

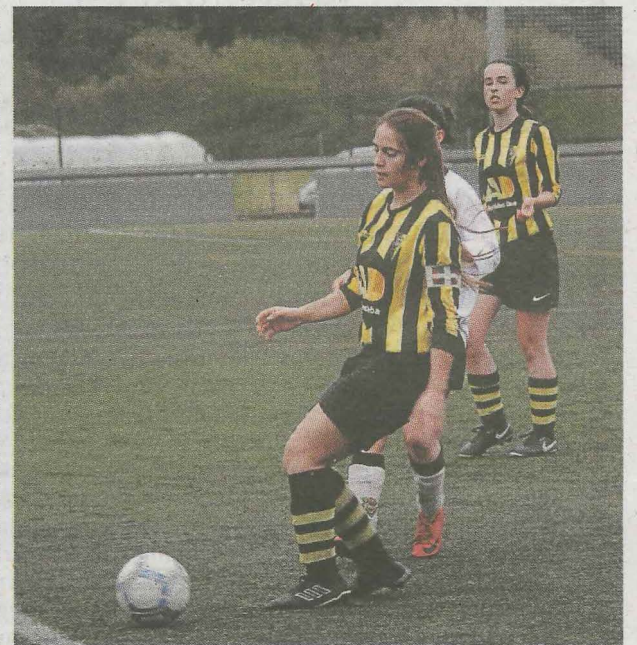
DEBA



El capitán del regional, Mancí, colgará las botas. :: FOTOS A. SALEGI



El Rubio será otro de los que deja el fútbol.



Txurruka, del cadete femenino, controla el balón.

Partido de despedidas

El cadete femenino finaliza la temporada con el ascenso de categoría asegurado

:: ANDER SALEGI

DEBA. La temporada de los equipos del club Amaiak Bat llega hoy a su fin. El división de honor regional y el cadete femenino pondrán punto final a una buena temporada. Ambos partidos se jugarán hoy en Errota Zar.

Hoy por la tarde, a las 17.00, Errota Zar acogerá un partido muy emotivo marcado por las despedidas. El división de honor jugará el último partido de la temporada. El rival, el Hernani, está siete puntos por debajo de los locales. El resultado que se consiga será lo de menos, pero para cinco jugadores será el último partido que disputen con la elástica amarilla-negra del Amaiak Bat: Ibarra, Ibarluzea, Antxon, Mendikute y Mancí abandonarán el club. Entre ellos destaca un jugador, el capitán, el go-

leador Unai Mancisidor, un futbolista que se formó en el club debarra hasta cadetes, después paso por el Eibar (cadete juvenil y un año en el Eibar B), a continuación estuvo tres años en el Aurriera de Vitoria (Tercera división) para terminar volviendo al club de su pueblo, donde ha estado los últimos seis años. En estos últimos años en el Amaiak Bat ha conseguido marcar la escalofriante cifra de 110 goles.

Antes, a las 12.00 horas, el cadete femenino cerrará una espectacular

temporada ante su afición contra el Usurbil. Las debarras ya han ascendido y el próximo año jugarán en categoría de honor. Hoy se enfrentarán al Usurbil, rival con 23 puntos menos, pero las locales pelearán por ganar el partido y despedir la temporada en primera posición. El infantil femenino jugará un partido amistoso contra el Zumaiako hoy a las 10.00 en Errota Zar. El alevín de rendimiento jugará mañana a las 9.30 en Urnieta contra el Urola.

Elecciones

El club Amaiak informa a todos los socios del club que el mandato de la actual directiva ha llegado a su fin tras cuatro años de trabajo, por lo

que, tal y como indican los estatutos de la entidad, se abre el proceso de presentación de candidaturas para la presidencia del club. En el caso de que algún socio esté interesado en presentar su candidatura deberá comunicarlo antes del 14 de junio de este año a los miembros de la actual junta directiva. La votación para la elección del nuevo presidente se realizará durante el transcurso de la asamblea anual ordinaria que se celebrará el próximo 15 de junio.

Por otra parte el polideportivo debarra permanecerá cerrado mañana al uso deportivo debido a las elecciones municipales, europeas ya que en este lugar se ha instalado una mesa electoral.

ERMUA

URA aprueba la fase inicial para un nuevo colector de saneamiento

Se ubicará en el tramo comprendido entre la zona Zubiaurre-centro y la Avenida Gipuzkoa

:: K. ITURRIAGAGOITIA

ERMUA. La Agencia Vasca del Agua URA ha adjudicado la redacción y concreción del proyecto para construir un nuevo colector de saneamiento en Ermua en el tramo comprendido entre la zona Zubiaurre-centro y la Avenida Gipuzkoa, a la ingeniería Bidein, por un importe de 65.945,00 euros.

Se trata de un nuevo tramo de colector de la red de saneamiento de Ermua, una vez hecho posibilitará recoger múltiples puntos de vertido en un tramo cubierto del río Ego. Así lo anunciaron el jueves en Ermua el director general de URA Ernesto Martínez de Cabredo y el alcalde de la localidad, Juan Carlos Abascal.

Los trabajos incluyen el diagnóstico del saneamiento actual, la determinación de las necesidades futuras del saneamiento en el tramo,

y el análisis de alternativas constructivas entre las que este ayuntamiento y URA habrán de elegir para recoger convenientemente las aguas residuales del tramo citado.

Para ello, se partirá de la recogida de datos sobre el estado del saneamiento en el tramo. Los trabajos de campo y la recogida de datos se realizan en verano, que es cuando el río es más accesible. Asimismo, se comprobará el estado de la red mediante equipos de cámaras de televisión e inspecciones in situ en las zonas a las que se pueda acceder; y se estudiará la separación de las aguas pluviales de las fecales con el objetivo de hacer una red diferenciada. Está previsto que el proyecto constructivo se defina para finales del 2019 y poder arrancar así con la licitación a principios de 2020, de forma que puedan iniciarse las obras en ese mismo año.

La actuación programada dará continuidad a las obras que URA acomete por fases desde el 2013 para la mejora del saneamiento de los municipios de Ermua, Mallabia y Zaldibar derivando las aguas residuales de dichos municipios a los colec-

tores del Bajo Deba su tratamiento. Para ello, se van construyendo tramos que transporten sus aguas residuales hasta el punto de conexión en Eibar, para su posterior tratamiento en la estación depuradora (EDAR) del Consorcio de Aguas Gipuzkoau

Cine para el fin de semana

El cine comercial llega hoy sábado con el título en euskera 'Soinujolearen semea' (El hijo del acordeonista) del realizador Fernando Bernués. Drama basado en una novela de Bernardo Atxaga. Será a las 19:30 horas, el domingo a las 22:00 y el lunes a las 20:30.

La segunda propuesta es 'Dolor y gloria' último trabajo de Pedro Almodóvar. Es un drama que cuenta una historia de cine dentro del cine. En el reparto actores y actrices conocidos como Antonio Banderas, Asier Etxeandia, Penélope Cruz, Leonardo Sbaraglia, o Julián López. El sábado (22:00) y domingo (19:30).

Finalmente, la sesión infantil del domingo nos ofrecerá la película de animación danesa en euskera 'Alfonbra magikoa', a partir de la 17:00 horas.

ONDARROA

La apertura de Kamiñalde pone término a tres años del siniestro local más grave

:: A.E.

ONDARROA. La apertura de la calle Kamiñalde durante el día de ayer pone punto final a uno de los siniestros más graves de la historia de Ondarroa. Todavía se hace difícil de olvidar aquél 8 de marzo de 2016, en el que se produjo el desprendimiento de la pendiente de Kamiñalde. Además de suponer el traslado de sus casas de 179 familias de la calle San Ignacio, el derrumbamiento supuso una carga importante para el Ayuntamiento y el municipio, en donde todo el gasto se centró mayoritariamente en hacer frente a los costes de estabilización de la ladera. Todo ello ha supuesto grandes inconvenientes y como última solicitud se pide la limpieza de las fachadas. Igualmente, se ha podido abrir el estacionamiento que permitiendo ganar 70 nuevas plazas para aliviar los problemas de estacionamiento en la ciudad. Para el buen término de la obra, el Ayuntamiento ha aportado 7 millones de euros;

el Gobierno Vasco, 3,2 millones; la Diputación Foral de Bizkaia, 2,5 millones; y el Ejecutivo central, 2,1 millones.

La última fase de los trabajos ha sido realizada por las firmas Moyua, Gaimaz y Geotunel. Los trabajos tenían como principal objetivo proceder a la estabilización de la ladera para impedir cualquier nuevo desprendimiento. Para conseguirlo, se procedió a una nueva pantalla de contención en las zonas menos dañadas, así como un refuerzo en las zonas más peligrosas. Además, se llevaron a cabo las labores de drenaje para asegurar que las aguas de escorrentía proceden de la lluvia y circulan libremente no deteriorasen la obra ejecutada con anterioridad, tanto en el desmonte como en el depósito, donde se extrajeron cerca de 600.000 metros cúbicos que fueron retirados de la ladera. La parte final consistió en la integración ambiental, reposición de caminos, servicios y cierres.

«No esperaba ganar, se me hizo eterno hasta que dijeron el nombre del pincho»

Andoni Pérez Bar Kixka, ganador del concurso de pinchos de Bizkaia

El joven hostelero ermuarra recibió la txapela en el concurso de pinchos de Bizkaia por sus carrilleras 'Taconazo'

AINHOA LASUEN

ERMUA. El joven ermuarra Andoni Pérez (24 años), del Kiska, es el nuevo flamante campeón de Bizkaia, con su pincho de oro 2019, 'Taconazo'. En la final participaron otros tres establecimientos ermuarras, evidenciando el buen nivel de los restauradores locales.

—¿Cómo es el pincho ganador?.

—Es un pincho de carrilleras que se hacen en un guiso a fuego lento, durante dos horas y media, con una torta de trigo tostada para darle un toque crujiente, típica de Méjico. También lleva un guacamole con pico de gallo, que es una mezcla especial de cebolla, tomate y jalapeño verde, cebolla morada encurtida y unos daditos de piña asada.

—¿Cuánto tiempo le ha costado pensar qué pincho llevar al concurso?.

—Lleva muchas pruebas. Tenía pensado algo con las carrilleras, porque en la semana local de cazuelitas las carrilleras gustaron mucho. Después pensé en ponerlas en un taco. Luego había que pensar en el acompañamiento. Algunos le ponen plátano, pero a mi no me gustaba, probé la piña y me pareció que el contraste que hacía el pico de gallo y la cebolla encurtida quedaba muy bien. Se lo dí a probar a mi hermano, a mi padre, mi madre, mi novia... y les gustó. Personalmente iba con la idea de que era el mejor pincho que había hecho nunca y mi hermano me lo corroboró. Mi intención era lle-

gar a la final, pero no esperaba ganar.

—¿No se lo olía por el ambiente que había en la final?.

—¡Que va!. Cuando salimos fuera de la sala para que decidiera el jurado iba con la idea, de que si rascaba algo, que fuera el tercer puesto. Yo probé el pincho del Kobika, que nos lo hizo aquí en una cena con nosotros, y estaba buenísimo y en la semifinal ya decían que lo había mejorado. No esperaba para nada ganar. Cuando la presentadora Maite Azkarra dijo que «el pincho ganador es...» y dió un taconazo en el suelo, a mi se me hizo eterno hasta que dijo el nombre del pincho. Luego he visto el vídeo y lo dice seguido (sonríe).

—¿Porqué 'Taconazo'?

—Por el taco. Un domingo a la mañana, entre mi primo, mi novia, mi madre y yo le dimos vueltas. Salió «hamaiketako, hamarretako» para hacer referencia a la gastronomía vasca, pero nos nos convenía y a mi pareja, Ainhoa, se le ocurrió taconazo, me gustó cómo sonaba.

—Fue con otros 3 cocineros ermuarras. ¿Eso da tranquilidad?.

—Sí. Te da confianza, pero yo que soy una persona muy nerviosa y puedo asegurar que se pasan muchos nervios. Además tengo que mencionar que Jon, de la vinoteca Mahasti (Ermua), me patrocina y siempre me ofrece asesoramiento con el maridaje.

Su primer premio

—¿Es el primer premio que recibe?.

—Sí. En las jornadas gastronómicas locales me llevé un premio del público, pero no pasé de ahí.

—Su bar, el Kiska, es un negocio que lleva muchísimos años en Ermua.

—Sí, pero quiero que quede claro que



Andoni posa con sus trofeos y su 'taconazo'. :: A. LASUEN

desde hace más de dos años es un bar diferente. No se mantiene el aspecto político, ni las costumbres del fútbol que había antes. Es un bar nuevo desde hace dos años. Estamos trabajando para que la gente nos conozca y pruebe las experiencias que queremos que vivan aquí dentro, con un ambiente de pinchos, de café, de mojitos. Hablando claro, la gente cree que este es el bar del PP y no

tiene nada que ver. Lo llevamos mi madre y yo y es un Kiska nuevo. Es un bar de barrio, que está a un semáforo del centro, que ofrece pinchos de lunes a viernes, rabas y torreznos el domingo por la mañana, partidas de cartas los viernes y sábados a la noche...

—¿Va a poner el pincho a la venta? —Sí. Los domingos por la mañana, de 12.30 h. a 15 horas.

Abierto el plazo para la cena y el concurso de bacalao en Ermua

:: A. L.

ERMUA. Se abre la inscripción para la cena degustación y el concurso de bacalao al pil-pil, dentro de las decimonovenas Jornadas Gastronómicas de Ermua (del 8 al 15 de junio).

La Asociación Gastronómica Lobiano, ha organizado varias actividades, entre las que se encuentran una cena maridaje, una cata de vermú artesano y destilados, un 'showcooking', el concurso de bacalao y el concurso de pintxos. La inscripción para el concurso de bacalao y la cena maridaje se abrió ayer en la vinoteca Mahasti (Probaleku), en horario de tarde.

El concurso de bacalao tiene un límite de inscripciones (25 parejas). El coste, al igual que en años anteriores, será de 20 euros pareja. El concurso tendrá lugar el día 15 de junio a partir de las 18.30 horas. El aceite y el bacalao serán entregados gratuitamente por la organización gracias a la colaboración de patrocinadores. Su elaboración deberá realizarse en el recinto de la plaza Cardenal Orbe.

También se ha abierto el plazo para inscribirse en la cena degustación que se celebrará el martes, 11 de junio. Este año correrá a cargo de Raúl Cabrera del Restaurante Ola Martin Berasategui, con una larga trayectoria en cocinas como el Mugaritz, Martin Berasategui, Guggenheim, Kursal y Hotel Alameda Palace, todos ellos con varias estrellas Michelin. Fue ganador en 1998 del Certamen del Campeonato de España de Alta Cocina y coautor, junto a Martin Berasategui, de alguno de sus libros. En el menú se encontrarán platos con el claro ADN de la casa madre Martin Berasategui de Lasarte.

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

CARTELERA DE CINE

EIBAR

COLISEO Merkatu Kalea, 2

No hay sesión

ERMUA

ERMUA ANTZOKIA Iparragirre s/n

Lo dejo cuando quiera 19.30

Vitoria, 3 de marzo 22.00

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: 6.25, 6.40, 6.55 y de 7.30 a 21.30 cada hora.
Festivos: De 6.30 a 23.30 cada hora.

VITORIA-EIBAR

Laborables: 6.15, 7.00, 7.15, 7.45 y de 8.15 a 22.15 cada hora.
Festivos: De 6.15 a 22.15 cada hora

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).

EIBAR-ERMUA)

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