

**BUEN CARTEL.** Maialen Lujanbio improvisa unos bertsos en una final del campeonato vasco. /C. E.

**Bertsolaris, otra novedad**

A. L. ERMUA

Otra actividad que estrenará el 'San Martín Kulturala' de este año, será un festival de bertsolaris. Será el 30 de noviembre (22.12 horas), en el Cinema Ermua y acudirán Uxue Alberdi, Maialen Lujanbio, Jon Maia, Xabier Paia, Angel Mari Peñagarikano y Jexux Mari Irazu. Pondrá los temas el ermuarra, Asier Ibaibarriaga.

Hoy, a partir de las 22.15 horas en el Cinema, se representará 'Lapur zuloa'.

Mañana se abrirá la feria a las 11 horas. A las 15.30, comida popular, a las 18.45 horas se bailará el 'Larraindantza' y, a las 19 horas, habrá verbena infantil con el espectáculo 'Luma gorri'.

# Ermuarras animados entonarán por las calles cantos populares

'Ermua Kantuan' ofrece por primera vez la posibilidad de compartir en grupo 80 canciones en euskera

Será una vez al mes y para participar sólo hacen falta ganas

AINHOA LASUEN ERMUA

Para participar en esta iniciativa no hace falta tener voz, ni entonación, ni nada por el estilo. Sólo ganas de cantar y de reunirse el último sábado del mes con otros ermuarras para, eso sí, con muchas ganas y en un ambiente distendido, poner voz a alrededor de 80 canciones que entrarán en el repertorio de la actividad denominada 'Ermuan kantuan'.

La asociación euskaltzale local, Euskal Birusa, ha aprovechado el entorno de la feria de San Martín para estrenar en Ermua una iniciativa que consistirá simplemente en salir a cantar por las calles de la villa canciones en euskera, en compañía de otras personas con la misma afición.

La idea se barajaba desde hace años, aunque se ha elegido la mayoría de edad de la feria -cumple 18 años- para ponerla en mar-

cha.

Concretamente, la iniciativa surgió al ver el ambiente «cantarin» que reinaba tras algunas comidas populares de San Martín, en las que «con buen tiempo, la gente hace sobremesa cantando. Por ello, pensamos: ¿Por qué no organizar una actividad en la que se pueda hacer esto durante todo el año? Y de ahí surgió 'Ermuan kantuan', explicaba una de las promotoras de la ini-

**'ERMUA KANTUAN'**

- ▶ **Objetivo:** Se ofrece la posibilidad de entonar por las calles canciones populares en euskera con sólo tener ganas de cantar.
- ▶ **Fecha de arranque:** 24 de noviembre.
- ▶ **Hora:** de 12.30 a 14 horas.
- ▶ **Repertorio:** canciones tradicionales vascas, de Ermua y de grupos vascos.

**El catálogo de canciones se pondrá a la venta a 5 euros y se eligió por consulta popular**

ciativa, Piedi Eizagirre.

Ahora ya se le ha puesto fecha y hora. El 24 de noviembre de 12.30 a 14 horas se dará el pistoletazo de salida a este proyecto que se espera que cuente con el respaldo de la población.

Al menos, los organizadores ya han contado con apoyo a la hora de pedir a los ermuarras que aportaran una lista de las 15 canciones que más les gustaban. «La gente estaba encantada e incluso hubo quien hizo una lista de 40, que hemos tenido en cuenta».

**Repertorio variado**

Se consultó a población joven, mayor, niños y niñas, hombres y mujeres. Gracias a este sondeo popular se ha configurado un repertorio de 80 temas, que se han reunido en un librito y que refleja una gran variedad de gustos. «Tenemos desde el 'Txantxibiri' al 'Maite zaitut' de Pirritx y Porrotx, pasando por títulos de Benito Lertxundi o de Ken Zazpi».

Entre estas canciones también figuran algunas tradicionales de Ermua como la del 'Hartza eguna' u otras que se han recogido gracias a la colaboración de los ermuarras con más edad.

Al igual que el repertorio, el recorrido será variado «para no centralizar la actividad y recorrer todo lo que podamos de Ermua» anuncia Eizagirre.

Incluso hay pensado uno de 'arkupes', aunque no haya muchos en el municipio, para cuando llueva.

Los cantores irán acompañados de trikitilaris de la Escuela de Música Alboka, que harán el pasacalles más agradable.

No obstante, para que la iniciativa comience con buen pie, se realizará un ensayo, el jueves, día 15 de noviembre, a las 19 horas, en Lobiano.

El libro con las 80 canciones se venderá al precio de 5 euros a las personas que deseen adquirirlo, pero en cada pasacalles se sacarán fotocopias de los temas que se cantarán durante esa jornada, para las personas que deseen sumar sus voces, en ocasiones contadas, a esta iniciativa.

Esta actividad tiene dos objetivos claros: «Mediante otra faceta de la cultura, como es la canción, que a su vez resulta transmisora del idioma, pretendemos fomentar el uso del euskera en Ermua, y apoyando la cultura participativa, alegrar las calles de nuestro pueblo y fortalecer la relación en euskera entre los ermuarras», aclaran desde la organización. Por supuesto, también se pretende que quienes participen pasen una buena jornada en agradable compañía.

**F. PASCUAL** VIRGINIA PASCUAL

Arane, 6 - EIBAR      Zubiaurre, 36 (Bajo) - ERMUA

Tfno: 943 20 61 64 Fax: 943 20 85 43      Tfno. y Fax: 943 17 68 28

**akerlei**

ERMUA  
Avda. de Bizkaia nº 5 Bajo  
Tel.: 943 17 66 32  
www.akerlei.com

CENTRO DE ESTUDIOS

• Idiomas: Inglés, Francés y Alemán : Centro colaborador del Cambridge ESOL exam center ES438.

• Primaria, ESO y Bachiller.

• Carrera.

• Empresas: Centro de información continua.

FORMACIÓN CONTINUA

CCCFP

FONTANERÍA, GAS Y CALEFACCIÓN

**Valle**

**LUIS VALLE**

Goienkale s/n - ERMUA  
Tfno. 943 171 556

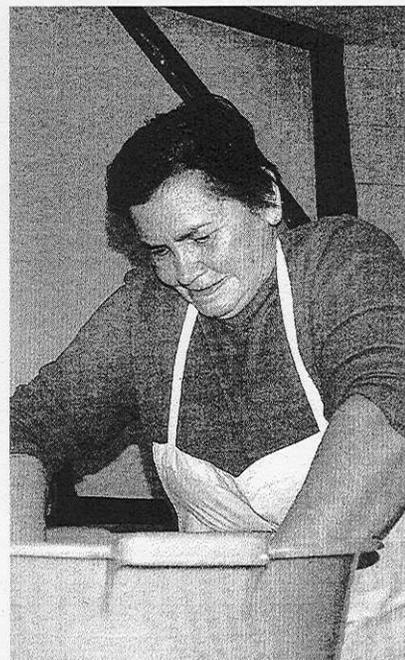
**CAFETERIA ALKARAMA**

8:00 - 24:00  
Y EN FIN DE SEMANA...

**ONDO PASA SAN MARTIN FERIXA**

• Desayunos  
• Pintxos Variados

Karabixa, 2 Ermua      Tel.: 94 317 26 90



SESIÓN DIDÁCTICA. Una de las mujeres explica los secretos de la elaboración del talo en la sociedad Txalaparta. A la derecha, otra elabora la masa. /M. DÍAZ

MANUELA DÍAZ ERMUA

Medio centenar de mujeres de Ermua preparan desde hace 18 años sus sabrosas tortas como guinda a la feria de San Martín

# Un talo sofisticado

Rodeadas de cazuelas y harina, las amamas de Ermua se enfrentan un año más a su San Martín. Con dulzura y paciencia, la media docena de mujeres que acudieron el pasado martes a la Sociedad Txalaparta prepararon el talo previo a la jornada de fiesta de mañana. Para muchos, el mejor talo del año.

Desde hace ocho años, un pequeño grupo de mujeres de la localidad, animadas por el colectivo Euskal Birusa, impulsor de la Feria, que este año cumple su XVIII edición, trata de dar un empujón a la cocina tradicional en Ermua y alecciona, eso sí, en euskera, sobre la preparación de los talos. Una manera deliciosa de dar la bienvenida a la Feria de San Martín.

Y es que durante la jornada de mañana de lo único que se preocupa el medio centenar de mujeres voluntarias de la localidad —que trabajan durante siete horas sin respiro— es de que sus talos sean los más sabrosos de la comarca. Para ello, utilizan la 'de la crème' de productos no demasiado sofisticados como son el agua y la harina. La primera la traen especialmente del caserío mallabiarra Estanko. El segundo es una mezcla de harina de trigo y de maíz que elaboran en Markina. Con esta fusión se suaviza la tosquedad que evoca el maíz.

«Se trata de un producto que hemos comido desde pequeñas y hemos aprendido a elaborar viendo a nuestras amas cocinar», comentan y sin evitarlo rememoran los días de la guerra y posguerra en los que tal vez por desgracia o por fortuna, el talo fue el alimento base.

Es el maná vasco que se ha convertido en plato de culto para ferias. Gloria, que aunque nació en Munitibar lleva viviendo en Ermua 44 años, recuerda cómo su ama cocinaba cada mañana estas deliciosas tortas. «Eramos diez hermanos y todos me decían que ayudara yo a la madre porque los hacía muy finos, y ese es el secre-

to de un buen talo», apuntaba mientras amasaba con manos resabiadas la harina y la sal gorda, al tiempo que Mari Carmen, otra de las voluntarias, echaba agua previamente hervida «caliente pero sólo lo necesario para que no te quemes las manos mientras amasas».

### San Martín

Pese al arraigo que tiene hoy en día el talo durante la celebración de la Feria de San Martín de Ermua, su protagonismo apenas se remonta a hace 18 años cuando Euskal Birusa, un colectivo local que trata de promocionar el euskera y la cultura vasca, decide revivir una tradición perdida en la memoria histórica de la

villa. Desde esa fecha, San Martín, cerdo y talo van unidos en la fiesta.

En cuanto al talo, Gloria y Mari Carmen, recuerdan cómo «anti-guamente» tras la recogida de las mazorcas de maíz se organizaba una entrañable fiesta.

Niños, adultos y ancianos se reunían en torno al fuego y separaban los granos de maíz entre chistes y canciones populares.

Utilizan la 'crème' de productos como la harina y el agua

«Para San Martín, el grano aún no está seco y por ello antes no se solía comer talo», comenta otra de las voluntarias. Y es que San Martín era la fiesta de la matanza.

### Herederos

El martes, estas expertas cocineras tuvieron tiempo para enseñar los secretos en la preparación de un buen talo. Aparte de los ingredientes, el truco es dar pequeños golpes con la palma de la mano a la masa sobre una superficie de madera. «Cuanto más fina, mejor».

Atentos, medio centenar de aprendices cuyas edades oscilaban entre los cuatro años en adelante, se hacen un hueco en las

### LA REGETA

- **Primer paso:** Hacer la masa del talo. Se necesita harina de maíz y trigo, sal gorda y agua caliente. Se mezcla todo hasta que quede una masa espesa.
- **Segundo paso:** Echar harina sobre la mesa. Con un pequeño trozo de masa golpear en pequeños toques con la palma de la mano hasta conseguir una forma circular.
- **Tercer paso:** Depositar la masa circular sobre una plancha caliente y totalmente limpia.
- **Último paso:** Introducir chorizo u otro alimento.

mesas de la sociedad Txalaparta. Los alumnos del euskaltegi AEK aprovechaban la ocasión para practicar euskera, y los más pequeños, duchos en la materia, disfrutaban sobando la masa.

Para muchos, el mejor talo del año. Tal vez porque fueron ellos quienes lo elaboraron. Sin embargo, para las verdaderas expertas, «no son tan buenos porque no han sido golpeados con manos expertas». Quién sabe, tal vez el secreto aún quede por averiguarse.

**Fixebat**  
gestión inmobiliaria  
administración de comunidades

Edif. Plaza Mercado, Pto. 3 - 10 | 48260 - ERMUA  
Tfno. 943 17 70 32 | FAX 943 17 65 92  
www.etxebat.com | info@etxebat.com

PROBALKU 14 BAJO - ERMUA - TFNO. 943 03 05 95

**DRACH**  
Moda y Calzado para chica y chico

ISASI, 26 - EIBAR - TFNO. 943 25 45 63

IFAR KALE, 3 - EIBAR - TFNO. 943 25 41 44

**Cable Spot**

<b>TELECOMUNICACIONES</b>	<b>ELECTRICIDAD</b>
TELEVISIÓN DIGITAL TERRESTRE	PROYECTOS e INSTALACIONES
Antenas colectivas	Electricidad
Telefonía	Calefacción
Porteros automáticos	Iluminación Domótica

San Pelayo 4 · ERMUA · 943 17 23 14 · www.cablespot.es

**MERCADO MUNICIPAL** **MERKATU MUNIZIPALA**

**ERMUA**

**Ondo pasa San Martín Ferixa**

Colabora: **ELUSKO JAURLARITZA** **GOBIERNO VASCO**  
Departamento de Industria, Comercio y Turismo | Industria, Merkataritza eta Turismo saila

**La obra más revolucionaria de Stravinsky llega hoy al Teatro Arriaga**

GARA | BILBO

La compañía africana de danza Heddy Maalem ofrecerá hoy y mañana en el Teatro Arriaga de Bilbo, la obra "La consagración de la primavera" de Stravinsky. Ambas funciones serán a las 20.00.

Así, la obra más revolucionaria de Igor Stravinsky llegará de la mano de los 12 bailarines africanos de la compañía de danza Heddy Maalem, director y autor de la coreografía de este trabajo. "La consagración de la primavera" es una pieza clave de la música clásica del siglo XX. Los precios de las entradas oscilan entre los 9 y los 25 euros.

## Topagunea Euskara Elkartearen Federazioak «euskal kulturaren Nafarroako zirkuitua» antolatu du

Azaroaren 18an eta abenduaren 5ean amaituko den "batBIRALau" zirkuituaren barruan kalitate eta formatu handiko euskarazko lau ikuskizun eskainiko dituzte Atarrabian, Altsasun, Beran eta Lizarran.

GARA | IRUÑEA

Euskararen erabileraz sustatu nahi du Topagunea Euskara Elkartearen Federazioak, eta horregatik antolatu du "batBIRALau" zirkuitua, «euskal kulturaren Nafarroako zirkuitua» hain zuzen.

Emanaldiak datorren azaroaren 18an hasiko dira eta abenduaren 3an bukatu. Bien bitartean formatu handiko lau euskarazko ikuskizun eskainiko dituzte lau herritan: Atarrabian, Altsasun, Beran eta Lizarran. Ekimen berri honek honako gonbidatu izango ditu: Gari, Pettii, Gutagutarrak, Logela Multimedia eta Benito Lertxundi. Aipatu behar da Topaguneak "Film laburren Zirkuitua", "Irakurri" edota "Gozatu eta Oparitu" erako ekimenak ere antolatzen dituela euskarazko sustatzeko.

### Egitaraua

Horiek hala, azaroaren 18an Atarrabian ekingo diete musika ekitaldiei; 19.30etatik aurrera. Tostem dantzalekuan Garik eta Pettik beren azken diskoak aurkeztuko dituzte; "Esperantza kondenatua" eta "On", hurrenez hurren.

Azaroaren 23an Altsasun txanda izango da. Iortia kulturagunean 22.00etan Gutagutarrak taldeak, besteak beste Igor Elortzak, Unai Iturriagak eta Josu Zabalak osatutako taldeak, "Berto



Zirkuituan parte hartuko duten artistak. Lander F. ARROYABE | ARGAZKI PRESS

berriak eta lagun zaharrak" ikuskizuna eskainiko du. Azaroaren 30ean Berako Kultur Etxean Logela Multimediaren ikuskizuna ikusteko aukera izango da gaueko hamarretan. "Mokaua" du izena ikuskizunak, eta bere arduradunen esanetan,

kontzertu-multimedia bat izango da.

Azken emanaldia Benito Lertxundirena izango da. Kantaria abenduaren 5ean izango da Lizarrako Golem zinemetan 22.00etan eta "40 urte ikasten egonak" diskoa aurkeztuko du.

## FasTFatum, musika anitzen eragina duen eta Igor Calzadaren «alter ego»a den proiektua

IA | DONOSTIA

Gaztelupeko Hotsak zigiluak dioenez, «Igor Calzadaren alter egoa da FasTFatum», eta Harkaitz Cano idazlearekin elkarlanean egindako disko honekin irten da merkatara. Biak ala biak Donostian izan ziren atzo proiektu berria aurkezten. Canok aipatu zenez, «diskoa sedimentazio luzekoa da, deskarte askoren pilaketaren ondoren sortua», eta «xehetasun txiki betetako» dela ere esan zuen.

Finean, hamar kantu bildu dituzte bertan. Bederatzi abesti berriz gain, uZTAIL oPARO oSTEAN diskoiko "Ostean" abestiaren

moldaketa berri bat eta "Amets Extremo"ren bertsio alternatiboa -bideklipa barne- biltzen ditu diskoak.

### «Iparraldeko lana»

FasTFatum ez zen sortuko Calzadak Irlandara eta Islandiarekin duen lotura izan ezean -«Iparraldeko lan bat da», esan du-, eta horren isla da kanta zehatz bat, euskarazkoa ez den bakarra diskoan txertatu izana: Glen Hansard The Frames taldeko abeslariaren "Sleeping". Irlandan izan zen abuztuan Calzada, eta han hartutako irudiez osatutako film bat egin zuen, diskoarekin batera edizio mugatuan

oparitutako dena.

Lana etxeko estudioan grabatu du Calzadak, eta berak jo ditu ia tresna guztiak: gitarrak, baxua, pianoa, teklatuak, bateria, perkusioak, programazioak eta samplerrak. Luis Fernandezek (biolontxeloa) eta Aitziber Viscarretrek (saxoa eta flauta) lagundu diote moldaketetan. Calzadak idatzi ditu lau kanturen hitzak, eta besteak Canorenak dira. «Ni ez naiz kantautorena, ezta musikagile ere, baina bai kantu egilea», aitortu eta zera ere erantsi du: «FasTFatumek Igor Calzada salbatzen du. Hotzean emozioak hobeto kontserbatzen diren ideia dago honen atzean».

CRÍTICA clásica

Lirismo y enjundia

OTXANDIO

Esperaba el público bilbaino la nueva presencia de Joaquín Achúcarro en el escenario para proclamar con su nutrido aplauso su prestancia como maestro del piano. El tono casi íntimo, que prestó el joven hamburgués a este "Concierto nº 1 para piano y orquesta en Re menor", resultó una perla dorada para la interpretación serena y sentida de Joaquín Achúcarro, maduro y dúctil. La ambivalencia melódica piano-orquesta y al revés, sumió al público en un ambiente del romanticismo juvenil *brahmiano* más lírico, impetuoso y apasionado. Achúcarro y Mandel, colaborando con su Euskadiko Orkestra, compartieron y transmitieron al respetable su gracia interpretativa. Los aplausos siempre traen el regalo del artista y éste proclamó con finura y firmeza un Brahms de puro lirismo.

Cristian Mandel buceó en los arcanos de la Historia de la Música y propuso obras no habituales, que encandilaron y completaron bagaje musical a los melómanos. Así, la "Sinfonía Manfred en Si menor" de Tchaikowsky deambuló expresando los distintos sentimientos de Manfred en la vida, con una enjundia orquestal y una viveza melódica de encantamiento, también a través de los "Cuatro Cuadros", expuestos con la riqueza tímbrica proporcionada por la orquesta global reforzada y los ritmos propios de la bacanal expresiva, contrastados con los lentos lúgubres, iniciáticos y elegiacos intermedios. El "Canto lamentoso" de Manfred tomó vida en el clarinete bajo y en el fagot, dando el órgano el toque final a una suntuosidad solicitada y remarcando la enjundia que Tchaikowsky trató de comunicar. El público refrendó con sus aplausos tan novedosa obra.

Ficha

**Interprete:** Orquesta Sinfónica de Euskadi. **Solista:** Joaquín Achúcarro (piano). **Director:** Cristian Mandel. **Lugar y fecha:** Euskalduna Jauregia, Bilbo. 7.11.07.

2007. EDICIÓN VIII. EDIZIOA

**DANTZALDIA**

EUSKALDUNA JAUREGIA BILBO  
PALACIO DE LAS ARTES Y DE LA MÚSICA

**10** NOVIEMBRE / AZAROAK  
**CIA ZOO**  
(BRUSELAS)

Dirección artística: THOMAS HAUERT  
**MODIFY**

SALA A1 - PALACIO EUSKALDUNA  
20:00 h.

VENTA DE ENTRADAS:  
En taquilla, cajeros multiservicio BSK,  
internet o en el teléfono 944 310 310.

SARREREN SALMENTA:  
Luzmaitia, BSK Kulturagunean,  
Internet edo en el teléfono 944 310 310.

www.dantzaldia.com

PARCERÍA BARSOLA ORGANIZA: ANTONAZALEA

BIFA BSK Bilbo Jauregia  
D.B. La FuntelOn

MESEKORAKO DANTZALDIAK

OSAKARAKO ELABORAZIETAKO  
Guggenheim Museo 10 ANOS  
bbk meteorik