

EN BREVE

Éxito de la paella gigante solidaria de Ermua**SE CELEBRÓ EL SÁBADO**

El acto solidario de la paella gigante que se elaboró el pasado sábado en Ermua contó con un gran éxito de participación. Se vendieron las 800 raciones más bebida y café que se habían previsto, a 4 euros cada una, y en breve la organización dará a conocer las cifras de recaudación de esta iniciativa novedosa, junto

con los boletos de fila 0, y de la txistorrada popular que se celebró por la tarde. Esta recaudación se destinará a ayudar a la familias más necesitadas del municipio. La paella que sobró la llevaron a un comedor social de Bilbao. Gracias a la colaboración de la Asociación de Comerciantes y Hosteleros de Ermua la paella se sirvió en una hora, sin dar tiempo a que se enfriara. Así, muchos ermuarras disfrutaron del buen ambiente solidario que reinó durante el acto.



Los ermuarras hicieron cola pacientemente ante la paella. :: A.L.

Hoy, primero de los conciertos de Alboka**EN LOBIANO**

La Escuela de Música de Ermua, Alboka, celebrará hoy martes el primero de los conciertos de final de curso de su alumnado. Este acto tendrá lugar hoy a las 19.30 horas en Lobiano. Se celebrarán los conciertos individuales y de pequeños grupos. El resto del alumnado actuará el miércoles en Lobiano y el jueves en el Ermua Antzokia, a partir de las 19.30 horas.

El permiso para extraer gas en la zona de Ermua sigue a la espera de respuesta

Aitor Urresti afirma que en caso de que se otorgue el permiso para explotar la zona «se aplicará sin duda la técnica del fracking»

AINHOA LASUEN

ERMUA. Se ha solicitado el permiso de exploración de subsuelo para obtener gas, denominado 'Sustraia', en el que se encuentra Ermua, aunque aún no ha recibido respuesta por parte de la administración. Esta información se trasladó al público que acudió la semana pasada a la charla organizada por Altermuatiba y en la que el experto en la materia Aitor Urresti informó a los presentes sobre la situación en la que se encuentra en la actualidad el permiso de la zona ermuarra. Eso sí, aclaró que «en la zona Sustraia se aplicará el sistema de fracking para la extracción».

Este sistema de fracking o fracturación hidráulica para la extracción de gas consiste en la inyección de agua mezclada con diferentes componentes químicos, (entre ellos biocidas, ácido clorhídrico o sosa



Miembros de Altermuatiba en una reciente campaña contra el fracking. :: A. LASUEN

cáustica, y otros muchos desconocidos) para partir la roca y extraer, de forma no convencional, el gas del subsuelo.

Según este profesor de la UPV/EHU, «hay riesgo de contaminación del agua y acuíferos de la zona, de escapes o de la evaporación

del gas de los pozos, riesgos que producen los químicos y si las fracturas llegan a las fallas pueden provocar terremotos». La zona denominada 'Sustraia' ocupa 55.000 hectáreas, sobre Ermua, Eibar, Elgoibar, Mallabia y Alto Deba, hasta Salinas. Durante la charla también se aportaron

numerosos datos de los estudios realizados en EE UU sobre esta técnica, que lleva funcionando allí desde hace décadas y las consecuencias nocivas de su implantación. Como ejemplo se citó que «cada vez es más evidente que cuantas más inyecciones en el subsuelo, hay más

riesgo de terremotos. Por ejemplo, en Arkansas han aumentado por 60 los movimientos de tierra detectados».

Durante la charla se hizo referencia a los permisos que se han solicitado hasta el momento, tales como el 'Gran Enara', 'Saia' (localizado entre Norte de Alava y Sur de Bizkaia) o el 'Géminis' (costa vizcaína, entre Bermeo y Bilbao).

Libres de fracking

El público también aprovechó la circunstancia para informarse sobre los ayuntamientos y otras Administraciones que se han declarado 'Libres de Fracking', como por ejemplo la Comunidad Autónoma de Cantabria, la de Aragón o los ayuntamientos de Burgos. Urresti aclaró que esta declaración de zona 'Libre de Fracking' ha llegado hasta el punto de disuadir a las empresas debido al contencioso en el que debían entrar en caso de querer extraer en esos lugares. Precisamente, Altermuatiba pretende conseguir calificar a la villa como municipio 'libre de fracking'.

Además, durante la charla se solicitó información sobre los movimientos de permisos de exploración en Bizkaia, en el Valle de Orozco y alrededores de Pagomakurre (Gorbeia), puesto que los presentes se preguntaban «¿cómo se puede permitir esta técnica en lugares que están declarados Reserva de la Biosfera de Urdaibai, Parque Natural de Gorbeia, o Parque Natural de los Montes de Vitoria?».

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

TELÉFONOS DE INTERÉS

URGENCIAS	
SOS DEIAK	112
DYA	943 464 622
HOSPITALES	
Hospital Mendaró	943 032 800
Ambulatorio de Eibar	943 032 509
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)	010
Pegora	010
Ermua	943 176 322

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: 7.00*, 8.00, 8.30, 9.00*, de 9.30 a 13.30* cada hora y de 14.30 a 20.30 cada hora.
Sábados: 7.00*, 8.30 y de 9.30* a 19.30 cada hora.
Festivos: 8.30, 10.30*, 12.30, 13.30, 15.30, 17.30, 18.30, 19.30 y 20.35.
*Salida desde Ermua diez minutos antes

SAN SEBASTIÁN-EIBAR

Laborables: 7.00, de 7.30 a 13.30 cada hora, 15.00*, de 15.30 a 18.30* cada hora, 19.30, 20.30 y 21.00*.
Sábados: 7.00, de 8.30 a 14.30* cada hora, de 15.30 a 20.30 cada hora, 21.00 y 22.00*.

Festivos: de 8.30 a 18.30 cada dos horas, 19.30, 21.00* y 22.00*.
*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: 7.45, 13.30 y 14.45.
Festivos: 7.45 y 18.00

PAMPLONA-EIBAR

Laborables: 11.00, 17.00 y 18.00.
Festivos: 11.00 y 21.00.

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: 13.30 y 20.30.
Festivos: 12.00 y 19.00.

ELGETA-EIBAR

Laborables: 14.00 y 20.50.
Festivos: 12.30 y 19.30.

EIBAR-HOSPITAL MENDARÓ

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 MENDARÓ-EIBAR

Laborables: De 6.45 a 21.15 cada media hora y a las 21.55.
Sábados, domingos y festivos: De 7.45 a 20.45 cada hora y a las 21.55.

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: Las Heras (Fermin Calbetón, 19).

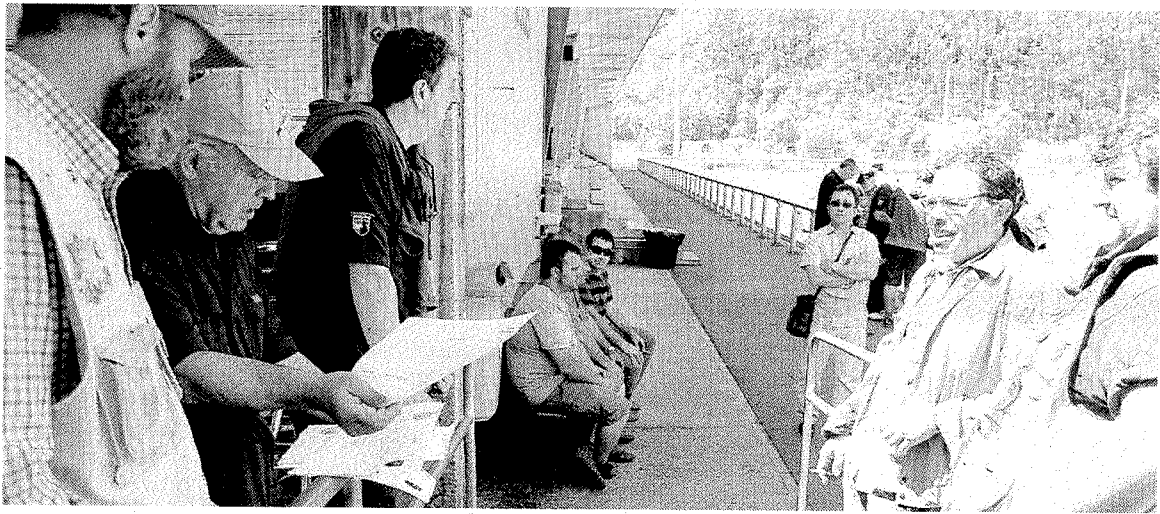
ERMUA

De 9.00 a 22.00: Ugarte (Goienkale, s/n).

EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00 horas: Las Heras (Fermin Calbetón, 19. Eibar).

DEBA



Los participantes disfrutaron de una jornada soleada en el concurso. ■ ANDER SALEGI

El concurso de silvestrismo contó con más de 80 aves participantes en Errota Zar

La cita contó con pájaros de Euskadi, Navarra y La Rioja

■ ION FERNÁNDEZ

DEBA. El Gran Premio Villa de Deba de Aves de Canto volvió a resultar un éxito. Errota Zar acogió la 11 edición de una cita que contó con un total de 87 pájaros de las razas de pardillos, jilgueros y sus mixtos. El campo de fútbol vivió un gran ambiente en una jornada soleada, lo que motivó a que también algunas personas se animaran a acudir para seguir el evento.

El buen tiempo facilitó que las aves participantes se animaran a cantar y a una mayor participación, dado que el número aumentó con respecto al año pasado, cuando estuvieron en la cita 80 pájaros. El Gran Premio contó con concursantes llegados desde distintos puntos de Euskadi, Navarra y La Rioja.

El apartado más multitudinario fue el de jilgueros. El ganador en esta sección fue Jose Luis Fernández Goikoetxea, que sumó un total de 74 puntos. El segundo y el tercer puesto se los quedó la misma persona, Fernando Fernández Egi; mientras que el cuarto y el quinto lugar acabaron en las manos de Iñigo Pérez



Uno de los 87 participantes del concurso coloca a su ave. ■ A. SALEGI

Echano. A ellos se suma Jose Aspiazu como mejor local en esta modalidad.

En la sección de mixtos de jilguero el ave de Mikel Hurtado Aldalur fue el que mejor lo hizo y se llevó el primer premio, gracias a los 59 puntos. Vanesa Arjona se adjudicó el segundo galardón, mientras que el tercero se lo llevó Iñigo Pérez Echando. Pedro Fernández se hizo con la cuarta plaza y Ander Espero con la quinta.

Las puntuaciones en las otros dos apartados fueron menores. Así, en pardillos Alejandro Barrenechea Arri-

zabalaga se alzó con los dos únicos puestos, al obtener 16 y 13 puntos. En la modalidad de mixtos, el primer puesto acabó también en las manos de Alejandro Barrenechea, al sumar 6 puntos. Hilario Avila ocupó la segunda plaza, con 2. En ambas secciones el debarra Eugenio Garcia se quedó el título al mejor local.

La Sociedad La Lubina agradece al Ayuntamiento de Deba por su patrocinio y la colaboración del pueblo de Deba por su apoyo al concurso, así como a los jueces, participantes y público en general.

Amaikak Bat elkarteak Uda Futbola udalekuak antolatu ditu uztailean

DEBA. Amaikak Bat Futbol Elkar-teak ekitaldia prestatu du haurrentzat. Uda Futbol udalekuak uztailean ospatuko dira eta 2003 eta 2005 urte bitartean jaio diren neska eta mutilentzat daude zuzenduta.

Udalekuak uztailearen lehen hasiko dira Errota Zar zelaian eta 24an bukatuko dira. Guztira 12 sesio izan-

go dira eta 18 ordu, eta euskeraz aurrrera eramango dira. Ekintza honen prezioa 50 eurokoa izango da, joan den urtean bezala.

Animatzen direnak bihurtik aurretik izena eman dezakete. Epea ekainaren 27an bukatzen da. Hau eta informazio gehio nahi dutenak Turismo Bulegoan egin behar dute.

ONDARROA

La trainera Antiguako Ama quedó quinta en la regata de Ondarroa

Este fin de semana inicia la Liga ACRI en Zierbana

■ ALBERTO ECHALUCE

ONDARROA. La trainera de Ondarroa Antiguako Ama, que inicia la Liga ACRI este fin de semana en Zierbana, obtuvo un quinto puesto en la II Regata de Ondarroa, celebrada el domingo, lo que atisba una previa preparación muy buena de cara a esta temporada. Los hombres entrenados Jon Lete lo hicieron muy bien en la II Regata Antiguako Ama. La regata contó con la participación de 17 traineras. El primer puesto se adjudicó Isuntza con 20:18.18; segundo Zierbana, 20:27.16; el tercero Santurtzi A, con 20:29.43; cuarto Trinxepe, con 20:39.82 y quinto Ondarra A, con 20:43.58. Un equipo de cantera compitió en esta regata y se evidencia que la experiencia otorga un grado superior,

con lo que se espera obtener mejores resultados. El pasado año obtuvo una novena posición, pero con la experiencia obtenida se espera mejorar la clasificación. Este año, tendrán que enfrentarse a gallos importantes como Santurtzi, Zierbana, Isuntza de Lekeitio, todos ellos volvieron a quedar por delante de Ondarroa, en la bahía, pero con la ilusión de hacer una gran campaña. El domingo Ondarroa dejó atrás a 12 traineras, con lo que la afición está ilusionada de hacer un buen papel.

Un poco antes de la regata de seniors se celebró la de féminas que fue ganada por Zumaia, siendo seguida por Hibaika, Orío, Bizkaia y Zarautz. También, cuenta Ondarroa con un importante equipo de chicas que tratarán de ofrecer una excelente imagen en esta temporada. En estas categorías, se cuenta con dos equipos de féminas, que bogan en categoría infantil y juvenil.

ERMUA

Urkaregi y Titanic copan los primeros puestos en el concurso de gastronomía

ERMUA. Las jornadas gastronómicas 2013 han culminado con gran éxito. La plaza estuvo abarrotada el sábado y todos los stands recibieron la visita de numeroso público. El tiempo inmejorable: sin lluvia ni excesivo calor, con sol tenue y moderado. Ambiente sostenido desde la mañana hasta bien entrada la noche. La asociación gastronómica Lobiano puede darse por satisfecha. El listón ha quedado muy alto. La paella popular y solidaria, exquisita. Se sirvieron 900 raciones, la plaza y los alrededores como las escaleras de San Martín se quedaron pequeños para acoger a cuadrillas y grupos de amigos que se reunieron en ese improvisado comedor. La jornada muy animada desde primera hora. Los voluntarios del comercio y hostelería volcados en la labor, con ánimo y buen humor. La comida en armonía y ambiente. Todo salió a pedir de boca. Gracias a la aportación desinteresada de los establecimientos patrocinadores que donaron la materia prima y al trabajo de equipo de los implicados. El concurso de bacalao de la tarde también concitó mucha atención y se unió a la txistorrada de la tarde, con una recaudación solidaria para las familias de la localidad que atraviesan dificultades. En resumen, una jornada redonda, que se

quedará grabada en nuestro recuerdo.

Urkaregi y Titanic

El restaurante Urkaregi elegido por el jurado profesional como mejor pintxo del concurso de este año. El establecimiento se ha impuesto con la propuesta bautizada como 'cornete de txangurro y chipirón' -txangurro, chipirón y puré de patata con nueces-. El segundo premio ha sido para el establecimiento Titanic, con un pincho bautizado con el nombre de 'aromas de otoño', y realizado con los siguientes ingredientes: boletus, foie y yema de huevo. Tanto Andoni Doce como Jesús Rodríguez ya saben lo que es ganar y recibir la distinción del premio por su hacer con otras propuestas en ediciones anteriores. El jurado estuvo integrado por Carlos Gulin del Makatzeta, Koldo del Kobika, Patxi Marina de El Pastor del Gorbea y Jesús Portugal. Debido al gran número de participantes, el jurado hizo una preselección. El martes dos jurados diferentes pasaron por los establecimientos y al finalizar la degustación de todos los pintxos, se seleccionaban los mejores doce pintxos a criterio del jurado. El jueves un único jurado volvió a pasar por los 12 establecimientos preseleccionados para seleccionar al ganador.

EN BREVE

Teléfonos de interés

El teléfono correspondiente al Ayuntamiento y a la Policía Municipal es el 943-192840. EuskoTren: 943-191037 y para solicitar un taxi llamar al 943-191486. En lo que respecta a servicios generales el número 112 sirve para todo tipo de emergencias, incluido bomberos. La Ertzaintza de Eibar tiene el 943-531700, la Guardia Civil el 943-201725.