

DEBA



Un momento del Cross Anes Arrinda de la edición de hace un par de años. ANDER SALEGI

Preparados, listos... y a correr

Está previsto que 206 niños y niñas del municipio participen en el cross de mañana

ANDER SALEGI

DEBA. Después de dos años de ausencia por la pandemia, está de vuelta el célebre cross Anes Arrinda. Mañana se celebrará la 52 edición de esta carrera popular. Una vez más los encargados de la organización serán un grupo de padres y madres locales. Este cross honra a quien fuera fundador de este evento deportivo y párroco local, Anes Arrinda.

Para este año se espera una

participación de 206 niños de quinto de preescolar hasta sexto de primaria. El lugar donde se llevará a cabo la competición será la Alameda Calbeton. Cada curso tendrá que reunirse un par de minutos antes del horario establecido para su salida.

A partir de las 17.00 horas comenzarán las diferentes pruebas. Los primeros en salir serán los de HH 5. El recorrido a completar será de 179 metros. Los de primer curso de primaria se reunirán, al igual que los HH5, un poco antes del horario establecido para preparar la salida. En primer curso de primaria el recorrido a completar será algo más largo, un total de 266 metros.

En segundo de primaria, completarán un recorrido de 305 metros. En tercero y cuarto de Primaria deberán completar un recorrido de 417 metros. En quinto deberán afrontar un recorrido de 517 metros. Los de sexto en cambio, se han inscrito 19 participantes. Este último grupo recorrerá 540 metros.

Todas las salidas se llevarán a cabo a la par del quiosco de la Alameda. Cada niño tendrá que llevar su número de dorsal en la parte frontal de la camiseta (la lista con los números de los dorsales se puede ver en la web <https://anesarrindahaurkrossa.weebly.com> o en los arcos del Ayuntamiento.

Egur tailako lanen erakusketa

Gaurtik hasita eta astelehenerate Burugorri eraikinan erakusketa ikusteko aukera egongo da

A. S.

DEBA. 2021-2022 ikasturtera begira, Itziariko Auzo Udalak egur taila ikastaroa antolatu zuen, hasiera urrian eman zitzaizolarik. Debako artista den Zuriñe Gredillak eman du ikastaroa, eta hasiera batean hiru hilabetekoa aurreikusten zen arren, beste hiru hilabeteko luzapena izan du, apirilean bukatu delarik.

Bertan parte hartu duten ikasleak oso gustora aritu dira, eta

egindako lan ezberdinekin, ostiral honetan ikusgai izango den erakusketa bat antolatu dute. Bertan egindako 15 lan gutxi gora behera aurkeztuko dituzte tamaina eta forma ezberdinetakoak.

Erakusketa Burugorri eraikineko lehen solairuan kokatuko da, eta irekita egongo da edonork ikus dezan maiatzaren 6tik 9ra bitartean goizeko hamarretatik iluntzeko zortziak bitartean.

Merkatu txikia

Bihar merkatu txikia egingo da Estalitako pasealekuan goizeko 9:00etatik 13:30era bitartean. Baserriko produktuak eta gazta postuak eskainiko dira. Parte hartuko duten ekoizkeal hauek izan-



Tailerrean egindako egur lan bat.

go dira: Doniene, Lizarreta, Mautsitxa (gazta), Egotza (gazta), Axelek (gazta), Berbelar (artisaugazta), zortzik (eztia) eta El Refugio (mexikar taloak). Arratsaldeko 13:00ean gaztagileek beraien gaztak aurkeztuko dituzte eta dastatzeko aukera izango da sagardoarekin lagunduta.

ERMUA

Exposición fotográfica 'In scenam' en Lobiano

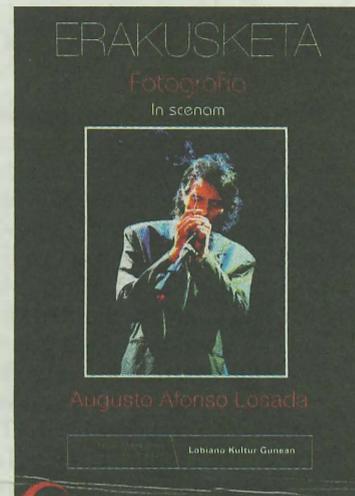
K. ITURRIAGAGOITIA

ERMUA. El ermutarra Augusto Afonso Losada expone bajo el título de 'In scenam' una particular y personal colección de fotografías que ha tomado en los últimos «treinta y tantos largos años» en los conciertos de música a los que ha asistido.

La obra de este vecino estará colgada en Lobiano Kulturunea hasta el próximo 15 de mayo. La muestra puede visitarse de forma gratuita a diario de 18.00 a 20.00 horas.

La muestra reúne instantáneas de, entre otros, de figuras musicales como Aute, Burning, Hertzainak, Neil Young, Antonio Vega, Chuck Berry, B. Springsteen, Ana Belén, Oasis, Gary More, Serrat, Gun N' Roses, Slash, Bob Dylan o Billy Idol. Imágenes tomadas en actuaciones en directo en conciertos celebrados en Ermua (Frontón Arizmendi, Cinema Ermua o plaza c. Orbe o Antzokia) en Bilbao (La Casilla. Kafe Antzokia, Bilbo Rock, explanada Guggenheim) Barakaldo (BEC, Euskalduna, Rock Star Live, Sala BBK) o en Madrid.

Su denominador común es la actuación en directo y, principalmente, recoge primeros



Cartel de la exposición.

planos de cantantes y o músicos, en las condiciones ambientales en las que se desarrollaron dichos eventos. Augusto es un fotógrafo amateur y autodidacta que disfruta de la cámara como afición en una larga trayectoria que «alcanza los 40 años apretando el disparador» para capturar instantes interesantes de las actuaciones a las que ha asistido.

La muestra no sólo exhibe las imágenes del autor, sino que cada una de ellas incluye una breve reseña escrita que recoge la experiencia o su impresión de lo vivido tras acudir al evento en cuestión.

ONDARROA

Kirmen Uribe presenta su última novela 'La Vida anterior de los Delfines'

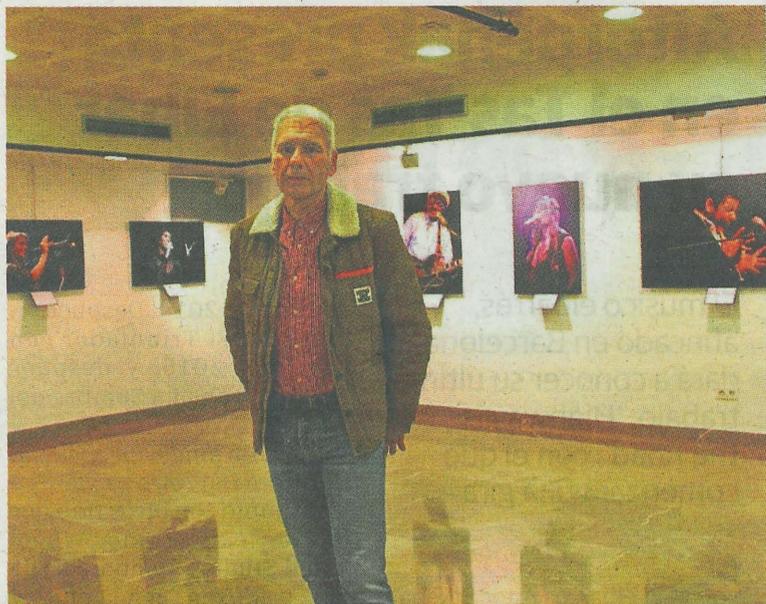
ALBERTO ECHALUCE

ONDARROA. El escritor ondarrutarra Kirmen Uribe presentó su última novela en Nueva York, en donde reside con su familia. Su último trabajo, 'La vida anterior de los Delfines', se desarrolla en tres momentos relacionados con la trayectoria personal del escritor. La presentación de su trabajo tuvo lugar en el Teatro Saint Climents, un original espacio escénico construido sobre una iglesia desacralizada en el barrio de Hells Kitchen.

La novela se desarrolla en tres momentos distintos, todos relacionados con la trayectoria personal de Uribe: su infancia en Ondarroa y Bilbao, su traslado a Nueva York con su familia en 2018 y la vida de la histórica feminista americana Rosika Schwimmer, a la que «conoció» gracias a una beca que le concedió la Biblioteca Pública

de Nueva York. Schwimmer, una sufragista y pacifista, que allá por 1918 fletó un barco para tratar de parar (sin éxito) la Primera Guerra Mundial, «dormía» en 176 cajas de documentos recolectados por una bibliotecaria neoyorquina que planeaba escribir su biografía pero murió sin hacerlo. Uribe descubrió que todo aquel legado dejado por dos mujeres y se propuso «resucitarlo», pero en lugar de retomar simplemente una biografía de aquella feminista, le salió un libro más personal, donde vierte «en un juego de espejos» una gran parte de lo que él mismo fue y lo que ahora es.

El autor rememora en su nuevo libro su infancia en aquel Bilbao de los años ochenta azotado por la reconversión industrial, las drogas y la violencia política, pero en el que bullía una gran creatividad y mucha energía.



El fotógrafo amateur ofrece imágenes, música y estética en armonía. E.C.

«Ir de invitado o con un pase me parecía hacer trampas»

Augusto Afonso Autor de 'In Scenam'

El fotógrafo ermuarra recoge en una muestra, en Lobiano, parte de las fotografías de conciertos a los que ha acudido

AINHOA LASUEN

ERMUA. Hasta el día 15 de este mes Lobiano alberga la muestra fotográfica del ermuarra Augusto Afonso Taboada, que se podrá visitar de 18.00 a 20.00 horas.

La armonía no solo se escucha gracias a la música ambiente, que tiene mucho que ver con sus protagonistas, sino que se siente y se percibe en sus fotografías y en la estética de toda la exposición de este apasionado fotógrafo ama-

teur, que presenta, por primera vez, sus obras. Se trata de una muestra muy cuidada que reúne, en una estructura muy afinada, 36 instantáneas recogidas por este ermuarra, ingeniero informático, durante los cientos de conciertos a los que ha acudido.

Afonso no se limita a enseñar esas fotografías, que ha sacado durante los últimos casi 40 años, sino que realiza todo un recorrido por su vida de conciertos en directo, que recoge, a pie de foto, en pequeños relatos a través de las notas que ha ido tomando en todos estos años. «La idea de hacer esta exposición es algo que he tenido toda la vida y por eso iba escribiendo notitas, para recordar cómo fue la experiencia», re-

conoce Afonso.

Aute, Burning, Bruce Springsteen, Ana Belén, Miguel Poveda, Bob Dylan, Patti Smith y así hasta 36 estrellas de la música se pueden ver en sus instantáneas, que se pueden recorrer en un orden cronológico, siguiendo los números adjudicados a cada foto, o según criterios estéticos o musicales. **«Son muchos conciertos. ¿Tenía algún enchufe para poder sacar las fotografías?»**

«No. Siempre he ido con mi entrada y en el espacio que me tocara. Lo de ir invitado o con un pase me parecía hacer trampas. Por eso son fotografías que captó en un momento, desde donde me toque estar escuchando el concierto.

«Pero hay algunas en las que está en el escenario.»

«Sí, pero era porque el concierto de Cicatriz era un caos. Incluso se ve en el escenario una pierna de una persona que estaba abajo. Muchos estábamos subidos en el escenario con ellos y un minuto después de bajarme el tablado se vino abajo. Son momentos que marcan la foto.

«Le ha costado dar el paso.»

«Tengo un trabajo muy absorbente. Me ha costado mucho seleccionar qué fotografías incluir. Podía haber hecho otra exposición idéntica de otros 36 artistas, de un nivel parecido. El proceso de filtrado ha sido un suplicio.

«Los textos que acompañan describen muy bien lo que sentía.»

«Tengo una dualidad entre mi trabajo absorbente, más técnico, y mi vena artística. De hecho, hay un salto temporal, desde finales de los 80 a finales de los 90, porque no tenía tiempo material para ir a los conciertos.

«Su músico preferido es Bob Dylan, pero ¿su fotografía?»

«No se puede elegir entre un hijo u otro. Quizá se puede destacar la de Bruce, por lo que costó. Me tocó en un esquina en el BEC, pero en un giro del destino se dió la vuelta y pude sacarle de frente con el teleobjetivo.

EN BREVE

HOY EN ERMUA ANTZOKIA

Puesta en escena de 'Ameriketako bidaia'

A. L. La compañía teatral Tanttaka presenta hoy en el Ermua Antzokia la obra de Patxo Telleria, dirigida por Mireia Gabilondo, 'Ameriketako bidaia', que narra la historia de dos adolescentes que viajan a EE UU a cursar un año académico. La representación comenzará a las 20.30 horas y las entradas están a la venta, por 10 euros, en Lobiano, en la web de Kutxabank o en la propia taquilla del teatro desde una hora antes del inicio.

ESKOLABARRI

Mañana se celebra el 25 aniversario

A. L. El centro educativo Eskolabarrri celebra mañana su 25 aniversario, comenzando a las 12.00 horas con el encuentro de la comunidad educativa actual y anterior. La txaranga local Iru-litxa saldrá de 12.00 a 14.00 h., al mismo tiempo que los castillos hinchables, que volverán de 16.00 a 18.00 h. Los talleres infantiles de Antxixiketetan serán de 17.00 a 19.00 h. También se celebrará una 'diskofesta' hasta las 20.30h.



Inauguran la exposición de las JJGG de Bizkaia en Kaltxango

La Presidenta de las JJGG de Bizkaia, Ana Otadui, el alcalde, Juan Carlos Abascal, y el Gobierno municipal acudieron ayer a la inauguración de la muestra 'Las Juntas Generales de Bizkaia, conócelas', que permanecerá en Kaltxango hasta el 31 de mayo, para mostrar la estructura competencial y el patrimonio cultural que atesoran.

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

No hay función

ERMUA

ERMUA ANTZOKIA Iparragirre, s/n

No hay función

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: Sánchez Castaño (Julián Etxeberria, 7).

ERMUA

De 9.00 a 22.00: Alves (Avda. Gipuzkoa, 46).

EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00: Mendinueta (Urkiu pasealekua, 6. Eibar).

MEJOR COCTELERO/A



Rafa Reyes y Álvaro Fernández. MAITE BARTOLOMÉ

Álvaro Fernández y Rafa Reyes
La Mula de Moscú

«El mundo de los cócteles se asociaba con locales caros y elegantes»

Álvaro y Rafa, hosteleros desde los 16 años, se conocieron hace una década como camareros de barra y sala en el restaurante Kikara, compartieron piso y comprendieron que les gustaba el mundo de la

coctelería. Se curtieron en el oficio en eventos y hace ocho años fundaron Mind Shakers, una vuelta de tuerca de su blog Shaking the Mind para aficionados a los combinados. Y hace seis abrieron La Mula de Moscú, el local que toma su nombre de uno de los cócteles más conocidos y que es, así lo reconoce Álvaro, su bandera. «Cuando empezamos, este negocio estaba un poco parado y, de hecho, pensamos que funcionarían mejor las copas, pero nos sorprendió lo bien que encajaron los cócteles. Esa oferta se asociaba con locales caros y elegantes, pero a los clientes les llamó la atención nuestra propuesta».

MEJOR BARRA DE PINTXOS



PEDRO URRESTI

Iker Toquero
La Olla del Casco Viejo

«Cocinar me une a las mujeres de mi familia»

Etzanobe, Nerua, Los Fueros, un hotel de banquetes, un sushi bar... un largo periplo para terminar en el epicentro de los pintxos y el recetario tradicional: la Plaza Nueva de Bilbao. Dice Iker que no tiene muy cla-

ro por qué empezó a estudiar cocina en la escuela de Santurtzi, pero algo le quedó de cuando salía a pescar con su padre o le acompañaba a coger setas. Y algo más: «cocinar me unió a las mujeres de mi familia y a las que he conocido después», dice. Hoy es uno de nuestros maestros en la elaboración de pintxos y el día en que mantuvimos esta conversación había preparado 28 bocados diferentes. Lástima no haber pasado por allí. Sus preferencias, más allá de su trayectoria profesional, pasan por el clasicismo: «es lo que me gusta, lo tradicional con un toque innovador. Si un producto está rico, ¿para qué tocarlo mucho?»



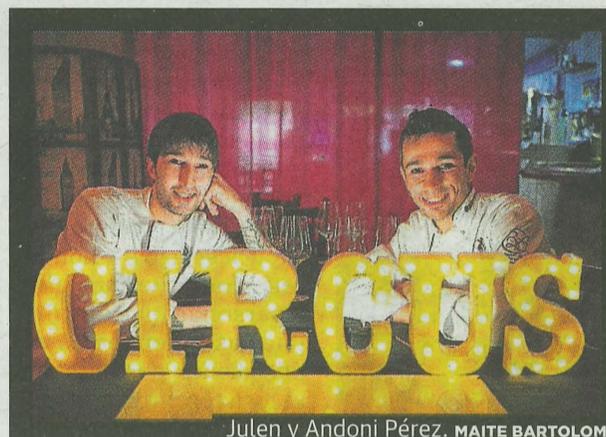
PANKRA NIETO

Jon Vicentiz Charlot

«Me gusta que me pidan los cócteles clásicos»

Los baby boomers recuerdan sin duda la calle Amesti, en Algorta, con, el Barbarella, el Manhattan, el Zodiacos o el Charlot. En este último local oficia Jon Vicentiz, curtido en el Gin Fizz y en la terraza del Er-

cilla tras estudiar en las escuelas de Artxanda y Leioa y ganar un concurso de coctelería entre centros. «Me gusta la parte creativa de la cocina, pero disfruto más de cara al público». En el local getxotarra ha percibido que «el mundo de la coctelería está cobrando auge. En Bizkaia, quizá por su influencia inglesa, siempre ha habido gusto por los cócteles». A su juicio, ese aumento de la demanda tiene que ver con la acogida entre los más jóvenes. «Es algo que me choca», dice alguien que disfruta «dando una vuelta a las fórmulas de siempre mediante sabores, vajillas o el aspecto, pero me gusta que me pidan los clásicos».



Julen y Andoni Pérez. MAITE BARTOLOMÉ

Andoni Pérez Kixka

El viejo bar de los padres convertido en un laboratorio de alta cocina

El Kiska de Ermua es un laboratorio en el que Andoni explora el mundo de la gastronomía en miniatura que le ha hecho acreedor de numerosos premios y en el que, junto a su hermano mellizo Julen, estu-

diente de Imagen y Sonido, ofrece singulares menús degustación. «Veía programas de televisión sobre recetas y aprovechando la cocina del bar fui probando a hacer pequeñas cositas. Me inscribí en una academia y cuando en 2019 ganamos el concurso de pintxos de Bizkaia decidí meterme en la escuela de Leioa», explica el cocinero. A diario ofrecen pintxos tradicionales, pero los jueves dan rienda suelta a la imaginación de Andoni, como el Taconazo (un guiso de carrilleras, guacamoles, taco de pastor, pico de gallo, cebolla morada encurtida y piña) con el que ganó el concurso vizcaíno de 2019.



MAITE BARTOLOMÉ

Pablo de la O Fiero Bilbao

«Lo que más me mola de la coctelería es poder improvisar»

Sus padres tenían un bar y él quería, de alguna manera, seguir sus pasos. Pablo se formó en la escuela de Hostelería de Artxanda centrado en la atención en sala y de hecho trabajó en ese área en el Mina y en el

Nerua, hasta que comprobó que aquello no era lo suyo. Su paso como bartender por el Churchill y El Cargadero le convenció de que el mundo de la coctelería se ajustaba a sus intereses. Y ahí se ha forjado un nombre gracias a sus combinados ingeniosos. «En el Fiero no tenemos carta, sino que improvisamos según lo que nos pide el cliente, si quiere algo más cítrico, más dulce... lo que más me mola es improvisar». Claro que no todo es al momento, ni podría serlo, sino que Pablo trabaja con lo que él llama «el árbol genealógico», una base de cócteles sobre la que trabajar de acuerdo con los gustos del cliente.



MAITE BARTOLOMÉ

Jacqueline Karol Castro y Javier Jiménez
La Pizarra

«Hacemos pintxos con las recetas del restaurante»

Jacqueline Karol Castro y Javier Jiménez se conocieron en el Azurmendi y sus pasos les han llevado de la inmensa cocina del tres estrellas de Larrabetzu a un espacio bastante más pequeño donde, sin embargo,

la magia continúa. La Pizarra, cuyo lema es 'barra y brasa', prepara estupendos pintxos que sirven de presentación de lo que el comensal encontrará en el comedor. «Hacemos pintxos con las recetas del restaurante, una forma también de incentivar al comensal a que se siente a la mesa», explica Javier. No es una oferta que destaque por la cantidad de recetas, pues frente a otras barras desbordantes, en La Pizarra encontramos siete u ocho, pero de presentación y sabor impactantes: sandwich de rabo, piruleta de langostinos o los niguiris de chuleta con los que alcanzaron el tercer puesto en el campeonato de Euskadi.