

## ELGOIBAR

Una vez renovada la cubierta, la vieja piscina del polideportivo Olaizaga podrá volver a utilizarse a partir del próximo lunes. **dv**

## Las viejas piscinas de Olaizaga se reabrirán el lunes tras concluir las obras para renovar el tejado

La intervención en la vieja cubierta «para evitar la entrada de agua y mejorar la eficiencia energética» ha durado 8 meses y medio y ha costado 471.900 euros

**JABI LEON**

ELGOIBAR. Ocho meses y medio después de su puesta en marcha (arrancaron el 1 de julio del 2024) las obras promovidas por el Patronato Municipal de Deportes para renovar el tejado de las antiguas piscinas del polideportivo Olaizaga han llegado a su fin.

De hecho, desde el Consistorio elgoibartarra han comunicado que las viejas piscinas se volverán a abrir al público «el próximo lunes día 17 de marzo». Además, avanzan que el 1 de abril se retomarán los cursos de natación para niñas y niños de entre 0 y 5 años que se interrumpieron temporalmente debido al cierre de la piscina de poca profundidad.

Los trabajos de mejora acometidos en el polideportivo Olaizaga, que según las previsiones iniciales se iban a prolongar durante cuatro meses, han sido ejecutados por la empresa L & M Ingenieros S.L. y han supuesto una

inversión de 471.900 euros (IVA incluido).

De momento, el coste de la intervención ha sido asumido por las arcas municipales, si bien el Consistorio local ha solicitado una subvención en el marco del Plan de Equipamientos Deportivos de Gipuzkoa 2023-2025 y prevé que la Diputación Foral de Gipuzkoa subvencione el 50% de la inversión realizada.

**La intervención materializada** Considerado «fundamental para la mejora de las instalaciones municipales» por parte del Ayuntamiento, el proyecto acometido en

el polideportivo Olaizaga ha consistido en sustituir la cubierta metálica del edificio original de las piscinas «para evitar la entrada de agua desde el exterior y mejorar la eficiencia energética».

No en vano, según recuerdan desde el Consistorio elgoibartarra «la cubierta del polideportivo mostraba evidentes signos de deterioro, como desprendimiento de placas de revestimiento, corrosión en las cerchas y altos niveles de humedad, dificultando su adecuado mantenimiento».

Por ello, con la renovación de la cubierta que se acaba de culminar se ha buscado, «además de evitar la entrada de agua, una integración estética con el volumen de ampliación de la piscina y una mayor ligereza y facilidad de mantenimiento».

Gracias a los trabajos materializados el ámbito de las viejas piscinas de Olaizaga «ha ganado en agilidad y claridad», lo que redundará en una mejor experiencia para las personas usuarias.

## Los comercios locales pueden adherirse hasta el día 24 a una nueva campaña de bonos

**J. LEON**

ELGOIBAR. El Ayuntamiento de Elgoibar va a llevar a cabo esta primavera una nueva campaña de los bonos 'Elgoibar Bizibizixa', que ofrecerán a la ciudadanía la posibilidad de realizar compras por importe de entre 5 y 60 euros disfrutando de un 25% de descuento.

En esta nueva campaña para dinamizar el comercio local (es la decimosegunda) el Consistorio invertirá 25.000 euros; una cantidad que servirá para emitir 3.332 bonos comerciales. Estos se distribuirán de manera equitativa entre los establecimientos comerciales y de servicios que se sumen a la iniciativa.

De hecho, los negocios interesados en adherirse a la campaña de bonos pueden apuntarse hasta el próximo día 24 de marzo. Las solicitudes deben presentarse electrónicamente, rellenando el formulario habilitado para tal fin en el apartado destinado a subvenciones de la web municipal.

Según explican desde el departamento de Promoción Económica del Ayuntamiento, la nueva campaña de los bonos 'Elgoibar Bizibizixa' sarrancará el día 29 de abril. Una vez en marcha la campaña se prolongará durante un mes, por lo que los bonos se podrán adquirir y utilizar en los establecimientos participantes hasta el 29 de mayo. Eso sí «siempre que no se hayan agotado con anterioridad», puntualizan desde el Consistorio.

## El Consistorio instala paneles informativos en cinco paradas de autobús de la localidad

**J. LEON**

ELGOIBAR. Con algo de retraso sobre las previsiones iniciales pero el Ayuntamiento de Elgoibar ya ha culminado la instalación de paneles informativos en cinco paradas de autobús del municipio.

Dichos dispositivos, que han sido facilitados por la Diputación Foral de Gipuzkoa, se han instalado en las paradas de Txankakua, Guass, Mupem, Olaso y Sigma-Estarta.

Además, el Consistorio elgoibartarra tiene previsto instalar otro panel informativo más en la

parada de Urazandi, si bien esa actuación se acometerá «una vez concluyan las obras para la renovación del puente que se están llevando a cabo».

En cualquier caso, las pantallas informativas instaladas en las paradas de Lurraldebus (todas ellas situadas junto a la carretera N-634) «ofrecen información actualizada sobre los horarios de autobuses, mejorando así la experiencia de las personas usuarias del transporte público», explican desde el Ayuntamiento, que ha invertido 13.162 euros en la ejecución del proyecto.

Los trabajos de obra civil necesarios para colocar los paneles informativos han sido realizados por la empresa Goki Erreformak, mientras que los operarios de la brigada municipal han realizado la fase de alimentación eléctrica y la empresa Gertek se ha encargado de equipar, montar y configurar los dispositivos.

Con la materialización de este proyecto la ciudadanía elgoibartarra puede informarse de forma clara y accesible acerca de los horarios de las diferentes líneas de Lurraldebus que ofrecen sus servicios en la localidad.

Uno de los paneles informativos instalados en las paradas de bus. **..**

## DEBABARRENA



► Elaboración. Uno de los platos que se podrán degustar.

► Puesta de largo. Representantes de Debegesa y del Ayuntamiento de Elgoibar con los cocineros en la presentación de 'Debabarrena Gourmet', en el barrio elgoibartarra de Idotorbe.

## Quince días para saborear la mejor gastronomía de toda la comarca

**D**ar visibilidad a las cocineras y los cocineros de primer nivel de la comarca poniendo el foco en el producto local y de cercanía y en la elaboración de los platos.

Esos son los principales objetivos de 'Debabarrena Gourmet', una iniciativa gastronómica impulsada por Debabarrena Turismo junto con los propios cocineros y cocineras que conforman el Club Gastronómico de Debabarrena que tras la buena aceptación que tuvo en su estreno del pasado año regresa como un

complemento ideal para pasar un par de días en la comarca.

La segunda edición de 'Debabarrena Gourmet' cuenta con el apoyo del Gobierno Vasco, la Diputación Foral de Gipuzkoa y Euskadi Gastronomika y se llevará a cabo del 28 de marzo al 13 de abril.

Durante esas dos semanas seis restaurantes de referencia de la comarca ofrecerán a vecinos y visitantes la posibilidad de saborear unos menús degustación conformados por siete platos de autor: un aperitivo, dos entrantes,

dos platos principales (pescado y carne) y dos postres.

En todos los casos, el menú costará 65 euros. Ese precio incluye el pan, el café y la bebida: un vino blanco 'AGNUS de Autor Malvasia' y un tinto 'AGNUS de Autor Crianza'; dos caldos de Rioja Alavesa de la bodega que la familia Valdelana tiene en la localidad alavesa de Elciego.

### Restaurantes y cocineros

Los establecimientos en los que se podrán degustar los menús especiales de la segunda edición de

'Debabarrena Gourmet' son Baratzte Gourmet de Eibar, Belaustegi de Elgoibar, Kanala de Itziar, Txurruka de Soraluze, Urgain de Deba y Pikua de Mutriku. Y los cocineros que se encargará de elaborarlos Unai Altuna (Baratzte), Josu Mugerza (Belaustegi), Alberto Sánchez (Kanala), Luis Angel Albuquerque (Pikua), Iurdana Laskurain (Txurruka) y Nestor Pañuni (Urgain).

Según explica la responsable de Turismo y Desarrollo Sostenible de la agencia de desarrollo comarcal Debegesa, Aitziber Cor-

tazar, 'Debabarrena Gourmet' es «una excelente oportunidad para degustar las exquisitas elaboraciones de chefs referentes de la comarca como, por ejemplo, hongos salteados con yema curada y espuma de foie o tacos de rape con almejas y salsa de guisantes».

Cada restaurante ha diseñado su propio menú y todas las propuestas se pueden consultar en la web [debabarrenaturismo.com](http://debabarrenaturismo.com).

Eso sí, las personas interesadas en degustar cualquiera de estos menús deberán realizar la reserva previamente llamando al propio restaurante e indicando que quieren degustar el menú 'Debabarrena Gourmet'.

Esta iniciativa nace como un complemento para pasar un par de días en Debabarrena, uniendo la gastronomía con la variada oferta turística de la comarca. Y es que después de dar un paseo por el Geoparque, visitar un museo o aprender a hacer talos en familia... hay pocas cosas mejores que una buena comida.

### LOS MENÚS DE 'DEBABARRENA GOURMET'

#### Baratzte Gourmet (Eibar)

Cocinero: Unai Altuna

Aperitivo: Berenjena en tempura, miso y cítrico. Entrantes: Alcachofa confitada con carpaccio de papada ibérica y Vieira y ravioli de cebolleta-curry. Pescado: Lubina con verduras, emulsión de cecolino y apionabo. Carne: Secreto ibérico a baja temperatura, patata asada y mojo verde. Postres: Fresas con queso y hierbabuena. Tarta de manzana, toffe y helado miel.

#### Belaustegi (Elgoibar)

Cocinero: Josu Mugerza

Aperitivo: Crema de calabaza a las 5 pimientos. Entrantes: Raviolis de foie con salsa de hongos. Langostinos fritos al estilo oriental con salsa agri dulce y soja. Pescado: Merluza rellena de txangurro con salsa de cigalitas. Carne: Cochinitillo confitado a baja temperatura con su jugo. Postres: Cheesecake de mango. Delicia de chocolate con helado de café.

#### Kanala (Itziar)

Cocinero: Alberto Sánchez

Aperitivo: Crujiente de arroz relleno de merluza y gambas. Entrantes: Habitas con huevo escalfado, jamón ibérico y trufa. Koktxas al pil-pil sobre pimiento y berenjena asada. Pescado: Rape en salsa con almejas y hongos. Carne: Secreto con romesco y puré especiado. Postre: Cremoso de praliné y chocolate con maracuyá. Panacota de vainilla con mango y frutos silvestres.

#### Pikua (Mutriku)

Cocinero: Luis Albuquerque

Aperitivo: Cocktail de cava. Entrantes: Hongos salteados con espuma de foie y yema curada. Pastelito crujiente de kabratxo gratinado con salsa de txangurro. Pescado: Koktxas de merluza fresca en 3 texturas. Carne: Cordero a baja temperatura en crujiente y reducción de su salsa. Postre: Crema de leche de oveja con gelatina de membrillo y nueces. Semifrío de chocolate.

#### Txurruka (Soraluze)

Cocinera: Iurdana Laskurain

Aperitivo: Foie-manzana-caramelo. Entrantes: Crema de alubia roja con tocino y espuma de guindilla. Sushi de txangurro sobre carpaccio de gambas. Pescado: Tacos de rape con almejas y salsa de guisante. Carne: Cordero de caserío con ensalada. Postre: Mousse de Idiazabal con salsa de nueces y perlas de membrillo. Milhojas de chocolate y frambuesa con helado de yogurt.

#### Urgain (Deba)

Cocinero: Nestor Pañuni

Aperitivo: Chipirones a la plancha con tinta y cebolla caramelizada. Entrantes: Crema de mariscos. Alcachofas con almejas. Pescado: Lomo de rodaballo de nuestros puertos con brochetas de verdura. Carne: Solomillo con patatas y pimientos verdes de la región. Postre: Tarta de queso con helado de queso. Delicias de chocolate de Mendaro con fresa.