

Ermua presentó la semana pasada su liquidación presupuestaria de 2018

El portavoz de EH Bildu solicitó, en la última sesión plenaria, una rendición de cuentas que el alcalde aseguraba haber aportado durante el ejercicio

AINHOA LASUEN

ERMUA. La liquidación de las cuentas municipales de 2018 genera un arduo debate entre el equipo de Gobierno municipal (PSE-EE) y EH Bildu en Ermua.

La liquidación presupuestaria del año pasado se presentó en el Pleno celebrado la pasada semana en Ermua. En esta sesión plenaria el alcalde, Juan Carlos Abascal, aportó los datos destacados de las cuentas municipales del año pasado.

El primer edil insistió en que el Ayuntamiento de Ermua se posiciona de nuevo en el cumplimiento de la estabilidad presupuestaria, la regla de gasto y el nivel de deuda establecidos por ley. Esto se debe a que el año pasado estas reglas se rompieron por la solicitud de un préstamo de 2,1 millones de euros para ejecutar varios proyectos.

En la actualidad, según informó Abascal, el consistorio ermuarra cuenta con 4,2 millones de remanentes, es decir, de ahorro municipal. También tiene una deuda de 876.000 euros (un 4,28% del presupuesto municipal), muy lejos del 60% al que se puede llegar por norma.

Además, aún teniendo en cuenta el crédito solicitado el año pasado, la regla de gasto se encuentra en un 2,6% lo que significa que se cumple con el límite establecido.

La liquidación de cuentas municipales se publicará en el boletín y posteriormente volverá a Pleno para su aprobación definitiva.

En el mismo Pleno se revocó el



Abascal asegura haber presentado las cuentas de proyectos como el del suelo industrial en Ureta. :: A. L.

LOS DATOS

► **Remanente.** Se han ahorrado 4,2 millones de euros.

► **Deuda.** La deuda del ayuntamiento asciende a 876.000 euros, un 4,28% del presupuesto municipal (muy lejos del 60% al que se puede llegar por ley).

Plan Económico Financiero que se elaboró el año pasado para poder volver a entrar en la estabilidad presupuestaria que se perdió. Se vuelve a esa estabilidad debido a que se cumple con la solución planteada en el Plan Económico Financiero de no concertar una operación de crédito en 2019. El no realizar esta operación de crédito «no supone cambios», según el alcalde, «ya que no

va a haber ninguna obra que quede sin realizar por esta situación», aseguraba.

El portavoz de EH Bildu, Paul Yaza, reiteró su solicitud en el mismo Pleno, para que «en sucesivos años se presente una rendición de cuentas, con los proyectos y el contenido político que abarca». Se mostró de acuerdo con el «acto contable de presentación de la liquidación, pero creemos que el equipo de gobierno tiene la obligación de dar cuenta de los objetivos que se tienen que haber cumplido». Bildu echó en falta «que cuando uno tiene un plan estratégico se debe desarrollar en los presupuestos diciendo lo que se quiere hacer, con objetivos, proyectos marcadores y presupuestos».

El alcalde aludió a que «yo llamo rendición de cuentas a muchos proyectos que os hemos presentado has-

ta ahora. Hemos puesto en marcha un proyecto de apoyo a la generación de suelo industrial en Ureta con vuestro desacuerdo, hemos traído información sobre la fibra óptica, pero no os importa, hemos explicado la ocupación de Izarra Centre, incluso con los proyectos que nos han presentado las propias empresas, pero tampoco os importa, tenemos una estrategia evaluada con un Sello Europeo a la Excelencia con 97 indicadores que aparecen en la web local, que sólo tienen 7 municipios en Euskadi, y el sello del Buen Gobierno establecido por los indicadores ITA, la estrategia comarcal con la que coincidimos, Ermua Mugi, de servicios sociales, etcétera, pero no os valen». Posteriormente el alcalde emplazó a EH Bildu a mantener esta conversación en el debate presupuestario.

La revista Nahita de abril habla del agroecofeminismo incipiente



AINHOA LASUEN

ERMUA. El Departamento de Igualdad del Ayuntamiento de Ermua ha publicado un nuevo número de la revista Nahita; el segundo del año 2019 correspondiente al mes de abril. Trae las últimas novedades sobre asuntos de interés en materia de igualdad de mujeres y hombres.

Se han editado 2.500 ejemplares de la revista física, disponibles en centros municipales (Casa de la Mujer, Biblioteca, Lobiano, Abiapuntu), el Centro de Salud, en comercios y en establecimientos hosteleros, ya que tras una encuesta realizada entre la población se prefiere leer la versión en papel. No obstante, también se puede visualizar el formato digital en el microsite de la Casa de la Mujer (www.ermua.es).

El reportaje principal de esta nueva edición trata sobre la soberanía alimentaria y el agroecofeminismo bajo el título 'La alimentación en el centro de nuestras vidas'. Por otra parte, la revista también contiene noticias de interés, editorial, programación de actividades de la Casa de la Mujer y la Escuela de Empoderamiento, encuestas, pasatiempos y el apartado '¿Conoces?', en el que se presenta la Factoría de Valores de la ONG SETEM HH y el grupo Etxaldeko Emakumeak.

La edición de la revista comenzó en 2007, y desde entonces se editan 3 números al año (enero, abril y septiembre).

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

CARTELERIA 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: Barandela (Ziriako Agirre, 4).

ERMUA

De 9.00 a 22.00: Ibarondo (Zehar Kale, 2).

EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00: Zulueta (San Agustín, 5).

DEBA

«Con los 'antojitos' hemos querido poner en valor el maíz»

Teresa Muela Morales y Bernard Beigbeder El Refugio

Decidieron hacer un alto en su «deambular» por el Camino de Santiago y quedarse a vivir en Deba, donde ofrecen sus 'antojitos' fusionando tacos mexicanos y talos

ANDER SALEGI

DEBA. La pareja formada por Teresa Muela Morales y Bernard Beigbeder se encarga de El Refugio, una pequeña explotación agraria donde cultivan maíz, muchas hortalizas y legumbres todo de un modo natural. Entre sus apuestas está la de fusionar los tacos mexicanos con nuestros talos, para formar los 'antojitos'.

—¿Qué es El Refugio?

—Es el nombre que le dimos a un lugar bello y tranquilo que descubrimos en 2013, a un centenar de metros abajo de la ermita de Santa Katalina, en Deba. Habiendo vivido en medios urbanos y agitados durante decenas de años, sentíamos la necesidad profunda de renovar con un modo de vida más natural, más simple, más tranquila. Pensábamos en esa época cultivar y producir nuestros propios alimentos a fin de asegurarnos una alimentación más sana y saludable, la cual nos procuraría energía, resistencia y vitalidad. Buscábamos un 'refugio' en cualquier parte, entre el mar y la montaña... Cuando descubrimos este pequeño pedazo de tierra, se convirtió en nuestro 'Refugio'. Y, ese día, pusimos fin a nuestro deambular (en el camino de Santiago) para vivir en este lugar. Porque, más allá de su calma y de su belleza, 'El Refugio' albergaba ya una gran variedad de plantas medicinales, disponía de una fuente de agua ferruginosa, y su orientación hacia el Sur lo hacía particularmente propicio a la práctica de nuestras técnicas de agricultura naturales.

—¿A qué se dedican?

—Poco a poco hemos conquistado a la colina de Santa Katalina, numerosas parcelas cultivables así que, hoy mismo, El Refugio produce los ingredientes principales que entran en la composición de nuestros platos cocinados y nuestras salsas picantes: pimientos, chiles, tomates, frijoles (alubias), calabaza, plantas condimentarias. También El Refugio se dedica a preservar y cultivar de manera tradicional variedades antiguas de maíz (prehispánico). Son las mismas variedades que constituyen la base de la alimentación de los campesinos de los pueblos nativos de América Latina por milenios. Además, el maíz es un cereal sin gluten y sabemos que las variedades negras, azules y viole-



Bernard y Teresa, en el centro, en la soro feria de Deba con sus 'antojitos'. :: SALEGI

tas contienen antioxidantes y entre otros beneficios para la salud. El maíz, cuando es cultivado de manera tradicional y natural, es un alimento particularmente saludable y sabroso. Aquí en Euskadi, la tradición se esfuerza para que el maíz sea puesto en valor. Se aprecia en talo durante ferias y en panes. Creemos que el maíz merece ser mejor conocido y debería encontrar un lugar más cotidiano en la dieta local.

—¿Cómo surgió la idea de fusionar los tacos mexicanos con los talos vascos?

—El maíz es muy versátil. Nosotros lo preparamos de diferentes maneras y de diferentes formas como se hace en la cocina mexicana quien nos inspira mucho: nachos, tacos, flautas, sopes, etc. Así, con el fin de

hacer descubrir a los gastronomos vascos esta versatilidad y las posibilidades culinarias de el acompañamiento del maíz, optamos por proponer un 'antojito' parecido al talo vasco: el taco, que es una versión antigua del talo.

—¿Y de esta manera es como surge 'antojitos de maíz'?

—Es sobre todo el entusiasmo del público y de los amigos de Deba por una cocina saludable, deliciosa y diferente, quien nos dio la idea de 'antojitos de maíz': ofrecerles una amplia variedad de 'platillos', a la vez vegetarianos y equilibrados, a base de ingredientes locales y de maíz procedentes de una agricultura sin químicos o transgénicos. ¡Una cocina de la huerta a la mesa!

—¿Cuál es el proceso de elaboración de un antojito?

—Preparamos estos 'antojitos' de manera artesanal, en el momento y en el mejor de los casos frente a los comensales. Sin embargo, antes de ser preparado en un plato y comido, el grano de maíz requiere varias etapas esenciales e importantes para la salud. Una de ellas es la «nixtamalización», un proceso antiguo que hace que el maíz sea maleable para

darle varias formas y que permita obtener el mejor provecho de sus cualidades nutricionales.

—¿Qué tipos de 'antojitos' ofrecen?

—Proponemos degustar una gran variedad de estos 'antojitos': tacos, sopes, nachos, enchiladas, quesadillas, etc. pero sin limitarnos a solo eso, porque nuestra cocina siendo estrictamente vegetariana nos implica innovar constantemente, especialmente para los guisos que constituyen estos platillos.

—¿En qué lugares se puede degustar?

—Continuamos presentándonos en las ferias en Euskadi cuando se trata de promover las variedades de maíz en la dieta diaria. Sin embargo, es más interesante para los gastronomos vascos, probar nuestros platillos alrededor de una mesa, en donde acostumbran reunirse entre buenos convivios. Aquí, podemos cocinar y satisfacer, en el momento, una variedad de antojitos de maíz, lo que hace más animadas las reuniones y los eventos entre amigos y familia. Si alguien quisiera saber más, la forma más fácil de comunicarse con nosotros es por whatsapp al 600 25 73 76.

ERMUA

Aprobada una nueva ordenanza para celebrar funerales civiles

K. ITURRIAGAGOITIA

ERMUA. La corporación ermua ha aprobado por unanimidad una nueva ordenanza que regule los funerales civiles, a propuesta del partido socialista.

Con esta nueva ordenanza lo que se pretende es «regular los actos que la sociedad civil de Ermua quiera realizar con sus difuntos, como homenaje o despedida a su persona, reconocimiento a sus aportaciones comunitarias o valores éticos y humanos; dando respuesta de esa manera a una necesidad social cada vez más demandada».

La ordenanza regula las autorizaciones, el uso de los lugares previstos y condiciones para la celebración de funerales y homenajes civiles en el municipio de Ermua, sea cual fuere el pensamiento, creencia e ideología, y se proponen varios espacios públicos para la celebración de estos actos de despedida. Por un lado se plantea como espacio adecuado la plaza 8 de marzo, también el Ermua Antzokia, Lobiño Kultur Gunea e Izarra Centre.

En casos excepcionales, se podrá solicitar el uso de otros locales o espacios públicos. La tasa que se deberá abonar se regirá por el ordenamiento fiscal en vigor.

La normativa establece que los funerales civiles se puedan celebrar todos los días de 18.00 a 20.00 horas. El acto no podrá superar los 60 minutos. Para realizar estos actos de despedida se deberá rellenar una solicitud que contendrá datos de la persona solicitante, de la persona fallecida, el certificado de defunción u otro tipo de prueba del deceso, lugar y horario de la celebración junto con el tiempo estimado de duración, una descripción del acto y los materiales que se utilizarán. Estos datos se deberán presentar en oficinas municipales 24 horas antes del día en el que se quiera realizar el acto.

ZUMAIA

Los Santelmos arrancan el viernes

SARA UTRERA

ZUMAIA. El viernes arrancarán las fiestas de San Telmo, que se prolongarán hasta el día 5 de mayo. Los Santelmos comenzarán con un festival de cesta punta, a las 18.00 horas en Aitzuri, donde se medirán puntistas de categoría infantil, juvenil y sénior. Por la noche se podrá disfrutar de la sesión de bertsos, organizada por la Bertso Eskola.

«El maíz, cuando se cultiva de manera natural, es un alimento saludable y sabroso»