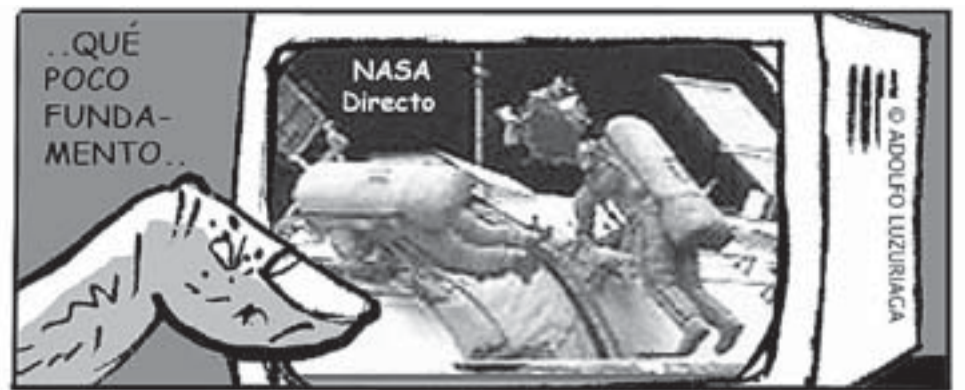


TXISPAS



ECOS

Puede enviar su mensaje a: **Correo postal:** Camino de Portuete, 2. 20018 San Sebastián. **Correo electrónico:** ecos@diariovasco.com. **Fax:** 943 410814. **En mano:** en la oficina de DV en San Sebastián, calle Santa Catalina, 1. Se recuerda a los lectores que no se devuelven los originales fotográficos y que por necesidades de espacio algunas fotos podrán no publicarse.

CUMPLEAÑOS



► Zorionak Martin 2 urte betetxean, aitas ta aitona.



► Zorionak Yosune, la rubia más explosiva de Eguia, de tu cuadrilla de poteo de los viernes.



► Zorionak Jon (7), ama, aita, aitona, izeba eta Lur. Muxus.

► Zorionak Adrian, muchos muxus de tu amiga Irtati.

NACIMIENTOS

Hospital Donostia

- Eider Osoro Sorozabal
- Sergio Imaz Ocaña
- Laia Hernández Martínez
- Beñat Zubeltzu Basterretxea
- Gorka Mendijur Díaz-Mingo
- Julen Zabalegi Otegi
- Axier Gago Guzmán
- Nagore García Sagredo
- Urtzi García-Viana Urdangarin
- Eki García-Viana Urdangarin
- Ane Conde Bauza

GENTE DE LA CIUDAD

JOTI DÍAZ jotidiaz@facilnet.es



Algunos de los asistentes a la cena con el libro Setas, cuya venta se destinará a ayudar a niños huérfanos en Etiopía. [MICHELENA]

Parte de los beneficios de la cena micológica preparada por el oscense Segio Azagra en el restaurante Illarra eran para esta ONG

Recursos para Jangela Solidaria

Se llenó casi al completo el restaurante Illarra para acoger a los más de sesenta comensales que disfrutaron de la cena organizada por **Peio García Amiano** e **Imanol Apalategui**, cuyos beneficios fueron para Jangela Solidaria, que pertenece a la ONG Médicos sin Fronteras. También colaboraron **Joxian Illarramendi**, dueño del restaurante y el cocinero **Asier Abal**. Se trataba de recabar fondos para alimentar a 500 niños huérfanos etíopes de los 2.500 que se ha hecho cargo el misionero guipuzcoano Angel Olaran. El artista invitado era **Sergio Azagra**, un afamado cocinero oscense, especialista en setas que aprovechó la ocasión para presentar el libro *Setas, guía y recetas*. Los asistentes pudieron degustar un aperitivo compuesto por longaniza Familia Melsa, arroces salteados con setas del bosque y quesos aragoneses fundidos, bacalao confitado a baja temperatura con chilindrón de robellones y de postre puré de rebozuelos, helado de queso y espuma de frambuesas.

La mesa que presidió el evento estaba compuesta por **Aurelio Erdozain** y **Aitor Imaz** (Editorial Everest), **Iñaki Sors** (Grupo Elkar), los padres del cocinero **José Luis Azagra** y **Carmen Cruces**, **José Antonio Escarpín** (Casa Escarpín), **Roberto Pan** y **Julio**

Santamaría (Bodegas Olvena), que ofrecieron sus vinos y **Rosa González**, responsable de comunicación. En otra mesa **Alberto Egaña** (Inmobiliaria Egaña), **Imanol Lasa** (Excavaciones Lasa), **Antxon Gómez** (Cristalería Añorga Txiki), **Roberto Oria** y **Juan Luis Jiménez** (Kutxa), **María Dolores Martínez** y **Carlos Areizaga** (Inmobiliaria Areizaga).

Del Hospital Donostia **Joaquín Estéfano**, **Bixen Olasagasti** y **Juan Quiroga**, **Pilar Tazón** (Escuela de Enfermeras UPV), **Uxua Ayestaran**, **Joseba Quintana** (Aila Proiektuak), **Mercedes Santesteban** (Centro Terapéutico Yoda), **Amalia Quiroga** y **Patxi Lago** y **Juan Mari Oderiz** (Club Loyolatarrá). De centros escolares: **Marisa Elizalde** (María Auxiliadora Ikastetxea), **Lourdes Fernández** (Luberrri Institutoa) y **Agurtzane Apalategi** (Ibai Ikastola). Entre los representantes de medios de comunicación: **Alberto García Chasco** (Punto Radio), **David Juanmartiñena** (Fidenet), **Juanjo Mendioroz** (Radio Popular), estaban acompañados de **Javier Bañeros** (La Gula del Norte) e **Iñaki Illarramendi** (Restaurante Txokolo).

La Casa de Lúculo. Se celebró el último capítulo del año de la Cofradía La Casa de Lúculo, en el restaurante Bera Bera del

hotel Palacio de Aiete, donde ofició esa nueva figura emergente de la restauración guipuzcoana, el jovencísimo **Sergio Humada**. El invitado en esta ocasión fue **Marcos Eguren**, representante de una dinastía riojana ubicada en San Vicente de la Sonsierra y que ha trasladado también su buen hacer a tierras de Toro, que presentó los grandes vinos de la: Blanco Organza 2005, Puntido 2003, La Nieta 2004, Finca El Bosque 2004, Numanthia 2004 y Termanthia 2004. Para hacer frente a estos grandes caldos, el chef Sergio Humada preparó el siguiente menú: Piña asada y lavanda, manzana y huevos, chocolate con churros, consomé de bacalao al ajoarriero, migas y yema, foie frito, castañas y jugo de carne, morros de ternera mentolados y lomo de ciervo. Eguren estuvo acompañado de su hijo, **Eduardo** y estuvieron presentes los representantes de la firma en Gipuzkoa, **Joaquín Solbes** y su hijo **Jokin**.

La batuta de la velada la llevó el presidente de la Cofradía, **Jesús Alecha**, asistiendo, también, **Luis Miguel Petrirena** y **Jaki Gil**, jefe de cocina y maître del hotel Amara Plaza, el neurólogo **Javier Olasagoaga** y los doctores **Angel López de la Calle** y **Enrique Vilasau**, el empresario **Alvaro Estébanez** con

el doctor **Enrique Gilpérez**, el grupo Gazpi-Mercedes con **Fernando Fulgencio**, **Fernando Arandia**, **Justo Miguélez**, **Richard Escudero**, **Silvino Rodríguez**, **Carlos Alonso** y **Emilio Moro** junto a **Reginal García** y el representante de Freixenet **Agustín Ansa**, de Harivasa, **Santiago Oñatibia**, de Giroa, S.A. **José Antonio García**, **Pablo Meira** y **Kotean Zabala** junto al vicepresidente de la Cofradía **Manolo García**, el empresario **Miguel Angel Fontanillo** y su hijo **Miguel** junto a **Juan Miguel Bergasa**, **Antonio López**, **José Manuel Martínez** y el industrial **José Luis Calderón** e **Ignacio Iparraguirre**, el auditor **Martín Sánchez**, **Santi Hernández** junto a **José Carlos Coca**, los hosteleros **Ion Huici** e **Iñaki Getaria**, **Pedro Martínez** de Electro-Pasaia junto al secretario **José Angel Bazán**, el chef **Juan Mari Humada** junto al abogado **Patxi Bernáldez**, **Ion Alberdi** y al polifacético **Manolo González**, **José Manuel Agoñes** e **Iñigo Lasa** de Lukas Venta Berri junto a **Dani Corman** del bar Alex, los doctores **Gilpérez** y **Alaba**, el empresario **Jean Michel Iriart** junto a **Xuma Malo**, el ingeniero **Rafa Uzurrunzaga**, el doctor **Roque Ascoz**, presidente de Policlínica junto al empresario **Antonino García Cordera** y el doctor **José Luis Eizaguirre**.