



Las chicas de 'Izartxo Alaiak' consiguieron el segundo premio en la categoría juvenil. :: A. L.



La txaranga 'Mozkorrak' lista para preparar la paella. :: A. L.

# Más paellas que nunca a concurso

El tradicional certamen gastronómico de las fiestas de Ermua consiguió doblar el número de participantes

:: AINHOA LASUEN

**ERMUA.** Y dio resultado. Ni se sabe cuánto tiempo hace que 32 txarangas tomaban parte en el concurso de paellas del 'Zezen eguna' de Ermua.

En ediciones anteriores, se intentó por activa y por pasiva potenciar la participación del concurso de paellas de Ermua y este año con la mejora de las bases, gracias a la colaboración de la Asociación Gastronómica Lobiano, y la publicidad que se les ha dado a éstas, se ha conseguido que se inscriban en el concurso 30 txarangas en la categoría de adultos y 2 en la categoría de infantiles.

Las jóvenes de 'Izartxo Alaiak', en su afán por comer juntas, fueron una de las txarangas más jóvenes en inscribirse en el concurso. La elaboraban en los pórticos de la iglesia y era la primera paella de es-

tas jóvenes, de entre 14 y 15 años, que para la receta habían contado con el asesoramiento de la 'amama' de Maider. Las 14 jóvenes hacían de todo y colaboraban en la elaboración, y además cabe destacar que serían las que más se apresuraron a hacer la paella, ya que para el mediodía ya la tenían al fuego.

En el otro lado de la balanza se encontraban los ganadores del concurso del año pasado, de la txaranga 'Mozkorrak' que este año cumplían su 25 aniversario. Estos, más precavidos, elaboran dos paellas, «una de carne para los pequeños y otra de marisco para los mayores». No obstante, no se esmeran demasiado en separar los ingredientes de las diferentes paellas, de hecho, el

## GANADORES

► **Paella adultos.** Primer premio para 'Gure Txokoak' y segundo premio para el Centro Andaluz.

► **Paella juvenil.** Primer premio para 'Mozkorrak' y segundo premio para 'Izartxo Alaiak'.

año pasado ganaron con una mixta de pescado y carne.

Ayer contaban con 4 cocineros, Jesús, Feli, Mari Carmen y Julio, que trabajaban para lograr una de sus paellas ganadoras, cuyo secreto residía en «mucho cariño y buenos ingredientes», según explicaban los cocineros que iban a elaborar paellas para alrededor de 40 personas.

Si 40 parecían muchas, que hablen con otros de los más veteranos en esto de la paella del 'Día del Zezen' como son los de la txaranga 'Lagunak', que este año cocinaban para alrededor de 70 personas. Eso sí, como siempre, bien organizados y previsores, se encargaron de llevar la carne guisada ya hecha para tener que ponerse únicamente con la paella. Las dos Mari Carmenes se encargaban de realizar la labor de cocineras mientras otros ayudaban en el resto de tareas que conlleva una comida en la calle.

El ganador del concurso de este año fue la txaranga 'Gure Txokoak', que se llevó 500 euros, y los segundos fueron los cocineros del Centro Andaluz, con 200 euros.

Entre los jóvenes 'Mozkorrak' fue la txaranga ganadora y las coci-

neras de 'Izartxo Alaiak' quedaron en segundo lugar.

Otras de las protagonistas fueron las sardinas. Con 1.500 platos y 120 barras, a las 12.00 horas, ya tenían que ir a por más de estos víveres para poder entregar los 280 kilos de sardinas que se podían comer allí mismo, en Marqués de Valdespina.

Tocaba a dos por cabeza, pero no pasa nada, porque había quien se colocaba en la cola dos o tres veces y así iba bien servido, por los 15 jubilados del Hogar ermuarra que se portaron como jabatos, asando y entregando todo este material entre sus vecinos que, como no, formaron colas.



Se repartieron 280 kilos de sardinas entre los asistentes. :: A. L.

\* EL CORREO no se hace responsable de cambios de última hora

### 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  
Lurraldebus  
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 32

### CARTELERA DE ONE

#### EIBAR

**COLISEO** Merkatu Kalea, 2  
No hay sesión

#### ERMUA

**LOBIANO KULTUR** Goienkale s/n  
No hay sesión

### CONVENCIONES

#### AUTOBUSES

##### EIBAR-SAN SEBASTIÁN

Laborables: 7.00\*, 8.00, 8.30, 9.00\*, de 9.30 a 13.30\* cada hora y de 14.30 a 20.30 cada hora.  
Sábados: 7.00\*, 8.30 y de 9.30\* a 20.30 cada hora.  
Festivos: 8.30, 12.30, 13.30, 15.30, 18.30 y 20.30.  
\*Salida desde Ermua diez minutos antes

##### SAN SEBASTIÁN-EIBAR

Laborables: 7.00, de 7.30 a 13.30 cada hora, 15.00\*, de 15.30 a 18.30\* cada hora, 19.30, 20.30 y 21.00\*

Sábados: 7.00, de 7.30 a 14.30\* cada hora, de 15.30 a 20.30 cada hora, 21.00 y 22.00\*.  
Festivos: de 8.30 a 18.30 cada dos horas, 19.30, 21.00\* y 22.00\*.  
\*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 y festivos: De 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: 10.30, 14.30, 18.30 y 20.30.

##### VITORIA-EIBAR

Laborables: De 6.30 a 20.30 cada hora y a las 12.00, 16.00 y 20.00.  
Festivos: 10.30, 14.30, 18.30 y 20.30.

##### EIBAR-PAMPLONA

Laborables: 7.45 y 13.30.  
Festivos: 7.45 y 18.00

##### PAMPLONA-EIBAR

Laborables: 11.00 y 18.00.

##### EIBAR-ARRATE

Sábados: 14.15.  
Festivos: 9.00, 10.00, 11.00, 13.00 y 18.00.

##### ARRATE-EIBAR

Sábados: 14.45.  
Festivos: 9.30, 10.30, 11.30, 13.30 y 18.30.

##### EIBAR-ELGETA

Laborables: 13.30 y 20.30.  
Festivos: 12.00 y 19.00.

##### ELGETA-EIBAR

Laborables: 14.00 y 20.50.  
Festivos: 12.30 y 19.30.

##### 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. Y a las 21.55.  
Sábados, domingos y festivos: De 7.45 a 20.45 cada hora y a las 21.55.

### 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.

#### EIBAR

De 9.00 a 22.00: Las Heras (Fermin Calbetón, 19).

#### ERMUA

De 9.00 a 22.00: Alberdi (Zubiurre, 9).

#### EIBAR-ERMUA

Noche: De 22.00 a 9.00 horas: Alberdi (Zubiurre, 9, Ermua).