

EN BREVE

Calzados Eva gana el concurso de escaparates

SEGUNDO, KOKKO JANTZIAK

Calzados Eva ha sido este año el comercio ganador del concurso de escaparates de San Martín. En este escaparate de la calle Zubiaurre se podían ver, en miniatura, muchos de los elementos que componen la feria local. Hechas a mano se podían encontrar, desde el puesto de venta de tickets que se instala todos los

años muy cerca de la misma zapatería, hasta uno de los posibles puestos de productores que se pueden encontrar en la feria ermuarra. No faltaban los detalles en el carro, las mesas o las ovejas. El segundo premio se le otorgó a la tienda Kokko Jantziak. Además el primer premio del cerdo o 400 euros lo ha ganado el número 4751 y el reserva es el 4798. El fin de semana en la casa rural para dos personas lo ha ganado el número 1353 y el reserva es el 3141. Se puede llamar al teléfono 943179350.



La dueña de Calzados Eva, frente al escaparate ganador. :: A. LASUEN

Exposición de jóvenes artistas vizcaínos

ERTIBIL-BIZKAIA EN LOBIANO

Esta semana se ha abierto en Ermua la ya tradicional exposición de las obras de los jóvenes artistas vizcaínos y vizcaínas, una muestra que se denomina 'Ertibil- Bizkaia'. Las obras ganadoras del concurso correspondiente a su última edición se pueden visitar, al igual que en los últimos años, en estas fechas, en los locales de Lobiano Kultur Gunea, en horario de las 18 a las 20 horas.

Ermua acogerá varios eventos promocionales de la película 'Igelak'

El filme, que se presentó en el último Zinemaldia donostiarra cuenta con un gran elenco entre el que se encuentra el ermuarra Mikel Losada

AINHOA LASUEN

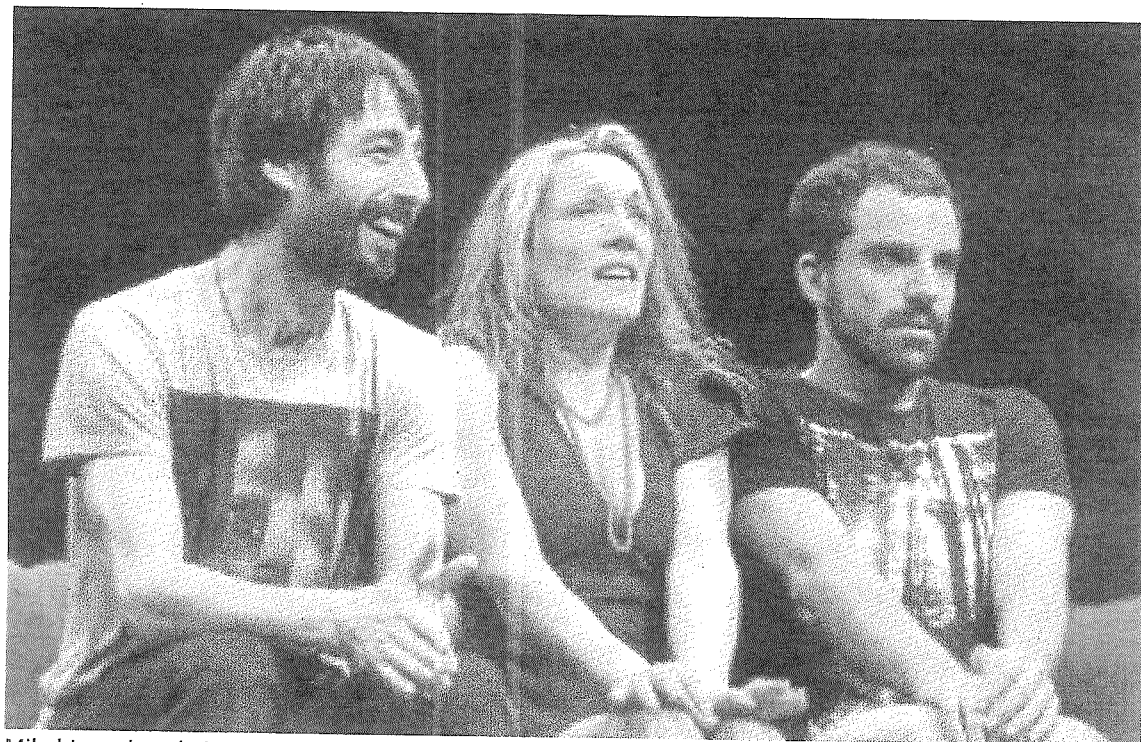
ERMUA. Ermua acogerá este mes el evento promocional de la película 'Igelak', dirigida por Patxo Tellería, que se presentó en la última edición del Zinemaldia de Donostia. El film cuenta con un elenco de conocidos actores y actrices como el ermuarra Mikel Losada, Gorka Otxoa, Josean Bengoetxea, Miren Gaztañaga y Gurutze Beitia.

La promoción comprenderá varias actividades que se gestionarán a través del comercio y la hostelería local. Del 14 al 20 de noviembre los comercios adheridos repartirán entre su clientela tickets para varios

sorteos, en los que se podrán ganar camisetas, entradas para el pase de estreno, y entrada doble con director, actores y actrices en un restaurante de la localidad. La recaudación íntegra de esta última actividad se entregará al Banco de Alimentos.

El jueves, 24 de noviembre, los establecimientos hosteleros adheridos celebrarán el pintxo-pote semanal, aunque de forma distinta, pues en esta ocasión será temático y tendrá como eje la película 'Igelak'. Algunos de sus participantes y protagonistas estarán en Ermua y pasarán por los establecimientos participantes para degustar sus pinchos.

Además, se trata de una jornada destacada en Ermua y se espera que las calles de la villa cuenten con una gran animación pues coincide la jornada con la patrona de los y las músicas, Santa Cecilia, por lo que se contará en las calles ermuarra con el pasacalles de la Escuela de Música.



Mikel Losada, a la izquierda, en la representación de la obra 'Terapias' en el Ermua Antzokia. :: E. C.

Alboka y el grupo de percusión Zo-zongo.

Por otra parte, el director, actores y actrices protagonistas y colaboradores de la película, compartirán mesa en una cena benéfica que se celebrará en el restaurante Mendiola, cuya recaudación íntegra se entregará al Banco de Alimentos. Las personas interesadas podrán adquirir sus tickets una vez que se anuncie su venta. En esa cena se presentarán los tres pinchos locales que han tomado parte en el concurso de

Euskadi y el ganador del concurso local, organizado por la Asociación Gastronómica Lobiano.

Menú especial

Por lo tanto, el menú estará compuesto por cuatro entrantes. Por un lado se servirá el pincho 'Galerna' del Gastrobar Sagarra, el 'Tartar Tropical' del Frankfurt, la 'Causa limeña con pulpo en tempura y vinagreta de mango' del Mendiola y la 'Costilla Giroa', que ganó el premio de este año al mejor maridaje con vino

Coto. A continuación, el equipo de cocina del Mendiola servirá bacalao con pil-pil de hongos, lomo de corzo con compotas varias y su guarnición y de postre mouse de Idiazabal relleno de membrillo. Las bebidas serán de las bodegas Txakoli Astobiza y Añada Real.

Ese mismo día, se contará en la localidad con la presencia del equipo técnico y de grabación del programa de EITB 'Pintxopote' y sus actores principales, Andoni Agirregomezkorta y Asier Hormaza.

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

ERTZAINITZA

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

El CORREO no se hace responsable de cambios de última hora

CARTELERA 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: 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, 18.50 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: Elorza (Juan Gisasola, 18).

ERMUA

De 9.00 a 22.00: Cortina (Zubiaurre, 29). De 22.00 a 24.00: Alves (Avda. Gipuzkoa, 46).

EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00: Iraundegi (Calbetón, 19).

DEBA

44 atletas de Deba e Itziar corrieron la Behobia-Donostia

El veterano atleta Igor Illaramendi fue el debarra mas rápido en cruzar la meta

ANDER SALEGI

DEBA. La popular carrera Behobia-San Sebastián volvió a reunir a un gran número de atletas (más de 25.000) a lo largo de sus 20 kilómetros de recorrido. Nuevamente, desde el municipio varios atletas se animaron a participar y realizar el consiguiente esfuerzo para alcanzar la meta. Fueron 39 atletas de Deba y 5 de Itziar los que consiguieron cruzar la línea de llegada.

La mayoría de los debarra que acudieron a la Behobia optó por utilizar el autobús organizado por Deba Xtreme Kirol Taldea. El vehículo les recogió en Deba y les llevó hasta la salida, y una vez finalizada la prueba les trajo desde Donostia. Se vivió un gran ambiente dentro de la expedición. El autobús contó con 32 pasajeros. Los restantes decidieron utilizar el coche.

El veterano Igor Illaramendi obtuvo el mejor resultado para el municipio al completar la prueba en una hora, 21 minutos y 32 segundos. Este tiempo le permitió quedar en el puesto 1.045 de la clasificación general y el 364 en su categoría. También estuvo muy bien en el mismo

apartado Ibon Arrizabalaga, quien completo el trayecto en una hora, 23 minutos y 49 segundos, que hizo que finalizara en la posición 1.472 de la general. Para cerrar el pódium debarra, en el mismo apartado, Oscar Bravo tardó 1:24:41 y terminó el 1.726 en la clasificación general.

Mas atletas debarra que participaron en esta prueba fueron; Adria Tramullas (2.606 con un tiempo de 1:27:46), Danel Fernández de Jauregi (3.290 con un tiempo de 1:29:24), Sabin García (4.323, tiempo 1:31:44), Iñaki Aristi (4.590, tiempo 1:32:20), Xabier Sagarna (5.334, tiempo 1:33:49), Aitor Iciar (6.116, tiempo 1:35:20), Alaitz Maurtua (6.846, tiempo 1:36:41), Iban Gallardo (8.074, tiempo 1:38:33), Iban Osa (8.610, tiempo 1:39:20), Julio Calvo (8.709, tiempo 1:39:28), Iñaki Telleria (9.643, tiempo 1:40:58), Anartz Aldalur (10.190, tiempo 1:41:50), Mariaje Castro (10.943, tiempo 1:42:59), Valentin Gonzalez (11.149, tiempo 1:43:20), Naia Rodríguez (11.186, tiempo 1:43:23), María Arrizabalaga (15.472, tiempo 1:50:27), Koldo Sorraluze (15.500, tiempo 1:50:30), Aitor Santiago (17.807, tiempo 1:54:46), Irati Ciaran (17.838, tiempo 1:54:49), Eugenio Portero (18.218, tiempo 1:55:36), Zigor Cornejo (20.250, tiempo 2:00:21), Iker Urizarbarrena (20.257, tiempo 2:00:22), Andoni Iriondo (20.450,

tiempo 2:00:54), Rakel Zabala (20.483, tiempo 2:01:01), Beatriz Resa (21.263, tiempo 2:03:44), Joxe Mari Atzibar (21.265, tiempo 2:03:44), Jon Yarza (21.268, tiempo 2:03:44), Erroka Arantzamendi (21.279, tiempo 2:03:46), Ángel Iriondo (21.826, tiempo 2:06:01), Irene Ruiz (21.853, tiempo 2:06:10), Ángel Amilleta (22.284, tiempo 2:08:19), José Portero (22.285, tiempo 2:08:19), José Luis Aperribai (22.287, tiempo 2:08:20), Jon Sagarna (22.912, tiempo 2:12:33), Marta Antolín (23.586, tiempo 2:20:56) y Beñat Ruiz (23.590, tiempo 2:20:59).

Los de Itziar

Entre los atletas de Itziar que participaron el mejor posicionado al cruzar la línea de meta fue Ángel Mari Mancisidor con una hora, 31 minutos y 55 segundos, finalizando en la posición 4.389 de la general. Josu Urkiola necesitó de una hora, 36 minutos y 50 segundos terminando en la posición 6.939 de la general. Txema Ponce con una hora 42 minutos y 35 segundos acabando en la posición 10.652 de la general. Rikardo Idiákez finalizó en la posición 16.771 de la general parando el cronometro en una hora 52 minutos y 47 segundos. Aitor Zubikarai tardó una hora 52 minutos y 49 segundos para acabar en la posición 16.791 de la general.

ERMUA

XI Semana de desarrollo local

El alcalde inauguró las jornadas que tendrán como eje la participación ciudadana, tecnología, sostenibilidad y transformación

K. ITURRIAGAGOITIA

ERMUA. La undécima edición de la Semana de Desarrollo Local de Ermua ha comenzado su andadura en el auditorio de Izarra Centre. El alcalde, Carlos Totorika, inauguró las jornadas que, durante 4 días, tendrán como eje la participación ciudadana, sostenibilidad, transformación y tecnología.

Comenzaron estas jornadas con 'Activando... la Participación Ciudadana', que en palabras del alcalde es «un tema importante para tratar», pero que para los ciudadanos es complejo de entender y que muchas veces se define como «humo».

«Quiero poner en valor el tema de la participación, ya que desde joven he estado inmerso en ello. He participado en los movimientos estudiantiles, con las mujeres feministas de Deusto... Cuando entré como alcalde, me atraía mucho el tema y abrimos líneas de trabajo en diferentes temas para que la gente pudiese participar. Tenemos mucho camino hecho, pero debemos seguir trabajando en ello

para seguir mejorando», ha explicado Totorika.

Dos proyectos actuales

El alcalde ha puesto como ejemplo dos proyectos en los que se está trabajando en Ermua, con la participación de diferentes agentes, en un proceso colectivo para lograr mejoras en los temas que se quieren tratar. Así, encontramos la Estrategia de Ciudad Educadora y Ciudad Amigable para la Tercera Edad. Se está trabajando directamente con diferentes agentes como técnicos, políticos, colegios, bibliotecas o los propios niños y niñas o personas mayores, para crear las estrategias dependiendo de cada tema.

En palabras de Totorika, «la transparencia y participación, palabras que hoy en día están muy de moda, son muy buenas para la sociedad, son buenos temas a tratar, porque nos ayudan a cambiar el modelo de gestión de lo público, y porque nos obligan a tener un modelo mas innovador que legitima lo público. La participación es clave y se necesita voluntad para ello, y lo más importante que es que todas las personas trabajemos en equipo y remando en la misma dirección. Participando desde dentro, la organización, para llegar hasta fuera, la ciudadanía. De esta manera, creando la participación ciudadana entre todos y para todos y todas.»

ONDARROA

El Ayuntamiento aplicará un recargo del 50% a las viviendas vacías

A.E.

ONDARROA. El Ayuntamiento ha decidido establecer un recargo del 50% en el IBI para las viviendas vacías y desocupadas. Con esta medida, incluida dentro de las ordenanzas municipales, se trata de sacar al mercado la vivienda desocupada y vacías que no cumplan con una función social.

En esta dirección, la gran mayoría de municipios gobernados por EH Bildu, caso de Ondarroa, contemplan el recargo y defienden su aplicación como un incentivo para potenciar el mercado del alquiler.

Al respecto, defiende que el citado recargo «aparece regulado ya en la legislación» y es «un deber del Ayuntamiento utilizar los recursos legales para eliminar la vivienda vacía y la tolerancia cero contra la vivienda desocupada que no constituyan la residencia habitual de su propietario».

Con el fin de permitir que los municipios pudieran aumentar sus ingresos, la Diputación de Bizkaia

aprobó una modificación de la norma de impuestos locales que se apoyaba sobre dos tributos concretos: el Impuesto de Actividades Económicas (IAE) y el Impuesto de Bienes Inmuebles.

No obstante, el Ayuntamiento ha establecido una serie de excepciones al recargo, en los casos en los que el inmueble sea utilizado con fines profesionales, de servicios o comercios, o por el Ayuntamiento o por sindicatos o partidos. También se exceptúan las de reciente creación y que se han construido por los promotores a lo largo de primer año.

También se exceptúan las viviendas que se han cedido a alguna institución pública con fines de alquiler, las viviendas heredadas cuando el familiar hubiese fallecido hace menos de dos años. Las viviendas en las que ha expirado el contrato de alquiler en un plazo de 183 días antes de la aprobación del recargo, o las viviendas ocupadas por personas en situación de dependencia.

Debalai y el Ayuntamiento ponen en marcha unos bonos para potenciar el comercio local

Por los 35 euros que cuesta el bono se puede comprar por un valor de 50 euros

A.S.

DEBA. La asociación de comerciantes y hosteleros Debalai, junto con la colaboración del Ayuntamiento, va poner en marcha a partir de hoy, y hasta el 6 de enero, unos bonos para realizar compras en los 37 establecimientos de los que está formada esta asociación.

El 'Bono Deba' es un vale con valor de 50 euros, pero que el cliente lo podrá adquirir en la Oficina de Turismo por el módico precio de 35 euros, de este modo el cliente se ahorra 15 euros en cada vale. Estos vales, que se pondrán en funcionamiento desde hoy hasta el 6 de enero, podrán ser adquiridos en la Oficina de Turismo hasta el 30 de este mes, todo ello teniendo en cuenta que solo habrá 400 unidades disponibles y que cada cliente solo podrá comprar tres vales. Cada bono se podrá



Presentación de los bonos. ANDER SALEGI

canjear en cualquier establecimiento, pero eso sí, los 50 euros solo se podrán gastar en un mismo local.

¿Qué sucede en el hipotético caso de que el cliente hace una compra superior a 50 euros? En ese caso habrá que poner la diferencia, pero, en el caso contrario, si la compra es inferior a 50, se guardará la diferencia para otra futura compra.

Los establecimientos que ofertarán esta promoción colocarán car-

teles en los escaparates o mostradores, aunque de todas maneras cada bono contará con la lista de tiendas o bares en el reverso. Esta iniciativa es la primera vez que se pondrá en marcha en la localidad, y todo ello con un objetivo de potenciar el comercio en el municipio.

Esta oferta, no solo está dirigida a los habitantes del municipio, sino que también al resto de vecinos de otras localidades.