

Sexta victoria consecutiva del Bidasoa

El equipo irundarra fue desgastando al Nava con una actuación coral y llegó a estar doce arriba en el marcador

ÑIGO ARISTIZABAL

IRUN. El Bidasoa Irun logró ayer su sexta victoria consecutiva y sigue sin conocer la derrota, pues empezó la liga con el empate contra el Barça. Esta vez la víctima fue el Nava, equipo recién ascendido que llegaba a Irun con buenas credenciales pero que se vio superado por los irundarras, que realizaron otra demostración de su gran estado de forma y de la amplitud de su plantilla. Del incierto 9-8 se pasó al 34-22, un parcial de 25-14 en algo más de media hora de juego antes y después del descanso.

El conjunto amarillo tuvo un inicio arrollador y rápidamente colocó el 3-0 en el marcador, con goles de Iñaki Cavero, Tito Díaz y, a la contra, Dariel García. Para ello fue necesario que el Nava fallara sus tres primeros ataques, con bloqueo recibido, poste y parada de Skrzyniarz, que fue esta vez el titular.

Pero el camino no iba a ser tan sencillo y el Nava se puso enseguida a uno (4-3), dando paso a diez minutos en los que la igualdad se palpaba en la cancha, aunque en el marcador llegaron a verse hasta cuatro goles de diferencia, como en el 8-4. Con algunas paradas de Patotski, el cuadro segoviano aguantaba el chaparrón y se mantenía vivo en el 9-8, pero

37-26

BIDASOA IRUN-NAVA

Bidasoa Irun: Skrzyniarz (10 paradas), Cavero (4, 1 pen.), Rodrigo Salinas (3), García (3), Pacheco (1), Díaz (4) -siete inicial-, Harbaoui, Jevtic, Gey-Emparan (2), Furundarena (1), Esteban Salinas (4), Mujika (1), Da Silva (2), Gorka Nieto (7, 4 pen.), Sladkowski (1) y Asier Nieto (4).

Viveros Herol Nava: Patotski (6 paradas), Daniel Pérez (4, 3 pen.), Nevado, Carró (1), Soljic, Smetanka (4), Guardiola (3) -siete inicial-, De Vega (2 paradas), Andrés Moyano, Méndez (2), Vila (2), Ahumada (1), Prokop (9), Roberto Pérez, Otero y Herranz (1).

Cada cinco minutos: 4-1, 5-3, 9-6, 12-8, 13-11, 17-12 (descanso); 19-13, 22-15, 26-18, 30-20, 33-22 y 37-26.

Árbitros: José Carlos Frieria y Andrés Rosendo, que excluyeron a los locales y a los visitantes Da Silva, Jevtic y Pacheco y a los visitantes Carró, Prokop y Nevado.

a partir de ahí empezó a ensancharse la diferencia entre los dos equipos. En el local iban entrando hombres de refresco y el visitante se veía cada vez más forzado para atacar.

Con todo, esquivó bien un minuto con dos menos, pero del mencionado 9-8 se pasó al 12-8 y poco antes del descanso el marcador mostraba ya seis goles de renta, 17-11, que fueron cinco en el entretiempo. Para entonces ya habían marcado nueve jugadores bidasotarras.

Igual en la reanudación

El Nava volvió del descanso con la intención de apretar, pero se encontró con un parcial de 4-2 que, sin ser letal, no hacía más



Iñaki Cavero marcó cuatro goles, de cuatro lanzamientos. LUSA

LIGA ASOBAL, JORNADA 7

Viernes	
Cuenca-Ademar	39-32
Ayer	
Barça-Benidorm	33-30
Torrelavega-Puente Genil	31-28
Bidasoa Irun-Nava	37-26
Huesca-Granollers	27-35
Atco. Valladolid-Logroño	29-25

Hoy	
Puerto Sagunto-Anaitasuna	17.30
Cangas-Sinfin	(TDP) 19.00

Clasificación

EQUIPO	PT	J	G	E	P
★ 1. Barça	17	9	8	1	0
★ 2. Bidasoa Irun	13	7	6	1	0
★ 3. Granollers	11	8	5	1	2
4. Atl. Valladolid	10	7	5	0	2
5. Anaitasuna	8	7	4	0	2
6. Benidorm	7	7	2	3	2
7. Huesca	6	7	2	2	3
8. Torrelavega	6	7	3	0	4
9. Cuenca	6	7	3	0	4
10. Ademar León	6	7	1	4	2
11. Nava	6	7	2	2	3
12. Logroño	5	7	2	1	4
13. Puente Genil	5	7	2	1	4
14. Cangas-Morrazo	4	6	1	2	3
▼ 15. Puerto Sagunto	2	6	1	0	5
▼ 16. Sinfin	0	6	0	0	6

que mostrar la realidad que es hoy en día el Bidasoa Irun, más si cabe cuando juega en casa. El marcador siguió creciendo y no bajó la intensidad de los irundarras, que muestran siempre un gran apetito. Así se llegó a los diez de diferencia (30-20) y a los doce de máxima (34-22). Jacobo Cuétara pudo dar descanso a algunos jugadores y lo aprovecharon otros. Todavía hubo tiempo para acciones de mérito, bonitas y también curiosas. Entre estas últimas el gol del defensivo Matheus Da Silva desde el extremo.

+18, +7 y +11 han sido las ventajas del Bidasoa Irun en sus tres últimos partidos. Ahora le tocará visitar la complicada cancha de Anaitasuna (viernes, 20.30), antes del parón de las selecciones nacionales. Y después, el Granollers en Artaleku.

El Bera Bera lidera como pez en el agua

IRIS MORENO

SAN SEBASTIÁN. El Super Amara Bera Bera ahogó al Beti Onak en el océano del Gasca. En el partido dedicado a la concienciación sobre la contaminación marina, la grada del polideportivo donostiarra tuvo tiempo de reflexionar sobre el cuidado de los océanos en un choque decidido antes del descanso.

El Bera Bera mantiene el liderato, con un partido más que sus perseguidores, tras lograr la séptima victoria del curso en un partido en el que no encontró rival. Las de Álvarez hicieron los deberes en la primera parte y con la tranquilidad que da la renta de diez puntos conseguida al descanso (21-11), nadaron tranquilas hasta llegar al final.

SUPER AMARA BETI ONAK 36 22

Super Amara: Silva, Etxeberria (3), Cavo (3), Tchaptchet (3), Loidi (3), Karsten (2) y Arrojeria (3) -siete inicial- Gavilán (1), Arroyo (3), Fernandes (5), Boada (2), Menéndez (1), Erauskin (5), Hernández (2) y Aalla.

Beti Onak: Encinas, García, Lobera (2), Sans (4), Gutierrez, Mayo (2) y Fernández (3) -siete inicial- Hernández (2), Zamora (2), Romero (1), Urbitarte (3), Kelly (2), Cañas (1) y Luzuriaga.

Parciales: 3-0, 7-2, 10-4, 13-6, 18-8, 21-11 -descanso- 22-12, 25-14, 28-16, 30-18, 33-21 y 36-22.

Árbitro: Sobrino y Ortega.

Un primer parcial de 4-0 a favor demostró que Álvarez tenía razón al advertir de que tenían detectadas las carencias en ataque del conjunto navarro y las



Anne Erauskin lanza a portería ayer en el Gasca. ARIZMENDI

donostiarra desde el inicio las supieron aprovechar. Con serios problemas en ataque, hasta el minuto seis de partido el Beti Onak no fue capaz de anotar.

Con el «súper lujo» de tener una extremo que defiende al tres, Loidi repitió en esa posición y siguió ampliando la diferencia. Las de Bidebieta recuperaron ayer a

Hernández tras varias semanas de baja. Erauskin, consiguió la máxima renta de la primera mitad cuando amplió a doce la diferencia con el 21-9. Con una efectividad total, la ermuarra sentenció sus cinco lanzamientos, máxima anotadora junto a Fernandes. Las navarras respondieron con goles de Zamora y Love-

LIGA GUERRERAS, J. 7

Ayer	
Granollers-Málaga	27-28
Elda-Guardés	25-38
Aula Valladolid-Porriño	30-22
Super Amara-Beti Onak	26-22
Rocasa Gran Canaria-Gijón	23-22
Oviedo-Elche	22-37

Clasificación

EQUIPOS	PT	J	G	E	P
1. Super Amara	12	7	6	0	1
2. Elche	12	7	6	0	1
3. Málaga	12	7	6	0	1
4. Aula Valladolid	12	7	6	0	1
5. Guardés	8	7	4	0	3
6. Porriño	8	7	4	0	3
7. Granollers	6	7	3	0	4
8. Rocasa Gran Canaria	6	7	3	0	4
9. Beti-Onak	4	7	2	0	5
10. Elda	2	7	1	0	6
11. Oviedo	2	7	1	0	6
▼ 12. Motive.co Gijón	0	8	0	0	8

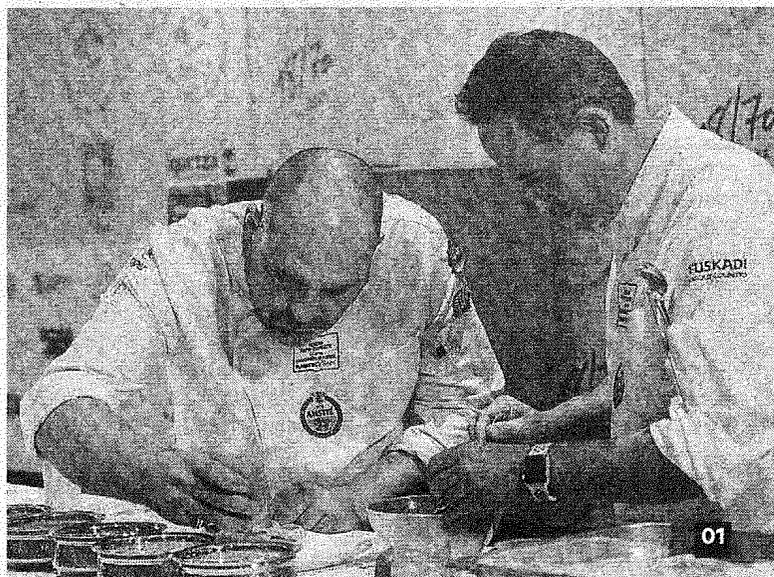
ra antes del descanso, 21-11.

Al inicio de la segunda parte Lyndie Tchaptchet anotó el primer tanto ante su exequipo. Los goles se sucedieron, y aunque el partido se animó con un Beti Onak algo más inspirado no llegaron a provocar peligro real. Un gol de Carmen Arroyo, puso el 36-22 final.

CAMPEONATO DE PINTXOS

La creatividad compite en el Campeonato de Pintxos de Euskal Herria

La decimoctava edición del Campeonato de Pintxos 18/70 Euskadi y Navarra - Euskal Herriko Pintxo Txapelketa arranca mañana y 60 cocineros intentarán hacerse con la ansiada txapela



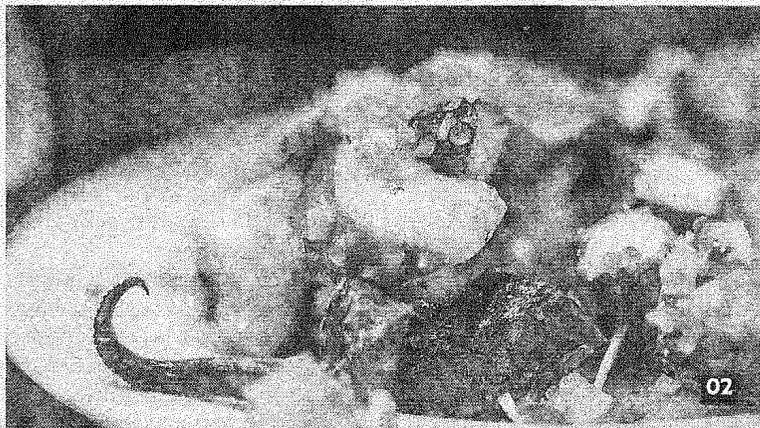
Un reportaje de P. Montes

LOS pintxos son los grandes protagonistas de los bares. Calientes, fríos, grandes, pequeños, tradicionales, innovadores... los hay de todo tipo y para todos los gustos. Pero si los grandes chefs son premiados por sus platos, ¿por qué no iban a serlo los cocineros y cocineras que cada día deleitan los paladares de miles de personas con estos bocados tan famosos en el mundo entero? Llega una nueva edición del Campeonato de Pintxos 18/70 Euskadi y Navarra - Euskal Herriko Pintxo Txapelketa, que esta vez se celebra en Hondarribia, en el Auditorio Itsas Etxea, lugar en el que nació este popular concurso. La decimoctava edición, que arrancará mañana lunes hasta el miércoles 25, y tendrá como jurado a la popular chef, Elena Arzak, entre otros. "La creatividad de nuestros cocineros y cocineras nunca va a dejar de sorprendernos. Nunca. Cada año se superan y este año no va a ser menos. Hondarribia será escenario en estos días de lo mejor de la cocina en miniatura", expone Juancar Ayerbe Goitia, gerente de la Asociación de Hostelería de Hondarribia.

Los fogones del Auditorio Itsas Etxea de Hondarribia empiezan a

coger calor. Los mejores chefs del mundo del pintxo se darán cita en cuatro series clasificatorias, en un concurso que se celebra en formato showcooking. De esas series clasificatorias saldrán los dieciséis finalistas que optarán a la txapela y al resto de los premios que otorga el campeonato.

Además, esta nueva edición es especial porque el Campeonato de Pintxos 18/70 Euskadi y Navarra -



Euskal Herriko Pintxo Txapelketa vuelve a sus orígenes, a Hondarribia, la ciudad que le vio nacer. "El Campeonato nació con el objetivo de incentivar la creatividad de los cocineros de bar, especializados en el mundo del pintxo, al mismo tiempo que procurar un punto de encuentro entre los profesionales de la cocina en miniatura como medio de estrechar lazos y relaciones que redundarán en el desarrollo de esta

fórmula gastronómica tan genuina de Euskadi y Navarra", relata Ayerbe.

Unos objetivos que se mantienen vivos y que cada año reúnen en torno a la competición, los showcooking y las relaciones profesionales a más de 150 cocineros, que ponen de manifiesto año a año el dinamismo del sector. Durante tres días, más de 60 cocineros de la cocina en miniatura intentarán hacerse con la txapela.

Mañana desde las 10:00 hasta las

01. Participantes de la anterior edición del Campeonato de Pintxos Euskadi y Navarra. Archivo

02. Los pintxos, los grandes protagonistas de los bares. Unsplash

03. El Auditorio Itsas Etxea será el escenario del Campeonato. Unsplash

04. Uno de los clasificados de la edición de 2022. Archivo

13:00 horas tendrá lugar la primera sesión clasificatoria con 15 participantes. Ya por la tarde, se decidirá la segunda clasificatoria con otros 15 participantes, mientras que la tercera y la cuarta se decidirán el martes. Ya el miércoles será el momento de la gran final y desde por la mañana, los finalistas cocinarán su mejor propuesta de bocado y conquistar a un exigente jurado.

25 PROFESIONALES PUNTUARÁN LOS PINTXOS El jurado profesional del XVIII Campeonato de Pintxos 18/70 Euskadi y Navarra - Euskal Herriko XVIII. Pintxo Txapelketa lo conforman 25 cocineros y cocineras de categoría. Además de Elena Arzak, esta decimoctava edición del Campeonato contará con jurados como Cyril Courougnon del Hotel Restaurante Le Tonnelier de la localidad de Bulle en Suiza o la chef mexicana Blanca Velia Pérez de Corazón de Agave en Barcelona.

Desde Bizkaia, estarán Alexia Ballesteros, del Baserri Maitea de Forua; Igor Agirre del, Odoloste de Bilbao; Jon Gil Zárata, del Bideko de Lezama, y Eneko Ordorika, del Zallo Berri Gernika.

Asimismo, los chefs de Navarra serán Jesús Iñigo del Ábaco de Pamplona; Vicente Ursúa, Chef Privado de Peralta; Alex Múgica de El Colegio de Pamplona y Luismi Lacar del Arotxa de Legasa.

Al alavés Javier Delgado del Kromatiko de Vitoria-Gasteiz se unirán los guipuzcoanos Lucas Rey de La Cervecería del Antiguo y Sebastián Pincheira del Kai Sushi de Donostia-San Sebastián; Gonzalo Busto de Estebenea Jatetxea de Irun e Iñaki Gezala del Batzoki de Hondarribia.

El Campeonato de Pintxos vuelve a sus orígenes, a Hondarribia

RETRANSMISIÓN EN DIRECTO El XVIII Campeonato de Pintxos 18/70 Euskadi y Navarra - Euskal Herriko XVIII. Pintxo Txapelketa será retransmitido también en directo, desde el comienzo de las clasificatorias, hasta la entrega de premios a mediodía del miércoles 25 de octubre, y podrá seguirse a través de la web oficial www.campeonatodepintxos.com. ●

Ana Aurtenetxe

PRESIDENTA DE AURMAN OPEN AGENCY

“En Euskadi la creatividad está a flor de piel y hay un talento increíble”Una entrevista de Andrea Valle
Fotografía Pablo Viñas

Aurman Open Agency cumple este año seis décadas como una agencia renovada manteniendo la esencia de sus orígenes y su trayectoria, ligada siempre a Bilbao

BILBAO - Hace 60 años que Pedro Aurtenetxe fundó Aurman, agencia de publicidad pionera en Euskadi, que lleva más de medio siglo afincada en la capital vizcaina. En 2016 Ana Aurtenetxe, de la segunda generación familiar, recogió el testigo de la empresa con nuevos enfoques y nuevos retos, pero manteniendo siempre su carácter 100% local e independiente.

Antes de nada no puedo más que felicitar a Aurman por sus sesenta años de andadura.

—Muchas gracias.

Usted lleva treinta años en la empresa, siete como directora. Empezó trabajando con su padre, el fundador de Aurman. ¿Cómo recuerda esos tiempos?

—Con mi aita, Pedro Aurtenetxe, compartí 25 años en Aurman, desayunando todos los días juntos. Así se convierte, además de en mi padre, en mi jefe, mi compañero y mi amigo, y esto conlleva momentos duros y, desde luego, momentos absolutamente geniales. Es la persona más recurrente y rápida que he conocido. Un hombre que siempre ha querido hacer país; desde el punto de vista de que Euskadi tenía que pensar en grande para su avance económico y social. Siempre decía que a Euskadi la tenía que conocer el mundo entero. Ya teníamos al Athletic, pero quedaba el resto.

Y es que, efectivamente, no hace falta irse a Madrid o a Barcelona; aquí, en casa, se puede hacer muy buena publicidad.

—Totalmente. Efectivamente el sector privado en Euskadi, los grandes clientes, por el hecho de haberse convertido en multinacionales, parece que tienen que ir a zonas como Madrid, que Euskadi se les queda pequeño, pero quiero recordarles que pueden contar con las agencias de publicidad de aquí, donde la crea-

tividad está a flor de piel y hay un talento increíble. Llevamos campañas internacionales desde hace muchos años, como la Bienal, que supone una gran oportunidad para demostrar al mundo el potencial industrial y tecnológico de Euskadi. Y tantas otras...

Habla de que hay talento. ¿Cómo vienen las nuevas generaciones?

—Nosotros apostamos por la colaboración tanto con universidades como con cámaras de comercio. El mundo audiovisual no te voy a decir que esté de moda, pero hay mucha gente que se interesa en el marketing, a cuenta de las redes sociales o los influencers, lo que pasa es que es verdad que el mundo de la publicidad va mucho más allá de las redes. Todos los jóvenes que vienen a Aurman a hacer prácticas tienen muchísimo interés por aprender. No fue hasta el año 2020, cuando inventamos un nuevo concepto Open Agency, que empezamos a contar con becarios. Ellos aprenden, pero nosotros muchas veces aprendemos también de ellos porque nos muestran hacia dónde tenemos que adaptarnos.

El año 2020, por lo tanto, supuso un momento de inflexión.

—Así es, la pandemia supuso un punto de inflexión que nos ha lleva-

“Mi aita, Pedro Aurtenetxe, siempre decía que a Euskadi la tenía que conocer el mundo entero”

“Los jóvenes que hacen prácticas en Aurman nos muestran hacia dónde tenemos que adaptarnos”

“En Euskadi hay un futuro muy prometedor, pero tiene que venir con esfuerzo y actualización constante”

“Trabajamos a una velocidad de vértigo, que es casi que lo que haces hoy mañana está desactualizado”

do a vivir en continua transformación. La digitalización, la globalización de marcas y las nuevas necesidades publicitarias de los clientes nos han hecho apostar por estrategias más colaborativas y de cocreación que nos permiten dar un servicio global y ofrecer propuestas innovadoras.

En su sector todo cambio supone una revolución. ¿Cómo ha afectado la irrupción de las nuevas tecnologías?

—La creatividad ha sido y es parte troncal de Aurman, pero ahora se busca dar un valor añadido a la creatividad incorporando las nuevas tecnologías, apostando por el metaverso y la inteligencia artificial, pero siempre procurando tener un impacto positivo y con un componente humano que nos permita transmitir nuestros valores como medio de lograr una sociedad más justa y respetuosa con nuestro entorno.

¿Cómo ven el futuro de la publicidad en Euskadi?

—Vemos un futuro muy prometedor, pero desde luego tiene que venir con esfuerzo y actualizándonos constantemente, porque lo que hoy es innovación mañana no lo es. Tenemos que seguir con esa velocidad de vértigo, que es casi que lo que haces hoy mañana está desactualizado. ●



EUSKO JAURLARITZA

GOBIERNO VASCO

HEZKUNTZA SAILA

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN

DERRIGORREZKO BIGARREN HEZKUNTZAKO GRADUATU TITULUA LORTZEKO PROBA LIBREEN DEIALDIA 2023/2024 IKASTURTEA

Matrikulaldia: urriaren 23tik azaroaren 3ra.

Non: (UHEI) Urrutiko Hezkuntzako Euskal Institutuan.

Probaren data: azaroaren 24a.

Informazio gehiago:

- Hezkuntza Lurralde Ordezkaritzetan.
- Urrutiko Hezkuntzako Euskal Institutua.
- Interneten: www.euskadi.eus/eusko-jaurlaritza/hezkuntza-saila/ → ikasleak → titulu ofizialak lortzeko probak

CONVOCATORIA DE PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE GRADUADO EN EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA CURSO 2023/2024

Plazo de matrícula: del 23 de octubre al 3 de noviembre.

Lugar: Instituto Vasco de Educación a Distancia (IVED).

Fecha de la prueba: 24 de noviembre.

Más información:

- Delegaciones Territoriales de Educación.
- Instituto Vasco de Educación a Distancia.
- Internet: www.euskadi.eus/gobierno-vasco/departamento-educacion/ → alumnado → pruebas para la obtención de títulos oficiales

Herria Municipio	Ikastetxea Centro	Helbidea Dirección	Telefonoa Teléfono
VITORIA-GASTEIZ	IVED VITORIA-GASTEIZ UHEI	El Caserío, s/n	945 187 170
BILBAO	IVED BILBAO UHEI	Miraflores, 83-A (Bolueta)	944 288 120
DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN	IVED DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN UHEI	Zemoriya, 20	943 899 525

La plataforma de la variante plantea varias medidas para reducir el tráfico pesado

Se ha solicitado al Ayuntamiento una reducción del tráfico en las vías locales, y a la Diputación, el nuevo cronograma del proyecto

AINHOA LASUEN

ERMUA. La plataforma en favor de la variante de Ermua 'Ermuko saihesbidea. Variante ya' ha solicitado al Ayuntamiento de la localidad la toma de varias medidas para reducir el tráfico pesado en las vías que son de competencia local.

En la última reunión abierta a la población, celebrada esta misma semana, las personas responsables de la plataforma informaron sobre la propuesta que se ha entregado al Consistorio para conseguir esa reducción de tráfico, únicamente en las vías locales. Esta propuesta alternativa se realiza tras haber solicitado anteriormente otras medidas más amplias, que no fueron aprobadas por el Ayuntamiento «por tratarse de carreteras de competencia de la Diputación de Bizkaia».

Desde la plataforma se ha propuesto que la N-3344 (desde San Lorenzo a Kaltxango), de titularidad municipal, permanezca cerrada de 20.00 a 8.00 horas para camiones de más de 3.500 kilos. «Entendemos que la franja horaria de apertura permite el abastecimiento, descarga, etc., suficientemente como para poder prescindir de ese tráfico» mientras no se construya la variante.

Las alternativas que plantean en la franja horaria en la que permanecerían cerradas las vías locales a este tráfico pesado serían las ya planteadas hace meses. Por



En la reunión la plataforma se recaló que «seguiremos vigilantes y exigentes» con los plazos. A.L.

un lado, accediendo por Mallabia al polígono de Urtia y, por otro, por Durango, subiendo por la N-633, y bajando por Trabakua al polígono de Goitondo, evitando de 20.00 a 8.00 horas el paso del tráfico pesado por el centro del casco urbano ermuarra.

En este momento, se encuentran a la espera de la respuesta institucional del Ayuntamiento de Ermua, cuya corporación deberá estudiar y debatir la propuesta ciudadana. Posteriormente, dependiendo de la respuesta, se plantearán nuevas actuaciones reivindicativas si es necesario.

Falta de un cronograma

Esta plataforma también se quejó de la falta de información sobre el cronograma (con fechas concretas) establecido en la nueva propuesta de acuerdo, aprobada por el Consejo de Gobierno de la Diputación de Bizkaia (PSE-EE y EAJ-PNV) para relanzar la se-

gunda fase de la variante de Ermua.

Desde la plataforma se aludió a una falta de información en los plazos precisos de este proyecto. «Hemos intentado informarnos solicitando el cronograma, pero desde la Diputación no nos han respondido, por lo que trabajamos con suposiciones que podemos imaginar con los datos ambiguos que han hecho públicos hasta el momento», se quejaban desde este grupo vecinal. Eso sí, tras realizar sus cálculos, entendían que «los plazos se pueden ajustar y desde la plataforma estaremos vigilantes y exigentes para que se cumplan los ya previstos» avanzaban.

Además, aprovecharon que en la reunión abierta se encontraban representantes de todos los grupos de la corporación municipal, salvo PNV, para lanzar sus propuestas para acortar los plazos de ejecución de las gestiones

administrativas precedentes a las obras. «Les pedimos que se haga cuanto antes. Entendemos que los partidos tienen representantes en esta misma reunión y que lo trasladarán a sus grupos políticos».

Representantes forales del PP

En la asamblea abierta destacó, además, la presencia de la presidenta del PP de Bizkaia y el secretario general, Raquel González y Eduardo Andrade. La responsable del PP de Bizkaia se comprometió a solicitar a las Juntas Generales de la provincia el citado cronograma, ya que «hemos acudido a esta reunión para atender personalmente y recoger las quejas de los vecinos de este municipio y trasladarlas a las Juntas Generales de Bizkaia antes del debate de presupuestos, para lograr un compromiso del equipo de gobierno, que esperamos que esta vez sea real», recaló González.

5 establecimientos ermuarra en el Campeonato de pintxos de Euskadi y Navarra

A. LASUEN

ERMUA. Cinco establecimientos hosteleros de Ermua participarán en la actual edición del Campeonato de Euskadi y Navarra de Pintxos. Amatxi, Kiska, Mendiola, Giroa y Sagarra participarán en el evento que se desarrollará mañana y pasado en el auditorio Itsas-etxea de Hondarribia. La final, a la que llegarán 16 pinchos de los establecimientos clasificados, se disputará el próximo miércoles.

Mañana se pondrán manos a la obra en la cocina el Amatxi (a las 10.10 h.) y el Mendiola (10.30h.); mientras que el martes les tocará el turno al Kiska (10.10 h.), Giroa (11.00h.) y Sagarra (18.20 h.). Los clasificados para la final se comunicarán inmediatamente después de finalizar cada serie.

En la final de esta edición se premiará al primer, segundo y tercer clasificado; habrá una mención especial del jurado el mejor pintxo popular y al mejor bar de pintxos; un premio de honor al mejor pintxo elaborado con productos certificados y al mejor maridaje con vino y con cerveza; y también se dará un premio a la mejor imagen del campeonato.

Cabe destacar que de recibir algún premio en la final, no sería la primera vez que un establecimiento hostelero de Ermua regresa con uno de los galardones premiados. El campeonato se transmitirá en directo en la web www.campeonatodepintxos.com.

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
ERTZAINITZA	
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

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

CARTELERA DE CINE

EIBAR

COLISEO Merkatu Kalea, 2

Cerrar los ojos	20.00
La patrulla canina: La...	17.00
Los asesinos de la luna	16.00 20.00
Mi otro Jon	17.00 20.00

ERMUA

ERMUA ANTZOKIA Iparragirre, s/n

Richard la cigüeña y la joya...	17.00
Todos los nombres de Dios	19.30

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: 6.25, 6.40, 6.55 y de 7.30 a 21.30 cada hora.
Festivos: De 6.30 a 23.30 cada hora.

VITORIA-EIBAR

Laborables: 6.15, 7.00, 7.15, 7.45 y de 8.15 22.15 cada hora.
Festivos: De 6.15 a 22.15 cada hora

EIBAR-PAMPLONA

Laborables y festivos: 8.30

PAMPLONA-EIBAR

Laborables y festivos: 11.00.

EIBAR-ARRATE

Laborables: 15.00.
Sábados: 14.00
Festivos: 9.00, 10.00, 11.00, 12.00 y 13.00.

ARRATE-EIBAR

Laborables: 15.30.
Sábados: 14.30
Festivos: 9.30, 10.30, 11.30, 12.30 y 13.30.

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: Iraundegui Arzallus (Fermin Calbetón, 19 izda.).

ERMUA

De 9.00 a 22.00: Baz Uriarte (Zehar kalea, 2).

EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00: Sánchez Castaño (Julian Etxeberria, 7. Eibar).