

Siete cocineros ermuarras participan en el Concurso de Pinchos de Euskadi

Ermua es el municipio con mayor número de participantes en este certamen, en proporción a la cifra de habitantes

AINHOA LASUEN

ERMUA. Ermua es el municipio con más participantes por kilómetro cuadrado y por número de habitantes en el Concurso de Pinchos Amstel Oro de Euskadi, que se desarrolla desde ayer lunes hasta mañana en el Kursaal de Donostia. De los 75 participantes siete son cocineros de establecimientos hosteleros y restaurantes del municipio vizcaíno.

En este momento participan en el concurso Sagarra Gastrobar, Mendiola Jatetxea, Giroa, Atsegin, Pata Negra, Kiska y Batzoki.

Hace pocos días que dos de estos cocineros, los de Sagarra Ermua y Mendiola Jatetxea, se colaban en la semifinal del concurso de arroces a

nivel de todo el estado y más tarde se conocía la noticia de que el Giroa con su pintxo 'bikote' era seleccionado para el concurso Nacional de pinchos de Valladolid. Este pincho ya fue merecedor del primer premio en el concurso de pinchos de Ermua, consiguiendo además un doblete, el voto ganador del jurado y del público.

Sin duda este talento tiene su reflejo y su beneficio para la población ermuarra, ya que además de poder disfrutar de la gastronomía local de primera mano, también se organizan actos puntuales en los que paladear los exquisitos productos gastronómicos ermuarras.

De hecho, el pasado jueves estos siete cocineros hicieron participe a su clientela de sus elaboraciones para el concurso de pinchos de Euskadi en el que se encuentran en este momento. En la tarde del jueves se pudieron degustar los pinchos que se presentarán al concurso, con un premio de entre 1,70 y 2 euros,



Cinco de los 7 participantes fueron txupineros en Santiagos. :: A. L.

dependiendo de los ingredientes utilizados, y del trabajo de elaboración.

En este concurso autonómico se han presentado Mojito Kiska con su pincho 'Taconazo', Giroa con su 'Bikote', Atsegin con 'Semáforo de carrileras', Sagarra Gastrobar con 'Kanlao', Mendiola Jatetxea con 'Cerdo de Yucapan', Batzoki con 'Marmitako frío' y Pata Negra con su pincho 'Roca India'. Cabe destacar que entre estas propuestas se encuentra el vigente campeón de Bizkaia del Mojito Kiska y un finalista en el

Campeonato de España de pinchos en Valladolid (Giroa).

Mañana se celebrará la final del concurso, que se ha desarrollado desde el lunes en Donostia. La participación de los cocineros ermuarras «no es una novedad ni una casualidad», según apuntan colectivos ermuarras del entorno de la gastronomía, ya que nuestros hosteleros llevan años trabajando duro para colocar a Ermua en el mapa gastronómico de Debabarrena, de Bizkaia y de Euskadi.

Organizan un curso sobre soldadura para desempleados

A. LASUEN

ERMUA. La Escuela de Armería de Eibar ha organizado un curso de soldadura con electrodo revestido y TIG para personas desempleadas. El Ayuntamiento de Ermua y Lanbide colaboran en esta iniciativa que ofrecerá formación en un sector con altas expectativas de colocación. El próximo jueves se realizará una sesión informativa abierta de 11 a 12 horas en Lobiano, para que todas las personas que estén interesadas puedan informarse y resolver dudas sobre esta iniciativa.

El curso de soldadura tendrá una duración de 740 horas, y las personas que completen la formación recibirán el certificado de profesionalidad de nivel 2. La iniciativa se divide en fases. El Ayuntamiento se encargará de la fase de orientación, donde se realizarán entrevistas personales. Después, la Escuela de Armería seleccionará entre 12 y 15 participantes para el proyecto. A la vez, la iniciativa se presentará a las empresas del entorno, para que se identifique qué puestos de trabajo podrían cubrir.

EN BREVE

La sociedad Artape celebró su 50 aniversario

ES DE LAS MÁS ANTIGUAS

Las personas asociadas a la sociedad gastronómica Artape celebraron el pasado fin de semana el 50 aniversario de su creación. Esta sociedad, una de las más antiguas de Ermua, oficializó su constitución y puesta en marcha en el mes de marzo de 1969. Hace medio siglo la sociedad contaba con 22 socios y en la

actualidad, el día de la celebración del pasado sábado, se reunieron prácticamente los 19 socios y socias en la sede de la calle San Isidro para disfrutar de una comida y un día de celebración. En la comida se contaron anécdotas y se habló sobre las pocas sociedades gastronómicas que había entonces en la villa, o debatiendo si fue la primera sociedad ermuarra en tener mujeres como socias de pleno derecho. Cada miembro recibió una chaquetilla de cocina que se estrenó con motivo de la celebración.



Los miembros de la sociedad Artape frente a su sede. :: A. LASUEN

Rescate de un perro atrapado en el desagüe

AYER EN ZERUKOA

Los bomberos de Bizkaia actuaron ayer en el rescate de un perro al que se le había quedado atrapada la pata dentro de un desagüe o sifón de un domicilio de Ermua, en concreto en una vivienda del barrio de Zeruko. La labor de los bomberos permitió que la situación no pasara de una anécdota, después de que pudieran rescatar al animal sin mayores problemas.

TELÉFONOS DE INTERÉS

* 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
ERTZAINITZA	
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

CARTELERA DE CINE

EIBAR

COLISEO Merkatu Kalea, 2

No hay sesión

ERMUA

ERMUA ANTZOKIA Iparragirre s/n

No hay sesión

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 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

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: Lafuente (Sostoatzen, 10).

ERMUA

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

EIBAR-ERMUA

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

DEBA



Ganadores masculino y femenino, así como los primeros debarra. :: FOTOS ANDER SALEGI

Jokin Muñoz, campeón del VII Memorial Manuel Mateos

81 participantes completaron el recorrido de nueve kilómetros de la prueba

:: ANDER SALEGI

DEBA. Muchos atletas se animaron el sábado por la tarde a participar en la séptima edición del Memorial Manuel Mateos. El club Deba Xtreme Kirol Taldea un año más se encargó de organizar una nueva edición de esta prueba en memoria de un miembro de la entidad y apasionado a las carreras. La respuesta de los deportistas resultó positiva ya que la séptima edición de esta prueba contó con mucho público y 81 corredores que consiguieron alcanzar la meta. Los atletas tuvieron que hacer frente al sofocante calor que hizo durante toda la jornada. La hidratación fue clave. La prueba contó con un recorrido de nueve kilómetros, los deportistas comenzaron desde la entrada del frontón Aldats, pasaron por la alameda y los paseos de la playa y ría, y finalizaron en el punto de inicio.

En la llegada se reunieron muchos vecinos para animar a los y las corredoras y, de esta manera, conocer de primera mano a los ganadores de esta edición. Después de una dura pelea durante todo el recorrido, Jokin Muñoz (Soraluze) se proclamó campeón en el apartado masculino con un tiempo de 27 minutos y 15 segundos. Iker Ormaetxea de Ondarroa estuvo durante toda la carrera luchando por la primera posición con Jokin pero en los metros finales tuvo que ceder y conformarse con el segundo puesto, el ondarrutarra finalizó la prueba seis segundos más tarde que el primer clasificado. El podio lo completó David Rúa de Elorrio con un tiempo de 27 minutos y 31 segundos. En el



Los tres primeros clasificados durante el recorrido.



Momento de la salida de la prueba.

apartado femenino, Garazi Korta de Vitoria se proclamó campeona al cruzar la línea de meta en 35 minutos y 23 segundos. En segundo lugar finalizó la eibarresa Ane Ziaran, que paró el crono en 37 minutos y seis segundos. El podio lo completó la zuamaiarra Amaia Zubimendi con un tiempo de 37 minutos y 30 segundos.

En veteranos José Carlos García de Ermua se proclamó campeón con

un tiempo de 30 minutos y 57 segundos, mientras que en el apartado femenino Amaia Zubimendi de Zumaia tardó 37 minutos y 30 segundos en completar la prueba. La mejor clasificada local fue Sheila Gonçalves con un tiempo de 44 minutos y 18 segundos, mientras que el premio al primer debarra en cruzar la línea de meta fue para Iker Lobo, que paró el crono en 29 minutos y 46 segundos.

ONDARROA

Mater ontzi museo ekoaktiboa Ondarroan egongo da gaurtik ostegunera bitartean

:: A.E.

ONDARROA. Mater ontzi museo ekoaktiboak Ondarroan egingo du geldialdia gaur, Izan itsas zaindari kanpainaren barruan. Ontziko arduradunek itsas kulturarengatik eta ingurumenarengatik sentitzen duten pasioa zabaltzea dute helburu. Ondarroako portuan ontzi museo ekoaktiboa bisitatzeko aukera egongo da; horretan lehenak herriko ikasleak izango dira.

Ontziko arduradunek arrantza jasagarriari buruzko azalpenak emango dizkiete, gure herrian hain egunerokoa dugun arrantzaren inguruko xehetasunak emanez eta sasoiari-sasoiko arrainak zein diren azalduz. Horretarako hainbat bitarteko jarriko dituzte. Kontsumo arduratsuen garrantziaz ere hitz egingo diete ikasleei.

Gaur, 12:00etan Izan itsas zaindari kanpainaren aurkezpena egin-

go dute Ondarroako kaian, eta bertan egongo dira, besteak beste, udal ordezkariak eta Ondarroan itsasoa-rekin lotura zuzena daukaten erakundeetako ordezkariak. Ekitaldi horretan, Itsas Zaindaria aitortza egingo zaio herriko eragileren bati.

Victoria del Aurrera

El Aurrera obtuvo su segunda victoria consecutiva ante el Indautxu que le lleva a la mitad de la tabla, después de un inicio muy aciago. Si el pasado fin de semana se obtenían los tres puntos ante el San Juan, la confianza obtenida hizo posible obtener otros tres contra el Indautxu. No obstante, los jugadores rojillos tuvieron que trabajar duro para obtener la victoria que les lleva a la mitad de la tabla. La moral ha subido enteros y se espera que contra el San Pedro, tercer clasificado, los ondarreres sigan con esta racha.

ERMUA

Las jornadas micológicas homenajean al ciclista Aitor Hernández

La jornada, dedicada al deporte, puso en valor la trayectoria de este vecino ermuarra

:: K. ITURRIAGAGOTIA

ERMUA. La asociación local Amigos/as de la Micología homenajeó al ciclista ermutarra Aitor Hernández Gutiérrez en un acto celebrado en la plaza Cardenal Orbe, en el marco de las anuales jornadas que organiza desde hace treinta y

dos años. La jornada estaba dedicada al deporte y se puso en valor la trayectoria de un vecino de nuestra localidad.

Aitor agradeció el tributo e hizo un repaso sobre su trayectoria desde los inicios hasta la actualidad. Subrayó los triunfos logrados en el campo profesional y recordó su paso por el equipo Euskaltel. Actualmente está centrado en el ciclocross donde ha conseguido dos Campeonatos de España, un subcampeonato y un tercer puesto.



Las jornadas micológicas homenajearon a Aitor Hernández.