

Las 'food trucks' de las Jornadas Gastronómicas llegan mañana a Ermua

Las furgonetas, que ofrecen cocina urbana de calidad, se instalarán en la plaza, compartiendo espacio con actividades durante el fin de semana

:: AINHOA LASUEN

ERMUA. Las decimonovenas Jornadas Gastronómicas encaran su recta final, con la segunda concentración de 'food trucks' que se pondrá en marcha mañana en la plaza Cardenal Orbe.

A partir de mañana se podrán ver en la plaza central de la villa las furgonetas donde se podrá degustar la nueva cocina urbana, más desenfadada y atrevida, sin perder un ápice de calidad, gracias a la selección de expositores.

Bajo el lema 'Van sobre ruedas' se contará además con numerosas actividades para población de todas las edades, especialmente la infantil. Las actividades arrancarán mañana jueves, a las 19.00 horas, con juegos infantiles (de 19.00 a 22.00 horas), conciertos (de 19.00 a 23.30 horas), pintxo-pote y cata de la cerveza Zurito, a partir de las 19.00 horas.

El viernes de 17.00 a 19.00 horas, se contará con actividades infantiles con 'Musicjam'. De 19.00 a 22.00 horas se podrá disfrutar de actividades variadas en las calles centrales. Por otra parte, de 20.00 a 23.00 horas se disfrutará de diversos conciertos.

El sábado continuarán las actividades, comenzando al mediodía. De 12.00 a 14.00 horas se contará con actividades infantiles y de 17.00 a 19.00 horas habrá conciertos y actividades infantiles con 'Musicjam'. El centro de la villa será el escenario de actos variados de 19.00 a 22.00 horas y de 20.00 a 23.30 horas habrá conciertos para todos los gustos.



Las actividades gastronómicas llenarán Ermua de actividades. :: A. LASUEN

El bar Giroa ganó el certamen de pinchos con el premio del jurado y del público

semana se dio por concluido el concurso local de pinchos. El bar Giroa se coronó como ganador del certamen obteniendo una doble victoria, ya que se llevó el primer premio del jurado y el premio popular del público.

Galleta de sésamo y wasabi

La exitosa propuesta 'Bikote' del bar Giroa es una galleta de sésamo y wasabi, chicharro, salsa de tomate y kimchee.

El jurado, compuesto por Aitor Buendía, el periodista de 'La ruta slow' en Radio Vitoria; Josu Mugerza, del restaurante Belaustegi, y Jesús Portugal, de la Asociación Gastronómica Lobiano, también premiaron la labor del bar Jai con un segundo premio. Por último, el bar

London se llevó el galardón del pincho Kilómetro cero, por su apuesta por los productos de cercanía, al igual que ocurrió en el concurso de cazuelitas de este mismo año.

La entrega de premios tuvo lugar el sábado en la plaza Cardenal Orbe, en un día festivo y animado por el 'showcooking' y el concurso de bacalao. El público asistente tuvo la oportunidad de ver el proceso de elaboración de cuatro de los mejores pintxos del concurso de Ermua (Giroa, Sagarra, London y Kiska), de Eibar (Baratze Gourmet), Durango (Amalu) y Galdakao (bar Sorgiñe). Por la tarde, casi una veintena de parejas participaron en el concurso de bacalao. Resultó ganadora la pareja formada por Jabier y Kirmen Barrutia.

La balonmanista ermuarra Mirene Moreno jugará en el Bera Bera

:: A. L.

ERMUA. La jugadora Mirene Moreno Fernández (20 años) ha fichado por el club donostiarra Super Amara Bera Bera para las dos próximas temporadas.

La extremo ermuarra ha sido presentada esta semana en Donostia por la responsable del club, Tati Garmendia, y por el entrenador, Imanol Álvarez. Mirene jugará y compartirá el puesto de extremo izquierdo junto con Sara Gil. La ermuarra da el salto a la máxima categoría tras haber competido en División de Honor Plata en las últimas cinco temporadas con la camiseta de Errotabari.

Mirene Moreno cumplirá 21 años en julio. Ha estudiado Trabajo Social y ha jugado siempre en el club ermuarra. Por juego ha destacado desde niña y ha sido convocada en las distintas categorías con la selección de Bizkaia, Euskadi y la nacional en la que en verano de 2018 disputó el mundial junior en Hungría. Proviene de una familia con un marcado gen deportista.

El traspaso de la ermuarra ha sido fluido por el buen entendimiento entre ambos clubes.

EN BREVE

La Escuela de Música Alboka saca la música a la calle

Mañana la Escuela de Música Alboka sacará la música a la calle con las audiciones (18.00 horas) en la terraza de la biblioteca municipal. Además, el viernes se celebrará 'Alboka Eguna'. Para ello, el alumnado de la Escuela ofrecerá diferentes espectáculos musicales en el Ermua Antzokia, a partir de las 22.00 horas. La entrada es gratuita.

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

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: 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: 7.45

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: Lafuente (Sostoa Tarren, 10).

ERMUA

De 9.00 a 22.00: Ibarondo (Zehar Kale, 2).

EIBAR-ERMUA

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

DEBA



Momentos de la asamblea, comida y entrega de premios en la despedida de la temporada futbolística del club Amaiak Bat. :: FOTOS ANDER SALEGI

Despedida festiva a la temporada

375 personas acudieron a la comida del club Amaiak Bat celebrada en el frontón Aldats

:: ANDER SALEGI

DEBA. La temporada de fútbol del Amaiak Bat se terminó hace casi un mes, el fin de semana se puso el broche final a una buena temporada con una asamblea y una comida. El Amaiak Bat realizó el sábado su asamblea anual y el buen ambiente predominó a lo largo de la reunión, con la aprobación de todos los puntos del día. El club valoró positivamente la temporada 2018-2019. Durante la asamblea se repasó el balance deportivo de cada plantilla del club, recalando que el fútbol base del Amaiak Bat está en los niveles altos del fútbol guipuzcoano.

El presupuesto para la próxima campaña ascenderá a 147.124 euros. Las cuotas de socios se mantienen igual, no sufrirán ningún cambio. Después se confeccionaron los cuerpos técnicos de cara a la próxima temporada. Se presentan cambios

de entrenadores en la mayoría de los equipos. Las riendas del primer equipo del club las cogerá el eibarrés Jon Larreategi que cuenta con una amplia trayectoria futbolística.

Al finalizar el tema futbolístico, le tocó el turno a la sección ciclista del Amaiak Bat, que repasó todos los gastos e ingresos realizados en esta temporada, dándose por aprobados todos.

Al no presentarse ninguna otra candidatura para la presidencia, José María Soto continuará una legislatura más. Recordar que el club ha cambiado de patrocinador y durante los próximos tres años será el grupo empresarial Egile.

Cerca de 400 personas

El frontón Aldats acogió el sábado al mediodía la comida de despedida de la temporada del club local. 375 personas asistieron a degustar un rico menú compuesto por ibéricos, paella y postre. Antes de comenzar con la comida, dando continuidad a la tradición, todas las plantillas se sacaron la foto de familia. Durante la comida, reinó el buen ambiente

entre los asistentes. Una vez finalizado el menú, se pasó a realizar la entrega de trofeos a los jugadores más destacados de la campaña. Las buenas intervenciones y los reflejos de Malen Arakistain le han servido para llevar a su equipo a subir de categoría y adjudicarse el trofeo de Zamora, que le coloca como la portera del fútbol base que menos goles le han anotado. El trofeo Jorge Masach, al portero con más proyección del torneo, fue a parar a manos de Xabier Barrera. El portero menos goleado del club fue Jon Bastida y el máximo anotador del fútbol base fue para Ibai Salegi. El premio al fair play entregado por Arthur y Susan fue para el cadete femenino.

Durante la entrega de premios se llevó a cabo un reconocimiento a algunas personas del club. Iñaki Irigoien, Enrique Salgado e Ina Esnaola recibieron un cuadro y una insignia. Mitzel Aznal, Iñaki Muguruza e Igor Prieto también recibieron un cuadro.

El mayor galardón de la tarde fue Unai Mancisidor, capitán del primer equipo que este año se retira del fútbol y por esa razón el club qui-

so agradecerle su contribución en el Amaiak Bat con un cuadro y una insignia. No solo esos fueron los premios que se llevó a casa el joven futbolista, también resultó ser el máximo anotador del club con una veintena de goles por lo que recibió el diploma de máximo goleador concedido por Erik Osa de Leartigol.

La cita también contó con la entrega de premios al jugador más regular de cada equipo. Alex Martija obtuvo este reconocimiento en el regional; Aitor Sagarna, en el juvenil; Unai Pérez, en el cadete; Elaia Oartzabal, en el cadete femenino; Ibai Salegi, en el Infantil de honor; Xabat Urkaregi, en el infantil txiki; Maialen Antxustegi, en el infantil femenino; y Arkaitz Martínez, en el alevín de rendimiento.

Tras estos premios, los jugadores de cada equipo agradecieron a sus entrenadores su apoyo con diferentes regalos.

Sorteo

El club ha realizado el sorteo de la rifa semanal. El número ganador ha sido el 1.180 mientras que 2.397 se ha quedado como suplente.

ERMUA

El bar Giroa gana del XIX Concurso de Pintxos

:: K. ITURRIAGAGOITIA

ERMUA. La XIX edición del Concurso de Pintxos de Ermua ha llegado a su fin, y el bar Giroa se ha coronado como ganador absoluto del certamen obteniendo una doble victoria. Y es que el establecimiento de San Pelayo ha logrado tanto el primer premio del jurado como el premio popular que otorga la ciudadanía.

La propuesta 'Bikote' del bar Giroa ha sido una galleta de sésamo y wasabi, chicharro, salsa de tomate y kimchee.

El jurado, compuesto por Aitor Buendía -periodista de La ruta slow en Radio Vitoria-, Josu Mugerza del restaurante Belaustegi y Jesús Portugal de la Asociación Gastronómica Lobiano, también ha premiado la labor del bar Jai con un segundo premio. Por último, el bar London se ha llevado el galardón Pintxo Km 0, por su apuesta clara y decidida por los productos de cercanía.

La entrega de premios tuvo lugar este pasado sábado en la plaza Cardenal Orbe, en un día festivo y animado por el show-cooking y el concurso de bacalao. El público asistente tuvo la oportunidad de ver el proceso de elaboración de cuatro de los mejores pintxos del concurso de Ermua (Giroa, Sagarra, London y Kiska) y de Eibar (Baratze Gourmet), Durango (Amalu) y Galdakao (bar Sorgiñe), y de disfrutar de su sabor acompañados de Bodegas Ollite, Luis Gurpegui Muga, Voché, Añada Real, Covila, David Moreno y Medievo. Ya por la tarde, casi una veintena de parejas se animaron a preparar sus mejores platos de bacalao para el concurso, donde se proclamó ganadora la pareja formada por Jabier y Kimen Barrutia, padre e hijo.

ONDARROA

Las inscripciones de la Dinamartxa estarán abiertas tres días

:: A.E.

ONDARROA. La fiesta del Zapato Azule, prevista para el día 29, volverá a ser multitudinaria. En principio, se abren las inscripciones para la Dinamartxa. Radixu Irratia ha abierto las listas de participación, en la plaza de la Música, los días 24, 25 y 26, desde las 19.00 a las 21.00 horas.

La Dinamartxa transcurrirá de tres formas diferentes. En bicicleta, desde Tolosa a Ondarroa. A ello, se le une una expedición montañera, así como otras llegan nadando desde Mutriku hasta el Puente Viejo de Ondarroa.