

«En el Xake Taldea siempre hemos sido una piña»

Asier ibaibarriaga **Presidente de Ermutarrak Xake Taldea**

El club local organizó el pasado fin de semana el Campeonato de Euskadi de veteranos que se disputó en Lobiano

AINHOA LASUEN

ERMUA. El pasado fin de semana se jugó en la localidad el Campeonato de Euskadi de Ajedrez de Veteranos. El arraigado club local, Ermutarrak Xake Taldea, se encargó de la organización de este evento al que acudieron diez representantes de todo Euskadi, entre ellos el ermuarra Asier Ibaibarriaga, presidente del club local, que acabó quinto de la competición. Con él hablamos sobre la actualidad y el pasado de este deporte en el municipio.

—¿Qué tal fue el Campeonato? —Muy bien. La valoración es positiva, tanto porque Lobiano es un sitio muy agradable y acogedor como porque la mayoría estuvieron alojados en el hotel Villa de Ermua y agradecieron el paseito de 10 minutos que había para llegar a Lobiano. También hay que agradecer a la sociedad Malengo y a Paul, que nos hizo tanto la cena como la comida. También tenemos que agradecer que viniera Ignacio Fernández, que ahora es cura, y durante muchos años fue un motor importante del club de ajedrez. —Lleva casi 40 años en el mundo del ajedrez ¿cómo comenzó? —En la Ikastola con 8 o 10 años. Luego me sumé al Xake Taldea. —¿Ya entonces Ermua contaba con un club de ajedrez? —Sí. Hubo gente anterior a noso-



Ibaibarriaga prepara los trofeos para un anterior campeonato local. E.X.T.

tros: Ibon Ciarsolo, Pablo Cembellín, los hermanos Cano... Creo recordar que tenían el local en Teresa Murga.

—Ahora usted es el presidente del Ermutarrak Xake Taldea.

—Sí. Llevo alrededor de 10 años. Aunque hay gente mucho más activa que yo. Estuvimos muchos años en Teresa Murga y en el antiguo cuartel (Gure Etxea). Hace un año nos hemos trasladado a Izarra Txiki.

—¿Cómo se puede poner en contacto con el club?

—Deben ponerse en contacto con Jon Gómez o David Pérez o los viernes siempre suele haber gente del club en Izarra Txiki, desde las 17.00 hasta las 20.00 horas. Quien quiera puede acercarse. Además, el ambiente entre los ju-

gadores de ajedrez del club siempre ha sido muy bueno. Siempre hemos sido una piña. No estamos en torneos como equipo, pero tenemos una relación muy fuerte, con las puertas abiertas para quien quiera.

«Mucha gente juega 'on line'»

—El ajedrez ¿ha perdido adeptos en Ermua?

—Recuerdo que antes en los deportes escolares se promocionaba mucho el ajedrez, sobre todo en Teresa Murga y en el Centro Cultural, aunque en los demás colegios también. Había mucha afición. Se organizaban numerosos torneos, como el de 'Santigos', que continúa. Lo que veo ahora es que, con Internet, mucha gente juega on line. Se nos

suelen acercar jóvenes que ya practican en Internet. Al club vienen ya con una formación y les invitamos a que participen.

—Así no hay tanta relación con otros jugadores.

—Sin duda. Las relaciones personales ayudan, aunque quien es un poco más introvertido tiene la otra opción y le permite jugar contra un chino, un brasileño... Todo tiene su aliciente. Aunque para mí es mucho más atractivo jugarlo teniendo a la otra persona delante.

—Después de 42 años jugando, ¿qué le aporta el ajedrez?

—Nos hemos movido por toda Euskal Herria y conoces un montón de gente. El ajedrez te engancha, quieres aprender más. Hay muchas revistas, foros. Personalmente, te ayuda a concentrarte a tener una pequeña disciplina. Lo veo un deporte que también te ayuda a tomar decisiones. Es bueno para la mente y para conocer a otras personas. Hay buen ambiente en las competiciones.

—La imagen de un ajedrecista, al menos en la ficción, es la de un gran estratega, una persona muy seria. ¿Cuadra esto con la realidad?

—En general estamos en nuestro mundo. Tiene esa parte de friki. Al ser un deporte mental tienes en la cabeza tus cálculos y le das vueltas. Es un deporte especial en ese sentido. Juegas con tu memoria y también juegas o piensas en las partidas cuando no tienes el tablero delante. En ese aspecto es especial, pero hay ajedrecistas de todo tipo.

Compartir la pasión

—¿Por qué animaría a jóvenes y no tan jóvenes a practicar el ajedrez?

—Es un mundo en el que conforme vas profundizando te va enganchando. Yo he sido muchos años profesor de ajedrez y ves que a la gente que es más tímida le atrae mucho, aunque el enriquecimiento viene de conocer más gente, compartir tu pasión.

EN BREVE

PINTXOS DE BIZKAIA

Mendiola tercero en el Cpto. de Bizkaia

A. L. El ermuarra José Manuel Rodríguez, del Restaurante Mendiola de Ermua, subió al podio del Concurso de Pintxos de Bizkaia tras conseguir el tercer puesto con su propuesta 'Tuniado', con la que participa también, en la 'Ruta de pintxos' que se celebra esta semana en la villa. El restaurador ermuarra, ganó el citado campeonato en su edición anterior.

MUGARTEA

Mañana certamen de pintura al aire libre

A.L. El colectivo local de pintura Mugartea convoca para mañana su Certamen de Pintura al Aire Libre. El concurso repartirá en torno a los 2.400 euros en premios en metálico, y materiales de pintura para artistas de menor edad. La inscripción para el concurso se realizará mañana, de 9.00 a 11.00 horas, en Lobiano. El concurso finalizará a las 14 h.

BALONCESTO

Mañana se celebra el Torneo Villa de Ermua

A. L. Saskibaloi Eskola de Ermua celebrará mañana el primer Torneo Villa de Ermua de baloncesto, en categorías prebenjamines, minibasket e infantil, que comenzará a las 9.00 h. en el polideportivo municipal. Se enfrentarán los equipos de Durango Jesuitas, Nevers, Elorrio, Bergara y Ermua. Habrá partidos a lo largo de toda la mañana.

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
ERTZAINZA	
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	
Alan giza antena	17.00
Como Dios manda	19.45 22.30
Kepler Sexto B	17.00 19.45 22.30
Padre y soldado	17.00 19.45 22.30
ERMUA	
ERMUA ANTZOKIA Iparragirre, s/n	
No hay función	

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: 6.25, 6.40, 6.55 y de 7.30 a 21.30 cada hora.	
Festivos: De 6.30 a 23.30 cada hora.	
VITORIA-EIBAR	
Laborables: 6.15, 7.00, 7.15, 7.45 y de 8.15 22.15 cada hora.	
Festivos: De 6.15 a 22.15 cada hora	
EIBAR-PAMPLONA	
Laborables y festivos: 8.30	
PAMPLONA-EIBAR	
Laborables y festivos: 11.00.	
EIBAR-ARRATE	

Laborables: 15.00.	
Sábados: 14.00	
Festivos: 9.00, 10.00, 11.00, 12.00 y 13.00.	
ARRATE-EIBAR	
Laborables: 15.30.	
Sábados: 14.30	
Festivos: 9.30, 10.30, 11.30, 12.30 y 13.30.	
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: Sánchez Castaño (Julián Etxeberria, 7).	
ERMUA	
De 9.00 a 22.00: Alberdi Lamikiz (Zubiaurre, 9).	
EIBAR-ERMUA	
Noche. De 22.00 a 9.00: Sánchez Castaño (Julián Etxeberria, 7. Eibar).	

Campeonato de pintxos. Los mejores de Bizkaia

'Este brioche está de muerte' del Haritza de Mungia y 'Mr. Rabbit' del Kobika de Durango, los ganadores

Finalistas tradicionales



Pulpo con parmentier de patata.
Galea Zaharra (Getxo)



Txangurro gratinado.
El Globo (Bilbao)



Hijoputa.
Meatza (Gallarta)



Yakitori de panceta.
Sagarra (Ermua)

Finalistas creativos



Aurpegi polita.
La Bodeguita del 12 (Bilbao)



Mollete de bacalao.
Sagarra (Ermua)



Lenguaje universal.
Kiska (Ermua)



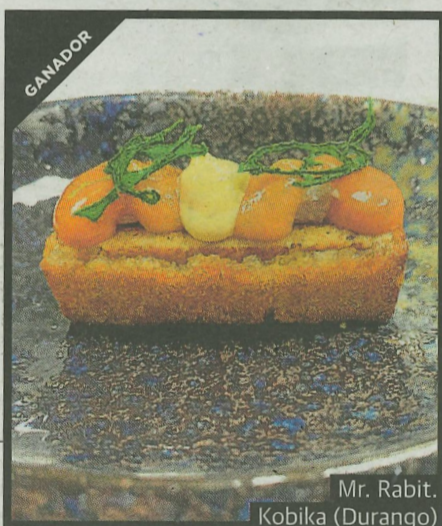
Vamos al tuntún.
Haritza (Mungia)



Gazta eta arkumea.
La Olla de la Plaza Nueva (Bilbao)



Tuniado.
Mendiola (Ermua)



Mr. Rabbit.
Kobika (Durango)



Antxoa sobada.
Bar Antxoa (Bilbao)

ELENA SIERRA

La oda a la morcilla de Mungia hecha por Manuel Eduardo, del Haritza Gastro&Café, que lleva por nombre 'Este brioche está de muerte', por un lado. Y la creatividad máxima aplicada a un guiso muy tradicional con un 'Mr. Rabbit' del Kortabitarte de Durango, por la otra. Esos son los dos pintxos ganadores del Bizkaiko Pintxo Txapelketa 2023, organizado por la Asociación de Hostelería de Bizkaia, cuyas finales se celebraron el miércoles en la Escuela de Hostelería de Bilbao, en Artxanda. 'Este brioche está de muerte' resultaba ganador en la categoría de bo-

cados tradicionales (sobre o con pan) por la unión de una morcilla dulce y otra picante de Mungia –son las reinas de las fiestas de San Antontxu en esa localidad– con salteado de manzana reineta, nueces y pasas y, además, salsa de pimiento y crema de Idiazabal; todo ello rellena un pan de brioche hecho en la casa, y se le añade un toque de pimienta y otro de cebolla encurtida de Zalla para «equilibrar sabores». Es, dice su creador, Manuel Eduardo, «un pintxo de producto». Y ha conquistado primero al jurado popular, encargado de la preselección, y después a uno especializado.

El mejor pintxo creativo, que representará a Bizkaia en el concurso estatal de Tapas y Pintxos organizado por Hostelería de España en el marco de Madrid Fusión en 2024, tiene también su punto tradicional porque recupera algo tan típico como la carne de conejo, «saludable y económica» como apuntan los hermanos cocineros del Kobika, en Durango, Iñigo y Koldo Kortabi-

tarte. 'Mr. Rabbit', que es el nombre del pintxo, es el resultado de asar la carne de conejo a 75 grados durante 15 horas y después hacer un guiso con sus huesos, verduras y el conejo desmigado; se sirve en un pan a base de tres harinas y acompañado por dos mahonesas: una con sabesi (picante a la manera vasca, con cayena y pimentón ahumado) y otra con el aliño del jugo del guiso. Para el emplatado de premio, los del Kobika lo convierten en una conejera, una cajita con redecilla y flores por encima.

A las finales llegaron, del medio centenar de locales de toda Bizkaia, casi otra docena de elaboraciones. En la categoría de pintxos creativos, fueron otros siete finalistas: de Ermua, el Mendiola con su 'Tuniado' (alcanzó el tercer premio), el Sagarra con 'Mollete de bacalao' y el Kiska con 'Lenguaje universal'; Haritza Gas-

tro&Café de Mungia con 'Vamos al tuntún' y, de Bilbao, la Bodeguita del 12 con 'Aurpegi polita', La Olla de la Plaza Nueva con 'Gazta eta arkumea' y el bar Antxoa con 'Antxoa sobada', que se llevó un segundo premio en esta categoría además de una mención especial como mejor pintxo creativo de Bilbao.

En pintxos tradicionales, se presentaron el 'Pulpo con parmentier de patata' del Galea Zaharra de Getxo, un 'Yakitori de panceta' del Sagarra ermua, el 'Hijoputa' del Meatza (Gallarta) y el 'Txangurro gratinado' de El Globo, en Bilbao, que se hizo también con una mención especial al mejor pintxo tradicional de Bilbao.



'Este brioche está de muerte'.
Haritza (Mungia)

Prisión preventiva por matar a una familiar de 89 años en Bilbo

GARA | BILBO

Un hombre de 28 años fue detenido ayer en el barrio bilbaino de Santutxu por su presunta implicación en la muerte violenta de una mujer de 89 con la que le unen lazos familiares y cuyo cadáver fue hallado en una vivienda con lesiones provocadas por arma blanca, hallada junto a la víctima. El hombre confesó haber apuñalado a la mujer.

El juez dictó prisión preventiva para el presunto autor del apuñalamiento, según confirmó el consejero de Seguridad de Lakua, Josu Erkoreka. El consejero explicó en declaraciones a los medios en Bilbo que durante la mañana la Policía Científica había trabajado en el domicilio analizando el escenario.

A la vivienda se trasladó también una comitiva judicial y varios agentes para iniciar la investigación para el esclarecimiento de este homicidio, que se enmarcaría «en el ámbito de la violencia doméstica». El cuerpo sin vida de la víctima fue trasladado al Servicio de Patología Forense de Bilbo, donde se le iba a realizar la autopsia.

Declaración oficial Sobre este crimen, los grupos políticos con representación en el Ayuntamiento de Bilbo también expresaron su condena y «profunda indignación» en una declaración institucional.

Las formaciones recordaron también que la violencia contra las mujeres, en sus diferentes formas, constituye una «lacría social» y «un atentado contra su integridad física y moral», y, por tanto, «una violación de los Derechos Humanos».

Por ello, instaron a la ciudadanía a que se posicionen «activamente» en contra.

El parlamentario de EH Bildu Mikel Otero explicó ayer en el Parlamento de Gasteiz cuáles son los «graves problemas» que la coalición ha detectado en el vertedero de Zaldibar. Tapia, por su parte, pidió que «no se alarme» y negó un «daño inminente» para el medio ambiente.

EH Bildu alerta sobre la «situación de urgencia» en Zaldibar



Josu Erkoreka y Arantxa Tapia, en las obras del vertedero derrumbado en 2020.

Marisol RAMIREZ | FOKU

Marcel PENA | GASTEIZ

El grupo de EH Bildu en el Parlamento de Gasteiz interpeló ayer al Gobierno de Lakua sobre los «graves problemas detectados» en el vertedero de Zaldibar, al entender que «deben ser resueltos urgentemente» y que conllevan «un alto riesgo para la estabilidad del vertedero». El parlamentario Mikel Otero fue el encargado de preguntar a la consejera de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente, Arantxa Tapia, sobre las actuaciones previstas por el Ejecutivo autonómico para hacer frente a los problemas detectados.

Entre los fallos revelados por EH Bildu, Otero destacó, citando el estudio de la Sociedad de Gestión de Suelo Industrial, Sprilur, que «los informes de control y seguimiento realizados desde el 31 de agosto de 2021 hasta 21 de enero de 2022 indican movimientos

con velocidades superiores a 0,2 milímetros al día, intersemanales superiores y grietas en la parte inferior». Estos movimientos, continuó Otero, provocan «deformaciones y grietas» que permiten que entre el agua, disminuyendo «los coeficientes de estabilidad» y creando «una situación de urgencia».

En los cinco meses transcurridos entre agosto de 2021 y enero de 2022, cuando se recogieron los datos, se pasó del factor de seguridad superior a 1,6 al 1,15, «que es aproximadamente el último valor que se estimaba para el vertedero de Zaldibar en el periodo 2015-2020 antes de que se cayera». Ante esta situación calificada de «urgente», Otero criticó que la respuesta del Gobierno de Lakua haya sido la judicialización del proceso. «¿No es una situación suficientemente grave como para dejarla en manos de los tribunales? ¿No es suficientemente grave co-

SEGURIDAD

En los cinco meses transcurridos entre agosto de 2021 y enero de 2022, cuando se recogieron los datos, se pasó del factor de seguridad superior a 1,6 al 1,15, «que es aproximadamente el último valor que se estimaba para el vertedero de Zaldibar en el periodo 2015-2020 antes de que se cayera»

mo para que, en la medida que la ley lo permita, comenzar los trabajos de estabilización?», preguntó.

Sobre Verter Recycling, el parlamentario soberanista recordó que «los escasos activos que tiene para hacer frente a todo lo que ha pasado» están en manos de una administración concursal tras la quiebra y posterior concurso de acreedores de la empresa. Una situación que Otero denunció, pues entiende que la cesión de los terrenos para pagar la deuda contraída con la Administración implicaría un nuevo gasto «de 10 millones de euros» en el sellado definitivo del vertedero.

La consejera Tapia, por su parte, respondió pidiendo a EH Bildu que «no alarme» sobre la situación del vertedero, y, aunque reconoció que ha empeorado, manifestó que no hay «situación de urgencia» y no supone un «daño inminente» al medio ambiente.