

Oion abre hoy la Fiesta del Aceite de Rioja Alavesa

La fiesta se iniciará con la apertura de puertas a los visitantes en el trujal de la localidad

OION - La décima edición de la Fiesta del Aceite de Rioja Alavesa abre hoy sus puertas en Oion, para culminar mañana en Moreda de Álava, con un intenso programa de actividades en el que a última hora se ha tenido que suspender una de ellas por enfermedad del experto en aceite que iba a acudir.

La fiesta se iniciará con la apertura de puertas en el trujal de Oion. Además, a las doce del mediodía se llevará a cabo la tradicional degustación de pringada de aceite de oliva virgen extra de la comarca en la plaza de San Vicente, y una hora después comenzará el concurso de pintxos en los bares, elaborados con aceite de Rioja Alavesa. A las siete de la tarde comenzará un *trika poteo* por las calles de Oion que culminará con el tradicional torillo de fuego. -P.J.P.

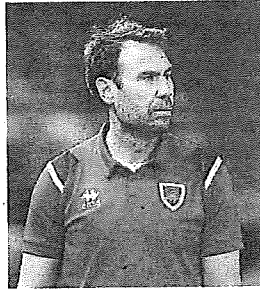
Amurrio entrega hoy el 'Guk' de oro a Iñaki Bea por su trayectoria deportiva

La insignia le convertirá en pregonero de las fiestas de la localidad ayalesa

✎ **Araceli Oiarzabal**

AMURRIO - Llegó el gran día. A las siete de esta tarde el municipio de Amurrio hará entrega, en el teatro municipal, de su principal distinción anual, la insignia *Guk* de oro, al exfutbolista y entrenador local Iñaki Bea Jauregi (Amurrio, 27 de junio de 1978), en reconocimiento a su trayectoria como profesional de fútbol, tanto como jugador como entrenador, cosechando éxitos en ambos puestos y contribuyendo a la potenciación de los valores que el deporte aporta a la sociedad.

Aunque Bea dirige actualmente al Club Deportivo Numancia de Soria de la Primera Federación, empezó desde muy abajo y como quien dice, de rebote, ya que en su familia no tienen nada de futboleros. "Mi aita es de pelota y ciclismo, quien me enganchó a esto del



Iñaki Bea. Foto: A.O.

balompié fue mi tío, y he llegado a donde estoy por un cúmulo de golpes de suerte y buenas decisiones", reconocía recientemente en los micrófonos de Radio Llodio, emisora del GRUPO NOTICIAS.

Recibir el *Guk* de oro le ha resultado inesperado. "Cuando me lla-

mó Txerra (el alcalde) pensé que era por alguna multa o yo que se, pero no, era por la decisión de darme el *Guk* de oro y me hizo mucha ilusión. Pese a que parezco extrovertido o echado para delante, soy muy vergonzoso y de lágrima fácil... encima seré pregonero de las fiestas, espero que me faciliten un guión", bromeaba Bea, quien conserva gratos recuerdos de su juventud en fiestas "construyendo la carroza de Euskotarrak o los torneos entre cuadrillas. Ese pique sano entre ellas que es el centro de las fiestas", apostillaba el deportista, que allá donde ha ido ha llevado el nombre de Amurrio por bandera. "Otros igual optan por decir el nombre de la ciudad más grande de donde proceden, para evitar tener que dar explicaciones de por donde cae eso, yo siempre respondo que de Amurrio, y luego ya explico donde está", aseguraba. ●

Etxabarri-Urtupiña celebra sus fiestas con una chuletada popular

LAUTADA - Etxabarri-Urtupiña está en fiestas. Hoy sábado celebra su segunda jornada festiva con una chuletada popular, juegos infantiles, danzas, magia y música como principales atractivos. El programa festivo incluye *triki ronda* a partir de las 13.00 horas en la que las *trikitixas* animarán a todos a participar de la fiesta. A las 15.00 horas habrá una chuletada. Ya por la tarde habrá juegos infantiles y un campeonato de mus entre los vecinos y vecinas del pueblo. -E.S.P.

Ayala organiza un paseo didáctico por el quejigal de Maroño

ZUHAITZ EGUNA - El Ayuntamiento de Ayala ha organizado para hoy sábado un paseo didáctico por el monte de la localidad de Maroño, para conocer su diversidad botánica. La actividad, enmarcada en la celebración del Zuhaitz Eguna o Día del árbol, partirá a las 10.30 horas desde la iglesia de Maroño, y permitirá descubrir a las personas asistentes el quejigal atlántico, un bosque de la comarca de gran relevancia ecológica y cultural, de la mano del naturalista ayalés Enrique Arberas. El recorrido será fácil, de unas 2 o 3 horas, con una longitud de 2,5 kilómetros. Se recomienda llevar ropa y calzado cómodo. -A.O.

Fallece un águila Bonelli tras colisionar con un aerogenerador

PROGRAMA AGUILA A-LIFE - Arabako Mendiak Aske denunció ayer la muerte de un ejemplar de águila de Bonelli llamado Bonifacio, un macho joven, producto del programa europeo Águila a-Life, que colisionó contra un aerogenerador de la central eólica de San Francisco de Borja en Zaragoza. El ave fue aclimatada por el método de *hacking* en Laguardia, en su etapa juvenil. -P.J.P.

La diversidad del Rioja aterriza en la feria ProWein 2023

La DOCa Rioja contará con un espacio de 175 metros cuadrados, con zona de cata y un innovador anfiteatro

LAGUARDIA - Düsseldorf será un año más la ciudad encargada de acoger una de las citas más importantes del sector vitivinícola, ProWein 2023, en la que la Denominación de Origen Calificada Rioja tendrá una destacada presencia, así como los vinos de Rioja Alavesa y txakolis de los tres

territorios, tema sobre el que el Gobierno Vasco realizará un balance el próximo lunes.

La XXVIII edición de este encuentro internacional, que tiene lugar del 19 al 21 de marzo, será la primera exenta de restricciones tras la pandemia. En esta ocasión, Rioja desembarcará en ProWein 2023 poniendo en valor su diversidad a través de un espacio renovado que cuenta, por un lado, con tres islas de cata en las que una cuidada representación de más de 120 referencias de vino estarán a disposición de los asistentes. -P.J.P.



MENÚ SAN JOSÉ 2023

Entrantes para compartir:

Combinado de jamón y Mousse de foie de pato, pan de pasas y compota de futas

Surtido de croquetas

(Jamón, Idiazábal ahumado, chipirón, morcilla de Beasáin)

Arroz meloso de hongos y vieiras

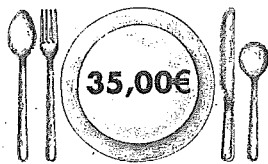
Taco de bacalao confitado a baja temperatura sobre verduritas del huerto Km.0

Entrecot madurado de ternera a la brasa, mermelada, pimientos asados y patata rota

Postre:

Tarta especial San José

Agua Mineral / Tinto de crianza D.O Rioja



hariak

PUNTO Y GANCHILLO

Grupos semanales y talleres monográficos

Leire Barbero Echabe
@hariak_place · 658 734 984



Gabriel Aresti, 10 · Vitoria-Gasteiz