



Miembros del Club Slot Ermua posan en su local junto al circuito en el que organizan diferentes carreras. :: ESTI GARCÍA

Rallyes a pequeña escala

El Club Slot Ermua lleva funcionando desde 2012 y organizan carreras cada dos meses como el Open Rallyeslot, que ya lleva cuatro ediciones

:: ESTI GARCÍA

ERMUA. En 2012 un grupo de chicos de diferentes cuadrillas decidió buscar un local donde poder juntarse a practicar su hobby favorito: el slot. Fundaron el Club Slot Ermua,

tras sus puertas, lejos de jugar una simple partida del archiconocido Scalextric, se esconde todo un mundo de carriles, piezas y arreglos a coches que a priori no son más que un juguete de niños, pero que cuando se trata de competir de forma seria se convierte en una inversión para todos los aficionados. La necesidad de buscar un local vino porque no querían «echar de casa a toda la familia para montar las pistas y jugar un rato. Aquí está todo listo continuamente sólo hay que venir y coger el mando».

Tras estos tres años de andadura han llegado a la conclusión de no tienen «nada que envidiar a ningún otro club de España. Estamos muy contentos con los resultados. Eso en cuanto al club, pero en cuanto al pilotaje también ha habido mucha evolución. Hacemos las cosas bien e incluso nos hemos traído algún trofeo que otro de campeonatos a los que hemos ido, como el año pasado en Astorga y el Cantabria».

La base es un coche normal «que se puede comprar en cualquier juguetería. Aquí nos dedicamos a mo-

dificarlos. Es como el que se compra un coche normal y lo prepara para ir a rallyes con él, nosotros hacemos lo mismo pero a escala 1:32. Hay varias modalidades, nosotros hacemos la que imita a los rallyes, corremos contra el tiempo. Tenemos las pistas preparadas para que simulen un tramo de la forma más real posible, siempre controlando el tiempo, hasta milésimas de segundo, en que el que hacemos el recorrido. Gana el que menos tiempo invierta. La gracia está en que entre dos coches que en principio son exactamente igua-

les, haya uno de los dos que sea más rápido que el otro. Ese es nuestro trabajo, hacer los cambios necesarios para conseguirlo». La altura del coche, la distancia entre ejes o el motor son factores clave para que un coche sea mejor que otro «es como una bici, tiene un plato y piñón, entonces dependiendo en que pista uno corre más que otro. También cambiamos las piezas de plástico por otras de aluminio para bajarles el peso».

Una de las partes que más trabajo lleva es montar las pistas, «podemos tardar hasta una semana pasando aquí dos o tres horas todos los días. Hay que desmontarlas, limpiarlas a fondo y volver a montar el nuevo trazado. Además para hacerlo más real lo decoramos al detalle lo pintamos, ponemos árboles, túneles... Todo lo necesario para que sea casi como competir en un rally de verdad».

Organizan carreras cada dos meses «eso conlleva que se tengan que cambiar por lo menos dos tramos de cada pista para no conocer el trazado y estar en las mismas condiciones que el resto de competidores. Siempre hay un miembro del club que hace de coche cero. Él es el encargado de comprobar que todo está bien el día antes de la carrera pero no compete en ella, se dedica a medir los tiempos».

La carrera más importante que celebran cada año es el Open Rallyslot Villa de Ermua. Este año se celebró la cuarta edición que «salió muy bien. Participaron 34 pilotos y salió todo a pedir de boca. Hubo representación de muchas provincias del norte: Bizkaia, Gipuzkoa, Araba, Cantabria o Asturias. Son pilotos vienen a Ermua año tras año para compartir un día de carreras con nosotros, lo que es para nosotros todo un lujo».

A la gente que cree que es sólo un juego de niños le invitan a ir al local una tarde. «Nuestra puerta está siempre abierta a todo el que quiera venir y ver que es lo que hacemos. Ha habido veces que han entrado padres e hijos por el niño y al final que no se quería ir era el padre. Por eso, quien quiera conocer más de nuestro hobby que venga a hacer una visita, ¡seguro que vuelve!».

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

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)	010
Pegora	943 176 322
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: 7.00*, 8.00, 8.30, 9.00*, de 9.30 a 13.30* cada hora y de 14.30 a 20.30 cada hora.

Sábados: 7.00*, 8.30 y de 9.30* a 19.30 cada hora.

Festivos: 8.30, 10.30*, 12.30, 13.30, 15.30, 17.30, 18.30, 19.30 y 20.35.

*Salida desde Ermua diez minutos antes

SAN SEBASTIÁN-EIBAR

Laborables: 7.00, de 7.30 a 13.30 cada hora, 15.00*, de 15.30 a 18.30* cada hora, 19.30, 20.30 y 21.00*.

Sábados: 7.00, de 8.30 a 14.30* cada hora, de 15.30 a 20.30 cada hora, 21.00 y 22.00*.

Festivos: de 8.30 a 18.30 cada dos horas, 19.30,

21.00* y 22.00*.

*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: 7.45, 13.30 y 14.45.

Festivos: 7.45 y 18.00

PAMPLONA-EIBAR

Laborables: 11.00, 17.00 y 18.00.

Festivos: 11.00 y 21.00.

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: 13.30 y 20.30.

Festivos: 12.00 y 19.00.

ELGETA-EIBAR

Laborables: 14.00 y 20.50.

Festivos: 12.30 y 19.30.

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 y a las 21.55.

Sábados, domingos y festivos: De 7.45 a 20.45 cada hora y a las 21.55.

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: Ibarrondo (Zeharkale, 2). De 22.00 a 24.00: Ugarte (Goienkale, s/n).

EIBAR-ERMUA

Noche: De 22.00 a 9.00: Elorza (Juan Gisasola, 18).

ELGOIBAR

«No tomo ni sal, ni azúcar, ni leche, ni harina, ni arroz blanco»

Natalia Mellado Cantante

La artista elgoibarresa aboga por la comida sana y ofrece recetas y consejos en su blog 'Come y Canta'

:: AITOR ZABALA

ELGOIBAR. Pocos serán los elgoibarreses que no conozcan la faceta de cantante de Natalia Mellado. Desde muy niña mostró pasión por la canción y luchó por llegar a convertirse en artista. Fiel acompañante del malogrado Manolo Escobar durante muchos años, afronta un verano que le va a llevar a actuar en diferentes escenarios de Extremadura, Castilla-León y la costa levantina. Sin embargo, lo que no conocerán muchos son las inquietudes por la alimentación de la artista elgoibarresa, que no sólo le han hecho a diplomarse en Herbolodietética sino que le han llevado a abrir un blog especializado en nutrición bajo el nombre de 'Come y Canta'.
-¿Qué hace una cantante como Natalia escribiendo un blog sobre ali-

mentación?

-Hace cuatro años me inicié en la herbodietética, trabajando en campos como el de las flores de Bach, la fitoterapia, los oligoelementos, las sales de Schussler o el reiki, y ahora estudio nutrición y dietética. Animada por lo que estoy aprendiendo, quise compartir mis experiencias en un blog y así nació 'Come y Canta'.
-¿Qué encontrarán en el blog los que entren en él?

-Consejos sobre las bondades de una alimentación sin carne ni pescado, con alimentos que benefician a nuestro cuerpo y a nuestro espíritu, pues nuestro estado de ánimo, la salud e, incluso, el sueño, depende de lo que comemos cada día. Todo ello lo acompaño de recetas saludables y con información, porque una de las claves de la salud es saber qué comemos y que consecuencia tiene ello luego en nuestro organismo. Una alimentación equilibrada, es aquella que se basa en una variedad suficiente de alimentos, pero no en la misma comida, sino alternados en distintas tomas. Si los alimentos se mezclan correctamente en la misma comi-



Salud. Natalia se ha iniciado con ilusión en la campo de la nutrición.

da, las digestiones se hacen más livianas y la persona se siente más vital, más ágil, especialmente si es una persona que padece de estómago, hígado o vesícula. En general, cuanto más sencilla sea una comida, más fácil será de digerir y se aprovecharán mejor sus nutrientes, mediante un metabolismo óptimo de los mismos.

-¿Qué productos ocupan ahora un espacio destacado en su despensa y cuáles ya no tienen lugar en ella?

-Los que han desaparecido completamente son los que denominamos como los cinco venenos blancos: el azúcar, la harina, la sal, la leche y el arroz blanco. En cambio, otros que ocupan un lugar indispensable en

mi despensa son los cereales integrales, el trigo sarraceno, las frutas, las verduras y productos como la quinoa, un pseudo-cereal que tiene toda la proteína de la carne pero que, a diferencia de ella, no deja residuos tóxicos en el organismo.

-El verano ha estado marcado por el calor. ¿Qué comida nos recomienda para hacerlo más llevadero?

-Una buena alternativa es la del gazpacho de melón. Para su elaboración hacen falta dos tomates, unos trozos de cebolla, pepino y pimiento verde, además de medio melón y un chorrito de aceite. Se pasa todo por la batidora hasta que quede fino, luego se deja enfriar en el frigorífico y ¡que aproveche!

ERMUA

Se mantiene la iniciativa de control de los pisos vacíos a lo largo del verano

:: K. ITURRIAGAGOITIA

ERMUA. Este verano de 2015 son 102 las personas que han facilitado sus datos personales y los medios para contactar con ellos en caso de emergencia en su vivienda. Esta iniciativa tiende en los últimos años a la baja, bien por que las inscripciones son acumulativas, esto es, se mantienen a lo largo del tiempo, o por la masiva utilización de teléfonos personales móviles.

El objeto de este registro de la policía es el de que, en caso de emergencia en la vivienda, como fuga de agua, robo o fallo eléctrico, la policía municipal cuente con los datos de contacto de las personas propietarias que se encuentran fuera del hogar para poder avisarles cuanto antes e intervenir lo más rápidamente posible.

La policía municipal recuerda que este registro no solo funciona durante la época de verano sino que se mantiene vigente durante todo el año. Por lo tanto, cualquier persona puede darse de alta o actualizar sus nuevos datos si piensa estar fuera de su domicilio durante un puente, Navidades o Semana Santa o cualquier fin de semana.

Más información y contacto en el área de Seguridad Ciudadana. Teléfono de contacto 943 17 63 00 y a través de la cuenta de correo: udaltzaingoa@udaler-mua.net

MUTRIKU

El hombre que visionó la piscina de agua de mar

José María Ruíz Azkue fue quien lo hizo posible en 1972

:: GORRITIBEREA

MUTRIKU. Entre los y las 45 mutrikuarras que han fallecido hasta la fecha en el presente año, sin duda que se nos han ido una gran porción de memoria histórica, algo que a nivel municipal se debería de tener más en cuenta. Entre los que se nos han ido se encuentra José María Ruíz Azkue que falleció el pasado 16 de junio a la edad de 83 años.

Comerciante y promotor fue sobre todo un 'visionario' de las cosas que se tenían y que se podían hacer, y así se construyó la primera de las piscinas de agua de mar con que cuenta Mutriku, sin duda la piscina más popular tal y como lo demuestra el gran número de bañistas que acuden hasta la misma. La piscina

se construyó en 1972 y estuvo ligado a la construcción de las viviendas de Samikolla. Un año antes, el histórico arquitecto local Luis Peña Ganchequi había realizado el proyecto de las 24 viviendas de Samikolla siendo el promotor José María Ruíz Azkue, unas viviendas que se presentaron como el balcón de Mutriku, en forma de cepa, con vistas al mar y con 'piscina' próxima.

Con anterioridad tanto la piscina como la zona que ocupa en la actualidad la plataforma Zabalera, iban a ser destinados como una gran rampla con acceso al mar y que contaría con una zona de reparaciones de barcos pero se acabaron los presupuestos y la zona quedó en desuso. Ahí surgió la idea de José María Ruíz que contacto con José Mari Egaña quien le animo, a la vez que le apoyaba sobre todo de cara a las instituciones. De ahí surgió lo que en la actualidad es la piscina de mar

más popular, con su tubo de drenaje, con una amplia pared de protección, escaleras de acceso y un amplio solárium en la rampla lateral. Incluso con posterioridad estuvieron a punto de realizar un segundo vaso que sería una segunda piscina y que quedaría de forma escalonada, pero en esta ocasión se toparon nuevamente con los 'dígitos'.

Fundador de Txoko Eder'.

Precisamente el próximo 5 de septiembre se va a tributar un homenaje a los fundadores de la sociedad Txoko Eder entre los que se encuentra también José María junto con su hermano Rikardo. Los actuales directivos están ultimando el programa con motivo de las bodas de oro de la citada sociedad, y sin duda que tendrán un tiempo de recuerdo y reconocimiento con esas personas que hicieron cosas en pro del municipio, a cambio de nada.

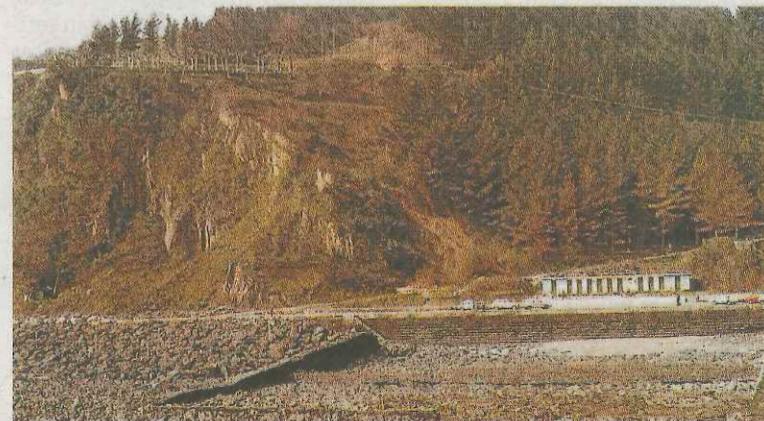


Foto anterior a 1972, con la piscina y Samikolla por construir.



Una imagen de la piscina de mar esta misma semana. :: GORRITIBEREA