



Ejemplo de colaboración con los Bomberos de Álava. Foto: P.I.P.

## Álava renueva el convenio con los bomberos de Miranda y Logroño

El objetivo de esta colaboración es garantizar "la más pronta respuesta y atención" ante emergencias

VITORIA - La Diputación Foral de Álava ha renovado, por acuerdo del Consejo de Gobierno, el convenio de colaboración entre los Bomberos Forales de Álava y los Ayuntamientos de Logroño y Miranda de Ebro para que las tres entidades colaboren en el servicio de Extinción de Incendio y Salvamento utilizando la oportunidad de la cercanía a los sucesos.

Dada la geografía y demografía de los núcleos alaveses, y con el objetivo de garantizar "la más pronta respuesta y atención" ante cualquier emergencia, la Diputación ha optado siempre por la colaboración entre administraciones, ponderando a su vez la eficacia y eficiencia de los diferentes recur-

sos. Para ello, estos convenios se fundamentan en los principios de: inmediatez en la atención, ajuste a la realidad alaveses, racionalidad y economía de recursos, aprovechamiento de sinergias.

Con ese objetivo, desde 2006 existe un convenio entre el Ayuntamiento de Miranda de Ebro y la Diputación cuya finalidad es dar prestar la más pronta y mejor cobertura.

En la misma línea de trabajo, a partir de la creación del Organismo Autónomo en 2016, también se formalizó mediante el mismo tipo de convenio la relación de colaboración existente con Logroño, ampliando de este modo los servicios, aunque también desde 2006 Logroño colabora en Laguardia, Lantziego, Lapuebla de Labarca, Leza, Moreda, Elciego, Elvillar, Baños de Ebro, Kripán, Navaridas, Oion, Samanlego, Villabuena de Álava, Yécora y algunos tramos de carretera. - Pablo José Pérez

## Irurraiz-Gauna obsequia con una cesta a sus mayores de 60 años para que hagan compota

El Ayuntamiento ha repartido un total de 100 cajas entre sus vecinos

» Eva San Pedro

IRURRAIZ-GAUNA - El Ayuntamiento de Irurraiz-Gauna, enclavado en plena Llanada Oriental, ha llevado a cabo una peculiar iniciativa en estas fechas navideñas. Ha obsequiado a sus mayores de 60 años del municipio con una cesta con productos para elaborar compota y una tarjeta navideña con la receta. "Queremos que en Irurraiz-Gauna esta Navidad todas nuestras cocinas huelan a compota", explica Susana Díaz de Arcaya, alcaldesa.

La idea se le ocurrió a la primera edil del Consistorio que la trasladó al resto de miembros del equipo de gobierno, los cuales vieron con buenos ojos la iniciativa. En total, se han repartido cerca de 100 cajas entre los y las vecinas de más edad.

Anualmente, desde 2001, Irurraiz-Gauna celebra su Encuentro Municipal en el mes de noviembre donde se invita a participar a sus residentes mayores de 60 años. "Es uno de los momentos más esperados del año, con gran aceptación, ya que nos permite volver a vernos, compartir y pasar una jornada agradable", explica Díaz de Arcaya.

SEÑAS DE IDENTIDAD Este evento es una de las señas de identidad del municipio, donde los habitantes de sus once pueblos (Alaitza, Azilu, Arrieta, Ereñtun, Ezkerkotxa, Gauna, Gazeo, Gereñu, Jauregi, Langarika y Trokoniz) participan en actividades, como es la misa celebrada por Juanjo Lekuona, una comida popular y donde se han podido com-



Un señor mayor caminando en una zona verde. Foto: Jorge Muñoz

partir tardes con magos, disfrutar de obras teatrales, cuenta cuentos, talleres de risa, talleres de papiroflexia, cafés-tertulia, bingos, bailables, cantos, películas y multitud de charlas formativas.

"Este año, al igual que el pasado, la situación sanitaria no nos ha permitido celebrar el Encuentro Municipal de Irurraiz-Gauna", señala su regidora. Por ello, junto con todo su equipo del Ayuntamiento han querido hacer llegar un detalle que recoge una tradición arraigada, como es la compota. "Se han repartido 100 cestas entre todas las viviendas donde al menos una de sus vecinas o vecinos tengan 60 años, cestas con sabrosos ingredientes, junto con una felicitación navideña y una receta para elaborar este plato típico navi-

deño", apunta la alcaldesa.

La receta adjuntada indica que es necesario poner el vino en una cazuela, agregar el agua, la canela y el azúcar. Después, añadir los higos, los orejones de albaricoque, de melocotón y las ciruelas y dejar cocer durante 15 minutos, aproximadamente, a fuego suave. Luego, pelar las manzanas, descorazonarlas y cortarlas en gajos gruesos. Posteriormente se incorporan a la cazuela, se agregan también las pasas y se deja cocer durante 20 minutos a fuego suave. Finalmente, se retira la rama de canela y sirve en cuencos.

La compota es suave y de fácil digestión. Posee propiedades reconstituyentes, es rica en fibra soluble y en Irurraiz-Gauna este año da un rico olor y sabor a la Navidad. ☺

HEREDEROS DEL  
MARQUES DE RISCAL

Desde 1858



LOS TIEMPOS CAMBIAN,  
LO AUTÉNTICO PERMANECE.

@marquesderiscal www.marquesderiscal.com

