



Con el trofeo. En la foto, el entrenador Javier Aymerich, Richard Oribe y su amigo Iñaki Erauskin.

Homenaje a Richard en Ur Zaleak

El nadador paralímpico recibió un sentido reconocimiento

GENTE DE LA CIUDAD

JOTI DÍAZ
jotidiaz@facilnet.es



Por segundo año consecutivo, un grupo de eguiatarras, admiradores y simpatizantes de nuestro campeón **Richard Oribe**, se reunieron con él, para manifestar su reconocimiento por las gestas que viene realizando. Richard ha participado en los seis últimos Juegos Paralímpicos y es el deportista de este colectivo más laureado, con ocho medallas de oro, seis de plata y dos de bronce, además de los éxitos cosechados en los diferentes campeonatos europeos y mundiales en toda su andadura.

En esta ocasión, el homenaje se

hizo extensivo a sus colaboradores más directos e imprescindibles, y que forman parte de su vida deportiva. Su entrenador **Javier Aymerich**, desde hace 15 años y su acompañante en los entrenamientos a diario, **Iñaki Erauskin**.

El sencillo homenaje consistió en una cena, preparada y servida por el chef del restaurante Olentxo de Asteasu, **Javier Penas**, quién estuvo acompañado de su esposa **Izaskun Gurrutxaga**.

A los postres, el presidente de Ur Zaleak, **Lucio Penas**, hermano del chef, hizo entrega a Richard de un obsequio original, una reproducción de los bancos del paseo de La Concha. En el acto estaban presentes entre otros, **José Manuel Rincón** y **Nicolás Pascual**, directivos de la sociedad Donosti Gain, así como los ilustres vecinos del barrio, **Javier Urretavizcaya**, **José Manuel Mar-**

tínez, **Alfredo Odriozola**, **Miguel Angel Hidalgo Miguelo**, **José Luis Zapata Txegui**, **Jesús Pascual** y **Andrés Azpiroz**. También coincidieron con **Mario Espiño**, quién estuvo presente al inicio del acto con el fin de saludar a Richard, si bien no pudo participar en el homenaje por tener que ausentarse, al tener otros compromisos anteriores.

Dentro de un magnífico ambiente, se dio por finalizado el homenaje con la intención de continuar repitiendo este acto en años sucesivos o para celebrar el próximo día 20 de enero, ¿porqué no?, el nombramiento de Richard Oribe como Tambor de Oro de nuestra ciudad, que apoyarían los componentes de esta sociedad gastronómica eguiatarra.

Cena en La Madame

Dentro del marco de Gastronomika pero fuera de los actos oficia-

les, los anfitriones de La Madame, en la calle San Bartolomé, **Kevin Patricio** y **Maite Montenegro**, junto con **Tristán Montenegro**, celebraron una informal y divertida fiesta dirigida en especial a sus compañeros y amigos de la industria hostelera.

El restaurante ya estaba animado cuando empezaron a llegar los primeros invitados; el gran cocinero televisivo **Karlos Argiñano**, como siempre animado y contando alguno de sus chistes. Llevó el txakolí K5 de su bodega para la ocasión, servido en esta ocasión por **Ben Rozzi**; **Sancho Rodríguez** de Remelluri, ofreció a los invitados algunos de los reputados vinos de la bodega que dirige su familia; **Frank Falcinelli** and **Frank Castronovo**, conocidos restauradores de Nueva York y amantes de la ciudad de San Sebastián que acudieron con su

amiga **Stella Schnabel** (hija de **Julian Schnabel**); **Nico Boise** y su equipo de sommeliers del restaurante Mugaritz, **Estela Velasco**, sommelier de Kokotxa; **Jacopo Focacci**, maitre de Arzak; **Nacho Bueno** y **Xabier de la Maza** de Glutton Club; **Marti Kilpatrick**, periodista gastronómica; **Asier de Goñi** de Ardoteka y **Adur Arrieta** cocinero en el Astoria7.

Estos y otros invitados charlaban animadamente sobre Gastronomika y otros temas mientras se abrían magnums de champagne André Clouet, ostras de Marennes-Oléron en Francia, y se degustaba una selección de quesos artesanales franceses, como homenaje al país invitado en esta edición de Gastronomika, además de jamón y lomo de Joselito, "fried chicken" con miel de pimienta negra, una de las especialidades de La Madame.

ECOS DE SOCIEDAD

Puede enviar su mensaje a:
Correo postal: Calle Portuete, 2. 20018. San Sebastián.
Correo electrónico: ecos@diariovasco.com
Fax: 943 410814.
En mano: en la oficina de DV en San Sebastián, calle Santa Catalina, nº1.
Se recuerda a los lectores que no se devuelven los originales fotográficos y que por necesidades de espacio algunas fotos podrán no publicarse.

Cumpleaños



Malen (6) zorionak un muxu grande de los aitas, primos, tíos y amona Naty.



Zorionak Lide zure urtebetetxean (4). Oso ondo pasa denon partetik. Muxu handi bat.

Nacimientos

Nerea Gonzalez Chocarro (Donostia)
Michael Gadihel Peña Florez (Irun)
Martina Mansilla Mansilla (Hondarribia)
Aiora Lasa Cerdá (Andoain)
Sara Celaya Amunarriz (Hondarribia)
Julen Iribar Madariaga (Zarautz)
Jorge Santiago De La Merced (Donostia)
Oscar Banegas Carcamo (Ibarra)
Markel Amado Canchal (Andoain)



2 GAFAS DE MARCA CRISTALES INCLUIDOS

95€

Sólo en Opticalia SE LLEVA EL 2 y puedes elegir entre muchos modelos de las marcas: PEPE JEANS, JAVIER LARRAINZAR, AMICHI, PULL AND BEAR, FUN&BASICS Y EL CABALLO. Sólo en Opticalia dos gafas de marca te cuestan 95 euros con cristales incluidos.

Pepe Jeans | JAVIER LARRAINZAR | **Amichi**
PULL&BEAR | fun&basics | "el caballo"

OPTICALIA ATOTXA
Plaza Teresa de Calcuta, 7
Atotxa-Donostia - Tel.: 943 29 75 09

OPTICALIA AMARA
Avenida de Madrid, 11
Amara-Donostia - Tel.: 943 44 43 81

HORARIO:
Lunes a viernes de 10:00 a 13:30 y de 16:30 a 20:15
Sábados de 10:00 a 13:30

Promoción válida desde el 27/08/2012 hasta el 30/11/2012. Promoción válida para las graduaciones comprendidas en los rangos de stock de los proveedores Vistasoft. Son lentes monofocales básicas de stock, orgánicas 1,5 blancas. Monturas: colección especial para la promoción, de las marcas exclusivas de Opticalia: Pepe Jeans, Javier Larraínzar, Amichi, El Caballo, Pull and Bear y Fun&Basics. Las lentes de las 2 gafas han de tener la misma graduación.