podido regentar diversos locales como el Batzoki y el restaurante Urkaregi, al frente del cual continúa. El 2010 le ha puesto en racha, entre otras razones porque fue el vencedor del concurso de pinchos local y en esta ocasión ha presentado el postre típico de Ermua. -¿Cómo es el dulce que ha creado?

-Lleva una mezcla de ingredientes

o dulces típicos de Ermua. Por ejemplo, aquí lo típico es el Sanblas y también en navidades se lleva mucho la compota de manzana, por eso tiene elementos de ambas cosas: el relleno es de compota y por encima se le pone una especie del blanco del Sanblas. El inconveniente era que tenía que ser algo que durara y por eso tenía que ser o una galleta o pasta o sino un hojaldre. Por eso elegí el hojaldre que está relleno de compota o dulce de manzana y sidra y cubierto con el blanco del sanblas, pero metido al horno, y con una nuez, que también es un fruto de esta zona. Además esta le da de forma de flor, que aunque no sea la del pispillu trata de recordar simbólicamente aquella flor típica de Ermua.

-¿Qué supone para un cocinero crear el dulce típico de su pueblo?

-Ojalá que con los años se recuerde, porque sería señal de que funciona y a la gente le ha gustado. Dependerá de la acogida y la gente lo hace en casa, los pasteleros lo venden y lo potenciamos es muy interesante. Se va a hacer una caja representativa que se pretende que diseñe Jon Fiz y si se consigue un dulce que represente al pueblo sería estupendo que la gente se llevara al pueblo las pastas representativas de Ermua.

-Usted siempre había querido ser cocinero, pero le he oído confesar alguna vez que de niño lo que realmente le gustaba era hacer tartas.

-En casa desde pequeño, con mi madre y mis tías me encantaba cocinar. En la hostelería me piqué cuando iba a Eibar a comer a donde mis tías y estaba en la barra. Sí es verdad que en casa desde pequeño hacíamos bizcochos de yogur y nata y luego ya me apunté a hostelería. Pero si empecé por las tartas.

-Desde la organización les recomendaron que le pusieran el nom-



La presentación del dulce fue todo un éxito. :: A. L.

## Éxito en la presentación del dulce ermuarra

Ayer se presentó en Ermua, con notable éxito, el dulce típico de la villa. Numerosos ermuarra que se reunieron en la plaza Cardenal Orbe y en la plaza del mercado, pudieron probar el 'pispillu', compuesto básicamente por hojaldre, compota de manzana, crema de Sanblas y nuez.

bre de pispillu ¿a usted le hubiese gustado otro nombre?

-No. Es un nombre muy local y así se recuerda aquel árbol centenario que estaba en el parque Marqués de Valdespina. Me parece un nombre muy bonito.

-¿Qué dulce le gusta más?

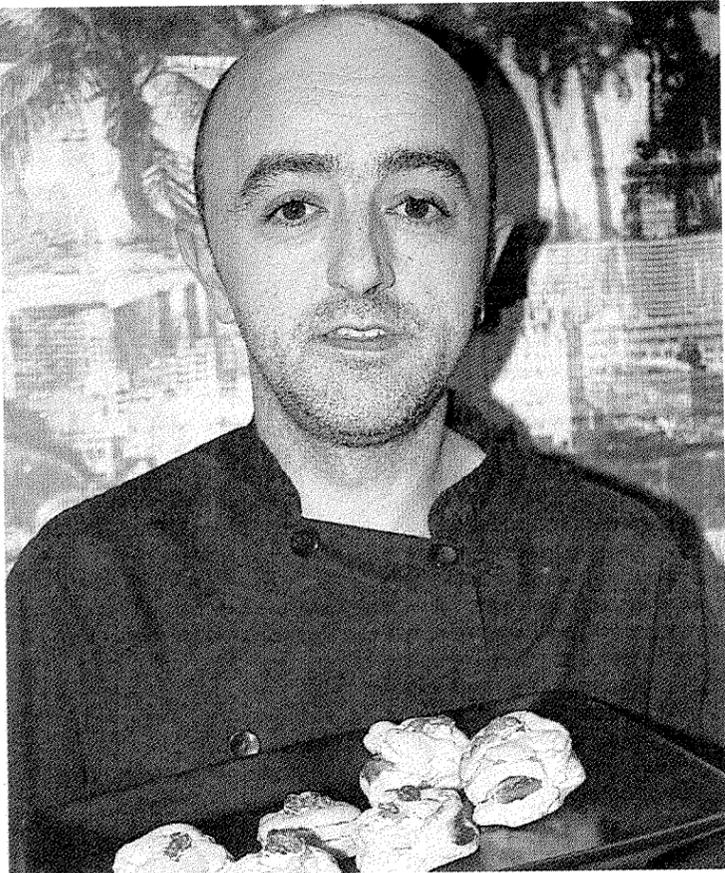
-Quizá no le gusta más pero el dulce me gusta para desayunar, algún donuts u otra cosa parecida. En las comidas me gustan otros postres y no tanto los dulces. Los dulces más entre horas o por la mañana.

La presentación contó con el alcalde, Carlos Totorika, personas del jurado y componentes de la organización que agradecieron a todos los participantes «desde amas de casa, hasta restaurantes y pastelerías su colaboración en esta elección, porque gracias a una conjunción de todos se ha conseguido el postre», recalcan.

Este dulce se venderá en las pastelerías y comercios a partir de la semana que viene. Posteriormente se envolverá en una caja que recogerá la historia del dulce y del árbol pispillu.

-También ganó el concurso de pinchos. ¿Está siempre dándole a la cabeza para sacar cosas nuevas?

-Me encanta, pero realmente me gustaría hacer cosas que no puedo, porque si estás trabajando todos los días preparando lo que tienes del menú no hay mucho tiempo para hacer pruebas o pensar. Me encantaría hacer comidas con espectáculos, o cenas con monólogos, algo especial una vez al mes, pero hace falta organizarlo y no tengo tiempo. Tengo idea de ponerlo en marcha en un futuro cercano.



El cocinero Andoni Doce, creador de 'pispillu'. :: A. L.

## Ermua contará con conexión de fibra óptica operativa a finales del año 2011

:: A. L.

**EIBAR.** El Ayuntamiento de Ermua pretende contar con conexiones operativas de fibra óptica a finales de 2011.

En la actualidad las labores de instalación se encuentran en la conclusión de la primera fase. Esto quiere decir que se han revisado todos los conductos y los tubos por los que pasará la fibra óptica en el subsuelo de Ermua. De momento el Ayuntamiento está reutilizando

toda la estructura que existe en el subsuelo local. Ahora se procede a pasar este cable de última generación por todo el municipio para que posteriormente llegue a todos los hogares ermuarra.

Estos trabajos los realizan los operarios de la empresa Fonotex, adjudicataria del concurso público para esta instalación.

La fibra óptica adquirida por el Ayuntamiento pasó el pasado 2 de diciembre las pruebas preceptivas

para probar su resistencia, en la empresa Draka de Santander, tras lo cual se precintó el material que se utilizará en un futuro en Ermua para tener todas las garantías de calidad exigidas.

La primera fase concluirá en marzo. Se introducirá fibra en todo el subsuelo del municipio y se enviará a algunos hogares ermuarra. Para entonces se habrán construido 12 nodos o 'armarios', desde donde partirá la fibra óptica a los edifi-

cios de la villa.

Se instalarán dos tipos de fibra en los conductos elegidos. Por una parte, habrá un tubo de 96 fibras que saldrá de 8 nodos y llegará a las viviendas y, por otro, habrá un nodo de 192 fibras (con una mayor capacidad) que se enviará a los polígonos industriales y edificios como el de terciario junto a Izarra.

La segunda fase, que se prevé que comience en marzo, abordará la instalación desde cada uno de los nodos a todos los portales del municipio.

Además los responsables municipales explican que «la obra para introducir la fibra óptica en cada vivienda es mínima porque es un cable que puede ir por don-

de van el resto».

Hay que tener en cuenta que la fibra óptica no está pensada sólo como soporte de telefonía, sino como medio para incluir numerosos servicios públicos (como asistencias a enfermos de larga duración, comunicación entre centros educativos, etc.) o desarrollar diferentes herramientas en empresas.

El Ayuntamiento desarrolla conversaciones avanzadas con empresas de telefonía y firmas que se dedican tradicionalmente a aplicativos on-line para ir adelantando los acuerdos de un futuro.

El proyecto costará 4 millones de euros, para lo que se está consiguiendo financiación de otros organismos.