

ELGOIBAR

Paralizan la construcción de la residencia para estabilizar el terreno y luego retomar las obras

Para poder seguir con la ejecución del proyecto, en abril empezarán a construir un contramuro en vez de los micropilotes previstos inicialmente

JABI LEON

ELGOIBAR. La corporación municipal aprobó en el Pleno ordinario celebrado ayer la solicitud presentada por la Sociedad Concesionaria Residencia El Pilar de Elgoibar, SL con el fin de suspender temporalmente las obras que se están ejecutando para construir el edificio de la nueva residencia Errezabal y su correspondiente aparcamiento.

La petición realizada por la empresa adjudicataria del proyecto y aprobada por la corporación municipal está relacionada con las grietas que aparecieron el pasado mes de diciembre tanto en la parte de la carretera de Urazandi que discurre junto al ámbito en obras como en los bloques de viviendas más próximos a esa parcela.

Tras la aparición de dichas grietas la empresa responsable de la obra paralizó la actividad en la zona más próxima a las viviendas afectadas e instaló un sistema de monitorización que ha permitido constatar que en los últimos meses no se han producido nuevos movimientos en los



Ámbito en el que se está construyendo la nueva residencia, con la zona verde que se tiene que estabilizar al fondo, junto al bloque de viviendas. LEON

edificios residenciales situados más cerca del ámbito en el que se está construyendo el equipamiento asistencial.

Además, realizó unos estudios geotécnicos complementarios a los iniciales que han sacado a la luz la existencia de pequeñas regatas subterráneas con las que no se contaba, pero que han obligado a buscar una nueva solución técnica para que las obras de la residencia puedan conti-

nuar posteriormente con total normalidad.

Contramuro y no micropilotes

El concejal de Urbanismo del Ayuntamiento de Elgoibar, Ion Zubiaurre, ha explicado que la solución técnica que se va a adoptar para poder seguir con las obras del complejo asistencial pasa «por construir un contramuro en la zona más próxima a los bloques de viviendas, en lugar de los mi-

cropilotes que se contemplaban inicialmente en el proyecto».

Los trabajos para construir ese contramuro, que permitirá «estabilizar el terreno» empezarán en abril y se prolongarán «unos tres meses». En consecuencia, durante ese tiempo la actividad continuará en la parcela que albergó el colegio de El Pilar; pero los trabajos estarán encaminados a estabilizar el ámbito y no a seguir con la construcción de la residencia.

Por ello, la petición para suspender las obras presentada por la empresa adjudicataria constituye «un trámite administrativo que le vale para que no corran los plazos de ejecución del proyecto mientras se dedica a estabilizar el ámbito de actuación», en consecuencia, para no ser sancionada en el caso de que la construcción de la residencia acabe más allá de la fecha establecida inicialmente.



Ostiralean ikusi ahalko den 'Scape Room' antzezlaren une bat. TXALO

24. Korrika girotzen joateko, Laburbira zirkuitua gaur eta 'Scape Room' obra ostiralean

J. LEON

ELGOIBAR. Euskararen aldeko Korrikaren 24. edizioa datorren larunbatean ailegauko da Elgoibarrrera (19:25ak aldera sartuko da herrian) eta une hori girotzen joateko hainbat ekintza izango dira aurreko egunotan Elgoibarren, Korrika Kulturalaren baitan.

Hasteko, herritarrek Laburbira euskarazko laburmetraien zirkuituaren 23. edizioarekin disfrutatu ahalko dute gaur (21:00etan) Herriko Antzokian. Aurtengoan euskaraz sortu eta ekoiztiko zazpi film labor ikusteko aukera izango da (sarrera doanik da). Taupa euskaltzaleen mugimenduk antolatatu duen 2026ko Laburbira zirkuitu ibiltariaren baitan.

Bestalde, Txalo konpainiak komedia eta beldurra uztartzen dituen 'Escape Room' antzezlana aurkeztuko du datorren ostiralean (19:00etan) Herriko Antzokian.

Ikuskizun horretan lau izango dira Begoña Bilbao zuzendariaren aginduetara oholztaratu diren antzezleak; horien artean Zuhaitz Gurrutxaga elgoibartarra. Berarekin batera Nerea Gorriti,

Iñigo Aranburu eta Oihana Mariorena aktoreak egongo dira taupala gaietan.

'Scape Room' antzezlenerako sarrerak www.herrikoantzokia.eus web gunearen bitartez eros daitezke. Sarreraren prezioa 10 eurokoa da baina gazte-txartela duteren antzezleak; horien artean Zuhaitz Gurrutxaga elgoibartarra. Berarekin batera Nerea Gorriti,



MINTXETA A.T.

Oihane Agirrebeña, 2ª en Getxo

Los atletas del club Mintxeta siguen cosechando éxitos en las pruebas que se celebran por Euskadi. El último lo consiguió Oihane Agirrebeña, que el domingo fue segunda en el XII Itxartu Krosa de Algorta (Getxo).

MUTRIKU

De los creps al marmitako de verdel; diez opciones para la degustación del sábado

Por cada euro, durante el evento principal del XXIX Berdel Eguna se podrán degustar dos pintxos o una elaboración de plato

JABI LEON

MUTRIKU. El Ayuntamiento de Mutriku ya ha dado a conocer las recetas de las delicias culinarias que se podrán degustar el próximo sábado en el marco del que ya se ha convertido en el indiscutible evento protagonista del Berdel Eguna: la degustación popular de pintxos

y platos de verdel.

Un año más, dicho acto se llevará a cabo (a partir de las 13:00 horas) en torno a una carpa que se instalará en las inmediaciones del puerto y, como es habitual, quienes deseen participar en la degustación solo tendrán que adquirir los tiques que se pondrán a la venta junto a la carpa.

Los tiques se venderán al precio de un euro y con cada uno de ellos se tendrá derecho a degustar dos pintxos o un plato (de marmitako de verdel, sopa de verdel, piperrada de verdel o el clásico verdel asado a la parrilla).

En cualquier caso, quienes se acerquen el próximo sábado a Mutriku tendrán la posibilidad de probar hasta una decena de pintxos o platos de verdel.

Los pintxos y los platos

En la degustación popular del XXIX Berdel Eguna se pondrá a disposición de todas las personas interesadas una 'Foccacia de Verdél' elaborada por el cocinero del Restaurante Azkenetxea Simone Siddi. Además de verdel, ese pintxo lleva varios ingredientes más como calabacín, berenjena, pimiento rojo, pimiento verde o tomate.

Por su parte, el cocinero del restaurante Pikua, Luis Alburquerque, llevará a la cita 'Huevos rellenos de verdel'; un pintxo que realizará con la receta tradicional que lleva ingredientes como pepinillo o cebollino pero con el verdel sustituyendo al habitual atún.

El cocinero del restaurante Urgan de Deba, Xabier Osa, también concurrirá al evento. Y lo hará con una receta en la que el verdel se combinará con cebolla, pimiento verde, aguacate y piquillos. Todo ello, con la particularidad de que ese pintxo irá aliñado con una suave vinagreta.

Por otro lado, la chef del restaurante Zelaieta, Idurre Ezenarro, presentará la ensalada templada que tanto éxito tiene en su establecimiento; pero incluyendo verdel cocido junto a los ingredientes habituales (pulpo, calamar, pimientos rojos y verdes, tomate...).

En la degustación del sábado tampoco faltará la sopa de pescado. Ese plato lo preparará la cocinera del restaurante Kalbario, Cristina López, con una receta que requiere una larga elaboración y que incluye diferentes verduras, cebolla, langostinos, panecillos tostados y diversos pescados.

La ensaladilla de verdel será otro de los pintxos que se podrá degustar el sábado en Mutriku. La preparará el cocinero del restaurante Piperren txokoa, Santi Ríos, que debutará en el evento con una delicia en miniatura que se servirá sobre una tostada y que entre otros ingredientes llevará verdel, patata y huevo (todo cocido); mezclado con una suave mahonesa.

Por su parte, Valentín Zumalabe acudirá a la cita con un crep de verdel rematado con una mahonesa que lleva tinta de chipirón; mientras que Elena Suárez, de la sociedad Kai Gain, presentará una txaka de verdel que lleva huevo cocido, pimiento rojo, cebolla y mahonesa (también se sirve sobre una tostada).

Además, las sociedades Etxekalde y Hogar del Marinero prepararán el ya consagrado marmitako de verdel «con la receta tradicional de los pueblos costeros pero adaptada para su realización con verdel».

Finalmente, el grupo de amigas formado por Mari Jose, Feli, Andone y Marga concurrirá a la degustación popular del sábado con una 'Piperrada de verdel' que se caracteriza «por el hecho de que el verdel se frie en el momento y después se le añade una salsa realizada con diferentes pimientos rojos, pimiento verde y cebolla».



Voluntarios preparan bandejas con pintxos de verdel durante la degustación del Berdel Eguna del pasado año. LEON

DEBABARRENA

Dena prest dago Itziarren, Deban eta Mutriku arratsaldean ailegauko den XXIV. Korrikari ongietorri beroa egiteko

JABI LEON

DEBABARRENA. Joan den ostegunean Zuberoako Atharratze herriatik abiatu zen euskararen aldeko XXIV. Korrika gaur ailegauko da, lehen aldiz, Debabarrena.

Aurtengo edizioan, lasterketa jendetsuak bi aldiz zapalduko ditu eskualdeko herriak (Mendaro izango da Korrika pasatzen ikusiko ez duen Debabarreneko herri bakarra). Korrikaren aurre-

neko bisita gaur bertan izango da: 17:59ak aldera iritsiko da Itziarriko herrigunera, Zumaiaitik.

Itziarrik, Korrika Debara jaitseko da (18:57rako aurrekusten da handik pasatzea) eta Debatik Mutrikurako joango da (19:23an); handik Ondarroarako bidea hartu eta Lea-Artibain sartzeko.

Larunbatean berriro

Hiru egunen buruan (martxoaren 28an, larunbata) 24. Korrika

bueltan izango da eskualde honetan; oraingoan Azkoitia alde-rik ailegautu.

Azkaraten behera etorriko da, eta 19:26ak aldera sartuko da Elgoibarren.

Herri hau zeharkatu ondoren, euskararen aldeko ekimena Sorraluzeruntz abiatuko da.

Korrika 20:36ak aldera iritsiko da Sorraluzera; eta herriari itzulita emanda, berriro ere atzera egingo du, Eibarren sartzeko.

Eibarren, 21:11ak aldera espero dute Korrika. Ekimenak armaginen hiriburua gurutzatuko du eta handik Bizkaia aldera abiatuko da (22:00ak izango dira Er-mura iristerako).

Ermatatik, euskararen aldeko lasterketak Bilborako bidea hartuko du; martxoaren 29an (eguerdian) bertan amaitzeko.

SORALUZE

Aurtengo Euskal Aratostetako irudiekin osatutako erakusketa larunbatera arte ikusi ahalko da Arane udal kiroldegiko aretoan

J.L.

SORALUZE. Sorraluzek Euskal Aratosteen herri proiektuaren jardunaldi nagusia ospatu zuen joan den otsailaren 13an jai giro ezin hobean. Hala ere, Euskal Aratosteen aurtengo proiektua ez zen jardunaldi horrekin bukatu; eta herritarrek orain dute egun horretan ateratuko hainbat argazkiekin osatutako erakusketa ikusteko aukera.

Kontrangi argazki taldearen eskutik prestatuta, Euskal Aratostetako argazki erakusketa larunbatera arte izango da ikusgai kiroldegiko aretoan.

Guztira Lorea de Castro, Ione Plata, Vanesa Orozco eta Bittor Murguzur herriko argazkilariek egindako hirurogei argazki osatzen dute «gunaren kronika grafikoa» den erakusketa. Gainera, gelaz gela ateraketa irudiak ere ikusgai dira bertan.