



Durante la bienvenida se intercambiaron obsequios. A. L.

Ermua Digital City abre la inscripción para sus talleres tecnológicos de la Semana de Pascua

A. LASUEN

ERMUA. El Área municipal de Desarrollo Económico ha organizado nuevos talleres tecnológicos 'Ermua Digital City' para los días 11, 12, 13 y 14 de abril. Esta iniciativa está dirigida a la población infantil de entre 8 y 12 años y tiene como objetivo fomentar las vocaciones científico-tecnológicas a través de talleres creativos de electrónica y robótica.

La matrícula está subvencionada y el coste es de 30 euros por cada participante. Las inscripciones están abiertas en la web municipal (www.ermua.eus) hasta el 28 de marzo. La empresa DoPlay! dinamizará las cuatro sesiones, que se realizarán en Izarra Centre, de 10.00 a 13.30 horas.

La juventud participante trabajará la movilidad ecológica sostenible y creará un velero patín, que diseñarán, montarán y, finalmente, programarán. Este vehículo será impulsado por el viento y un mando, también construido en estos talleres, para el control de la dirección y gestión de la vela. Ambos se comunicarán por bluetooth. Si no hay suficiente viento, el velero deberá estar dotado de un sistema de tracción impulsado por un motor.

El patín incorporará además elementos electrónicos para iluminación con leds y sensores para medir condiciones meteorológicas. Los talleres finalizarán con una acción colaborativa en la que se probará su funcionamiento.

Ermua vivirá la próxima semana un nuevo Concurso de Cazuelitas

Ocho establecimientos de la villa se disputarán los tres premios en liza con manjares para todos los gustos a un precio de dos euros

A. L. OSORO

ERMUA. La próxima semana, de lunes a domingo, se celebrará la undécima edición del Concurso de Cazuelitas de Ermua, como antesala de las Jornadas Gastronómicas que se llevarán a cabo en el mes de junio. En esta edición se han inscrito ocho establecimientos que tratarán de llevarse alguno de los premios en liza. Se premiará la Mejor Cazuelita, la Mejor Cazuelita tradicional y la Cazuelita con criterios de 'km. 0'. Todos los premios están dotados con una aportación económica y un diploma acreditativo.

En el horario habitual de cada establecimiento hostelero y a un precio de 2 euros, se podrán degustar alimentos como bacalao, merluza, rape, chicharro,

txistorra, huevos, garbanzos y calabacín, entre otros. «Los establecimientos participantes, un año más, han dedicado un gran esfuerzo para presentar unas cazuelitas con mucho nivel y para todos los gustos», afirman desde la organización de la Asociación Gastronómica Lobiano.

Propuestas variadas

En concreto, el Amatxi ofrecerá la semana que viene una cazuelita con chicharro, caballa, pimientos y cebolla; el Giroa trabajará la txistorra con patata y huevo; el Kixka propondrá una merluza confitada, salsa de curry, camarones enharinados y fritos; la cazuelita del Mendiola contará con bacalao, patata, pisto y pil-pil de marisco; en el Rincón se servirá una cazuelita de lasaña de calabacín y jamón York; el Sagarra apostará por hongos, salsa asiática, espuma de patata y yema de huevo; el Urkaregi competirá con un cocido madrileño y el Zutabe ofrecerá una caldereta de rape.

Hermanas Marianitas de la Misión de Kaikor visitaron Ermua

En esta zona de Kenia han levantado siete guarderías donde atienden a 900 niños y ofrecen formación y asistencia a sus madres

AINHOA LASUEN

ERMUA. Las religiosas de la orden Santa Mariana de Jesús, Consuelo Pillajo y Blanca Vera, que trabajan en la misión de Kaikor (Kenia), visitaron el viernes Ermua para dar a conocer entre la población su proyecto en el África Oriental, con el que colabora el Ayuntamiento de Ermua, desde 2021, a través de Misiones Diocesanas de la villa. Con el fin de transmitir en qué consiste su trabajo visitaron varias aulas escolares del municipio, fueron recibidas en el Ayuntamiento por el alcalde, Juan Carlos Abascal, y ofrecieron una charla en Lobiano.

Durante la charla, titulada 'Las voces del Sur' parte de la población ermua que ha colaborado durante años en este proyec-

to, mediante sus aportaciones en la parroquia local, pudo conocer el estado actual de la iniciativa.

Los turkanos, a los que va dirigida la iniciativa, son una minoría étnica que vive en condiciones extremas, subsistiendo en un terreno desierto.

Allí, estas hermanas Marianitas han logrado montar este proyecto con siete centros de rehabilitación nutricional (guarderías), dispensarios de atención permanente y unidades médicas móviles para atender a la población de la zona. Durante los 14 años que se lleva desarrollando esta iniciativa también han construido redes de agua potable.

En las citadas guarderías se asiste a unos 900 niños y niñas que reciben dos comidas al día, una educación preescolar muy básica y una mínima asistencia médica. Las mujeres obtienen también apoyo para mejorar su autonomía personal y formación agraria, además de abordar aspectos de salud, alimentación, higiénico sanitarios y de educación.

TELÉFONOS DE INTERÉS

URGENCIAS	
SOS DEIAK	112
DYA	943 464 622
HOSPITALES	
Hospital Mendaro	943 032 800
Ambulatorio de Eibar	943 032 500
Ambulatorio de Eibar (Torrekua)	943 032 650
Ambulatorio de Ermua	943 032 630
POLICÍA MUNICIPAL	
Eibar	943 708 424
Ermua	943 176 300
ERTZAINTZA	
Eibar	943 531 700
BOMBEROS Toda la provincia	112
TRANSPORTES	
Euskotren	902 543 210
Pesa Eibar	902 101 210
Bizkaibus	902 222 265
TAXIS	
Eibar	943 203 071 y 943 201 325
Ermua	943 170 396
AYUNTAMIENTOS	
Eibar (Centralita)	943 708 400
Eibar (Oficina de información a la Ciudadanía. Pegora)	010
Ermua	943 176 322

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

CARTELERA DE CINE

EIBAR

COLISEO Merkatu Kalea, 2	
Almas en pena de Inisherin	20.00
El caftán azul	20.00
Iratí V.O.S.E	17.00
King, mi pequeño rey	17.00
Scream VI	17.00 20.00

ERMUA

ERMUA ANTZOKIA Iparragirre, s/n	
Astérix y Obélix y el reino medio	17.00
Ellas hablan	19.30

COMUNICACIONES

AUTOBUSES

EIBAR-SAN SEBASTIÁN

Laborables: 6.10*, 6.40*, 7.10*, 7.40, 8.10, 8.45*, 9.15*, de 10.10 a 21.10 cada hora, 13.05*, 18.10*, 19.10*.
Sábados: 6.40*, 7.10*, 8.10, 8.45*, 9.15*, de 10.10 a 17.10 cada hora, 13.15*, 15.10*, 16.10*, 18.10*, 19.10*, 20.10*, 21.30, 23.10.
Festivos: 8.10, 10.10*, 12.10, 13.10, 15.10*, 17.10, 18.10, 19.10* y 21.45*.
*Salida desde Ermua diez minutos antes

SAN SEBASTIÁN-EIBAR

Laborables: 6.50, 7.20*, 7.50*, de 8.20 a 14.20

cada hora, 11.20*, 14.30*, 14.50*, 15.20*, 16.20*, 17.20, de 18.20* a 22.20* cada hora.
Sábados: 6.50, 7.20*, 7.50*, de 8.20 a 21.20* cada hora, 11.20*, 14.20*, 16.20*, 17.20*, 18.20*, 19.20*, 22.35* y 00.20.

Domingos y festivos: de 9.20*, 11.20*, 13.20, 14.20*, 16.20*, de 18.20* a 20.20* cada hora, y 22.20*.

*Llegada a Ermua

EIBAR-BILBAO (Autopista)

De lunes a sábado: Desde las 6.40 hasta las 20.40 cada hora. Domingos y festivos: Desde las 7.40 hasta las 21.40 cada hora.

BILBAO-EIBAR (Autopista)

Laborables: De 6.40 a 21.40 cada media hora. Sábados-festivos: 7.40 a 21.40 cada media hora.

EIBAR-VITORIA

Laborables: 6.25, 6.40, 6.55 y de 7.30 a 21.30 cada hora. Festivos: De 6.30 a 23.30 cada hora.

VITORIA-EIBAR

Laborables: 6.15, 7.00, 7.15, 7.45 y de 8.15 22.15 cada hora. Festivos: De 6.15 a 22.15 cada hora

EIBAR-PAMPLONA

Laborables y festivos: 8.30

PAMPLONA-EIBAR

Laborables y festivos: 11.00.

EIBAR-ARRATE

Laborables: 15.00.
Sábados: 14.00
Festivos: 9.00, 10.00, 11.00, 12.00 y 13.00.

ARRATE-EIBAR

Laborables: 15.30.
Sábados: 14.30
Festivos: 9.30, 10.30, 11.30, 12.30 y 13.30.

EIBAR-ELGETA

Laborables: 6.30, 8.30, 11.00, 13.30, 15.30, 16.30, 18.30 y 20.30
Festivos: 8.30, 11.30, 13.30, 15.30 y 20.30.

ELGETA-EIBAR

Laborables: 6.50, 8.50, 11.20, 13.50, 15.50, 16.50, 18.50 y 20.50
Festivos: 8.50, 11.50, 13.50, 15.50 y 20.50.

EIBAR-HOSPITAL MENDARO

Lunes a viernes: 6.20, 7.05 (de 7.05 a 22.35 cada media hora).
Sábados: De 7.00 a 21.00 cada hora.
Domingos: de 8.00 a 21.00 cada hora.

HOSPITAL MENDARO-EIBAR

Laborables: De 6.45 a 21.15 cada media hora. Sábados y festivos: De 7.45 a 20.45 cada hora.

TRENES

BILBAO-EIBAR



Cartel de un concurso que celebra su undécima edición. A. S. LOBIANO

Laborables: 5.57. Diario: (De 6.57 a 20.57 cada hora), 9.34 y 20.34.
Sábado noche: 23.50, 1.50, 3.50 y 5.50.

EIBAR-BILBAO

Laborables: 6.13, 7.13. Diario: (De 8.13 a 22.13 cada hora), 10.36 y 21.36. Noches: 2.05, 4.05, 6.05 y 7.29.

ERMUA-BILBAO

Laborables: 6.19 y 7.19. Diario: De 8.19 a 21.19 cada hora.

SAN SEBASTIÁN-EIBAR

Laborables: 5.47, 6.47. Diario: De 7.47 a 20.47, cada hora, 9.20 y 20.20.

EIBAR-SAN SEBASTIÁN

Laborables: 6.13 y 7.13. Diario: De 8.13 a 22.13 cada hora, 10.35 y 21.35.

FARMACIAS

EIBAR

De 9.00 a 22.00: Sánchez-Castaño (Julián Etxeberria, 7).

ERMUA

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

EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00: Sánchez Castaño (Julián Etxeberria, 7. Eibar).

Hemendik

NUEVA VEGETACIÓN EN BALMASEDA

Un auzolan reforesta la zona del incendio // P2-3

EL PNV APUESTA POR EL COMPROMISO

Apoya a sus candidatos en Nerbioi-Ibaizabal // P6-7

LAS PRECURSORAS DEL FEMINISMO

Homenaje a las fundadoras de EAB // P4-5



La nueva vida de una joya de relojería

Juan Antonio Izagirre muestra el reloj que está limpiando desde hace dos años; un Penton londinense del año 1772 que estaba en una esquina de la iglesia de Ermua. Foto: K. Doyle

- Nieto de un relojero profesional, Juan Antonio Izagirre está limpiando un reloj que data de 1772
- Se trata de un Penton inglés de cien kilos que estaba abandonado en la iglesia de su Ermua natal

K. Doyle

ERMUA – Tras el fallecimiento de su abuelo, relojero profesional, a Juan Antonio Izagirre, ermuarra residente en Durango desde más tres décadas, le tocó recuperar todo lo que les dejó: relojes, telescopios o rayos X portátiles, entre otra amplia variedad de reliquias que fue recuperando con mimo, dedicación y mucho cariño. De este modo comenzó a interesarse

por el mundo de los relojes. Más aún, cuando Erik Arévalo, joven durangarra licenciado en Historia, impartió una conferencia en el museo de la villa sobre la historia de los relojes públicos y relojeros del Duranguesado. Juan Antonio descubrió aquel día que el reloj más antiguo de la zona que se podía ver y se encontraba en la iglesia de Santiago Apóstol de su Ermua natal: un Penton inglés de 1772. “Inmediatamente fui a verlo.

Estaba en la torre en un rincón abandonado. Le dije al Ayuntamiento de Ermua que si me lo bajaban de allí yo me comprometía a limpiarlo. Fue durante la pandemia cuando con ayuda de una gran grúa se bajó el reloj y lo trasladaron a un local que tengo cerca de la iglesia donde llevo dos años limpiándolo”, detalla sobre el trabajo que ha estado realizando.

El legado de su abuelo lo mantiene muy vivo y Juan Antonio recuerda

alguno de los logros que obtuvo. Relojero profesional, estudio en Suiza y posteriormente se dedicó al mantenimiento de la relojería en el ferrocarril. “Después se pasó de la máquina de vapor a la eléctrica y fue jefe del servicio eléctrico. Fue pionero en muchas cosas. Fue alcalde, trajo la primeras aguas a Ermua y el primero que puso alumbrado público”, ensalza.

En el momento en el que Juan Antonio vio el reloj maltratado y lle-

no de polvo en una esquina de la torre de la iglesia de Ermua, supo que no podía dejarlo allí. Los recuerdos y momentos vividos con su abuelo pesaron y se ofreció a limpiarlo de manera altruista. El Ayuntamiento de Ermua está impulsando este proyecto con la inestimable ayuda del restaurador. “En su día ese reloj marcaría el funcionamiento del

SIGUE EN PÁGINA 02 >

Enkarterri

> VIENE DE PÁGINA 01

pueblo porque casi nadie dispondría en aquellos años de uno en casa. Me daba dolor verlo en un rincón hecho una porquería; es una joya que no se puede echar a perder”, defiende.

Con un peso aproximado de cien kilos, al reloj le falta el péndulo y varias piezas. Con la idea fundamental de que el lavado quede de la mejor manera posible, Juan Antonio está intentando localizar algunas de las piezas que se han ido perdiendo con el paso del tiempo. En este sentido, se puso en contacto recientemente con responsables de la catedral de St Margaret's en Ipswich (Reino Unido) ya que cuenta con un reloj de características similares y buscaba información más concreta para sus labores de restauración. “Les escribí y me dijeron que no era Penton. No son los típicos relojes que conocemos aquí que van montados en una bancada y tiene tres cuerpos; es como si fuera un reloj de sobremesa, pero hecho en grande”, puntualiza.

“Quiero hacer un lavado de cara a fondo y que quede lo más original posible sin desvirtuar su riqueza histórica”

JUAN ANTONIO IZAGIRRE
Afiicionado a la relojería

“Si a un reloj le falta el péndulo, es igual que un coche sin ruedas”, afirma Juan Antonio que ha mantenido contacto con varias asociaciones relojeras con el propósito de conseguir información y dar con alguna de las piezas que le faltan al mecanismo. Una de las ideas que más claras tiene es que “quiero hacer un lavado de cara a fondo y que quede lo más original posible sin desvirtuar su riqueza histórica. Animo a cualquier asociación relojera a echarme un cable en la restauración”, lanza el guante el ermuarra.

El proceso de limpieza y desincrustación está siendo arduo ya que lleva tiempo dedicándole muchas horas a base de decapante, lija, carda metálica en taladro, pavonado en frío y pintura. En la actualidad, Juan Antonio Izagirre se encuentra puliendo los últimos detalles de la restauración y en breve finalizará un proceso que comenzó hace dos años con el que verá la luz un reloj del siglo XVIII. “La exposición del reloj sería donde el Ayuntamiento y la parroquia lo acuerden”, finaliza su restaurador. ●



Varias personas atienden a Txus Osegui. Fotos: E. Castresana



“Nos da pena ver el monte así”, dijeron estas amigas.



Hoy se repite la convocatoria de 10.00 a 12.00 horas.



Se plantaron robles, hayas, alisos o castaños.

“Quería devolver un poco de la ayuda que nos prestaron en el incendio”

Un auzolan municipal reforesta dos hectáreas con especies autóctonas en el monte Arbalitza

Elixane Castresana

BALMASEDA – “La mayoría de la gente no fuimos conscientes de la gravedad de lo que ocurría”, reflexionaba Andrés Salazar. Inmersos en el día grande de San Severino, los vecinos de Balmaseda se alarmaron ante el fortísimo viento que obligó a suspender el concurso de putxeras y el fuego. Pese a que muchas cuadrillas continuaron en ese momento disfrutando de la fiesta en el casco histórico y la vida siguió su curso en la villa cuando se pudo controlar la situación, las huellas del peor incendio forestal de los últimos treinta años en Bizkaia están ahí. Medio centenar de personas contemplaron ayer la nítida línea entre la devastación y el verde frondoso en el auzo-



El alcance del fuego se aprecia al fondo.

lan impulsado por el Ayuntamiento que este mes de marzo replantará dos hectáreas con especies autóctonas.

“Roble, haya, cerezo, aliso, acebo y castaño”, entre otros, enumera el concejal de Montes, Txus Osegui, cedidos por la Diputación Foral de Bizkaia y el grupo ecologista de Zalla Otsoaren Taldea. Prácticamente toda la superficie afectada “está cortada y lo poco que queda corresponde a terreno privado”. Resulta de vital importancia emprender la plantación lo antes posible porque “si no, la erosión empieza rápido”.

En ello se afanaron quienes acudieron a la cita de ayer. Azada en mano, rememoraron aquellos días frenéticos. La rapidez con la que se propagaron las llamas, que quema-