

«El pincho tiene que salir más o menos en lo que se tarda en sacar una caña»

Sergio Moya Propietario del Frankfurt

Resultó ganador del concurso de cazuelitas de Ermua con una propuesta de sabores diferentes

AINHOA LASUEN

ERMUA. No es la primera vez que su nombre suena como ganador en un concurso local gastronómico. Ya lo hizo en una anterior edición del concurso de pinchos y obtuvo un segundo puesto el año pasado en el concurso de cazuelitas. Ahora su 'T-Iberico', compuesto de cerdo ibérico, pasta wonton, salsa Teriyaki y algas, ha vuelto a mostrarle como uno de los mejores cocineros de un municipio en el que los restauradores destacan no sólo a nivel local sino en el terreno euskaldún e incluso estatal. Sergio Moya, del bar Frankfurt, es el ganador del concurso de cazuelitas que se ha celebrado en Ermua.

—Está elaborada con elementos a los que no estamos acostumbrados en Ermua. ¿No era arriesgado?

—Precisamente quería hacer algo diferente que la gente no comiera habitualmente. Hubo gente a la que le encantó y esos repetían muchos días y otra que era más crítica con los sabores diferentes. Eran sabores típicos de aquí, pero con diferencias. Por ejemplo, el caldo corto que es el típico de aquí, pero con paleta ibérica. El toque marino se lo daban las algas y otro toque diferente era la salsa Teriyaki que era el relleno del ravioli y era el sabor intenso, estilo

japonés, que le quería dar. La pasta wonton también es más fina de lo que estamos acostumbrados.

—¿Qué es lo que más le ha costado cocinar?

—Los raviolis se hacen uno a uno. Y entraban 2 raviolis por cazuelita. Hemos sacado 1.600 cazuelitas, son 3.200 raviolis. El resto lleva horas de cocción, pero lo que más ha costado son los raviolis. Quien se los comía no sabía que la pasta llevaba hecha 40 segundos.

—Estaba calculado, pero era mucho trabajo.

—Mucho. Pero al final compensa. La gente reacciona bien. Viene a probar. No es como otros trabajos en los que no se valora. Si gusta a la gente compensa, porque viene mucha gente nueva.

—¿Cuál cree que es el secreto de haber ganado?

—En este caso creo que era diferente, sacado para este concurso. Claro que siempre hemos hecho cosas diferentes y unos años ganas y otros no. En Ermua nos lo curramos muchísimo y no es fácil. Entrar entre los 12 primeros era importante.

—Y los clientes, ¿qué le comentaban?

—Lo primero, en general, «¿esto qué es?». Había quien no preguntaba. Esta cazuelita había que comérsela en entero. Eran dos raviolis, de tamaño bocado y había gente que lo rompía, pero te arriesgas a eso. Porque la explosión de sabor al morder la pasta era importante. Además, teníamos que tener mucho cuidado con el caldo porque como iba con hueso de paletilla ibérica te podías



Sergio posa con su familia en la puerta del establecimiento. :: A. L.

pasar y que el sabor fuera demasiado fuerte. La carne se hacía a baja temperatura para conseguir el sabor que tenía, etcétera.

Muchas pruebas

—Veo que la elaboración de cada elemento tenía su truco. Habrá hecho muchas pruebas para conseguir el sabor que quería.

—Muchas. Es lo normal. Aunque no es lo mismo hacer pruebas con un litro de cantidad que tener que hacer las cantidades que sacamos esos días. Haces pruebas y luego vas corrigiendo.

—¿Ya tiene pensado el pincho del concurso de este año?

—Ya está. Faltan algunas pruebas, pero está la idea.

—Las pruebas llevan mucho trabajo.

—Sí. Y hay que tener en cuenta el tiempo de emplatado, porque no hay que hacer esperar a la gente. Tiene que salir, más o menos, en lo que tarda el camarero en sacar una caña y esto añade una dificultad, porque tenemos poca zona de emplatado en la cocina. Hay que tener en cuenta que se sacan más de 12.000 pinchos.

'El corredor del laberinto' y Clint Eastwood, en el Ermua Antzokia

A. L.

ERMUA. Hoy en sesión de cineclub se podrá disfrutar de la cinta rusa 'Sin amor', de Andrey Zvyagintsev. 'Sin amor' fue premio del público en el Festival de Cannes y ha estado nominada al Oscar a la mejor película de habla no inglesa. Se pasará hoy a las 20.30 horas.

La programación de cine comercial comenzará el sábado con la última dirección de Clint Eastwood, '15:17 Tren a París', una historia real y una película de acción. Se ofrecerá el sábado a las 19.30, el domingo a las 22.00 y el lunes a las 20.30 horas.

La otra película que se programará será la última entrega de la saga de 'El corredor del laberinto: La cura mortal', dirigida por Wes Ball. Se verá el sábado a las 22.00 y el domingo a las 19.30 horas.

En cuanto a la sesión infantil del domingo (17.00 horas) se verá la película de animación 'Boonie Bears, el gran secreto'.

EN BREVE

Celebraciones de Semana Santa

PARROQUIA

La parroquia Santiago Apostol vivirá en los próximos días diferentes celebraciones religiosas. Comenzarán hoy, Jueves Santo, con la Cena del Señor a las 19.00 horas, y a las 22.00 horas la Hora Santa. Mañana, Viernes santo a las 11.00 horas será el Vía Crucis y a las 17.00 horas la Muerte del Señor. El Sábado Santo, a las 22.00 horas se celebrará la Vigilia Pascual y el Domingo de Resurrección se contará con una eucaristía a las 12.30 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 (Torreku) 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
Sin amor (VOS) 20.30

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: Castaño (Julian Etxeberria, 7).

ERMUA

De 9.00 a 22.00: Ibarrondo (Zehar Kale, 2). De 22.00 a 24.00: Alberdi (Zubiurre, 9).

EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00: Lafuente (Sostoa Tarren, 10).



Animal culture. El estudio de arquitectura Kokojaten, en Fermín Calbetón, acoge durante un mes un trabajo de ilustración. :: FOTOS: MORQUECHO

Inspiración animal en la ciudad

El estudio Kokojaten acoge hasta final de abril una exposición de 'Animal culture'

Ilustración, textos y prendas de ropa se unen en un proyecto de Jesika Martínez-Alcocer, que combina cultura e instinto

:: FÉLIX MORQUECHO

EIBAR. Jesika Martínez-Alcocer sabe lo que es exponer en galerías de arte y salas de cultura, pero está encantada dibujando en un local pequeño pero céntrico, ante un escaparate por el que no deja de pasar gente. «Es que yo no quiero llegar a cuatro, quiero llegar a cuatrocientos». Por eso su trabajo se puede ver hasta finales de abril en el estudio Kokojaten, en la calle Fermín Calbetón, donde después de unos días de descanso volverá a tomar sus roles.

'Animal culture' es el proyecto personal de Jesika Martínez-Alcocer, una ermuarra licenciada en Bellas Artes que encontró en la serigrafía una forma de canalizar su creatividad hacia el sector textil. Una residencia artística en Bilbao Arte le permitió conocer bien la técnica y después llegó el momento de encontrar un concepto que centrara su creatividad. «Todo se refiere a la idea del animal humano, y veo que yo encajo en ella, en un espacio entre el animal y la persona. Hablamos de situarnos cerca de los animales,

de dejar la hipocresía humana a un lado, y ver que es importante que el mundo no se vaya a la mierda», se rebela.

El planteamiento toma la capacidad cultural humana y la combina con el instinto animal. Son dos características que Jesika Martínez-Alcocer refleja en varias disciplinas. Sus textos e ilustraciones son el primer paso para llegar después a prendas de ropa. Fire Wear Foundation le permitió contar con prendas textiles que aseguran unas condiciones éticas de trabajo en su elaboración, y así lanzó su primera colección. Sin embargo, el hecho de afrontar en solitario este proyecto no le permite la continuidad que requeriría. «Pero la creación es imposible que cese porque es algo que yo necesito», señala.

Internet es el medio para mostrar públicamente su proyecto creativo. El blog animalculture.blogspot.com es un escaparate abierto a trabajos distintos. «A veces de una frase surge un dibujo, otras veces una ilustración hace que escriba un cuento... lo primero es la creatividad, pero su desarrollo no siempre es igual», señala. La escritura y el dibujo son disciplinas de las que Martínez-Alcocer ha disfrutado siempre, y que se funden en este proyecto.

Locales vacíos

La puesta en marcha de 'Animal culture' hace cuatro años combinó lu-



Salvaje. Serigrafía en la ropa de la autora, boceto en la pared.

«Es importante estar a pie de calle, me interesa que la gente pueda ver el proceso de trabajo»

ces y sombras. Por una parte el hecho de vender prendas más allá del círculo de amigos y conocidos supuso un aval para su autora. Por contra, no encontró un espacio donde desarrollar su trabajo. «Estuve buscando la posibilidad de trabajar en algún bajo a pie de calle, tanto en Emmua como en Eibar, porque lo único que necesito es un espacio y una

mesa. Y hoy en día hay un montón que están vacíos, pero sus propietarios prefieren que sigan así antes de abrirlos a una actividad, me ha sido imposible», señala.

Esa situación hace que la posibilidad de exponer su trabajo en Kokojaten, en el centro de Eibar, la vea como «un regalo. Para mí es importante estar a pie de calle, me interesa que la gente pueda ver el proceso de trabajo. Por eso muchas de las cosas que tengo aquí son bocetos, no obras acabadas». El escaparate virtual permite ver una parte, pero Martínez-Alcocer tiene claro que «en internet se puede ver el resultado pero no cómo se llega hasta ahí. Aquí puede entrar cualquiera, ver lo que hago, preguntar...».

Celebraciones de Semana Santa en las parroquias de Eibar

:: F.M.

EIBAR. Las parroquias se suman a los ritos religiosos de Semana Santa. Hoy, Jueves Santo, las celebraciones serán a las 17.00 en Azitain, a las 18.00 en Amaña y Arrate, y a las 19.00 horas en Carmen, San Agustín, San Andrés, Urki, San Pío X. El Vía Crucis de mañana viernes será a las 11.00 en Carmen, San Agustín, y Amaña, y a las 12.00 en San Pío X.

Las celebraciones de la última cena serán mañana viernes a las 17.00 en Azitain, San Andrés y Arrate, a las 18.00 en Amaña, y a las 19.00 en Carmen, Urki y San Pío X. Esas celebraciones incluirán Vigilia Pascual en Carmen, Amaña, Urki y San Pío y en San Andrés será a las 20.00 horas.

Domingo de Pascua

El Domingo de Pascua se celebrará en San Miguel de Aginaga a las 10.30. A las 11.00 las celebraciones serán en Azitain y Amaña, a las 12.00 en San Andrés y San Pío X, 12.30 en Arrate, 13.00 en San Agustín y Urki, y finalmente en los Carmelitas a las 9.00, 10.00, 12.00 y 19.00 horas.

EN BREVE

El Coliseo programa cine desde el viernes

DE VIERNES A LUNES

Las jornadas festivas harán que la programación de cine en el Coliseo arranque esta semana desde mañana viernes, jornada en la que se proyectarán 'The Party' y 'Gorrión rojo' (17.00 y 20.00 horas), 'Peter Rabbit' (17.00) y 'Todo el dinero del mundo' (20.00). Por su duración, la película 'Gorrión rojo' en su pase del sábado se adelanta al horario habitual y será a las 19.30. Por otra parte, al ser festivo el lunes habrá una sesión añadida a las 17.00, pero no será día del espectador.

Entradas a la venta para Martin Zalakain

19 DE MAYO

El espectáculo de danza y teatro Martin Zalakain llegará al Teatro Coliseo el sábado 19 de mayo, y las entradas están ya a la venta. El pase de las 19.00 está lleno, pero ya están a la venta las localidades para las 22.00 horas. Este espectáculo llega a Eibar después de las actuaciones en el Arriaga, Victoria Eugenia y Baluarte de Pamplona. Con la coreografía de Juan Antonio Urbeltz, la dirección de Ander Lipus y el guión de Harkaitz Cano, toman parte dantzaris de Argia, Duguna, Arkaitz, Maritzuli, Elai Alai, Haritz, Gure Kai, Astigar eta Kezka, de Eibar.

DEBA



Celebración del segundo gol de las locales. :: SALEGI

El División de honor consigue puntuar en Altamira, en casa del líder

El cadete masculino vuelve a reencontrarse con la victoria tras un pequeño desliz

:: ANDER SALEGI

DEBA. El balance de resultados de las diferentes categorías del club Amaikak Bat en la última jornada disputada antes del parón de Semana Santa es positivo. Tres victorias, dos empates y dos derrotas.

El primer equipo del club se desplazó a Ordizia, a Altamira, el campo del líder. Los debarras dominaron la primera parte. Tuvieron varias ocasiones, pero a la media hora de juego Ibarra fue derribado dentro del área y el capitán, Manci se encargó de transformar su decimo-sexto gol en liga. El portero adivino la dirección del lanzamiento, pero Mancisidor lo ajustó tanto al palo que no pudo detenerlo. La segunda parte fue más igualada con ocasiones en ambas áreas, pero lamentablemente en un córner, en una jugada aislada llegó el gol del Ordizia para firmar las tablas en el marcador. De esta manera, los debarras se convierten en el tercer equipo que consigue puntuar en el campo del líder. El regional femenino comen-

RESULTADOS

► División de honor Regional: Ordizia-Amaikak Bat, 1-1.

► Regional femenino: Amaikak Bat-Goierri Gorri B, 2-1.

► Juvenil honor: Amaikak Bat-Zumaiako, 0-0.

► Cadete honor: Anaitasuna-Amaikak Bat, 1-2.

► Cadete femenino: Amaikak Bat-Urola, 0-2.

► Primera infantil: Añorga-Amaikak Bat, 2-2.

► Infantil txiki: Amaikak Bat-Lagun Onak, 2-3 (amistoso)

► Infantil honor femenino: Amaikak Bat-Tolosa, 0-1.

zó muy bien el partido ante el Goierri Gorri, al minuto de juego Eneritz se encargó de poner al conjunto local por delante en el marcador. A la media hora de juego Leire anotó de

cabeza tras un córner bien lanzado por Iratxe. En la segunda mitad, el Goierri Gorri recortó distancias, pero no sirvió para nada, ya que los tres puntos se quedaron en Deba. Las locales jugaron bien, pudieron haber marcado más goles, pero la portera rival estuvo muy acertada.

Empate sin goles y con poco fútbol en categoría juvenil. Un empate que deja las cosas tal y como estaban, con ambos equipos peleando por no descender.

El cadete masculino volvió a ganar tras el pequeño desliz que tuvo ante el Zarautz. Comenzaron ganando los entrenados por Gorroño y Esnaola, gracias a un gol de Endika. Empate el Anaitasuna. Pero el gol de Iribar dio al final los tres puntos para los debarras. El cadete femenino la semana pasada logró un buen resultado ante el Eibar, pero esta vez no pudo repetir la hazaña y fueron derrotas por el Urola.

El primera infantil logró sumar un punto tras empatar a dos contra el Añorga. Borja fue el encargado de marcar los dos goles para el Amaikak Bat. El infantil txiki jugó un amistoso contra el Lagun Onak y perdieron por la mínima. El infantil femenino cayó derrotado por la mínima ante el Tolosa.

rario de mañanas (10.00 a 14.00 horas). A pesar de que hoy y mañana sea festivo la oficina permanecerá abierta tanto por la mañana como por la tarde.

El martes 3 de abril se pondrá en marcha el centro de empleo Lanbide en la primera planta del hogar del jubinado. Este centro permanecerá abierto de cara al público los martes y jueves de 8.00 a 15.00 horas.

de Deba. De lunes a sábado, por la mañana de 10.00 a 14.00 horas y por la tarde de 16.00 a 19.00 horas. Los domingos y festivos solo habrá ho-

Nuevo horario en la oficina de turismo y de empleo

:: A. SALEGI

DEBA. Desde el pasado lunes y hasta el 1 de junio se instalará un nuevo horario en la oficina de turismo

ONDARROA

El Ayuntamiento llevará a cabo la reforma de las tres plazas de la localidad

Los problemas financieros que ha generado la obra de Kamiñalde no generan recortes en los servicios

:: A.E.

ONDARROA. El Ayuntamiento de Ondarroa ha llevado a cabo una serie de reuniones con los vecinos, en los diferentes barrios de la localidad en los que ha podido fijar cuáles son los servicios preferentes ante los problemas financieros que genera la obra de Kamiñalde.

En principio, las obras de Kamiñalde no generarán recortes en los servicios que los vecinos han marcado como prioritarios (Herribusa, Etxelila, Polideportivo, Kultur etxea...). No obstante al ser la de Kamiñalde la obra urgente que más ha costado al ayuntamiento, las arcas se verán afectadas y cada departamento verá modificado su presupuesto anual. Será una medida cautelar hasta terminar las obras, ya que el gasto social seguirá siendo la prioridad del Ayuntamiento de Ondarroa.

Junto a ello, a consecuencia de las reuniones con los vecinos se han marcado una serie de proyec-

tos para ejecutar entre los que destacan las reformas de las plazas de Agustín Zubikarai, la de la Plaza de la Música y también la plaza pequeña junto a la Residencia de Ancianos.

Igualmente, en el Barrio de Magdalena se plantea la mejora del pavimento, muy deteriorado con el paso del tiempo, así como en algún punto de Arte Bide. También se plantean alguna reformas en Kamiñazpi, junto a la mejora de las zonas de estacionamiento, así como el arreglo del parking de Ibaiondo.

Igualmente, se quiere que los vecinos den a conocer los problemas de accesibilidad con el que cuentan sus calles, para poder ser abordados, dentro de un segundo proceso participativo. También el Ayuntamiento se muestra sensible en cuanto a la limpieza de heces de canes, para lo que se cuenta con una comisión para abordar todas las cuestiones relacionadas con la limpieza para lo que se pondrá en marcha una campaña de concienciación.

Igualmente, se ha procedido a regular los locales de jóvenes, en un número de 13 que son los que existen en la localidad, para garantizar su seguridad y se buscar acuerdos para instalar extintores y salidas de urgencia.

ERMUA

Cobro del impuesto de tracción mecánica

:: K. ITURRIAGAGOITIA

ERMUA. La recaudación municipal de Ermua abrirá el martes 3 de abril el periodo voluntario de abono del Impuesto de Vehículos de Tracción Mecánica (IVTM) del ejercicio 2018.

El periodo voluntario abarcará un mes de plazo, entre el 3 de abril y el 3 de mayo. El IVTM es un impuesto directo de titularidad municipal, obligatorio y cuya gestión es propia y corresponde enteramente a los ayuntamientos. En nuestro caso concreto es el impuesto más importante de los que gestiona la entidad tanto por volumen de personas a las que afecta más de 8000 titulares de vehículos con motor que comprende el parque local como por cantidad dineraria pues supera los 915.773 euros.

Es un impuesto que grava la titularidad de los vehículos de tracción mecánica aptos para circular por las vías públicas, cualesquiera que sean su clase y categoría.

Con más de 8.000 personas titulares de vehículos en Ermua, te-

ner el recibo domiciliado supone una bonificación de un 4% de descuento sobre el importe total. Los titulares que no tienen domiciliado el recibo deberán abonarlo en cualquier oficina de las entidades Kutxabank, La Caixa, BBVA, Rural Kutxa y Laboral Kutxa en las horas que tienen fijadas al efecto, presentando los impresos que recibirán en su domicilio.

También a través de sus cajeros automáticos o en las web de esas entidades, disponibles las 24 horas del día.

Otra forma de pago cómoda y rápida es la pasarela de pagos de la administración a la que se puede acceder desde esta web corporativa. Transcurrido dicho plazo voluntario, el pago de los recibos se exigirá por vía ejecutiva con un recargo del 20%.

En Ermua están exentos de abono de este impuesto los titulares de vehículos para uso de personas minusválidas, los catalogados como históricos con matrícula específica, y los que superan los 25 años de antigüedad.



que recibirá ayuda de la Diputación —en el mercado y en las instalaciones deportivas gernikarras, por valor de 1,3 millones de euros—, el Gobierno vasco —con 550.000 para la plaza del mercado— y Eusko Trenbide Sarea (ETS), por valor de 400.000 para el paso elevado.

Además del esfuerzo inversor, fuente del Ejecutivo afirmaron que incrementarán las cuantías en el capítulo de Personal y en servicios sociales. No en vano, la Mancomunidad de Servicios Sociales de Busturialdea que Gernika-Lumo comparte con otras localidades de la comarca, verá incrementada su aportación. Pasará de 572.000 a 724.000 euros. De la misma forma, mantendrán sus aportaciones a los organismos públicos gernikarras, como la Casa de Cultura, el Centro de Iniciativas Profesionales (CIP), el euskaltegi o el Patronato de Deportes.

La oposición, formada por EH Bildu, dio su voto contrario a la aprobación del presupuesto por la escasa participación y porque “en cuatro días es imposible presentar una alternativa” a las Cuentas. El alcalde, José María Gorroño, respondió censurando a la coalición por utilizar “la excusa de todos los años” e incidió en que el presupuesto gernikarra “es satisfactorio porque nos permite realizar unas inversiones importantes, y que hacían falta”. ●

del mercado, las urbanizaciones del Pasealeku y de Idurgo capitalizan las mejoras urbanas que el Consistorio dirigido por José María Gorroño sacará adelante este ejercicio.

Gernika-Lumo realizará un importante esfuerzo inversor. Ejemplo de ello es el coste de las obras a ejecutar en el mercado, de 1,6 millones de euros; la construcción de la pasarela que cruza las vías de Eusko-tren en la zona de Astra, con 736.000 euros; la mejora del entorno del Pasealeku, con 723.000 euros; o las inversiones para mejorar las instalaciones deportivas de Urbietia, que dispondrán de 250.000 euros, aproximadamente. Pero el Consistorio no lo hará con fondos de sus arcas, sino

Durangaldea

Ermua vuelve a premiar los piropos más originales

De las 160 creaciones presentadas, la de Joli Amboage fue la mejor valorada por el jurado

ERMUA — El servicio municipal de Euskera del Ayuntamiento de Ermua ha entregado recientemente los premios de la undécima edición del concurso de piropos en este idioma. Con el objetivo de impulsar el uso de la lengua entre la ciudadanía de una forma creativa, expresiva, no sexista y lúdica, la participación este año ha sido positiva con la entrega de 160 piropos al consolidado certamen.

La creación ganadora (*Amatatu argiak, zabaldu begiak, horiek bai distirak!*) ha sido obra de Joli Amboage que disfrutará como premio de un pase para un circuito para dos personas en el centro de talasoterapia La Perla de Donostia, que comprende un masaje con aromaterapia y un menú degustación.

En lo que a la categoría juvenil se refiere, Asier García Monje ha sido el autor de *Eguzkia edertasunagatik irtengo balitz, zu ikustean*



Joli Amboage, ganadora del concurso. Foto: Ermuako Udala

ez litzateke inoiz sartuko, por lo que obtendrá un cheque compra valorado en 100 euros que podrá canjear en los establecimientos asociados de la asociación de hosteleros y comerciantes de la localidad de Ermua.

Por último, el premio de la categoría infantil ha sido otorgado al piropo *Zu porrua bazina, ni patata izango nintzateke zurekin egoteko* del también ermuarra Julen Gonzalo de 10 años, que obtendrá un cheque compra

valorado en 50 euros para gastar en establecimientos locales.

El jurado, compuesto por diversos representantes de la asociación de comerciantes y representantes municipales, no aceptó piropos que pudieran resultar ofensivos o sexistas y fueron los encargados de decidir los ganadores valorando, entre otros aspectos, la originalidad, la creatividad y que no fuesen una adecuación o traducción. — K. Doyle

Abadiño busca que las fiestas sean igualitarias

Se celebrarán tres encuentros participativos para poner en común ideas

ABADIÑO — El Ayuntamiento organizará procesos participativos para que las fiestas de San Trokaz y San Prudencio sean igualitarias. En cada uno de estos procesos, se celebrarán tres sesiones en las que se pondrán en común iniciativas para construir unas fiestas libres de estereotipos sexistas y seguras para las mujeres. La primera de las reuniones tuvo lugar el día 19 y sirvió de sensibilización y, en el mismo, se explicó cómo las fiestas pueden reproducir el sexismo y qué es importante tener en cuenta para hacerlas cada vez más igualitarias. “Las otras dos sesiones serán después de fiestas porque en la primera se ofreció una herramienta para observar los festejos desde la perspectiva de género y después compartir el diagnóstico”, apuntaron desde la organización. — K. Doyle

Deia va contigo en Semana Santa Aste Santu honetan Deia zurekin doa

ALICANTE

(Del 29 de marzo al 7 de abril)
Benidorm

ARAGÓN

(Del 29 de marzo al 2 de abril)

Astún
Biescas
Candanchú
Cafranc
Escarilla
Formigal
Jaca
Panticosa
Sabiánigo
Villanúa

CASTELLÓN

(Del 29 de marzo al 7 de abril)

Alcocebre
Benicarló
Benicasim
Oropesa
Peñíscola
Torreblanca
Vinarós

LANDAS

(Del 29 de marzo al 2 de abril)

Capbreton
Hossegor
Seignosse
Veix Boucau

TARRAGONA

(Del 29 de marzo al 7 de abril)

Altafulla-Platja
Ampolla
Calafell-Platja
Cambrils
Cases D'Alcanar
Comarruga
Creixell
Cunit
El Vendrell-San Salvador
Hospitalet de Infant
La Mora
La Pineda
L'Ametlla Mar
Miami
Mont Roig

Roda de Bará
Salou
Sant Carles
Segur Calafell
Torredembarra
Vilafortuny

Y como durante todo el año también encontrarás Deia en los puntos de venta habituales de:

Burgos, Cantabria, Iparralde, La Rioja, Madrid y Nafarroa



Y también en tu ordenador o dispositivo móvil (tablet, smartphone) la edición diaria de Deia al completo en cualquier momento, desde cualquier lugar.

www.presst.net

