

Mañana se vivirá un día destinado al deporte, el arte y la solidaridad

Volverá el concurso de pintura al aire libre de Mugartea, un torneo benéfico de fútbol 7 y Errota Eguna

A. LASUEN

ERMUA. Ermua se convertirá mañana en el escenario de actividades como la celebración de la trigésimo primera edición del Concurso de Pintura al aire libre de Mugartea, un torneo benéfico de fútbol 7 y el Errota Eguna del club de balonmano local. Una jornada repleta de arte, deporte y compromiso social que promete dinamizar las calles de la villa.

Mugartea dará la oportunidad a artistas que se acerquen a Ermua de utilizar el casco urbano como lienzo. La asociación local de pintura desarrollará su popular concurso al aire libre, que invita a los amantes de este arte, de todas las edades, a plasmar la belleza del casco urbano de la villa.

La inscripción se realizará este mismo domingo, de 9.00 a 11.00 horas, en Lobiano Kultur Gunea. La técnica del certamen es libre y las obras deberán entregarse en el mismo lugar a las 14.00 horas.

Tras la creatividad en las calles, los participantes serán invitados a una comida ofrecida por la asociación anfitriona a las 14.30 horas.

Un jurado cualificado decidirá cuáles son las mejores obras y su fallo y la entrega de premios se darán a conocer a las 17.00 horas. Habrá atractivos

galardones que van desde los 1.200 euros para el primer premio general, hasta kits de material de pintura para los más pequeños. Las obras premiadas pasarán a ser propiedad del colectivo Mugartea.

Para curar la diabetes tipo 1

Por otra parte, el campo Teodoro Zuazua será escenario de la solidaridad con un torneo benéfico de fútbol 7, que busca recaudar fondos para la investigación de la cura de la diabetes tipo 1.

A partir de las 9.00 horas, equipos como Anaitasuna, Eskolabarri, San Lorenzo, Uda (Aretxabaleta), Aurrera (Ondarroa), Lakua, Betoño (Vitoria) e Ibarsusi (Bilbao) se enfrentarán en una competición cuyo broche final serán las finales a las 16.30 horas. Además de la emoción del fútbol, habrá sorteos y venta de merchandising. Todo el dinero que se recaude se destinará a esta noble causa.

Balonmano

Finalmente, la plaza de San Pelayo acogerá el Errota Eguna, el día grande del club de balonmano Errotabarri. Desde las 10.00 horas, la jornada estará marcada por partidos entre escolares, jugadoras del club, entrenadoras y familias, creando un ambiente festivo con txosna, tienda y música.

A las 13.15 horas, todas las integrantes del club se reunirán para la tradicional fotografía de familia, y para cerrar la celebración, se llevará a cabo una comida autogestionada en la plaza del mercado.



El intenso tráfico de camiones por el centro de Ermua es la razón fundamental para construir la Variante. A. L.

Prohibir el tráfico pesado sería negativo, según la Diputación

El Ayuntamiento de Ermua seguirá explorando alternativas para reducir el impacto de los camiones a su paso por el casco urbano

AINHOA LASUEN

ERMUA. Ayer se celebró una reunión fundamental en las instalaciones del Departamento de Infraestructuras de la Diputación Foral de Bizkaia, a solicitud de la alcaldesa de Ermua, cuyo objetivo principal era presentar y analizar un estudio detallado sobre el desvío del tráfico pesado que actualmente atraviesa el centro urbano de la localidad. A la cita asistieron la primera edil, la concejala de Urbanismo, representantes de todos los grupos municipales de la corporación y un miembro de la plataforma Er-

muko Saihesbidea - ¡Variante Ya! Personal técnico del Departamento foral fue el encargado de exponer de forma pormenorizada los contenidos y las conclusiones del informe.

El estudio, exhaustivo en su enfoque, analiza el impacto de una eventual prohibición del paso de vehículos pesados por el centro del municipio, evaluando al mismo tiempo las rutas alternativas para acceder a los polígonos industriales de Urtia y Goitondo.

Incremento de costes

Según fuentes municipales, las conclusiones generales son claras. «Una medida de este tipo tendría consecuencias negativas significativas en la eficiencia, seguridad y comodidad del tráfico en la red viaria afectada». Esto se traduciría en un aumento de los tiempos de recorrido, mayores

distancias y un incremento de los costes asociados.

Desde el Ayuntamiento de Ermua se ha agradecido a la Diputación Foral de Bizkaia la presentación técnica del estudio, valorando positivamente la oportunidad de contrastar y compartir esta información con los representantes políticos locales y la ciudadanía organizada.

A pesar de las conclusiones del informe, el Ayuntamiento de Ermua ha querido dejar patente su firme voluntad de seguir explorando todas las posibilidades y alternativas que permitan reducir el impacto del tráfico pesado en el centro del municipio.

Este estudio se considera un elemento más en el proceso de análisis y toma de decisiones, pero no cierra el debate ni la búsqueda de soluciones viables y consensuadas que mejoren la calidad de vida de los ciudadanos.

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
ERTZAINITZA	
Eibar	943 531 700
BOMBEROS Toda la provincia	
	112
TRANSPORTES	
Euskotren	944 333 333
Pesa Eibar	900 121 400
Bizkaibus	946 125 555
TAXIS	
Eibar	943 203 071
Ermua	943 171 733
AYUNTAMIENTOS	
Eibar (Centralita)	943 708 400
Eibar (Oficina de información a la Ciudadanía. Pegora)	010
Ermua	943 179 010

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

CARTELERA DE CINE

EIBAR

COLISEO Merkatu Kalea, 2	
La casa al final de la curva	17.00 19.45 22.30
Las cuatro fantásticas	17.00 19.45 22.30
Lilo y Stitch	17.00 19.45
Una función inesperada	22.30

ERMUA

ERMUA ANTZOKIA Iparragirre s/n
No hay función

COMUNICACIONES

AUTOBUSES

EIBAR-SAN SEBASTIÁN	
Laborables: 06.10*, 06.40*, 07.10*, 07.40, 08.10, 08.45*, 09.15*, de 10.10 a 21.10 cada hora, 13.15*, 18.10*, 19.10*	
Sábados: 6.40*, 7.10*, 8.10, 8.45*, 9.15*, de 10.10 a 20.10 cada hora, 13.15*, 15.10*, 16.10*, 18.10*, 19.10*, 20.10*, 21.30.	
Domingos y 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*, 15.20*, 16.20*, 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* y 22.35*.
Domingos y festivos: 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 viernes: Desde las 6.40 hasta las 20.40 cada hora. Sábados, domingos y festivos: Desde las 7.40 hasta las 21.40 cada hora.

BILBAO-EIBAR (Autopista)

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

EIBAR-VITORIA

Laborables: 6.25, 6.40, 6.55 y de 7.30 a 22.30 cada hora. Festivos: De 6.30 a 22.30 cada hora.

VITORIA-EIBAR

Laborables: 6.15, 7.00, 7.15, 7.45 y de 8.15 a 22.15 cada hora, 22.40 (sólo viernes). Festivos: De 6.15 a 22.15 cada hora

EIBAR-ARRATE

Laborables: No disponible. Sábados: 14.00 Festivos: 9.00, 10.00, 11.00, 13.00 y 18.00.

ARRATE-EIBAR

Laborables: No disponible. Sábados: 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. Festivos: 8.30, 11.30, 13.30, 15.30, 18.30 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, 18.50 y 20.50.

EIBAR-HOSPITAL MENDARO

Laborables: 6.10, de 7.05 a 21.45 cada veinte minutos, y 22.15. Sábados: De 7.00 a 22.00 cada hora. Domingos: 7.20, de 8.00 a 21.00 cada hora, y 22.15.

HOSPITAL MENDARO-EIBAR

Laborables: 6.15, 6.50, 7.10, 7.20, de 7.50 a 21.10 cada veinte minutos, 22.05, 22.25 y 22.55. Sábados y festivos: De 6.45 a 20.45 cada hora, 22.05 y 22.25.

TRENES

BILBAO-EIBAR

Laborables: 5.55. Diario: (De 6.55 a 20.55 cada hora), 9.34 y 20.34. Sábado noche: 23.45, 1.45, 3.45 y 5.45.

EIBAR-BILBAO

Laborables: 7.09 y 8.09. Diario: (De 9.09 a 22.09 cada hora), 10.36 y 21.36. Noches: 2.06, 4.06, 6.02 y 7.30.

ERMUA-BILBAO

Laborables: 7.18 y 8.18. Diario: De 9.18 a 22.18 cada hora.

SAN SEBASTIÁN-EIBAR

Laborables: 5.50 y 6.50. Diario: De 7.50 a 20.50 cada hora, 9.20 y 20.20.

EIBAR-SAN SEBASTIÁN

Laborables: 6.06 y 7.06. Diario: De 8.06 a 21.06 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: Alcalá Etayo (Zubiaurre, 29).

EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00: Lekunberri Alberdi (Isasi, 31. Eibar).

Sagarra y La Bodeguita del 12 tienen los mejores pintxos

Un bocado de falso nigiri con forma de croqueta, elaborado por Jesús González, competirá en el Campeonato de Hostelería de España en Madrid Fusión



Iñigo Kortabitarte, Anwar Tammam, Jesús González y Jone Etxaiz, en la entrega de premios del Campeonato de Pintxos de Bizkaia.

ELENA SIERRA

Un falso nigiri con forma de croqueta en el que se paladean todos los sabores (salado, dulce, picante y amargo) es el pintxo con el que Jesús González, del Sagarra de Ermua (Probaleku, 4), se acaba de convertir en txapeldun del Campeonato de Pintxos de Bizkaia en la modalidad de autor o creativo, que es la que competirá en el Campeonato de Hostelería de España que tendrá lugar en Madrid Fusión 2026. En su base, una bechamel para hacer el

frito en el que se utilizan soja, leche de coco, kimchi y lima; por encima, una lámina de atún rojo de almadraba y unas perlas de aceite y de algas son todo lo que necesita esta Nigicreta para conquistar a los comensales. «Se trataba de hacer algo distinto pero que se pueda comer en la barra y fácil», dice González.

En segundo lugar en el podio se queda este año la receta de Iñigo y Koldo Kortabitarte, del Kobika, en Durango (San Ignacio, 8), que había sido campeón en los dos años anteriores. Este año se ha decantado por la menestra de cordero. Un plato que le gustaba mucho a su madre y de ahí el nombre Ama. «Cordero hecho a baja temperatura y en un pan que hacemos al vapor, con

verduras osmotizadas. Cogemos lo conocido y le damos una vuelta».

Y como tercer pintxo creativo reconocido en esta edición, el de Jone Etxaiz para Boroa (Barrio Boroa, Amorebieta). Txipi-roiaren ihesaldia es un txipi que trata de huir. «Las patitas fritas, el cuerpo relleno hecho a la brasa, que es muy de aquí, cebolla pochada, un brioche casero, el aire de mantequilla montada y ahumada con hierbaluisa que le da un toque a limón... Hay mucha técnica y equilibrio en este pintxo», asegura la cocinera.

En la categoría de pintxo tradicional, es decir, con ingredientes y elaboraciones de siempre habituales en las barras, el ganador ha sido un bilbaíno local, el único con

reconocimiento en esta edición del Campeonato. Anwar Tammam, de La Bodeguita del 12 (calle Ajuriaguerra), explica así su Delicia de tierra roja: «Es un plato tradicional con morcilla de puerros y queso Idiazabal, el pimiento asado con el que se elabora la tierra del nombre y un poco de compota de manzana para darle el toque dulce».

La organización, la Asociación de Hostelería de Bizkaia, ha destacado el «altísimo nivel» de la treintena de participantes en el concurso.

CONTENT SERVICES

Jon Martínez Chef del Hotel NH Collection Villa de Bilbao

«La merluza y el bacalao nunca faltan en nuestra carta»

Los platos típicos vascos destacan en la carta del Restaurante Le Bol Blanc

En pleno corazón de Bilbao, enclavado en la misma Gran Vía, se encuentra el hotel NH Collection Villa de Bilbao. Un establecimiento de cuatro estrellas donde la gastronomía también es uno de sus platos fuertes. Su chef, Jon Martínez, con una dilatada carrera profesional, está al frente del Restaurante Le Bol Blanc, con la meta diaria de que los huéspedes del hotel se lleven un recuerdo gastronómico más allá del desayuno.

Martínez estudió en la Escuela de Hostelería de Artxanda. Realizó las prácticas en el antiguo Goizeko Kabi de Fernando Canales. De ahí dió el salto al hotel NH Collection y empezó como ayudante de Ricardo Pérez, Víctor Gómez, 'Txomin'... Desde hace seis años está al frente del restaurante y deleita el paladar de los comensales que se sientan a su mesa.



Jon Martínez.

Cuéntenos, ¿qué nos vamos a encontrar si nos sentamos a su mesa?

En nuestro restaurante ponemos en valor los platos tradicionales de la cocina vasca. La merluza, el bacalao, una buena chuleta, estofado de carrilleras... y en los postres también destacaría la panchineta, arroz con leche, cuajada... En definitiva, son platos tradicionales pero con un toque de modernidad.



Platos tradicionales con un toque de modernidad.

Deduzco que los platos varían según la temporada.

Eso es. Los platos principales, es decir, la merluza y el bacalao, como platos típicos, siempre se pueden degustar pero vamos cambiando la guarnición para darles otro toque. La carta cambia según la temporada. Ahora por ejemplo tenemos espárragos, guisantes y ya más entrados en verano empezaremos con el bonito. Efectivamente, siempre utilizamos productos de temporada.

¿Qué más platos nos destacaría?

También destacaría un plato que tenemos en estos momentos de alcachofas y guisantes con yema de huevo, el arroz en forma de risottos y los arroces cremosos también triunfan o con vieiras... Además, enseguida entrará el bonito, y lo presentaremos de distintas formas, tanto marinado como en

ensalada o el típico cocinado a la plancha, poco hecho, sin olvidarnos del marmitako... En definitiva, vamos jugando con las guarniciones y las salsas.

Le Bol Blanc Restaurante se caracteriza por los platos típicos vascos y el pescado es uno de los platos estrella.

Sí, la merluza y el bacalao nunca faltan en nuestra carta, son los platos estrella de nuestra carta. Aunque ahora mismo también destacaría las anchoas marinadas.

¿Y para los veganos y vegetarianos también tienen sus propuestas?

Al trabajar con eventos y grandes grupos también contamos con menús adaptados a veganos y vegetarianos.

La Aste Nagusia está a la vuelta de la esquina y seguro que también tienen algo preparado.

Solemos contar con un menú degustación que consta de un aperitivo de dos entrantes y media ración de carne y otra de pescado, y lógicamente, con postre.