

EN BREVE

La obra 'Anbotoko Mari' en Ermua

17.00 HORAS
Hoy se representará en Lobiano la obra 'Anbotoko Mari' de Glu-glu Produkzioak. La función se iniciará a las 17.00 horas y la entrada costará 3 euros. En esta representación, referente a la mitología euskaldun, se podrá ver a Odei, un hombre estatua que trabaja en la calle, y que un día de un verano muy caluroso conocerá a una anciana misteriosa. Odei vivirá una aventura inolvidable en el mundo mágico que se esconde bajo el suelo de la ciudad. Allí conocerá a seres mitológicos como Behigorra, Basanderea o Lamia.

Teatro y merienda en el Museo Armero

ESTE MIÉRCOLES
El Museo de la Industria Armera ha organizado una jornada festiva para el público infantil el próximo miércoles, 29 de diciembre. La tarde estará llena de sorpresas y comenzará a las 17.00 horas con la obra de teatro de teatro 'Musika tresnen fabrika', de la compañía Sointek. Posteriormente, tendrá lugar una merienda para los asistentes y se sorteará entre los asistentes los regalos que han sido ofrecidos por El Corte Inglés.

Excursión de esquí del Club Deportivo

8 Y 9 DE ENERO
El Club Deportivo Eibar ha organizado una salida de esquí a Somport y Astún para el 8 y 9 de enero. El precio de la excursión es de 60 euros para mayores y niños acompañados. La inscripción está abierta y puede realizarse en el Depor, los martes y jueves de 19.30 a 20.30 horas.

Ermua, ciudad laboratorio

La villa trata de atraer a firmas que quieran probar sus productos y desarrollar sus proyectos a través del proyecto 'ErmuaLab'

AINHOA LASUEN

ERMUA. Se trata de convertir Ermua en un laboratorio de prueba para empresas que necesiten testear sus productos. 'ErmuaLab' es un proyecto financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación que se presentó la pasada semana en la villa.

La directora del área de Desarrollo Local del Ayuntamiento de Ermua, Rosalía Herrera, fue la encargada de presentar este programa, que es el resultado de varios años de trabajo en la búsqueda de la innovación en diferentes sectores ermuarras. Esta iniciativa se engloba dentro de la intención de integrar la innovación tanto en el tejido económico como social de Ermua.

Fruto de las numerosas acciones que se desarrollan en este campo en el municipio, el Ayuntamiento decidió poner en marcha este proyecto, «ya veíamos al Ayuntamiento como un elemento activo del desarrollo local, teniendo en cuenta que la administración local es la que está más cercana a las necesidades que provienen tanto de las empresas como de la ciudadanía», explicaba Herrera. Eso sí, este proyecto requiere que la sociedad, es decir, los ermuarras participen «porque sino difícilmente se llevará a cabo», afirmaban.

Ermua, por sus propias características «una ciudad mediana, con tejido industrial potente y una ciudadanía activa», parece ser adecuada para desarrollarse como una 'ciudad laboratorio'.

En 2009 se presentó al Ministerio el proyecto, que ya está en mar-



La Escuela de Maquinaria ha probado uno de los simuladores de 'ErmuaLab'. A. L.

cha y durará tres años.

'ErmuaLab' pretende ofrecer un espacio urbano, social y económico, donde dar valor a productos avanzados tecnológicamente. Surge de la necesidad de las empresas de acercarse al usuario final.

Sus objetivos se basan en facilitar pruebas de productos y servicios, identificar necesidades y oportunidades de negocio, promover la implantación de soluciones tecnológicas a diversos campos sociales y económicos y acelerar la adopción de proyectos.

Se pretende ser un laboratorio de pruebas para atraer a personas y organizaciones que quieran probar sus productos o desarrollar sus proyectos en la villa. También se intenta facilitar internamente, desde el Ayuntamiento, la interacción entre áreas municipales para mejorar la respuesta a la ciudadanía y

Se presentaron dos proyectos que van a participar en la nueva iniciativa 'ErmuaLab'

relacionarse activamente con ella, «para que aporte valor y mejore el atractivo de la localidad con comodidades y ventajas, apoyadas en las tecnologías que aporten las empresas que quieran venir a Ermua».

Dos proyectos

Para ello, Ermua ofrece «recursos, infraestructuras y un marco relacional tanto con actores económicos y sociales como con instituciones supramunicipales y un equipo humano muy implicado y con ilusión», aclaraba la coordinadora del

proyecto.

Con estos recueros se pretenden garantizar la viabilidad social, cultural, económica y urbanística del municipio, incorporando el concepto de innovación, para que el desarrollo, en continuo cambio, sea una realidad. En definitiva, busca promover la atención de iniciativas innovadoras, según el Ayuntamiento. El año que viene se abordará la valoración de los proyectos.

En la presentación se informó sobre dos de estos proyectos del 'ErmuaLab'. Por un lado la Escuela de Maquinaria de Obra Pública ha testado, analizado y realizado informes sobre un aparato de simulación de una 'fenwich' de la empresa Tartan. También la firma local Zeuxa informó sobre una prueba realizada en Izarra para comprobar un sistema de control de aforos en espacios públicos, de su invención.

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
ERTZAINZTA	
Eibar	943 531 700
BOMBEROS Toda la provincia	
	112
TRANSPORTES	
Euskotren	902 543 210
Pesa Eibar	902 101 210
Lurraldebus	
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)	010
Pegora	010
Ermua	943 176 32

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

CARTELERA DE CINE

EIBAR	
COLISEO Merkatu Kalea, 2	
Bon Appétit	20.30
Los otros dos	20.30
Los viajes de Gulliver 3D	20.30
ERMUA	
LOBIANO KULTUR Goienkale s/n	
Shrek, felices para siempre	17.00

COMUNICACIONES

AUTOBUSES	
EIBAR-SAN SEBASTIÁN	
Laborables: 7.00*, 8.00, 8.30, 9.00*, de 9.30 a 13.30* cada hora y de 14.30 a 20.30 cada hora.	
Sábados: 7.00*, 8.30 y de 9.30* a 20.30 cada hora.	
Festivos: 8.30, 12.30, 13.30, 15.30, 18.30 y 20.30.	
*Salida desde Ermua diez minutos antes	
SAN SEBASTIÁN-EIBAR	
Laborables: 7.00, de 7.30 a 13.30 cada hora,	

15.00*, de 15.30 a 18.30* cada hora, 19.30, 20.30 y 21.00*.
Sábados: 7.00, de 7.30 a 14.30* cada hora, de 15.30 a 20.30 cada hora, 21.00 y 22.00*.
Festivos: de 8.30 a 18.30 cada dos horas, 19.30, 21.00* y 22.00*.
*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 y festivos: De 7.40 a 21.40 cada media hora.

EIBAR-VITORIA
Laborables: De 7.00 a 21.00 cada hora y a las 6.15, 10.15, 14.15 y 18.15.
Festivos: 10.30, 14.30, 18.30 y 20.30.

VITORIA-EIBAR
Laborables: De 6.30 a 20.30 cada hora y a las 12.00, 16.00 y 20.00.
Festivos: 10.30, 14.30, 18.30 y 20.30.

EIBAR-PAMPLONA
Laborables: 7.45 y 13.30.
Festivos: 7.45 y 18.00

PAMPLONA-EIBAR

Laborables: 11.00 y 18.00.

EIBAR-ARRATE
Sábados: 14.15.
Festivos: 9.00, 10.00, 11.00, 13.00 y 18.00.

ARRATE-EIBAR
Sábados: 14.45.
Festivos: 9.30, 10.30, 11.30, 13.30 y 18.30.

EIBAR-ELGETA
Laborables: 13.30 y 20.30.
Festivos: 12.00 y 19.00.

ELGETA-EIBAR
Laborables: 14.00 y 20.50.
Festivos: 12.30 y 19.30.

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. Y a las 21.55.
Sábados, domingos y festivos: De 7.45 a 20.45 cada hora y a las 21.55

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: Zulueta (San Agustín, 5).

ERMUA
De 9.00 a 22.00: Alberdi (Zubiurre, 9).

EIBAR-ERMUA
Noche: De 22.00 a 9.00 horas: Alberdi (Zubiurre, 9. Ermua).

ASIER BOUZO

ÚNICO CARNICERO DE PRODUCTOS DE POTRO DE BIZKAIA

“A pesar de todos sus beneficios, la carne de potro no es tan conocida por prejuicios y por falta de información”

Asier Bouzo cumple diez años como único carnicero que expende productos de potro en Bizkaia. “Aunque la soledad no es buena compañera, miras atrás y te sientes orgulloso de lo hecho, a pesar de las dificultades”, hace balance el profesional con puesto en la plaza de abastos de Ermua

IBAN GORRITI

ERMUA. En la segunda planta del mercado de Ermua se venden productos de carne de potro que no se pueden comprar en otras localidades. Los especialistas dicen que son más saludables que los de vacuno porque contienen un mayor porcentaje de ácidos grasos Omega 3, esenciales para la salud. Aunque poco conocido, el caballo es muy rico en vitamina B y muy tierno. Todo ello lleva a que sea apropiado en dietas dirigidas a escolares, deportistas, mayores o personas con anemia.

Cumple más de una década como único profesional vizcaino especializado en carne de potro. ¿Qué significa esto para usted?

Siempre se ha dicho que la soledad no es buena compañía, pero con el paso de los años, miras atrás y te sientes orgulloso de lo que has hecho, sin olvidar las dificultades que conlleva ser uno de los pocos que sobreviven en este sector. Ya que muchas veces ha sido complicado conseguir género. En Euskadi, es también uno de los contados, pero parece que la ley comienza a ser más flexible y va a posibilitar que se comercialice en más centros sin la obligación de que solo se dispense este tipo de carne. ¿Es así?

La afirmación no es del todo cierta. Siempre se ha podido comercializar los dos tipos de carne en un mismo establecimiento. Lo que no está per-



Asier Bouzo posa en su puesto de la plaza del mercado de Ermua junto a despieces de carne de potro. FOTO: IBAN GORRITI

“Ser uno de los pocos que sobreviven en el sector hace complicado conseguir género”

“Con nuestra carne se pueden cocinar menús espectaculares para la crisis que vivimos”

mitido es compartir los útiles, cámaras o engañar al consumidor. Hay una idea preconcebida de que la carne de potro es dura. Sin embargo, ustedes echan al traste la leyenda asegurando que es la más tierna de cuantas se consumen. ¿Cómo 'se come' esto?

Pues se digiere mal, cuando precisamente lo que caracteriza a esta carne es su ternura, además de su alto valor nutritivo. A pesar de que hay estudios que lo corroboran, la mejor prueba es consumir unos filetes o un buen solomillo a la plancha. Además, muchas personas piensan que lo que se sacrifica son los caballos de montura o caballos adultos que están pastando en el monte. Lo que se mata, son potros lechales menores de un año. También hay quien mata quincenos, aunque yo no.

Aseguran, además, que aporta un mayor contenido de proteínas, la tan de moda Vitamina B, los no menos en boga Omega 3 y es

menos grasa que el cerdo y ternera. ¿Lo tiene todo?

Así es. Hoy en día se habla mucho de comer poca grasa y limpio, y solo se tiene en mente carnes como la del pollo, conejo o pavo. Y esas mismas personas no se dan cuenta de que la de potro tiene menos grasa con la característica de aportar a quien la come muchas proteínas y hierro.

Se dice que es más barata... ¿A cuánto está el kilo de la carne que venden?

Según con qué compares te puede parecer cara o barata. La carne de potro es más barata que la ternera de primera calidad. Se puede adquirir costilla desde 3,50 euros, hasta chuletas por 14 euros. Teniendo en cuenta que del potro se obtienen las mismas piezas que de una ternera.

Si es tan beneficiosa para la salud y a un precio competitivo, ¿por qué cree que no es tan conocida?

Es un cúmulo de cosas. Por un lado están los prejuicios y por otro la fal-

ta de información. Además, desde las instituciones se promociona la exportación de este ganado a Italia o a la costa mediterránea, donde hay cebaderos de potros que posteriormente exportan tanto a Italia como a Francia, países donde es más habitual consumir esta carne. Esto, al final, tiene unas consecuencias y es que falta género en la propia tierra.

Siendo el único en Bizkaia, ¿ha estudiado abrir alguna otra tienda de carne de potro en otra localidad?

Hace unos años se me pasaba por la cabeza, pero supone cambiar la mentalidad y la forma de trabajar. El salto de carnicero a empresario. Hoy por hoy son muchas horas invertidas a diario. Quizás con el tiempo... O, incluso, si tuviese mis propios potros.

Tengo entendido que hereda el negocio de propietarios anteriores.

No es una herencia como tal, es un traspaso ya que yo llevaba un total de trece años trabajando como carnicero en Berriz con mis tíos. Los propietarios anteriores, por supuesto, me dejaron una clientela y unos proveedores, de los cuales muchos de ellos siguen viniendo. Pero también hay clientela nueva. Ya que, ante todo, hay que evolucionar y estar al día.

Recomiende un menú para estos días navideños con productos que usted venda.

Dos propuestas perfectas para estos tiempos de crisis que vivimos pueden ser: Filetes de un grosor considerable de la parte de la cadera (mokorra) a la plancha con pimientos de piquillo. Y la otra, una aleta rellena al horno. El relleno lleva carne picada, jamón, dos huevos cocidos enteros y pimiento rojo. Al cortar las rodajas la presentación es espectacular.



Getxo
UDALA - AYUNTAMIENTO

Getxoko Udaltzatzen 2010eko maiatzaren 28ko ohiko bilera behin betiko onartu zen Getxoko udaleko Hiri Antolamenduko Plan Orokorren behin-behineko aldaketa, 12-“Atxekolandeta” eremurako, (Joaquín Arizaga kaleko iriekiera- Ereagako jaitziera).

Aldaketa horrekin Joaquín Arizaga kalea-Ereagarako jaitziera auzitegiaren trazatua optimizatzen da, ezarritako blokea diseinatzen da (gehienez ere beherean gainean 1.662,13 m²-ko eraikigarritasunarekin, 3,5 solairutan garatu beharrekoa) eta oinezkoentzako espaziodun errotonda kentzeak eragindako erabilera publikoko espazioa konpentsatzen da, 12.1-“Atxekolandeta” Exekuzio Unitatea bermugatura (3.171,7 m²-ko azalera)

EBAZPENAREN AURKA JOTZEKO BIDEAK

Administrazio-bidea amaitzen duen aurreko ebazpen horren kontra, administrazioarekiko auzi-errekurtsoa jar dezakezu, egintza jakinarazi edo argitaratzen den egunaren biharamunetik hasita bi hilabeteko epean, Euskal Autonomia Erkidegoko Auzitegi Nagusian, Jurisdikzio horri dagokion Salan; hala ere, zure interesak babesteko egoki deritzozun beste edozein neurri ere erabili dezakezu.

El Pleno del Ilustre Ayuntamiento de Getxo, en sesión ordinaria celebrada el día 28 de mayo de 2010, aprobó definitivamente la Modificación Puntual del Plan General de Ordenación Urbana del municipio de Getxo para el Area nº 12-“Atxekolandeta” (apertura de la calle Joaquín Arizaga-Bajada de Ereaga).

Con esta Modificación se optimiza el trazado previsto para la calle Joaquín Arizaga-Bajada de Ereaga, se diseña un bloque impuesto (con una edificabilidad máxima sobre rasante de 1.662,13 m², a desarrollar en 3,5 plantas) y se compensa el espacio de uso público afectado por la supresión de la rotonda con espacios peatonales, redelimitándose la Unidad de Ejecución 12.1-“Atxekolandeta” (con una superficie de 3.171,7 m²).

MEDIOS DE IMPUGNACIÓN

Contra la anterior resolución, que pone fin a la vía administrativa, podrá interponerse recurso contencioso-administrativo en el plazo de dos meses, a contar del día siguiente al de su notificación o publicación, ante la Sala de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa del Tribunal Superior de Justicia del País Vasco, sin perjuicio de cualquier otra medida que estime procedente en defensa de sus intereses.



Getxo
UDALA - AYUNTAMIENTO

Getxoko Udaleko 2009ko irailaren 23ko udaltzatzen ohiko bilera behin betiko onartu zen Getxoko udaleko Hiri Antolamenduko behin-behineko aldaketa, 42-“Ormaza” eremurako.

EBAZPENAREN AURKA JOTZEKO BIDEAK

Administrazio-bidea amaitzen duen aurreko ebazpen horren kontra, administrazioarekiko auzi-errekurtsoa jar dezakezu, egintza jakinarazi edo argitaratzen den egunaren biharamunetik hasita bi hilabeteko epean, Euskal Autonomia Erkidegoko Auzitegi Nagusian, Jurisdikzio horri dagokion Salan; hala ere, zure interesak babesteko egoki deritzozun beste edozein neurri ere erabili dezakezu.

El Pleno del Ilustre Ayuntamiento de Getxo, en sesión ordinaria celebrada el día 23 de septiembre de 2009, aprobó definitivamente la Modificación Puntual del Plan General de Ordenación Urbana del municipio de Getxo para el Area nº 42-“Ormaza”

MEDIOS DE IMPUGNACIÓN

Contra la anterior resolución, que pone fin a la vía administrativa, podrá interponerse recurso contencioso-administrativo en el plazo de dos meses, a contar del día siguiente al de su notificación o publicación, ante la Sala de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa del Tribunal Superior de Justicia del País Vasco, sin perjuicio de cualquier otra medida que estime procedente en defensa de sus intereses.