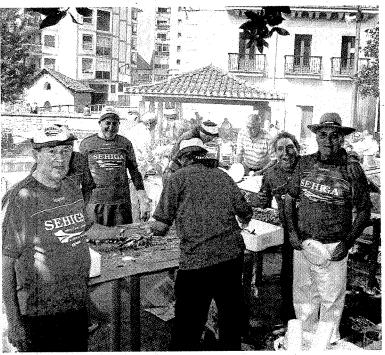


Las jóvenes de la txaranga 'Nagixak' prepararon su paella en los pórticos de la Iglesia. :: A. LASUEN



Los voluntarios del Hogar repartiendo las sardinas. # A. LASUEN

Fin de fiestas gastronómico

38 cuadrillas tomaron parte en el concurso de paella y se repartieron 264 kilos de sardinas en el 'Zezen eguna'

SE AINHOA LASUEN

ERMUA. Objetivo conseguido. Aún siendo día de labor, treinta y ocho txarangas y cuadrillas ermuarras participaron ayer en el concurso de paellas organizado por la Asociación Gastronómica Lobiano y

Ayer fue un buen día para disfrutar de un 'hamarretako'. :: A. LASUEN

en la que colaboran los comerciantes ermuarras.

Los últimos dos años han conseguido levantar esta tradición de participación en el concurso que estaba 'de capa caída' y que con varios sencillos cambios ha vuelto a ser el reto de muchos ermuarras en ese último día de fiestas.

«¡ A ver si este año ganamos!», se planteaban las jóvenes de 16 y 17 años de la txaranga 'Nagixak' que en dos años anteriores han conseguido ser segundas en la categoría infantil. Al contrario que el resto de txarangas, estas jóvenes cuentan con más gente para cocinar que para comer y si bien en la preparación de la paella colaboran casi las 20 jóvenes, «para comer estaremos aproximadamente unas cinco», explicaban mientras elaboraban la paella por tercer año consecutivo en los pórticos de la iglesia.

Y es que cualquier lugar de la villa ermuarra es bueno en este día para preparar el plato típico del Día de Zezen y comérselo, preferiblemente en la calle, siempre que el tiempo acompañe.

Por ejemplo, la txaranga 'Zikoinak' del Centro Cultural Extremeño se trasladó este año al parque Marqués de Valdespina, todo hay que decirlo, estratégicamente ubicados junto a la entrega de sardinas, para degustar un buen vino de pitarra mientras el cocinero Juan Vital daba órdenes a los pinches que disfrutaban de una mañana de ca-

chondeo.

De hecho, se les escuchaba decir que «si bien la paella es para 15 personas probablemente, por el tema de los recortes y el IVA, sólo puedan comerla 14». Juan afirmaba no tener ningún secreto para elaborar la paella, pero a continuación se le veía sacar un buen pimentón de La Vera, que seguro que aportaba un sabor especial a esa paella de marisco que comieron en el mismo centro.

No muy lejos de esa zona se encontraban los cocineros de la txaranga 'Gure Txokoa' que fieles a sus 31 años participando en el concurso, en unas siete ocasiones alcanzando además los primeros puestos, se disponían a preparar su paella de carne y verduras para cerca de 100 personas.

CONCURSO PAELLAS

▶ Primer puesto (infantil). Mozkorrak.

▶ Segundo puesto (infantil).
Haizea.

▶ Primer puesto (adulto). Maricruz+Scorpio.

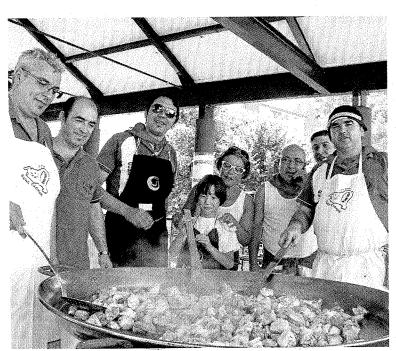
▶ Segundo puesto (adulto). Mozkorrak.

De hecho, para ello trajeron desde Elche «porque aquí no había», una paellera de esas dimensiones que les permite, dar de comer a las 60 personas que ayer se sentaron en su mesa y dedicar también estas fiestas a un momento solidario «repartiendo el resto entre la gente que está en los puestos, como hacemos siempre», aclararon. Para elaborar esas paellas, alrededor de 6 pinches se afanan por, entre sidra y sidra, ayudar en las labores gastronómicas. Además, cuentan con los más jóvenes que así van cogiendo el truco a lo que será en un futuro su labor del día 27.

¡Olé por los jubilados!

Y si los cocineros son los grandes protagonistas de esta jornada de las fiestas patronales, cabe destacar el mérito de las alrededor de 15 personas voluntarias del Hogar del Jubilado de Ermua que desde las 10.15 horas, hasta bien pasadas las 13.00 horas, asaron y repartieron los 264 kilos de sardinas y las 160 barras de pan, entre los ermuarras que se acercaron a Marqués de Valdespina, a disfrutar de un buen 'hamarreta-ko'.

El calor reinante, que se multiplicaba, quién sabe cuantos grados, junto a las 6 parrillas colocadas para asar las sardinas, transformaba en casi heroico el trabajo de estos jubilados que en los últimos años se han encargado de esta labor para que sus convecinos tengan la posibilidad de degustar un delicioso pincho gratis en la mañana del 'Día de Zezen'.



Los cocineros de la txaranga 'Gure Txokoa'. 📽 A. LASUEN



La txaranga 'Zikoinak' del Centro Cultural Extremeño. :: A. LASUEN

DEBA



Las vaquillas son una de las actividades festivas con más adeptos entre los jóvenes. :: ANDER SALEGI

Deba espera otro agosto cargado de fiestas y música con tres citas importantes

Los Sanrokes, las Kopraixak y el Ciclo Musical de Verano despertarán el buen ambiente

ION FERNÁNDEZ

DEBA. Agosto se presenta como un mes muy activo en Deba. Este año no va a ser distinto. Se trata de un mes con tres importantes programas que los vecinos reciben con ganas. Por eso, no salir de vacaciones estos días tampoco resulta tan importante, ya que las fiestas y la música cogen más fuerza v se encargarán de darle ambiente a las calles del municipio y a la Parroquia. Llegan los Sanrokes, las Kopraixak y el Ciclo Musical de Verano a la espera de una gran asistencia y participación.

Las calles de Itziar serán las primeras en experimentar un cambio de imagen. Las Kopraixak llegarán el día 4 y se prolongarán hasta el 8, en total cinco días de diversión y en la que habrá un amplio programa de actividades, dirigido a que se lo pasen bien tanto niños como mayores. La música, los juegos y los toros tendrán un hueco especial estas jornadas. El entretenimiento está asegurado y servirá para que los vecinos se pongan en sintonía con las celebraciones que llegarán a continuación.

Los Sanrokes regresan pronto al municipio. Por delante varias jornadas de diversión, concretamente del 14 al 20. La fiesta estallará con la colocación del pañuelito rojo al Santo y el chupinazo desde la casa consistorial. Una tradición a la que no hay que faltar y que todos los años congrega a muchos vecinos dispuestos en darle la bienvenida a todas las ac-

El programa se presenta variado y está pensado para que todos puedan participar en él. Niños y mayores se convertirán en protagonistas en unas fiestas que están preparadas para vivirlas en la calle. Para llevar a cabo todas las actividades se cuenta con la colaboración de las diferentes agrupaciones de la localidad. Así, la Banda de Música y Gure Kai Dantza Taldea cogen protagonismo a lo largo de estas celebracio-

Para los jueves

El Ciclo Musical de Verano no faltará a su cita. El evento ya se ha consolidado y muchos son las agrupaciones o solistas que han pasado por el municipio para ofrecer un concierto. Además de las agrupaciones locales de la Banda de Música o el Coro Aitzuri, el violinista Ara Malician, Ainhoa Arteta o pianistas y organistas han contribuido a hacer grande esta cita.

Los jueves de agosto están reservados a este ciclo. La Parroquia ha acogido cada una de las actuaciones y siempre se ha llenado. Muchos vecinos se interesan por asistir a los conciertos organizados por el Departamento de Cultura del Ayunta-

MUTRIKU

Entregadas un total de 41 vivendas de alquiler de la Magdalena

GORRITIBEREA

MUTRIKU. Coincidiendo con el día siguiente tras las fiestas patronales, el pasado jueves se procedió a la firma de los alquileres entre los solicitantes asignados por sorteo celebrado el mes de septiembre del pasado año y la sociedad pública Alokabide que será la primera arrendataria de las 75 viviendas en régimen de alquiler que construyó la promotora pública Visesa en la zona de la Magdalena. Del total de los asignados completaron toda la documentación exigida un total de 46 solicitantes de los cuales procedieron a la firma un total de 41 solicitantes. El contrato de subarrendamiento se firma entre Alokabide y los solicitantes admitidos de tal forma que la primera mensualidad se les pasará el próximo 5 de agosto, razón por la que algunos subarrendatarios han mos-

trado su malestar dado que se tienen que censar en Mutriku aquellos que vienen de otras localidades como Ondarroa o Deba, con ese documento deben de gestionar el abastecimiento de agua y de electricidad entre otras, a lo que se le suma la fianza igual a otra mensualidad que se les exigirá, razón por la que en más de un caso se sumarán el alquiler saliente, el entrante y la fianza, toda una proeza en plena crisis. A esta queja se le suma también el hecho de que ningún arrendatario haya podido conocer con anterioridad la vivienda que se le ha asignado, aunque la mayoría han contado con su correspondiente plano para poder situarse al menos. Independientemente de estas dos quejas, la alegría por haber logrado el alquiler de una vivienda social era patente entre los subarrendatarios.

ERMUA



Jóvenes y mayores disfrutaron de las fiestas. 🛭 ITURRIAGAGOITIA



La Polola despide los Santixauak 2012. :: ITURRIAGAGOITIA

Ermua despide los Santixauak

🌣 K. ITURRIAGAGOITIA

ERMUA. Ermua ha finalizado sus fiestas patronales sin grandes sobresaltos y con el tono general de 'categoría' que nos caracteriza. El tiempo ha sabido mantenerse donde debe, salvo el día Zezen, ultimo día oficial de las fiestas, cuando se acercó la tormenta. Unas fiestas para todas las edades, en las que no faltaron reivindicaciones como con el asunto de las txoznas, pero respetuosas y para todas las edades.

Farmacias de guardia

La farmacia de Elgoibar Acheverria Arrillaga se encargará este fin de semana de realizar el servicio de guardia nocturno. El establecimiento está en San Ana Kalea 1 y tiene el teléfono 943-740140. El turno diurno hoy y mañana le corresponde a la farmacia debarra Zalduegi Etxaniz, sita en Lersundi Kalea 20 y con número de teléfono 943-191055.

Concierto

Los coros Aitzuri y San Pedro unirán hoy sus voces en un concierto en la Parroquia. La actuación se dividirá en dos apartados. El primero tendrá a Fernando Urain al frente de la batuta con la representación de 'La misa de la coronación', mientras que la segunda parte estará compuesto de seis obras y lo dirigirá Amaia Aldalur. Este programa se pondrá en marcha a las 20.00

Arte Eskola

La Arte Eskola tiene abierto el plazo para inscribirse en el curso 2012/13, con el único requisito de haber cumplido los 16 años. Se ofrecerán sus cuatro especialidades: Talla de piedra y madera, Cerámica, Fundición artística de bronce y Grabado calcográfico. Las personas interesadas en el aprendizaje de estas materias pueden consultar en la página web debarte.net o en el teléfono 943-191804.