

EN BREVE

**Akelarre contra la nueva ley sobre el aborto**

150 PERSONAS

Unas 150 personas, destacando la presencia de chicos y chicas jóvenes, participaron el pasado sábado en la acción reivindicativa organizada por la Asamblea de Mujeres de Ermua, en las calles del municipio, para solicitar que no se apruebe la nueva Ley sobre el aborto. Bajo una incesante lluvia y emulando un ake-

larre, portaron el lema de 'Gure gorputza, gure erabakia' (nuestro cuerpo, nuestra decisión), para hacer pública su repulsa ante el nuevo Anteproyecto de Ley que quiere impulsar el Partido Popular en el Estado. Mediante cánticos en alusión a los derechos de las mujeres, música y una 'batukada', las participantes quisieron mostrar su intención de continuar con estas manifestaciones y concentraciones para evitar que la Ley sea aprobada por el Parlamento estatal.



El acto del sábado se desarrolló bajo la lluvia. :: A. LASUEN

**Nueva feria de oportunidades en Ermua**

ABRE HOY

La Asociación de Comerciantes y Hostelero de Ermua abrirá hoy su feria de oportunidades que se instalará bajo una carpa instalada en la plaza. Se abrirá el jueves y viernes de 10.00 a 13.30 y de 16.30 a 20 horas, y el sábado de 10.00 a 14.00 y de 17.30 a 21.00 horas. Allí se podrán encontrar productos muy económicos de las nueve tiendas que participan en esta feria.

**«Me gusta sacar de pinchos platos y de platos pinchos»**

**Raúl González Hostelero ermuarra**

Quedó a las puertas de participar en el segundo concurso de 'Master Chef' (TVE1)

AINHOA LASUEN

ERMUA. Participó en la selección de la segunda edición de 'Master Chef', que se emitirá en TVE. El hostelero Raúl González echó la solicitud, pasó una entrevista telefónica, envió fotos de sus platos. Posteriormente tuvo que cocinar en el Euskalduna junto con otros 2.000 cocineros aficionados, donde fue seleccionado. Posteriormente viajó a Barcelona, donde se realizaba la selección de 50 cocineros que iban al programa, aunque se quedó en puertas. ¿Qué plato cocinó en su primera selección en el Euskalduna?

Unas carrilleras al vino tinto. Estuvo bien porque podíamos llevar la comida en termos y calentarla. Hubo 4 expertos culinarios que hicieron de jurado. Esto fue el 9 de enero y el 21 de enero me llamaron que estaba seleccionado. El 2 de febrero fue a Barcelona ¿qué tal fue? Estábamos 500 cocineros. El problema es que no podíamos llevar nada para calentar. Llevé un termo. Era rabo de cerdo guisado y un cuarto de hora después de montarlo movías el plato y no se movía. El jurado pasó hora y media después de que estuviera montado. De sabor estaba bueno, pero no tenía la textura... Es raro que no se cocine allí mismo el plato ¿no? Al parecer el alcalde de Barcelona pidió que no se cocinara allí, pero así no sabes si el plato está hecho

por los que estábamos allí. Nos adaptamos a lo que había, aunque los del programa tenían allí su catering. Hubo muchas cosas raras en este casting. Cuando les dieron las cucharas el público gritaba «¡tongo, tongo!». En facebook hay muchas quejas. Incluso gente que se vino de Sevilla a Barcelona y pidió el dinero para poder acudir porque llevaba dos años en paro y vieron lo que ocurría y se llevaron una decepción muy grande. Allí no primaba la cocina, sino la televisión. ¿No le gustó? La experiencia para mi estuvo bien, pero para mi mujer, que me acompañó, no fue nada buena. ¿No va a volver a presentarse? Sí. Sabiendo lo que hay me presentaré de nuevo al siguiente. Pero además ya me han llamado de Sukaldari (ETB2) y me voy a presentar. Estoy contento porque en este sí que cocinamos todo en directo. También me he presentado a un concurso de tapas de Madrid. ¿Después de la experiencia presentará los mismos platos? Sí. Si me la juego a pasar me presento con mis platos. Puede ser que en dos semanas me llamen para la tercera fase. En caso de haber pasado en 'Master Chef', ¿qué hubiera cocinado? Un conejo con caracoles. Parto de la cocina tradicional, con algún toque de cocina más moderna. En el Euskalduna con las carrilleras puse un crujiente de morcilla y en Barcelona con el rabo guisado unas esferas de higo.

¿Qué tal la experiencia? La gente que conoces, la experiencia y que ahora estás preparado. Vamos gente cuya afición es la cocina y tienes mucho tiempo para hablar con ellos y es muy gratificante. ¿Se aprende? Sí. El plato que presenté allí lo presentaría de otra manera. He visto detalles con los que si que me he quedado.

¿En qué se basa a la hora de elegir sus platos? Me fío de mi, pero me apoyo mucho en la gente. Cuando hago pincho-pote pruebo con varios y veo. Tenemos un pincho que no dábamos mucho por él, pero le gusta mucho a la gente. Estoy pensando cómo adaptarlo. Me gusta sacar de platos pinchos y de pinchos platos.



González (con el gorro negro), en plena actividad. :: EL CORREO

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

TELÉFONOS DE INTERÉS

<b>URGENCIAS</b>	
SOS DEIAK	112
DYA	943 464 622
<b>HOSPITALES</b>	
Hospital Mendaro	943 032 800
Ambulatorio de Eibar	943 032 500
Ambulatorio de Eibar (Torrekua)	943 032 650
Ambulatorio de Ermua	943 032 630
<b>POLICÍA MUNICIPAL</b>	
Eibar	943 708 424
Ermua	943 176 300
<b>ERTZAINTZA</b>	
Eibar	943 531 700
<b>BOMBEROS</b> Toda la provincia	
	112
<b>TRANSPORTES</b>	
Euskotren	902 543 210
Pesa Eibar	902 101 210
Bizkaibus	902 222 265
<b>TAXIS</b>	
Eibar	943 203 071 y 943 201 325
Ermua	943 170 396
<b>AYUNTAMIENTOS</b>	
Eibar (Centralita)	943 708 400
Eibar (Oficina de información a la Ciudadanía. Pegora)	010
Ermua	943 176 322

CARTELERA DE CINE

<b>EIBAR</b>	
<b>COLISEO</b> Merkatu Kalea, 2	
No hay sesión	
<b>ERMUA</b>	
<b>ERMUA ANTZOKIA</b> Iparragirre s/n	
<b>Asier eta Biok (VOS)</b>	20.30

COMUNICACIONES

AUTOBUSES

<b>EIBAR-SAN SEBASTIÁN</b>	
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	
<b>SAN SEBASTIÁN-EIBAR</b>	
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	
<b>EIBAR-BILBAO</b> (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.	
<b>BILBAO-EIBAR</b> (Autopista)	
Laborables: De 6.40 a 21.40 cada media hora.	
Sábados-festivos: 7.40 a 21.40 cada media hora.	
<b>EIBAR-VITORIA</b>	
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.	
<b>VITORIA-EIBAR</b>	
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.	
<b>EIBAR-PAMPLONA</b>	
Laborables: 7.45, 13.30 y 14.45.	
Festivos: 7.45 y 18.00	
<b>PAMPLONA-EIBAR</b>	
Laborables: 11.00, 17.00 y 18.00.	
Festivos: 11.00 y 21.00.	
<b>EIBAR-ARRATE</b>	
Sábados y laborables: 14.00.	

Festivos: 9.00, 10.00, 11.00, 13.00 y 18.00.	
<b>ARRATE-EIBAR</b>	
Sábados y laborables: 14.30.	
Festivos: 9.30, 10.30, 11.30, 13.30 y 18.30.	
<b>EIBAR-ELGETA</b>	
Laborables: 13.30 y 20.30.	
Festivos: 12.00 y 19.00.	
<b>ELGETA-EIBAR</b>	
Laborables: 14.00 y 20.50.	
Festivos: 12.30 y 19.30.	
<b>EIBAR-HOSPITAL MENDARO</b>	
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.	
<b>HOSPITAL MENDARO-EIBAR</b>	
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	
<b>TRENES</b>	
<b>BILBAO-EIBAR</b>	
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.	

<b>EIBAR-BILBAO</b>	
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.	
<b>ERMUA-BILBAO</b>	
Laborables: 6.19 y 7.19. Diario: De 8.19 a 21.19 cada hora.	
<b>SAN SEBASTIÁN-EIBAR</b>	
Laborables: 5.47, 6.47. Diario: De 7.47 a 20.47, cada hora, 9.20 y 20.20.	
<b>EIBAR-SAN SEBASTIÁN</b>	
Laborables: 6.13 y 7.13. Diario: De 8.13 a 22.13 cada hora, 10.35 y 21.35.	
<b>FARMACIAS</b>	
<b>EIBAR</b>	
De 9.00 a 22.00: Barandela (Ziriako Aguirre, Amaña).	
<b>ERMUA</b>	
De 9.00 a 22.00: Ibarrondo (Zeharkale, 2). De 22.00 a 0.00: Cortina (Zubiurre, 29)	
<b>EIBAR-ERMUA</b>	
Noche. De 22.00 a 9.00 horas: Azkue (Toribio Etxebarria, 4. Eibar).	

DEBA



Las máquinas, a la izquierda, ya se encuentran junto a la ladera de Santa Catalina. :: ANDER SALEGI

## Las obras para estabilizar la ladera de Santa Catalina comenzarán en breve

### Se trata de una demanda de los vecinos de la zona

Los trabajos se prolongarán durante dos meses y medio, y tendrán un coste de unos 66.000 euros

:: ION FERNÁNDEZ

DEBA. El Ayuntamiento tiene avanzado dar respuesta a las peticiones de los vecinos para estabilizar la ladera de Santa Catalina. Las obras con este propósito tenían que haber comenzado ya, pero el mal tiempo de estos días, en especial el fuerte viento, ha impedido el inicio de las mismas, aunque ya está todo listo para que arranquen y se espera que lo hagan cuanto antes. Las máquinas ya están en la zona a la espera de que las condiciones climatológicas den permiso para ello.

Los vecinos de la zona llevan demandando esta actuación desde hace

tiempo con el objetivo de corregir un posible riesgo. El Ayuntamiento se ha hecho eco de ello y se ha puesto manos a la obra para «acabar con el peligro en ese lugar», especifica la alcaldesa Mainer Zubikarai. Se trata de unos trabajos programados desde hace tiempo, tal es así que el coste de los mismos se recoge en los Presupuestos para el ejercicio de 2013.

Las obras tienen un coste aproximado de 66.000 euros, que no será únicamente sufragado por el Ayuntamiento. El propietario de esa zona se hará cargo de una parte de esa partida. Los trabajos en la zona de Santa Catalina, a la espera de que comiencen pronto, se prolongarán durante un periodo de dos meses y medio, que se invertirá en estabilizar la ladera.

Los trabajos concretamente se acometerán en Hondartza kalea, en la zona de subida a Santa Catalina.

De momento, se han hecho unos análisis previos de la zona, para dejarlo todo preparado para que la actuación se ponga en marcha. Las grúas para poder acometer esta obra se encuentran en el lugar.

**Vestuarios de Errota Zar**

Las obras de los vestuarios de Errota Zar es otra de las actuaciones de gran calado que se están acometiendo en el municipio. Los trabajos están ya muy avanzados y se espera que se cumplan los plazos previstos para su finalización.

El club de fútbol Amaiak Bat lleva demandando estas obras desde hace mucho tiempo, desde que se construyó el campo de fútbol, en 2005. La mejora de estas instalaciones tiene un coste de unos 600.000 euros, un gasto en el que colaborarán Ayuntamiento, Diputación de Gipuzkoa y la Federación Guipuzcoana de Fútbol.

### DebaNatura

DebaNaturak ekimen berri bati hasiera emango dio martxoan. 'Jolas-ten eta Berziklatzen' jarduerak txiki-entzako sormen-eskulak bultzatuko ditu. Hilaren 26ra arte epea dago izena emateko. Animatzen direnak 695783656 edo 943191172 telefono zenbakietara deitu dezakete. Halaber, debanatura@hotmail.com e-postara galderak edo martxukula bidali dezakete.

### Auzokonpostajea

Udalak konpostajea modu kolektiboan egiteko aukera martxan jarri zuen 2013ko maiatzean eta momentuz 67 familiak parte hartzen dute. Oraindik aukera dago auzokonpostajea parte hartzeko. Animatzen diren familiek izena eman behar dute udaletxean, 943-192840 telefono zenbakira deituz edo konposta@deba.net helbide honetara mezu bat idatziz.

### EN BREVE

#### KZgunea

El KZgunea estará abierto por las tardes en febrero, desde las 16.00 hasta las 20.00 horas. Los usuarios del centro de la calle Astillero podrán emplear estas horas para hacer uso de los ordenadores, ya que, para lo que queda de mes ya no hay cursos nuevos, aunque está en marcha el curso básico de internet.

### ERMUA

## Francisco Javier Irigaray se adjudica el concurso de carteles del 8 de marzo

:: K. ITURRIAGAGOITIA

ERMUA. El departamento municipal de Igualdad ha seleccionado el cartel que dará la imagen este año a la campaña de conmemoración del 8 de marzo, Día Internacional de la Mujer.

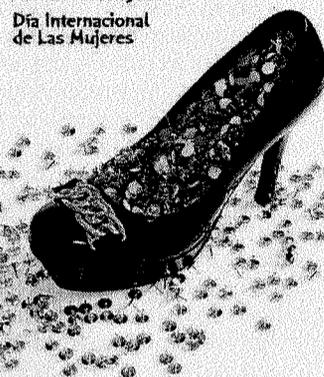
La propuesta ganadora se titula 'A pesar de todo', de Francisco Javier Irigaray Lorea, de Vitoria-Gasteiz, quien entregará la dotación del premio a la Fundación Vicente Ferrer.

El departamento valora muy positivamente esta muestra de generosidad y compromiso social y cumplirá con el deseo mostrado por el ganador del concurso. El jurado lo ha integrado por 4 mujeres y 1 hombre, todas ellas personas relacionadas con el ámbito de la igualdad y el mundo artístico, adoptó su decisión el último jueves.

Francisco Javier Irigaray Lorea, es autodidacta de 56 años participa como aficionado en este tipo de concursos desde hace cuatro años. Este año ha obtenido el primer premio de los concursos de cartel de carnavales de Vitoria y Badajoz, así como el de la campaña contra la violencia hacia las mujeres de Comisiones Obreras de Navarra.

La propuesta ha sido elegida de entre los catorce carteles presentados a este concurso en Ermua,

2014ko Martxoak 8 de Marzo de 2014  
Emakumeen Nazioarteko Eguna  
Día Internacional de Las Mujeres



Cartel ganador del 8 de marzo.

en el que ha habido trabajos de una calidad excelente. Han participado cuatro hombres y nueve mujeres.

De estas trece personas, cuatro son residentes en Ermua. La mayor participación ha venido desde Bizkaia con 8 obras; 4 de Gipuzkoa, 1 de Araba y 1 de Nafarroa.

El área agradece a todas ellas su participación y les anima a seguir haciéndolo en próximas ediciones. Todos los carteles presentados al concurso serán expuestos en la Casa de la Mujer durante el mes de marzo.

## La Feria de las Oportunidades se abre esta mañana en la plaza Cardenal Orbe

:: K.I.

ERMUA. Los diversos establecimientos que forman parte de la Asociación de Comercio y Hostelería de Ermua organizan la Feria de Oportunidades con la colaboración del departamento de comercio del Gobierno Vasco.

La feria se desarrollará en la plaza Cardenal Orbe entre hoy jueves día 20 y el sábado 22 de febrero. Van a ser 3 únicos días de oportunidades en sectores diversos como moda hombre, mujer, infantil, complementos, hogar, etcétera. El horario de la feria es el jueves y viernes de 10.00 a 13.30 y de 16.30 a 20.00 horas. El sábado: de 10.00 a 14.00 y de 17.30 a 21.00 horas.

La iniciativa se reedita por la buena acogida que le dispensan las personas consumidoras. La feria trata de terminar de dar salida a los artículos de temporada y stocks existentes.

Este año son 9 los establecimientos participantes: Bolsos Sagardui, Angela, Margel, colchonera Etxe-

dreams, Arrate, Gutiérrez, Dulce bebe Peques, armario de Natalia y Esteban Vieco.

**Campaña de poda**

La Brigada de Obras y Servicios municipales ha iniciado la campaña de poda y adecuación distintas especies arbóreas en las distintas zonas ajardinadas de la villa. Como todavía estamos en invierno y antes de la llegada de la nueva estación primaveral, el personal de jardinería ha iniciado, como todos los años por esta época, las labores de poda de las distintas especies arbóreas plantadas en las calles y jardines de nuestro municipio. Las labores se han iniciado en la zona centro del pueblo, para posteriormente ir desplazándose poco a poco al resto de calles y barrios.

Operarios y personal de la empresa Cengotita C.P. flores y plantas SL, está realizando hoy la poda de los árboles -magnolios- de la calle peatonal de San Pelayo. Y a partir de mañana acometerá Zubiaurre.