

# Las Jornadas Gastronómicas vuelven a Ermua con grandes novedades

La próxima semana se desarrollarán todos los actos, modificando el formato de la habitual feria por una degustación de pinchos y vino

## AINHOA LASUEN

**ERMUA.** Las Jornadas Gastronómicas volverán a Ermua la próxima semana con diversas novedades y su exitoso concurso de pintxos.

En concreto, desde el próximo lunes, día 11, hasta el domingo de la próxima semana el público ermua-rra podrá degustar los pinchos del concurso en el horario habitual de cada establecimiento, al precio de 1,60 euros unidad.

En esta ocasión participan 26 establecimientos hosteleros del municipio con propuestas de todo tipo.

Por otra parte, en esta edición destaca una importante novedad que pretende facilitar a las numerosas personas que habitualmente tratan de probar las ofertas culinarias de

pinchos de esta semana la degustación de estos manjares.

De hecho, se eliminará la tradicional feria gastronómica sustituyéndola por actividades de otro formato, pero que permitirán atender las inquietudes gastronómicas de los que acuden a ellas.

La primera novedad que se incluirá el sábado será un curso de cata de vino, que se desarrollará en la plaza Cardenal Orbe, a partir de las 12.00 horas.

Será un curso de iniciación a la cata de vinos en el que las personas presentes podrán comenzar en el mundo del vino con conceptos básicos, catando 4 caldos diferentes. Este acto contará con la guía del enólogo Rafael Nieto, de Bodegas Amaren.

La inscripción en esta actividad se puede realizar en la vinoteca Mahasti, en horario de 19.00 a 21.30 horas, hasta agotar entradas.

Posteriormente y como complemento a este acto se celebrará en la plaza, de 13.00 a 15.00 horas, una degustación o 'show cooking', en-



Las jornadas gastronómicas realizarán diferentes actividades en la plaza. :: A. LASUEN

tre los finalistas de la edición del concurso de pinchos de este año. Se seleccionarán 5 establecimientos, que prepararán y ofrecerán en la plaza los pinchos con los que se han presentado a esta edición. Todos acompañados de distintas bodegas.

Por lo tanto, allí, al igual que en ediciones anteriores, se podrá adquirir un ticket para una copa que permitirá degustar los distintos caldos presentes, y al mismo tiempo, probar los pinchos que preparen los concursantes, a 1,60 euros la unidad.

El sábado también se mantendrá el habitual concurso de bacalao, a

cuyos participantes se invitará a una excursión. Para participar en este concurso será necesario inscribirse en la vinoteca Mahasti, de 19.00 a 21.30 horas, con un máximo de 25 parejas.

Los premios para los tres primeros son una cena para cuatro personas (primer premio) y dos personas (segundo y tercer premio), además de un lote de productos Seleqtia.

No obstante, las actividades gastronómicas se desarrollarán durante toda la semana en Ermua.

El próximo miércoles, día 13, se contará con la tradicional cena degustación, en Aldapa, a las 21.00 ho-

ras. Esta vez la cena correrá a cargo del restaurante Zaldiaran, que desde 1984 apuesta por la alta cocina sin perder la identidad de la cocina vasca. Poseedor de la única estrella Michelin de Gazteiz, también es merecedor de 2 soles Repsol y del Premio Nacional de Gastronomía.

El viernes se contará con una charla-cata de conservas y salazones Arlequín, a las 19.30 horas en Lobiano, con el director comercial de la marca, Koldo Zuloaga.

Posteriormente habrá una degustación de productos, en el hall de la biblioteca, acompañado de bodegas Viña Costeira.

## EN BREVE

### Recuperación y mejora estética de paredes

#### PLAN DE EMPLEO

Los dos personas que participan en un programa de empleo local han recuperado antiguos y creado nuevos graffitis en las calles de Ermua. Se trata de dos personas que han contado con un contrato de 6 meses, a jornada completa, para rehabilitar algunas paredes de la villa que requerían una mejora. En estos seis

meses se ha conseguido mejorar la imagen de muchos muros del municipio, aunque desde fuentes municipales no descartan reeditar este programa, más adelante, para continuar mejorando el aspecto de las calles de la villa. En la imagen se puede observar uno de estos graffitis de gran tamaño del barrio de Ongarai. Esta iniciativa forma parte de los planes de empleo local puestos en marcha en Ermua para fomentar la inserción laboral de diferentes colectivos.



Uno de los muros decorados en Ongarai. :: A. L.

### Manifestación por las pensiones, el día 14

#### JUEVES

Los jubilados y jubiladas de Ermua convocan a toda la población de la villa a una manifestación para reivindicar unas pensiones dignas que se desarrollará el jueves, 14 de junio, a las 19.00 horas. Se saldrá del frente del consistorio, al igual que en las más de veinte concentraciones que se han llevado a cabo en Ermua todos los lunes desde el pasado mes de enero.

#### 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>ERTZAINZA</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)	Pegora 010
Ermua	943 176 322

#### CARTELERA DE CINE

##### EIBAR

**COLISEO** Merkatu Kalea, 2  
El intercambio 17.00-19.45-22.30  
Basada en hechos reales 17.00-19.45-22.30  
El doctor de la felicidad 17.00-19.45-22.30

##### 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\*,

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

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  
Sábados: 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: Ibarondo (Zehar Kale, 2). De 22.00 a 24.00: Alberdi (Zubiaurre, 9).

##### EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00: Lafuente (Sostoaurren, 10).

DEBA

# El 'air pilates' llega al polideportivo

Durante este mes habrá dos sesiones gratuitas para probar esta singular manera de hacer ejercicio

ANDER SALEGI

DEBA. El polideportivo debarra continúa proponiendo clases novedosas. La última es 'air pilates'. El método 'air pilates' se centra en ejercicios de pilates suelo llevados al columpio, desarrollando una multiplicidad de bellas variaciones aéreas. Con la ayuda de la gravedad y las hamacas, el participante puede explorar su cuerpo flotante, movimientos fluidos crear espacio entre sus vertebras, sin comprimir las articulaciones y columna.

Las puertas abiertas se proponen en un horario de lunes y miércoles a las 18.00 horas. Existen otros siete grupos, pero lamentablemente ya están al completo. Las plazas están limitadas a 14 personas. Cualquiera que quiera probar tiene la opción de dos sesiones gratuitas en las horas y fechas anteriormente mencionadas. El periodo de prueba es durante el mes de junio. Una vez que concluya este periodo, los inte-

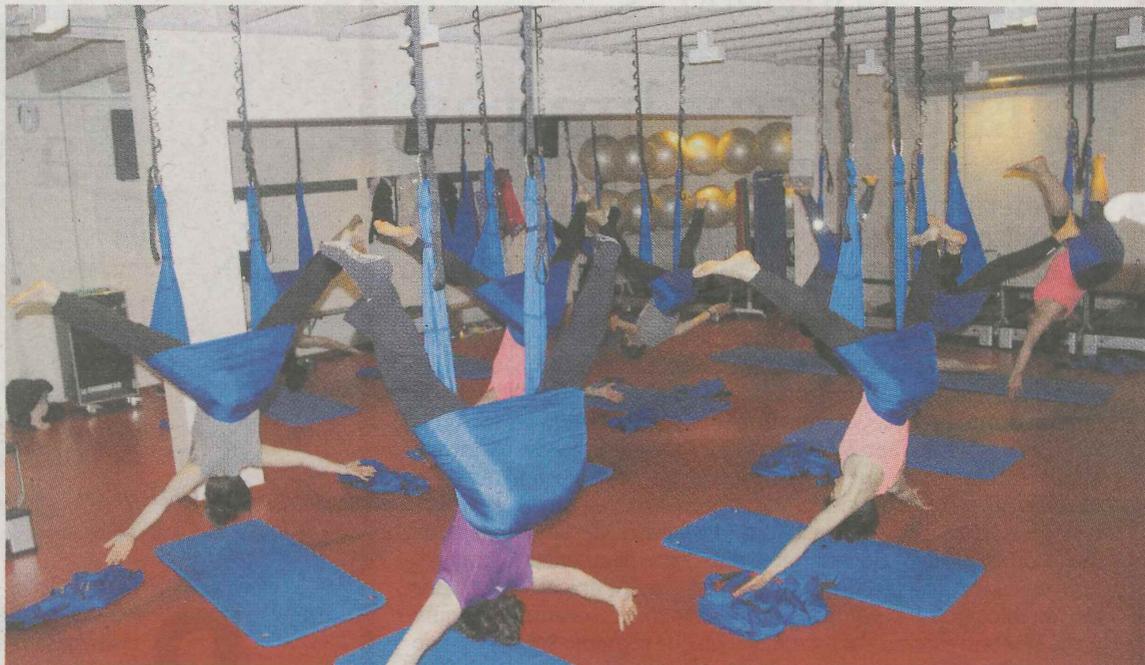
resados en participar en estas clases podrán consultar horarios y tarifas en la recepción del polideportivo.

El instructor encargado de impartir las clases será Ion Peñagaricano, el cual ha recibido formación en la escuela internacional de air pilates. Los cursos se imparten por toda Europa y América y él ha podido asistir a las clases que se impartieron en Madrid.

## Objetivos y beneficios

Hay que tener en cuenta que el ser humano está en constante lucha contra la fuerza de la gravedad y para ello necesitamos las capacidades de fuerza, movilidad y estabilidad, para combatir dichas fuerzas de gravedad. Con la ayuda de los ejercicios del método 'air pilates' se trabaja con grandes grupos musculares superficiales y profundos y también sirve para restablecer la función integradora del cuerpo. Esta labor funcional hace que el riesgo de lesiones sea menor y que se mejore principalmente la fuerza del core (nuestro centro de gravedad).

Las clases están dirigidas a todas las edades, iniciando desde los 16 y sin tope de edad. Todos los ejerci-



En el 'air pilates' se realizan ejercicios singulares. ANDER SALEGI

cios ofrecidos por air pilates, se adecúan a cualquier limitación física y fisiológica, por esa razón abarca un amplio abanico de edades.

El material que se emplea durante las clases consta de un columpio y asas. El columpio está elaborado con un material que se usa para hacer los paracaídas, lo cual es muy resistente y tiene un aguante de hasta 300 kilogramos.

## Concurso de escultura

Desde ayer y hasta mañana se podrá votar de manera presencial por las propuestas presentadas en el con-

curso de escultura.

Las votaciones presenciales se están realizando en el salón de plenos del Ayuntamiento. Los vecinos debarra decidirán qué propuesta es la elegida a través de sus votos. Hoy de 12.00 a 14.00 y de 18.00 a 20.00 y mañana de 12.00 a 14.00. Otra de las opciones para elegir la propuesta ganadora es vía telemática a través de la web del ayuntamiento hasta el próximo 15 de junio.

## Mercado solidario

Durante este fin de semana, las chicas de Correos y Egiten (Deba-It-

ziarko talde internazionalista) han organizado una venta de libros de segunda mano en los arcos del Ayuntamiento a su vez se colocará una exposición de los proyectos de cooperación que tienen en Guatemala, un par de maniqués con trajes de la población maya. El dinero que se recaude será para un proyecto de empoderamiento de mujeres y su lucha contra las multinacionales que quieren construir pantanos en sus tierras situadas en la selva, los dejan en la calle y Guatemala es territorio de terremotos con todos los riesgos que ello conlleva.

ERMUA

# XVIII edición de las Jornadas gastronómicas de Ermua

Organizadas por Lobiano, tendrán lugar la próxima semana, del 11 al 18 de junio, y participan en ellas 26 establecimientos hosteleros

K. ITURRIAGAGOITIA

ERMUA. La Asociación Gastronómica Lobiano ha organizado la XVIII edición de sus populares jornadas gastronómicas, que tendrán lugar la próxima semana, del 11 al 18 de junio.

26 establecimientos hosteleros ermutarras participan en la nueva edición del concurso de pintxos, y ofrecerán sus creaciones de lunes a domingo en su horario habitual por el precio de 1,60 euros.

El jurado está compuesto por Josu Mugerza (restaurante Belaus-tegi de Elgoibar), Koldo Kortabartarte (restaurante Kobika de Durango), el periodista gastronómico Josema Azpeitia, Marivi Altziar (restaurante Salegi de Itziar) y un miembro de la organización, ira probando los pintxos durante la semana, y el jueves a partir de las



Cartel de las XVIII Jornadas gastronómicas de Ermua.

17.00 horas pasará por los 12 establecimientos finalistas.

Además de los premios del jurado, también se otorgará un diploma al pintxo más votado por el público. El voto se podrá emitir a través de la página web municipal desde el lunes hasta las 00.00 horas

del viernes 15 de junio.

El programa de actividades de las Jornadas Gastronómicas desarrollará otras actividades durante la semana. El miércoles 13 de junio, se celebrará una cena degustación en Aldapa donde se podrán probar los platos preparados por el equipo del restaurante Zaldiaran, Estrella Michelin, de Vitoria-Gasteiz.

El viernes 15, Lobiano Kultur-gunea acogerá una charla-cata de la mano de Conservas Arlequin, que ofrecerá una ponencia acompañada por una degustación de sus productos (bonito del norte, anchoas, boquerones, sardinas...) y vinos de Viña Costeira.

Por otra parte, el sábado 16 de junio será el día grande de las Jornadas, donde podremos disfrutar de tres eventos distintos en la plaza Cardenal Orbe. Primero, tendremos un curso de iniciación a la cata de vinos a partir de las 12:00; después, de 13:00 a 15:00 horas, 5 establecimientos participantes en el concurso de pintxos prepararán y ofrecerán sus platos a la ciudadanía; y, por último, a partir de las 18:00 horas, se celebrará el concurso de bacalao por parejas.

ONDARROA

# La comarca, seleccionada para aprovechar los materiales desechados

ALBERTO ECHALUCE

ONDARROA. La comarca del Lea Artibai ha sido seleccionada para llevar a cabo un proyecto de economía circular dentro de programa 'Bizkaia Orekan', que impulsa la Diputación foral de Bizkaia. La economía circular es una estrategia que tiene por objetivo reducir tanto la entrada de los materiales como la producción de desechos vírgenes, cerrando los «bucles» o flujos económicos y ecológicos de los recursos.

La Diputación de Bizkaia ha identificado, en sus dos primeros años de actividad, más de 30 retos para incidir en la competitividad de las empresas, en la calidad del entorno empresarial y la especialización de las distintas zonas. Cuatro de esos retos ya han sido ejecutados y otros diez se hallan en proceso de desarrollo.

Representantes de la Diputación Foral de Bizkaia y todos los agentes comarcales y municipales que trabajan conjuntamente en 'Bizkaia Orekan' se reunieron ayer en el AIC de Boroa, en Amorebieta, para hacer balance de los dos primeros años de andadura de este programa foral.

En concreto, se ha anunciado que

en la zona este (Busturia, Lea-Artibai y Durangaldea) ya hay ocho empresas trabajando juntas en el reto de desarrollar nuevos modelos de negocio en el ámbito de la economía circular. El diputado de Desarrollo Económico, Imanol Pradales, reiteró el «compromiso» de su departamento y de la sociedad Beaz con este «proyecto estratégico para seguir avanzando en el equilibrio territorial de Bizkaia al que aspiramos». «Hemos logrado crear una herramienta que suma esfuerzos y capacidades. Una herramienta que genera relaciones más abiertas y fluidas en torno a intereses y proyectos comunes».

Pradales recordó que 'Bizkaia Orekan' nació como «un proyecto estratégico para relanzar la competitividad del territorio, adaptando las políticas y actuaciones a las diferentes realidades y necesidades de cada una de las zonas de Bizkaia». En este sentido, se indica que este proyecto «parte de un diagnóstico de competitividad que evidenció que el nuestro es un territorio heterogéneo, en el que municipios y comarcas presentan retos diferentes en materia de desarrollo económico».