

DEBA

En octubre se celebran las jornadas 'Zure platerean hasten da mundua' en Deba

ANDER SALEGI

DEBA. Las jornadas sobre agroecología y alimentación 'Zure platerean hasten da mundua' (El mundo empieza en tu plato) comenzaron ayer y se prolongarán hasta el 8 de octubre con actividades de carácter muy variado, como una charla-merienda, proyección de película o visita a una granja. Con el alumnado de LH5 se trabajará el tema en el propio centro.

El sistema alimentario está en la encrucijada de muchos desequilibrios. Las decisiones que tomamos en torno a nuestra alimentación influyen directamente en nuestro entorno y es, por tanto, determinante en nuestra salud, tanto social como mundial.

Con estas actividades se pretende ofrecer a la ciudadanía herramientas y recursos para un consumo más consciente de los alimentos, profundizando en los modelos de producción y poniendo en valor lo ecológico, lo autóctono y lo basado en la economía social y solidaria.

Programa

Ayer en el Merkatu Txikia celebrado en el Paseo Cubierto se instaló un punto de información sobre la agroecología. Los más pequeños pudieron conocer mediante juegos el camino que recorren los productos hasta llegar a los platos de las mesas. Las actividades continuarán el martes 4 de octubre, a las 18.30 horas en

la plaza de Kultur Elkartea con una charla-merienda en la que se tratará el tema sobre cómo será la alimentación en el futuro. El jueves, 6 de octubre, se proyectará la película 'Zure platerean hasten da mundua'.

Los directores serán Aloña Jaurregi e Ion Fernández, mientras que Iban Toledo se encargará de la fotografía. El guion del documental ha sido escrito por Amaia Aierbe, que ha informado de que están realizando un ensayo especial para que los pequeños productores y baserritarras de diferentes rincones de Euskal Herria tengan protagonismo: «Ese es el mensaje que lleva la película, por si nos damos cuenta, dónde, qué y a quién compramos cada vez que vamos de compras». Así, el objetivo del proyecto es impulsar la venta directa, la elección para comprar a los más pequeños y los productores y hábitos de consumo relacionados con la agroecología.

En el trabajo participarán tres conocidos actores de Euskal Herria, el anunciador del tiempo Andoni Aizpuru, la periodista Maitena Salinas y María Redondo de la serie Goazen. Pero, además, tendrá protagonistas especiales en el proyecto 'El mundo comienza en tu plato': pastores y queseros del caserío Pikunieta: Exker, Josebe y toda la familia; agricultores del proyecto Tierra, Papel, Tijera de Álava: Mónica, Andrea y Ramón; apicultor y miel Mikele Untsain de Lapurdi; y Oskar



Dos jóvenes juegan al juego del punto de información sobre agroecología. FOTOS ANDER SALEGI



En el Merkatu Txikia productores locales muestran sus productos.

Con estas actividades se pretende ofrecer recursos a los ciudadanos para un consumo más consciente de los alimentos

Estanga, miembro de la asociación de consumo Landare de Pamplona. Después de la proyección se llevará a cabo una charla-coloquio entre productores de la zona.

La última actividad, se celebrará el sábado 8 de octubre una visita y degustación al caserío Arruan Haundi (Lastur). Para esta actividad es necesario inscribirse llamando al número de teléfono 635 202 146.

ERMUA

Fallado el concurso de 'Bookface' organizado por la biblioteca

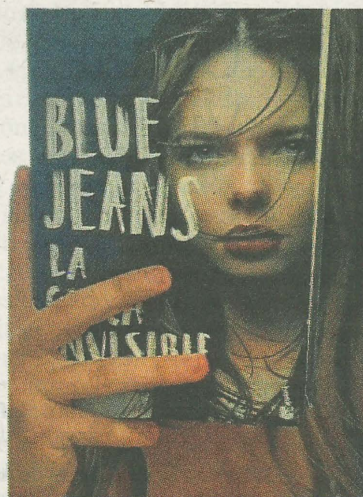
En esta primera edición del concurso han recibido un total 28 fotografías

K. ITURRIAGAGOITIA

ERMUA. La biblioteca municipal ha dado a conocer los nombres de las personas ganadoras de con-

curso de verano 'Bookface', que aúna la creatividad, la lectura y la fotografía. Estas son: Carla Pascual en la categoría de menores de 14 años; Sandra Gulín en el grupo de 15 a 30 años, y María Luisa Fernández en la de mayores de 31 años. Cada una de ellas recibirá como premio un lote de libros y dos entradas para un espectáculo del Antzoki.

Para participar en el mismo bastaba con hacer una foto en la que la cara quedase encajada en la portada y enviarla al servicio por correo electrónico o WhatsApp. En esta primera edición del concurso han recibido un total 28 fotografías, de otras tantas personas participantes. El jurado lo ha integrado el personal de la biblioteca.



Una de las ganadoras de esta primera edición del 'Bookface'.

Feria medieval

La semana cultural y deportiva del centro regional de 'Castilla-León' ha llegado a su final con el ya clásico 'Mercado Medieval' que se mantendrá hasta esta noche. A lo largo del fin de semana, se ha podido disfrutar de música de animación y shows varios, un circense con fuego, titulado 'Nómadas del viento' y otro aéreo, 'Maleficio'. El mercado estará abierto hasta las once de la noche. Hoy, al igual que ayer, se abrirá a las 11.30. La actividad está organizada por el centro regional de Castilla y León, y cuenta con la colaboración del Ayuntamiento y de la mercantil 'La fragua de Vulcano'.

«Hay que buscar el equilibrio y ser completo en las tres disciplinas»

Miguel Ledesma Blanco
Triatleta ermuarra

El deportista local se coronó el pasado fin de semana como campeón de Europa de Triatlón en Media Distancia sub-23

AINHOA LASUEN

ERMUA. El triatleta ermuarra Miguel Ledesma Blanco, a sus 23 años, se alzó el pasado fin de semana como campeón de Europa de Triatlón en Media Distancia sub-23, en Bilbao. Lleva tres escasos años en esta dura especialidad deportiva y completó las rutas de natación, ciclismo y carrera en un tiempo de 4 horas, 14 minutos y 27 segundos, lo que le supuso un cuarto puesto en la clasificación general.

—¿Cómo y cuándo eligió el triatlón como modalidad deportiva?

—Yo antes jugaba a fútbol en el Ermua C.D. y tenía un par de amigos que hacían triatlón. Cuando terminé juveniles en el fútbol, decidí que quería probarlo, porque siempre había andado en bici, me gustaba nadar y correr. Además, el entrenador de porteros del Ermua C.D. practicaba triatlón y me estaba picando.

—Se dice que el triatlón es una de las especialidades más duras del deporte.

—Hay que buscar el equilibrio y ser completo en las tres disciplinas. Suelen decir que lo que más

cuesta para alguien que no lo ha practicado es la natación, pero yo cuando jugaba a fútbol también solía nadar por hobby. Una vez de hacer triatlón ya me puse en serio con ello.

—¿Cuál de los tres deportes lleva mejor (nadar, correr o el ciclismo)?

—Siempre he llevado mejor la bici, pero el año pasado empecé a entrenar con el equipo de natación de Eibar y he compensado bastante. En tres años mi nivel de natación y bici es parecido.

—Lo ha cogido con ganas. Es campeón de Europa en su categoría.

—También hay que tener en cuenta que el Campeonato de España fue el año pasado en Bilbao y este año al tener el Campeonato de Europa tan cerca de casa, me animaba a disputarlo.

—¿Da más tranquilidad el estar en casa?

—Sí. Había mucha gente conocida viendo la carrera y es algo que, sin duda, motiva.

—¿Cuánto entrena?

—Depende de la época del año. Normalmente cuando estoy en temporada de competición suelo entrenar entre 16 y 20 horas semanales. Las semanas de más carga suelen pasar de las 20 horas, pero solo esas, y es raro que me salga alguna semana de menos de 15 horas. Tengo un entrenador, Ander Romarate, que me lleva la planificación, para sacar



Ledesma, el sábado en Bilbao, en el Campeonato de Europa. M.L.

el mejor rendimiento e intentar no lesionarme. Yo a ser obediente y, sobre todo, descansar bien y de forma regular, porque como de todo, eso sí, limpio.

—¿Entrena solo o con alguien?

—Con alguien siempre es más ameno, pero hay de todo. Son muchas horas y también toca entrenar solo, sobre todo, cuando tienes alguna competición que hay que preparar de una forma muy concreta. Ayuda entrenar con gente y en Ermua y Eibar tenemos un grupito que nos gusta y le estamos sacando bastante provecho y como estoy en el equipo de triatlón de Eibar entreno con ellos también.

—¿Cómo fue el Campeonato?

—Hizo muy mal tiempo, pero era para todos. Se nadó en la ría (1.900 m.). Desde el principio de la carrera me fui con otro chico de mi edad hacia adelante y conseguimos abrir hueco y del agua salimos juntos. En la bici me fui solo casi desde el principio, porque sabía con quién competía y que me podían superar corriendo. Tenía que apretar en la bici,

aunque estaba peligrosa la carretera porque llovía, pero convenía apretar porque hacía mucho frío. Cuando empecé a correr fui a un ritmo alto y como había mucha gente conocida en el recorrido me iban cantando las referencias y me dio tranquilidad. De hecho, hice la mejor carrera, corriendo, de toda la temporada.

—Con tanto deporte, me da miedo preguntar si tiene algún otro hobby.

—Hasta ahora con el triatlón y los estudios voy que chuto. El año pasado terminé la carrera de Ingeniería Biomédica y ahora estoy con un máster.

—¿Qué reto tiene ahora?

—El sábado terminé la temporada. Sigo entrenando, pero descansando. Más adelante con mi entrenador prepararemos las carreras de la próxima temporada.

—¿El triatlón es un deporte minoritario?

—A nivel mediático, pero a nivel popular, en Euskadi, estamos mucha gente y hay muy buenas carreras y con un ambiente muy bueno.

Se abre el plazo de inscripción para los puestos de la Feria de San Martín de San Martín

A.LASUEN

ERMUA. Ermua abrirá mañana lunes el plazo de inscripción para los puestos de personas agricultoras que quieran participar en la próxima Feria de San Martín, organizada por Euskal Birusa, que se celebrará en la villa el 12 de noviembre. Las inscripciones se podrán realizar hasta el día 15 de octubre.

Como en ediciones precedentes, habrá seis categorías diferentes: frutas y hortalizas, queso, pan, miel, sidra y txakoli.

Podrán participar productores y agricultores de localidades del Duranguesado y Lea-Artibai, y excepcionalmente de Eibar, por ser localidad colindante. En los concursos de miel, sidra y txakoli, se admirarán también productores de todos los municipios de Bizkaia.

Además, las personas artesanas de la zona también tendrán sus propios puestos en los que se podrán inscribir. La artesanía de la localidad tendrá preferencia en el citado reparto. Se podrán presentar las solicitudes en las oficinas de Abiapuntu, con los datos que se detallan en las bases, que se pueden encontrar en la web municipal (www.ermua.es).

Euskal Birusa, a través de esta feria anual, busca sacar el euskera a la plaza y a las calles de Ermua, con el objetivo de conocerse entre todas aquellas personas que lo utilizan y aumentar, así, su uso en el municipio.

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
ERTZAINZA	
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	
Black is Beltza II: Ainhoa	20.00
Black is Beltza II: Ainhoa (V.O.S.)	17.00
El colegio de los animales mágicos	17.00
Modelo 77	17.00 20.00
Viaje al paraíso	20.00

ERMUA

ERMUA ANTZOKIA Iparragirre, s/n	
Un héroe samurái	17.00
Viaje al paraíso	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 (Fermín Calbetón, 19).
--

ERMUA

De 9.00 a 22.00: Alberdi (Zubiaurre, 9).
--

EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00: Mendiñeta (Urkizu pasealekua, 6. Eibar).
--