

EIBAR



**Turismo.** Representantes de las instituciones y del sector privado de la comarca acudieron ayer a Mutriku para presentar el Plan Estratégico hasta 2020. :: FÉLIX MORQUECHO

# Por un turismo sostenible y competitivo

**El Plan Estratégico de Turismo de Debabarrena establece las líneas para consolidar un destino creciente**

En el periodo 2005-2016 el número de visitantes extranjeros registrado en las oficinas de turismo del Bajo Deba ha crecido en un 80%

:: FÉLIX MORQUECHO

**MUTRIKU.** No es casual que la agencia de desarrollo comarcal Debegesa escogiese el hotel Arbe de Mutriku como escenario para la presentación del Plan Estratégico de Turismo de Debabarrena. Calidad es una de las palabras recurrentes a la hora de describir el objetivo, tanto de la oferta como de la demanda de visitantes, y ese establecimiento es el único del Bajo Deba que cuenta con el certificado de excelencia ambiental 'Ecolabel'. Frente al mar Cantábrico y rodeado de verde se presentaron las líneas que regirán las acciones de promoción del turismo hasta el año 2020.

El acto contó con la participación de la directora de Turismo y Hostelería del Gobierno Vasco, Mainer Echevarría; la directora de Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa, Maite Cruzado; la responsable de Turismo en Debegesa, Aitziber Cortazar y el alcalde de Mutriku, José Ángel Lizardi, en representación de

los distintos ayuntamientos del Bajo Deba. Todos ellos hicieron referencia a la importancia del trabajo conjunto entre instituciones públicas y el sector privado, que también estuvo representado en el acto a través de promotores de distintos establecimientos.

El Plan supone una actualización de lo desarrollados desde el año 1999, que tuvieron su última puesta al día en el periodo 2008-2012. El documento traza las líneas a trabajar hasta el año 2020 en un contexto diferente. «Ahora tenemos un posicionamiento diferente desde la certificación del Geoparque UNESCO de la Costa Vasca. Tenemos que ser capaces de aprovechar esa situación» señaló Cortazar. El objetivo es llegar a completar un sector turístico «competitivo y sostenible».

El Plan Estratégico de Turismo de Debabarrena se podrá consultar a través de la web [www.debabarrena-turismo.com](http://www.debabarrena-turismo.com) y es un trabajo que nace de las aportaciones de los profesionales del sector, representantes políticos de los ocho municipios del Bajo Deba y de agentes públicos y privados ligados a esta actividad en la comarca.

De ese análisis salen cinco líneas maestras que marcarán el camino a seguir en los próximos años. El primer punto se refiere a la planifica-

ción, organización y gestión en la definición del papel de los distintos agentes locales y comarcales. El segundo punto mira a la mejora y el desarrollo del producto turístico. «Tenemos que analizar cómo estamos preparados para recibir a esos visitantes, si somos accesibles, si contamos con infraestructuras que lo hagan fácil» indicó Aitziber Cortazar.

## Folleto 'Todo a un paso'

El tercer punto del Plan es la propia oferta turística, entendida en sus distintos enfoques como productos culturales, de negocios, turismo de naturaleza, gastronómico, etcétera. El marketing ocupa el cuarto punto con un trabajo dirigido a fortalecer la marca Debabarrena. Precisamente en el mismo acto se presentaba 'Todo a un paso', un nuevo folleto editado en euskera, castellano, francés e inglés en el que se describen distintos aspectos de las poblaciones que conforman el Bajo Deba. Finalmente el quinto punto se refiere a la competitividad, un aspecto en el que se anima a los profesionales del sector a seguir participando en acciones de formación, programas de calidad y a dar importancia al uso de las tecnologías de comunicación.

Mainer Echevarría señaló al Bajo

## LAS CLAVES

# 5

líneas estratégicas marcarán el trabajo por un modelo de turismo sostenible y competitivo: Planificación, organización y gestión; Escenario turístico comarcal; Mejora y desarrollo de la oferta y del producto turístico; Marketing turístico; Competitividad.

«Ahora tenemos un posicionamiento diferente con el Geoparque UNESCO»

«El Bajo Deba es una comarca con recursos turísticos especiales y con prestigio»

Deba como una comarca «con recursos turísticos especiales y con prestigio» y señaló la importancia del público internacional. No en vano en el periodo 2005-2016 el número de visitantes extranjeros ha crecido en un 80% en el Bajo Deba según los datos aportados por Debegesa. La presentación ofreció un vídeo con declaraciones de responsables de alojamientos y restaurantes de la comarca que corroboraban ese crecimiento. Echevarría recordó también el camino de Santiago que pasa por la costa y que aporta un grado de desestacionalidad,

Por su parte Maite Cruzado llamó a aprovechar el atractivo de San Sebastián para acercar a los visitantes a otras zonas de Gipuzkoa. «Es un destino coherente y coordinado» señaló. Además invitó a la oferta turística de Debabarrena a presentarse públicamente en la oficina de 'San Sebastián Region' el próximo otoño.

Los testimonios de los profesionales dejaron claro que el viajero de negocios es un baluarte importante y a partir de ahí existe una variedad de visitantes creciente. De 2005 a 2016 la afluencia registrada en las oficinas de turismo de Deba y Mutriku ha crecido un 40%, algo que se quiere extender al resto de la comarca.

DEBA



Familiares y vecinos debarras junto a los palistas que jugaron la final. :: SALEGI



Beitia en un saque. :: SALEGI



Comida en el Atozte. :: SALEGI

## Deba, derrotado por Andoain en la final del Interpueblos

Se repitió el mismo resultado del año pasado de 2-0 a favor de Andoain

:: ANDER SALEGI

**DEBA.** Deba volvió a caer, por el mismo resultado, 2-0, y ante el mismo rival, Andoain, en la final del campeonato Interpueblos de pala, que se disputó el pasado fin de semana en el Atano III de Donostia, y en el que participaron ocho localidades de Gipuzkoa: Andoain, Deba, Donostia, Errenteria, Lazkao, Oiartzun, Olaberria y Ordizia.

El primer partido de la final lo disputaron Imanol Etxeberria y Manez Beitia en la modalidad de paleta con cuero. Comenzaron los debarras muy bien, sacando del partido al zagüero de Andoain que cometió una serie de errores que acabaron en tantos a favor de los debarras. En el tanto 15 para Deba, Beitia cometió doble pasa lo que aprovecharon los de Andoain para meterse nuevamente en el partido. Una falta del zagüero de Andoain fue el detonante de que los debarras espabilaran otra vez y se alejaron de sus rivales. Fue un partido en el que se realizaron muchos tantos de saque. Cuando parecía estar cerca la victoria debarra, los de Andoain comenzaron a apretar y después de ir todo el encuentro por detrás en el marcador, lograron igualar y superar a los debarras a falta de

cinco tantos para el final. Beitia y Etxeberria lograron igualar el partido a 30 tantos, dándole una máxima emoción. Manez en ese instante hizo tanto de saque, pero Andoain logró igualar y superar a los debarras una vez más, llegando a colocarse dos tantos por encima. Después de una vibrante recta final de partido, los de Andoain se alzaron con la victoria (35-32). Un grupo de vecinos debarras, que se desplazaron hasta Donostia, no dejaron de animar a los palistas del municipio.

El segundo partido lo jugaron Mikel López y Mikel Sánchez en la modalidad de pala corta. No comenzaron bien los debarras, y los de Andoain lograron una gran diferencia en el marcador. Aunque poco a poco fueron metiéndose en el partido, se veía que el nivel de Andoain se vio que era superior al de los debarras. A medida que avanzaba el partido, Sánchez y López recortaban distancias que habían sido superiores a los diez tantos entre ambos equipos. Hubo algún momento en que la distancia entre ambos se redujo a cinco tantos, pero no duro mucho. Los debarras tuvieron momentos buenos, en los que encarrilaron cinco tantos consecutivos a favor. Los de Deba pudieron maquillar el resultado final (40-30).

Se vieron buenos tantos en el frontón donostiarra pero los debarras no pudieron con los de Andoain que se

llevaron la copa y la txapela por segundo año consecutivo, con lo que hacen seis txapelas en su palmarés (2009, 2010, 2011, 2013, 2016 y la de este año). Los de Andoain han participado en 27 ocasiones en el campeonato Interpueblos, los de Deba en cambio lo han hecho en 8 ocasiones, llegando a jugar dos finales y en las dos coronarse como subcampeón. En la historia del campeonato, Donostia con 7 txapelas es la que más victorias ha conseguido, le sigue Andoain con 6, Errenteria y Olaberria con 5, dos Oiartzun y, por último, Ordizia y Zarautz con una cada uno.

Por otro lado, la pareja debarra que participó en el torneo de Emakume Pilotari, celebrado en Irura, alcanzó las semifinales, dejando buen ejemplo de la pala femenina debarra a nivel guipuzcoano. A mano, los alevines de segundo año fueron eliminados de la fase de copa tras perder 16-6 contra Azkoitia en el frontón Gurea.

### Tickets comida Amaikak Bat

Ya están a la venta en la cafetería Atozte y en el bar Buru Zuri los tickets para la comida popular del Amaikak Bat que se celebrará el 17 de junio en el frontón Aldats. El menú estará compuesto por ibéricos, paella y postre. Los socios que desean acudir deberán abonar 10 euros por el ticket mientras que los no socios 15 euros.

ONDARROA

## Durango abre a Ermua y a Ondarroa una colonia para familias sin recursos

Funciona en invierno en forma de albergue para transeúntes y se proyecta darle un mayor uso en verano

:: A.E.

**ONDARROA.** La Mancomunidad del Duranguesado prevé poner en funcionamiento en 2018, durante todo el año, el albergue para personas sin recursos que en la actualidad ofrece en invierno. Un total de 153 personas fueron acogidas del 1 de diciembre de 2017 al pasado 31 de mayo en este albergue, ubicado en el hostel Errotagaina de Durango. Este centro cuenta con diez plazas, que durante este invierno han mantenido una ocupación media de 3,67 plazas al día, similar a la de años anteriores, según ha informado la Mancomunidad del Duranguesado.

Además de ampliar a todo el año el funcionamiento del servicio, esta entidad estudia también la posibilidad de abrirlo a usuarios de Ermua, Mallabia, Berriz, Amorebieta y de las Mancomunidades de Lea Artibai y Lea Ibarra. El albergue pretende proporcionar a las personas sin alojamiento un espacio que reduzca el impacto que las condiciones meteorológicas propias del invierno puedan ejercer sobre su salud. En invierno, los usuarios pueden alojarse en este hostel durante un máximo de tres noches, aun-

que la ampliación de las pernoctaciones será valorada por los servicios sociales de base siempre y cuando se den situaciones de urgencia. La Mancomunidad de Durango hace una reserva diaria de diez plazas ofreciendo a su vez cena y desayuno calientes y ducha.

### Ekitaldi kulturalak

Ekaina, uztaila, abuztua eta iraileko ekintza kulturalak biltzen dituen agenda kaleratu du Udalak. Agenda aste honetan herriko etxe guztietara banatuko da eta horretaz gain, kiroldegian, Etxelilan, Turismo bulegoan, Udal erregistro orokorrean eta udaleko lehenengo solairuan eskuratzeko aukera egongo da.

Ondarroan kultur eta kirol ekintza ugari antolatzen dira urte guztian eta herritarrek horiei buruzko informazioa izan dezaten ekintza guztiak biltzen dituen euskarria atera du Udalak. Hurrengo alea urrian aterako du eta bertan udazkeneko ekintza guztiak azalduko dira. Herriko taldeek urria, azaroa eta abendura bitartean herrian zerbait antolatzeko asmoa badute eta agendan agertzea nahi izanez gero bidali informazioa komunikazioa@ondarroakoudala.net helbidera irailaren 15a baino lehen.

### Etxelikak

Ekainaren 12tik irailaren 30era Etxelikak udako ordutegia izango du. Hori dela eta, aurrerantzean goizez egongo da zabalik, 10:00etatik 14:00etara.

ERMUA

## El CIP Ermua-Mallabia abre la prematrícula

:: K. ITURRIAGAGOITIA

**ERMUA.** El Instituto municipal de Formación Profesional Ermua-Mallabia (CIP), dependiente del Área de Desarrollo Local, abrió ayer el plazo de solicitud de prematrícula que mantendrá hasta el próximo viernes día 16 de junio, inclusive.

Las solicitudes se recogen en el propio centro educativo situado en el barrio de Osma s/n de Mallabia. El centro anima a todos aquellos jóvenes entre 15 y 17 años, sin título en Educación Secundaria Obligatoria, e interesados en formarse profesionalmente a que realicen su prematrícula.

La oferta formativa o las especialidades para el próximo curso 2017-2018 se centra fundamentalmente en la obtención de 3 títu-

los, que son: Título de Formación Profesional Básica en Peluquería y Estética, Título de Formación Profesional Básica en Fabricación de Elementos Metálicos (mecanizado) y Título de Formación Profesional Básica en Electromecánica de Vehículos.

Superar esta Formación Profesional Básica, que consta de dos cursos permite, de manera directa, acceder a un Ciclo Formativo de Grado Medio.

Todas aquellas personas interesadas en recibir información sobre el Centro de Iniciación Profesional y la formación que en él se imparte pueden ponerse en contacto con el número de teléfono 943176422 y preguntar por la responsable del Programa, Nagore Domínguez.

# Casi un centenar de actividades componen el programa de Santiagos

Se ampliará el espacio para los puestos ambulantes en San Pelayo durante las jornadas festivas

■ AINHOA LASUEN

**ERMUA.** Prácticamente un centenar de actividades (95), organizadas por 32 colectivos locales y el departamento municipal de Cultura de Ermua componen la programación de los 'Santiagos 2017'.

Se trata de un programa festivo que «consolida la programación de otros años», ya que tras las valoraciones que realizan tanto los colectivos participantes todos los años tras las fiestas «son actos que cuentan con la aceptación del público y con éxito de organización», explicaban los responsables del departamento de Cultura.

Estas actividades se desarrollarán desde el 14 de julio hasta el día 27 en diferentes localizaciones del municipio.

En esta programación, además de los artistas, grupos y deportistas que varían en cada edición, se incluyen dos novedades. La primera de ellas es el campeonato de pádel, que en esta edición abre la programación el 14 de julio, a las 17.00 horas.

Esta actividad se desarrollará durante varias jornadas en las pistas de San Pelayo. Las finales se disputarán el domingo 16 de julio, a las 9.00 horas.

La segunda de las actividades novedosas es la dirigida a la población infantil de hasta 12 años 'Irrintzika', organizada por Euskal Birusa. Esta se desarrollará el día 19, a partir de las 17.30 horas, en la plaza Cardenal Orbe.

Será hora y media de divertimento en el que se podrá disfrutar de una fiesta con teatro, 'irrintzis' y baile. Esta actividad sustituirá a la que organizaba la misma asociación euskaltzale por la noche. No obstante, en caso de que la iniciativa cuente con éxito se mantendrá en

posteriores ediciones.

## Más puestos en 2017

El Ayuntamiento de Ermua también ampliará los espacios destinados a los puestos de venta ambulante en estas fechas. «Puesto que se trata de otra oferta que utiliza la población con asiduidad, ya que pasea por los puestos ambulantes mientras pasa el tiempo entre actos de interés. Hay que tener en cuenta que este tipo de actividades junto con las barracas generan ambiente en las calles de la villa».

Por este motivo, en las próximas fiestas patronales la instalación de puestos se ampliará a la zona peatonal de San Pelayo. Se instalarán en uno de los lados de la calle.

Estos puestos se instalarán en los cuatro días centrales de las fiestas, desde el 24 al día 27.

En esta edición se ha otorgado licencia a 34 puestos de venta ambulante, entre las que se encuentran alguna de comida.

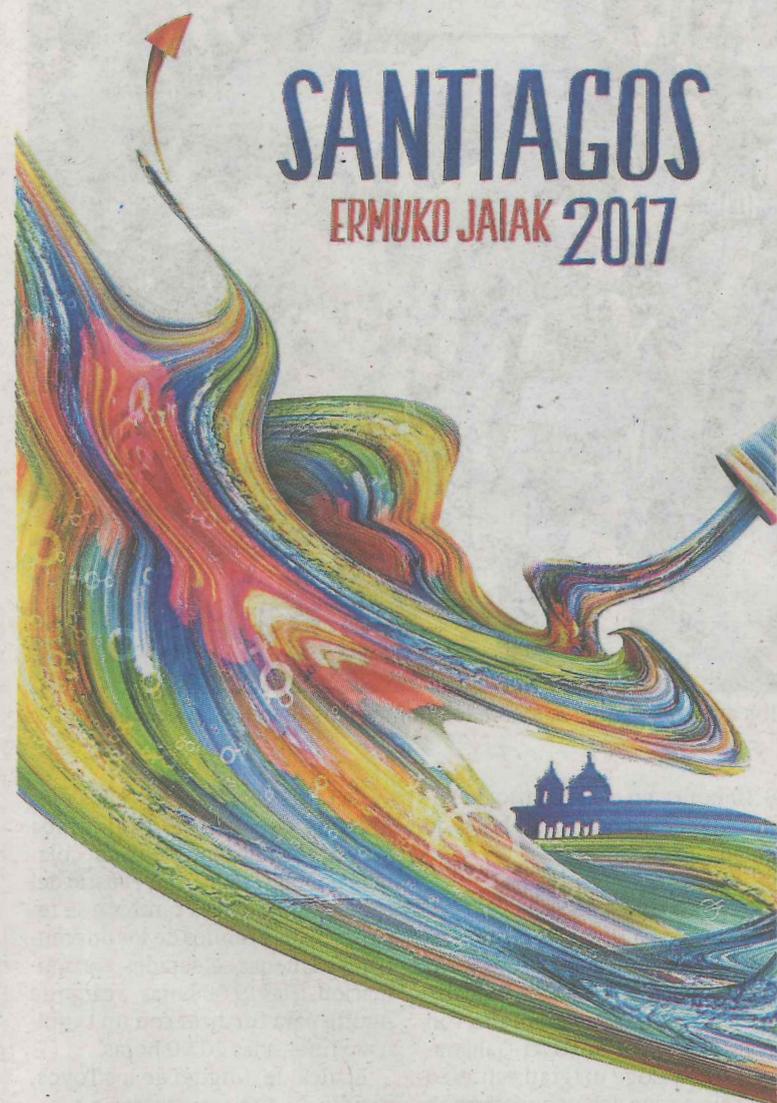
El año pasado se ofrecieron 21 licencias para esta oferta.

Hay que tener en cuenta que los beneficiarios de estos espacios solicitaron su inclusión en el mes de abril, cuando se abrió la licitación. Todos los puestos deberán cumplir la ordenanza fiscal reguladora de la tasa por puestos situados en terreno de uso público.

Además, en la última Comisión de Fiestas de este año los colectivos presentes eligieron el cartel ganador del concurso. Rubén Lucas García, residente en Torreaguera (Murcia), ha sido el ganador de este certamen, dotado con único premio de 600 euros.

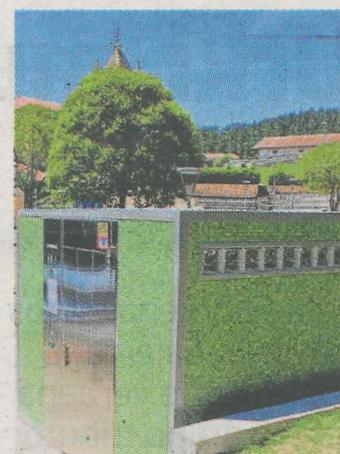
A este concurso se han presentado un total de 14 trabajos.

Durante la Comisión se indicó a los colectivos que en sus espacios de publicidad se deben cumplir el bilingüismo y cuidar el lenguaje y las imágenes no sexistas.



**El cartel anunciador de las fiestas ha sido realizado por el autor murciano Rubén Lucas**

El trabajo ganador se eligió en la Comisión de Fiestas. ■ A. LASUEN



Nuevo servicio en la plaza.

## Mallabia estrena baño público en el parque central

■ A. LASUEN

**ERMUA.** Mallabia cuenta con un nuevo baño público. Se trata del primero de estos servicios en la localidad. Se ha instalado y está en marcha en el parque del centro del municipio. Ha supuesto una inversión de 37.000 euros.

Se trata de un baño autolimpiable, de acero inoxidable en el interior y gresite en el exterior, que avisa de los 15 minutos que se tienen para su uso.

Esta instalación forma parte de un proyecto más amplio de arreglo del parque central de la localidad, cuyo resultado se podrá ver en próximos meses.

## EN BREVE

### Programa de 'Txindurri Eguna', mañana

Las actividades comienzan a las 12.30 horas con un 'dantza-poteo', una exhibición de danza de los grupos Ereintza de Olereta y Txindurri (19.30), la romería con Adolfo Jainaga (20.00) y Larraindantza (21.30). El domingo habrá pasacalles (11.00), exhibición bailes (12.30), comiday romería de Gau Argi (17.00).

\*EL CORREO no se hace responsable de cambios de última hora

### 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>ERTZAINITZA</b>	
Eibar	943 531 700
BOMBEROS 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 Pegora)	010
Ermua	943 176 322

### CARTELERIA 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: De 7.00 a 21.00 cada hora y a las 6.15, 10.15, 14.15 y 18.15.  
Festivos: 8.45, 12.45, 16.45, 20.45.

##### VITORIA-EIBAR

Laborables: De 6.30 a 20.30 cada hora y a las 7.15, 8.00, 12.00, 16.00 y 20.00.  
Festivos: 10.30, 14.30, 18.30 y 20.30.

##### 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: Azkue (Toribio Etxeberria, 4).

#### ERMUA

De 9.00 a 22.00: Alberdi (Zubiaurre, 9). De 22.00 a 24.00: Ibarondo (Zeharkale, 2).

#### EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00: Mandiola (San Agustín 3).



DIARIO EL CORREO, S. A. U. Depósito legal BI 49-1958 / Imprime: Bilbao Editorial Producciones, S. L. U. / Servicios de extranjero: ©El Correo Español-El Pueblo Vasco / Control de OJD / Autocontrol de la publicidad

© DIARIO EL CORREO, S. A. U. Reservados todos los derechos, queda prohibida la reproducción, distribución y comunicación pública, total o parcial de los contenidos de esta publicación, en cualquier forma o modalidad, incluida, expresamente, la mera reproducción y/o puesta a disposición de los mismos como resúmenes o revistas de prensa con fines comerciales, sin la previa, expresa y debida autorización de DIARIO EL CORREO, S. A. U.

Bilbao 48004. Pintor Losada, 7. Apartado 205. Tfno. 944870100. Fax Redacción 944870111. E-mail: redaccion@elcorreo.com.

Vitoria. 01008. Aranzabal, 9. Redacción: Tfno. 945167300. Fax 945147420. (D.L. BI 167-04).

Miranda de Ebro 09200. Vitoria, 2. Tfno. 947331453. Fax 947310343. (D.L. BI 174-04).

Barakaldo 48901. San Juan, 5. Enlita. Tfno. 944372622. mizquierda@elcorreo.com (D.L. BI 170-04).

Durango 48200. Zumalakarregi, 2-3º B. Tfno. 946810143. (D.L. BI 172-04).

Gernika 48300. San Juan, 3-Dpto. B. Tfno. 946254269. Fax 946255541. (D.L. BI 171-04).

Margen Derecha: Tfno. 944870182 margenderecha@elcorreo.com. (D.L. BI 169-04).

Nervión Ibaizabal: Tfno. 944870185 nervion@elcorreo.com. (D.L. BI 173-04).

PUBLICIDAD Y ESQUELAS. Tfno. 902119933.

Fax clasificados y esquelas 944127163. Fax resto publicidad 944125336. Vitoria. Tfno. 902119933.

Fax 945147791.

TIENDAS. Bilbao 48011. Rodríguez Arias, 43.

Vitoria 01005. Florida, 18. Tfno. tiendas 902333032.

ATENCIÓN A SUSCRIPTORES. Tfno. 902337711.

E-mail: suscripciones@elcorreo.com

ATENCIÓN A LECTORES. Tfno. 902333032. E-mail: info@elcorreo.com

MAÑANA SÁBADO

TERRITORIOS

EL ENIGMA DE ALEJANDRO MAGNO

Más de 2.300 años después, científicos e historiadores aún especulan acerca de su muerte



MUJER HOY

JESSICA CHASTAIN

«Una mujer siempre podrá ser aquello que desee»



MANUEL ALCÁNTARA

TOCAR FONDO



Ion Fiz viste al Big Mac

ENRIQUE PORTOCARRERO



McDonald's España ha apostado por el modisto vasco para los nuevos uniformes del personal de sus restaurantes

Cambiar por fuera para cambiar por dentro. Es la regla de oro del estilismo. La misma que parece haber seguido McDonald's España al renovar su armario, es decir, los uniformes de los empleados y los encargados que atienden los cerca de 500 restaurantes que tiene la multinacional de comida rápida en nuestro país. A partir de ahora, y de forma progresiva, la moda con mayúsculas se introduce en los fogones y en los mostradores de la franquicia de origen norteamericano.

Para acometer este cambio estético que implica mirar con decisión a un futuro por inventar, McDonald's España ha apostado por el modisto vasco Ion Fiz, quien ha diseñado una 'colección' tan estilosa como contemporánea y funcional. Con tejidos que mezclan el algodón y el poliéster, las principales novedades introducidas por Fiz son las camisas blancas de cuello estilo mao en los uniformes de personal de sala para hombres, quienes además añaden a su 'look' un pantalón de pinzas beige y un complemento diferenciador: los tirantes con un estampado compuesto por el logotipo de la compañía.



Ion Fiz, con los uniformes que ha diseñado para la multinacional de comida rápida. :: EVA MEGÍAS

Por lo que se refiere al personal femenino de sala, su cambio incluye los chalecos entallados en color beige, pantalones del mismo color y camisas de manga corta que se adornarán con un fular estampado. Tanto los hombres como las mujeres complementan su vestimenta con un delantal color caqui. Los encargados se diferenciarán con un pantalón negro y una chaqueta cargigan de color beige, mientras que el personal de cocina vestirá de color caqui y con un polo negro de manga francesa y cuello mao.

Hace ya tiempo que McDonald's abandonó en todo el mundo el poco estiloso pero icónico uniforme de

colores rojo y amarillo chillón. En 2012 el diseñador Wayne Hemingway renovó los uniformes de la cadena en Reino Unido, introduciendo un estilo de los 60 en tonos grises y en colores mostaza y pepinillo que se inspiraba en la serie de televisión 'Mad Men'. Hace unos meses, Waraire Boswell reinventó el diseño de los uniformes de McDonald's en EE UU, generando una polémica en las redes sociales por la similitud con el 'look' de los villanos de las películas de 'La guerra de las galaxias'.

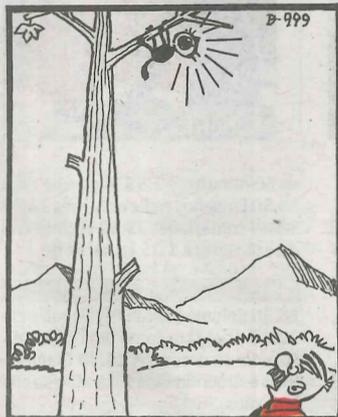
No parece que la colección ideada por Ion Fiz vaya a correr la misma suerte, toda vez que las formas

contenidas, el aire minimal y los tonos apagados producen una correcta fusión entre la elegancia, la estética de innovación que quiere introducir la cadena de restaurantes y los requerimientos funcionales y profesionales. Si hace año y medio Fiz presentó una colección cápsula diseñada por encargo para vestir al personal de asistencia de la junta de accionistas de Iberdrola, ahora intenta llevar esa poesía estética de la moda y la armonía a la que se refería Gianni Versace hasta el mismísimo dominio de los Big Mac, los McChicken y las patatas fritas con salsa de mostaza o de barbacoa.

S abíamos que hay algo peor que atracar un banco, que es fundar un banco, pero la resolución del Banco Popular y la posterior compra por el Santander por un simbólico euro van a suponer que se volatilicen las acciones de los accionistas. La primera obligación de toda entidad bancaria es ganar dinero y la segunda es repartirlo mal entre sus accionistas. Siempre ha habido ganadores y damnificados, y los títulos del Popular ya se habían dejado cerca de un 45% de su valor en las últimas semanas, pero ahora las acciones no valen nada. Ni poco ni mucho, sino nada. La cancha está embarrada, que diría Di Stéfano, mientras los sindicatos y la patronal perfilan una subida salarial que oscila del 1,2% al 2,5%, y Comisiones Obreras prefiere que se dejen de decimales y se establezca un 3%. ¿Es justo que los clientes se salven y los accionistas lo pierdan todo? Nadie lo sabe. Lo que sabemos todos es que ahora, cuando toda va mejor, habría que mejorar el reparto.

Creía Blas Pascal, que como murió muy joven lo siguió creyendo siempre, que todos los males de los hombres provienen de no saber quedarse en su habitación. Pero ahora la intimidad ha muerto y todos confundimos estar informados con enterarnos de algunas cosas. Abundan las cabezas parlantes que tendríamos mucho gusto en no haber conocido y que nos atosigan con sus consejos. Hace unos días se celebró el Día Mundial Sin Tabaco y no quiero decir cómo lo festejé, porque la luz del entendimiento, de la que hablaba Lorca, me hace ser muy comedido. Siempre ha habido épocas malas y épocas peores, pero a esta no podemos clasificarla en ninguna de las dos. Allá los bancos en sus manejos y la señora Botín con su difícil botín hereditario. El arte de vivir es el que más nos importa. En eso estamos. Si nos dejan estar.

DON CELES OLMO

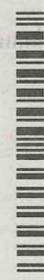


por solo 2,50 euros

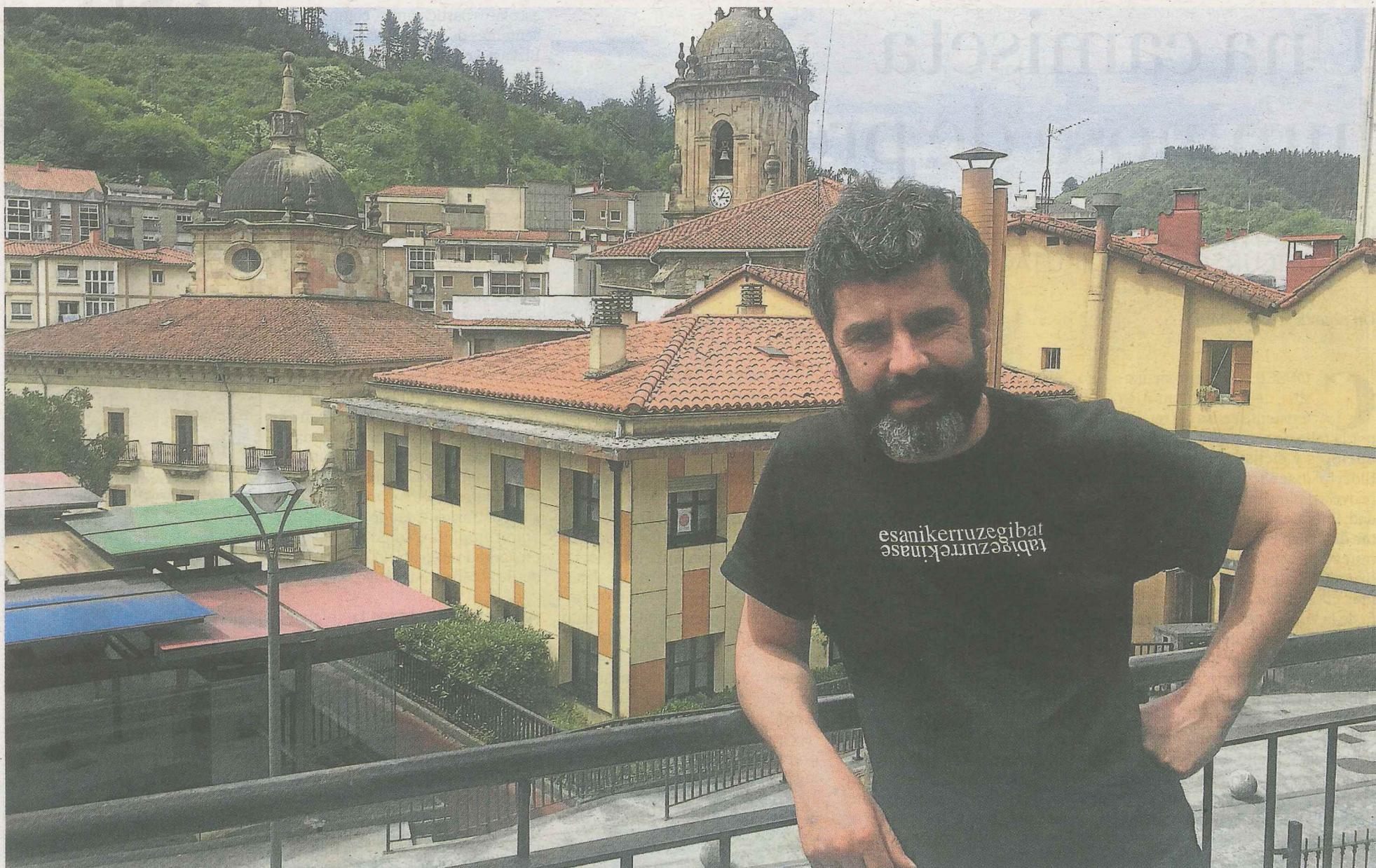
ESTE DOMINGO VOLVO 15XC90 blue

EL CORREO

60607



## TEATRO



Juanma Rodríguez comenzó a formarse en teatro a los 16 años en el taller de este arte escénico de Ermua. Foto: Kevin Doyle

# Juanma Rodríguez, una vida subido a los escenarios

A SUS 44 AÑOS, EL ERMUARRA, QUE COMENZÓ EN EL TALLER DE TEATRO LOCAL, HA ESTRENADO HACE UNAS SEMANAS EN CASA SU ÚLTIMO ESPECTÁCULO 'WENSES Y LALA'

Un reportaje de Kevin Doyle

**C**ASI tres décadas después de iniciarse en el mundo del teatro en su Ermua natal, Juanma Rodríguez volvió a subirse al escenario de casa hace unas semanas y lo hizo para estrenar el espectáculo *Wenses y Lala* compartiendo tablas con la italiana Elena Olivieri. “Un estreno siempre es especial pero si es en casa, mucho más”, explicó el actor, quien añadió sobre su profesión que “malvives casi siempre, pero vivo de lo que me gusta hacer y no me veo haciendo otra cosa”.

Como muchos de los actores de Ermua, Juanma descubrió la magia de este mundo en el prestigioso y consolidado taller de teatro del

municipio. Fue con 16 años cuando, viendo que su hermana también tomaba parte en las clases, decidió unirse al grupo teatral. A partir de ese momento supo qué camino quería tomar y decidió formarse en la escuela de Getxo durante cuatro años y hasta dejó el fútbol por un curso de clown “porque sabía lo que quería”, aseguró. Consciente de que el número de oportunidades eran mayores en Madrid, Juanma dejó Ermua en busca de su sueño: vivir del teatro.

El joven comenzó con diferentes papeles puntuales en películas y series de televisión. “Mi primera aparición televisiva fue en *Menu-do es mi padre del Fary* y también

participé en *El comisario* u *Hospital Central*, entre otras series. Siempre salía algo y lo alternaba con otros trabajos de teatro y animaciones”, apuntó el actor.

Un punto de inflexión en la trayectoria de Juanma llegó en el año 2000 cuando estudió durante un año en École Philippe Gaulier de Londres gracias a una beca de la Diputación. Fue allí donde adquirió la pasión por el mundo clown y conoció a su compañera hoy en *Wenses y Lala*, la italiana Elena Olivieri. Transcurrieron los años y otro momento clave llegó en 2003 cuando el ermuarra desempeñó un papel principal en la película *Noviembre* dirigida por Achero

Mañas. Es en 2011, y tras numerosos trabajos en teatro y televisión, cuando Juanma decide volver a casa y crear la compañía Markus y Juanmanolo con Markus Zerorajosa. Desde entonces, sus dos espectáculos, *Hipo* y *condrias y Macho-maris*, han visitado numerosos escenarios de toda Euskal Herria.

Dos años después de su regreso a Ermua, “pensando que podía ser un paso atrás y no fue así”, surgió una gran oportunidad inesperada. Y es que Juanma participó en un taller de clown en Bilbao impartido por Cal McCrystal. Cinco meses después, Juanma recibió una llamada del prestigioso maestro des-

de Inglaterra diciéndole que le gustaron mucho sus aptitudes y que había pensado en él para ser protagonista del espectáculo de teatro físico *Mr Whatnot* en Northampton. Aceptó la proposición y el ermuarra vivió dos meses intensos en los que desempeñó este papel protagonista durante una treintena de pases. “Es la experiencia más potente que he tenido a nivel profesional. No sabía nada de inglés pero daba igual porque no tenía que hablar. Necesitaban a una especie de Mr Bean pero en guapo”, explica entre risas.

Tras el estreno de *Wenses y Lala*, Juanma aseguró que se trata de “una obra súper sencilla pero compleja a la vez que narra la vida de dos personas que se conocen desde la infancia y cuentan su vida caracterizada por ser una montaña rusa”. La intención de la compañía es que el espectáculo llegue a Madrid en octubre y mientras tanto “pueda moverse en la comarca de Durangaldea”.

Por otro lado, desde hace dos años Juanma compagina sus papeles en el escenario con cursos de clown dirigidos a hombres, tanto jóvenes como adultos, con el propósito “de reflexionar sobre nuestras actitudes machistas mediante el juego, la autocrítica y por supuesto, la risa”. ●