

Se plantean aparcamientos provisionales para sustituir al parking de San Antonio

El Ayuntamiento ha establecido 63 plazas por todo el municipio para poder paliar las 67 que desaparecerán por las obras de la estación

:: AINHOA LASUEN

ERMUA. Ermua establecerá aparcamientos provisionales para paliar la ocupación del parking de San Antonio para las obras de Eusko Trenbide Sarea. A partir del 15 de mayo y hasta el 1 de agosto, se montará la estructura de la estación y se ejecutará el muro de la vía, lo que conllevará la ocupación de 67 plazas de aparcamiento en San Antonio, que se convertirán por un tiempo en un taller de calderería para construir las estructuras por donde circularán en un futuro los trenes. Esto provocará la ocupación de todo el parking de San Antonio, bajo las vías del tren e incluso parte de la zona superior del portal 16 Bis de este lugar.

Ante esta problemática, el Ayuntamiento de Ermua ha estudiado diferentes opciones para ofrecer alternativas de estacionamiento a la ciudadanía, y ha configurado un total de 63 plazas en distintas zonas del municipio.

La calle Izelaieta acogerá 27 plazas de aparcamiento, y se habilitarán otros 10 espacios en Abeletxe, al lado del andén provisional. El resto se ubicarán en la Avenida Bizkaia número 4 (4 plazas), en la zona de Deportes Jator (2), en la Avenida Gipuzkoa número 6 (4 en la zona de carga/descarga), frente a la panadería San Antonio (4), en Abeletxe al lado de Iberdrola (8) y en Lomi Power (4).

El parking de San Antonio estará aprovechable de nuevo a partir del 1 de agosto, cuando se levante



A partir de mayo ETS ocupará el aparcamiento por completo para la obra de la estación. :: AINHOA LASUEN

la estructura y se liberen 37 de las 67 plazas hasta que finalicen las obras en septiembre de 2018.

Otras alternativas

El primer teniente de alcalde Juan Carlos Abascal informó a la corporación de esta circunstancia, por lo que también se están estudiando otras alternativas para estacionar vehículos, tales como bajar el precio del parking de Marqués de Valdespina, para el aparcamiento durante las noches (de 20.00 a 8.00 horas), el uso de Lomy-power u organizar un parking rotatorio provisional en la planta baja de la fábrica de Idesa, en la Avenida Gipuzkoa.

Los corporativos deberán estu-

diar estas alternativas y algunos de ellos como el planteamiento del parking de Marqués de Valdespina deberá aprobarse en sesión plenaria.

«Se trata de una obra que ofrecerá enormes beneficios al pueblo de Ermua, pero generará problemas, por lo que se establecerán alternativas provisionales y luego todo volverá a su estado habitual», advirtió Abascal.

Desde el último trimestre de 2016, se han instalado casetas de obra en parte del aparcamiento de San Antonio, y se ha cerrado la mitad de dicho parking al uso del público. Se ocuparon 32 plazas del aparcamiento para abordar la construc-

ción del emboquille o apertura del túnel. Ahora y hasta el 15 de mayo, se ocupan 16 plazas más con la ejecución de zapatas.

Las obras de construcción de la nueva estación de trenes de Ermua y el túnel ferroviario hasta Eizaga avanzan a buen ritmo. Euskal Trenbide Sarea (ETS) retomó la obra el pasado mes de agosto, y se prevé que concluyan en un plazo de 26 meses.

Gracias a esta actuación, que cuenta con 21 millones de euros de presupuesto, Ermua contará con una estación ferroviaria moderna y accesible y con un transporte colectivo en el eje Ermua-Eibar-Elgoibar muy fluido, con frecuencias de 15 minutos en todo el tramo.

Se amplía el horario de cierre de los bares en Semana Santa

:: A. L.

ERMUA. El Ayuntamiento de Ermua ha autorizado la ampliación del horario de cierre de los establecimientos públicos en el municipio con motivo de las fiestas de Semana Santa. Estos horarios se implementan en las fechas festivas susceptibles de mayor utilización de los establecimientos hosteleros de la villa.

Desde ayer y hasta el lunes 17 de abril, se autoriza a los restaurantes, cafeterías y bares a ampliar el horario de cierre en dos horas más de lo habitual.

Esta ampliación del horario de cierre se ha aprobado al amparo de lo dispuesto en el Decreto del Departamento de Seguridad del Gobierno Vasco por el que se establecen los horarios de estos establecimientos en el ámbito de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Estas ampliaciones generales de horarios se acumulan al horario ordinario de cierre. Por ello, las tabernas, bodegas, bares, cafés-bares, snacks, restaurantes, asadores, cafeterías, autoservicios, casas de comidas, txokos, sociedades gastronómicas, sidrerías y asimilables podrán permanecer abiertas hasta las 4.30 horas del 13 al 16 de abril.

EN BREVE

Horario de misas para Semana Santa

Hoy se oficiará la misa del Vía Crucis, a las 11.00 horas y la Pasión y Muerte del Señor, a partir de las 19.00 horas. Mañana se oficiará la Vigilia Pascual, a partir de las 22.00 horas. Por último, el Domingo se oficiará la Misa de Resurrección a las 12.30 horas. Será la única misa de la jornada.

* 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 (Torrekuia)	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

CARTELERIA DE CINE	
EIBAR	
COLISEO Merkatu Kalea, 2	
Mañana empieza todo	20.00
Primer Ministro	20.00
Fast & Furious 8	20.00
ERMUA	
ERMUA ANTZOKIA Iparragirre s/n	
No hay sesión	
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: 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 y festivos: 7.45	
PAMPLONA-EIBAR	
Laborables y festivos: 11.00.	

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: 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 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	
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: Castaño (Julián Etxeberria, 7).	
ERMUA	
De 9.00 a 22.00: Ibarrondo (Zeharkale, 2). De 22.00 a 24.00: Ibarrondo (Zeharkale, 2).	
EIBAR-ERMUA	
Noche. De 22.00 a 9.00: Mandiola (San Agustín 3).	

DEBA



La formación A Santo de Qué, en pleno ensayo. :: ANDER SALEGI

«No queremos perder la esencia de lo que nos gusta, el rock and roll»

A Santo de Qué Grupo de música

La banda debarra de los ochenta Desakato fue el origen de esta formación

:: ANDER SALEGI

DEBA. La veterana banda debarra A Santo de Qué sigue trabajando en un repertorio de formato clásico que ya experimento en concierto junto a la banda eibartarra Cielito en el Coliseo y que llevarán a Argamasilla de Alba (Ciudad Real) el próximo mes de julio.

—¿Cuándo se creó el grupo y cómo?

—A mediados del 87, nos volvemos a juntar después de hacer la mili Juan López, y Jesús Pérez y con las incorporaciones de Félix Llavori y Javi Legarda formamos A Santo de Qué... después de que algunos coincidiéramos en la etapa anterior a la mili en el grupo de rock debarra Desakato (Juan López, Félix Llavori, Jesús Pérez y Oscar Urdangarín)

—¿Cómo surgió el nombre del grupo?

—Se hizo un listado de nombres y fue el mutrikuarra Andoni Basterretxea cantante y guitarra de Delirium Tremens quien lo eligió como pudo haber elegido cualquier otro nombre de esa lista

—¿Cuál ha sido la evolución que ha tenido el grupo desde que se creó?

—El grupo se formó a principios de los 80 con los siguientes componentes: Jesús Pérez (guitarra), Juan López (voz), Félix Llavori (batería), Javi Legarda (bajo), Luis Vázquez (guitarra) y Jexus Fernández (cola-

borador). El tipo de música realizada por la formación fue calificada por algún crítico musical como power pop. Después de muchas actuaciones por la geografía vasca y estatal, y la grabación de cuatro maquetas, el grupo se disolvió a principios de los 90. A mediados de 2011, Jesús Pérez, Félix Llavori y Jexus Fernández, más la colaboración de Jesús Pérez (hijo), retomamos la actividad y comenzamos con ensayos. Hasta la fecha se han producido distintas colaboraciones como la de Kepa Paredes (guitarra) y la de Javi Legarda. En la actualidad Jesús Pérez, Félix Llavori y Jexus Fernández, más la incorporación de Iker Sánchez al bajo y Marian Larrea a las voces, continuamos con la formación. En el repertorio que se interpreta, se entremezclan las mejores canciones del A Santo de Qué de entonces, nuevas composiciones propias y algunos de los temas más representativos del pop estatal de los 80. Este año contaremos con la novedad de segunda guitarra que va ser la propia Marian y colaboraciones puntuales de Jesús Pérez (hijo).

—¿Con qué actuación os quedaríais de las ofrecidas hasta la fecha?

—Nos quedamos con dos momentos importantes; uno con el día en que compartimos escenario en fiestas de Deba con el grupo valenciano Los Zigarros, uno de los grupos punteros en el panorama estatal y habiendo sido un lujo contar con una banda de este nivel en el municipio. Y el otro el pasado 30 de octubre en

el que hicimos un concierto con la banda Cielito de Eibar en el teatro Coliseo teniendo como colaborador a Carlos Sánchez arreglista y director de la banda todo un lujo contar con él.

—¿Cuáles son los planes con lo que cuentan de cara a este 2017?

—Nosotros en cada actuación intentamos ofrecer cosas diferentes a nuestro público y para ello estamos preparando nuevas versiones y haciendo temas propios, también continuaremos ensayando que es lo que nos gusta y deseamos contar con colaboraciones puntuales.

—¿Qué conciertos tenéis a la vista?

—A raíz del concierto que realizamos en Eibar con la banda Cielito y ya después de estar hecho el trabajo duro por parte de nuestro amigo Carlos, estamos contactando con otras bandas ofreciéndoles el mismo concierto y a la vez preparando nuestros conciertos en formato clásico de rock and roll guitarra bajo, batería y voz, sin perder la esencia de lo que nos gusta que es el rock and roll. Comenzaremos la temporada en Durango en el Pub Mikeldi el domingo 7 de mayo y luego en Zumaia y en Eibar aún sin concretar las fechas. El 22 de julio sábado actuamos en el auditorio de Argamasilla de Alba (Ciudad Real) con una de las bandas que ya hemos contactado y concretado, que es la banda sinfónica provincial de música de Ciudad Real dirigida por Miguel Carlos Gómez Perona y compuesta por 85 músicos.

ERMUA

Programa de cine para la Semana Santa

Se proyectará 'Incierta gloria', de Agustí Villaronga, 'Zona hostil', de Adolfo Martínez y la infantil en euskera 'Teresa eta Galtzagorri'

:: K. ITURRIAGAGOITIA

ERMUA. El cine comercial arranca este sábado a las 19.30 horas con el primer pase de 'Incierta gloria', de Agustí Villaronga, quien ha filmado otras películas tan sugerentes como 'Pa Negre' o 'El rey de la Habana'.

Según su sinopsis, «en plena Guerra Civil española, un joven oficial republicano conoce a una extraña viuda en el pequeño pueblo de la retaguardia aragonesa en el que está destinado. Pronto la atracción que siente por ella le empujará a cometer actos que no desea». Protagonizada por Marcel Borrás, Nuria Prim, Terele Pavez y Juan Diego entre otros, 'Incierta gloria' es una sugerente película que entremezcla la memoria, el olvido, la violencia y la pasión, y atrapa hasta el final. La cinta se emitirá también el domingo a las 22:00

y el lunes a las 20:30 horas.

La segunda película del fin de semana es la también española 'Zona hostil', dirigida por Adolfo Martínez y protagonizada por unos extraordinarios Raúl Mérida y Ariadna Gil. Un convoy americano en Afganistán escoltado por tropas españolas se ve sorprendido por la explosión de una mina. La operación de rescate fracasa y ahora, atrapados y rescatadores tendrán que unir fuerzas para salvar sus vidas. 'Zona hostil' es una película bélica repleta de tensión y suspense, más que solvente tanto técnica como narrativamente, y sin más trasfondo que el de entretener al espectador. La acción y la adrenalina de esta obra se podrán ver el sábado a las 22:00 y el domingo a las 19:30 horas.

En cuanto a la sesión infantil del domingo, a las 17:00 podrá verse la película en euskera 'Teresa eta Galtzagorri'. Diversión asegurada para los más pequeños de la familia.

Por último, recordar que todavía es posible adquirir el bono mensual de cine en Lobiano Kultur Gunea y en el Ermua Antzokia, y que en abril tiene un coste de 16,8 euros.

ONDARROA

Turismo bulegoak goi denboraldian ordutegia aldatuko du

:: A.E.

ONDARROA. Aste Santuan hasten den goi denboraldiarekin batera Ondarroako turismo bulegoak bere zerbitzuen ordutegia zabalduko du. Horrenbestez, ordutegi berriarekin atzo hasi ziren, eta honako ordutegia izango du: Goi denboraldia (Aste Santuan eta ekainaren 15etik irailaren 14ra): 10:00 - 14:00; 16:00 - 20:00.

Behe denboraldia (irailaren 15etik ekainaren 14ra): 11:00 - 14:00; 17:00 - 19:00 Astelehenean itxita. Urriaren 17tik aurrera, astelehena eta astearteak itxita. Egun batzuetan, astelehena jai-eguna tokatzean, bulegoa ireki egingo dugu eta hurrengo egunean itxi.

Antzerkia

Eneritz Artetxeren Karamarroa antzerkia antzerki-lana eskaintzen dute astelehenean, Ondarroan. Bi kultur ekimenak Kofradia Zaharreko bigarren solairuko areto nagusian izango dira.

Karamarroa antzezlan 16 urtetik gorakoentzako izango da eta 19:30ean hasiko da. Sarrerak 3 euroko kostua izango du eta Turismo Bulegoan eskuratu ahal izan-

go dira aurrez. Zinetxiki laburmetrai saioa aldiz, 18:00etan hasiko da eta sarrerak 2 euroko kostua izango du eta 6-10 urte bitarteko haurrei zuzendutako ekimena izango da. Bigarren ekintza honetarako ere sarrerak Turismo Bulegoan erosi ahal izango dira aurrez.

Azoka

Jostunak, bitxigileak, zurginak, artisau garagarroa, gazta, martineilli pasta, ezti... gaur salduko dira Kanttope-ko merkatuan. Espazio honetan ospatzen da II. Zahar-Berri azokan. Goizeko 10:00etan hasiko da azoka eta 18:30ak arte produktua ezberdinak bilduko dituzten postuak bisitatzeko aukera egongo da, euria egingo balu, azoka plaza berdurari izango da.

Zahar Berri azokaren bidez, gaur egun oraindik lantzen diren garai bateko ogibideak plazara ekarri nahi ditu Ondarroako Udalak. Garai bateko produktuak ekoizteko molde eta modu berriak izango dira ikusgai, gainera Ondarroan aste santuen inguruan izaten den ekintza gabeziari erantzun bat eman gura dio egitasmo berri honen.

Durangaldea



Imagen de una de las actividades de Uda Topera de ediciones anteriores. Foto: Durangoko Udala

Durango divertirá a los más jóvenes con Uda Topera

El Ayuntamiento ofrece cuatro alternativas del 27 de junio al 21 de julio

Kevin Doyle

DURANGO - Un año más, el Ayuntamiento de Durango quiere que los más jóvenes disfruten de sus vacaciones de verano con una amplia variedad de juegos, talleres y demás actividades. Para ello, organiza nuevamente, en colaboración con el Gobierno vasco y la Diputación Foral de Bizkaia, los campamentos de verano Uda Topera que se celebrarán del 27 de junio al 21 de julio. Así, los menores con edades comprendidas entre los 3 y 14 años podrán tomar parte en esta consolidada y exitosa alternativa de ocio.

Se ofrecerán cuatro udalekus, cada uno adecuado a un grupo de edad. En el primero (Txiki-Txoko) -para niños de 3 a 5 años- y el segundo (Hiri kanpamendua) -de 6 a 10

años-, los asistentes disfrutarán de talleres participativos, juegos cooperativos y salidas. El tercero (Abentura) -de 11 a 14 años-, estará más dedicado a las actividades deportivas y a realizar excursiones. Por último, también se ofrece la posibilidad de que los chavales perfeccionen el inglés, de la mano de Ingeles Olgetan. En este caso, la iniciativa está dirigida a los que cuentan con edades comprendidas entre los 7 y los 14 años.

Los cuatro programas se desarrollarán de lunes a viernes, en horario de 9.00 a 14.00 horas. En cuanto a los periodos, las personas interesadas podrán inscribirse por semanas, hasta cuatro. Para los empadronados en Durango, el precio por semana será de 50 euros, 90 euros para dos semanas, 120 euros para tres

semanas y 150 euros por las cuatro semanas. Para las personas no empadronadas, la tarifa será de 60 euros por semana, 115 euros por dos semanas, 150 euros por tres y 190 euros por las cuatro semanas. Además, también se aplicarán descuentos familiares del 20% a familias numerosas en la primera inscripción, el 30% en la segunda y un 50% en la tercera.

El plazo de inscripción permanecerá abierto hasta el 5 de mayo en la Oficina de Información Juvenil. Las plazas se adjudicarán mediante sorteo el 8 de mayo, y se publicarán en Pinondo Etxea (94 603 00 30 / informazioa@durango-udala.net), en los Puntos de Información Ciudadana y en la propia página web del Ayuntamiento donde se podrá consultar también la normativa completa. ●

Abadiño celebrará una barbacoa para jóvenes en Txanporta el día 22

ABADIÑO - Jóvenes de Abadiño participarán en una barbacoa el próximo día 22 de abril en la plaza Txanporta, dentro de una iniciativa del programa de ocio municipal Asialdi Gaztea. Para poder tomar parte en esta iniciativa, que tendrá lugar de 11.00 a 16.00 horas, los jóvenes deberán llevar sus propios alimentos para asar. La inscripción: en Errota o Udal Mediateka del 18 al 20 de abril en horario de mañana. -K. D.

Berriz se va de mendi martxa en una ruta que les llevará a Gernika

BERRIZ - Los vecinos de Berriz tienen una nueva oportunidad, y ya van 22, de subir al monte a disfrutar de bellos paisajes en una ruta mendizale que les llevará de Gernika a Oiz y de allí hasta su municipio, Berriz. La ruta tendrá lugar el 29 de abril, sábado, y los interesados deberán inscribirse antes del día 26. Al finalizar la marcha, los asistentes podrán disfrutar de una comida (opcional) por 22 euros. -K. Doyle

Los mayores de Abadiño pueden apuntarse a la comida de San Prudencio

ABADIÑO - Las personas mayores de Abadiño se podrán apuntar a la comida de las fiestas de San Prudencio desde el próximo martes, 18 de abril. Los tiques deberán comprarlos en la Oficina Municipales de Tránsito-Matieta, para lo que será necesario mostrar el documento de identidad. El precio de la comida es de doce euros. La inscripción estará abierta hasta el 26 de abril o hasta agotar los tiques a la venta. -K. Doyle

Taller en Ermua para construir hornos solares

Un profesor enseñará a elaborar una alternativa a la cocina eléctrica o de gas que no contamina

ERMUA - El Ayuntamiento de Ermua organiza un taller práctico para la construcción de hornos solares, en el que un máximo de quince personas tendrán la oportunidad de aprender a realizar su propio horno. Será el profesor Javier Crespo el encargado de impartir este taller, "que tiene como objetivo dar a conocer este tipo de cocinas alternativas, además de promover que Ermua sea un pueblo pionero en potenciar alternativas reales y efectivas a la cocina tradicional, basada sobre todo en combustibles fósiles y electricidad", explicaron fuentes municipales.

Este tipo de hornos permite cocinar diferentes platos de todo tipo sin emitir CO₂ ni consumir electricidad, por lo que ayudan a reducir la contaminación. Tal y como explica el profesor Crespo, "su uso es extremadamente fácil, y se puede utilizar durante todos los meses del año. Además, pesa menos de un kilo, no requiere de mucho dinero para su fabricación y no es peligroso, ya que ninguna de las partes externas del horno quema".

Dirigido a personas mayores de 16 años, las plazas estarán limitadas a 15 personas y la inscripción podrá realizarse hasta el día 28 en las oficinas de Abiapuntu. El precio del taller será de 10 euros y el material para la fabricación del horno será gratuito. En lo que a las fechas se refiere, el curso comenzará el 2 de mayo, y se desarrollará durante los días 4, 9, 11 y 16 de mayo, de 17.30 a 19.30 horas, en Izarra Centre. -K. Doyle

Amorebieta programa su concurso de pintxos

Los hosteleros se pueden inscribir ya para la sexta edición que se disputará en mayo

AMOREBIETA-ETXANO - Por tercer sexto año consecutivo, el Ayuntamiento de Amorebieta organiza la ruta de pintxos Zornotzan Jan Alai. Dirigida a cualquier establecimiento hostelero de la localidad, el certamen se celebrará del 24 al 28 de mayo. "Nuevamente, se pretende poner en valor el buen hacer de los zornotzarras y dinamizar el sector de la hostelería local", explicaron desde la organización.

Las inscripciones podrán realizarse hasta el 21 de abril en Zelaieta y las bases del concurso estarán disponibles en la web de Ametx o del Ayuntamiento, (www.ametx.eus; www.amorebieta-etxano.eus) o se podrán recoger en la recepción de Zelaieta.

Para premiar las mejores creaciones habrá dos jurados. Uno de ellos estará compuesto por personas del ámbito de la gastronomía que seleccionarán el pintxo más innovador, mientras que el otro será un jurado popular que lo formarán las personas que se acerquen a Amorebieta a degustar los bocados.

Para elegir el pintxo más innovador, el jurado técnico recorrerá los establecimientos participantes de forma secreta. Este año, los ganadores del mejor pintxo y de la mejor creación popular recibirán 1.000 euros cada uno y también habrá reconocimiento al camarero más profesional. Asimismo, se sortearán 500 euros entre los votos de los clientes y se elaborará el Top Ten con las mejores creaciones. -K. Doyle



Menú del día

Menú fin de semana

Carta

☎ 94 612 68 09 C/Eriabarrena Nº2 bajo - 48300 GERNIKA
www.restaurantesasoie.com