

SORALUZE

Se registran dos detenciones por alcoholemia en el casco urbano de Soraluze, según informó la Policía Municipal

NEREA ISASTI

SORALUZE-PLACENCIA. DV. En lo que llevamos de año se han producido dos detenciones por alcoholemia en pleno casco urbano de Soraluze, según informó la Policía Municipal.

El último de estos casos se registró el pasado lunes 11 de mayo a las 18.00 horas en la avenida de Ezozia, cuando un conductor colisionó con un vehículo estacionado. Al existir signos evidentes de que dicho conductor se encontraba bajo los efectos del alcohol, se le realizó la prueba pertinente y fue detenido. El vehículo estacionado sufrió daños materiales.

El otro de los casos se produjo en el mes de marzo, un domingo a media mañana en la calle Rabal.

En ambos casos, los conductores superaban el nivel de alcohol máximo permitido por la ley y quedaron a disposición de la autoridad judicial.

Cabe recordar la gravedad de estos delitos contra la seguridad vial, que pueden suponer más de un año de retirada del carné de conducir e incluso penas de cárcel.

En los casos antes mencionados, los conductores fueron pillados 'in fraganti' por la Policía Municipal y en uno de ellos se había producido un accidente.

Pero es inevitable pensar que no sólo cada fin de semana, sino cada día hay conductores que se ponen al volante de su vehículo dentro del casco urbano tras haber consumido alcohol.

Un varón de 75 kilos que beba dos cervezas superará los 0,25 miligramos de alcohol por aire expirado. Si esas bebidas son sustituidas por tres copas, el resultado empeora.

El conductor superará los 0,60 miligramos en el test y se le acusará de un delito contra la seguridad del tráfico. Su pena puede llegar a los seis meses de cárcel, que pueden convertirse en trabajos en beneficio de la comunidad. También conllevará la apertura de antecedentes penales y se le puede retirar el carné de conducir.

Y es que ponerse al volante después de haber consumido alcohol ya no sale gratis ni penal ni económicamente. ■

Que todo empiece a cambiar o lo vivas de otra manera DEPENDE DE TI.

Que puedas comunicarte y clarificar tus sentimientos y recursos DEPENDE DE TI.

900 840 845

teléfono de la esperanza

MUTRIKU

El provincial de trainerillas y el Premio Atxukale de ciclismo, platos fuertes del fin de semana

A. GORRITIBEREA

MUTRIKU. DV. El fin de semana se presenta muy interesante en el capítulo deportivo, ya que el sábado se disputará la última jornada de la liga de trainerillas, mientras que el domingo será el Campeonato de Gipuzkoa de trainerillas lo que se dispute en aguas de Mutriku, siempre y cuando lo permita el estado de la mar.

La jornada de mañana, sábado, comenzará a las 4 de la tarde y se espera la participación de cerca de 30 embarcaciones de las categorías juvenil y senior. Las embarcaciones juveniles serán nueve masculinas, cinco femeninas y una mixta. Entre la amplia gama de colores y de trainerillas, también estarán presentes los miembros de la tripulación de Mutrikuko Arraun Taldea que este año han vuelto a formar la cuadrilla de remeros.

Por lo que respecta al domingo, en el Campeonato de Gipuzkoa participarán las primeras embar-



La prueba Atxukale movilizará a buen número de aficionados. /GORRITIBEREA

caciones de cada uno de los clubes, razón por la que la prueba será bastante más competitiva. Hay que recordar que la liga la lidera Hondarribia, siempre muy bien recibida en Mutriku, seguida por San Pedro y Zarautz.

Premio Atxukale

No será la única prueba deportiva

del domingo, dado que a partir de las 10 de la mañana se disputará la XXVII edición del gran premio Atxukale, en la que participarán del orden de 80 corredores de las categorías juvenil y junior.

El trazado será el mismo de otras ocasiones, con salida de Mutriku y tras pasar por Deba subir

hasta Osintxu donde se virará y tras volver a Mutriku completar dos vueltas por el alto del Calvario. El final de la prueba se calculará para las 12.20 aproximadamente. Habrá trofeos para los tres primeros, para el ganador de la montaña y para el equipo ganador.

Festividad de San Isidro

Los baserritarras de Mutriku festejarán hoy la festividad del patrón, fundamentalmente en el barrio de Olatz, si bien algunos se desplazarán hasta Arrate donde se reúnen los baserritarras de Debarrena.

A las 12.30 del mediodía se celebrará la misa para posteriormente reunirse en la tradicional comida de hermandad en el restaurante de Olatz.

Para el próximo domingo, día de la repetición, se anuncia al menos dos actos de relevancia dado que a las 13.00 horas se celebrará la Urrezko-Aizkora para jóvenes aizkolaris y por la tarde a partir de las 18.00 el concurso de perros de pastor. ■

ONDARROA

El navarro Casto Solano gana el concurso para el monumento a las neskatillas

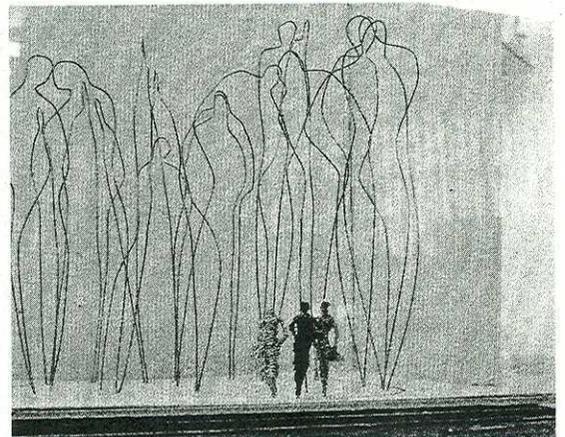
ALBERTO ECHÁLUCE

ONDARROA. DV. La obra *A la mujer del Mar* ha sido seleccionada como la ganadora del concurso de proyectos para erigir un monumento a las mujeres trabajadoras del ámbito marítimo pesquero (neskatillas). La escultura, que ha sido diseñada por el artista navarro Casto Solano Marroyo, estará ubicada en la rotonda de acceso al puerto, en el cruce con la calle Antiguako Ama.

El gasto correrá a cargo del presupuesto en vigor y supondrá una inversión de 200.000 euros. La escultura muestra tres figuras de mujeres trabajadoras del ámbito

marítimo, que representan a las rederas, neskatillas y empacadoras, que estarán hechas en bronce. Tras ellas irán ubicadas varias siluetas con forma humana de gran altura. Tanto la altura como el material que se va a emplear para estas figuras está aún por definir, puesto que se trata de un procedimiento negociado y el Consistorio quiere llegar a un acuerdo con el artista para concretar estos detalles.

El monumento estará ubicado en una rotonda vial, por lo que, además de homenajear y lucir, deberá cumplir con ciertas características que no entorpezcan en buen desarrollo del tráfico. Los



PROYECTO. Escultura que se dedicará a las neskatillas.

trabajos han sido adjudicados de manera provisional, por lo que los trámites continúan y no se ha establecido una fecha concreta

para el inicio de las obras. En el concurso han participado 36 artistas de diferentes partes del Estado español. ■

ERMUA

La Feria del Libro permanecerá abierta hasta este domingo

K. ITURRIAGAGOITIA

ERMUA. DV. La Feria del Libro y Disco Vasco de Ermua alcanza este año su decimoséptima edición y se desarrollará hasta este próximo domingo. Este año se han instalado once stands o casetas, en donde exhiben sus productos en euskera la distribuidora

Elkar, la asociación Gerediaga, Erein, la biblioteca municipal, Euskal Birusa y la asociación Badihardugu.

La feria, organizada por el colectivo ermutarra Euskal Birusa y el Área municipal de Euskera, cuenta con la colaboración de la Diputación Foral de Vizcaya y el Gobierno Vasco.

Este año se ha organizado un programa de actividades muy completo que se desarrollará desde ayer jueves y hasta el domingo. La relación de actividades concreta es la siguiente: hasta el 17 de mayo estará la feria en la plaza Cardenal Orbe. Por la mañana de 11.00 a 14.00 horas y por la tarde de 17.00 a 21.00 horas. La biblioteca instala un punto específico dedicado de lectura infantil. Al atardecer se sortearán regalos. El sábado habrá talleres infantiles a las 12 del mediodía en la plaza

Cardenal Orbe, además de la representación teatral de la obra *Ane Monna, Oskola eta Karramarroi*, en la plaza a las 18.00 horas.

El domingo, día 17, le llegará el turno a la sesión poético-teatral en la plaza, sobre las 19.00 horas. Del 18 al 21 de mayo habrá sesiones de cuentacuentos con Maite Franko, para todo el alumnado de 1º y 2º de EP1, en Lobiano. El 28 de mayo, encuentro con Yolanda Arrieta en Anaitasuna Ikastola para el alumnado de 1º y 2º, a partir de las 9 de la mañana. ■

Ermua

FINAL DE COPA

La pantalla gigante fue un éxito

La pantalla gigante instalada en el parque de San Pelayo el miércoles para ver la final de Copa fue un éxito, pues más de un millar de ermuarras se acercaron para poder ver en directo el partido. La mayor parte de los colores correspondían al Athletic de Bilbao, aunque también hubo quien defendió al equipo culé,



Ambiente de la plaza de San Pelayo durante la emisión. /A. L.

CUESTACIÓN

2.530 euros contra el cáncer

La Asociación contra el Cáncer de Ermua recaudó el pasado domingo 2.530 euros. Las voluntarias agradecen a bares, comercios y a la población de Ermua su contribución en la lucha contra esta enfermedad, «ya que hemos recaudado más que el año pasado» explicaban contentas con el resultado.

ESTANCIAS

Cincuenta jubilados ermuarras en Almería

Alrededor de 50 jubilados de Ermua disfrutaron, desde el pasado miércoles y hasta el próximo día 19 de mayo, de un viaje a Almería. La iniciativa está propiciada por un programa de la Junta de Castilla La Mancha que ofrece esta oportunidad a la gente originaria de esta comunidad que vive en Ermua.

Cáritas concluye el 21 de mayo su curso de cocina práctica que cerrarán los 17 alumnos preparando un lunch para los del curso de costura

Relación social entre pucheros

AINHOA LASUEN ERMUA

No se trata de coger unas recetas y ponerlas en práctica. Al contrario, las profesoras del curso de cocina de Cáritas de Ermua, Cati y Mari Jose, ofrecen trucos, formas de hacer y muchos detalles que no se pueden registrar en un papel. Eso lo agradecen las personas que participan «porque vemos directamente el modo de hacer los platos de forma adecuada y los consejos se te quedan en la memoria, no cómo una receta que lees y se te puede olvidar», admiten los alumnos.

De todos modos, al final de curso cada uno contará con un recetario elaborado por las cocineras, por si se olvida lo aprendido. Esta es una de las ventajas del curso de cocina organizado por Cáritas, que en la actualidad cuenta con 17 personas de entre 16 y 66 años de edad.

No sólo llama la atención la relación intergeneracional que se vive en el grupo, sino la diversidad cultural y de procedencias de sus participantes (América, África, Europa, Ermua). Esto lo hace aún más enriquecedor, ya que cada uno aporta al otro lo que sabe. «De hecho, el objetivo de este curso, además de enseñar a cocinar es el de lograr un intercambio social



DIVERSIDAD CULTURAL. Participantes en el curso que se está celebrando. /A. L.

poniendo en contacto a gente muy diferente», explican sus coordinadoras. Cosa que se consigue, puesto que signo inequívoco de que hay buen ambiente es que «alguna vez tenemos que amenazarles con la espumadera para que atiendan»,

bromea una de las cocineras.

Esta diversidad, sin duda, se refleja en las razones por las que cada persona se ha apuntado al curso. Uno de ellos, se ha jubilado y «quería ver si podía aprender algo nuevo», otro ya era un 'coci-

nillas' y acudió al curso para saber algo más sobre cocina. También las hay que se han independizado y, de este modo, pueden aprender a valerse por sí mismas, manteniendo una alimentación adecuada, o las hay que querían

ampliar sus conocimientos en el arte culinario. Todo vale, mientras haya interés por aprender.

Cati y Mari Jose, son las voluntarias que, cada martes y jueves, de 15.30 a 17.30 horas, en la sociedad que cede el centro Castilla León durante los tres meses que dura el curso, se esmeran en enseñar a cocinar, primeros platos, segundos y postres. Estos últimos son los más populares entre el alumnado, aunque también los hay que alaban «la forma de preparar las verduras (alcachofas en salsa verde, coñiflor gratinada con beicon), porque es la verdura habitual, pero más atractiva», o «la de modos que hay para preparar pescados y que además puedan ser un plato único que alimente. A mí me ha venido muy bien para variar la alimentación de mi hija», reconocía una de las alumnas.

Diferencias culinarias

Algunos y algunas alumnas además han aprovechado para conocer la cocina de aquí. «Porque en mi país la carne siempre va acompañada con arroz o pastas y aquí se acompaña con patata. Allí se comen las alubias con la carne, el arroz y la ensalada y un plátano, juntos, aquí se separa», explica una venezolana de 20 años que gracias a este curso está consiguiendo ser más independiente en la cocina.

Este año, por primera vez, los alumnos de cocina podrán conocer el resultado del trabajo de los del curso de costura, que también organiza Cáritas, y viceversa, ya que se organizará un lunch, para el final de curso, en el que los alumnos cocinarán para todos.

TELÉFONOS DE INTERÉS

- URGENCIAS**
- SOS DEIAK112
- DYA943 464 622
- HOSPITALES**
- Hospital Mendaro943 032 800
- Ambulatorio de Eibar943 032 500
- Ambulatorio de Eibar (Torreku)943 032 650
- Ambulatorio de Ermua943 032 630
- POLICÍA MUNICIPAL**
- Eibar943 708 424
- Ermua943 176 300
- ERTZAINZA**
- Eibar943 531 700
- BOMBEROS** Toda la provincia 112
- TRANSPORTES**
- Euskotren902 543210
- Pesa Eibar902 101 210
- Lurraldebus902 222265
- Bizkaibus902 222265
- TAXIS**
- Eibar943 203 071 y 943 201 325
- Ermua943 170 396
- AYUNTAMIENTOS**
- Eibar (Centralita)943 708 400
- Eibar (Oficina de información a la Ciudadanía, Pegora)010
- Ermua943 176 32

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

CARTELERIA DE CINE

- EIBAR**
- UNZAGA** Plaza de Unzaga, 5
- El Gran Torino 19.30 22.15
- ERMUA**
- LOBIANO KULTUR** Goienkale s/n
- No hay sesión

COMUNICACIONES

AUTOBUSES

- EIBAR-SAN SEBASTIÁN**
- Laborables: 07.00, 07.30, 08.00, 08.50, 10.30, 13.30, 14.30, 15.30, 18.30 y 21.5.
- Sábados: 07.00, 9.30, 10.30, 13.30 y 18.30.
- Festivos: 09.30, 13.30, 18.30 y 20.30.
- SAN SEBASTIÁN-EIBAR**
- Laborables: 07.00, 09.30, 12.30, 13.30, 14.30, 15.00, 17.30, 18.30, 19.30 y 20.45
- Sábados: 12.30, 15.00, 17.30, 19.30 y 20.45.
- Festivos: 12.30, 19.30 y 20.45

- EIBAR-BILBAO (AUTOPISTA)**
- De lunes a sábado: Desde las 06.40 hasta las 20.40 cada hora. Domingos y festivos: Desde las 07.40 hasta las 21.40 cada hora.
- BILBAO-EIBAR (AUTOPISTA)**
- Laborables: De 06.40 a 21.40 cada media hora. Sábados y festivos: De 07.40 a 21.40 cada media hora
- EIBAR-VITORIA**
- Laborables: 06.15, 10.45, 14.45 y 18.45.
- Festivos: 08.45, 10.45, 14.45, 16.45, 18.45 y 20.45.
- VITORIA-EIBAR**
- Diario: 08.30, 12.30, 16.30 y 20.30. Festivos: 08.30, 10.30, 12.30, 16.30, 18.30 y 20.30.
- EIBAR-PAMPLONA**
- Laborables: 07.45 y 13.20
- Festivos: 07.45 y 18.00.
- PAMPLONA-EIBAR**
- Laborables: 11.00 y 18.00.
- EIBAR-SANTANDER**
- Diario: 00.45, 06.45 (excepto sábados y domingos), 12.40 y 19.35.
- SANTANDER-EIBAR**
- Diario: 03.45, 07.00, 12.30 (excepto domingos) y 15.30 (excepto sábados)
- Domingos: 12.00

- EIBAR-ARRATE**
- Sábados: 14.15.
- Festivos: 09.00, 10.00, 11.00, 13.00 y 18.00.
- ARRATE-EIBAR**
- Sábados: 14.45.
- Festivos: 09.30, 10.30, 11.30, 13.30 y 18.30.
- EIBAR-ELGETA**
- Laborables: 13.30 y 20.20.
- 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: 06.20, 07.05 (de 07.05 a 22.35 cada media hora).
- Sábados, de 7 a 21, cada hora. Domingos, de 8 a 21, cada hora.
- HOSP. MENDARO-EIBAR**
- Laborables: De 06.45 a 21.15 cada media hora. Y a las 21.55
- Sábados, domingos y festivos: De 07.45 a 20.45 cada hora. Y a las 21.55.
- TRENES**
- BILBAO-EIBAR**
- Laborables: 05.57. Diario: (De 06.57 a 20.57 cada hora), 09.34 y 20.34.

- Sábado noche: 23.50, 01.50, 03.50 y 05.50.
- EIBAR-BILBAO**
- Laborables: 06.13, 07.13. Diario: (De 08.13 a 22.13 cada hora), 10.36, y 21.36. Noches: 02.05, 04.05, 06.05 y 07.29.
- ERMUA-BILBAO**
- Laborables: 06.19 y 07.19. Diario: De 08.19 a 21.19 cada hora.
- BILBAO-ERMUA**
- Laborables: 05.57. Diario: De 06.57 a 20.57 cada hora.
- SAN SEBASTIÁN-EIBAR**
- Laborables: 05.47, 06.47. Diario: De 07.47 a 20.47, cada hora, 09.20 y 20.20.
- EIBAR-SAN SEBASTIÁN**
- Laborables: 06.13 y 07.13. Diario: De 08.13 a 22.13 cada hora, 10.35 y 21.35.
- FARMACIAS**
- EIBAR. De 9.00 a 22.00 h.:** Las Heras (Sostotatzen, 20. Eibar).
- ERMUA. De 9.00 a 22.00 h.:** Ibarrendo (Zeharkale, 2. Ermua).
- EIBAR-ERMUA. Noche:** Ibarrendo (Zeharkale, 2. Ermua).