



De izquierda a derecha, Maite, Mila y Bego, de la plaza del mercado de Ermua. :: A. L.

«Queremos que se anime a entrar la gente joven, porque los mayores ya son fieles»

La plaza del mercado de Ermua celebra su 25 aniversario con proyectos para su mejora que se ejecutarán en breve

:: AINHOA LASUEN

ERMUA. Pese a que los nombres completos de Milagros Lazcano, Begoña Pérez y Maite Moreno no suenen en un primer momento, estos se reconocen rápidamente cuando se ligan a su trabajo en la carnicería, panadería y charcutería de tres de los puestos de la plaza del mercado, que cumple 25 años el próximo 26 de junio. Milagros se lleva la palma con 35 años en su labor de comerciante, puesto que vivió el paso del antiguo mercado de Cardenal Orbe al actual y Begoña (panadera) y Maite (charcutera) se encuentran desde un comienzo entre estas paredes, que encierran muchos secretos a voces, ya que «lo sentimos por los psicólogos, pero en muchas ocasiones el trato es tan personal que hacemos de psicólogos», aclaraban las veteranas comerciantes.

—¿Fue complicado el paso a la nueva plaza?

—(Milagros) Yo recuerdo como Paqui la pescadera me decía: ¡Ay Mila cuánto sueño me está quitando, porque tengo metido en la cabeza que nos va a ir mal!

—Pero se confundía.

—Sí la verdad. Hubo muchísima actividad en esa primera época, pero luego

comenzaron a ubicarse en el entorno las grandes firmas comerciales y bajó. Tuvimos el primer punto de pan caliente de Ermua. Llegamos a hacer más de 1.000 barras al día. Ahora te venden de todo en la frutería, hay pan y charcutería y todo mezclado. No se dan cuenta que en la plaza cada puesto está especializado en el producto que vende y por eso el producto es de mejor calidad y, sin duda, tenemos una oferta mucho mejor en calidad-precio, porque los precios son similares e incluso más baratos. Además el trato personal no es comparable.

—¿Cómo estaban los puestos en el mercado de la anterior plaza?

—Subías la escalera y a la izquierda estaban las escuelas y a la derecha estábamos las carnicerías, charcuterías y comestibles. Debajo estaban las caseras, 3 pescaderías y otros puestos.

—¿No se trasladó todo el mundo de la antigua plaza a la nueva?

—No. porque entonces era mucho dinero. Cada puesto costaba casi dos millones. También había gente mayor que, para el tiempo que le quedaba, decidió no cambiarse.

—¿Cómo estaban dispuestos los puestos allí?

—En forma ovalada. Los de arriba era diferente, pero los de abajo se disponían en mesas y tenían una cuerda para colgar el género. Las pescaderías ponían su pescado con las cajas y los hielos, porque no había cámaras. Las charcuterías llevaban sus carritos que recogían. Colocaban las cosas en mesas de madera enrejadas.

—¿Cómo fue la inauguración de la nueva plaza?

—La inauguró el alcalde, Berjón, pusieron unas mesas en la mitad con muchos pinchos que trajeron los del Mendiola, aunque los comerciantes ni los catamos. ¡Hubo un gentío!

—Entonces la gente estaba más acostumbrada a ir al mercado.

—Claro. Todo el mundo compraba casi todo allí. Los hábitos de compra han cambiado.

—¿Cómo era el cliente entonces?

—Más fiel. Es de agradecer. También se cocinaba más y productos más naturales y del día, que es lo que encuentras en la plaza. Queremos que se anime la gente joven, porque los mayores ya son fieles.

—¿Tienen proyectos para llamar a la gente más joven?

—Pero con inversiones pequeñas. Vamos a tratar de bajar toda la alimentación a la planta de entrada y tratar de enseñar el interior a través de un mural exterior. Lo que nos gustaría, pero cuando haya más dinero en las instituciones, es pintar la plaza, cambiar persianas y darle otra imagen más moderna.

—Pese a su dureza su trabajo engancha ¿no es así?

—Yo cuando mi marido me dijo que íbamos a coger el puesto en la antigua plaza le dije que me pidiera lo que quisiera, pero que en la carnicería no quería estar. Y ahora no me la quites. Yo decía que más de 5 años no iba a estar y ahora estoy encantada.

Los 'Santigos 2010' contarán con 90 actividades y numerosas novedades

:: A. LASUEN

ERMUA. El programa de los 'Santigos 2010' contará con 90 actividades en las que colaboran 35 colectivos locales (4 más que el año pasado). Los responsables de la concejalía de Cultura agradecieron en la última Comisión de Fiestas «la participación de todos los colectivos en los que reside la riqueza deportiva, social y cultural del programa».

En esta última reunión se destacó la presencia de la música «en muy diversos estilos y en gran parte por la aportación de estos colectivos locales». También conviene destacar los espectáculos de calle, que en esta ocasión sumarán cinco.

Un campeonato de fútbol infantil y una prueba infantil de duatlón serán novedades deportivas de este año en el programa festivo.

La bocadillada popular organizada por las txarangas es otro de los nuevos actos de las fiestas patronales.

Además los conciertos del parque Marqués de Valdespina se han enriquecido, ya que anteriormente únicamente ofrecían música rock. A partir de ahora, y sustituyendo a la fiesta DJ de las 3 de la madrugada, los grupos locales de música del edificio de ensayos de Betiondo, incluidos en la asociación 'Beti txarto', han concentrado sus recursos para poder ofrecer conciertos, desde las 21 a las 5 ho-

ras en distintos estilos de música en el parque M. de Valdespina.

Los 'Santigos' también incluirán diferentes actividades en la calle Zubiaurre «para que los actos no se concentren únicamente en la plaza», explicaron los responsables municipales. Por ejemplo, el día 25 se contará con una banda de 'dixie jazz', el día 26 cantarán 'Ermuan kantuan' y el día 27 tocará otra banda de 'dixie jazz' diferente y saldrá en pasacalles un grupo de percusión africana de senegaleses y ermuarras.

La sokamuturra se celebrará este año, durante las mañanas del 25, 26 y 27, en el patio del colegio Ongarai Eskola.

También se cambiará la ubicación del concurso de paellas que, tomando en cuenta la propuesta de la Asociación Gastronómica Lobiano, se llevará a cabo en la plaza Cardenal Orbe, pese a que cada colectivo la elaborará en el lugar que desee y el jurado podrá ir a cada ubicación a probar el resultado. Las bases del concurso aparecerán en el programa y en este acto colaborarán la ACHE y la Asociación de Comerciantes de la plaza del mercado que entregarán arroz, delantales y 3 botellas de vino o refrescos a los participantes.

También se celebrará un espectáculo pirotécnico teatral, el día 25, que partirá desde la zona peatonal de San Pelayo hasta el parque, donde se desarrollará el resto de la actuación.



Miembros del jurado valoran los postres presentados :: A. L.

El Ayuntamiento postpone la elección del postre típico

:: A. L.

ERMUA. Ermua ha postpuesto la decisión del jurado sobre el que será su postre típico, debido a que ninguno cumplía las características de caducidad y transportabilidad que requiere el producto. No obstante, según el jurado «la calidad ha sido muy

alta y los postres muy buenos, pero dada la variedad presentada creemos que será mejor aunar ideas y conseguir un postre que sea la suma de los presentados, pero que se pueda transportar con facilidad y no se estropee».

Se presentaron 14 postres, entre ellos tartas, pastas, gelatina de manzana, compotas, canutillos, tartaletas, de crema, chocolate y nata, entre otros. Además cabe destacar que ha habido participación no sólo de profesionales sino de particulares. Hubo 'pispillus', 'Teodoros', 'el dulce del Marqués' e incluso un 'Ermuko enborra'.