

Las tareas de remate de las obras de la nueva estación de Ermua se concluirán en breve

El avance de los trabajos permitirá que el próximo miércoles, tras ser pintadas y rematadas, se habrán al público las 85 plazas de aparcamiento de San Antonio

■ AINHOA LASUEN

ERMUA. Las obras de remate de la estación y túnel ferroviario de Ermua se concluirán en breve. Este mismo mes de mayo se despedirán las obras de esta gran infraestructura que dota a Ermua de una estación moderna, accesible, con doble andén y vía, así como una modificación del trazado que acorta el trayecto y el tiempo con Durango y Bilbao.

No se deben obviar tampoco otros beneficios sociales como el de evitar el trazado por detrás de las casas de la Avenida de Bizkaia y Gipuzkoa, y la eliminación del consiguiente ruido del transitar de los convoyes. Se trata de un proyecto de 21 millones de euros, invertidos por la Consejería de Transportes del Gobierno vasco.

La Unión Temporal de Empresas que ha ejecutado esa compleja obra se afana por rematar la urbanización y concluir el proyecto. Los operarios ejecutan los últimos remates en la zona de la Avenida de Bizkaia, en el paso por el inferior del viaducto y en la zona de la plazoleta que acoge la rampas de acceso para dar continuidad a Izelaieta, salvando las escaleras. El alicatado de la pared está casi concluido, así como el embaldosado del suelo. Estos remates se prevén concluir para la semana próxima.

La semana pasada una empresa especializada realizó la hidrosiem-



El aparcamiento de San Antonio se abrirá la próxima semana. ■ A. L.

bra de la ladera en la que se ha realizado el túnel. Este terreno muestra aún señales de esos muchos trabajos y una vez recupere el manto verde de la vegetación mimetizará y disimulará la boca del túnel y la obra de contención ejecutada.

Apertura del aparcamiento

La conclusión de estos remates acarreará otras consecuencias positivas para el municipio de Ermua. De hecho, el aparcamiento de San Antonio se abrirá la próxima semana. El próximo lunes y martes se asfaltará la totalidad de la parcela, pintarán las 85 plazas y se prevé abrirla y ponerla en servicio el miércoles día 22 de mayo.

La infraestructura ha estado fuera de servicio parcial o totalmente desde el 2017, por las obras de la nueva estación, desdoblamiento de la

vía y construcción del túnel dentro del monte Izpilla.

Es por ello que el aparcamiento de San Antonio, que ha servido como almacén y espacio de construcción así como depósito tanto de la maquinaria precisa como de los materiales, está prácticamente libre y recogido.

No obstante, según ha comunicado la Oficina Técnica municipal, no se abrirá hasta mediados de la próxima semana porque se asfaltará y pintará para devolverlo a su estado anterior a la obra, y borrar el rastro de los trabajos y tareas de las que ha sido objeto.

La reapertura supondrá un alivio, en especial, para los propietarios de vehículos de las calles cercanas ya que en fechas previas se ha cerrado el aparcamiento provisional de Lomi-Power.

La prioridad del PNV en Ermua será «mejorar la calidad de vida de las personas que viven aquí»

■ A. LASUEN

ERMUA. Jol Gisasola Garay (Ermua, 25 de julio de 1970) es el candidato de EAJ-PNV a la alcaldía de la villa. Se trata del concejal y portavoz de este grupo en la corporación municipal desde el año 2011.

La lista de este grupo, compuesta por 20 personas, aúna, según el candidato, «juventud y veteranía para afrontar el reto de seguir trabajando por su pueblo».

Se trata de una candidatura «preparada y comprometida, cuyo principal objetivo es favorecer y desarrollar todos los elementos que contribuyan a mejorar la calidad de vida de los ermuaños».

Otra de las líneas de trabajo de esta candidatura es colaborar con los distintos municipios de la Mancomunidad del Bajo Deba, «especialmente con los más cercanos, Eibar y Mallabia, para promover proyectos comunes».

El PNV de Ermua, que en la actualidad tiene tres concejales en el Ayuntamiento, presenta así una candidatura volcada en varios ejes de trabajo. En primer lugar pretenden promover el empleo a través de acuerdos con empresas y enti-

dades formativas; desarrollar planes de empleo para parados de larga duración y ofrecer suelo industrial a empresas ya ubicadas en Ermua para ampliar sus instalaciones o aquellas que busquen instalarse por primera vez.

EAJ-PNV apuesta por poner en marcha e implantar elementos mecánicos que mejoren la accesibilidad de aquellos barrios que cuentan con mayores obstáculos y barreras. Entre sus objetivos también se incluye la mejora de infraestructuras urbanas: alumbrado, mobiliario urbano así como el incremento de la limpieza y mantenimiento de las calles. Su programa también propone combinar la creación de plazas de aparcamiento con la peatonalización de calles.

También quieren potenciar el uso de la Plaza del Mercado como un espacio para actividades culturales y sociales, especialmente las dedicadas a la población infantil y juvenil. Por último, plantea mejorar la accesibilidad del ambulatorio y valorar el cambio de su actual ubicación a las antiguas instalaciones de Izarra (junto al frontón Arizmendi).



Jol Gisasola, junto al resto de candidatos del PNV en Ermua.

TELÉFONOS DE INTERÉS

URGENCIAS

SOS DEIAK 112
DVA 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

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

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

CARTELERA DE CINE

EIBAR

COLISEO Merkatu Kalea, 2

Hellboy 17.00-19.45-22.30
Los hermanos Sisters 17.00-19.45-22.30
Keepers. El misterio del faro 19.45-22.30
Los Fixies. Amigos secretos 17.00

ERMUA

ERMUA ANTZOKIA Iparragirre s/n

Lo dejo cuando quiera 19.30
Vitoria, 3 de marzo 22.00

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: Ibarrondo (Zeharkale, 2).

EIBAR-ERMUA)

Noche. De 22.00 a 9.00: Zulueta (San Agustín, 5).

DEBA



El acto estuvo amenizado por la coral de la Escuela de Música local. :: FOTOS ANDER SALEGI

Los primeros premios del concurso Deba en 100 palabras se van a Errenteria y Burgos

Koro Coca en euskera y Jorge Sainz en castellano han sido los ganadores del certamen literario

:: ANDER SALEGI

DEBA. Koro Coca, de Errenteria, en la modalidad de euskera y Jorge Sainz, de Burgos, en castellano, ha sido elegidos como los ganadores de la quinta edición del concurso literario Deba en 100 palabras, organizado por el departamento de Cultura del Ayuntamiento debarra y la Fundación Cárdenas.

Tal y como su nombre lo indica, los trabajos presentados debían describir el municipio en no más de cien palabras. En la edición de este año los participantes han tenido que escribir sobre un tema en concreto; la ermita de San Roke de Deba, su paisaje, historia o cualquier otro tema relacionado directa o indirectamente con ella. El pasado mes de marzo se entregaron un total de 55 obras (tres menos que la pasada edición), 42 (tres más que la anterior edición) en castellano y 13 (seis menos que la pasada edición) en euskera.

En la modalidad de euskera, el jurado ha estado compuesto por Estibaliz Beltrán de Heredia, María Jesús Carrillo y Eider Zulaika. Y en la de castellano, los miembros que se han encargado de valorar cada escrito han sido Jesús Mari Etxezarreta, Patxi Aizpitarte y Alex Turrillas. De entre todos los trabajos presentados, cuatro tan solo han sido los premiados, dos de cada modalidad. El Ayuntamiento de Deba y la Fundación Cárdenas han repartido una suma de 1.400 euros.

La entrega de premios se llevó a cabo hace unos días en el Salón de Espejos del Palacio Aguirre, a la cita acudió una veintena de personas, entre las cuales se encontraban las dos premiadas en la modalidad de euske-



Los txistularis en el Salón de los Espejos.



Koro Coca, ganadora.



Arantxa Odriozola, segunda.

ra. La entrega estuvo amenizada por un acordeonista, txistularis y la coral de la Escuela de Música local.

San Roke y El Galicinio

En la modalidad de euskera, Koro Coca se llevó el primer premio valorado en 500 euros con la obra titulada 'San Roke Ermita'. En segundo lugar, con un premio de 200 euros, quedó la debarra Arantxa Odriozola. En la modalidad de castellano el premio de 500 euros se fue para Jorge Sainz por su trabajo 'El Galicinio'. El segundo premio se fue para Sevilla, Javier Francisco Rubio se adjudicó los 200 euros con la obra 'La última voluntad'. Ninguno de los dos pudo asistir a la entrega de premios.

Todos los trabajos presentados quedarán en propiedad del Ayuntamiento y la Fundación Cárdenas; así como los derechos de reproducción y difusión de los mismos.

Junto a este reparto de premios, esta semana se han organizado diversas actividades bajo el título 'Urak dakarren hitza', como un café tertulia literaria en la biblioteca de Kultur Elkarte. Por otro lado, hoy a las 12.00, se presentará en Kultur Elkarte la digitalización de la revista 'Deba'.

ONDARROA

Tapoi solidarioen bilketa Ataxia de Friedrich gaixotasuna ikertzen laguntzeko

Lea-Artibai Amankomunazgoak, UTE Bilketa 2017-k eta Sondikako familia batek bultzatuta

:: A.E.

ONDARROA. Lea Artibai Amankomunazgoak, Ute Bilketa 2017 enpresa eta Sondikako familia batek tapoi solidarioak batzeko egitasmoa jarri dute martxan elkarlanean. Tapoien salmentatik ateratako dirua Ataxia de Friedrich gaixotasuna arraroaren ikerketarako erabiliko da, Sondikako familia baten eskariari jarraituz. Ataxia de Friedrich izeneko gaixotasuna degeneratiboa eta hereditarioa da eta 35 pertsonari eragiten dio Euskal Autonomi Erkidegoan.

Gaixotasunak pertsonaren autonomia galarazten du, desplazatzeko gurgildun aulki bat behar izan arte eta gaur egun ez du sendabiderik. Hartutako konpromisoen artean Lea Artibai Amankomunaz-

goa Amankomunazgoko eragileekin harremanetan jarriko da, tapoien bilketa pilak batzeko sisteman sartzeko.

Ute Bilketa 2017 enpresari dagokionez, urtean behin edo birritan, Andonegin bildutako tapoiak Txorierriko Amankomunazgoak duen almazenera eramango ditu. Tapoiak Andonegira eramango dira eta bertan pilatu: eta ostean Txorierriko Amankomunazgoa arduratuko da horien salmenta gautzatzen eta bildutako dirua Ataxia de Friedrich gaixotasunari buruzko ikerketak egiteko bideratuko da.

Rakel Elu Bengoetxea lehendakariak adierazi duenez, «gure eskualdean ugariak dira elkartasunezko ekimenak. Tapoi bilketa solidarioa egiteko proposamena jaso genuenean argi izan genuen guk ere lagundu genezakeela». Eluk espero du «ekimen hauei esker herritarrek kontzientzia hartzea, eta gaixotasun arraroek gain, birziklapenean ere denok egin behar dugula gure ahalegina».

ERMUA

El ermutarra Andoni Pérez, campeón de Bizkaia de pintxos

:: K. ITURRIAGAGOITIA

ERMUA. El joven cocinero Andoni Pérez del establecimiento Mojito Club Kiska Ermua, en Zearkalea, se ha proclamado Campeón de Bizkaia de Pintxos de este año 2019 con la propuesta 'taconazo'; un guiso de carrilleras presentadas en un formato de taco.

Andoni Pérez es el nuevo Campeón y Pintxo de Oro del Bizkaiko Pintxo Txapelketa - Campeo-

nato de Pintxos Amstel Oro tras la final del certamen celebrado en el Palacio Euskalduna de Bilbao y José Manuel Rodríguez, del Restaurante Mendiola Jatetxea se ha llevado el subcampeonato y la medalla de plata en el apartado de pintxos tradicionales de pan masa lenta MUM, con la elaboración 'Itsas-mendi'; un guiso tradicional de morros de cerdo, coronado con bacalao.



Ganadores de la edición 2019 con Andoni en el centro.