



Las fiestas de Laudio afrontan desde mañana su recta final. Foto: Susana Martín

Las mejores sopas de ajo se retan en duelo en Laudio

Dos cocineros de la zona se miden mañana con platos elaborados con pan local

LAUDIO – Nunca unas fiestas habían sabido tan bien. Dos reputados cocineros se van a batir en duelo mañana en plenas *jais* de Laudio. El objetivo del enfrentamiento no es otro que el de elaborar la mejor sopa de ajo que hayan degustado los expertos paladares del municipio de la comarca de Alara. Para ello, Toñi Wizner, cocinera y dueña del restaurante Antojito de Respaldiza, medirá sus capacidades a los fogones con Juan Solaun, “actual campeón del mundo”, definen desde la Cofradía Sopa de Ajo.

La encarnizada lucha comenzará a las 20.30 horas en la plaza Aldai. Además del toque profesional que imprimirán los cocineros invitados a los dos grandes pucheros que calentarán, las sopas de ajo resultantes serán de lo más suculentas por otro motivo. Y es que estarán hechas con un pan especialmente diseñado para la elaboración de este plato. Es el *Sopako*, un manjar que sale de los hornos de un panadero local, “el señor Mimenza, de la panadería Nervión”, explican los organizadores.

Serán los propios comensales quienes pongan nota a las cazuelas y decidan así quién es el ganador del duelo de esta edición. Como cada año, se hará una degustación gratuita para todas las personas que se acerquen a la plaza Aldai a partir de las 20.30 horas.

Este campeonato surgió del Museo Gastronómico. Los vecinos que se reunían allí, entre las actividades que organizaban, llamaron a una *sabores de antaño*. Dentro de la misma, probaron a elaborar sopa de ajo, un plato que tuvo muy buena acogida.

“Deseamos que todo el mundo disfrute de este duelo de la sopa de ajo y del buen ambiente que siempre rodea a este evento que se realiza junto al Bar Tolo”, animan los impulsores de la cita que recuerdan que, hay tantas sopas de ajo como cocinas. No en vano, la sopa de ajo era un plato muy habitual en los hogares durante los duros años de la posguerra. Para preparar este guiso se aprovechaba el pan duro y se le añadía lo que hubiera en casa.

Pero este duelo que seguramente tendrá olor a pimienta choricero no

será el único motivo para acudir a Laudio mañana. Y es que el tradicional Día de Ajos sirve para que el municipio retome el ritmo de las fiestas tras el parón de los últimos días. Así, a las 9.30 en el frontón de Lamuza se disputarán partidos de pelota de chicas y chicos en las modalidades de pala y pelota mano por parejas en las categorías de benjamines, alevines e infantiles, organizado por la Sociedad Pelotazale Herriaren. A las 1.00 abrirá el parque infantil de Lamuza.

Torneos de hockey, partidas de ajedrez y aurrekus harán que la mañana se pase volando y se deslice hasta la comida popular de las 14.00 horas. Un dantza plaza a las 16.00 horas hará bajar lo ingerido, que no se asentará en el estómago por culpa de los gigantes y cabezudos que perseguirán a los viandantes a partir de las 17.00 horas.

Más tranquila será la sesión de teatro a las 19.00 horas con Hika Teatro y su obra *Sagartu* en la Herriko plaza. Misma hora de la txikifesta de la avenida Zumalakarregi y de la Kantukada desde la plaza Aldai. A las 21.30 horas la música se hará protagonista con la cena musical con Mara taldea en las txosnas y la noche de habaneras con el grupo Rondalla al Sejo en la Herriko plaza. Compartirán horario con la carrera de cuádrigas en Alberto Acero. Ya a las 23.00 horas, los presentes en el recinto de txosnas tendrán sesión de zumba, mientras que la avenida Zumalakarregi acogerá el concierto de Disaster now, Herio, II (Kris MG) y Ossyrys, participantes locales en el concurso Rokein 2018. – J. Jobajuria

FIESTA HASTA EL DOMINGO

ENTRE MORCILLAS Y BASERRITARRAS

●●● Días para todos. Tras el Día de Ajos, llegará el Día de las Cuadrillas (jueves), Día del Baserritarra (viernes), Día de las Morcillas (sábado) y el Día de la Cofradía y Día de Roketxu el domingo como colofón final. Entre los actos destacados de estas jornadas se encuentran la comida de cuadrillas el jueves, la feria de productos del agro en Zumalakarregi y el campeonato de perros pastor el viernes, la obra de teatro *Kale Gorrian* el sábado, jornada a la que no faltará el Gargantúa ni la degustación de las tradicionales morcillas a las 20.00 horas; y la procesión del santo y el concierto de la agrupación musical San Roke el domingo, última jornada festiva, que contará con la actuación de Kepa Junkera.

La Diputación inicia mañana la mejora de la N-634 en Ermua

La obra, que durará una semana, reasfaltará toda la vía desde la avenida Gipuzkoa hasta el túnel de Abeletxe

ERMUA – Mañana comienzan las obras de asfaltado de la N-634 a su paso por Ermua, a cargo de la Diputación foral de Bizkaia. Los trabajos de mejora de esta carretera arrancarán en la Avenida Gipuzkoa, desde el antiguo peaje de la AP-8 pasando por San Antonio hasta llegar a la altura del túnel de Abeletxe.

Mientras se realicen estos trabajos de asfaltado, el tráfico se verá afectado. Para reconducir la situación, se colocarán semáforos para el paso alternativo de los vehículos. La empresa adjudicataria, Campezo, asfaltará primero una de las vías. Tras asfaltar la Avenida de Gipuzkoa, se seguirá trabajando en la Avenida de Bizkaia, hacia la zona de Kaltxango.

Se prevé que las obras duren alrededor de una semana y “per-

mitirán arreglar y pavimentar la carretera que cruza el municipio al completo, habiendo elegido el mes de agosto para provocar menos afecciones de lo habitual, al ser unas fechas con menos actividad en el municipio”. La ejecución de estos trabajos comprenderá toda la travesía urbana, en ambos carriles o sentidos, desde un margen al otro de cada acera. Las zonas ocupadas por aparcamiento tendrán que ser liberadas hasta que se completen las obras, por lo que el Ayuntamiento “pide colaboración a la ciudadanía”.

Esos trabajos se enmarcan dentro de las obras de la primera fase de la nueva variante que circunvalará la localidad, cuya conclusión y puesta en servicio se prevé para finales de septiembre o primeros de octubre. – A. S.



La N-634 será reasfaltada desde mañana. Foto: E. U.

Bakio organiza un nuevo concurso de tomates locales

BAKIO – Las huertas de Bakio están dando sus mejores frutos, unos tomates que son la perla del mes de agosto. Tanto es así que estas delicias rojas se medirán entre sí en un concurso. Se trata de la octava edición del certamen de tomate de Bakio, que organizan el Ayuntamiento y Marta Txori. Será el jueves, 30 de agosto, a las 13.00 horas en el frontón. Para participar habrá que inscribirse en la kultur etxea (94 619 33 69). Solo se aceptará tomate de Bakio, a razón de tres piezas por cada participante. Se pasarán a recoger el día anterior. El jurado valorará la forma, textura y sabor. – DEIA

La vida de Janis Joplin, hoy en la sesión de cine al aire libre de Ea

EA – Como cada martes del verano, el cine al aire libre continúa hoy con una nueva sesión veraniega en Ea. Los que se acerquen hasta Eskolondo a las 21.00 podrán ver de forma gratuita la película *Janis: Little girl blue*, de Amy Berg (2015). Se trata de un documental sobre la legendaria cantante estadounidense Janis Joplin (1943-1970). La artista Cat Power, cantante de rock de origen sureño, narra en primera persona cómo Janis Joplin llegó a convertirse en una estrella, a través de las cartas que Joplin escribió durante años antes de su fatídica muerte a los 27 años. – DEIA



Imagen de la última reunión de la Red Innpulso celebrada el pasado mes de julio. **AINHOA LASUEN**

Ermua persigue obtener financiación europea con la Red Innpulso

El municipio es participe de este proyecto desde 2011, cuando recibió la distinción de 'Ciudad de la Ciencia y la Innovación'

AINHOA LASUEN

ERMUA. Ermua buscará financiación europea a sus proyectos innovadores de los próximos años a través de la red Innpulso.

Tras el Consejo Rector de la citada red, celebrado en el mes de julio, los municipios incluidos en esta red desarrollaron una jornada de trabajo abierta, con formato de taller, cuyo principal objetivo fue el de abordar el posicionamiento de la Red Innpulso en el nuevo periodo de programación Europa 2021-2028.

En esta reunión de trabajo se analizó el papel que va a jugar la Red Innpulso ante el nuevo periodo de programación de la Unión Europea. También se identificaron las oportunidades de financiación y herramientas en las fases finales del pe-

riodo 2014-2020. Por último, se definieron los pasos y mecanismos para potenciar el papel de la Red Innpulso en ese nuevo escenario.

Las personas representantes del Consejo y demás participantes ratificaron su compromiso de seguir trabajando para establecer un modelo productivo sostenible desde el punto de vista económico, social y ambiental, basado en el conocimiento, la innovación y en la colaboración en red entre los ayuntamientos. También se comprometieron en el aprovechamiento de sinergias para mejorar su potencial innova-

dor y posicionar la propia Red Innpulso para su participación en programas y proyectos tanto estatales como europeos, que permitan capitalizar los resultados en beneficios y materializar los esfuerzos en proyectos en los distintos ámbitos de la I+D+i (inversión, desarrollo e innovación) que ayuden a seguir mejorando el desarrollo de las ciudades y la calidad de vida de su ciudadanía.

La Red Innpulso definió su estrategia de financiación, el presupuesto, el plan de trabajo y la participación en los proyectos europeos en

LA RED

► **Objetivo.** Potenciar la colaboración entre ayuntamientos y la realización de proyectos en el marco de las políticas de I + D + i y desarrollo local.

► **En Ermua.** Ermua se adhirió a la Red Innpulso en 2011

su último encuentro.

El grupo despidió además cariñosamente al exalcalde de Ermua, Carlos Totorika, agradeciéndole su trabajo y esfuerzo a favor de la Ciencia y la Innovación, al ceder la Co-Presidencia a su sucesor en el ayuntamiento, Juan Carlos Abascal. Hay que tener en cuenta que el municipio pertenece a la Red Innpulso desde 2010, cuando la villa recibió la distinción de 'Ciudad de la Ciencia y de la Información'.

Una red permanente

La Red Innpulso potencia la relación entre los ayuntamientos y la realización de proyectos de colaboración. Se trata de una red permanente, con vocación de crecer en la que los ayuntamientos juegan un papel decisivo.

Formar parte de esta red conlleva una serie de beneficios en el marco de las políticas de I+D+i y de desarrollo local. De hecho, se puede usar la distinción en comunicaciones y actos promoción de la ciudad, tanto a nivel nacional como internacional, fomentar e impulsar proyectos colaborativos entre los municipios que se integren en la Red, tomar la red como referencia dentro del grupo de trabajo sobre turismo científico, tener promoción internacional en eventos relacionados con I+D+i y el desarrollo basado en el conocimiento y tener consideración preferente para acoger instalaciones científicas y tecnológicas de titularidad o participación estatal. También se puede tener prioridad y preferencia para acoger y organizar las reuniones del departamento con las comunidades autónomas y otros agentes del sistema de I+D, así como para celebrar congresos y seminarios de sus organismos de investigación, entre otros.

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
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: 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: Mandiola (San Agustín, 3).

ERMUA

De 9.00 a 22.00: Alves (Avenida Gipuzkoa, 46). De 22.00 a 24.00: Alberdi (Zubiaurre, 9).

EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00: Lafuente (Sostoaurren, 10).