

MENDARO

El día 8 de julio se celebrará la carrera de montaña de Etxabe Mendi

I. LAZKANO

MENDARO. El próximo mes de julio nacerá otra nueva carrera de montaña en Mendaro. Con esta serán ya 4 las carreras que se disputarán en Mendaro este año. La más antigua de todas es la Subida a Alkorta y posteriormente están la Subida a Arnobate y la carrera de montaña que este año han celebrado la II edición. La carrera de Etxabe Mendi está enmarcada dentro del programa festivo de las fiestas de Santa Isabel y tendrá lugar a las 12 del mediodía del 8 de julio. El recorrido será de 2,2 kilómetros, en los cuales, los atletas participantes deberán de ascender desde el caserío Etxabe hasta Xoxote y bajar de nuevo.

El ganador de la prueba masculina será recompensado con 100 euros y un trofeo, el 2º clasificado con 50 euros y un trofeo y el 3º también tendrá su correspondiente trofeo.

En cuanto a la carrera femenina, el premio para la ganadora será de 50 euros y un bonito trofeo.

Al ser la I edición de la prueba la participación es una incógnita pero desde la organización esperan que los atletas de la zona se animen a participar en la prueba.

MUTRIKU

Hoy, asamblea informativa y mañana, Pleno para la aprobación de los presupuestos

La cita de esta tarde será a las 7 en la Casa de Cultura Zabel

GORRITIBEREA

MUTRIKU. Cuando han transcurrido ya seis meses del presente año, la corporación de Mutriku se presta para aprobar sus presupuestos para el presente ejercicio, unos presupuestos que según palabras del alcalde, serán muy restringidos. Dos son las citas para conocer los números y consecuentemente saber de primera mano las actuaciones que se podrán llevar a cabo a lo largo del año.

Por una parte hoy, las 7 de la tarde se celebrará en la casa de cultura Zabel una sesión informativa a la que están convocados todos los ciudadanos en la que los diferentes responsables municipales darán cuenta del proceso de elaboración de los presupuestos.

Igualmente se informará también del estado económico del Ayuntamiento. Por otra parte, mañana jueves a partir de las 7 de la tarde se celebrará el Pleno extraordinario donde únicamente se tratarán dos puntos; la aprobación del acta de la sesión celebrada el pasado 31 de mayo y la aprobación de los presupuestos cuya aprobación



Motz-Motzian lehiaketa. Mutrikuko II. film laburren lehiaketara aurkeztu diren lanak 8 izan dira guztira. 'Zirkua badator, zirkua badijua...' Amets Lekubek egina; 'Mutriku zuzenian' Larra Produkzioak egina; 'Bukae-ra' Roberto Guimeransek egina; 'Katxalin' Arrilekuan'ek egina; 'Leporaino' Leire Sarasketak egina; 'Plazatik Gaztetxera' Mutrikuko Gazte Asanbladak egina; 'Bromazaleak' Eneko eta bere lagunak prestatua; eta 'Uda arratsalde bateko tragedixa' Igone Arreitunandia aurreko edizioko garaileak prestatua. Lehen emanaldia herriarrentzat izango da eta hau ostiral honetan, arratsaldeko 20.00etan burutuko da Zabelen.

está garantizada dado que Bildu cuenta con mayoría absoluta, pero tendrá su interés dado que habrá que ver tanto la argumentación del grupo mayoritario así como del grupo mayoritario en la oposición y del grupo Berdeak+Independienteak.

Oihana, intratable

El pasado sábado se celebró en la

isla de canaria de Lanzarote la segunda prueba de la Copa de España de Carreras, gran premio Buff-Salomón sobre un itinerario de 32 kilómetros y un desnivel de casi 1.500 metros en positivo.

Para tener una imagen de la prueba 'Haría Extreme' tal y como se denomina la misma, en algunos tramos tuvieron de valerse de cuerdas

para superar los desniveles. En ese marco también venció Oihana con un tiempo de 3h.07:16 tras imponerse en una reñida prueba a Ana Conde que entró a cinco minutos y de la balear Eva María Moreda que entró a seis minutos. Con esta nueva victoria, Oihana se consolida como líder indiscutible de la Copa de España.

SORALUZE-PLACENCIA

Zuberoako musikagintza ezagutzeko aukera, bihar

NEREA ISASTI

SORALUZE-PLACENCIA. Bihar, osteguna, arratsaldeko zazpietan, abadetxeke aretoan 'Zuberoako musikagintzan barrera' izeneko ekitaldia ikusteko aukera egongo da.

Domentx Uzineta Jon Basauri soralezetarrekin gidatutako ekimen hau Euskal Jaiei egitarauaren barne dago. Bertan, Zuberoako musika eta kanturik esanguratsuenetako batzuk ezagutu ahal izango dira. Artzain eta menditarren kanta zaharrak, doinu bereziak, naturarekin lotuak eta instrumentu bitxiak entzuteko aukera egongo da. Hauen artean, hiru zulo txirula edota ttuntuna, perkusiozko musika tresna kordofonoa, frantsesez 'tambourin basque' deitzen dena.

Eta kantuen artean, Erramun Martikorena, Pier Paul Berzaitz, Mikel Etxekopar, Mixel Arotze, Maddi Oihenart edota Jean Mixel Bedaxagar kantari ezagunek abesten dituztenak.



Los docentes mostraron su malestar por los recortes. N. ISASTI

Los docentes se concentrarán mañana

El pasado jueves, los profesores del centro educativo Plaentxi Herri Ikastetxea se concentraron a las puertas del centro para protestar contra los recortes en educación y volverán a hacerlo mañana a las 08.45, esta vez con invitación a las familias.

ERMUA

La cafetería Giroa se impone en el concurso de pintxos 2012

K. ITURRIAGAGOITIA

ERMUA. La cafetería Giroa ha obtenido el premio oficial del jurado en el concurso de pinchos de Ermua 2012. La propuesta denominada 'Natura' -con huevo, patata y puerro- ha sido la más valorada por el jurado, mientras que el segundo premio ha sido para el establecimiento Titanic, con el pincho 'Pysbe', realizado con bacalao, patata y vegetales.

En la votación popular el pincho que más votos y respaldo ha obtenido ha sido el de la cervecería Kiska, con 44 votos electrónicos en la web municipal con su propuesta 'Drakkars Encalladas', a base de bacalao, pimienta y aceite.

El jurado se acercó a todos los establecimientos y valoró la presentación, elaboración, la textura y el sabor de las distintas combinaciones a concurso.

El jurado estuvo compuesto por Patxo Bedialauneta, del Bar Cantá-

brico de Ondarroa, ganador del Concurso Mundial de Pinchos 'Arzak de Oro', por Iosu Mugerza, cocinero del restaurante Belaustegi de San Miguel (Elgoibar), y un miembro de la Asociación Gastronómica Lobiano.

El jurado ha destacado el nivel de todos los establecimientos participantes, el esmero en la presentación y selección de las propuestas.

Ha resultado la edición más completa, con un total de treinta y dos participantes, un nuevo record de participación.



«Gusta el pincho tradicional, la gente, sin querer, tiende a irse hacia ello»

María Cobo Creadora del pincho ganador del concurso, del bar Giroa

El Giroa fue el ganador del concurso de pinchos de las Jornadas Gastronómicas; el segundo premio y el del público fue para el bar Titanic

■ AINHOA LASUEN

ERMUA. De los 32 pequeños manjares que se pudieron degustar la pasada semana en otros tantos establecimientos hosteleros de la villa de Ermua, 'Natura', elaborado por María Cobo, propietaria del Giroa, fue el que más convenció a los miembros del jurado. El segundo puesto del concurso, organizado por la Asociación Lobiano, lo obtuvo el Titanic con su 'Pysbe', que también fue elegido como mejor pincho, con los votos del público. La tortilla de patata deconstruida del Giroa, les dio el premio de 150 euros, patrocinado por la Asociación de la Plaza del Mercado. El pincho estaba compuesto por huevo, patata, puerro y cebolla.

—¿Cómo se presentaban estos ingredientes?

—Era crema deconstruida de tortilla de patatas e iba por capas. Cebolla caramelizada al fondo, puerro frito, puré de patata, la clara de huevo montada y la yema, escalfada o al vapor, porque no queríamos que se cuajara mucho ni que perdiera el color rojizo.

—El pincho lo ideó usted. ¿Hizo pruebas o salió a la primera?

—Hice unas cuantas pruebas. La idea surgió porque vi en una revista de un bar en Madrid un pincho similar, pero la presentación era más complicada y a la vista no se podía saber cómo estaba elaborado. En



María Cobo, del bar Giroa, ganadora del concurso de pinchos. ■ A. L.

tonces busqué en Internet diferentes formas de hacer una tortilla de patata deconstruida e hice un 'remix' que dio como resultado el pincho. Me gustaba la presentación, me parecía que podía ser económico, porque sino normalmente te excedes y los gastos del pincho se van de madre. Hombre, también se tiene en cuenta que es una semana muy positiva, en general, para el

pueblo, y en particular para la hostelería.

—¿Aumenta mucho el consumo de pinchos durante esa semana?

—Sí. El consumo de pinchos es exagerado. Los bares que vendemos pinchos habitualmente estamos más en el punto de mira y nos exigen un poco más.

—¿Qué le decía la gente cuándo lo probaba?

—Muy a mi pesar tengo que decir que no ha gustado a mucha gente. No le gustaba la textura. Sobre todo le echaba para atrás la yema de huevo poco hecha.

—Pero al jurado le gustó.

—Al día siguiente hablé con el organizador y me dijo que la textura era muy agradable. La gente pensó lo contrario. Otros años he acertado más con la gente. No me limito a que sea un pincho que me guste a mí, sino que guste a los demás y esa es mi prioridad. También tengo en cuenta que sea fácil de montar porque el primer año ya peque y tuvimos que estar 5 personas en la cocina para atender el pincho. Somos un bar que no hace esperar, que sirve muy rápido y nos lo curramos.

—Para eso cuenta con ayuda.

—Claro. Tengo que agradecer a los trabajadores, familiares y amigos, que sin ellos no sería posible.

—¿Cuántos pinchos ha vendido estos días?

—Menos que el año pasado. Hemos vendido 1.250 pinchos y el año pasado fueron 1.800. El año pasado era una especie de nido hecho con bimbo, gulas setas y un huevo de codorniz. El consumidor necesita un pincho más tradicional y la gente, sin querer, tiende a irse hacia ello.

—Ahorra lo tendrá en cuenta.

—Sí, precisamente yo pensaba que era un pincho que iba a gustar y que no iba a ganar y ha ocurrido lo contrario. Me parecía pobre para ser ganador, pero que iba a gustar. No me lo esperaba. Tengo un poco de decepción en ese aspecto. Ha sido un premio agríndice. Estoy contenta por haber ganado, pero no he cumplido expectativas.

—¿Va a mantener el pincho?

—Los fines de semana, al mismo precio que en el concurso, 1,20 euros.

Desfile del alumnado del Centro de Iniciación Profesional de Ermua

■ A. LASUEN

ERMUA. El Centro de Iniciación Profesional (PCPI) de Ermua-Mallabia realizará mañana en Lobiano un desfile como colofón y cierre del presente curso académico. Comenzará a las 17.30 horas y la entrada será gratuita.

La actividad la desarrollará el módulo de peluquería y lleva por título 'Mujer, evolución y expresión estética'.

El alumnado del taller de peluquería ha estudiado la evolución de la expresión e imagen de la mujer a lo largo de la historia y aplicarán lo visto y aprendido, organizando un desfile en el que expondrán ese repaso de forma resumida y amena.

En esta muestra animada se recogerán aspectos característicos de cada etapa histórica en relación a la estética de la mujer en cada época.

Se trata de un desfile en el que las protagonistas serán las alumnas del PCPI, las cuales realizarán varios pases exhibiendo peinados que serán retocados en directo, luciendo la vestimenta propia del periodo y contextualizando la imagen corporal de la mujer.

EN BREVE

Jornada de donaciones de sangre en Ermua

La Asociación de Donantes de Sangre de Ermua, Dosaner ha organizado una sesión de donaciones para mañana en su sede de la Avenida de Bizkaia (antiguo ambulatorio). Las instalaciones y la unidad móvil permanecerán abiertas de 9.15 a 14.00 horas y de 16.30 a 21.00 horas.

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

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

ERTZAINTZA

Eibar 943 531 700

BOMBEROS

Toda la provincia 112

TRANSPORTES

Euskotren 902 543 210
Pesa Eibar 902 101 210
Lurraldebus
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

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: 7.45, de 8.15 a 20.15 cada hora, 8.45, 9.45 y 21.50
Sábados: 7.00, y de 8.30 a 19.30 cada hora, 21.05
Festivos: 9.15, 11.20, 13.15, 14.15, 16.15, 18.15, 19.15, 20.15, 21.55

SAN SEBASTIÁN-EIBAR

Laborables: 7.50, de 8.20 a 14.20 cada hora, 15.15, 15.50, de 16.20 a 21.20 cada hora, 21.00
Sábados: 7.00, de 8.30 a 20.30 cada hora, 21.00, 22.00
Festivos: 8.30, 10.30, 12.30, 14.30, 16.30, 18.30, 19.30, 21.00, 22.00

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 y festivos: De 7.40a 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: 10.30, 14.30, 18.30 y 20.30.

VITORIA-EIBAR

Laborables: De 6.30 a 20.30 cada hora y a las 12.00, 16.00 y 20.00.
Festivos: 10.30, 14.30, 18.30 y 20.30.

EIBAR-PAMPLONA

Laborables: 7.45, 13.30.
Festivos: 7.45 y 18.00

PAMPLONA-EIBAR

Laborables: 11.00, 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: 6.40, 8.40, 13.40, 15.40, 16.40, 18.40, 20.40.
Festivos: 8.40, 13.40, 15.40, 20.40.

ELGETA-EIBAR

Laborables: 7.00, 9.00, 14.00, 16.00, 17.00, 19.00, 21.00.
Festivos: 9.00, 14.00, 16.00, 21.00.

EIBAR-HOSPITAL MENDARO

Lunes a viernes: 6.10, 7.05, 7.25, de 7.45 a 21.25 cada 20 minutos, 22.25
Sábados: de 7.00 a 22.00 cada hora, 23.10.
Domingos: De 8.00 a 21.00 cada hora, 22.15.

HOSPITAL MENDARO-EIBAR

Laborables: 6.15, 6.50, de 7.10a 21.10 cada 20 minutos, 22.05
Sábados: de 6.45 a 20.45 cada hora, 22.05, 22.55.
Domingos y festivos: De 7.45 a 20.45 cada hora, 22.05.

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 (Sostoaarren, 20).

ERMUA

De 9.00 a 22.00: Aranburu (Avenida de Gipuzkoa, 46).

EIBAR-ERMUA

Noche: De 22.00 a 9.00 horas: Aranburu (Avenida de Gipuzkoa, 46. Ermua).