Se abre el concurso de carteles de Santiagos 2023 de Ermua

El 10 de mayo concluye el plazo de entrega de los trabajos, cuyo ganador recibirá un premio de 600 euros

A. LASUEN

ERMUA. El Departamento de Cultura del Ayuntamiento de Ermua ha organizado una nueva edición del concurso de carteles de Santiagos para seleccionar la obra que ilustrará las fiestas patronales de 2023.

El plazo de entrega de los trabajos finaliza el miércoles 10 de mayo. El jurado fallará el concurso el 19 de mayo y la obra ganadora recibirá un premio de 600 euros. El cartel servirá para ilustrar la portada del programa de fiestas.

El certamen es de libre participación y cada concursante podrá presentar un máximo de tres obras originales que no hayan sido premiadas en otros concursos de carteles.

La participación en este certamen lleva implícita la declaración de este requisito por parte de la persona concursante.

Los carteles presentados tendrán que referirse obligatoriamente, en el aspecto temático, a las fiestas patronales, desde cualquier perspectiva relativa a las mismas. Asimismo, deberá incluir la leyenda 'Santiagos 2023 Ermuko Jaiak'.

Las obras presentadas al concurso no deberán incluir mensajes ofensivos, inapropiados con el objeto de la convocatoria o que falten al respeto a las personas. Para evitarlo, la organización excluirá aquellas obras que, a criterio del jurado, contengan expresiones o simbología machista o sexista, o que pudieran ser ofensivas para la ciudadanía en general.

Cualquier técnica es válida para la realización del cartel. Los trabajos originales deben enviarse a la cuenta de correo electrónico 'kultura@udalermua.net con el lema 'Concurso de Carteles Santiagos 2023'.

Las bases del concurso se pueden consultar en la web municipal (www.ermua.eus).

Vista parcial del cartel ganador del concurso del año pasado. A. L.

El Sagarra se presenta con la cazuelita 'Yakiniku' a este nuevo desafío. J. G.

El gastropub Sagarra, finalista del Desafío XChef del Norte

El cocinero ermuarra Jesús González se presenta mañana a las pruebas clasificatorias de este concurso nacional que ya ganó en 2016

AINHOA LASUEN

ERMUA. El gastropub ermuarra Sagarra se clasifica como finalista de la edición Norte de España en el Desafío XChef, cuya final se disputará mañana en Bilbao a las 11.30 horas, en el txoko Malaespera de Miribilla. En estas clasificatorias, el Sagarra presentará su propuesta 'Yakiniku', con la que participó hace pocas semanas en el concurso local de cazuelitas de la villa.

Este 2023, se disputa la edición más ambiciosa del Desafío XChef by Cervezas 1906, que convoca concursos locales por distintas comunidades autónomas y provincias.

El cocinero ermuarra Jesús González fue de los nueve primeros seleccionados en el Desafío XChef de la zona Norte, que tras una prueba se han reducido a cuatro. El restaurador local se enfrentará a Julen Bergantiños de Islares (Bilbao), Sugai Larrazabal de Wine Fandango (Logroño) y Miguel Borreguero de La Ostrería San Vicente (San Vicente de la Barquera). De la prueba clasificatoria de mañana saldrá un ganador, que disputará la final el 18 de abril en Madrid, frente a los cocineros ganadores de las diferentes zonas de España.

En la prueba clasificatoria de mañana, cada cocinero elaborará su propuesta ante un jurado profesional. Los concursantes dispondrán de 15 minutos para emplatar cuatro raciones.

Huevos rotos al 'Sagarra'

La propuesta del ermuarra, 'Yakiniku', «es una especie de huevos rotos con hongos, aunque modificando la estructura del plato», explica Jesús. Se cocinan los hongos para colocarlos en la base. La yema de huevo se marina con la salsa japonesa 'yakiniku', que también se cocina, y se le añade zumo de naranja para darle un toque cítrico. Esta salsa se coloca encima del huevo. En la parte superior va una espuma de patata con nata. El crujiente es de hongos deshidratados.

El ermuarra, que ya ganó el Desafío XChef de 2016 a nivel nacional con su yogur de bacalao, aclara que su plato actual es una propuesta relativamente sencilla en su elaboración. Por ello, a pesar de tener que hacer más de 30 raciones, no le preocupa la cantidad. «Después de preparar en la semana de la cazuelita de Ermua 300 raciones en dos horas, el tiempo no es lo que más me preocupa, aunque los tiempos están muy cronometrados», explica. Es la defensa de su propuesta lo que más inquieta a González, «porque no conozco al cocinero de Logroño ni al de San Vicente, pero el de Bilbao sé que es muy bueno», asegura.

Se trata de la segunda ocasión en la que el restaurador ermuarra se presenta a este concurso nacional.

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

CARTELERA DE CINE

EIBAR

COLISEO Merkatu Kalea, 2

Bajo terapia	19.30
Oso vicioso	19.30
Super Maria Bros: La película	19.30

ERMUA

ERMUA ANTZOKIA Iparragirre, s/n

Llaman a la puerta	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: 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: 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: Sánchez Castaño (Julián Etxeberria, 7).

ERMUA
De 9.00 a 22.00: Ibarrondo (Zehar kalea, 2).

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

TAPIA INSTALAZIO ELEKTRIKOAK, S.L.
(Sociedad escindida)
INSTA TAPIA, S.L. y TAPIA ONDAREAK, S.L.
(Sociedades beneficiarias)

Anuncio de escisión total

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 43 de la Ley 3/2009, sobre modificaciones estructurales de las sociedades mercantiles, se hace público que la junta general universal de socios de TAPIA INSTALAZIO ELEKTRIKOAK, S.L., celebrada el 1 de febrero de 2023, ha acordado la escisión total de la sociedad, con disolución sin liquidación de la misma, dividiendo su patrimonio en dos partes que se transmiten a dos sociedades de nueva creación, INSTA TAPIA, S.L. y TAPIA ONDAREAK, S.L., todo ello en base al proyecto de escisión de fecha 24 de enero de 2023 y con aprobación del balance de escisión cerrado al 31 de diciembre de 2022. Se hace constar el derecho que asiste a los socios y acreedores de obtener el texto íntegro del acuerdo adoptado y del balance de escisión, así como el derecho de oposición que corresponde a los acreedores en el plazo de un mes desde la fecha del último anuncio, que deberá ser ejercitado en los términos del artículo 44 de la Ley 3/2009, de 3 abril.

En Ataun (Gipuzkoa), a 15 de febrero de 2023

Los administradores solidarios,
doña Beatriz Ayerbe Larrañaga y
don Xabier Tapia Usabiaga