

«Tratamos de respetar y acompañar al bebé en sus diferentes fases»

Lorena Gutiérrez Ermuarra coautora del libro 'Bebés en movimiento'

La fisioterapeuta ermuarra Lorena Gutiérrez, junto a María Mar Sánchez, presentan el próximo jueves su libro 'Bebés en movimiento'

•• AINHOA LASUEN

ERMUA. El próximo jueves, 30 de marzo, se presentará en Lobiano, a partir de las 18 horas, el libro 'Bebés en movimiento: acompañamiento del desarrollo psicomotor, sensorial y postural de su bebé'.

Las autoras del libro son María del Mar Sánchez González y la ermuarra Lorena Gutiérrez, ambas fisioterapeutas y expertas en el desarrollo temprano, que estarán presentes en la presentación organizada por la biblioteca.

El libro expone de forma sencilla y práctica el desarrollo habitual del movimiento y la postura, así como las fases que el bebé debe alcanzar e integrar en sus dos primeros años de vida.

La fisioterapeuta ermuarra, que en la actualidad reside en Madrid, especializada en embarazo, posparto, desarrollo del bebé, suelo pélvico, porteo ergonómico, y con 15 años de experiencia, afirma que «la atención a la mujer y a los bebés ha sido una de las especialidades con las que más he disfrutado trabajando». Sus propios embarazos y la propia experiencia de maternidad fueron el impulso para crear y darle forma a su web y blog FísioByM 'Fisioterapia para Bebés y Mamás'.

–¿Cuál es el objetivo de su libro? –Nuestro objetivo es que la persona adulta entienda y considere cada nueva habilidad adquirida por su bebé como valiosa y única, y así hemos querido reflejarlo en los dos pri-

meros capítulos. Este libro permitirá a padres y profesionales acceder a conocimientos y herramientas con los que acompañar y proporcionar experiencias que enriquezcan el desarrollo del bebé, que podrá poner en práctica en tareas tan cotidianas como cogerlo, asearlo, alimentarlo, moverlo o abrazarlo.

–Lo han financiado a través de 'crowdfunding'. ¿Cómo se animan? –Mi compañera y yo teníamos mucho material y soñamos en darle forma de libro. La enviamos a varias editoriales. Incluso nos desanimamos al presentarlo a editoriales. Después, la editorial 'La casita de Paz' se interesó. Para cubrir el coste de la edición del libro nos hablaron del 'crowdfunding' y el Día del Libro hará un año que abrimos la campaña.

–Con mucho éxito.

–Sí. Mantuvimos la campaña abierta durante 40 días, grabamos un vídeo para dar a conocer nuestro trabajo y despertó mucho interés. Fue una grata sorpresa. El libro lo recibimos a mediados de septiembre de 2016.

–Es un libro muy recomendable para familias con bebés.

–Sí. Además lo hicimos asequible y con un lenguaje sencillo, para familias que no tenían por qué ser profesionales. Pero nos ha sorprendido que más de la mitad de los que lo piden son profesionales.

–Alguna opinión a destacar.

–De hecho hemos puesto en la web una de una pediatra que es mamá primeriza y que nos ha sorprendido y encantado.

–¿Cómo se puede adquirir?

–A través de la página (www.bebésenmovimiento.com) y en diferentes librerías (en Ermua, Maribel) y centros de fisioterapia. Los que nosotros mandamos los dedicamos.



Lorena (derecha) y Mari Mar, con el libro que presentarán. •• E. C.

–También es blogera

–Sí, tengo una web de fisioterapia para bebés y mamás (FísioByM). Mi compañera tiene su propio proyecto, 'Terapia del movimiento avanzada', y 'Bebés en movimiento' es nuestro proyecto común.

–¿Por qué animarían a la gente a leerlo?

–Porque es un libro que nos tranquiliza, porque a veces tenemos presiones de tiempos muy marcados. Por eso, tratamos de respetar y acompañar al bebé en sus fases. Además, en el libro incluimos recomendaciones para la vida diaria, como masajes, las mejores posiciones para cogerlo u otras cuestiones.

Mañana se disputa una nueva edición del Duatlón Sprint de Ermua

•• A. LASUEN

ERMUA. Ermuko Ostots Triatloi Kluba celebra mañana la disputa de una nueva edición del Duatlón Sprint de Ermua. La prueba comenzará a las 12 horas desde la plaza Cardenal Orbe.

El primer tramo se realizará a pie dando dos vueltas a un circuito de 2,5 kilómetros, completando un total de cinco kilómetros. Acto seguido, deportistas participantes cogerán sus bicicletas para recorrer un tramo de veinte kilómetros. Para finalizar, correrán una última vuelta al circuito de 2,5 kilómetros antes de cruzar la meta en la plaza.

Los dorsales estarán listos para su recogida desde las 10 hasta las 11.30 horas en el puesto que se ubicará en Cardenal Orbe, y los boxes se cerrarán a las 11.45 horas. Se recuerda que es obligatorio el uso de bicicleta de carretera y casco.

Tras completar la carrera, las personas participantes, un máximo de 204, podrán hacer uso de las duchas del polideportivo municipal Miguel Ángel Blanco. La entrega de premios se celebrará a las 14.00 horas en la plaza.

Cierre de calles

El primer premio, masculino y femenino, recibirán 200 euros y un trofeo, el segundo premio es de 150 euros y trofeo y el tercero de 100 euros y trofeo. También se repartirán galardones entre los mejores grupos sub-23, juniors, cadetes y veteranos.

La organización de esta prueba implica cerrar al tráfico una serie de calles de la localidad, así como controlar la entrada y salida de los locales y garajes.

En caso de emergencia se podrá llamar a la organización (628528104) o a la Policía Municipal (9431763 00).

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
ERTZAINZTA	
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: Azkue (Toribio Etxebarria, 4).

ERMUA

De 9.00 a 22.00: Alcalá (Zubiaurre, 29). De 22.00 a 24.00: Ibarondo (Zeharkale, 2).

EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00: Mandiola (San Agustín 3).

DEBA



Un momento de la última prueba organizada por la sección ciclista del Amaikak Bat. :: ANDER SALEGI

El ciclismo femenino reinará mañana en la localidad

Se llevarán a cabo dos carreras diferentes; una de cadetes y otra de júnior y élite

:: ANDER SALEGI

DEBA. Regresan las pruebas ciclistas una vez más al municipio, si a principios de mes los protagonistas fueron los de categoría júnior, esta vez el ciclismo femenino cogerá protagonismo. Esta prueba es la segunda que organiza la sección ciclista del Amaikak Bat, después habrá que esperar un mes para realizar la prueba cicloturista.

La prueba de mañana será todo una novedad ya que es la primera edición que se organiza en el municipio, por esa razón desde la sección ciclista del Amaikak Bat esperan crear interés entre los vecinos. La curiosidad es que no solo habrá una carrera sino que habrá dos diferentes. Por un lado, las cadetes y por otro las júnior y elite. Las inscrip-

ciones se llevarán a cabo en una sala que se habilitará para ese fin junto al frontón Aldats. También se habilitarán duchas en el frontón Aldats.

Las participantes de categoría cadete deberán completar un recorrido de 40 kilómetros. La salida se llevará a cabo a las 13.30 horas, desde Deba y la llegada a meta se espera para las 14.28 horas, eso si las ciclistas pedalean a una media de 38 kilómetros por hora. La prueba transcurrirá por Mendaro, Altzola, Elgoibar, Maltzaga (izquierda), Soraluze, vuelta a Maltzaga, Elgoibar, Altzola, Mendaro y finalmente llegarán a Deba. Esta carrera no cuenta con puertos de montaña y es totalmente llana.

Júnior y élite, 75 kilómetros

Los participantes de categoría júnior y elite deberán completar un recorrido de 75 kilómetros. La salida será a las 15.30 horas desde Deba y la llegada a meta se calcula para las 17.22 horas, a una media de 38 kilómetros hora. Esta prueba comen-

zara en Deba dirección Soraluze (igual que las cadetes) después cruzarán Osintxu hasta llegar a Bergara una vez ahí darán la vuelta y volverán por el mismo camino que la ida hasta llegar a la rotonda del puente nuevo de Deba, ahí cogerán dirección Mutriku subirán el Alto del Calvario y descenderán a Sasiola para encarar el último tramo llano antes de alcanzar la línea de meta.

Esta carrera cuenta con dos puntos de interés, uno la meta, lugar donde se concentra la mayoría de las personas y el otro punto es el único puerto de montaña con el que cuenta la carrera. El Alto del Calvario será el lugar donde se llevarán a cabo los ataques con la intención de conseguir los puntos que adjudiquen al primer clasificado para el premio de montaña. Este último puerto también servirá para crear brechas entre los participantes debido a que una vez se corone este alto quedarán ocho kilómetros de bajada y de llano para concluir la carrera.

Euskal Jolas alcanza la final del torneo Udaberri

La final se jugará hoy en el barrio donostiarra de Altza, a las 19.30 horas

:: A.S.

DEBA. La pareja de palas con pelota de cuero finalizó la semana pasada la fase de grupos y lo hizo con una victoria (31-35) frente al Oiangu2 en Ordizia. De esta manera el tándem formado por Manez Beitia y Mikel Sánchez consiguió el pase para jugar la final del torneo Udaberri.

Euskal Jolas ha finalizado la fase de grupos con un balance de seis victorias y dos derrotas, 14 puntos, 255

tantos a favor por los 179 en contra. Por su parte, el segundo clasificado fue Oiangu 4, con un balance de cuatro victorias y cuatro derrotas, 12 puntos, 236 tantos a favor y 242 en contra.

Final en campo neutral

Hoy jugarán la final del torneo en un campo neutral, el escenario escogido para celebra este acontecimiento ha sido el frontón de Altza de Donostia, la pareja debarra se enfrentará al Oiangu 4 a partir de las 19.30 horas. Los dos partidos disputados durante la fase de grupos, los debarras salieron ganadores en ambas ocasiones.

EN BREVE

Desfile de moda de alumnos del Instituto

Los alumnos del instituto Mendata han organizado un desfile de moda para hoy a partir de las 22.00 horas en el frontón Aldats. La venta de entradas se encuentra disponible en la oficina de turismo a cambio de 3 euros.

El Hogar del jubilado cierra por obras

Desde el club Arbil anuncian que mañana y el domingo el local del Hogar del Jubilado permanecerá cerrado por obras. Eso supone que no se llevará a cabo la 'Quina' este fin de semana.

ERMUA

El VIII Duatlón de Ermua, el sábado

La prueba, que constará de tres partes, comenzará a las 12.00 horas desde la plaza Cardenal Orbe

:: K. ITURRIAGAGOTIA

ERMUA. Ermuko Ostots Triatloi Kirol Kluba ha organizado una nueva edición del Duatlón Sprint de Ermua para mañana sábado 25 de marzo. La prueba comenzará a las 12.00 horas desde la plaza Cardenal Orbe, en una carrera que cuenta con tres partes.

El primer tramo se realizará a pie dando dos vueltas a un circuito de 2,5 kilómetros, completando un total de 5 kilómetros. Acto seguido, los participantes cogerán sus bicicletas para recorrer un tramo de veinte kilómetros. Para finalizar la prueba, correrán una última vuelta al circuito de 2,5 kilómetros antes de cruzar la meta en la plaza.

Los dorsales estarán listos para su recogida desde las 10.00 hasta las 11.30 en el puesto que se ubicará en Cardenal Orbe, y los boxes se cerrarán a las 11.45, quince minutos antes de la salida. Por otra parte, la organización recuerda que es obligatorio el uso de bicicleta de carretera y casco para poder parti-

cipar en la prueba. Tras completar la carrera, las personas participantes, un máximo de 204, podrán hacer uso de las duchas del polideportivo municipal Miguel Ángel Blanco.

La entrega de premios se celebrará a las 14.00 horas en la plaza Cardenal Orbe. El primer hombre y la primera mujer de la clasificación general recibirán 200 euros y un trofeo; los segundos, 150 euros y trofeo; y los terceros, por su parte, 100 euros más el trofeo. También se repartirán galardones entre los mejores grupos, sub-23, júnior, cadetes y veteranos.

La organización de esta prueba implica cerrar al tráfico una serie de calles de la localidad, así como controlar la entrada y salida de los locales y garajes. Para ello, la organización contará con el permiso y apoyo de la Policía Municipal y la Ertzaintza.

Con el fin de garantizar la seguridad de todas las personas participantes, así como evitar situaciones de peligro, se controlarán las entradas y salidas de los locales y garajes en la franja horaria de 12.00 a 14.00 horas. En caso de emergencia, se podrá poner en contacto con la organización (628 52 81 04) o a través de la Policía Municipal (943 1763 00).

ONDARROA

El alcalde de Ondarroa se muestra a favor de la construcción de la lonja

:: A.E.

ONDARROA. El alcalde de Ondarroa, Zumbeltz Bedialauneta, ha expresado su satisfacción por la pretensión del Gobierno vasco de destinar 20 millones a la construcción de la nueva lonja de pescado de este municipio y de Bermeo. En una nota hecha pública a través de la página web municipal, el mandatario de EH Bildu ha dicho que es «positivo» que el Ejecutivo autonómico pretenda iniciar las obras de construcción de esta lonja este año. El alcalde ha considerado que la creación de la nueva lonja de pescado en Ondarroa permitirá reestructurar el puerto, lo que mejorará su funcionamiento.

El Ayuntamiento había urgido repetidamente al Gobierno vasco la construcción de esta lonja por la importancia para el futuro del puerto. Ésta es la primera ocasión que el alcalde se manifiesta a favor de la construcción de la lonja, un proyecto que fue paralizado hace unos años por un grupo de armadores. Además, desde el Ayuntamiento se había planteado la mejora del proyecto en los aspectos

de impacto visual. Para la mejora de todos los aspectos se había elaborado un vídeo que permitirá tener una imagen precisa del aspecto final de la lonja proyectada, y especialmente sobre el acceso en rampa hacia la nueva plaza peatonal desde el entorno del puente de Calatrava, y el remate de la dársena de carga y descarga de camiones hacia la plaza de Itsas Aurre.

La construcción de la lonja, con el derribo de la Cofradía, plantea la búsqueda de alternativas a las descargas de especie y su transporte, en los tiempos en los que se produzcan campañas de pesca, una vez que las obras tendrán una duración de tres años.

En diferentes reuniones, los colectivos y futuros usuarios, transmitieron sus peticiones en aras de conformar un proyecto consensuado, una vez que no se quiere perder el tren de los beneficios de contar con una lonja, cuyos usuarios llevan varios años a la espera de que el proyecto reciba el empujón definitivo, una vez que trabajan en unas condiciones que rompen la cadena de frío.

Hemendik



LA MILAGROSA NO ABANDONA SU LUCHA

Reunión decisiva de la fundación Miranda // P4-5

BASAURI GANA UNA NUEVA ZONA DE OCIO

Al cubrir la trinchera de Gaztañabaltza // P6-7

MARÍA LUISA DARÁ EL PREGÓN EN ORDUÑA

En homenaje a su lucha por la accesibilidad // P3

Familia en la barra del Salmantino



- Hace medio siglo que Santiago Morales y su mujer, Fidela, abrieron un bar mítico en Ermua
- Hoy celebrarán la trayectoria del local de la Avenida Gipuzkoa, regentado ahora por su hijo

K. Doyle

ERMUA – Trabajo, dedicación e ilusión. Estas han sido las claves para que el bar Salmantino de Ermua celebre hoy sus bodas de oro. Un intenso camino que inició hace medio siglo Santiago Morales con la inestimable ayuda de su mujer, Fidela. Naturales de Salamanca, ambos dejaron su tierra

natal en busca de trabajo cuando tenían alrededor de veinte años. “Recuerdo que trabajaba de repartidor de vino y tenía un almacén en Eibar, pero mi ilusión era abrir un bar y pude hacerlo en Ermua”, explicó satisfecho el fundador del histórico establecimiento regentado desde hace 16 años por su hijo Fidel.

Ubicado desde sus inicios en

la avenida Gipuzkoa, el bar se convirtió rápidamente en punto de encuentro de los vecinos. Su proximidad con el antiguo cine también se tuvo en cuenta a la hora de abrirlo, ya que se trataba de una zona muy frecuentada. Con la inauguración del negocio, Santiago y su familia se trasladaron a vivir a Ermua. Reconociendo que “nunca los inicios son fáciles”,

Santiago abrió las puertas del primer bar del barrio con la ayuda de su hermano y su mujer. “Desde el primer día trabajé muy a gusto y con toda la ilusión del mundo”, puntualizó el fundador del bar Salmantino a sus 81 años, quien añadió que “no trabajábamos con clientes porque éramos como una gran familia”.

El nuevo negocio comenzó a

fidelizar a sus clientes desde el inicio y la llegada del bar fue muy bien recibida por los vecinos. Y es que la buena mano de Fidela en la cocina pronto despertó el interés de muchas personas. “Hemos trabajado mucho porque desde el principio contamos con una clientela fiel. Yo me encargaba sobre todo de la cocina sacando pintxos y cazuelitas los fines

de semana: champiñones, callos, riñones o banderillas”, recordó nostálgica la que fuera responsable de los fogones.

A medida que pasaron los años y los tres hijos del matrimonio se hicieron mayores, también comenzaron a ayudar en el bar. Y es que el negocio familiar necesitaba de la ayuda

SIGUE EN PÁGINA 02 >

Durangaldea

> VIENE DE PÁGINA 01

da de todos sus integrantes. En este sentido, cuando Santiago se jubiló hace 16 años fue su hijo Fidel quien decidió coger el relevo. "Estoy arropado por una clientela fiel y muy cercana. La gente es de costumbres y si está a gusto en un sitio, no cambia", puntualizó agradecido el actual responsable.

En recuerdo a los orígenes de sus fundadores, el nombre del bar se ha mantenido desde su apertura y "para poner el nombre no hubo dudas", detalla entre risas Santiago. Por otro lado, en agosto se cumplirán dos años desde que se reformó el local, ampliando el comedor e instalando instantáneas de la catedral y la Plaza Mayor de Salamanca.

Como suele ser habitual, el fútbol cobra especial interés entre la clientela los fines de semana. Así, los partidos del Eibar, Athletic y Real Sociedad son muy seguidos pero, sobre todo, los del Real Madrid. "En Ermua hay mucha gente de fuera y la mayoría que viene al bar son merengues. Lo que tengo que aguantar..." apuntó entre risas Fidel, aficionado del Barcelona.

ESTA TARDE, JAMÓN En la jornada de hoy el bar Salmantino se vestirá de gala para celebrar su aniversario como la ocasión lo merece. Medio siglo no se cumple todos los días y los responsables del negocio quieren agradecer el respaldo de su clientela. Así, desde las 20.00 y hasta las 22.00 horas habrá un maestro jamonero y se servirán diferentes pintxos para picar. A continuación, un DJ pinchará música y amenizará la jornada del público asistente. "Hay clientes que empezaron a venir cuando abrimos el bar y hoy es el día que mantenemos la amistad y sus hijos también se acercan. Es bonito que hayamos podido estar abiertos medio siglo y que el negocio siga para adelante", apuntó orgulloso Santiago.

En lo que al cambio generacional se refiere, Santiago tiene claro que "como mi padre hizo, yo quiero que mis hijos estudien y la opción del bar, si la quieren, siempre va a estar ahí". ●

"No trabajábamos con clientes porque éramos como una gran familia"

SANTIAGO MORALES
Fundador del bar Salmantino

"Tengo la gran suerte de contar con una clientela fiel y muy cercana"

FIDEL MORALES
Hijo del fundador y actual regente

Iñaki Uribe y Juanpe Azkarate

IMPULSORES DE ARDO SALTSAN

"Contaremos con 55 mesas con vinos y ochenta bodegas representadas"

La feria del vino y 'delicatessen' de Durango, que celebra mañana su décimo aniversario con productos a la brasa, espera atraer a 1.500 visitantes

Alain Salterain

DURANGO - Iñaki Uribe, Juanpe Azkarate y Roberto Sarriugarte comenzaron la andadura de Ardo Saltsan hace diez años, con una veintena de bodegas y este año aterrizarán en la villa

ochenta, dispuestos a presentar sus mejores vinos. Además con novedad la edición de este año estará dedicada a las brasas.

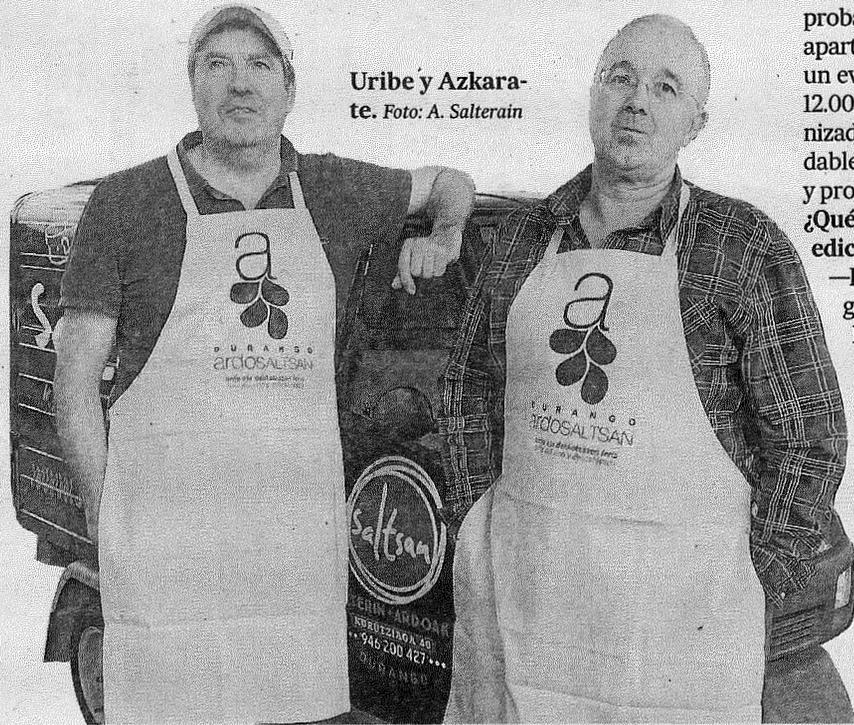
¿Cómo van los preparativos?

—J. AZKARATE: Empezamos el martes a montar las mesas y ahora nos toca ponerlo bonito con manteles, cubiteras, zona de catas y demás.

¿Cuántas bodegas presentarán sus productos?

—J. A.: Habrá 55 mesas con vinos, pero representadas, unas ochenta bodegas, de Toledo, Galicia, La Rioja o el Mediterráneo.

Este año Ardo Saltsan cumplé una década. ¿Pesa la responsabilidad a la hora de organizar?



Uribe y Azkarate. Foto: A. Salterain

Amorebieta comenzará a celebrar funerales civiles

AMOREBIETA - El Ayuntamiento de Amorebieta-Etxano regulará desde este verano, la autorización y utilización de locales municipales para despedidas u homenajes civiles por fallecimiento en el municipio. Este es el objetivo en el que trabajan todos los grupos políticos representados en el Consistorio y que dará respuesta a una demanda ciudadana en el municipio.

Así, las personas solicitantes deberán entregar la documentación para celebrar este tipo de actos en los que no será permitida la celebración con cuerpo presente, en cambio, sí urnas de cenizas. Para estos actos se acondicionarán el Salón Etxano Aretoa o bien las Salas Multiusos del Zelaieta Zentroa. Excepcionalmente, la Alcaldía podrá autorizar que se utilicen otros locales.

—I. URIBE: Los nervios siempre están, pero cada vez son menores después de diez años. Aunque siempre queremos innovar para hacer cosas nuevas y eso nos da un poco de dolor de cabeza. Estamos varios días en tensión y los nervios no se van.

¿Imaginaron hace diez años que esta feria cumpliría su décimo aniversario?

—I. U.: Los dos primeros años la celebramos en nuestro local y después dimos el salto a Landakogunea, así que cuando vinimos a este espacio más grande yo sí imaginé que íbamos a cumplir muchos años. Esta vez, además, vemos mucho movimiento en las redes sociales y creemos que refleja el interés en acudir.

¿Qué novedades introducirán en el programa de este año?

—I. U.: Este año dedicaremos la feria a la brasa. El producto principal será la chuleta, langostinos a la brasa, pulpo, pollo, hamburguesas... y también habrá sushi o jamones de Sierra Morena, entre otros manjares. No quiero olvidarme de un producto que queremos presentar en esta feria y que nosotros apoyamos, como es el Gazure, *delicatessen* de suero de leche, sin olvidar que los visitantes tendrán la posibilidad de probar diferentes vinos.

¿Cuándo abrirá sus puertas?

—J. A.: La feria se abrirá desde las 11.00 hasta 20.00 horas. La entrada cuesta 16 euros y a cada uno se le entrega una copa con la que pueden probar todos los vinos del certamen, aparte de comer. Intentamos que sea un evento interactivo. Además a las 12.00 y a las 13.00 horas hemos organizado visitas guiadas. Es un día agradable para disfrutar, catar, aprender y probar nuevos productos.

¿Qué objetivo se marcan para una edición tan especial?

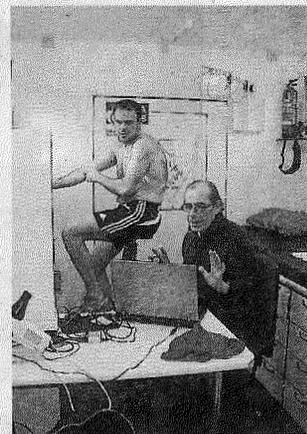
—I. U.: Siempre intentamos que llegue gente de la zona de Bilbao y Eibar, aunque resulta difícil. También vienen desde Castro Urdiales o Francia. Esperamos llegar a los 1.500 visitantes

A lo largo de su trayectoria habrán dejado un sinfín de anécdotas...

—J. A.: Una de las cosas curiosas que todos los años ocurre, es que, aunque solemos cerrar las puertas a las 20.00 horas, la gente está tan animada que nos resulta difícil que abandonen el recinto. ●

La celebración de este tipo de despedidas u homenajes civiles será de 17.00 a 21.00 horas de lunes a viernes, y de 9.00 a 14 horas y de 17.00 a 21.00 horas, los sábados. La duración de la ceremonia será de un tiempo máximo de una hora. "Si los familiares o allegados desean ornamentar el local asignado, deberán hacerlo saber al Ayuntamiento con la antelación suficiente para que este resuelva lo que proceda. Dicha decoración deberá respetar siempre la armonía y características del lugar", puntualizaron desde el Ayuntamiento zornotzarra. — K. Doyle

Kostaldea



Prueba física. Foto: DEIA

Gautegiz Arteaga evalúa la salud de los vecinos

Una unidad móvil se instalará en la plaza del 3 al 7 de abril para medir su esfuerzo físico

ARTEAGA - El Consistorio de Gautegiz-Arteaga, en colaboración con la Dirección General de Deportes de la Diputación, facilitará a los vecinos su evaluación física en relación a la práctica deportiva. Del 3 al 7 de abril se instalará en la plaza de la localidad la unidad móvil para medir el esfuerzo físico, donde podrán realizar los reconocimientos médico-deportivos de un modo "profesional, confidencial y fiable". Las inscripciones permanecerán abiertas hasta el día 30.

Este servicio está dirigido tanto a deportistas como a personas que no practican deporte, pero quieren conocer su estado físico de salud. En la unidad móvil, equipado con medios técnicos y con especialistas en Medicina de la Educación Física y del Deporte, los interesados podrán realizar un estudio personalizado de la salud en relación al deporte que practican o planean realizar.

Entre otros medios técnicos, la unidad móvil cuenta con un electrocardiógrafo, bicicleta ergonómica, desfibrilador, un dispositivo para analizar la grasa corporal o medidor de flexibilidad. Todo para estudiar la actividad física.

"La salud y el deporte están estrechamente relacionados. Pero un ocio saludable debe realizarse de un acorde con nuestras capacidades. Por eso, queremos animar a nuestros vecinos a que utilicen este servicio. Es una estupenda oportunidad de practicar algún deporte desde el respeto a la salud", asegura el alcalde de Gautegiz Arteaga, Juan Félix Naberan. — A. Erdaide