



Imagen del pincho elaborado por Raúl González que ha llegado a la final del certamen nacional. :: A. LASUEN

# Raúl González vuelve a ser finalista en el Concurso Nacional de Pinchos

El hostelero ermuarra se enfrentará a otros 47 cocineros los días 4 y 5 de noviembre, tras pasar la selección anterior entre 350 participantes

:: AINHOA LASUEN

**ERMUA.** El hostelero ermuarra Raúl González vuelve a disputar la final del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas que se celebrará este año en la ciudad de Valladolid. El cocinero ermuarra, propietario del 'Sirimiri', ha conseguido por segunda vez ser finalista en este concurso culinario nacional, salvando cada vez más obstáculos, ya que en la edición anterior llegó a la final con otros 24 participantes tras pasar las selecciones previas entre los 150 cocineros que se presentaron. En esta edición este ermuarra ha sido elegido junto a otros 47 cocineros, tras pasar por las

pruebas de selección entre los 350 participantes que se inscribieron al certamen.

Siendo fiel a su interés por la cocina tradicional con toques de modernidad, que el año pasado le permitió ser quinto en el certamen nacional, este cocinero presentará en la ciudad del Pisuerga un pincho de 'huevo de caserío relleno de piperrada de bacalao y virutas de chorizo de León'.

El Concurso Nacional de Pinchos y Tapas se celebrará los días 3, 4 y 5 de noviembre en la Cúpula de la Plaza del Milenio de Valladolid. Se trata de la décima edición del concurso nacional de esta modalidad culinaria, que identifica a la gastronomía española en todo el mundo.

El presidente del jurado será el reconocido cocinero Martín Berasategi. Participan 48 bares y restaurantes de todo el país. Sólo uno de ellos se alzará con el premio del 'Pincho de Oro', dotado con 6.000 eu-

ros y un galardón artístico. Además se otorgarán los premios 'Pincho de Plata' y 'Pincho de Bronce' y habrá posibilidad de otorgar accésits con los que se reconocerán los pinchos y tapas que tengan características singulares, como el más tradicional, el más vanguardista o el mejor concepto de tapa, aunque estos no tendrán dotación económica.

Además los pinchos de estos finalistas se podrán degustar antes, entre el 31 de octubre y el 9 de noviembre, en los establecimientos hosteleros de Valladolid, ya que estos apadrinarán a los cocineros foráneos y, de este modo, la población

vallisoletana podrá disfrutar de estos manjares.

Por otra parte, este año se ha invitado a acudir al festival culinario a Guanajato, Capital Iberoamericana de la Gastronomía 2015, de modo que sus especialidades culinarias también se podrán degustar en bares de Valladolid, con el lema 'El taco es nuestra tapa'.

## Veinticinco minutos

Raúl González, al igual que el resto de los finalistas deberá enfrentarse a una de las tres sesiones, con 16 finalistas cada una, en la que, durante un tiempo máximo de 25 minutos, deberá preparar siete reproducciones de su tapa, más una testimonial para ser fotografiada y exhibida ante el público.

Asimismo, mediante votación individual se elegirá al vencedor del concurso, dos subcampeones y los ganadores de los tres habituales accésits.

## El propietario del 'Sirimiri' de Ermua logra por segunda vez entrar en la final del concurso culinario

\* 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 Mendaró	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>ERTZAINITZA</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

### CARTELERIA DE CINE

<b>EIBAR</b>	
<b>COLISEO</b> Merkatu Kalea, 2	
<b>No hay sesión</b>	
<b>ERMUA</b>	
<b>ERMUA ANTZOKIA</b> Iparragirre s/n	
<b>No hay sesión</b>	
<b>COMUNICACIONES</b>	
<b>AUTOBUSES</b>	
<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 MENDARÓ</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 MENDARÓ-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>	

## Drama y humor convivirán este fin de semana en el cine Antzokia

:: A. LASUEN

**ERMUA.** La sesión de cine-club programará para mañana la película alemana 'Destino Marrakech', dirigida por Caroline Link. Es un peculiar drama familiar protagonizado por Ben, un chico de 17 años cuyos padres están separados. Un viaje a Marruecos para visitar a su padre puede suponer la oportunidad para reiniciar una relación rota hace tiempo. Se programará mañana en versión original subtitulada a las 20.30 horas.

En cuanto al cine comercial, la programación comenzará el sábado con el primer pase de 'Lasa eta Zabala'. Dirigida por Pablo Malo y protagonizada por Unax Ugalde y Francesc Orella, la película recorre con diferentes saltos temporales todo el proceso histórico. Es un digno intento para sacar del túnel del olvido una de las historias de nuestro pasado más reciente. Se pasará el sábado a las 19.30, el domingo a las 22.00 y el lunes a las 20.30 horas y se proyectará en bilingüe con subtítulos en castellano para las partes narradas en euskera.

La otra película que se proyectará el fin de semana será una cinta de un signo muy distinto. Se trata de la quinta entrega de una saga ya histórica en el cine español como es 'Torrente'. Más divertido, ácido y cáustico que nunca, pero también más crítico y reflexivo para quien sepa mirar más allá de sus constantes golpes de ingenio. Torrente podrá verse el sábado a las 22 horas y el domingo a las 19.30 horas.

En cuanto a la sesión infantil del domingo, a partir de las 17 horas, podrá verse 'Las nuevas aventuras de Caperucita Roja', que regresa más moderna que nunca y reconvertida en una ingeniosa detective.

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: Las Heras (Fermin Calbetón, 19).	
<b>ERMUA</b>	
De 9.00 a 22.00: Aranburu (Avenida de Gipuzkoa, 46).	
De 22.00 a 24.00: Cortina (Zubiaurre, 29).	
<b>EIBAR-ERMUA</b>	
Noche. De 22.00 a 9.00 horas: Azkue (Toribio Etxeberria, 4. Eibar).	

## ERMUA

## El Ayuntamiento de Ermua, premiado por su trayectoria con las nuevas tecnologías

:: K. ITURRIAGAGOITIA

**ERMUA.** El Ayuntamiento de Ermua ha recibido el premio '2014 Sociedad de la Información' a la trayectoria de la Fundación Socinfo por «su aportación y compromiso en la incorporación de las TICs y las nuevas tecnologías en la gestión municipal».

El reconocimiento lo recogió el alcalde Carlos Totorika de manos del director José García Méndez, en presencia del viceconsejero de Fundación Pública del Gobierno Vasco, Andrés Zearreta Otazúa.

En un acto enmarcado en el seminario titulado 'Hacia la recuperación', que se desarrolló en la sede bilbaína del Colegio Oficial de Ingenieros de Euskadi. El alcalde estuvo acompañado por el concejal de Modernización y Secretaría, José Luis Clemente.

El objetivo de estos premios es divulgar proyectos de desarrollo de las Tecnologías de la Información y Comunicación en las Administraciones Públicas y empresas del País Vasco, aplicadas en los servicios al ciudadano e internamente para la mejora de la eficacia.

Carlos Totorika señaló que «nosotros hace mucho tiempo que tenemos conciencia de que los recursos públicos en la Administración son escasos... y que tenemos que aprovechar las oportunidades de las TICs y utilizarlas a tope. Y tenemos plena conciencia porque estamos rodeados de industrias y de trabajadores que innovan permanentemente y de fábricas que compiten en todo el mundo y que sino utilizábamos la tecnología faltábamos a nuestro vecino. Tratamos de aprender de nuestro entorno y de la industria de la automoción, que tiene gente magnífica que le ha tocado sudar la camiseta y nosotros tratamos de hacer lo mismo».

## MUTRIKU

## Puntako bertso saioa ostiral honetan 'Txalaparta' kafetegian

Gaueko 22.30ean hasiko da saioa

:: GORRITIBERIA

**MUTRIKU.** Hirugarren sektorea indartsu ageri da Mutrikun, baina ez ohiko lanetan bakarrik, baita jendea erakartzeko langintza berezitan ere.

Horren adibide bat hurrengo ostiralean, urriak 24, izango dugu Txalaparta kafetegian, izan ere bertako arduradunek antolatutako puntako bertso saioa bat antolatu baitute egun horretarako. Kantuan ari-

tuko direnen artean daude Uxue Alberdi, Beñat Gaztelumendi, Miren Amuriza eta Nerea Ibarzabal. Gai jartzaile Ainhoa Aranburu izango da, eta doan izango den saioa, gaueko 22.30ean hasiko da. Gogoratu behar da Uxuek aste honetan bertan literatur lan bat argitaratu duela, edo eta Beñat Gaztelumendi hirugarren aldian izango duela Mutrikura datorrela bi hilabeteren buruan.

Miren Amuriza, berriz, aski ezaguna da, urrutira joan gabe Samikollako saioan puntako saioa eskaini baitzuen, eta Nerea Ibarzabal berriz gogor datorren gazteetako bat da.



Miren Amuriza Mutrikun izango da ostiralean. :: GORRITIBERIA

Gogoratu ostiralean 'pintxo-pote' ekimena izaten dela Mutrikun, beraz horren ondoren, edo eta Txalaparta bertan aurrez afalduta, saioak izango du erakargarritasunik. Kafetegian afaldu nahi duenak nahikoa du 943-60 38 31 telefonora deitzea mahaia erreserbatzeko, baina beti ere saioa hasi baino lehen amaitu beharko dute bertsoez gozatzeko.

## Problemas con los ratones

:: GORRITIBERIA

**MUTRIKU.** En las últimas fechas son innumerables las quejas que se registran por la presencia de ratas en diferentes puntos de la localidad. Los puntos habituales situados en las escolleras del puerto tienen su correspondiente punto de equilibrio gracias a los gatos, pero no ocurre lo mismo en la zona alta, concretamente entre la plaza Independentzia, Eulogio Ulazia y Domingo Ibaibarriaga, o en la calle Tenientes Txurruka.

En el primero de los puntos, cuando se realizó la construcción de la rotonda de Txanbolin, en los diferentes setos se plantaron diferentes especies que hasta que se refuerzan necesitan de una protección de plástico sobre el terreno adyacente, y precisamente aprovechando esa cobertura, más la maleza que a pesar de que se corta vuelve a rebrotar fuertemente, han creado sus ma-



El seto junto a la GI-638 donde urge tomar medidas. :: GORRITIBERIA

drigueras. Por lo que respecta a la calle Tenientes Txurruka, el seto situado junto a la nueva zona de aparcamiento que es muy usado, la maleza ha cubierto todo el espacio, por lo que junto a la zona verde situada

detrás del convento, representa otro foco que se tendría que erradicar. Sin duda que habrá bastantes más focos en la localidad, pero al menos sobre estos dos urge tomar decisiones.

## Continúan las quintadas

:: GORRITIBERIA

**MUTRIKU.** La quinta de los nacidos los años 68 y 69 celebrarán su anual quintada que consistirá en una cena en el nuevo bar-restaurante Aterpe el próximo sábado 1 de noviembre a partir de las 22.00 horas. El precio de la cena será de 35 euros y dos horas antes se reunirán en el Loretzu para el tradicional txikiteo. Las inscripciones hay que hacerlas en el teléfono 943-60 32 62. Por su parte los nacidos el año 71 también celebrarán su quintada el 1 de noviembre, pero éstos al mediodía. Se reunirán para el txikiteo a las 13.00 horas en la plaza Txurruka y posteriormente subirán en autobús hasta el restaurante del Kalbario. En este caso las inscripciones hay que realizarlas antes del día 25 en el correo urtea1971@hotmail.com o en el teléfono 665 73 78 12.

## SORALUZE-PLACENCIA

## Adjudicadas las obras de la cubierta del polideportivo

:: NERESA ISASTI

**SORALUZE.** El Consistorio ha adjudicado a la empresa Sasoi Eraikuntzak la ejecución de las obras de acondicionamiento de la cubierta del polideportivo por 155.439,19 euros más IVA.

Este espacio se destinará a la práctica deportiva. Por otra parte, la Junta de Gobierno Local ha aprobado el

presupuesto de la empresa Giroa por 557,37 euros más IVA para la sustitución de la bomba de la piscina del polideportivo.

### Subvenciones

Ya ha sido aprobado definitivamente el Plan Estratégico de subvenciones del Ayuntamiento para el periodo 2014-2016.



Aspecto actual de la cubierta del polideportivo. :: ISASTI

