

«Son cuadros muy naturales, muy reales, y por eso gustan a la gente»

Luis Agüera Pintor

El artista expone hasta el próximo domingo, 21 trabajos en la sala de muestras Topaleku de Arrate Kultur Elkartea

LORENA LAMAS

EIBAR. Con más de 150 trabajos a sus espaldas, Luis Agüera lleva «toda la vida» plasmando en lienzos, paisajes, retratos y bodegones. Palentino de nacimiento (Villarramiel, 1950) reside desde hace 40 años en el País Vasco, «primero en Eibar y después en Ermua». Una pequeña selección de sus trabajos se pueden ver hasta el próximo domingo en el Topaleku de Arrate Kultur Elkartea.

–**Expone 21 trabajos entre los que se pueden ver paisajes, retratos o incluso bodegones, ¿qué escenarios le gusta retratar?**

–La verdad es que me gusta mucho pintar paisajes porque en cualquier rincón de un pueblo perdido aparecen de repente espacios bonitos para poder dibujar en un cuadro. Me gusta mucho la imagen que ofrece la naturaleza aunque también disfruto pintando retratos y bodegones.

–**¿Cómo definiría su trabajo?**

–Son cuadros muy naturales, muy reales, y por eso gustan mucho. La gente se sorprende por la sensación de realidad al observar los cuadros, por cómo capto los detalles, por la esencia del cuadro o por la intensidad de los colores.

–**Es en la pintura dónde resaltan, sobre todo, sus dotes artísticas, pero también es un aficionado a la fotografía**

–De hecho, me suelo valer de fotografías para realizar mi trabajo. Puedo llegar a sacar hasta cien fotos y



Luis Agüera posa ante dos de sus últimas creaciones, 'Ibarkurutzeko Iturria' y 'Txantxa Zelai'. :: L. LAMAS

de ahí hacer una selección de uno o dos. Además me gusta buscar rincones diferentes, llamar la atención sobre otros puntos de vista. Por ejemplo, en el cuadro de Unzaga, lo normal hubiese sido sacar la plaza. Yo he buscado otro ángulo, desde la zona de Ego Gain.

–**¿Qué tipo de estilo pictórico impera en sus cuadros?**

–Antes trabajaba mucho con óleo y me gustaba darle textura a mis trabajos, con muchas capas o haciendo relieves utilizando la espátula. También hacía raspados con los dedos, o con trapos semi-empapados en pintura realizaba diferentes formas. Desde hace unos

años he empezado a introducir la pintura acrílica, es más limpia y, además, se trabaja más rápido. Se suele utilizar en los concursos de pintura.

–**Hablando de concursos, ¿cuántas veces ha resultado ganador del primer premio local del certamen de pintura al aire libre de Ermua?**

–Han sido cuatro primeros premio y un segundo, todos en la categoría de local. Aunque Ermua es la única localidad en la que me presento a concurso.

–**¿Cuánto tiempo invierte en la finalización de un cuadro?**

–Uyy... depende de muchos facto-

res. La complejidad del cuadro, el estilo que utilice o el tiempo que tenga libre para poder dedicarle. No olvidemos que es una afición que requiere dedicación.

–**A pesar de ser una afición lleva más de 150 obras realizadas.**

–Sí y eso que estuve 18 años sin pintar porque no tenía tiempo entre el trabajo y los entrenamientos (he sido entrenador de fútbol de escolares en Ermua durante muchos años). Estudié Maestría Industrial en A Coruña y Gijón pero en lo referente a la pintura siempre he sido autodidacta lo que me ha dado la posibilidad de crear un estilo muy personal y variado.

de las instalaciones», y que «del coste presupuestado al coste real que se va a pagar finalmente, hay una gran diferencia».

Línea de alta tensión

Arcadio Benítez salía al paso de estas acusaciones asegurando que «las desviación fundamental se ha producido por que hemos tenido que soterrar la línea de alta tensión», una actuación que no se recogía en el planteamiento inicial.

Una vez realizada la ampliación se constató que la línea quedaba a 6 metros de altura de las piscinas. «Considerábamos que esa distancia no era la adecuada. Las mejoras en los proyectos surgen, en muchas ocasiones, en el transcurso de las obras porque es 'in situ' donde se ven las necesidades», explica el concejal socialista. «Es cierto que este proyecto es costoso pero todos estaban de acuerdo en la necesidad de reaizarlo».

El Ayuntamiento de Eibar aprueba una modificación del presupuesto de la ampliación de las piscinas descubiertas

La causa del incremento, cercano a 350.000 euros reside en el soterramiento de una línea de alta tensión

L. L.

EIBAR. El pleno del Ayuntamiento de Eibar ha aprobado una modificación del presupuesto destinado a las obras de ampliación de las piscinas descubiertas. Un aumento cercano a los 350.000 euros que no ha gustado a todos los partidos

políticos. Tanto Carmen Larrañaga (PP) como Eli Gómez (EB) mostraron ayer su disconformidad ante los cambios en los presupuestos de los proyectos.

Para Larrañaga, «en este Ayuntamiento se dan desviaciones en todas las obras. En estos tiempos de crisis habría que controlar más esos cambios en los presupuestos. Además, son muchos los proyectos que se mandan realizar fuera de casa».

Por su parte, la edil de Ezker Batua se mostró contraria al aumento de la partida destinada a la ampliación de las piscinas porque

considera que «el aumento de la zona de playa del recinto ha salido a precio de oro». Añade que, «sería necesario realizar un seguimiento continuo de toda las obras que se realizan desde el ámbito municipal» y recalca que ve con «preocupación la gestión municipal de los proyectos y las desviaciones económicas que se suceden en los mismos».

La concejala Eli Gómez destacó que «el alto coste que ha supuesto la obra para la ampliación de las piscinas descubiertas no se ha visto traducido en una mejora sustancial

EB de Eibar denuncia la «poca transparencia» en la gestión pública

E. C.

EIBAR. La concejala de Ezker Batua de Eibar, Eli Gómez, ha denunciado que «algunos grupos de la oposición nos tenemos que enterar a de las cosas a través de los medios de comunicación. Eso se llama información y transparencia en la gestión pública».

Unas declaraciones que surgen a raíz de la publicación en los medios de comunicación de los contactos del equipo de gobierno con dos empresas para retomar el proyecto del centro comercial de Errebal.

La concejala Eli Gómez señala que «lo más grave del tema es ¿cómo el Ayuntamiento está negociando con dos empresas el futuro desarrollo del proyecto?». Se pregunta además, «¿qué tipo de concurso público en condiciones de igualdad va a celebrar el Ayuntamiento si ya ha negociado con unas empresas?». Recuerda que «las licitaciones públicas legalmente deben seguir los principios de objetividad, igualdad e imparcialidad. Principios que en este caso parecen olvidados por la administración pública eibarresa».

Y matiza que «cuando se saque a licitación el proyecto, otras empresas que puedan querer presentarse van a estar en inferioridad de condiciones; y ello es denunciante ante los tribunales».

EN BREVE

'Día del niño' en las fiestas de San Juan

HOY

Durante el día de hoy se celebrarán en Eibar diversas actividades dirigidas a los más pequeños de la casa. Las barracas estarán durante toda la jornada a mitad de precio (0,70 euros); de 17.00 a 20.00 horas Astixa organizará en Unzaga hinchables y toro mecánico, y a las 19.00 horas, también en Unzaga, se representará la obra infantil 'Charabia' con la compañía El Gordo y el Flaco. Por otro lado, a las 20.30 horas, la coral Sostoa ofrecerá el tradicional concierto de San Juan en la parroquia San Andrés.

Identificados 4 jóvenes con bebidas alcohólicas

DOMINGO

Sobre las 11.45 horas del domingo, la Policía local de Eibar identifica a 4 jóvenes, de 14 y 15 años, en las inmediaciones de Txarakua, por llevar bebidas alcohólicas. Los agentes les incautan 11 botellas de licor y 9 botellines de cerveza. Por otro lado, a las 15.15 horas del ayer, se identificó, en las inmediaciones de la Estación, a un joven por llevar una bolsa de plástico con unas tenazas y una pata de cabra.

«Me gustaría que la gente se animara más a comer este tipo de pinchos»

Andoni Doce Restaurador de Ermua

Ante la demanda, el ganador del concurso de pinchos, 'Urkaregi', mantendrá su venta durante esta semana

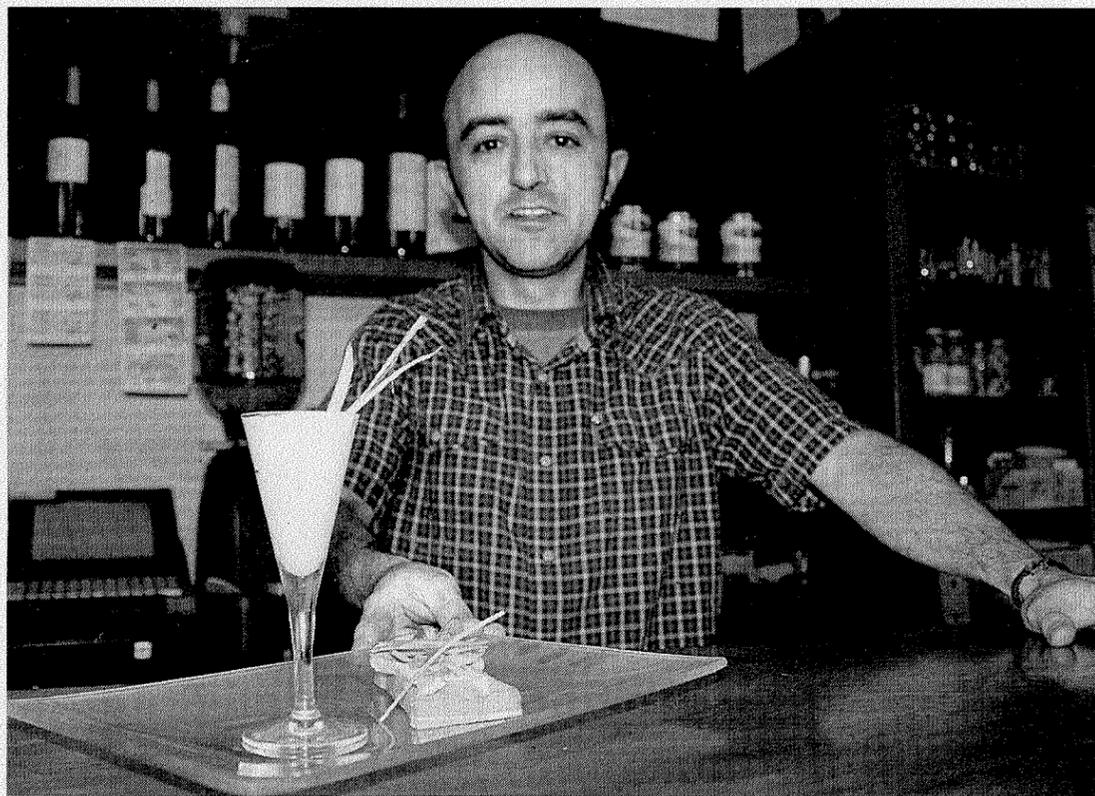
■ AINHOA LASUEN

EIBAR. Sin duda toda la semana fue productiva para los bares participantes en el concurso de pinchos de las Jornadas Gastronómicas de Ermua, pero algunos como el ganador del concurso de pinchos, el 'Urkaregi', se llevaron la palma «porque no dábamos abasto a sacar todos los pinchos que nos pedían» e incluso hubo gente que se quedó sin pincho. Por ello, el cocinero y propietario del restaurante, Andoni Doce, anuncia que esta semana también se pondrán a la venta. La semana pasada vendió alrededor de 200 pinchos diarios.

Andoni Doce lleva ya 13 años trabajando en diferentes restaurantes de la villa y la experiencia le otorga un grado en esto de conocer los gustos de la clientela ermuarra. De hecho, para el pincho ganador ha empequeñecido y adaptado el género de un plato que ha servido en ocasiones en sus menús degustación «y sabía que podía funcionar bien», explicaba el restaurador ermuarra.

–Díganos en qué consiste el pincho ganador de esta edición.

–Envuelvo una cola de rape en bacon y la hago al horno unos 5 minutos. Y por otro lado hago unos puerros pochados con mantequilla, nata, sal pimienta y un poco de bacon para el chupito. Por otra parte, se hacen unos hongos. El rape se pone encima de una tostada de pan con el bacon picado y por encima los hongos y la salsa que suelta el rape con un poco de vinagre. Se adorna y se acompaña con el chupito.



El ganador del concurso lleva trece años trabajando en restaurantes de Ermua. ■ A. L.

–Pero este pincho tiene que sacarse en su punto y no puede estar esperando en la barra.

–Es lo malo que tiene a la hora de servirlo, que hay que sacarlo caliente. Da más trabajo, pero la gente ha respondido muy bien.

–Se quedaron sin poder dar pincho a todo el mundo. ¿No es así?

–Sí. Si todos los que me han dicho que vendrían esta semana se animan, trabajaremos un montón.

–¿Van a ponerlo esta semana?

–Sí. No al precio del concurso (1,15 euros), pero sí a un precio módico (1,30 sin chupito y 1,50 euros con chupito) para que la gente se anime y acostumbre a tomar pinchos de ese tipo,

no los de siempre. También tengo otro chupito de marisco con gambas. Me gustaría que la gente se animara a comer ese tipo de pinchos más novedosos.

–Seguro que para llegar al pincho ganador ha pensado en otros muchos.

–Este surgió muy fácil y lo puse porque el contraste del rape y el bacon sabía que funcionaba bien. Tengo en mente pinchos más trabajados, en cuanto a presentación, pero este me surgió porque quería hacer algo que pudiese tener preparado de antemano, aunque dé algo de trabajo.

–Viene más gente durante las Jornadas?

–Es increíble lo que cambia. Estaría

bien que fuera todo el año porque entonces nos atreveríamos a sacar pinchos más novedosos, que por ejemplo formaran parte del menú del restaurante, como el de carrillera o el de espárragos rellenos que saca a veces porque están en el menú.

Otros ganadores

El primer premio al puesto ganador de la feria correspondió al productor de verduras y legumbres Floren Azpiazu.

En esta edición el título del mejor pincho del público recayó en el bar 'Kisska' y su 'Otro día sin verte' consistente en vieira, foie, patata gallega y toque 'Kisska'.

Ingeniería de Eibar y el proyecto 'Inntegra' ponen en marcha un curso sobre creatividad

■ A. L.

ERMUA. El proyecto europeo 'Inntegra', en el que participa el área de Desarrollo Local del Ayuntamiento de Ermua, puso en marcha ayer un programa de formación en la Escuela Universitaria de Ingeniería Industrial de Eibar, en el que se impartirán contenidos relativos a la creatividad, la innovación y el autoempleo. Este curso está abierto a todos los públicos.

De acuerdo a los objetivos del proyecto 'Inntegra', que pretende ayudar a crear una sociedad más participativa, creativa y con espíritu emprendedor, se ha elaborado este plan de formación que pretende dar a su alumnado y a las personas interesadas en estos conceptos una primera base formativa en cuestiones relativas a la creatividad e innovación que les permita afrontar mejor nuevos retos personales y profesionales.

Autoempleo

Por otro lado, el curso pretende ofrecer un conocimiento básico en materia de autoempleo para poder iniciar una actividad empresarial propia en el futuro sin perderse ningún trámite.

El programa dará créditos formativos para las personas asistentes inscritas en algún programa de formación en la EHU/UPV.

El curso se imparte de 9.00 a 14.30 horas, los días 21, 22, 23, 28, 29 y 30 de junio y se podrán aprender nuevas técnicas de creatividad o fuentes de financiación, entre otras materias.

Para realizar la inscripción se puede acudir a la Escuela de Ingeniería de Eibar en horario de 8.00 a 14.00 horas o llamar al 943033018 y preguntar por Lourdes. También está a disposición de las personas interesadas el correo electrónico 'lourdes.rodriguezoyaneder@ehu.es'.

TELÉFONOS DE INTERÉS

URGENCIAS	
SOS DEIAK	112
DYA943 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
ERTZAINITZA	
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 32

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

CARTELERA DE CINE

EIBAR

COLISEO Merkatu Kalea, 2
No hay sesión

ERMUA

LOBIANO KULTUR Goienkale 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 20.30 cada hora.
Festivos: 8.30, 12.30, 13.30, 15.30, 18.30 y 20.30.
*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 7.30 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 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 y 13.30.
Festivos: 7.45 y 18.00

PAMPLONA-EIBAR

Laborables: 11.00 y 18.00.

EIBAR-ARRATE

Sábados: 14.15.
Festivos: 9.00, 10.00, 11.00, 13.00 y 18.00.

ARRATE-EIBAR

Sábados: 14.45.
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 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. 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 (Sostoa Tarren, 20).

ERMUA

De 9.00 a 22.00: Alberdi (Zubiaurre, 9).

EIBAR-ERMUA

Noche: De 22.00 a 9.00 horas: Las Heras (Sostoa Tarren, 20. Eibar)