

# Los residuos, a examen en Ermua

Ayer se celebró en Ermua el 'Pleno Txiki' en el que la corporación escuchó la propuesta de los estudiantes

AINHOA LASUEN

**ERMUA.** Cerca de medio centenar de jóvenes de 5 centros educativos locales se reunieron ayer en el salón de plenos ermuarra para celebrar una nueva edición del 'Pleno Txiki'. Cuando se acerca el final de curso, y mediante este encuentro, entre la juventud y la corporación ermuarra, se pasó exámen de las deficiencias tanto de las infraestructuras y servicios relacionados con los residuos como del uso y depósito que la población ermuarra hace de ellos. Se trata de una iniciativa, enmarcada dentro del programa Agenda 21 Escolar del año 2019.

En la sesión plenaria, además de numerosos compromisos del propio alumnado para mejorar su uso de los residuos, se incluyeron propuestas para la mejora de su utilización en la villa. Entre estas propuestas destacaba una que se reiteraba en varios casos. «En Ermua son necesarias papeleras aptas para el reciclaje», es decir, con diferentes espacios para cada tipo de residuo. Ongarai Eskola abrió la sesión con su propuesta para que las personas propietarias de perros de la villa cuenten con una tarjeta especial, similar a la que se utiliza para el residuo orgánico, para depositar las heces de sus canes. Además se solicitaba la instalación de una máquina expendedora de bolsas especiales para ello.

Junto con el planteamiento de la instalación de papeleras que permitan reciclar, el alumnado de Ongarai Eskola proponía incluir carteles didácticos en ellas, además de infor-



Escolares y corporativos sacaron la foto de familia al finalizar la sesión. :: A. LASUEN

mar sobre la aplicación móvil de la Mancomunidad.

Se solicitaba, por otra parte, la instalación de contenedores (marrón, gris, azul y amarillo) en el entorno de los colegios, en una misma zona, con un cartel informativo, además de recomendar que se reúnan los contenedores de cada tipo en un mismo espacio.

Posteriormente le tomó el relevo el alumnado de Eskolabari que planteaba retirar las bolsas de plástico para los paraguas de los lugares públicos, limpiar los contenedores, las riberas de los ríos, las alcantarillas, las paredes y el Garbigune con más asiduidad. También apostaban por la creación de la figura de un inspector y poner sanciones a quienes depositan mal los residuos, «¿sino para que valen los esfuerzos de los

## Papeleras de reciclaje, bolsas de compostaje o papel, algunas de las propuestas planteadas

demás?» se preguntaban.

El colegio San Pelayo comenzó con el análisis de Zeharkale, calle en la que existe un espacio con dos contenedores de papel y ninguno para residuos orgánicos. Proponían instalar los que faltan y renovar los contenedores que ya están defectuosos en la villa, además de identificar los residuos que van en algunos contenedores soterrados, «que

no cuentan con esa información». Además solicitaron instalar papeleras para reciclar en el camino entre Betiondo y Ambre y otro depósito marrón para depositar las flores en el exterior del cementerio. Apostaban por que se llevara también un control de los residuos del mercadillo, «para que los introduzcan en los contenedores adecuados».

Anaitasuna Ikastola planteaba la ampliación de la boca de los contenedores azules y amarillos, junto con la organización de una campaña de sensibilización montando una charla, proyección e incluso una exposición con imágenes del mal depósito de los residuos. Apostaban por utilizar bolsas compostables o de papel en los establecimientos comerciales de la villa, al mismo tiempo que se aconsejaba premiar a los

comercios que potencian el consumo responsable.

El alumando del colegio San Lorenzo propuso, en su turno, la oferta de dos tarjetas en cada vivienda para los contenedores de residuos, además de ofrecer cursos o formación sobre el reciclaje adecuado de residuos en la villa. También propusieron limpiar el parking de San Lorenzo y poner papeleras adecuadas para reciclar en el municipio.

Por su parte, los corporativos respondieron a las propuestas, en algunos casos, como en los de la sensibilización, aclarando que ya se han realizado campañas en este sentido, informaron sobre la normativa local en torno a la recogida de heces de perros o aclararon que ya se pueden tener dos tarjetas para los nuevos contenedores en cada vivienda. No obstante, también se aclaró que la estética de los contenedores y el lugar de instalación depende de la Mancomunidad y del espacio de cada zona del municipio.

Recalaron además que muchas de las propuestas se podrían evitar con un buen comportamiento de la ciudadanía y que ya se ha realizado una campaña informativa, puerta a puerta, para los comercios locales y una limpieza periódica de riberas del río y alcantarillas, «aunque recogemos el guante y procuraremos ampliar la limpieza», aseguraban los corporativos.

## Resultados anteriores

Además al comienzo de la sesión se informó a los presentes sobre las seis acciones que ha llevado a cabo el Ayuntamiento respecto a las propuestas sobre el tema del río y el agua, realizadas en la anterior campaña.

Entre otras actuaciones se ha firmado un compromiso con la agencia Vasca del Agua, Ura, para la limpieza de ríos de forma periódica. El Ayuntamiento continuará controlando los vertidos de las empresas, se han ejecutado las obras de reforma de los baños de los colegios, se han podado los matorrales del río Ego en San Lorenzo y se realizan trabajos de desratización cada mes. **Resumen:** En la sesión destacó la solicitud de papeleras de reciclaje en Ermua.

### TELÉFONOS DE INTERÉS

<b>URGENCIAS</b>	
SOS DEIAK	112
DYA	943 464 622
<b>HOSPITALES</b>	
Hospital Mendaro	943 032 800
Ambulatorio de Eibar	943 032 500
Ambulatorio de Eibar (Torrekua)	943 032 650
Ambulatorio de Ermua	943 032 630
<b>POLICÍA MUNICIPAL</b>	
Eibar	943 708 424
Ermua	943 176 300
<b>ERTZAINTZA</b>	
Eibar	943 531 700
<b>BOMBEROS</b> Toda la provincia	
	112
<b>TRANSPORTES</b>	
Euskotren	902 543 210
Pesa Eibar	902 101 210
Bizkaibus	902 222 265
<b>TAXIS</b>	
Eibar	943 203 071 y 943 201 325
Ermua	943 170 396
<b>AYUNTAMIENTOS</b>	
Eibar (Centralita)	943 708 400
Eibar (Oficina de Información a la Ciudadanía)	010
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 sesión

#### ERMUA

**ERMUA-ANTZOKIA** Iparragirre s/n  
No hay sesión

### 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: 7.45

##### PAMPLONA-EIBAR

Laborables y festivos: 11.00.

##### EIBAR-ARRATE

Sábados y laborables: 14.00.  
Festivos: 9.00, 10.00, 11.00, 13.00 y 18.00.

##### ARRATE-EIBAR

Sábados y laborables: 14.30.  
Festivos: 9.30, 10.30, 11.30, 13.30 y 18.30.

##### 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: Lekunberri (Isasi,31)

#### ERMUA

De 9.00 a 22.00: Ibarrondo (Zehar Kale, 2).

#### EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00: Zulueta (San Agustín, 5).

**BASQUE VINTAGE**  
BILBAO**Dirección** Colón de Larreátegui, 1. **Teléfono** 946033039. **Web** basquevintage.com. **No perderse** La merluza rellena de txangurro.

Tradicional actualizada

**PRECIOS**

♦ Menu del día: 15 €

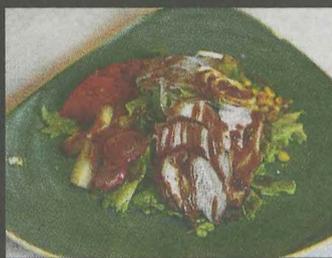
## Lo viejo y lo nuevo

El último inquilino de Colón de Larreátegui exhibe estética retro y platos de siempre con toques actuales



### Mesas elegantes

Hace apenas dos semanas que tomó los mandos de la cocina de Basque Vintage, pero Gaizka de Arbeloa acumula dos décadas de experiencia en la cocina a ambos lados del Atlántico. Formado en la Academia de Artes Culinarias de Caracas, trabajó en mesas legendarias de la capital venezolana como Le Petit Bistrot de Jacques, de Marc Provost, Aprile, de Néstor Chacin, o el restaurante Le Gourmet, del hotel Tamanaco. Eso era cuando en Venezuela aún se comía elegante. Al instalarse en el País Vasco, de donde procede su familia, se matriculó en la Escuela de Leioa e hizo prácticas en Azurmendi, pasó por Mendibile y se hizo cargo de las cocinas de Susan, frente al Guggenheim. Un bagaje que se nota en el oficio con el que maneja desde el primer momento la carta de Basque Vintage.



:: MAITE BARTOLOMÉ

### :: GUILLERMO ELEJABETIA

El término 'vintage' define a algo de cierta edad que, como el vino, mejora con el paso del tiempo. Lo vintage habría sido que en este restaurante de Colón de Larreátegui oficiara un matrimonio de hosteleros de la vieja escuela, que de las paredes colgaran bodegones o fotos de visitas ilustres y que la carta exhibiera recetas impecables como un pilpil o un marmitako. En lugar de eso Basque Vintage huele poderosamente a nuevo, luce una decoración a la última con leves guiños retro y ofrece revisiones actualizadas con ingredientes exóticos. «No creemos que para ser vintage haya que poner una boina y un arado», advierte el gerente. Con unas fotos ennegrecidas y unos muebles decapados parece bastar.

Sus responsables, que también gestionan un restaurante en Barrika, justifican el concepto del negocio en su afán

por «revalorizar la tradición, las buenas maneras y cierta elegancia en el servicio» que a su juicio se ha perdido, sin renunciar a «atraer a un público internacional y moderno». Tampoco son ajenos a las reminiscencias vinícolas de la palabra vintage (cosecha), que se traducen en una cuidada carta de vinos con etiquetas reconocidas y muchos puntos Parker. No son hosteleros, pero al menos han sabido rodearse de un equipo con muchas horas de vuelo que consigue crear una experiencia auténtica en un entorno que, a primera vista, podría parecer de cartón piedra.

### Paladar globalizado

A los mandos de la cocina está el vasco-venezolano Gaizka de Arbeloa, que aporta frescura y oficio a una carta que todavía está buscando su sitio. La idea es ofrecer productos no demasiado elaborados, reinterpretar recetas de la gastronomía vasca de toda la vida e introducir algunas referencias foráneas que gusten a un paladar globalizado. Nada nuevo bajo el sol, pero resuelto con la solvencia de quien se ha curtido en muchos fogones.

Ofrecen carta, picoteo, algunos pintxos básicos y hasta comida para llevar, pero el menú del día tiene suficiente nivel como para convencer a los cuellos blancos que suelen vagar por la zona en busca de comida saludable, original y a

precio asequible.

Probamos un tartar de atún de presentación colorista que revisita la receta clásica con toques de fusión nikkei, lombarda encurtida, arroz inflado, raíz de loto frita y los irrenunciables toques de trufa y yema de huevo. Una meritoria explosión de sabores. El wok de verduras con arroz jazmín encantará a quienes busquen una comida fácil y ligera. El punto de los vegetales es idóneo y los sabores agrícolos están bien afinados. Sencillo y succulento el secreto ibérico y agradable la ensalada mixta, que cambia el bonito por pavo braseado.

Pero donde por fin el menú se torna vintage de verdad es con la merluza rellena de txangurro, una receta de los 70 descaradamente demodé que cuesta encontrar en las cartas de los bistrot de su rango. Esa es la senda que puede diferenciar y dar coherencia a un conjunto que por lo demás tiene ingredientes suficientes para gustar.

## PINTXOS



### Bombón Boko

Frente a la recién remodelada plaza de Santa Bárbara (la del Mercado de Abastos), se encuentra este restaurante que llena su barra de sabrosos pintxos. Entre ellos figura esta suerte del clásico Ferrero Rocher, pero en salado, y que consiste en una bola de morcilla rellena de queso de cabra y rebozada en almendra picadita. El manjar se sirve en una cucharita de porcelana sobre una base de confitura de pimienta del piquillo. Precio: 2 €.

### BOKO VITORIA

**Dirección** Plaza de Santa Bárbara, 4/5. **Teléfono** 945212453.

**La barra** Rabas de chipirón.



### Taconazo

Ganador del Campeonato de Bizkaia de Pintxos Amstel Oro, es un taco de trigo tostado en la plancha, crujiente y con forma de oblea, relleno de unas carrilleras doradas en la sartén y guisadas durante dos horas y media a fuego lento con su sofrito de cebolla, zanahoria, tomate, ajo y Pedro Ximénez. La carne va troceada en dados y mezclada con una salsa reducida a fuego lento. El interior del taco también lleva guacamole, pico de gallo (una mezcla de cebolla, jalapeño verde y tomate) y cebolla morada encurtida. Unos dados de piña asada rematan el bocado. Precio: 1,80 €.

### KISKA ERMUA

**Dirección** Zeharkolea 4, bajo. **La barra** Jamón, rulo de cabra, arándanos y cebolla crujiente.

:: FOTOS: IGOR MARTÍN

DEBA

# Deba jugará hoy la final del interpueblos contra Olaberria

El partido se disputará a las 19.00 en el frontón de Altza

:: ANDER SALEGI

**DEBA.** Solo queda un partido para que los palistas debarren por concluida la temporada de pala. El municipio debarra la semana pasada alcanzó la final del campeonato interpueblos después de ganar a Oiartzun en la semifinal.

En la ida los palistas locales (Beitia-López y Aristi-Etxeberria) ganaron con facilidad y llegaron a Deba para jugar la vuelta con una ventaja de 21 puntos. El primer partido lo jugaron Aristi-Etxeberria, en la modalidad de paleta con cuero. No les fue nada bien y casi se complica el pase a la final. El zaguero debarra jugó uno de los peores partidos de la temporada, pelota que tocaba, tanto que era para Oiartzun. El resultado final fue 27-35.

El pase para la final quedaba en manos de Beitia y López, éstos no fallaron y ganaron con facilidad (40-23). Al final Deba logró el pase para la final con tres victorias y una ven-



Aristi en un saque en el último partido disputado. :: A. SALEGI

taja de 30 puntos respecto a Oiartzun.

Hoy a partir de las 19.00 en el frontón del barrio donostiarra Altza; Deba y Olaberria se enfrentarán por primera vez en una final. Olaberria lo

tuvo más difícil para conseguir el pase a la final y la ventaja de tantos (diez tantos) dio a los olaberritarras el pase a la final. El primer partido lo jugarán a paleta con cuero y el segundo a pala corta.

# Kulunka ofrecerá el festival de fin de curso de ballet

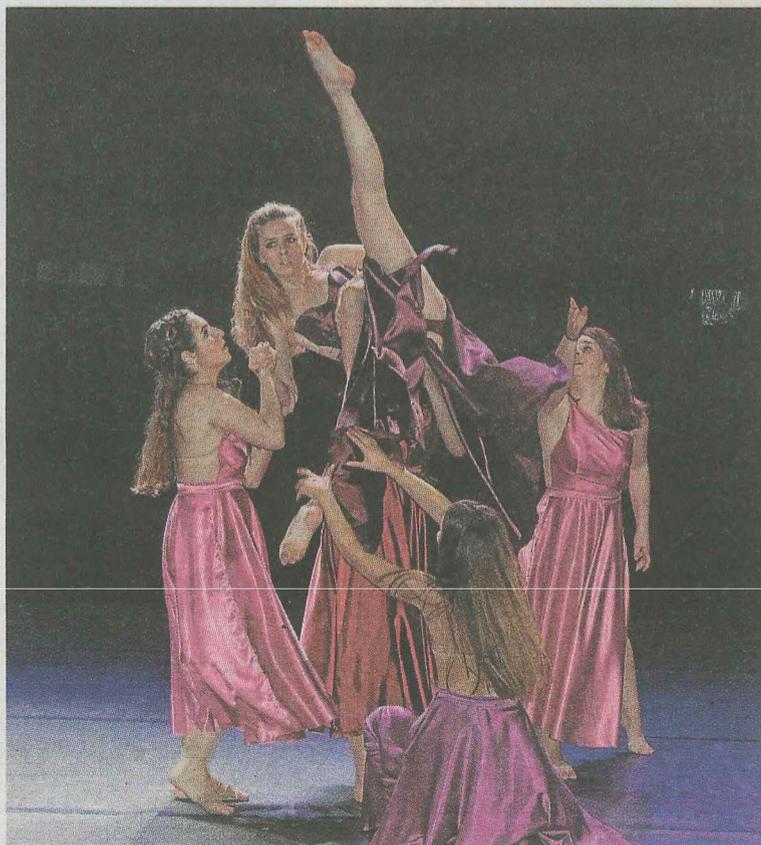
Las entradas ya se pueden adquirir en la oficina de turismo local

:: A.S.

**DEBA.** Como cada año, una vez finalizado el curso, los alumnos y componentes del grupo de ballet Kulunka, ofrecerán un bonito espectáculo a los habitantes del municipio. La actuación será mañana a las 22.00 horas en el frontón Aldats. En este lugar se reunirán más de cien alumnos de diferentes edades y cursos dispuestos a demostrar todo lo aprendido a lo largo del año.

Los participantes más pequeños contarán con una edad de cuatro años, pero también, como en anteriores festivales, habrá oportunidad de ver a los más adultos sobre el escenario. A través del espectáculo de mañana, los participantes quieren mostrar el duro trabajo realizado durante todo el curso, para ello, bailarán diferentes estilos de coreografías; clásico, contemporáneo, jazz, tango, cabaret... Las 23 coreografías que se mostrarán durante el espectáculo están elaboradas por las profesoras de Kulunka, Elai Sarasola y Alaitz Izaga.

El festival tendrá una duración estimada de una hora y cuarto. Todo aquel que esté interesado en acudir



La exhibición cuenta con ejercicios de gran dificultad. :: A.S.

a ver este recital de ballet podrá adquirir la entrada en la oficina de Turismo por el módico precio de 3 euros. En caso de que no se agotaran

las entradas en la oficina de turismo mañana, antes de que comience el festival se venderán las entradas restantes en el frontón Aldats.

ONDARROA

# 'Ongi Etorri' saluda a los nuevos vecinos este domingo

Con esta iniciativa se pretende dar la bienvenida a los nuevos residentes en la localidad

:: A.E.

**ONDARROA.** «Queremos que conozcas la realidad de nuestro pueblo para que puedas participar de ella, para que puedas aportar toda aquella riqueza cultural que traes, vengas de donde vengas», esta era la bienvenida que da el Ayuntamiento a los nuevos residentes en la localidad que serán agasajados este domingo, con un acto público. Según el texto, «en nuestro pueblo puedes encontrar asociaciones culturales, deportivas, de fomento del euskara... cada una desde su ámbito hace que Ondarroa sea un pueblo más diverso culturalmente, y esto, enriquece su identidad». De esta manera, la localidad se acerca a sus nuevos vecinos y como primer paso ha programado para el domingo (11.00) una recepción en la antigua cofradía de pescadores, ubicada en el casco viejo. «Somos un pueblo muy

global, formado por gente de origen muy diverso y a la vez con una identidad muy marcada», destaca el Consistorio en la invitación al acto. «Cualquier excusa es buena para salir a la calle y nuestras asociaciones y actividades se encuentran abiertas a cualquiera, así que siempre encontrarás qué hacer o alguna iniciativa en la que tomar parte», añade la convocatoria con la que el Ayuntamiento dará la bienvenida a las personas que han comenzado a residir en el municipio.

El texto, en cuatro idiomas, insta a acudir a este acto, denominado 'Ongi etorri' para darles a conocer una visión general de la villa y los recursos que se ofrecen. Según indica la web municipal también tres de cada cinco extranjeros que se instalan en el municipio son hombres. La mayoría además, alrededor de un 70%, tiene menos de 45 años, según uno de los últimos estudios recogidos por el área municipal de Diversidad. Ese perfil corresponde básicamente a los inmigrantes procedentes de África. Entre los ciudadanos que vienen de países sudamericanos, las mujeres son mayoría.

ERMUA

# Homenaje de Artarrai a Javier Alberdi

El presidente del club de montaña falleció el pasado fin de semana en el Pirineo aragonés, cerca del pico Collarada

:: K. ITURRIAGAGOITIA

**ERMUA.** El club local de montaña Artarrai Mendi Taldea homenajea este sábado a su presidente Javier Alberdi Altuna, fallecido en accidente de montaña el pasado fin de semana en el pirineo aragonés, cerca del pico Collarada.

Sus compañeros de Artarrai quieren homenajearle y han convocado una subida popular al monte Urko para este sábado 8 de junio que partirá a las 9.00 horas de la mañana desde la plaza Cardenal

Orbe. Una vez en el alto se le despedirá con honores y según el código de la montaña.

### Concretar el programa

Artarrai «trabaja para concretar detalles del programa de ese evento entre los que se barajan una ofrenda floral, plantar un ejemplar de un roble y poner una placa. Son varias las propuestas recibidas y planteadas que están intentando concretar».

Por su parte, el compañero de excursión Jesús de la Hoz, quien también resultó herido de gravedad en el accidente, mejora y se recupera de sus lesiones en un centro hospitalario de Bilbao, hasta donde ha sido trasladado desde Zaragoza. Jesús también es miembro de Artarrai.

Que todo empiece a cambiar o lo vivas de otra manera DEPENDE DE TI.

Que puedas comunicarte y clarificar tus sentimientos y recursos DEPENDE DE TI.

900 840 845

teléfono de la esperanza

