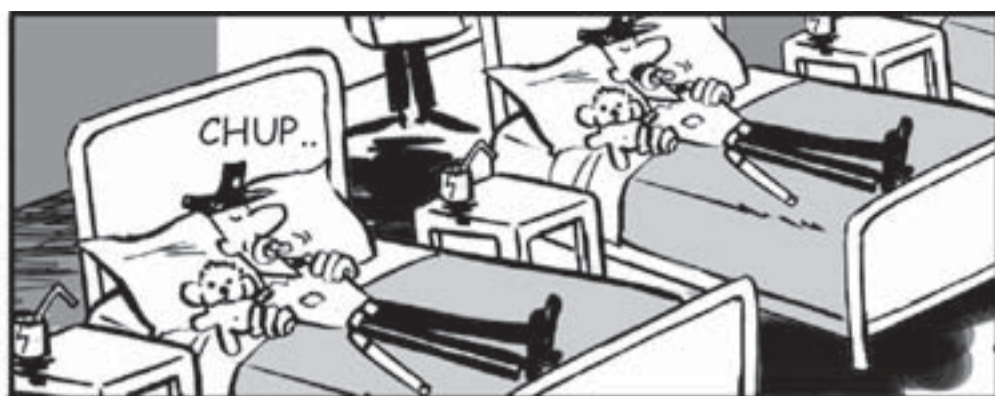


TXISPAS



BARRIO A BARRIO

ALTZA

Via Crucis matutino

Las cuatro parroquias de Altza más las de Bidebieta y Herrera organizan como todos los años el Via Crucis matutino. A las siete de la mañana parte de la iglesia San Luis Gonzaga de Herrera, para subir por el antiguo camino de la Ermita, hasta llegar al parque de Arria; desde este punto se enfila hasta la iglesia de San Marcial a donde se llega unas dos horas más tarde. Por su parte, cada parroquia tiene sus propias celebraciones de Semana Santa. P. GONZALEZ

ATEGORRIETA-ULÍA

Continúan las obras

Las obras de mejora de la urbanización en Ategorrieta siguen su curso. En esta ocasión, tras la implantación del semáforo para regular la salida del paseo Mikel Gardoki a la avenida José Elósegui, que ha generado atascos y malestar en el vecindario, todo el primer tramo del paseo Mikel Gardoki se ha inhabilitado para el estacionamiento de vehículos, a ambos lados de la calzada. VIRGINIA MELLADO

CENTRO

Exposición de Animatoon

La biblioteca Central en Alderdi Eder, situada debajo de las dependencias del Ayuntamiento, acoge durante estos días, como una de las actividades que se pueden realizar en la ciudad, la exposición Animatoon Donkey Xote, donde se explica el proceso de creación de un largometraje de animación. V. AGUADO

BIDEBIETA

Encuentro de jóvenes

La Parroquia de San Francisco Javier organiza hoy, Jueves Santo, a las 17.30 horas, un encuentro de jóvenes en sus dependencias. A partir de las 19.00, se llevará a cabo la celebración de la Cena del Señor, y a las 21.30, la Hora Santa. ELENA VIÑAS

INTXAURRONGO

Horario de las bibliotecas

Los centros culturales Intxaurreondo Berri y Larrotxene han modificado sus horarios con motivo de la Semana Santa. Las bibliotecas se abrirán hasta el día 21, de lunes a viernes, de 10 a 14, y también, los lunes, de 16 a 19, en Intxaurreondo Berri, y los miércoles, a la misma hora, en Larrotxene. Del 13 al 17, permanecerán cerradas. Y. S

ANTIGUO

Horario de los polideportivos

Durante esta Semana Santa el polideportivo de Pió Baroja cierra sus puertas hasta el martes. El polideportivo de Benta Berri abre sus puertas normalmente el sábado mientras que hoy, mañana, el domingo y el lunes abre de 9 a 13.30 la piscina y media hora más permanece abierto el resto de las instalaciones. XABIER SÁNCHEZ

AMARA

Cierre por vacaciones

El Centro Cultural de Amara, tendrá cerradas sus puertas por motivo de la Semana Santa a partir de hoy. El próximo martes, día 18, volverá a abrir sus instalaciones. PATRICIA GÁLLEGO

GENTE DE LA CIUDAD

JOTI DÍAZ jotidiaz@facilnet.es



François Lurton, uno de los mejores enólogos del mundo, charla con Juan Mari Arzak. [LUSA]

Juan Mari Arzak y Andoni Luis Aduriz están considerados como unos de los diez mejores cocineros del mundo

Cata con François Lurton

El restaurante Arzak fue ayer escenario de la cata de vinos de los hermanos Jacques y François Lurton, propietarios de numerosas bodegas en todo el mundo. François, reconocido como uno de los mejores enólogos del mundo, presentó diferentes vinos de sus bodegas. En la actualidad explotan una bodega en Rueda que inauguraron en el año 2004 y otra en Toro, en 2000. La exposición fue brillante y mejor todavía el maridaje entre los caldos y las viandas.

Catamos en el aperitivo Hermanos Lurton Blanc 05. Juan Mari y Elena Arzak prepararon el siguiente menú: De entrada, caldito de alubias rojas con puré de manzana, plátano macho con arraitxikis, queso con dátiles y vinagreta de papaya, pastel de cabraroca con espuma de lechuga, arroz crujiente con setas y calabacín kéfir y frutas atomizadas. Con estos platos se probaron Flor de Torrontes, Gran Araucano 05, Albar Barricas 03 y Esteio Grande Escolha 04.

A continuación, huevo a la plancha crujiente, lenguado en equilibrio, tacos de vacuno mayor con salpicado de cereales y pichón con cera de colmena. Para la carne, Campo Eliseo 03, Albar Excelencia 03 y Chacayes 03. De postre, chocolate, taro y té verde, torrija anaranjada con espinacas, piña asada pom-

posa con vino De Puta Madre.

Por la tarde se celebró la cata profesional en el hotel de Londres. Se probaron siete vinos tintos, tres blancos y de despedida, un blanco y un rosado. Asistieron Joaquín Solbes, Presentación Urquiza y Juan Ramón Aguirre de Solbes Gourmet, del asador Portuette Josetxo Peruguena, del bar Alex, Pedro Samper, del bar Bergara (Gros) Patxi Bergara, Ander Peña de la brasserie Marie Galant (hotel de Londres), Martín di Lorenzo (Casa Calvo), de la casa Vergara (calle Mayor) Helena, Andoni Alonso y Toni López.

De Coloniales Anselmo González, Juan Bautista La Hidalga, de la Vinateria Manu Méndez, de Lukas Benta-Berri Jesús y José Manuel Agoñes, Aitor de Patxiku Enea, de Arzak Mariano Rodríguez, Juan Mari y Sergio Humada del Bera Bera, Cristina Izaguirre y Pablo Rodil del Branka, Roberto Ruíz del Frontón de Tolosa y Aitor Olano del restaurante Izkiña.

Del restaurante Kokotxa acudieron Javier Castillo, Patricia Salinas y Estela Velasco, del restaurante La Perla Anatz Fernández, del restaurante Mandarin Carlos Liao, del restaurante Mugaritz Ruth Cotroneo, del Ramón Roteta Miriam Bastarrica y Ramón Roteta, Lourdes Redondo del restaurante Redondo, del Urola Patxi Aizpuru, del Zelai Txi-

Entre los mejores del mundo.

Juan Mari Arzak y Andoni Luis Aduriz, del restaurante Mugaritz, han conseguido la novena y décima plaza entre los mejores restaurantes del mundo. Fueron nominados el pasado lunes en el Museo de la Ciencia de Londres por 560 periodistas de todo el planeta. El ganador fue Ferrán Adriá del Bulli, que recibió el gran premio. También fueron galardonados los primeros de cada continente y Andoni Luis Aduriz por ser el más joven y primero de los que estrenan esta clasificación. Martín Berasategi ocupó el puesto 37. Juan Mari Arzak dijo: «No es un éxito particular. También merecían premio Pedro Subijana e Hilario Arbelaitz. Es para toda la cocina vasca. Estoy encantado».

Andoni Luis Aduriz aún no se lo cree: «Estoy en una nube. Además, soy joven y esto me sirve para trabajar más si cabe e ilusionar a mis colaboradores».