

Ermua Talentic pone el foco este año en el trabajo en red y la incertidumbre

Las jornadas que se desarrollan en Izarra Centre analizan los ámbitos empresariales e institucionales

A. LASUEN

ERMUA. El Ayuntamiento de Ermua y la Fundación Izarra organizan la cuarta edición de las jornadas Ermua Talentic, que se desarrollarán entre hoy y mañana en el edificio Izarra Centre.

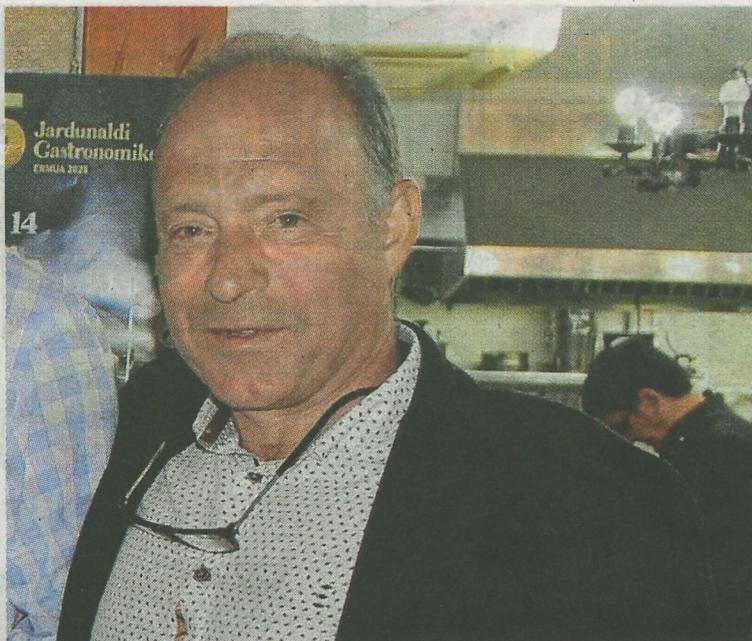
Este evento, que cuenta con el apoyo de diversas entidades como el Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades y el Gobierno vasco, se centrará en el talento, la incertidumbre y el trabajo en red.

La jornada de hoy, titulada 'Talento en tiempos de incertidumbre', está dirigida al mundo empresarial. Incluye una charla inspiracional de Mar Alarcón -SocialCar-, una mesa redonda con representantes de

Egui, CAF e Ikor sobre los retos de la industria: habrá secciones dedicadas a regulaciones -con información trasladada desde Margube, AIC y la Cámara de Comercio-. También se analizará el problema de la escasez de talento -con Adecco, Tekniker, Novia Salcedo y Arcelor-Mittal-, además de ofrecer una conferencia sobre el sector de la automoción, a cargo de Ignasi Castelló -FICOSA-.

Mañana, bajo el lema 'El talento en red nos transforma', se pondrá el foco en las instituciones públicas. Para abordar este ámbito se contará con la participación de representantes de ayuntamientos e instituciones, que abordarán el talento como motor de transformación en la administración.

Por otra parte, se presentará la guía de madurez de Innpulso Transforma y se realizará un taller de co-creación. La secretaria de la Red Innpulso, Adela Artero, cerrará las jornadas con las conclusiones.



El bodeguero ha acudido a las Jornadas Gastronómicas de Ermua. A. L.

«Con la biodinámica queremos devolver vida al suelo»

Miguel Ángel Peñalba Enólogo

El bodeguero trajo a la villa el único cava de Castilla y León, elaborado a través de procesos que «dan vida a la tierra»

AINHOA LASUEN

ERMUA. Las Jornadas Gastronómicas de Ermua reúnen en sus mesas y en las calles calidad y curiosidades que se generan en torno a la gastronomía. Una de esas singularidades se pudo encontrar la semana pasada en la cena degustación que se ofreció en el Erretea, con el único cava de Castilla y León, de la bodega Pe-

ñalba López -Torremilanos-, de Aranda de Duero, que destaca porque se trata de un cava que procede de un proceso biodinámico. Miguel Ángel Peñalba, químico, enólogo y bodeguero de familia, explica ese proceso.

-El cava lo asimilamos a Cataluña. ¿En esto son una excepción?

-Nosotros hacíamos este vino antes de la entrada en la Comunidad Económica Europea y tuvimos que cambiar la denominación de champán, por imposición de Francia, a cava. Pero somos pioneros en otras muchas cosas. Creamos la D.O. Ribera de Duero. Mi tío se puso en comunicación con el Instituto Nacional de De-

nomiación de Origen para crear la D.O. Además, somos los primeros en introducir el proceso biodinámico allí, que es el 'top' en el ámbito ecológico.

-¿Qué es la agricultura biodinámica en pocas palabras?

-Fue la primera agricultura con normativa ecológica en Europa. Se aplicó para revertir la pérdida de sabor de los alimentos y las enfermedades del ganado por la agricultura intensiva. Viene de unas conferencias que ofreció Rudolf Steiner en 1924, para agricultores, cuando vieron los problemas que provocaba el haber pasado de una agricultura tradicional a una agricultura intensiva. Con la biodinámica buscamos devolver la vida al suelo, que los alimentos sean más nutritivos y alimenten cuerpo y espíritu. Con un suelo mucho más rico, mayor biodiversidad, más fijación de carbono en el suelo. Es una especie de forma de revertir el cambio climático. Es lo ecológico llevado al máximo.

Sin fertilizantes de síntesis

-Eso requiere mucho trabajo, para no utilizar químicos.

-No usamos fertilizantes de síntesis. Nosotros trabajamos todo con compost propio y unos preparados biodinámicos que elaboramos siguiendo las conferencias de Steiner, en las que se utilizan plantas medicinales.

-¿No tienen plagas?

-Menos. Una vez que todo está equilibrado, no tiene por qué aparecer la plaga. La biodinámica es más ordenar que matar, es darle vida a la tierra. Por ejemplo, el preparado de sílice o el de cola de caballo le da información al hongo para decirle que no debe escapar del suelo a la planta, para que se quede donde debe estar. El cava que trajimos no tiene prácticamente sulfitos. Te emborracha pero sienta bien, no duele la cabeza. Andamos en una calidad muy alta. Tratamos de dar vinos que sienten bien al cuerpo y al espíritu.



En 2024 se habló de empleo y transferencia de conocimiento. AVTO.

TELÉFONOS DE INTERÉS		* EL CORREO no se hace responsable de cambios de última hora	
URGENCIAS		CARTELERA DE CINE	
SOS DEIAK	112	EIBAR	Domingos y festivos: 9.20*, 11.20*, 13.20, 14.20*, 16.20, de 18.20* a 20.20* cada hora, y 22.20*. *Llegada a Ermua
DYA	943 464 622	COLISEO Merkatu Kalea, 2	EIBAR-BILBAO (Autopista)
HOSPITALES		No hay función	De lunes a viernes: Desde las 6.40 hasta las 20.40 cada hora. Sábados, domingos y festivos: Desde las 7.40 hasta las 21.40 cada hora.
Hospital Mendaro	943 032 800	ERMUA	BILBAO-EIBAR (Autopista)
Ambulatorio de Eibar	943 032 500	ERMUA ANTZOKIA Iparragirre s/n	Laborables: De 6.40 a 21.40 cada hora.
Ambulatorio de Eibar (Torrekua)	943 032 650	No hay función	Sábados-festivos: 7.40 a 21.40 cada hora.
Ambulatorio de Ermua	943 032 630	COMUNICACIONES	EIBAR-VITORIA
POLICÍA MUNICIPAL		AUTOBUSES	Laborables: 6.25, 6.40, 6.55 y de 7.30 a 22.30 cada hora.
Eibar	943 708 424	EIBAR-SAN SEBASTIÁN	Festivos: De 6.30 a 22.30 cada hora.
Ermua	943 176 300	Laborables: 06.10*, 06.40*, 07.10*, 07.40, 08.10, 08.45*, 09.15*, de 10.10 a 21.10 cada hora, 13.15*, 18.10*, 19.10*.	VITORIA-EIBAR
ERTZAINZA		Sábados: 6.40*, 7.10*, 8.10, 8.45*, 9.15*, de 10.10 a 20.10 cada hora, 13.15*, 15.10*, 16.10*, 18.10*, 19.10*, 20.10*, 21.30.	Laborables: 6.15, 7.00, 7.15, 7.45 y de 8.15 a 22.15 cada hora, 22.40 (sólo viernes).
Eibar	943 531 700	Domingos y festivos: 8.10, 10.10*, 12.10, 13.10, 15.10*, 17.10, 18.10, 19.10* y 21.45*.	Festivos: De 6.15 a 22.15 cada hora.
BOMBEROS Toda la provincia	112	*Salida desde Ermua diez minutos antes	EIBAR-ARRATE
TRANSPORTES		SAN SEBASTIÁN-EIBAR	Laborables: No disponible.
Euskotren	944 333 333	Laborables: 6.50, 7.20*, 7.50*, de 8.20 a 14.20 cada hora, 11.20*, 14.30*, 15.20*, 16.20*, de 18.20* a 22.20* cada hora.	Sábados: 14.00
Pesa Eibar	900 121 400	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* y 22.35*.	Festivos: 9.00, 10.00, 11.00, 13.00 y 18.00.
Bizkaibus	946 125 555		ARRATE-EIBAR
TAXIS			Laborables: No disponible.
Eibar	943 203 071		Sábados: 14.30
Ermua	943 171 733		Festivos: 9.30, 10.30, 11.30, 13.30 y 18.30.
AYUNTAMIENTOS			TRENES
Eibar (Centralita)	943 708 400		BILBAO-EIBAR
Eibar (Oficina de información a la Ciudadanía. Pegora)	010		Laborables: 5.55. Diario: (De 6.55 a 20.55 cada hora), 9.34 y 20.34.
Ermua	943 179 010		Sábado noche: 23.45, 1.45, 3.45 y 5.45.
			EIBAR-BILBAO
			Laborables: 7.09 y 8.09. Diario: (De 9.09 a 22.09 cada hora), 10.36 y 21.36. Noches: 2.06, 4.06, 6.02 y 7.30.
			ERMUA-BILBAO
			Laborables: 7.18 y 8.18. Diario: De 9.18 a 22.18 cada hora.
			SAN SEBASTIÁN-EIBAR
			Laborables: 5.50 y 6.50. Diario: De 7.50 a 20.50 cada hora, 9.20 y 20.20.
			EIBAR-SAN SEBASTIÁN
			Laborables: 6.06 y 7.06. Diario: De 8.06 a 21.06 cada hora, 10.35 y 21.35.
			FARMACIAS
			EIBAR
			De 9.00 a 22.00: Elortza-Elortza (Juan Gisasola, 18).
			ERMUA
			De 9.00 a 22.00: Baz Uriarte (Zehar kalea, 2).
			EIBAR-ERMUA
			Noche. De 22.00 a 9.00: Lekunberri Alberdi (Isasi, 31. Eibar).