



Vehículos pesados atraviesan el casco urbano de Ermua. IGNACIO PÉREZ

El alcalde de Ermua promueve una marcha para exigir a la Diputación una variante

Cinco años después de la inauguración, la Diputación solo ha ejecutado uno de los tres tramos previstos

AINHOA LASUEN

ERMUA. El alcalde de Ermua, con el respaldo de todos los grupos políticos que forman la Corporación (PSE, PNV, EH Bildu, Elkarrekin y PP), ha convocado para el sábado 4 de febrero una concentración para reivindicar que la Diputación impulse las obras para completar

la variante que debe sacar el tráfico de vehículos del centro del municipio. De los tres tramos previstos únicamente se ha ejecutado el que une el barrio de San Lorenzo con la entrada de la autopista en Areitio, un vial que se inauguró en 2018. Faltarían otras dos conexiones, según los planes de la entidad foral, para abrir un recorrido alternativo a las calles del casco urbano, una hasta el polígono industrial de Urtia y otra hasta el de Goitondo. La concentración cortará la carretera entre Kaltxango y la zona de Irudi (en la calle Sexto Centenario) durante media hora.

El alcalde de Ermua, Juan Carlos Abascal, ha señalado que esta convocatoria es consecuencia de «los reiterados incumplimientos a los que nos ha llevado la actuación de la Diputación de Bizkaia. Debemos volver a sacar a la calle una reivindicación que es de justicia, la eliminación del tráfico pesado que tantos perjuicios ocasiona en materia de ruido, de contaminación o de competitividad de las empresas del polígono industrial local». «En las reuniones que estoy manteniendo con el diputado de Infraestructuras y Desarrollo Territorial estoy recibiendo muy buenas

palabras, pero ningún resultado fructífero y, por tanto, creemos que es el momento para emprender acciones».

Abascal defiende la urgencia de la variante con los datos de los aforos que ha realizado la propia Diputación. «Vienen a decir que se ha producido un incremento significativo del tráfico pesado por el casco urbano». En concreto, el tráfico que soportan las calles centrales de Sexto Centenario, Zubiaurre y Okin Zuri hacia el polígono industrial de Goitondo, indican que, en 2020, el volumen de tráfico en un día laborable es de 712 vehículos pesados, lo que supone un incremento con respecto a las cifras publicadas por la propia Diputa-

El tráfico pesado que atraviesa la localidad ha sufrido un aumento de entre el 50% y el 70% durante la última década

ción en el año 2010 de un 70%. En la estación de aforo de la calle Zearkalea, en su paso al polígono industrial de Urtia, se midió una intensidad media en un día laborable de 423 camiones. Supone un incremento de un 50%, en una década.

Plataforma ciudadana

A esta protesta se sumará, «aunque de forma crítica», la plataforma ciudadana 'Ermuko saihebidia'. Variante ya', que se presentó en la villa una semana antes de la convocatoria municipal. La agrupación tomó esta decisión en su primera reunión abierta, celebrada el martes, a la que acudieron alrededor de un centenar de vecinos para plantear las estrategias que desarrollarán en adelante.

En este encuentro abierto se determinó que, además del llamamiento anteriormente citado, la plataforma llevará a cabo una serie de acciones con las que pretende seguir trabajando en su objetivo. Se ha solicitado una comparecencia en las Juntas Generales de Bizkaia, donde exigirá a la Diputación actuaciones inmediatas y restricciones de tráfico que alivien el sufrimiento del pueblo por el tráfico diario.

También solicitará a los partidos políticos que se presenten a las próximas elecciones municipales y forales un compromiso escrito a favor de la fusión de las fases pendientes de la variante, así como la reducción del plazo de actualización de proyectos para poder así asignar una partida económica lo antes posible e iniciar las obras.

La plataforma también ha aceptado reunirse con el alcalde, a petición del propio Abascal. En este encuentro, el colectivo ciudadano pedirá estar presente en la reunión que el edil mantendrá con el diputado general el 2 de febrero, ya que entiende que «existe un objetivo compartido». También ha propuesto la recogida de firmas para conseguir el apoyo de los ermuarraes en cualquier acción que se vaya a desarrollar; y la apertura de un canal en Facebook, denominado 'Ermuko saihebidia. Variante ya' para mostrar las novedades que se produzcan.

La desconexión digital provoca «pánico» al 85% de los jóvenes

FÉLIX MONTERO

BILBAO. La conexión y la tecnología son esenciales para mantener el estilo de vida y las relaciones de la juventud vasca. Al 85% de los jóvenes les resultaría imposible poner su teléfono móvil en modo avión durante un periodo extendido de tiempo. La integración de internet en sus vidas es total, hasta el punto que la encuesta 'Jóvenes y humanismo digital en Euskadi', promovida por BBK Kuna en el programa 'The Future Game',

considera que han desarrollado «pánico» a la desconexión digital. Tres de cada cuatro encuestados, un millar de vascos de entre 18 y 30 años, considera que su vida sería peor sin internet.

«Si no tuviera internet, notaría un impacto más grande en mi vida personal que en mi trabajo. Estoy las 24 horas en contacto con gente», asegura Aгла Slami, una de las participantes en el proyecto que acompaña a la encuesta y que busca recapacitar sobre la presencia de las nuevas tecnologías en el día

a día. Al igual que ella, el 60% de los encuestados considera que si saliera de las redes sociales, perdería el vínculo con sus relaciones menos cercanas y le impediría conocer gente.

Sin embargo, la mayoría valora de forma negativa los impactos de internet en su vida. El 54% cree que el tiempo pasado en los dispositivos digitales es un tiempo robado a su vida real y el 60% declara sentir ansiedad o fatiga relacionada con su vida en internet. De hecho, la 'ciudad digital' se percibe más peligrosa que la real: más de la mitad consideran que hay más posibilidades de sufrir una suplantación de identidad, insultos o robos en el mundo 'online' que en el físico.



Promotores y participantes de la iniciativa 'The Future Game'. Y. ITURGAIZ

La EPA de Ermua abre su periodo de inscripción para lo que resta de curso

Con esta actuación se tratará de poner en marcha el servicio que se cerró al comienzo de curso, respondiendo así a una demanda ciudadana.

AINHOA LASUEN

ERMUA. El Centro de Educación Permanente de Personas Adultas (CEPA) de Durango abre su periodo de matriculación, para el segundo cuatrimestre de este curso, en Ermua. De este modo, se trata de poner en marcha, de nuevo, la actividad de este centro en la villa, después de que la Delegación de Educación de Bizkaia decidiera cerrar este servicio por la escasez de matrículas al comienzo del actual curso.

La matriculación para el centro ermuarra se realizará para el segundo cuatrimestre del curso. El plazo de inscripción se mantendrá abierto hasta el 3 de febrero.

La EPA de Ermua ofrecerá enseñanzas iniciales y clases de castellano para personas extranjeras.

En la actualidad, es necesario realizar la matrícula en Durango, ya que de momento no se ha establecido el personal que cubrirá los servicios de este Centro para Personas Adultas en Ermua. Todo dependerá del número de matrículas cursadas.

Las personas mayores de 18 años que estén interesadas en formarse en este centro local podrán formalizar su matrícula acudiendo a las instalaciones de la EPA de Durango, en la calle Laubideta, número 6, de lunes a viernes, de 9.00 a 13.00 horas y, de lunes a jueves, de 16.00 a 19.00 horas.



El nuevo centro de EPA pretende comenzar en breve sus clases y se ubicará en las instalaciones de Izarra.A.L

Para la inscripción será necesario aportar un documento de identidad, una foto y, únicamente en el caso de las personas que se matriculen para conseguir el título de Educación Secundaria, el expediente académico o el libro de escolaridad.

Para aclarar cualquier duda u obtener más información se puede llamar al centro coordinador de EPA de Durango (946 814 253) o consultar su página web, cuyo acceso se puede encontrar en la web municipal (www.ermua.es).

Según informa el concejal de Educación del Ayuntamiento de Ermua, Jol Gisasola, «en este momento, una vez contabilizado el alumnado ermuarra que acude a la EPA de Eibar y asiste a sus

clases, y visto que es suficiente, la Delegación ha decidido poner de nuevo en marcha el servicio en Ermua».

Las clases se impartirán, a partir del 6 de febrero, en las instalaciones de Izarra, en lugar de en su anterior ubicación de Teresa Murga, donde se llevan a cabo las obras de ampliación de la biblioteca.

Demanda ciudadana

La enseñanza que se ofrece en los Centros de Educación para Personas Adultas es oficial y gratuita, y está coordinada por el Departamento de Educación, Universidades e Investigación del Gobierno Vasco. Los centros de EPA se abren en cada municipio

dependiendo de las matriculaciones y la asistencia a las clases.

Con esta apertura de la matrícula se consigue atender, al menos, la demanda de una veintena de personas que comparecieron en una sesión plenaria del municipio para solicitar que el Ayuntamiento de Ermua les apoyara en la reapertura del centro en la localidad. También llevaron a cabo varias concentraciones para visibilizar su reivindicación.

Este colectivo, fundamentalmente de mujeres, defendía el carácter de servicio público de la EPA y alegaba la dificultad que suponía mantener su formación al tener que trasladarse a la localidad vecina de Eibar.

EN BREVE

ISMAEL SERRANO

Concierto hoy a las 20.30 h. en el Antzokia

A. L. Ismael Serrano presenta hoy en el Ermua Antzokia su disco 'Seremos'. Las entradas para este concierto, que se iniciará a las 20.30 horas, se podrán adquirir, al precio de 20 euros, presencialmente, en venta anticipada, en Lobiano Kulturgunea y por internet en la web de Kutxabank o en su red de cajeros, además de en la taquilla del teatro ermuarra antes de su comienzo.

BALONCESTO

El domingo partidos de las selecciones 'mini'

A. L. O. La Federación Vasca de Baloncesto ha convocado para el próximo domingo, día 29, una sesión de partidos y entrenamientos, en la categoría Minibasket (de 10 y 11 años), en el polideportivo de Ermua. Por la mañana, con entrada libre, se disputarán dos partidos que contarán con las selecciones masculina y femenina, a partir de las 10.00h.

TAEKWONDO

Mañana, exhibiciones en el Aritzmendi

A. L. O. Ermua acogerá mañana un encuentro entre Escuelas de Taekwon-Do de Euskadi y Cantabria. En el frontón Aritzmendi, se reunirán cerca de 70 deportistas de dos clubes. El objetivo de la jornada es dar a conocer y hacer visible esta modalidad deportiva, por lo que la entrada estará abierta en las exhibiciones, de 10.00 a 13.30 horas.

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 función

ERMUA

ERMUA ANTZOKIA Iparragirre, s/n

No hay función

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: 8.30

PAMPLONA-EIBAR

Laborables y festivos: 11.00.

EIBAR-ARRATE

Laborables: 15.00. Sábados: 14.00. Festivos: 9.00, 10.00, 11.00, 12.00 y 13.00.

ARRATE-EIBAR

Laborables: 15.30. Sábados: 14.30. Festivos: 9.30, 10.30, 11.30, 12.30 y 13.30.

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: Barandeta (Ziriako Agirre, 4).

ERMUA

De 9.00 a 22.00: Alcalá Etayo (Zubiaurre, 29).

EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00: Sánchez Castaño (Julián Etxeberria, 7. Eibar).



IGNACIO PÉREZ

Cocinero de Giroa (Ermua)

Dirección Sexto Centenario, 5. Teléfono 943030044. Redes Sociales Instagram.

Roberto Vega «Tengo vida, lo que no es poco tal y como está la hostelería»

Su talento con los pintxos llevó a este antiguo empleado de un taller al concurso nacional de Valladolid. «Con la indemnización y el paro me metí a cocinero»

GAIZKA OLEA

Dice Roberto Vega (Ermua, 1976) que dedicó sus últimos tiempos en la empresa en la que trabajaba, dedicada a fabricar tiradores de muebles de cocina, a barrer el taller, porque no había más trabajo. Cuando en 2009 la dirección propuso un ERE de extinción, aceptó marcharse y se preguntó a qué podría dedicar su vida. «Decidí ser cocinero para reinventarme. Con la crisis hubo un ERE de extinción y nos dieron la oportunidad de salir con una cantidad de dinero. Sobrábamos 30 y 16 nos fuimos; entonces me pregunté qué me gustaba: la cocina.

—¿Fue a alguna escuela? —Sí, a la de Galdakao. Quería hacer algo que me gustara porque en los últimos tiempos en el taller me dedicaba a barrer porque no había trabajo. Con la indemnización y el paro me metí en esto. Luego estuve un año con Fernando Canales en el

Etxanobe, en el Euskalduna.

—Un restaurante de nivel...

—Sí, Canales quiso que me fuera al Akebaso (Atxondo), pero allí no había trabajo a jornada completa y ya no era un chaval de 18 años que acaba de salir de la escuela o empezar la carrera, necesitaba más. Me busqué la vida y acabé en el Giroa porque la mujer que llevaba el local necesitaba ayuda de alguien que fuera algo más que un camarero. Estuve de socio primero y desde 2014 el bar es mío.

—¿Tenías claro lo que querías hacer?

—No, lo único que sabía es que me gustaba cocinar. He estado en un restaurante con estrella Michelin, con sus partidas, con nueve o diez cocineros... era un trabajo estresante a la hora del servicio pero muy cómodo. En el Akebaso primaba el tema de eventos y trabajaba de jueves a domingo,

Sacando la cabeza

Partiendo de que fue una calamidad que nos esforzamos en olvidar, aún conviene preguntarse cómo vivieron los hosteleros los largos años de la pandemia y las restricciones. Roberto Vega cree que el sector «estásacando la cabeza. Nosotros pudimos mantenernos, aunque durante varios meses

era pagar y pagar con ingresos cero. Dimos comida los fines de semana y mientras la gente no podía salir del pueblo nos fue bien, igual que con los bocadillos. La gente se volcó con los bares y cenó mucho de lo que hacíamos los bares. Pero la verdad es que el primer día 'normal', digamos que de pre-pandemia, fue el de la feria de

algo rutinario.

—Creo que no te gusta servir menús.

—Estuve en Trabakua como jefe de cocina y daba menús, pero me faltaba experiencia y me sentí sobrepasado. Ahora tengo claro que no quiero un restaurante de menú del día: te da mucho dolor de cabeza y poco rendimiento.

En Valladolid

—Pareces decidido a seguir aquí, en un bar normal, de barrio.

—En principio no tengo pensado abrir un restaurante; estoy bien como estoy y tengo vida, lo que no es poco tal y como está la hostelería. Vivimos tres familias de esto y mientras vayamos así... no tengo ambición por obtener mayor reconocimiento. Valoro tener una vida para mí, pero no porque trabaje pocas horas, sino porque pue-

San Martín (12 de noviembre)». El cocinero, eso sí, aprovechó el tiempo para enredar en los fogones para inventar nuevos pintxos: «estuve probando con materia prima de Maskarada, que tienen euskal txerri», y es en esa idea de prueba y error donde surgen las ideas para elaborar sus bocados ganadores.

do estar con mi hijo; a la tar- ando algo más libre...

—Tu fuerte son los pintxos; sólo cuatro cocineros vascos fueron al concurso nacional de Valladolid. Dos clásicos, Mitzel Suárez (Borda Berri) e Iñigo Kortabartarte (Kobika), más Ariel Munguía (El Puntido), que fue el vencedor.

—El mero hecho de que te seleccionen siendo de un pueblo tan pequeño ya es un premio. Estábamos 48 participantes y nos trataron muy bien.

Un sukalki de carrillera

—¿Cómo era el pintxo?

—Se llama Asiertxo, lo presenté al concurso de Ermua y se llevó el premio al pintxo más tradicional. Es un sukalki con carrillera de euskal txerri con cebolla y pimiento choricero, que va desmigado sobre una galleta de queso Idiazabal con puré de patata trufada y yema de huevo marinado que con el turmix queda como una mahonesa. Luego lleva cebolla de Zalla encurtida y espárrago verde crudo.

—¿Y esa afición por los concursos?

—Me gustan porque me han permitido conocer a gente maravillosa y con algunos ya tenemos más amistad.

—Entre el Kiska, el Mandiolla y el Giroa, Ermua siempre está bien situada.

—Los que somos más inquietos nos hemos animado los unos a los otros; yo empecé a ir a concursos en 2015 y poco a poco animamos a los demás. La cuestión es que ya competimos entre nosotros con frecuencia, bien en el concurso de pintxos como en el de cazuelitas, y eso ayuda.

—¿Y funciona, atrae a los clientes?

—En Ermua es complicado; entre semana tengo pintxos normales como tortillas o bocadillos de atún, pero cuando haces cosas de concurso es otra cosa: aquí la gente sale en manada a probarlos de lunes a jueves; el viernes vendes bastante menos y el fin de semana, nada. Pero sólo funciona esa semana, la del concurso.

—Vaya.

—Es así: ganas un concurso, lo pones en la barra y haces publicidad en las redes sociales o con carteles... y no vendes nada. Intenté hacer algo especial los viernes y me di cuenta de que podía funcionar un poquito en invierno, pero en cuanto mejoraba el tiempo... nada. Lo tuve que quitar porque perdía dinero.