

«Monederos disidentes» invitan a comprar «con cabeza» en Errekalde y Santutxu

J. VIVANCO | BILBO

«Hemos tratado de crear una iniciativa divertida, coherente, de barrio y misteriosa con el objetivo de llegar a la población de una manera diferente», explica Laura Castresana, de Setem-Euskadi. Y a buen seguro que lo habrán conseguido. Durante esta semana, en los barrios bilbainos de Errekalde y Santutxu esta organización ha venido depositando en la calle, comercios o bares, hasta 250 monederos muy peculiares. «En esta nueva campaña 'Compra con la cabeza' hemos querido dirigirnos direc-

tamente a las personas, como consumidoras finales, para que tengan un comportamiento más responsable», añade.

Se trata de una acción de protesta del colectivo "Monederos disidentes", 250 de los cuales «ya han desertado», aclara Castresana, a la espera de personas que quieran sumarse a sus reivindicaciones. «Este colectivo es un símbolo divertido para explicar que nuestras carteras, monederos, ya están cansados del uso negativo que las personas hacemos del consumo, así que se han organizado figuradamente y han revolucionado es-



Los «monederos disidentes». SETEM

tos barrios con un manifiesto», prosigue la miembro de Setem.

La idea ha sido dejarlos perdidos en la calle y que las personas que los encuentren, al abrirlos, lean el manifiesto que aboga por el consumo responsable y se unieran a él. «Estos monederos adquieren vida propia, en sentido figurado, y cada vez que sean utilizados por sus nuevos dueños y dueñas repetirían el mensaje de 'Compra con Cabeza'», explica.

La iniciativa parece que ha tenido éxito. «Ya hemos tenido los primeros comentarios de algunas personas. Es increíble que la gente reaccione tan pronto y tan bien. Entre todas las personas que nos envíen sus ideas haremos un sorteo de productos de comercio justo», anima a la participación.

EDUCACIÓN

Denon Eskola rechaza el wifi en las aulas pese a su inocuidad

La Federación alavesa de asociaciones de padres y madres de la escuela pública Denon Eskola ha rechazado la instalación del sistema wifi en las aulas, alegando «que puede producir efectos adversos para la salud humana» y solicitando a Lakua «que aplique el principio de precaución». Educación ya midió hace unas fechas los niveles de radiación, que estaban hasta cien veces por debajo del nivel máximo permitido.

La txistorra sigue consolidándose como uno de los productos estrella de la gastronomía navarra, como lo refrendó el quinto concurso de la especialidad en Iruñea. La de los hermanos Larragueta fue la mejor.



Los elaboradores de las mejores txistorras posan al final del concurso. Jagoba MANTEROLA | ARGAZKI PRESS

La mejor txistorra navarra se va a parar este año a una carnicería de Burlata

GARA | IRUÑEA

Con 'ch' o con 'tx', el ganador del V Concurso de Txistorra de Navarra se dedidía ayer en Iruñea. Y fueron los hermanos Larragueta, de la carnicería del mismo nombre de Burlata, los que lograron convencer al exigente jurado de que la suya fue la mejor del certamen, de entre las 61 presentadas al mismo. Seguro que este galardón, como a sus predecesores, da un buen impulso a sus ventas este año.

«Panceta, magro, ajo, papada, pimentón y tripa natural. No

tiene más», aclaraba un miembro del jurado a la pregunta del secreto de una buena txistorra. Aunque seguro que los ganadores añadirían algún ingrediente más, como el saber hacer de cada cual. Un producto enraizado en la gastronomía navarra que, como aseguraba en los días previos al concurso el cocinero José Luis Aranguren, «los ingredientes son sencillos, pero la receta no es fácil. No sólo se necesita maña, también cariño».

Junto al patxaran, el pimiento de piquillo, la alcachofa y el espárrago, es el quinto elemento

de la particular cocina navarra. Un producto, la txistorra, que, como el propio Aranguren defendía, «debemos desterrar la idea de que sólo sirve para un bocadillo o unos huevos».

Ayer, los 61 participantes –menos que otras ediciones–, se afanaron no por preparar nada especial con la txistorra, sino en cocinar la mejor. Al final, sólo ganó uno. Tras la entrega de la txapela y el mandil, todo en el Txoko del Carnicero, hubo una degustación de pinchos de txistorra para el público que se acercó a este certamen.

INVESTIGACIÓN

La calidad del tomate depende más de la temperatura que de la luz natural

Un equipo de Neiker-Tecnalia ha cuestionado que la calidad de los tomates dependa principalmente de su exposición a la luz natural, y señala que el factor más determinante es la temperatura. El estudio ha sido desarrollado por el Departamento de Producción y Protección Agrícola de este instituto vasco, y abre posibilidades para iniciar nuevas plantaciones en zonas donde la intensidad lumínica es menor debido a las condiciones climáticas. El hallazgo resulta especialmente interesante para zonas geográficas como la cordillera Cantábrica, con nubosidad frecuente y una media de 140 días lluviosos al año, que podrían ser adecuadas para el cultivo de tomate en invernadero, a pesar de la escasa radiación solar.

TRÁFICO

Herido de consideración un ciclista de 47 años en la carretera de Balmaseda

Un ciclista de 47 años resultó herido minutos después del mediodía de ayer en la carretera BI-630 a su paso por el municipio de Balmaseda, a consecuencia de una colisión frontal con un turismo por la que fue evacuado al hospital de Basurto con lesiones de diversa consideración. Éste fue uno de los siniestros de importancia registrados ayer, al que se suma otro, a mediodía, en la carretera GI-627 por la variante de Eskoriatza, donde el conductor de una motocicleta Honda 600 sufrió una caída. El herido, varón de 49 años de edad, fue evacuado al hospital de Arrasate con diversas lesiones.

DROGAS

Sendos detenidos en Oiartzun y Leioa por traficar en una discoteca y un bar

Un joven de 20 años fue detenido ayer por la Ertzaintza tras ser sorprendido vendiendo speed en las inmediaciones de una discoteca del polígono Makarraztegi, de Oiartzun. Por otro lado, agentes de la Ertzaintza detuvieron a un varón de 27 años acusado de vender sustancias estupefacientes en el bar que regentaba en el barrio de Los Pinos de Leioa. El origen de esta detención fueron las informaciones y quejas de los vecinos de la zona que apuntaban a la posibilidad de que en dicho local se estuviera traficando con drogas.

COOPERACIÓN

El Fondo 0,7% de la UPV-EHU entrega 119.000 euros para seis proyectos

Mundubat, Fundación Vicente Ferrer, Asociación Paz con Dignidad y Biladi, Fundación Derandain, Fundación El Compromiso y Fundación Haurralde, son las beneficiarias de los cheques que el Fondo de Solidaridad 0,7% de la UPV/EHU subvenciona este año, 119.000 euros. Se destinarán a programas como el sistema educativo en los campamentos de Tindouf, la construcción de tres escuelas de primaria en India o la ayuda a menores cabezas de familia en Tigray, Etiopía.