



La Junta Directiva de la Peña tras asistir a un encuentro disputado por el equipo Donostiarra. ■ E. C.

«Un vizcaíno de la Real tiene más mérito porque estás en territorio comanche»

Ángel Balseras, Sergio Correa y David Araujo Junta Directiva

La Peña de la Real Sociedad de Ermua 'Aurten bai Ermuko Taldea' traerá a los veteranos de la Real a su inauguración

■ AINHOA LASUEN

ERMUA. Ya son más de 70, pero saben que hay muchos más ermua-rras que viven los colores 'txuri urdin' como algo suyo, por lo que no desisten en su intención de reunir a los y las forofas de la Real Sociedad en su Peña 'Aurten bai Ermuko Taldea'.

Ángel Balseras (Presidente), Sergio Correa (Vicepresidente), David Araujo (Secretario) y Alberto Tejo (Tesorero) son la cabeza de la Junta Directiva que ha potenciado la creación de la primera peña de la Real Sociedad en la villa. Aunque aún no hayan formalizado sus papeles «porque los presentamos a finales de agosto y ya nos dijeron que nos los enviarían en alrededor de 3 meses» ya hacen planes para poder atender a todos los peñistas y amantes de la Real Sociedad en Ermua y realizar una inauguración a la altura de las circunstancias.

—Aún no se han constituido formalmente y están gestando la inauguración.

—Lo del visto bueno oficial no tiene la mayor importancia, porque sabemos que llegará y mientras, queremos organizar ya cosas para nuestros peñistas y para inaugurar la Peña.

—¿Como cuál?

—Vamos a inaugurar la Peña con un partido de veteranos de la Real y veteranos del Ermua C.D. Queremos que se celebre en noviembre. Además estamos contentos porque el equipo del Ermua C.D. no tenía conjunto de veteranos y de este modo quizá potenciemos también ese aspecto. Pretendemos hacer una cena con dos jugadores de la Real, ir a un partido fuera de casa...

—Han encargado polos del equipo para los peñistas, están vendiendo lotería ¿Van a tener sede?

—No. Lo del local es más complicado. Lo que sí queremos es que la gente que no vaya al campo se pueda juntar para ver los partidos en un bar, por eso ya hemos hablado con varios que están de acuerdo en poner los partidos. De momento el Gas Station y el bar ambigü del Centro Gallego nos han dicho que está de acuerdo.

—¿Porqué se han animado a crear la Peña? y ¿porqué ahora?

—La Peña se ha creado ahora, pero llevábamos un montón de tiempo diciendo que había que hacerlo. Los de la Junta somos socios de la Real y vamos en un autobús, que viene desde Bilbao, semana sí, semana no, a Anoeta. (En él viajan sólo socios del club). Hablábamos mucho

«Vamos a inaugurar la Peña con un partido de veteranos de la Real y del Ermua CD»

de ello, y en la última cena en la que vinieron jugadores de la Real decidimos ponerlo en marcha. Ya habíamos bromeado muchas veces con quién era el presidente y el vice, pero ya en esa cena se tomó la decisión.

—Y es que lleva mucho trabajo organizar una peña ¿no es así?

—Sí. Estuvimos tres meses para poder hacer todo el papeleo. Además se hicieron bastantes reuniones. En la primera reunión hubo sesenta personas. Y ahora estamos con el jaleo de la inauguración. Ahora en la peña estamos alrededor de 70 personas adultas y 16 niños y niñas.

—¿Quien desee formar parte ¿qué tiene que hacer?

—Tiene que llamar al teléfono 666772436 o ponerse en contacto con el correo electrónico 'aurten-baiermukotaldea@hotmail.com'. Después se ponen 30 euros para entrar y 5 euros mensuales de cuota. Los menores de 13 años no pagan nada. De momento a nivel local si funcionamos como Peña, pero para que seamos peña para el Club debemos esperar a los papeles.

—¿Qué edad tiene el peñista más veterano y el más joven?

—Estamos desde los 15 meses hasta los sesenta y tantos. Hay mujeres y hombres.

—¿Cómo se lleva en Vizcaya ser de la Real?

—Se lleva bien. Espero que no se enfaden, pero creo que un vizcaíno de la Real tiene más mérito que un guipuzcoano, porque estás en territorio comanche y tienes que defender en todo momento los colores.

Alrededor de un millar de personas trabajan en comercios y bares de Ermua

■ A. LASUEN

ERMUA. Alrededor de un millar de personas trabajan en comercios y hostelería de Ermua. Así lo indicó el concejal de Servicios del Ayuntamiento de Ermua, Félix Prol, en el último Pleno celebrado en la villa en el que se informó también sobre el acuerdo firmado por la administración local y las asociaciones de comerciantes del municipio para poder poner en marcha el Plan de Revitalización Comercial, PERCO.

La mayor parte de la población que trabaja en establecimientos comerciales y hosteleros de Ermua son mujeres. Se trata de un 63%, con 635 mujeres y 365 hombres. En total Ermua cuenta en la actualidad con 380 establecimientos, entre los que destacan los dedicados a la hostelería, con 82 locales.

Para la mejora, tanto del servicio comercial como del urbanismo que les rodea, los comerciantes y el Ayuntamiento han incluido sus objetivos comunes en el PERCO. Este Plan pretende completar la estructura comercial de la villa iniciada en 2006 al amparo de este Plan y que ha mejorado de manera notable el centro del municipio. También quiere incrementar la competitividad y la oferta de un comercio urbano de calidad que permita mejorar la actividad comercial, la gestión y la cualificación de su personal.

Buscan además dotarse de una

oferta comercial y de ocio atractiva, evitando la fuga de gasto fuera del municipio. Y, por último, intentan asegurar la eficaz gestión y la necesaria coordinación entre las actividades que desarrollan, para reforzarse y complementarse.

La fuga de gasto fuera del municipio es uno de los principales problemas que preocupan a los comerciantes ermua-rras, puesto que el comercio local está sometido a fuertes niveles de competencia de los grandes centros comerciales y de ocio.

De hecho, en la actualidad los comercios de Ermua han perdido, por esta razón, un 51,6% de clientela en el equipamiento para la persona, un 26% en el de alimentación y droguería y un 32% en equipamiento del hogar.

Para tratar de evitar este tipo de situaciones tanto comerciantes como Ayuntamiento han firmado un acuerdo para implementar actividades y asegurar el futuro del sector terciario.

Tanto los comerciantes con actividades culturales, campañas de rebajas o incluso su nueva tarjeta como el Ayuntamiento con la renovación y mejora de las zonas comerciales locales tratan de incentivar que los ermua-rras no acudan a esos centros comerciales y realicen sus compras en la villa, fomentando así indirectamente el empleo de un millar de personas.



Ermua cuenta en la actualidad con 380 establecimientos. ■ E. C.

EN BREVE

Cursos de manipulador de alimentos

ERMUA

■ Ermua contará la semana que viene con nuevos cursos para la obtención del carné de manipulador de alimentos. Las clases se ofrecerán el próximo miércoles de 16.30 a 20.30 horas, el viernes, día 29, de 9 a 13 horas y el viernes, día 5, de 16 a 20.00 horas. La formación costará 60 euros. Los empleados por cuenta ajena con-

tarán con el 100% de bonificación y los pertenecientes a la Asociación de Comerciantes y Hosteleros de Ermua, obtendrán un 30% de descuento. Las clases se impartirán en Lobiano Kultur Gunea. Las personas que deseen inscribirse podrán hacerlo llamando al teléfono 678788792, preguntando por Jon López. Los que realicen el curso obtendrán el nuevo carnet de manipulador válido para todos los sectores de la cadena alimentaria.