



Los locales del Centro Extremeño de Ermua vivirán unas jornadas muy intensas. :: A. LASUEN

Extremadura, muy presente en Ermua durante esta semana

Un recital poético, un concurso gastronómico, el campeonato de cartas, danzas y una comida entre los actos que quedan del programa de fiestas

:: AINHOA LASUEN

ERMUA. La vigesimoprimer semana cultural extremeña trae diferentes actividades durante toda esta semana a Ermua. A partir de hoy, la programación contará con un recital poético, dedicado a Gabriel Galán, a cargo de José Andrés Alvaro. Esta actividad comenzará a las 19.30 horas en la sede del centro.

Mañana, las personas que lo deseen, pueden participar en el concurso de platos típicos extremeños. Estos se llevan ya cocinados al concurso. La hora límite de entrega de platos se cumplirá a las 19.30 de la tarde.

El jurado elegirá entre los ganadores en las especialidades de migas, tortilla, gazpacho y postres.

El viernes le tocará el turno al campeonato del tradicional juego extremeño de cartas: la cuatrola, que se disputará en los locales de la sede del centro a partir de las 18.30 horas.

El sábado, a partir de las 13.00 horas, se celebrará el 'Vino de Honor' para las autoridades, personas asociadas e invitadas.

Ya por la tarde se llevará a cabo el alarde de danzas regionales que comenzará a partir de las 18.00 horas. En esta actuación, en el parque de San Pelayo, se podrá ver el trabajo del grupo de El Rocío, del Centro Andaluz ermuarra, de danzas vascas Txindurri y Flor del Tomillo, del propio centro anfitrión.

Mañana se celebrará un concurso de platos típicos extremeños que se llevarán cocinados

El domingo será la jornada que cierre el programa festivo, comenzando a las 11.00 horas con la santa misa extremeña cantada por el coro Flor del Tomillo del centro extremeño.

La Comida de Hermandad para personas asociadas, autoridades e invitados tendrá lugar durante esa jornada a partir de las 14.30 horas. Además, durante toda la semana se podrá disfrutar en el centro de una exposición de cuadros del colectivo Mugarte y objetos de arte de Elena Paredes.

Izada de bandera

La semana pasada ya se celebró la izada de su bandera en el consistorio. De hecho, esta actividad es habitual en el municipio, ya que durante la semana cultural de todos los centros regionales de la villa hondea la bandera de cada comunidad. El día dedicado a los niños fue el lunes, con juegos, regalos y chocolata. Ayer le tocó el turno al campeonato de toca y rana en los locales del centro.

El PCPI de Ermua comienza el curso con 88 alumnos en tres especialidades

:: A. LASUEN

ERMUA. El Centro de Cualificación Profesional Inicial de Ermua-Mallabia comienza el curso 2012-2013 con un total de 88 alumnos, con edades comprendidas entre los 15 y los 18 años. En este nuevo periodo, se han puesto en marcha cursos muy diversos entre los que se encuentran el de auxiliar de reparación de vehículos, el de operario de mecánica industrial y el curso de auxiliar de peluquería.

El alumnado que acude a este centro de cualificación persigue un doble objetivo. Por un lado, prepararse para obtener el graduado escolar y por otro, formarse en una profesión, la cual, facilite a los estudiantes, su acceso al mundo laboral o su continuidad en el sistema educativo.

Formación gratuita

El programa del PCPI contempla dos cursos académicos, los cua-

les, se componen de una parte teórica, presencial en el centro y una práctica, la cual se lleva a cabo en empresas del entorno.

La formación es totalmente gratuita y a su finalización el alumnado recibe un certificado de profesionalidad.

El centro desarrolla además acciones enmarcadas en el proyecto socioeducativo como son la orientación personal, formativa y laboral.

También se realizan encuentros organizados con las familias, la participación en distintos proyectos y servicios, con la ayuda de otros profesionales y otras actividades culturales, lúdicas y formativas.

Las personas que deseen información pueden conseguirla en el centro, ubicado en el barrio Osma de Mallabia, llamando al teléfono 943 176 422 o escribiendo a la dirección de correo cip@udalermua.net.

EN BREVE

Exposición fotográfica en Lobiano

HASTA EL 16

:: Hasta el 16 de septiembre se podrá visitar en Lobiano la exposición titulada 'Mujeres, protagonistas de la soberanía alimentaria. Experiencias vascas y cubanas'. Euskadi-Cuba, la asociación vasca de amistad y cooperación con Cuba, invita los ermuarras a esta exposición fotográfica itinerante que puede visitarse de 16.00 a 20.00 horas de lunes a domingo. La muestra se enmarca en la campaña realizada por la asociación Euskadi-Cuba en colaboración con EHNE-Bizkaia. La asociación Euskadi-Cuba se suma así a la

apuesta por la soberanía alimentaria construida sobre bases de justicia e igualdad que no podrá ser desarrollada sin tener en cuenta a las mujeres como protagonistas. La Soberanía Alimentaria se entiende como el derecho de los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias sustentables de producción, distribución y consumo de alimentos que garanticen el derecho a la alimentación. Las fotografías documentales de Josu Trueba y Pau Coll muestran la labor desarrollada en Cuba y Euskal Herria por mujeres y organizaciones como la Asociación Nacional de Agricultores Pequeños (ANAP) o el sindicato EHNE Bizkaia (Euskal Herriko Nekazarien Elkartasuna).

* 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
Lurraldebus	
Bizkaibus	902 222 265
TAXIS	
Eibar	943 203 071 y 943 201 325
Ermua	943 176 396
AYUNTAMIENTOS	
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: 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 y festivos: De 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: 10.30, 14.30, 18.30 y 20.30.
VITORIA-EIBAR
Laborables: De 6.30 a 20.30 cada hora y a las 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: Barandela (Ziriako Agirre. Amaña).
ERMUA
De 9.00 a 22.00: Alberdi (Zubiaurre, 9).
EIBAR-ERMUA
Noche. De 22.00 a 9.00 horas: Alberdi (Zubiaurre, 9. Ermua).

DEBA

Itziarko Nekazari Kooperatibak jarraituko du bere zerbitzua ematen Deban

Ineko-k denda berria ireki du herrian sutearen ondoren

ION FERNÁNDEZ

DEBA. Itziarko Nekazari Kooperatibak ez du bere lana etengo sutearen ondoren Deban eta jarraituko du bere zerbitzua eskeintzen. Inekoren Zuzendaritza Batzordeak horrela erabaki du eta beste denda bat

irekiko du herrian. Hau guztia adostu du abuztuaren 17an Itziarko Industrialdean daukan fabrikaren zati handi bat erre eta gero; hori gertatu arren, ez die bere bezeroei huts egin nahi.

«Zuen beharrei era berean erantzuten jarraitzeko, behi behineko denda berri bat ireki dugu lehengo dendaren ondoan produktu berdinak eskainiz», adierazi du Zuzendaritza Batzordeak. Horrela, debarrak pentsoa, botikak, fitoak eta beste

produktuak Itziarko Nekazari Kooperatibak erosten jarraitu dezakete.

Ineko Piensos del Norte enpresarekin akordio batera iritsi da pentsuak eskuratzeko eta Deban saltzeko. Ondorioz, «orain arte prestatzen genituen pentsu eta nehas-teak eskuragai izango dira eta bezeroen beharren arabera pentsu eta nahaste berriak prestatzeko aukera eskaintzen jarraituko dugu», adierazten du Zuzendaritza Batzordeak.



El equipo Preferente del Amaiak Bat, con la copa del Torneo de Mutriku. ANDER SALEGI

El Amaiak Bat de Preferente suma el Torneo de Mutriku a su palmarés

DEBA. Los jugadores del Amaiak Bat de Preferente dieron una nueva alegría de Mutriku para sus aficionados. Las sensaciones de cara a la Liga son buenas, aunque los puntos se ganan durante la competición y no en pretemporada. De todas formas, los resultados que están consiguiendo los mayores del club parecen indicar que se encuentra con plena confianza para el inicio de la temporada. El pasado fin de semana, se trajeron el trofeo de la localidad vecina. Las plantillas de las categorías inferiores también se encuentran completando un gran juego y se han visto muy superiores a sus rivales, por lo menos a lo que el apartado masculino se refiere. Los entrenados por Nico y Bosco afron-

taron en Mutriku un triangular.

En el primer choque se impusieron por 2-1 al Aurrera de Ondarroa, un rival que se encuentra en una categoría superior.

Los tantos de Jon Sagarna y Xabi Esnaola dejaron patente en el resultado la superioridad vista sobre el campo, ya que los debarras completaron un gran encuentro. A continuación, se disputó el partido entre el conjunto local y el vizcaíno, que ganaron estos últimos por 0-1.

Todo se decidía en el último encuentro, aunque el Amaiak tenía muchas papeletas para llevarse el torneo. Con un empate tenía suficiente.

Y así fue. Los debarras lograron unas tablas ante el Mutriku, que se

tradujo en la victoria en el campeonato. También vinieron buenas noticias del equipo juvenil. Los de División de Honor borrarón al Kostkas del campo y ganaron por 4-0, en un amistoso en el que hay que destacar el papel de Duñabeitia, que anotó un hat-trick. Mayor resultó la superioridad de los cadetes en su visita a la ciudad armera. Hasta 10 tantos le endosaron al Eibartarrak, y únicamente recibieron uno. El joven Markel Aznal sumó cinco goles. El infantil no fue menos y venció con comodidad al Urki por 3-0. Las chicas del cadete, en cambio, cayeron ante el Zumaiako en Errota Zar, pero todavía tienen tiempo para prepararse antes del comienzo de la competición.

EN BREVE

Balleteko klaseak urrian hasten dira

Debako ballet eskolak urriaren leian hasiko du bere aurtengo kurtsoa. Zalantzak dituenak edo matrikula berria egin nahi duenak eskolako 648-602333 telefono zenbakira deitu dezake.

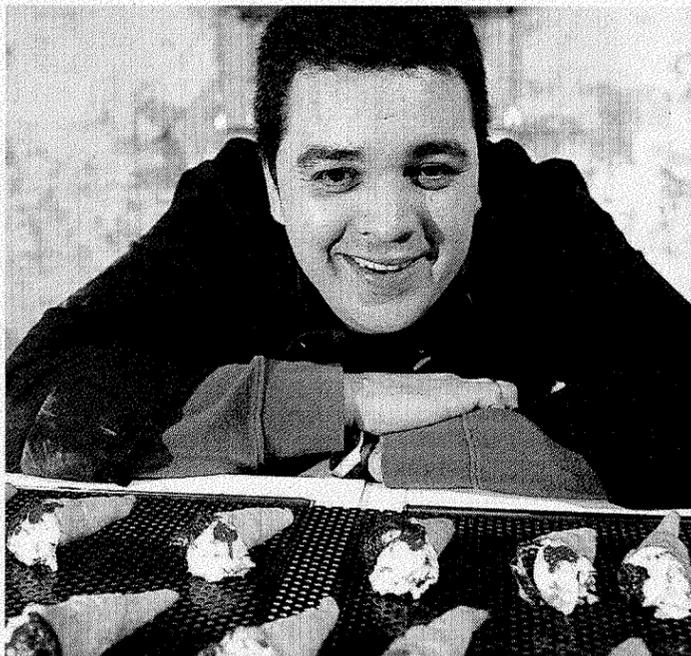
Nacidos en 1947

Las personas nacidas en el año 1947 se reunirán el 15 de septiembre para llevar a cabo su comida anual. El punto de encuentro será la cafetería Zalburdi, a las 14.00 horas, para a continuación acudir al Restaurante Urgain para degustar los platos. Tendrán la ocasión de pasar un momento agradable todos juntos.

Viernes en Degesesa

La iniciativa los Viernes en Degesesa regresa al calendario con unas clases sobre Facebook que se llevará a cabo los días 20 y 21 de este mes. Los interesados pueden inscribirse llamando al teléfono 943-820110, escribiendo a pymes@debesa.com o a través de la web www.euskadinnova.net.

ONDARROA



El cocinero Pantxo Bedialauneta organiza el día de México.

Organizado en Ondarroa un día dedicado a la independencia de México

ALBERTO ECHALUCE

ONDARROA. No sólo Ondarroa cuenta con un día dedicado a Senegal, dada la fuerte presencia de trabajadores inmigrantes en el mundo pesquero, sino que incluso se monta este fin de semana una jornada a festejar el mes patrio de México.

La organización del día de la Independencia de México corre a cargo del restaurador ondarrutarra Pantxo Bedialauneta, nacido en Tijuana, Baja California.

Bedialauneta invita a celebrar y dar el grito de 'independencia' los días 14, 15 y 16, en el bar Cantábrico que dirige. Para ello, ofrecerá un menú auténticamente mexicano.

El día 14 se celebrará una cena; el día 15, comida y cena y por último el 16, una comida más. El menú contará de unos antojitos

(entrantes) un plato principal y postre. Entre los productos están los típicos del país: guacamole, chiles de nogada (reellenos), fríjoles refritos y cebiche (pescado cocido al limón), así como el pollo al mole negro. Para terminar la comida, unos ricos tamales dulces (masa de harina de maíz rellena y cocida en hoja de mazorca).

El precio de dicho menú es de 25 euros, en el que se incluye vino del año, agua, pan. Y si lo quisieramos con crianza sería de 28 euros por persona. Las reservas se pueden hacer en el teléfono 946830019, las plazas son limitadas.

«Por supuesto que la comida no tiene chile (picante), sino que las salsas son opcionales. En cada mesa se dispondrá de un par de salsas picantes», señalaba Pantxo Bedialauneta.

ERMUA

Premios de la Asociación ACHE para los usuarios de la tarjeta Ermua Centro Comercial

K. ITURRIAGAGOITIA

ERMUA. La asociación local de Comercio y Hostelería (ACHE) repartirá 1.500 euros en premios entre las personas que abonen sus compras con la tarjeta Ermua Centro Comercial. Los premios serán en vales de compra de 5, 10, 20 y 50 euros.

Las personas agraciadas conocerán la circunstancia a través del ticket de compra, ya que los pre-

miados llevarán la inscripción 'vale de compra' y especificarán una de las cuatro cuantías posibles. La campaña acaba de iniciarse y comprenderá las compras realizadas hasta el día 31 de octubre. La ACHE tiene previsto ofrecer más de 150 premios directos, sólo por utilizar como vía de pago la tarjeta por ellos emitida. Los premios se podrán canjear en cualquiera de los establecimientos adheridos a la tarjeta Ermua hasta el 30 de noviembre.

La tarjeta Ermua puede utilizarse en 66 comercios de la villa. La posibilidad de uso es muy amplia y con ella podemos pagar bienes y servicios de textil, estética, salud, librería, calzados, complementos, fotografía, mobiliario, electrodomésticos, hogar, informática, ferretería, etcétera.