

Ermua plantea la ampliación de zonas para transformar lonjas en viviendas

La corporación pretende garantizar la revisión de la normativa en caso de detectar especulación

AINHOA LASUEN

ERMUA. El equipo de Gobierno llevará al próximo Pleno la modificación de la ordenanza que regula la transformación en Ermua de las lonjas en viviendas en planta baja.

Esta modificación permite ampliar la posibilidad de construir viviendas en lonjas en promociones residenciales surgidas posteriormente a la creación de la ordenanza local que establece las condiciones para permitir estas adaptaciones y que en su momento establecía limitaciones zonales.

Desde que se elaborara la ordenanza en 2005 en la villa se han generado zonas residenciales que se encuentran sin catalogar en este sentido y la revisión de éstas permitirá establecer la posibilidad o no de crear estos equipamientos residenciales con características peculiares.

Las nuevas zonas que se calificarán en este campo serán Abeletxe, Sakona, Travesía Andalucía y San Pelayo, entre otras.

Según el teniente de alcalde, Juan Carlos Abascal, los datos objetivos recogidos evidencian, de momento, que en Ermua no existe una especulación al respecto. «En 10 años se han otorgado 35 licencias de este tipo».

En el momento de la creación de la ordenanza se calculaban 70 viviendas que se podrían transformar en Ermua en los bajos de los edificios.

Uno de los objetivos de esta normativa local es ofrecer una salida a los propietarios de locales infrutilizados. También se persigue contribuir a bajar el precio de la vivien-



Una de las lonjas habilitadas como vivienda en uno de los barrios altos de Ermua. :: A. L.

da.

El principal factor que atrae a los compradores de estos inmuebles es el económico, ya que son viviendas más baratas, aunque la ausencia de barreras arquitectónicas puede hacerlos apropiados para personas que padecen alguna discapacidad física.

También se pretende conseguir dar un mejor aspecto a los barrios que presentan una imagen de abandono, en los locales que anteriormente se dedicaban a comercios y que han cerrado, debido a la centralización de los últimos años.

La ordenanza establece que para transformarse en vivienda la superficie debe ser mayor a 40 me-

tros cuadrados y deben estar compuestas por cocina, comedor, un dormitorio doble o dos sencillos y un cuarto de baño que incluya lavabo, inodoro y ducha. La superficie mínima la puede tener el baño, con 3 metros cuadrados, las habitaciones con 6 metros o la cocina, con 7. La altura mínima requerida es de 2,40 metros y se pueden construir entreplantas en alturas superiores a 4,90 metros.

El acceso a la vivienda deberá ser a través del pasillo y no a través de baños, dormitorios, vestidores o trasteros.

Además debe existir conformidad de la comunidad de vecinos del edificio donde se encuentra ubica-

do el local.

A petición del PNV la normativa también recogerá precios máximos y en un futuro se podrá «revisar su contenido en caso de que se detecte un gran aumento o especulación», solicitaba el portavoz nacionalista, Jol Gisasola.

Hay que tener en cuenta que no todas las zonas son susceptibles de estas reformas ya que desde instancias municipales se trata de proteger también la actividad comercial.

Fue en 2005 cuando el Ayuntamiento decidió modificar el Plan General de Ordenación Urbana para que las lonjas, de ciertas características, pudieran pasar a ser viviendas.

Clint Eastwood y Ken Loach cierran el cine de este mes en Ermua

** A. L.

Con las películas de este fin de semana toca a su fin la programación de cine de noviembre. En la última sesión de cine-club de este mes, de mañana, se proyectará la película belga 'Después de nosotros', de Joachin Lafosse. Elegante y realista esta película se pasará en versión original subtitulada a las 20.30 horas.

En cuanto al cine comercial la programación comenzará el con el primer pase de 'Yo, Daniel Blake', último trabajo del siempre comprometido director británico Ken Loach. Palma de Oro en el festival de Cannes y premio del público en el Zinemaldia donostiarra, 'Yo, Daniel Blake' es una película humana, honesta, sincera y sobre todo capaz de empatizar con el espectador hasta el punto de despertar en este la rabia y todas las emociones de la forma en que sólo Loach sabe hacerlo. Se proyectará el sábado a las 19.30, el domingo a las 22.00 y el lunes a las 20.30 horas.

La otra película que se programará el fin de semana será el biopic estadounidense 'Sully', dirigido por otro veterano y gran realizador como es Clint Eastwood. Protagonizada por un soberbio Tom Hanks, 'Sully' es una película en la que Eastwood ha encontrado todos los elementos que le interesan: humanidad, injusticia, heroísmo, profesionalidad, rencor, envidia. Podrá verse el sábado a las 22.00 y el domingo a las 19.30 horas.

En cuanto a la sesión infantil del domingo, a las 17.00 horas podrá verse la exitosa película de animación 'Trolls' (3D). Una sorprendente y divertidísima película de la factoría DreamWorks para divertirse, cantar, bailar y que empuja a salir del cine con una sonrisa para todo el día.

*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
ERTZAINITZA	
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

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: Azkue (Toribio Etxeberria, 4).

ERMUA

De 9.00 a 22.00: Ugarte (Goienkale, s/n). De 22.00 a 24.00: Alves (Avda. Gipuzkoa, 46).

EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00: Iraundegi (Calbetón, 19).

DEBA



Los alumnos de la Escuela de Música llevaron sus instrumentos al frontón. :: FOTOS ANDER SALEGI

Los músicos debarras honran a su patrona

El sábado la banda de música local ofrecerá un concierto en el claustro de la iglesia

:: ANDER SALEGI

DEBA. Santa Cecilia es la patrona de los músicos y por tanto en la localidad debarra no perdieron la oportunidad de festejar este día entonando dulces melodías. Desde muy temprano, a las siete de la mañana, la banda de música local comenzó a tocar y animar las calles debarras con sus instrumentos. Los txistula-

ris no se perdieron esta cita y salieron después de que finalizase la banda. Estos realizaron kalejiras por las calles del municipio animando a los viandantes que se disponían a ir a trabajar.

Por la tarde, los alumnos de la Escuela de Música, en un principio tenían previsto realizar un pasacalles, pero debido al mal tiempo decidieron trasladarse al frontón Aldats, una vez ahí, formaron grupos de instrumentos (txistu, violín, guitarra, clarinete, trompeta, etc.) y deleitaron al público asistente con un par de canciones. Al finalizar, todos se tras-

ladaron al Palacio Aguirre y, como viene siendo habitual, se celebró una chocolatada con bollo y refresco.

Las actividades relacionadas con el día de Santa Cecilia no terminaron ayer, y es que las personas que no madrugaron o no pudieron disfrutar de la banda de música lo podrán hacer el próximo sábado día 26, en el Claustro de la iglesia de Santa María, a partir de las 12.30 horas. Fernando Uraín dirigirá a la banda que se encargará de tocar piezas, como por ejemplo; 'La Calesera', 'La Traviata', 'Aires Vascos nº2', 'Russian Mood' y 'Salute to American jazz'.

ONDARROA

Los arrantzales, decepcionados por las cuotas de bonito y atún

Pese a que los científicos mantenían que los recursos habían mejorado seguirán igual los toques de captura

:: ALBERTO ECHALUCE

ONDARROA. Los arrantzales han mostrado su decepción por los resultados de la última reunión del Consejo Científico del Atún Atlántico, en Portugal, en el que se han establecido los toques de captura del atún rojo y del bonito. Tras una semana de reuniones, las cuotas de atún rojo y bonito se mantendrán igual para los barcos vascos, pese a que existían perspectivas favorables de elevarse por lo menos, la segunda especie, en vista de los estudios científicos que se habían realizado que recomendaban elevar el total de capturas. Pese a ello «todo sigue igual», señalaban desde las Cofradías de Bizkaia.

En el caso del atún rojo, aunque se esperaba un aumento desde las 23.155 toneladas actuales hasta las 30.000, que podía suponer más cuota para los pescadores, al final se mantiene en el mismo nivel en el 2017 que en el 2016, pese a que los científicos habían constatado la recuperación de la especie. Según estos últimos, la biomasa o población del stock de atún rojo había aumentado un 17% y la mortali-

dad por pesca había descendido un 8%. A España le corresponderán solamente 3.534,43 toneladas. Para los 48 barcos vascos que tienen permisos para la especie se disponen de 825 toneladas, cerca de 17.200 kilos por embarcación.

En relación al atún blanco del Atlántico Norte (bonito del Norte), había dos propuestas. La primera era de la UE y proponía un TAC para 2017 y 2018 de 28.000 toneladas y para años posteriores 30.000, en tanto que la segunda procede de Estados Unidos, que sugirió un TAC de 28.000 toneladas para 2017 con un proceso de revisión para años posteriores. Al final el cupo correspondiente a España alcanza las 15.000 toneladas, en el 2017, con el mismo nivel que este año. Francia dispone de 4.500 e Irlanda de 2.500, de acuerdo con el reglamento europeo que establece las posibilidades de pesca para el 2016.

Malestar arrantzale

Entre los pescadores existía malestar porque no se había revisado al alza los TAC de atún rojo y atún blanco. «Ambas especies están en una situación biológica que permiten margen de incremento de las cuotas sin poner en peligro su sostenibilidad. Una vez más, cuando se trata de subir las cuotas, las partes contratantes de ICCAT utilizan otro rasero diferente al que utilizan cuando quieren bajarlas».

ERMUA

La instagramer de moda Estibaliz Prieto dará una charla en Izarra Centre

:: K. ITURRIAGAGOITIA

ERMUA. Las Tardes de Izarra Centre traerá este viernes a Estibaliz Prieto influencer e instagramer de prestigio. Estará en el auditorio de Izarra Centro, a partir de las 6 de la tarde. La vizcaína es una de las influyentes de moda más importantes del momento, con más de 224.000 seguidores en Instagram. El viernes en Izarra Centre en una actividad organizada por la Fundación Izarra y el Ayuntamiento de Ermua. Entrada gratuita.

Estibaliz es vizcaína y comenzó por accidente en el mundo de Instagram hace cuatro años. Casi sin darse cuenta fue creando un ejército de seguidores que siguen sus fotos y comentarios allí donde publique. Estibaliz es diplomada en Turismo por Deusto y ha trabajado en una agencia de viajes y en un hotel. En este momento, ha

decidido profesionalizar su participación en las redes sociales y vendrá a Izarra Centre a contar los detalles de esa decisión.

La actividad tiene formato de charla y los asistentes podrán formular preguntas a la ponente en cualquier momento. Prieto hablará de sus inicios en el mundo de Instagram, su metodología de trabajo y su estrategia para tener el impacto deseado, en el marco de las redes sociales. La charla está orientada al público en general, pero será especialmente interesante para personas atraídas tanto por la moda como por el uso de las redes sociales para desarrollar un negocio.

El evento será a las 18.00 horas en el auditorio de Izarra Centre, y las personas interesadas pueden inscribirse en la Web de la Fundación Izarra (www.fundacionizarra.eu). La entrada es libre y gratuita.

Durangaldea

Abadiño hace frente a los machismos más sutiles

ABADIÑO - A partir de esta tarde, un grupo de doce mujeres se reúne en Abadiño para analizar los micromachismos y aprender a hacerlos frente. Enmarcado dentro de un programa impulsado por primera vez por el Área de Igualdad del Ayuntamiento, el grupo, que está abierto a la incorporación de nuevas participantes, iniciará sus reuniones en la jornada de hoy de 16.30 a 18.00 horas en Txanporta. En total, celebrarán diez sesiones, dirigidas por las psicólogas Nagore Asla e Idoia Iturbe.

La puesta en marcha de este grupo coincidirá con los actos de celebración del 25 de noviembre, Día Internacional de la Eliminación de la Violencia contra la Mujer. "Es muy importante que las mujeres ganen confianza y adquieran las herramientas necesarias para hacer frente a actitudes machistas en todas sus formas, incluso las más sutiles que se dan en la vida cotidiana", explicó Yanire Moreno, concejala de Igualdad. - K. Doyle

Amorebieta conciencia sobre reciclaje

AMOREBIETA-ETXANO - El Ayuntamiento ha puesto en marcha una campaña para impulsar el reciclaje en el municipio. El propósito es concienciar a las personas de la importancia de minimizar los residuos desde el momento de su compra o adquisición, de su posible reutilización y de su reciclaje. Para ello, se buzonearán trípticos en todas las viviendas del municipio, se colocarán carteles informativos en los portales para dar a conocer los beneficios del reciclaje y se emitirá un vídeo para informar sobre qué tipo de residuos deben depositarse en cada tipo de contenedor. Asimismo, se hará entrega de bolsas compostables a aquellas personas y comercios adheridos al quinto contenedor. - K. D.

Ermua acoge una cena benéfica con los protagonistas de 'Igelak'

El director de la película, Patxo Tellería, y los actores Gurutze Beitia y Mikel Losada acudirán al acto

Kevin Doyle

ERMUA - A falta de poco más de un mes para la llegada de la Navidad, las iniciativas solidarias comienzan a adquirir protagonismo en la comarca. Muestra de ello, Ermua aunarà cultura, euskera y gastronomía persiguiendo fines benéficos. Así, Patxo Tellería, el director de la película *Igelak*, acudirá junto a Gurutze Beitia y el ermuarra Mikel Losada, dos de los actores principales de la comedia que se estrenará en unos días, a una cena benéfica que se celebrará mañana jueves en el municipio. "El poder promocionar la película en casa siempre es muy emotivo y especial. Recuerdo con especial cariño cómo cuando empecé a hacer teatro en Ermua había casi cien asociaciones culturales en un pueblo de 17.000 habitantes. Estamos hablando de un municipio muy rico en cultura y muy solidario con las injusticias", explicó orgulloso el ermuarra Mikel Losada.

La nueva película de Gorka Otxoa, que se estrenará el 1 de diciembre con invitaciones en La Alhóndiga y al día siguiente en salas comerciales, se promocionará con el objetivo de donar los beneficios de la cena benéfica al banco de alimentos. Antes de compartir mesa y mantel, nueve bares de la localidad participarán en un pintxo pote temático de la película con unos invitados muy especiales: Asier Hormaza y Andoni Agirregomezkorta del programa de la ETB *Pintxo & Pote*. Además, en los establecimientos se podrán comprar también, con fines benéficos, chapas y camisetas de *Igelak*.

Por otro lado, para amenizar la tarde el grupo Zo-Zongo!!, también presente en el largometraje, actuará con un pasacalles por las principales calles de Ermua. En lo que a los asistentes se refiere, músicos de Esne Beltza y Gatibu, que participan en la película, también estarán presentes durante la jornada benéfica.

Tras disfrutar del pintxo pote y la música por las calles del municipio, a las 21.30 horas se sortearán diferentes premios como entradas de cine, chapas y camiseta de la película y un pase doble para la cena benéfica que se llevará a cabo en el restaurante Mendiola.

Ubicado en Erdiko kalea, las personas interesadas en colaborar con la causa han abonado 35 euros y podrán degustar cuatro entrantes (pintxos de bares y restaurantes locales que han participado en diferentes certámenes) y a continuación bacalao con pilpil de hongos, lomo de corzo con compotas varias y su guarnición y de postre mouse de Idiazabal relleno de membrillo. "El aforo del restaurante es de 60 personas y ya está completo. Para nosotros es un auténtico privilegio poder hacer la cena benéfica aquí y dar a conocer la calidad y el gran nivel gastronómico que existe en el municipio de Ermua",

explicaron satisfechos los responsables del negocio.

ESTRENO El filme *Igelak* es una comedia social que contiene toques musicales, en los que han participado artistas como Ainhoa Arteta, Xabi Solano (Esne Beltza), Gose, Francis (Doctor Deseo) o Gatibu, entre otros.

La película de Patxo Tellería narra la historia de Pello (Gorka Otxoa), un director de sucursal detenido por delitos económicos. Convertido en un fugitivo, sin documentación ni dinero y sin familia ni amigos, consigue sustituir su identidad para acabar escondido "en una especie de casa de okupas con un montón de gente desahuciada precisamente por su banco e intenta hacer todo lo posible para que no lo sepan", puntualizó Losada.

El rodaje, que duró siete semanas y se grabó en los alrededores de Donostia y en la propia ciudad, contó con un presupuesto de 2.000.000 de euros. ●

IGELAK

(RANAS)



Gurutze Beita y Patxo Tellería. Fotos: Oskar Martínez y J. M. Martínez