

Ermua acogerá talleres sobre la autoestima infantil

Las Escuelas de Padres y Madres tratarán esta cuestión a lo largo del curso en los distintos centros de la villa

A. LASUEN ERMUA

Las Escuelas de Padres y Madres de Ermua analizarán durante este curso 'La autoestima'. Mediante charlas y talleres, los progenitores buscarán la forma de ayudar a los niños y niñas a sentirse mejor consigo mismos, a valorar sus capacidades y a ser personas más seguras en la adolescencia y madurez.

En definitiva, se trata de enseñarles a establecer relaciones personales satisfactorias, fomentando la empatía y la autoestima en su desarrollo.

Las reuniones se celebrarán en todos los centros educativos a lo largo de los meses de octubre y noviembre.

En esta edición se incluye una sesión, en colaboración con el Área de Euskera, para que los padres y madres que no conocen esta lengua puedan ayudar a sus hijos e hijas con los deberes.

La formación se ofrecerá a lo largo de 5 sesiones por cada ciclo de Infantil o Primaria.

Al concluir la formación se celebrará un acto de clausura de la edición, donde se contará con un profesional especialista en el tema que se ha tratado en la escuela y se entregará un diploma acreditativo a cada asistente.

Las sesiones permitirán conocer herramientas para solventar diferentes problemas que surgen en el seno de la familia, en la vida cotidiana y en la valoración que los estudiantes hacen de sí mismos.

Estas enseñanzas pretenden también que los padres y madres adquieran un mayor autocontrol para así enseñar a los hijos e hijas a autocontrolarse.

El curso ayuda asimismo a favorecer una mayor capacidad para enseñar a los pequeños a tolerar la frustración sin perder esa au-

toestima.

Durante estos días se están entregando en los diferentes centros educativos las hojas de inscripción, y los trípticos informativos.

Atención familiar

Las Escuelas de Padres y Madres comenzaron a funcionar en el Estado hace más de 30 años como un recurso para los progenitores que permitiera el intercambio entre ellos de experiencias y conocimientos relativos a la educación de sus hijos.

Este modelo ha ido evolucionando de manera que actualmente, además de progenitores, suelen participar en estos talleres psicólogos, pedagogos, educadores y aquellos que están interesados en la educación y el crecimiento de niños y adolescentes.

Cada uno de ellos desempeña una doble función. Por un lado, es fuente de información, y por otro receptor de las aportaciones de los demás.

En Ermua estas escuelas se engloban dentro del Servicio de Atención Familiar que incluye también la atención individual y psicológica de los menores.

Abierto el plazo de inscripción para la San Martín Azoka

A. LASUEN ERMUA

El Departamento municipal de Euskera del Ayuntamiento de Ermua ha abierto el plazo de inscripción para la feria de San Martín, que se celebrará el próximo 8 de noviembre.

Aquellos baserritarras o productores que deseen participar en las distintas modalidades a concurso deberán inscribirse, hasta el 17 de octubre, en el Departamento de Euskera, situado en la planta baja del consistorio, de 9 a 14.30 horas.

Las personas interesadas deberán presentar la ficha de inscripción cumplimentada, además de la documentación complementaria correspondiente a cada actividad.

En la feria pueden participar agricultores y productores de la comarca del Bajo Deba, del Du-

ranguesado y de Lea-Artibai. En el concurso de miel, con carácter excepcional, se admiten apicultores de toda Bizkaia.

En la feria se premian seis modalidades: fruta y verdura, queso, sidra, txakoli, pan y miel. Asimismo, hay una mención especial para quien haya exhibido el puesto mejor presentado y no haya sido premiado.

El concurso repartirá este año más de 1.020 euros en premios. Todas las personas participantes percibirán una dieta de 60 euros.

Quien desee más información podrá recibirla en el Servicio Municipal de Euskera, en la sede de Euskal Birusa, en Elexoste o llamando a los teléfonos 943179147 o 943179350.

La feria, que cumple su decimonovena edición, es una de las citas más señaladas del panorama cultural anual en Ermua.

Muere en accidente en Navarra una guipuzcoana que viajaba con un bebé

C. E. EIBAR

Una vecina de Rentería que viajaba en coche con un bebé murió a primera hora de la tarde de ayer al colisionar dos vehículos al paso de la Autovía de Leizta-

ran (A-15) por la localidad navarra de Azpirotz, informó el Gobierno foral en una nota.

El accidente se registró poco después de la una de la tarde cuando el vehículo que conducía I.R.M., de 24 años, en sentido Pamplona, invadió al parecer la calzada contraria y chocó contra un Audi 3 que circulaba hacia San Sebastián. Dos personas resultaron heridas graves, y una tercera leve, y fueron hospitalizadas, según la Guradía Civil.

EIBAR EN LA RED: WWW.PURITITO.COM

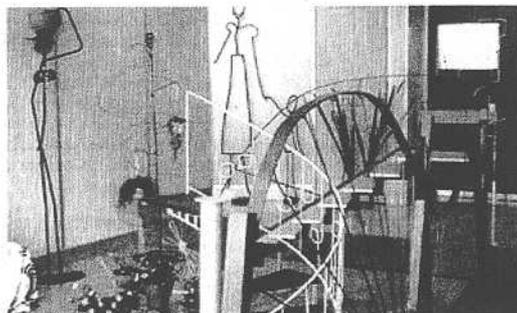
Una pequeña empresa dedicada a los complementos de interior y la escultura

B. A. EIBAR

La artesanía y los artesanos también tienen su hueco en la red. Y, como muestra, la página www.puritito.com dedicada a mostrar el trabajo en hierro que realiza Juan Manuel Martínez desde su tienda-taller ubicada en la calle Bista Eder de Eibar.

La web se divide en 'Inicio', 'Decoración', 'Esculturas', 'Escaparate', 'Erdi' y 'Dónde estamos'. A través de su lectura puede conocerse que Puritito Erdi se dedica a la fabricación de «complementos en hierro, esculturas, escaleras, diseño de interiores, elaboración de esculturas en hierro y complementos de decoración para interiores», todo ello con un «diseño propio y trabajos hechos a medida. Trabajos artesanos en hierro, madera y cristal».

«En Puritito Erdi encontrarás todos los complementos que necesites para la decoración de tu casa: con diseño propio, trabajos hechos a medida, utilizando el hierro, acero inoxidable y aluminio como materiales base y complementados en su caso con madera y cristal». Y, si hablamos de las esculturas, se in-



Algunos de los trabajos de Juan Manuel Martínez. / EL CORREO

tenta «buscar la expresividad del trazo y plasmarlo en volumen con hierro, jugar en el vacío o inundar el espacio».

El artífice de todos estos proyectos es Juan Manuel Martínez, Juanma, conocido como Erdi. «Desde que dio sus primeros gateos ya se crió entre hierros. Descendiente de tres generaciones de herreros, su abuelo, el herrero del pueblo allá en Cuenca, supo transmitir su destreza forjando, a su hijo más joven, el cual comenzó su contacto con el hierro en tierras castellanas. El amor y el trabajo le hizo recalcar en tierras vascas,

donde con el paso del tiempo hizo como su padre con él, transmitir a sus dos hijos el manejo de tan noble metal. Uno de ellos fue Erdi».

Continúa explicando que «Erdi comenzó de muy joven a trabajar y con el tiempo la experiencia se hizo latente y tras 23 años de herrero de batalla y habiendo desarrollado al margen del negocio familiar sus inquietudes artísticas, hoy llega el día que se decide a dar el salto y crear este proyecto en el que invierte toda su experiencia profesional y toda su inquietud artística y emocional».

EIBAR

Extracciones de sangre

La asociación de donantes de sangre de Eibar realizará hoy, jueves, 9 de octubre, una nueva sesión de extracciones de sangre. Será en los locales de la calle Paguey nº 5, bajo, en horario de 18.30 a 20.30 horas.

Autobuses a 'Nafarroa Oinez'

Eta Kitto Euskera Elkarte y la Asociación de Padres y Madres de Mogel Ikastola han organizado autobuses para acudir a una nueva edición de 'Nafarroa Oinez', que se celebrará en Pamplona el próximo 19 de octubre. Los tickets se encuentran a la venta en las oficinas de Eta Kitto (Urkizu 11, entreplanta) al precio de 9 euros. El autobús saldrá ese día a las 9.30 horas de la estación de Ego Gain y el regreso está previsto para las 19.30 horas.

ERMUA

Charla sobre compras a crédito

La Oficina Municipal del Consumidor de Ermua celebrará hoy en Lobiano una charla sobre las compras de productos a crédito. La charla comenzará a las 18 horas.

Reunión de la comisión de fiestas

Hoy, jueves, se celebrará en Ermua la última comisión de fiestas de 2008. Se realizará la valoración de todos los actos festivos del pasado mes de julio. La reunión comenzará a las 19 horas en Lobiano.

Diaporama con el periodista Zigor Aldama

El Departamento municipal de Euskera ha organizado para hoy una charla-diaporama con el periodista y corresponsal en Asia, Zigor Aldama, cuyo título es 'Periodista en Oriente'. A las 19.30 horas en Lobiano.

DURANGALDEA

ERMUA

EL MATADERO ERRALDE APUESTA POR LA CALIDAD DEL GANADO AUTÓCTONO

EN UN AÑO Y OCHO MESES SE HAN SACRIFICADO EN DURANGO 12.000 CABEZAS DE GANADO

L

A calidad es la marca que caracteriza al matadero Erralde de Durango. Desde que reabrió sus puertas en febrero del año pasado se han sacrificado unas 12.000 cabezas de ganado. Lo que supone una media de entre 35 y 40 al día y unas 650 al mes. "Estamos muy contentos y satisfechos con el trabajo realizado. Está claro que el matadero es rentable. Pero el objetivo de Erralde no es hacer negocio, sino dar servicio a los baserritarras, carniceros y pastores", asegura Eneko Egibar, gerente de Erralde, sociedad compuesta por 14 Ayuntamientos bizkainos.

Además, el 86% del ganado que se sacrifica en Erralde procede de baserritarras bizkainos, mientras que el 98% del total proviene de la Comunidad Autónoma. Asimismo, unos 2.000 baserritarras, en su mayoría de la provincia, han optado por llevar su ganado a Erralde, que apuesta además por el faenado tradicional, práctica que supone que "sea el productor el que se beneficie", explica Egibar.

CHULETÓN DE BERRIZ. Desde su puesta en marcha han sacado al mercado productos como el *Chuletón de Berriz*, que ha supuesto "reintroducir la calidad autóctona en la restauración". Y es que cada vez son más los restaurantes que ofrecen esta marca comercial de calidad.

"Tenemos que realizar una reflexión ya que muchas veces comemos carne que no sabemos ni de dónde viene ni de qué tipo es. Si en las bodas consumiésemos un solomillo de calidad, seguramente no se quedaría en el plato como ocurre en la mayoría de las ocasiones", afirma Egibar.

Pero el *Chuletón de Berriz* no sólo ha tenido una buena acogida entre los restaurantes de la zona, que ya incluyen en sus menús esta marca comercial, sino que también puede presumir de cruzar fronteras. De hecho, el restaurador catalán, Josep Ravel, también cuenta en su menú con este sabroso manjar: "Muchos apuestan por poner lo mejor de lo mejor", explica Egibar.

Además del *Chuletón de Berriz*, Erralde comercializó el año pasado el cordero lechal de Bizkaia. Para ello, en la temporada de diciembre a junio, se sacrificó un total de 3.000



En el matadero se practica el faenado tradicional. FOTO: IBAN GORRITI

ejemplares de cordero lechal *Bizkaiko Bildotsa*. "Con esta iniciativa pretendemos defender la calidad y el precio que se paga a los pastores", explica Egibar.

El último producto que el matadero de Durango ha puesto en manos de los consumidores son los *erraldetxos*, las hamburguesas de calidad elaboradas con falda de vacuno mayor y buey.

"Han tenido mucho éxito porque no tienen ningún ingrediente añadido. Es calidad cien por cien", analiza desde Erralde, que también pertenece al movimiento *slow food*.

NUEVO MATADERO. En este año y tras ocho meses de andadura, los responsables del proyecto aseguran que han dado muchos pasos. "Primero hemos tenido que demostrar la rentabilidad de estas instalaciones. Hemos creado un nuevo modelo de matadero y hemos sido los que hemos intentado aplicar el concepto de soberanía alimentaria. Es decir, consumiendo lo que se produce aquí. Entre todos deberíamos crear un *lobby* para consumir producto autóctono", explica Egibar.

Inmersos en el nuevo y puntero proyecto del matadero que comenzará a contruirse en breve en unos terrenos junto al polígono Eitua de Berriz, desde Erralde confían en aumentar el apoyo de ayuntamien-

tos. Egibar adelanta que hay varios consistorios interesados en formar parte de la sociedad. "Cuando se abrió Erralde no sólo se hizo con el objetivo de demostrar la rentabilidad, sino para hacer política en el sector. La soberanía alimentaria es posible. Y a la Administración vasca le pedimos que apoye al sector", asegura Egibar, quien critica que hasta la fecha no han recibido ayudas de la Administración pública.

LOREA ORTIZ

"Hemos creado un nuevo modelo de matadero y hemos intentado aplicar el concepto de soberanía alimentaria"

"Tenemos que realizar una reflexión ya que muchas veces comemos carne que no sabemos ni de dónde viene ni de qué tipo es"

EN DATOS

● **Febrero de 2007.** El matadero de Durango reabrió sus puertas en febrero de 2007 con el apoyo de 14 Ayuntamientos bizkainos.

● **12.000 cabezas de ganado.** Se han sacrificado en un año y ocho meses en las instalaciones de Durango, lo que supone una media diaria de entre 35 y 40 animales y unos 650 al mes.

● **'Chuletón de Berriz'**. Erralde ha lanzado como marca de calidad el *Chuletón de Berriz*. Además del *Bizkaiko Bildotsa* o cordero lechal de Bizkaia, el último producto han sido los *erraldetxos*, las hamburguesas de calidad.

LA CIFRA

86%

● **del ganado** que se sacrifica en el matadero Erralde procede de baserritarras bizkainos. Mientras que el 98% del total son de la Comunidad Autónoma. Han pasado por las instalaciones de sacrificio unos 2.000 baserritarras, en su mayoría de la provincia.

ABIAPUNTU, ABIERTO 24 HORAS Y 365 DÍAS AL AÑO

El Ayuntamiento de Ermua ofrece la posibilidad de que los vecinos y vecinas que lo desean puedan solicitar y recibir vía internet un documento oficial llamado "Volante de empadronamiento". Este documento puede ser individual o colectivo de las personas que integran la unidad convivencial. Este volante es un registro muy común en la realización de múltiples trámites administrativos.

Según datos facilitados por el Departamento Abiapuntu-Punto de Inicio, anualmente se emiten en Ermua entre 6.500 y 7.000 unidades de este documento. Por ello se ha decidido automatizar y ofrecer la emisión del volante de empadronamiento, de entre los procedimientos y expedientes de todo el catálogo sobre el que se está trabajando.

"Es un avance y un consolidado paso adelante en el camino hacia una administración electrónica integral, afable y con amplia vocación de servicio que reducirá los trámites y sus tiempos de gestión y en consecuencia la burocracia", aseguran desde el Ayuntamiento de Ermua.

La persona usuaria deberá disponer de un ordenador y conexión a internet, así como de la tarjeta familiar electrónica con usos ciudadanos, ONA, (persona mayor de 16 años de edad) y DNI electrónico. En su defecto podrá utilizar los ordenadores públicos que tiene a su disposición en el municipio.

Los navegadores que se pueden utilizar son Internet Explorer y Mozilla Firefox. Las personas interesadas tienen que dirigirse a la web corporativa, www.ermua.es, y un a vez allí deben seleccionar el enlace directo situado en la portada llamado Abiapuntu-Punto de Inicio y en la siguiente pantalla seleccionar en el apartado de la izquierda el epígrafe de trámites municipales. En cinco sencillos y guiados pasos se podrá completar la solicitud y recibir el documento. Al abrir el buzón se pedirá que se firme el acuse de recibo de la notificación y ofrecerá ver el documento que se envía en formato estándar pdf.

El documento recibido es idéntico al que se entregará en mano en la propia oficina presencial. Tiene seguridad y validez jurídica plena dentro de la administración. Además, se puede imprimir y presentar en cualquier ventanilla para cualquier trámite que lo contemple o exija.

Las ventajas que ofrece no tienen límite. Puede pedirlo una persona cuando lo precise sin necesidad de acudir a las oficinas, sin estar sujeto a un horario e independientemente de que sea un día laborable o festivo. En definitiva, a cualquier hora de los 365 días del año.

Además se puede almacenar en un disco duro u ordenador o incluso transportar en soportes digitales como tarjetas, lápices de memoria o en soporte papel. En definitiva, se trata de un servicio rápido, cómodo, sencillo y barato que no requiere desplazarse ni esperar colas, que ofrece muchas ventajas y sobre todo comodidad.

LOREA ORTIZ

ANTZERKIAK



MERIDIONAL TEATRO AMOREBIETA
 > Zornotza Aretoa
 La compañía Meridional Teatro representará la obra "La verdadera historia de los hermanos Marx". Un humor ácido, teatral e inesperado. Una disparatada historia basada en el descubrimiento de un documental secreto de los Hermanos Marx que puede alterar la visión de la historia del siglo XX. La obra se representará el próximo día 11, a las 20:00 horas.

HAUR ANTZERKIA BERRIZEN

> Kultur Etxean
 Txotxongilo Taldeak "Altzor bat patrikan" antzeziana aurkeztuko du. Altzor bat aurkitzeko ez da oso urrutiko joan behar. Aupik eta Puafek ondo begiratzean dagola kokoa erakutsiko digute. Antzeziana datorren urriaren 10ean izango da Kultur Etxean arratsaldeko 17:30ean. 4 urteko gorakoentzat zuzendutako dago. Umeek euro bat ordainko dute eta 2 euro helduek.

LA TENTACIÓN EN DURANGO

> San Agustín Kultur Gunea
 La Tentación (Donostia) y Arriabala producciones de Madrid representarán la obra "La familia del chivo Fróilán". Según el autor de este espectáculo, Jesús Bonilla, conocido por su personaje en "Los Serrano", "es una historia de colgados y descolgados de la sociedad, es una tragicomedia rural, patética, esperpéntica con la que pretenden reírse y divertirse porque es mentira lo que está pasando en el escenario pero sabiendo que es verdad lo que pasa

fuera". El reparto está formado por Janfri Topera, María Garralón, Martxelo Rubio, Carmen Arche y dirigido por Carlos Zabala. La obra se representará el día 12, a partir de las 20:00 horas.

TEATRO EN BERRIZ

> Kultur Etxean
 La Quintana Teatro presenta "Desde lo invisible", un collage de escenas que giran en torno al mundo de los discapacitados intelectuales. Todos mostrarán la verdad de una realidad muy alejada de la mayoría de nosotros. Risa, emoción, humanidad y poesía irán fluyendo dinámicamente en una experiencia teatral que tomará al espectador como cómplice, observador, protagonista e interlocutor de unas vidas llenas de coherencia. La obra se representará el 17 de octubre a las 22:00 horas.



FANZINE FESTIVAL DURANGO

> San Agustín Kultur Gunea
 La cuarta edición de Fanzine Festival presentará el próximo 19 de octubre en San Agustín Kultur Gunea los cortometrajes del irretarria Iban González, Javier Chueca, Quique Bárcena, el durangarra Iban Gorriti, Kimetz Blanco. También actuarán los cantautores Etxe, Mikel Inunziaga, Uste (Kimetz Zenitagoia), Antxon, Roberto Aparicio y habrá también humor con Txululu y Mariano. Habrá dos pasés, uno a las 18:00 horas y el otro a las 19:30 horas.

TEATRO INFANTIL ERMUA

> Lobiano Kultur Gunea
 Periferia Teatro representará la obra de teatro infantil "Procesoño" el próximo día 18 de octubre en Lobiano Kultur Gunea de Ermua, a partir de las 17:00 horas. La entrada costará 3 euros.

AGENDA

"Zer duzu negarrez, Marie?"



"Zer duzu negarrez, Marie?", familia osoari zuzendutako ikuskizuna da. Aktore lana eta txotxongiloen erabilera uztartzen dira bertan. Historian hautzandegi bateko jabeak eta haren langile batek haur gaizto batekin duten harremana jorratzen da. Datorren urriaren 11n izango da Ermuan.

KONTZERTUAK

MAMASSITA PRO

> Zelaia Zentroa Amorebieta
 Con motivo del Circuito de Jazz-Blues, Mamassita Pro actuará en el Zelaia Zentroa de Amorebieta el próximo 23 de octubre a partir de las 21:00 horas. El grupo está formado por Carmen G. Díez como percusión y vibráfono, la voz de Amaia Cantero y de Virginia de la Casa, al bajo María José Estivarez da Silva. El grupo está formado por mujeres que presentan un repertorio de distintas artistas como Tina Turner o Nina Simone.



LA FUGA EN DURANGO

> Landako Erakustazoka
 Con motivo de las fiestas de San Fausto de Durango el grupo La Fuga presentará "Asuntos pendientes" en Landako Erakustazoka, el próximo 18 de octubre. Junto a la formación cántabra actuarán también Guillermo Rayo y Erasmo. La entrada costará 18 euros.

MÚSICA CHECA EN ERMUA

> Lobiano Kultur Gunea
 El grupo de Chequia, New Praxák Quartet actuará el próximo 17 de octubre, a partir de las 22:15 horas. El concierto está organizado por el Ayuntamiento de Ermua y la entrada costará 5 euros.

CONCIERTO PLATERUENA

> Kafé Antzokia Durango
 El Plateruena Kafé Antzokia de Durango acogerá el próximo día 30 de octubre el concierto a cargo de Morau ta Agotak que presentarán el trabajo "Kalamitadiak", a partir de las 22:00 horas. La entrada será gratuita.

BESTELAKOAK

PINTURA ERMUA

> Lobiano Kultur Gunea
 Las obras del artista gipuzkoano Antton Urresti permanecerán expuestas en Lobiano Kultur Gunea de Ermua hasta el 12 de octubre. La exposición puede visitarse de lunes a viernes de 18:00 a 20:00 horas y los fines de semana de 12:00 a 14:00 horas por la mañana y de 18:00 a 20:00 horas por la tarde. Antton Urresti es un pintor autodidacta que cuenta con dos modelos a seguir, el primero el eibarés Ignacio Zuloaga y el segundo el pintor eigoibarrés Luciano.

EXPOSICIÓN ERTIBIL

> Amorebieta y Ermua
 La muestra itinerante de Arte Ertibil 2008/Arte Gaztea, llega al Zelaia Zentroa de Amorebieta y a Lobiano Kultur Gunea de Ermua. Se trata de una muestra que recoge una variada oferta creativa que abarca los géneros de la pintura, fotografía, escultura y vídeo, con una presencia cada vez mayor de la producción audiovisual. En Ermua permanecerá abierta del 14 al 26 de octubre de 18:00 a 20:00 hora los días laborales y los fines de semana de 12:00 a 14:00 horas y de 18:00 a 20:00 horas. En Amorebieta, por su parte, permanecerá abierta del 28 de octubre al 9 de noviembre.

JORNADAS MICROLÓGICAS

> Zelaia Zentroa
 El Centro Zelaia de Amorebieta acoge las XVII Jornadas Micrológicas. Arrancarán el día 22 de octubre con una charla y una proyección de diapositivas y continuarán el 25 de octubre con una salida para recoger setas. El día 26 habrá una exposición de setas y fotografías. Además se celebrará el IX Concurso de Fotografía sobre especies micrológicas "Memorial Luken Solaguren".

CURSO DE CLOWN DURANGO

> San Agustín Kultur Gunea
 El curso "Clown, el placer del juego", con el argentino Marcelo Katz se celebrará entre los próximos días 13 y 16 de octubre en San Agustín Kultur Gunea de Durango, a las 16:30 horas. Más información: Gorla Zero, teléfono: 662 05 13 51, info@ganso.info.

BERTSO SAIO DURANGO

> San Agustín Kultur Gunea
 Igor Etxeiza, Andoni Egiluz, Beñat Gaztelumendi, Amets Arzalluz y Unai Irujriaga como moderador, ofrecerán una sesión de bertso el próximo día 17 de octubre a partir de las 22:30 horas.

Desde la calle

El Ayuntamiento de Berriz y el Departamento de Vivienda y Asuntos Sociales del Gobierno vasco han firmado el convenio Bizigune, un programa que persigue movilizar viviendas vacías hacia el alquiler social. Preguntamos a los vecinos y vecinas de Berriz qué opinan sobre el programa y si se animarían a poner en alquiler su vivienda vacía.



Delmira Seoane

Arma de casa. Berriz.

Me parece estupendo este convenio ya que hay que dar una solución sobre todo a la gente joven. Para tener una casa cerrada es mejor ponerla a disposición de personas que lo necesitan.



Josefa Pascual

Operaria. Berriz.

Me parece muy bien este convenio porque te da una serie de garantías, ya que me lo pensaría mucho antes de poner en alquiler mi casa si no me garantizan que me la dejan como está.



Rebeca Milán

En paro. Berriz.

No me importaría poner mi casa en alquiler siempre y cuando me garantizaran que me la dejan como está. Si no es así, no me atrevería, más que nada por ver en qué estado me la devuelven.

Staff

Directora: Itziar Gorospe.
 Redactora Hemendik Durangaldea: Lorea Ortiz.
 Publicidad: Departamento Comercial DEIA. Tel. 944 599 100.
 Editorial Iparaguirre S.A. Camino de Capuchinos 6, 3º C. Bilbao.
 E-Mail: hemendik@deia.com lorear.ortiz@gmail.com

Teléfonos

Alcohólicos Anónimos	94 415 07 51
Proyecto Hombre	94 447 17 17
Com. ciudadana anti sida	94 416 00 55
Acción Social DFB	94 420 78 00
Servicios Sociales	94 620 04 92
JAED	94 620 14 68
ONCE Durango	94 620 16 25
Servicios Sociales Ermua	94 317 91 61
Juzgado	94 603 00 51

MUSEOS/MUSEOAK

Durango Arte eta Historia	94 603 00 20
Toki Alai	94 681 41 55
Florrioko Berrio Otxoa	94 682 04 55
San Agustín Kultur Gunea	94 603 00 21
Zornotza Aretoa	94 630 01 73
Ermua Cinema	94 317 91 61
Arriola Elorrio	94 658 31 92

OFICINAS DE TURISMO/TURISMO BULEGOAK

Oficina Turismo Durango	94 603 39 38
Consorcio Turismo	94 682 01 64

SERVICIOS SANITARIOS/OSASUN ZERBITZUAK

Centro de salud Durango	94 603 28 80
Ambulatorio Especialidad	94 603 28 67
Hospital de Cruces	94 600 60 00
Hospital de Basurto	94 400 60 00
Hospital Galdakao	94 400 70 00
Osakidetza urgencias	94 410 00 00
Centro Salud Amorebieta	94 600 72 00

AYUNTAMIENTOS/UDALETZEAK

Abadiño	94 621 55 30
Amorebieta	94 630 00 02
Atxondo	94 682 10 09
Berriz	94 682 45 84
Durango	94 603 00 00
Elorrio	94 658 27 12
Ermua	94 317 91 61
Garai	94 681 63 93
Iruetta	94 620 12 00
Iruetta	94 681 35 48
Mallabia	94 371 46 61
Mañaria	94 682 89 98
Zaldibar	94 682 70 16
Mankomunitatea	94 681 81 16
Sirtu Durango	94 620 04 49

Ertzaintza	94 466 93 00
Bomberos	94 681 23 95
SOS Deliak	112
INEM	94 681 12 96
Gurutzte Gorria	94 681 09 49
Osakidetza	94 600 72 00
DYA	94 620 28 00

TRANSPORTES/GARRAJOAK

Eusko Tren	94 681 00 32
Bizkaibus	94 448 40 80
Pesa	902 286 466
Continental Auto	945 286 466

SUMINISTROS/HORNIDURAK

Iberdrola Durango	94 681 09 31
Iber. incidencias y averías	94 416 53 00
Iberdrola telef. del cliente	901 202 020
Naturgas Energía	94 403 57 00
Naturgas aten. cliente	902 123 456
Naturgas urgencias	900 400 523
Respol pedido bombonas	901 100 100
Respol asist. técnica	901 121 212
Consorcio de Aguas	944 873 187

VÍCTIMAS VIOLENCIA DE GÉNERO/EMAKUMEAREN INDARKERIA

Emergencias	112
Telf. contra violencia	016
Asistencia letrada gratuita	902 103 908
Serv. atención víctima	944 016 487
Telf. emergencia mujer	900 100 009
Sección Mujer DFB	944 208 000

ATENCIÓN CONSUMIDORES/KONTSUMITZAILE ARRETIA

Fed. cons. de Euskadi	94 424 92 10
Asoc. vizcaina de cons.	94 424 6420
Telf. gratuito consumidor	900 600 500
OMIC Durango	94 620 27 07
Org. consumidoras	94 639 06 36
Behargintza	94 623 25 22

ASUNTOS SOCIALES/ONGIZATEA

Drogodependencias	94 620 04 92
-------------------	--------------

La carta del vecino

"Cruzad el puente"

Hola a quien tiene un minuto para leerme. Cuando llegué a la India por primera vez unos niños me preguntaron al ver que era europeo: "¿Hay dinosaurios donde tú vives?". Ahora "donde tú vives" es el mismo lugar donde ellos viven y me ven pasar, y ya somos parte de su vida. Sin quererlo hemos hecho un puente entre dos continentes, entre tú que me lees y los pobres y chavales a los que ayudamos. A uno de estos chicos le pregunté: "¿Qué es esta casa para ti?". Me respondió: "Esta casa es todo para mí". No es importante que me conozcáis sino que ya los conocéis: sin querer hemos hecho un puente y espero que sean muchos los que lo crucen. Ya sabéis dónde encontrarlos, cómo encontrarlos, ¡cruzad el puente! Lo que hagáis será mucho para mí y todo para ellos. Nos vemos en perulanda@yahoo.es. Eskerrik asko! Alberto Casado. India.

ALBUM DE FOTOS



Vacaciones en Marruecos. Amets, Olaita, Aintzane y Laura se fueron de vacaciones a Marruecos. No han tenido tiempo para aburrirse y han regresado a Amorebieta con la intención de repetir. Envíanos tus fotografías a: lorear.ortiz@gmail.com.

▶ MUTRIKU

Extracciones de sangre mañana, y el domingo finaliza el plazo para la comida de la asamblea

Doce donantes mutrikuarras serán galardonados en la reunión de Arrate

A. GORRITIBEREA

MUTRIKU. DV. El próximo domingo concluye el plazo de inscripción para participar en la comida de hermandad, que se celebrará el 26 de octubre con motivo de celebrarse en Arrate la habitual asamblea de delegaciones de Donantes de Sangre del Alto y del Bajo Deba.

El menú estará compuesto por sopa de pescado, fritos variados, redondo en salsa, tarta y helado con chocolate, café y copa. El precio por persona será de 32 euros para los participantes, a excepción de los galardonados que almorzarán de forma gratuita.

Para conseguir las invitaciones hay que acudir al delegado local Adolfo Soto y el importe se abonará en el momento de recoger la invitación.

Como es habitual la jornada comenzará con la misa en el santuario de Arrate, que se celebrará a las 12.30 del mediodía, y posteriormente la comida se celebrará en el restaurante Kantabria, a las 14.30 de la tarde. La entrega de in-

signias, diplomas y trofeos se celebrará en los postres y tras el reparto habrá baile para todos los participantes.

Doce galardonados

Un total de doce mutrikuarras serán los galardonados, de los cuales tres tendrán un galardón especial dado que han realizado más de 50 donaciones, mientras que el resto ha efectuado 25 donaciones cada uno. Al respecto citar que mañana, viernes, a partir de las 18.00 horas y como mínimo hasta las 20.00 horas se realizarán en el ambulatorio las extracciones que se efectúan cada dos meses.

Hay que citar que cada vez son más los jóvenes que acuden al acto de la donación, lo cual ha sido muy bien recibido desde la delegación.

Mendi zikloa

Gaur hasiko da Burumendi Mendi Taldeak antolatutako mendi zikloa, eta hasieran bi bider munduko eskalada kopa eskuratu duen Patxi Usobiaga eibartarraren So-



Un joven donante en la última extracción. /GORRITIBEREA

ledad en aguas profundas bideoa proiektatuko da. Dokumentuan Patxi bera, Irati Anda eta Migel Riera kirolariak Mallorcako haitzetan egindako eskalada berezia aurkeztuko dute.

Eskalada hau arnesik gabe egin zuten, eta erortzen baziren uretan bukatzen zuten, beraz ikusgarritasunik ez du faltako. Emanaldia arratsaldeko 19:30etan izango da Zabiell kultur etxean. ■

▶ ONDARROA

Ondarroa ha descargado 450.000 kilos de bonito en la peor costera de los últimos cinco años

ALBERTO ECHALUCE

ONDARROA. DV. La costera de bonito de este año ha sido la peor de los últimos cinco años. Ondarroa se ha tenido que contentar con unas descargas de 450.000 kilos. La segunda quincena de agosto y el mes de setiembre han sido fatídicos. Cuando todos los arrantzales esperaban remontar en ese periodo, no ha sido así y al final la costera ha sido muy pobre.

El volumen de capturas registrado por las embarcaciones vizcaínas y guipuzcoanas ha descendido un 10% respecto a la anterior temporada y se ha saldado con un total de cinco millones de kilos. El precio medio de venta, por su parte, ha rondado los tres euros el kilo, una cotización similar a la de los últimos años y que sólo ha mejorado al final, debido a la escasez de género. Gipuzkoa ha descargado 3.800.000 kilos, con un precio medio de 3,15 euros. El pasado año las capturas fueron en Gipuzkoa de 4.700.000 kilos. Las capturas se han reducido en un 20% en la provincia vecina, mientras que los ingresos han tenido un descenso del 15%, con relación al ejercicio anterior.

Ahora los arrantzales guipuz-



Descarga de bonito en el puerto de Ondarroa.

coanos se están centrando en la captura de atún. En este mes llevan capturados 90.000 kilos de atún, pero esperaban contar con unos buenos precios debido a que el resto de flotas no se dedicaban a esta especie. La cuota de atún rojo asciende a los 1.200.000 kilos, aunque ya se llevan pescados 900.000 kilos.

Año nefasto

El año pesquero ha resultado ne-

fasto este año para los pescadores. La veda de la anchoa y el alza en el precio del carburante, ha afectado notablemente al balance de cuentas de un sector integrado por 2.000 operarios y cerca de 120 barcos.

Hay que tener en cuenta que los arrantzales se han desplegado hacia el norte del Atlántico. La principal costera del año, debido a la ausencia de actividad en primavera por la veda de la anchoa, comen-

zó más tarde de lo habitual a causa del amarre que protagonizó la flota para reclamar más apoyo institucional con el fin de capear los innumerables problemas derivados de la subida del gasóleo.

«Para mediados de agosto prácticamente estaba ya finalizada. Las capturas comenzaron bastante bien, prometedoras, pero a partir del día 15 el bonito casi había desaparecido. Cada vez terminamos antes la campaña. En setiembre la costera ha sido nefasta», subrayó Leandro Azkue, de la Federación de Cofradías de Gipuzkoa.

Algunos barcos se han tenido que desplazar hasta el sur de Irlanda a la búsqueda de bonito del norte. La travesía resultó también un fracaso.

El fuerte gasto contraído en combustible, debido al largo desplazamiento, apenas ha tenido contrapartidas por ahora.

«Como entre temporal podemos estar varios días amarrados en puerto sin poder pescar, pero hay que intentarlo», indicaron desde la Cofradía bermeana, que hasta ahora lidera el volumen de descargas con 1,2 millones de kilos. Ondarroa, con 450.000 kilos, y Lekeitio, en tercer lugar, con 115.000. ■

▶ SORALUZE

El próximo martes se celebrará una reunión de cara a Gaztañerre

NEREA ISASTI

SORALUZE-PLACENCIA. DV. Queda apenas un mes para la celebración de la feria agrícola y ganadera de Gaztañerre, que tiene lugar cada año a primeros del mes de noviembre. Por ello, el próximo martes, a las 19.00 horas, se celebrará una reunión en el Ayuntamiento. En ella estarán presentes los baserritarras, representantes municipales y Debemen.

En una reunión previa se decidió incrementar las dietas de las que se hace entrega a quienes participan en la feria. Esta será una de las novedades de este año, junto con una serie de conferencias que se impartirán a lo largo de la semana de la feria. Se trata de conferencias que tienen como tema central el sector rural.

En este sentido, el responsable de la comisión de Rural, encargada de la organización de la feria junto con Debemen, Roke Akizu, quiere hacer un llamamiento al público en general para que participe en las citadas conferencias. Son muchas las voces que invitan a la reflexión de cara a la Feria de Gaztañerre. Quieren que sea mucho más que un día festivo. Se trata de reflexionar acerca del papel que cumple el mundo rural en la sociedad.

Comida

Los placentinós nacidos en 1968 celebrarán una comida en Txurrutruka el 15 de noviembre. Todos aquellos que estén interesados deberán ingresar 60 euros en el número de cuenta 30350004990041049053 de Caja Laboral antes del 24 de octubre.

Teatro

Mañana, viernes, a las 22.15 se representará en el polideportivo la obra teatral *Menú del día*. Será en castellano y la entrada es gratuita. ■

▶ ERMUA

Charla sobre Oriente, del periodista Zigor Aldama

K. ITURRIAGOITIA

ERMUA. DV. El periodista vizcaíno Zigor Aldama abordará, en euskera, la actualidad y cómo se vive esta en el lejano Oriente en un encuentro que se celebrará hoy, jueves, en Lobiano Kultur Gunea, a partir de las siete y media de la tarde. ■