

## ANDOAIN

# Olazar, escenario de la jornada de pesca para el deporte adaptado

El nadador paralímpico Richard Oribe fue uno de los participantes en esta iniciativa de las federaciones de Pesca y Deporte Adaptado

## ■ MARIVI OLANO

**ANDOAIN.** El parque rural Olazar fue ayer el escenario idóneo para la jornada de pesca dirigida a deportistas con discapacidad que organizaban las federaciones guipuzcoanas de Pesca y Deporte Adaptado.

Un espléndido día, con temperaturas veraniegas, y un entorno de lujo en el valle Leizaran esperaban a los participantes en esta jornada dedicada a familiarizar a deportistas con movilidad reducida al deporte de la pesca. Los nadadores paralímpicos Richard Oribe y Ander Romarate fueron dos de los miembros del club de natación Konporta que participaron en esta iniciativa. Junto a ellos, sus compañeras de equipo Garoa, de Hernani, y Naroa, de Donostia, se lo pasaban en grande. «Pescar, no sé si pescamos, pero reirnos...», señalaban entusiasmadas.

Mientras unos conseguían tru-

chas de hasta 33 centímetros, otros como Javier De Aymerich, entrenador del club Konporta, se dedicaban a revisar los pros y contras del parque Olazar de cara a mejorar los obstáculos e inconvenientes del paraje para preparar futuras actividades con deportistas de movilidad reducida. «Hemos querido organizar una actividad sociorecreativa, conjuntamente con las federaciones de Pesca y Deporte Adaptado, para dar a conocer el deporte de la pesca a gente que por lo general no puede practicarla por sus problemas de movilidad», señalaba.

Por su parte, Martín Lasa, presidente de la Federación Guipuzcoana de Pesca, anunciaba la intención de organizar el próximo mes de noviembre el primer campeonato de Gipuzkoa de pesca deportiva para deporte adaptado, un torneo que tendrá como escenario la zona de Olazar. En la jornada se pudo ver también a Iñigo Mendiola, técnico de la Diputación Foral. Mendiola se mostraba satisfecho con el desarrollo de la jornada y señalaba que la institución foral lleva más de 20 años colaborando estrechamente con la Federación de Pesca de Gipuzkoa.



**Pesca.** Richard Oribe con el monitor Joel Sáenz y Martín Lasa, presidente de la Federación de Pesca de Gipuzkoa, junto a Garoa, una de las participantes en la jornada. ■ UNANUE

## EN BREVE

### El Pleno debate mañana las tasas e impuestos para 2015

La propuesta de modificar las ordenanzas fiscales (tasas, impuestos y precios públicos) que se aplicarán en 2015 será uno de los temas que se debatirán mañana en el Pleno convocado para las 19.00 horas. En la sesión se presentarán también, entre otros temas, una moción de Bildu sobre el canon a abonar por el préstamo de libros y otra del PSE-EE contra la pobreza energética y sobre la protección de los consumidores vulnerables.

## ASTIGARRAGA

# Jornada de puertas abiertas, hoy en Petritegi

Los que acudan a la cita, dentro de la iniciativa 'Sagastitik kupelara', aprenderán del proceso que se realiza en las sagardotegis

## ■ DV

✉ dvastigarraga@telefonica.net

**ASTIGARRAGA.** La Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa tiene la intención de dar a conocer el trabajo de las sidrerías en cuanto a la producción de sidra natural. Por ello, se han organizado varias actividades en diferentes sidrerías dentro de la iniciativa 'Sagastitik Kupelera'.

En la jornada de hoy, de 11.00 a 13.30 horas, le toca el turno a la sidrería Petritegi, que ofrecerá una jornada de puertas abiertas. Se dará a conocer la recogida de manzana,

degustación de la misma con mosto recién elaborado, exposición de la elaboración de sidra, visita a la zona de prensas y se podrá pasear en burro. «Se ofrece la posibilidad de conocer las características de la recogida de manzana y la elaboración de la sidra, dentro de lo cual se incluye el lavado de la manzana, su posterior selección, el machacado y el prensado. Una vez obtenido el mosto, nuestra sidra natural debe de decantarse durante 24 horas en los depósitos de decantación y después se empieza con las dos fermentaciones, la alcohólica y la mano láctica», explican desde la sagardotegi astigartarra.

Todo esto se realizará hoy con comentarios de la mano de los sidrerros y compartiendo conocimientos entre todos los asistentes. El que desee podrá comer algún pintxo y degustar sidra o quedarse a comer en

las sidrerías.

Según detallan desde la asociación, «los expertos dicen que está siendo un buen año en cuanto al número y calidad de la manzana. Los sidrerros están contentos con la recolecta de la fruta y opinan que va a ser una buena cosecha. Además, como curiosidad, la manzana viene con graduación alcohólica más baja que la del año pasado, porque hemos tenido un verano templado y lluvioso».

## Hacienda

Mañana, a las 18.00 horas, tendrá lugar la comisión informativa de Hacienda, Patrimonio e Innovación. Dentro de los temas a tratar destacar la aprobación inicial de las Ordenanzas fiscales para 2015 o las alegaciones a la aprobación inicial del proyecto básico de centro integral de transporte en el AP.

## URNIETA

### EN BREVE

### Donantes de sangre

El restaurante Oianume de la localidad acoge un año más la celebración de la entrega de insignias y diplomas a los donantes de Gipuzkoa. A las 13.15 horas se realizará el recibimiento y saludo a todos los donantes, entre ellos, a los de Urnieta. Después, la Asociación de Donantes de Sangre de Gipuzkoa procederá a homenajear con las insignias a los Grandes Donantes, así como a los que hayan llegado a las 50, 40 ó 25 extracciones. Finalmente, sobre las 14.30 horas, tendrá lugar la tradicional comida.

### Actuación del mago Txan en Sarobe

Txan Magoa, con su espectáculo de magia 'Mundu magikoa' actuará hoy, a las 12.00 horas, en el Centro de Artes Escénicas Sarobe. Los interesados en acudir a ver el trabajo y trucos del mago podrán adquirir las entradas, en la taquilla, con un coste de 3 euros.

### Edergintza tailerra

Lekaio kultur etxean edergintza tailer bat antolatu da. Kurtsoa teoriko/praktikoa izango da eta talde txiki eta pertsonalizatutan gauzatuko da, 24 urtetik aurrerakoentzat. Ikastaroan azalaren zainketa eta automakillajeari buruzko informazioa jasoko da. Tailerra azaroaren 6 eta 13an egingo da. Ikastaroa guztiz doakoa izango da eta tailerren ordutegia interesatuen arabera egokituko da. Informazio gehiago edo ize-na emateko, 635719950 telefonoan.