

la ría
del ocio
de Bilbao y Bizkaia

Año 37. Número 1110

Jueves 18 de enero

Jueves 1 de febrero de 2024

1 €

Temporada
de sidrerías

Cardiva

Jornadas
de Teatro de Eibar

San Antontxu



37
años



9 789776 411348



Abendua gabonen sinonimoa da, azokak kaleratzen dira eta, horrekin, hiriko eta herriko kaleak jai giroa nabaritzen du-te. Eta horrekin batera, ezin dira falta gabonetako argiak kale guztietatik. 'Muelle de Ripa'ko merkatua adibide ederki eta ikaragarria da, gainera tokiko merkataritza ere sustazen du.

THEATRE ANTZOKIAK MUSIC MUSIKA GASTRONOMY GASTRONOMIA

ZIR KUI TUA

BILBOKO

ANTZERKIA
TEATRO

2024



URTARRILA - MAIATZA
ENERO - MAYO

ALTAMIRA / BASURTU / BEGOÑA
ERREKALDE / OTXARKOAGA / SAN FRANTZISKO
SOLOKOETXE / ZORROTZA

kulturabarrutik.eus



KULTURA JASANGARRIA
CULTURA SOSTENIBIE

KULTURA
BARRUTIK

B
Bilbao

la ría
del ocio
de Bilbao y Bizkaia

Revista cultural con tienes digitales donde
informamos de lo que ocurre en Bizkaia desde 1987

Si tienes algo que contar o proponer, ¡hazlo a través de nuestras
redes sociales!



@lariadelocio

GUGGENHEIM BILBAO

2024
PROGRAMACIÓN

Giovanni Anselmo: Más allá del horizonte

9 febrero – 19 mayo

Signos y objetos. Arte Pop de la Colección Guggenheim

16 febrero – 15 septiembre

bbk e

Metahaven: Teoría del caos

22 febrero – 9 junio

June Crespo: Vascular

1 marzo – 9 junio

Martha Jungwirth

7 junio – 22 septiembre

Anthony McCall: Fracción de segundo

20 junio – 10 noviembre

Yoshitomo Nara

28 junio – 3 noviembre

Fundación
BBVA

Hilma af Klint

18 octubre – 2 febrero, 2025

Iberdrola

Paul Pfeiffer

29 noviembre – 16 marzo, 2025



Director
 Arturo Trueba

Redactores y colaboradores
 Arantza Ocio, 'Amenofis',
 Elena Marsal, Bárbara Sarrionandia, Susana Tobarra, Julien Arredondo, Jokin Victoria de Lecea, Arantza Sáez de la Fuente, Yaiza Alaña, Dutton Peabody, Andoni Rosa, Alba Martín, Naiara Cabezas, Andrea Manzano, Beatriz Irazabal e Iñigo De Oraa

Publicidad y difusión
 Andrea Manzano

Redacción
 Calle Ledesma 6-5º
 Dpto. 3. 48001 - Bilbao.
 Teléfono: 94 425 57 66.

LARIADELOCIO@
 LARIADELOCIO.COM
 WWW.LARIADELOCIO.ES

La ría del ocio no se hace responsable de los cambios introducidos después del cierre de la edición, ni de los posibles errores ajenos a la redacción. Tampoco comparte necesariamente las opiniones de los artículos firmados.

La cuesta de enero en un mundo revuelto



•• Las imágenes tenebrosas de las guerras ocupan buena parte de los informativos de las televisiones. El mundo está hecho unos zorros por esas locuras belicistas. Lo de los niños de Gaza no tiene un pase para cualquier persona mínimamente sensible. Lo de poner la diana en la población civil atenta contra todos los derechos humanos.

Esa espiral de atentados y guerra de destrucción de la vida civil no puede traer nada bueno. Ya se están expandiendo las hostilidades por el Mar Rojo y afectando a varios países y a mundos muy diferentes. Todo ello, sin olvidarnos de la Guerra de Ucrania. Aunque algunos quieran quitarle hierro, justificar las atrocidades o mirar para otro lado, acabarán por tenerlo más presente a medida que afecte a sus bolsillos por el encarecimiento de los productos por los problemas de producción, suministros y transporte derivados de esos conflictos.

Eneso, Alex Txikon debe renunciar a su invernada en el Annapurna por las cambiantes condiciones de la montaña y su transformación. Algo tendrá que ver el cambio climático. Se prodigan los terremotos, erupciones volcánicas o inundaciones. Se suceden olas de frío y olas de calor en pleno invierno que afecta de diferente manera según las latitudes. El panorama político en España sigue revuelto, con un hooliganismo propio de los fondos ultras de algunos estadios. Y en este año 2024 que comienza se espera con expectación la fecha de las elecciones vascas para el ajuste de los calendarios.

La Feria de San Antontxu de Mungia es la más madrugadora del año. El Txotx de la sidra inicia en estas fechas la temporada de sidrerías. Una tradición muy arraigada en Gipuzkoa, pero que también tiene presencia en Bizkaia. Pronto llegarán San Blas y Santa Agueda con sus mercados, cordones y cánticos. Poco a poco irán cayendo las hojas del calendario de este año bisiestoy olímpico. Y entretanto, el Athletic va dando alegrías a sus seguidores, especialmente en una catedral de San Mamés inexpugnable desde hace muchas jornadas. ¡Que siga la racha!

4-5	La Ría Recomienda	25	Películas
6	Mareas	26-27	Cardiva
8	BILBAOH!	28-29	Sevilla
9-10	Música	30-31	Feria de San Antontxu en Mungia
11-12	Teatro	32-38	Gastronomía
14	Agenda Euskadi	39-40	La historia de Julio Alegría
16	Festivales, ferias y eventos	41-42	Museos
18-19	Sidrerías	43	Libros
20-22	Escapadas	44-45	Deportes
23-24	Salud y gym	46	La Ría Rojiblanca



47º Jornadas de Teatro de Eibar



•• Este carrusel de obras de teatro inicia el 27 de enero en Eibar, de forma presencial y también online. Uno de los platos fuertes de esta edición es la actuación de **Rafael Álvarez 'El Brujo'**, que actúa el 14 de marzo con su nuevo espectáculo 'El viaje del monstruo fiero'. También está **Anabel Alonso**, actriz bizkaina, tras estrenar su versión de 'La Celestina', donde interpreta a la icónica alcahueta de Fernando de Rojas.



Liam Young. Construir mundos

•• La **Sala BBK** continúa con la **exposición innovadora «Liam Young: Construir Mundos»**, en colaboración con Fundación Telefónica, hasta el 28 de enero. Ofrece a los visitantes una oportunidad única para sumergirse en las visiones futuristas del renombrado artista australiano, arquitecto especulativo y cineasta, Liam Young.

Vuelve la ópera 'El rapto en el serrallo'

•• En 2024, **ABAO Bilbao Opera** presenta de nuevo "Die Entführung aus dem Serail" (El rapto en el serrallo) de Mozart, tras 29 años. Esta ópera juvenil, influenciada por las experiencias y temores personales del compositor, refleja su romántico espiritualismo y su idealización del amor cortés y la mujer amada.



Carrusel de obras en el Teatro Arriaga

•• Del **19 de enero al 31 de enero**, el **Teatro Arriaga** acoge hasta siete eventos diferentes, entre conciertos y obras de teatro. Del 19 al 20 llega 'Maladain Ballet Biarritz'; el 21 de enero 'A tu lado, un musical con los secretos'; el 23 de enero 'Onsoletus'; el 24 de enero un concierto de **Naroa Intxausti y Aurelio Virivay**; el 25 de enero 'Rinaldo Alessandrini y Concierto Italiano'; el 26 y 27 'Cielos'; y por último el 31 cierra el mes 'Txori Kantazale'.

Una gran programación del Social Antzokia de Basauri

•• El **Social Antzokia de Basauri** trae una agenda muy apretada en esta segunda quincena de enero. Con películas, obras de teatro y conciertos destacan la comedia de **'Kortxoaren dilema'** de **Mikel Martínez** y **Patxo Tellería**, la proyección de la película **"Yo Capitán"** en versión original o la obra de teatro de **'El Traje'** de **Javier Gutierrez** y **Luis Bermejo**.



El Kafe Antzokia y su variedad musical

•• Hasta **10 conciertos se dan en el Kafe Antzokia de aquí a final de mes**. Entre ellos hay hasta tres que ya tienen sus entradas agotadas como son el **Tarque & La Asociación del Riff** el 19 de enero y **"Hay poco Rock'n Roll"** el 26 y 27 de enero. Además, el grupo **Airu** presenta su nuevo disco "Con lo bueno y con pena" el 25 de enero.

Emozioetan Zehar Bidaitzeko Kontzertu Txundigarria

•• Un concierto en euskera y para todas las edades. **Emociok, espectáculo musical, emplea obras de Beethoven** y otros para explorar siete emociones. Con atrezzo vibrante, fusiona música y visualización en un viaje de experiencias emocionales.

'Tokyo. Asfalto y podium' de Juan Armentia

•• **Juan Armentia**, fotógrafo bilbaíno, exhibe sus **imágenes de los Juegos Paralímpicos de Tokyo 2020** en el Centro Municipal de Abando, de lunes a viernes hasta el 30 de enero, de 08:30h a 21:30h.

Comienza la temporada de sidrerías

•• La apertura de un nuevo año también trae consigo la vuelta de la tradición de las sidrerías, donde se juntan cuadrillas, familia y parejas para disfrutar de este gran momento gastronómico. La **temporada del txotx se disfruta desde enero hasta finales de abril**, cuando las sidrerías se llenan al grito de '¡txotx!' para el disfrute de una gran bebida como es la sidra del País Vasco.

La temporada de nieve

•• Las recientes nevadas favorecen a las estaciones de esquí que, tras cerrar por sequía, se preparan para recibir a los aficionados. **Candanchú, Formigal, Gourette y Manzaneda** ya operan ¡La temporada de esquí vuelve a cobrar vida!





EL AEROPUERTO DE BILBAO, ENTRE LOS MEJORES DEL MUNDO

El aeropuerto de Loiu destaca como el mejor de Europa y el 21 en el mundo, según AirHelp en 2023. Su clasificación se basa en la puntualidad, la opinión de los usuarios y la calidad de servicios como tiendas y comidas.



INICIATIVA ECO-CIUDADANA: ELORRIO-ATXONDO BASO BIZIAK

La asociación Elorrio-Atxondo Baso Biziak inicia el año convocando a la comunidad para plantar 380 árboles, principalmente robles y encinas, en Memaia el 28 de enero. La iniciativa busca combatir el cambio climático y proteger los bosques autóctonos, invitando a participar a todas las edades.



100 AÑOS DEL ALPINISMO VASCO

La Federación Vasco-Navarra de Alpinismo (FVNA) cumple 100 años este 2024, desde que se fundó en Elgeta el 18 de mayo de 2024. Va a ser un año repleto de actividades en casi todos los meses del año que pretenden reconocer aún más el deporte del alpinismo.



EL DESASTRE CLIMÁTICO DE LOS PELLETS

El Gobierno Vasco, bajo el operativo 'Itsasertza', se anticipa a la posible llegada de pellets de microplásticos a las playas de Bizkaia. Los barcos Hiru Anaiak y Rokillo se han preparado para la recogida de estos desechos en el mar.



ALEX TXIKON NO CONSIGUE CORONAR EL ANNAPURNA

Tras más de un mes y medio desde que arrancara la expedición del Annapurna, está ya ha llegado a su fin. El alpinista vasco, Alex Txikon, junto al resto de sus acompañantes, ponen fin al reto de escalar un ochomil al que no se llega a su cima desde 1987.



LOS RESIDENTES DE BASAURI DENUNCIAN LA PRESENCIA DE JABALÍES

Debido a la presencia de jabalíes en las áreas elevadas de Basauri, se han registrado diversos incidentes, tales como ataques a mascotas, inquietud entre las personas mayores que evitan pasear por las faldas del monte Malmasin y conductores preocupados por encontrarse con jabalíes en la carretera.

DESDE SOLO **43€** -TIK AURRERA



Gazte Kultur Bonuari atxikitako erakundea / Institución adherida al Bono Cultural Joven

72 OPERA DENBORALDIA
TEMPORADA DE ÓPERA

Sarrerren salmenta
Venta de entradas



abao.org

#ABA0ahaztezin / #ABA0dejaHuella

W. A. Mozart

EL RAPTO EN EL SERRALLO

Urtarrilak/Enero '24

20, 23, 26, 29

📍 Euskalduna Bilbao



Salbatzailea ala
salbatua /
Salvador o salvado

Laguntzailea/Colabora



ABAO | BILBAO
OPERA





MÚSICA

TEATRO ARRIAGA PLAZA ARRIAGA, 1 NAROA INTXAUSTI Y AURELIO VIRIBAY

24 de enero a las 19:30h

Exilio, el destierro y el 'trans-tiempo' son los principales ejes temáticos de este recital que presenta un infrecuente repertorio de canciones de compositores que sufrieron el exilio tras la **Guerra Civil** —como **Salvador Bacarisse**, **Julián Bautista** o el denominado «exilio interior» de Fernando Remacha— combinado con canciones de otros compositores transterrados o que abordan en su temática el dolor provocado por el exilio y el destierro.



TEATRO CAMPOSELISEOS BERTENDONA, 3 BIS

ABBA GENERATION

21 de enero a las 19.00h

Un show musical con los grandes éxitos del grupo y una cuidada estética, con réplicas del vestuario original utilizado por **ABBA**. Música y voces en absoluto directo, videos, proyecciones y tonos originales en cada una de las canciones que recuerdan al grupo sueco.



SALA SANTANA 27 TELLERÍA, 27 (BOLUETA) GATIBU

20 de enero a las 21.30h

Gatibu es un grupo de rock euskaldun, surgido en la localidad de Guernica. El término "**Gatibu**", que da nombre al grupo es un vocablo vasco que significa "cautivo". El grupo surgió en torno a **Alex Sardui** en el verano de 2000.

SALA SANTANA 27 TELLERÍA, 27 (BOLUETA) GATIBU

20 de enero a las 21.30h

Gatibu es un grupo de rock euskaldun, surgido en la localidad de Guernica. El término "**Gatibu**", que da nombre al grupo es un vocablo vasco que significa "cautivo". El grupo surgió en torno a **Alex Sardui** en el verano de 2000.

SOGE CULEBRA

26 de enero a las 21.00h

Gabriel Gómez, más conocido como **Soge Culebra**, nacido en **Guadalupe, Murcia** (España). Con 17 años de edad, este joven MC cuenta

con grandes expectativas para triunfar en el mundo del rap. En poco tiempo de comenzar a publicar sus temas en YouTube alcanzó un número de reproducciones considerable.

TRIBUTO AL CANTO DEL LOCO

27 de enero a las 21.00h

La banda Mallorquina "**Estados de Ánimo**", reconocidos por el líder de El Canto del Loco (Dani Martín), como la mejor banda homenaje a **El Canto del loco del país**, llegana Bilbao para presentaren un único concierto su gira "20 ANIVERSARIO ESTADOS DE ÁNIMO".



TITO NIEVES

27 de enero a las 02.00h

Humberto Nieves, más conocido artísticamente como Tito Nieves, es un cantante puertorriqueño-estadounidense de salsa.

EUSKALDUNA BILBAO

AV. ABANDOIBARRA, 4

JOHN WILLIAMS - HARRY POTTER

28 de enero

Hollywood Symphony Orchestra es el cicerone musical con el que viajar al reino mágico del colegio Hogwarts. Desde que resuena en el Auditorium el primer acorde de 'Hedwig's Theme', el concierto transporta al público al mundo de Harry Potter, Hermione Granger y Ron Weasley. La magia de la novela fantástica de **J. K. Rowling** cobra vida en una actuación extraordinaria. A medida que la orquesta teje su camino a través de la partitura icónica de **John Williams**, comienza un viaje emocional en el que se revive los momentos más emocionantes y conmovedores del mundo de la hechicería contemporánea.

KAFEANTZOKIA

DONE BIKENDI, 2

SANTERO Y LOS MUCHACHOS

20 de enero a las 22.00h

Miguel Ángel Escrivá, José-mán Escrivá, Marc Guardiola y Soni Artal no son nuevos en esto del rock. Tras años tocando en diversas bandas, ahora todos forman parte del mismo proyecto: Santero y los Muchachos, una formación de rock pausado inspirado en la música de los años 50 y 60.



"HAY POCO ROCK & ROLL"

26 y 27 de enero a las 21:30h

Tributo a **Extremoduro** y "Hay poco rock & roll" el cuarto disco de Platero y Tú, grabado en mayo de 1994 en

los estudios Box de Madrid y editado en vinilo y CD por DRO el 23 de septiembre de 1994. Cuenta con la colaboración de Robe de Extremoduro y Evaristo de La Polla Records en el tema "Juliette".



TEATRO



TEATRO ARRIAGA PLAZA ARRIAGA, 1 MALADAIN BALLET BIARRITZ

19-20 de enero - 19.30h y
19.00h

Thierry Malandain fusiona en un mismo programa Las cuatro estaciones de Vivaldi, una de las obras más conocidas e interpretadas de la historia, y Las cuatro estaciones compuestas por su contemporáneo y compatriota **Giovanni Antonio Guidò**, prácticamente desconocidas. Reunir ambas composiciones en un mismo programa se asegura una apuesta arriesgada porque aparte de ser contemporáneas y de celebrar la naturaleza, no tienen nada en común.

OBSOLETUS

23 de enero a las 19.30h

La protesta multitudinaria por el cierre de la fábrica está debilitada, solamente quedan lone y Elias. Pero la llegada de Txarli trae esperanza, ha conseguido acuerdos pero con una condición: deben abandonar el encierro inmediatamente. La dirección corre a cargo de **Pako Revueltas** y es interpretada por Aiora



TEATRO CAMPOSELISEOS BERTENDONA, 3 BIS VAQUERO

20 de enero a las 19.30h

A Vaquero la vida le hace «*bulling*» y nos lo demuestra en un amplio abanico de situaciones, que van desde la relación con sus hijas, hasta el funcionamiento del mando a distancia. Pero pese a todo, él siempre logra encontrar el lado cómico de la vida y lo comparte con el público, con el que la sintonía empieza desde que se asoma al escenario.



Sedano, Juanjo Otero y Aitor Fernandino.

CIELOS

26 y 27 de enero - 19.30h y
19.00h

Cielos, de Wajdi Mouawad,

cierra la tetralogía de «*La sangre de las promesas*» junto con «*Incendios*», «*Litoral*» y «*Bosques*», todas ellas con un punto en común: la tragedia que arrastra la humanidad. Cielos nos lleva a un lugar



apartado donde un grupo de criptógrafos, traductores e investigadores trabajan contra-reloj para tratar de impedir un ataque terrorista múltiple que tiene por objetivo provocar una debacle social. Es interpretada por **Marta Belmonte, Xoel Fernández, Álvaro Monje, Pedro Rubio, Javier Tolosa**.

TEATRO CAMPOSELISEOS

BERTENDONA, 3 BIS

CHICO GLAMOUR

20 de enero a las 22.00h

Tras el éxito de su primer monólogo, "La hora de Pablo Ibarburu", que ya alcanza las **250.000 reproducciones en YouTube**, el colaborador de **La Resistencia** nos sorprende ahora con el estreno de su segundo espectáculo: Chico Glamour.



SERANTESKULTURARETOA

GABRIEL ARESTI KALEA,

SANTURTZI

ANDEREÑO

28 de enero a las 20.00h

Un espectáculo de títeres para el **público infantil y familiar** que narra la historia de una maestra y su pequeña clase, una escuela construida desde el amor y el cuidado mutuo.

La maestra es valiente, hábil y simpática. Cree en las capacidades de todos y todas.

AULADEKULTURA

DEGETXO

VILLAMONTE KALEA, 8

ALMAZANEAN

20 de enero a las 20.00h

De la mano de **Txalo Produkzioak**, un encargado a punto de retirarse (Iker Gartzartza) y el que le sustituya en su puesto de trabajo (Zuhaitz Gurrutxaga), por fuerza mayor compartirán **cinco días de trabajo**, en un almacén vacío en el que aparentemente no ocurre nada. El tic-tac equivocado del reloj, el silencio incómodo entre dos desconocidos, la rabia de estar esperando, el conflicto entre los dos personajes y la carga de una gran mentira.

XLVII
ANTZERKI JARDUNALDIAK
JORNADAS DE TEATRO
EIBAR 2024



EL GOBIERNO



www.euzko



AGENDA EUSKADI



KURSAAL

AVENIDA ZURRIOLA, 1

(DONOSTIA)

ABBA TRIBUTU

19 de enero a las 20.00h

Todo empezó en el festival de Eurovisión en el 1974, tras la aplastante victoria de un cuarteto sueco que, en pocos años, iba a convertirse en el fenómeno global. Así nació ABBA, uno de los grupos más emblemáticos de la cultura pop. Desde entonces, encadenaron un éxito tras otro: Mamma Mia, Money, Money, Money, Take a Chance On Me, The Winner Takes It All...

VIVIR ASÍ ES MORIR DE AMOR

27 de enero a las 20.00h

Concebido y creado desde el más absoluto respeto y admiración, VIVIR ASÍ ES MORIR DE AMOR ofrece un

amplio recorrido por las canciones más grandes y emblemáticas de la meteórica carrera de Camilo Sesto, todas ellas himnos y números uno en decenas de países.



KURSAAL

AVENIDA ZURRIOLA, 1 (DONOSTIA)

ANGEL MARTÍN

21 de enero a las 20.00h

Con Punto para los locos, Ángel Martín intentará que el público se dé cuenta de que lo único que diferencia a los seres humanos no es si están locos o no, sino a qué volumen están en su cabeza la voz de la vergüenza, el miedo, los agobios, la impaciencia... e intentará que, la próxima vez que una de esas voces vuelva a sus cabezas, no puedan evitar burlarse de ellas y poner en el marcador otro "punto para los locos".

TEATRO PRINCIPAL ANTZOKIA

SAN PRUDENCIO, 29

(VITORIA-GASTEIZ)

TOMATITO QUINTETO

26 de enero a las 19.30h

José Fernández Torres, Tomatito, uno de los grandes guitarristas de los últimos tiempos comenzó a tocar de niño en su Almería natal y du-

rante 18 años acompañó a Camarón, formando una de las parejas más emblemáticas de la historia del flamenco. La fórmula del quinteto con la que ahora viene a nuestra ciudad nos ofrece la oportunidad de disfrutar, entre otros, del cante de raíz de Morenito de Illora y de la savia joven de su hijo, José del Tomate.



ZUBI REBAJAS

- MODA
- TECNOLOGÍA
- GASTRONOMÍA
- OCIO

DESCÁRGATE LA APP DE ZUBIARTE

ZUBIARTE
SHOPPING CENTER

www.zubiarte.com





Ferías y festivales se abren paso en 2024

San Antón, San Blas y Santa Agueda son algunos de los días marcados en el calendario a principios de cada año.

FERIA DE SAN ANTÓN

En las festividades de San Antón, Mungia y Amurrio celebran eventos especiales para conmemorar la ocasión de manera única.

En Mungia, el 17 de enero es el día central de las festividades de San Antón, conocido como el **San Antontxu Eguna**. El programa del día incluye una exhibición y compraventa de ganado, la exposición y venta de maquinaria, así como la venta de plantas florales y ornamentales. Un aspecto destacado es el **Concurso de Morcillas y Chorizos**, donde se exhiben y juzgan estos productos, y los asistentes pueden presenciar el proceso de elaboración de la morcilla. Por la tarde, se llevan a cabo varios partidos de pelota, y la jornada se ameniza con la música de trikitilaris y fanfarrias.

En Amurrio, el 21 de enero, se realiza una feria multitudinaria en honor a San Antón. Este evento sirve como una excelente vitrina para los productos del caserío, utensilios de cocina, árboles y plantas. Los stands ofrecen una amplia gama de alimentos, como queso, pan, miel y conservas, **así como artículos de bisu-**



tería, cestería, artesanía y lana. La Plaza de San Antón destaca por la subasta de productos derivados del cerdo, junto con productos artesanales y agrícolas diversos. La subasta constituye un momento especial durante la festividad, atrayendo a los asistentes con una variedad única de productos locales.

SAN BLAS 2024

El 3 de febrero se celebra la feria de **San Blas en Abadiño**. Además de poder comprar en la feria los alimentos más exquisitos de los productores de la comarca; se podrán adquirir productos artesanales y plantones de vivero, y conocer las últimas novedades de la maquinaria agrícola.

SANTA

AGUEDA 2024

El 4 de febrero se celebra esta fiesta popular donde los coros y cuadrillas recorren las calles cantando en honor a la **Santa** y acompañan sus cánticos con varas y bastones ("makilas") con los que se golpea el suelo rítmicamente. La celebración de las festividades tiene sus raíces en el pasado, remontándose al menos al **siglo XIX**, aunque la devoción a Santa Agueda tiene un origen aún más antiguo. Águeda de Catania, una mujer que vivió en el **siglo III d.C.**, es la protagonista de esta devoción, con su vida narrada en varias hagiografías. Según la Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes, Águeda nació en Palermo, en una familia noble. En esa época, durante el reinado del emperador Decio y con Quinciano como presidente de Sicilia, se implementaron medidas para perseguir a los cristianos. Fue en ese contexto que Águeda fue capturada y presentada ante Quinciano.

TENDENCIAS

CREATIVAS 2024

Del 1 al 4 de febrero en el **BEC** se celebra el Salón de las manualidades. Los adultos tienen la oportunidad de sumergirse en el aprendizaje de diversas técnicas creativas, como el **patchwork**, **las acuarelas y la bisutería**. Mientras tanto, los más pequeños participan en emocionantes talleres donde decoran tartas y crean plantas con material fomi moldeable, entre otras actividades.

BOS

Bilbao Orkestra
Sinfonikoa

18-19 enero

01-02 febrero



© Lisa-Marie Mazzucco



© Mahina Hawley

Messiaen en la celebración de Bruckner

O. Messiaen:
L'Ascension

A. Bruckner:
Sinfonía nº 4 en Mi bemol Mayor

Ludovic Morlot, director

El tercero de Rachmaninov

W. Lutoslawski:
Concierto para orquesta

S. Rachmaninov:
*Concierto para piano y orquesta
nº 3 en re menor, op. 30*

Martín García García, piano
Pablo Rus Broseta, director



Palacio Euskalduna Jauregia



osteguna | jueves 19:30 h
ostirala | viernes 19:30 h



Desde 14,42 €tik aurrera
Gaztea (<30): desde 5,41 €tik aurrera

Taquilla Euskaldunako lehiatila
www.bilbaorquestra.eus



Sonríen las sidrerías, ya está aquí el txotx

Bizkaia

SIDRERÍA LEZAMA:

CHULETÓN O TORTILLA DE BACALAO, DIFÍCIL ELECCIÓN
Barrio Garaioltza, 146(48196, Lezama)

Conocida por su chuletón a la parrilla y su deliciosa tortilla de bacalao, la Sidrería Lezama cuenta con sidra al txotx siempre. Ubicada en el barrio Garaioltza, justo en frente de las Instalaciones de Lezama del Athletic Club, abierta durante todo el año.

La sidrería dispone de una capacidad para 150 personas, con dos comedores con decoración rústica. Cuenta con diferentes menús y una carta muy completa, empezando por el menú tradicional de sidrería (35€), menú merluza (35€) y el menú dorada o lubina (35€).

SIDRERÍA GALTZAGORRI: UN ACIERTO EN CUALQUIER ÉPOCA DEL AÑO

C/Juan de la Cosa, 20 (48004,Santutxu)

Más que una sidrería, un lugar donde ofrecen un menú para cualquier ocasión, cualquier plan o día de la semana. Desde un menú del día, de lunes a domingo, el menú de Alubiada en temporada y bajo reserva, el menú Berezi, Gorbea, Sagardotegi, y Galtzagorri todos los días de la semana. En el menú sidrería, por 38€, des-



Sidrería Elexalde

taca la morcilla con piperrada y el txuletón de ganado mayor, entre algunos de los platos que integran este delicioso menú.

SIDRERÍA ELEXALDE: EL CORDERO TOMA PROTAGONISMO

Barrio Elexalde (48960)

La Sidrería Elexalde es el lugar idóneo para degustar un delicioso chuletón a la brasa, su famoso cordero asado o las chuletilas de cordero. También disponen de una gran variedad de pescados, desde besugo a la bilbaína hasta lubina de mar. Destacando que todos los productos, como no, son de temporada.

Con una gran carta amplia de raciones y especialidades, cuentan con tres menús diferentes: el menú sidrería, el menú degustación y el menú especial, este a partir de cuatro

comensales. Todos ellos cuentan con el servicio de sidra en txotx.

SIDRERÍA AXPE: TRADICIÓN BIZKAINA

Barrio Atxondoa, 13 (48270, Markina-Xemein)

Una tradición ligada a Bizkaia, ven a comer y a beber, ese lema de la Sidrería Axpe para disfrutar de sus menús de sidrería, su cordero y las visitas guiadas con cata a nuestros lagares, viñedos y manzanos. Además, su sidra cuenta con la Denominación de Origen Euskal Sagardoa y está homologada por HAZI. También dispone de txakoli.

En cuanto a la comida cuenta con seis tipos de menú. Dos de carácter sidrería, el menú infantil, dos especiales como el menú de cordero o de costilla y, además, cuenta con un menú y visita de la sidrería y sus tierras.

Etxerriaga Sagardotegia: disfrute asegurado

Barrio Boroa-Marabi, 1 (Amorebieta, 48340)

La Etxerriaga Sagardotegia está ubicada en la localidad de Amorebieta, disponen de sidra y un txakoli con denominación de origen, para enamorar cualquier papila gustativa. En Etxerriaga disponen de varias experiencias para sus visitantes en el que se podrá disfrutar



Sidrería Petritegi



Sidrería Bilbao Urban Sagardotegi

desu enoturismo y disponen de diferentes menús.

Algunos de ellos se pueden consumir durante todo el año como el menú de **Cuadrillas, Vegano Etxerriaga, Top Etxerriaga y Etxerriaga Express**. También está el menú **Alubia-da Etxerriaga**, de septiembre a mayo. Todo con el maridaje de sus sidras y/o txakolis.

BILBAO URBAN SAGARDOTEGI: UNA SIDRERÍA EN EL CENTRO DE BILBAO
C/Ipparraguirre, 23 (48009, Bilbao)

Disfruta de un excelente menú de sidrería con su txotx en el centro de Bilbao con **Bilbao Urban Sagardotegi**. Abierta durante todo el año, en esta sidrería se puede degustar la sidra **Zapiain** y cuenta con diferentes menús para cada ocasión: el menú **Sagardotegi**, el menú **Bilbao** y el menú

Bizkaia. Además cuenta con una carta con diferentes platos y postres.

Gipuzkoa

SIDRERÍA PETRITEGI: MÁS DE 100 AÑOS DE HISTORIA EN SIDRA

Avd. Petritegi, 8 (20115, Astigarraga)

La Sidrería Petritegi es un lugar único y especial, asentada en un caserío de Astigarraga y donde elaboran su propia sidra, y lo llevan haciendo desde hace más de 100 años. Se puede disfrutar, de esta forma, de una gran experiencia gastronómica y cultural.

Disponen de una larga lista de menús, que varían en función del número de comensales. Desde el menú Cola, Cogote o el habitual menú sidrería hasta un menú sin carne, el menú vegano o el vegetariano y también cuentan con un menú infantil.



Sidrería Axpe

SIDRERÍA SAIZAR: TRADICIÓN Y MODERNIDAD
Barrio Kalezar, 39 (20170, Usurbil)

Sidrería Saizar es uno de los mayores productores de sidra del País Vasco y tienen la mira puesta en la conquista del mercado internacional, con su sidra elaborada con mimo y profesionalidad. Una ubicación donde la tradición y la modernidad se unen y crean una experiencia culinaria y enológica única. Cuentan con hasta 12 menús diferentes y dos de ellos de carácter vegano, para el disfrute total de sus comensales.

SIDRERÍA ZAPIAIN: ORIGEN Y CALIDAD ASEGURADA
C/Mayor, 96 (20115, Astigarraga)

La Sidrería Zapiain es otra mítica del territorio guipuzcoano y abre este 24 de enero hasta el próximo 30 de abril, con un servicio de comidas de lunes a domingo y, también, ofrecen cenas de lunes a sábado. Cabe destacar que la temporada del txotx en estas sidrerías se disfruta en mesas altas, como manda la tradición. Cuentan con un solo menú el 'Txotx' con txuleta, tortilla de bacalao o bacalao frito entre otros componentes.

Top 6 destinos imprescindibles de Euskadi para 2024

El País Vasco es uno de los destinos más atractivos de la Península Ibérica, sin dejar nunca a nadie indiferente y con algo nuevo por descubrir o visitar siempre. Entre algunos destacados son la REserva de la Biosfera de Urdaibai; San Juan de Gaztelugatxe; Casa de Juntas de Gernika; Villa medieval de Laguardia; Cristobal Balenciaga Museoa; y Santuario de Loiola.

Seguimos con los propósitos del nuevo año. En esta ocasión vamos a realizar una lista de escapadas que, si no las hemos realizado todavía, no puede pasar este año sin que las llevemos a cabo. Nuestra tierra es maravillosa y no puede ser que no conozcamos cada pequeño rincón de ella.

1 Reserva de la biosfera Urdaibai es un espacio natural extraordinariamente bello y variado, por eso fue declarado **Reserva de la Biosfera por la UNESCO** en 1984. Su corazón es el río **Oka** que nace en **el monte Oiz** y se transforma en ría al llegar a **Mundaka** creando unas espectaculares marismas llenas de vida.

El águila pescadora, la espátula, el avetoro... son aves muy difíciles de avistar en toda la Península Ibérica que podrás ver allí, este entorno es una fiesta para las aves. No olvides visitar el moderno **Urdaibai Bird Center**, allí recibirás toda la información que necesitas para no perder detalle.

Pero además de singulares marismas, **Urdaibai** te ofrece algunas de las playas más bellas y apreciadas de Euskadi, la de **Laida**, que varía constantemente de forma y tamaño o la espectacular playa de **Laga**, situada bajo el imponente **Peñón de Ogoño**, que muchos definen como "lomas parecido al paraíso". No pierdas la ocasión de asomarte a algunos de los miradores naturales que te ofrece Urdaibai, el mismo Pe-





ñón de Ogoño o las **ermitas de San Pedro de Atxarre en Ibarangelu y San Miguel de Ereñozar en Ereño** te ofrecen unas inolvidables vistas panorámicas de toda esta belleza.

2 San Juan de Gaztelugatxe. En plena costa vasca, San Juan de Gaztelugatxe está catalogado como Biotopoprotegido y alejadodecualquiernúcleourbano. Este idílico lugar se encuentra entre las localidades costeras de **Bakio** y **Bermeo** unido a la costa a través de un puente de piedra y una escalinata de 241 peldaños.

La iglesia que vemos hoy en día desgraciadamente no es la original. A lo largo de los siglos ha habido incendios y batallas y la iglesia ha tenido que ser reconstruida en múltiples ocasiones.

San Juan de Gaztelugatxe ha sido escenario de piratas, aquelarres y leyendas y no es casualidad que acumule títulos de “maravilla más votada” o enclave “más valorado” por viajeros de todo el mundo. No olvides tocar tres veces la campana de la ermita para atraer la buena suerte y ahuyentar los malos espíritus.

3 Casa de juntas de Gernika. El lugar donde se encuentra en **Gernika** fue punto de reunión de los pueblos de Bizkaia desde al menos el siglo XIV, y simboliza la continuidad de las tradiciones vascas. El roble, que cuando debe ser sustituido se remplacea por un retoño del anterior, está

dentro del recinto de la Casa de Juntas. Esta sede es uno de los parlamentos más antiguos de Europa, y ha enriquecido la democracia con figuras como el Habeas Corpus, la prohibición de tormentos o la hidalguía universal, mucho antes de que lo hicieran otras instituciones en Europa. Esta Casa de Juntas es, junto con las de Gerediaga y Abellana, sede oficial de las Juntas Generales de Bizkaia.

4 La villa medieval de **Laguardia** es la capital de **Rioja Alavesa**. Fue fundada en el siglo X como defensa del Reino de Navarra y conserva casi intacto su trazado medieval. Allí aguardan las iglesias fortificadas de San Juan Bautista y la de Santa María de los Reyes cuyo pórtico fue policromado por Juan Francisco de Rivera en el XVII. Las calles de Laguardia están repletas de espléndidos edificios medievales, renacentistas, barrocos y neoclásicos.

Laguardia está minada de bodegas y no te será difícil comprobarlo visitando los sótanos de algún establecimiento hostelero. El vino es el producto que ha marcado la vida y la historia de Laguardia, así que no puedes dejar de probarlo. No te faltarán oportunidades en las bodegas que la rodean, muchas de las cuales se presentan al visitante con estilos arquitectónicos de vanguardia.

5 **Cristóbal Balenciaga Museoa**. **Cristóbal Balenciaga**, hijo de un marinero y una costurera, nació en el



bello pueblo pesquero de Getaria, el 21 de enero de 1895 y se convirtió en el modisto más influyente del siglo XX. Getaria rinde homenaje a **Cristóbal Balenciaga** con este singular museo que muestra una de las colecciones más importantes de moda a nivel internacional.

El museo **Cristóbal Balenciaga Museoa** está ubicado en la parte alta de Getaria, en un edificio nuevo anexo al **Palacio Aldamar**. No es casualidad, ya que este Palacio fue residencia de los marqueses de **Casa Torre**, abuelos de la reina Fabiola y mentores del modisto en sus primeros años de carrera.

6 **Santuario de Loiola**. Te sorprenderá encontrar el Santuario en mitad del **Valle de Urola**, rodeado de montañas y en un entorno idílico. El conjunto del Santuario está edificado en torno a la Casa Torre medieval en la que Íñigo de Loiola nació en 1491. El centro del Santuario está ocupado por la Basílica, que data de 1738, con su majestuosa cúpula.

Te proponemos que si dispones de tiempo realices la llamada "Ruta de los tres templos", visitando también los cercanos santuarios de **Arantzazu** y **La Antigua (Zumárraga)**.



8 tips para empezar a hacer deporte... y mantenerlo en el tiempo

Ya ha empezado el 2024, han terminado las navidades y estamos recuperando la rutina con más o menos ganas. Así que ha llegado el momento de ponerse a cumplir con los buenos propósitos para el nuevo año. Unos de los objetivos que se propone un gran número de personas es el de empezar a cuidarse, comer bien, dejar de fumar y, sobre todo, empezar a hacer ejercicio. Cuando empezamos a realizar algún deporte lo hacemos con ilusión y mucho ánimo, pero lo habitual es que este vaya decayendo según pasan las semanas. Aquí van unos consejos para que tu propósito de ponerte en forma se convierta en una rutina placentera para ti.

1 Busca una opción de ejercicio que pueda gustarte. No te dejes llevar solo porque sea el deporte de moda. En muchos

gimnasios, puedes probar diferentes opciones y ver que es lo que más te gusta. Si después de unas clases ves que eso no es lo tuyo no te desanimes, prueba otra alternativa y ¡adelante!

2 Procura buscar una actividad cerca de tu domicilio o trabajo, cuanto menos esfuerzo te supongadesplazarte, menos pereza te dará acudir al gimnasio.

3 Empieza poco a poco. Si hace tiempo que no realizas ninguna actividad física, con un par de días a la semana será suficiente. Más adelante podrás ir incrementando los días si te apetece.

4 Ten preparado lo que necesitas, para que cada vez que vayas a entrenar no te de pereza ponerte a organizar todo lo necesario. Ten una mochila con

las cosas que necesitas y la ropa deportiva a mano.

5 No te pongas unas expectativas muy altas con los resultados. El objetivo es sentirte cada día un poco mejor y más en forma. Los resultados físicos llamativos, musculación, bajada de peso, tardan un tiempo en verse. Y recuerda, se trata de estar saludable y en forma, no de adelgazar. Si mantienes una alimentación saludable y mantienes el entrenamiento a lo largo del tiempo es probable que venga una pérdida de peso, ¡pero este no es la meta principal!

6 Si puedes ir con alguien mucho mejor. No es imprescindible, pero siempre es más ameno y motiva más ir a realizar deporte acompañado de algún amigo, compañero de trabajo o familiar. Juntos os costará menos cumplir con las rutinas deportivas.

7 Calienta bien y haz caso de tus monitores o busca información sobre el deporte que hayas elegido. Si no cuidas la técnica, realizas ejercicio con demasiada intensidad al principio, puedes acabar lesionado, desilusionado o tirando la toalla.

8 ¡Las agujetas se pasan! Es normal que al principio tengas unas agujetas más o menos intensas. ¡No te desanimes! Piensa que estas irán pasando y cada vez tendrás menos. ¡Las agujetas son la prueba de tu esfuerzo!

Susana Tobarra



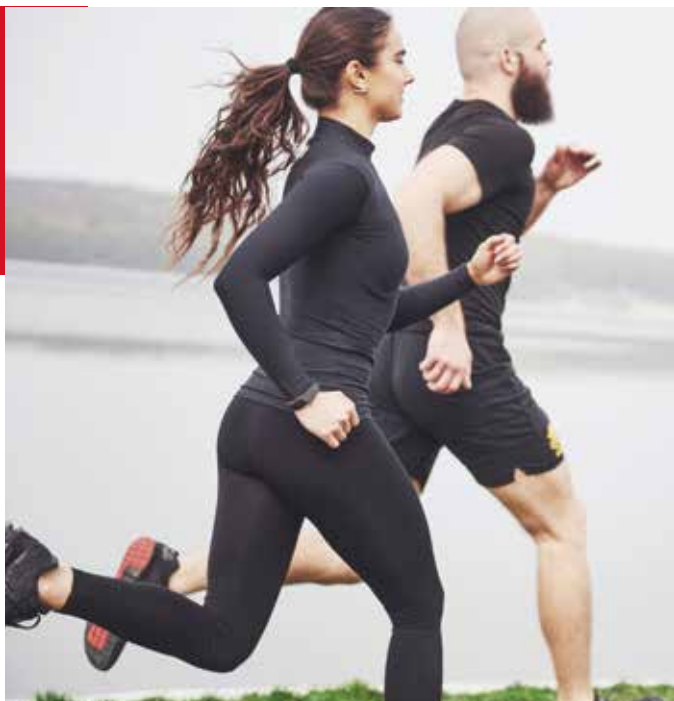
Running para principiantes Consejos para empezar a correr

El running como se lo conoce ahora, footing, correr o jogging, más ochentero, son algunos de los términos usados para referirse a la carrera continua.

Es un deporte que tiene muchas ventajas, ya que es gratuito, puedes realizarlo en cualquier momento y lugar, es relajante, ayuda a desconectar y requiere muy poca equipación. Pero, si no has corrido antes, es importante tener en cuenta algunos consejos para no llevarte sorpresas desagradables, por ejemplo, las lesiones. Además, correr es mucho más duro de lo que pueda parecer.

Si estás empezando, es suficiente con salir a correr dos o tres días a la semana en días alternos para darte tiempo de descanso, para que tus músculos, tendones y articulaciones puedan adaptarse a esta actividad deportiva. Y luego, si te apetece, puedes pasar a cuatro o cinco.

Al principio, no te pongas metas de ritmo o distancia. Proponte un tiempo de carrera, realista, y límitate a cumplirlo. Una buena opción es empezar con una sesión de 20 minutos y cuando te vayas viendo bien ir aumentándolo poco a poco.



Empieza con intervalos cortos, alternando caminata a paso ligero con carrera muy suave (trotos), no empieces demasiado rápido. Al principio, la proporción de caminata es mayor que la de correr, de manera gradual, se irán invirtiendo las proporciones.

Corre tranquilamente y dando pasos cortos.

Cuida tu alimentación e hidrátate. Una buena alimentación te dará la energía necesaria para practicar cualquier actividad física.

BENEFICIOS DEL RUNNING

El principal beneficio de correr es que mejora sustancialmente el sistema respiratorio y cardiovascular. Ayuda a limpiar

las arterias y los pulmones, y también impulsa el incremento de la resistencia.

El running, evidentemente, hace trabajar predominantemente los músculos de la parte inferior del cuerpo. Sin embargo, el running también exige algo de fuerza en la parte superior del cuerpo, ya que los brazos te ayudan a avanzar dándote impulso. También fortalece los huesos y refuerza los cartílagos.

Como decíamos el running proporciona buenas sensaciones, te relaja y puede ser un buen momento para desconectar del ajeteo diario. Mejora el bienestar físico y el psíquico.

Susana Tobarra



Chicas malas

Dirección: Samantha Jayne, Arturo Perez Jr.

Reparto: Angourie Rice, René Rapp, Bebe Wood, Avantika Vandanapu, Auli'i Cravalho, Jaquel Spivey, Tina Fey, Jon Hamm

•• La nueva estudiante Cady Heron es bienvenida a la cima de la cadena social por el elitista grupo de chicas populares llamado "Las Divinas". Sin embargo, cuando Cady comete el grave error de enamorarse del ex novio de Regina, Aaron Samuels, se encuentra en el punto de mira de Regina.



El correo

Dirección: Daniel Calparsoro

Reparto: Arón Piper, María Pedraza, Luis Tosar, Laura Sèpul, Nourdin Bantan, José Manuel Poga, Luis Zahera

•• Año 2002. España entra en el euro. Iván, un chaval de Vallecas al que su barrio se le queda pequeño. Pronto dará su primer gran paso: Convertirse en correo belga para una organización internacional dedicada al blanqueo de dinero.



Pobres criaturas

Dirección: Yorgos Lanthimos

Reparto: Emma Stone, Mark Ruffalo, Willem Dafoe, Rami Youssef, Christopher Abbott, Jerrod Carmichael, Suzy Bemba, Wayne Brett, Margaret Qualley.

•• El Dr. Godwin resucita a la bella Bella Baxter para que aprenda a su lado. Sin embargo, ella huye en compañía de un abogado porque quiere recorrer el mundo, sedienta de deseo de igualdad y libertad.



Un mal día lo tiene cualquiera

Dirección: Eva Hache

Reparto: Ana Polvorosa, Goize Blanco, Anibal Gómez, Juriji Der Klee, Ariana Martínez, Bárbara Mestanza

•• Cuenta la historia de Sonia, una mujer responsable, ordenada y con el sentido de la norma muy integrada. Sin embargo en una sola noche esta controladora de manual se verá obligada a hacer todo aquello que no se ha atrevido a hacer en treinta y seis años.



Faro

Dirección: Ángeles Hernández

Reparto: Hugo Silva, Zoe Amao, Sergio Castellanos, Irene Montalà, María Ribera, Carles Cueva y Noelia Balbo.

•• Lidia y su padre, Pablo, vuelven al faro familiar tras sufrir un trágico accidente en un velero en alta mar. Pablo teme por el frágil equilibrio emocional de Lidia, se preocupa de su hija. Lidia, molesta por la falta de confianza de su padre, descubrirá que "algo extraño" está pasando en el Faro, y que un peligro les acecha si no ave



Vive dentro

Dirección: Bishal Dutta

Reparto: Mohana Krishnan, Megan Suri, Neeru Singh, Betty Gabriel.

•• Sam, una adolescente india-estadounidense, vive en un suburbio idílico con sus padres. Las inseguridades culturales de Sam crecen debido a su amiga, Tamira, quien lleva consigo un misterioso frasco todo el tiempo.



Cardiva y Raindance se alían para digitalizar y agilizar la disponibilidad de material sanitario en hospitales

Las dos empresas vascas han desarrollado juntas Agile System, un programa integral de solución logística basado en la identificación por radiofrecuencia (RFID).

A veces andamos buscando soluciones a nuestros retos organizativos en otros lugares y con frecuencia encontramos la respuesta mucho más cerca de lo que creíamos. En el ámbito sanitario uno de los grandes retos organizativos de nuestros hospitales es la logística y gestión eficiente en tiempo y en espacio de los inventarios y almacenamiento del material sanitario.

Nacida en Bilbao en 1989, Cardiva es una empresa de cas que comercializa y distribuye una amplia gama de dispositivos médicos en el Estado, Portugal e Italia. “La innovación, a través de la colaboración con los profesionales de salud, ha sido nuestra seña de identidad, siempre con el objetivo de mejorar la calidad de vida de los pacientes, así como propiciar la sostenibilidad de los sistemas sanitarios”, explicaba a la Ría del Ocio Unai Atristan, director de Clínica de Cardiva.

Por su parte, la empresa gipuzkoana Raindance es experta en logística interna, especializada en el diseño e instalación de soluciones avanzadas en

digitalización y automatización para la gestión de materiales. “Nuestros sistemas están concebidos para otorgar un control exhaustivo de inventarios y activos, que permiten a nuestros clientes potenciar su productividad y elevar la calidad de sus servicios”, detalló Gorka Gallardo, CEO de Raindance, que comenzó hace 50 años diseñando e instalando estanterías y que, en las últimas décadas se ha especializado en digitalización y automatización de stocks.

Y ahora Cardiva y Raindance se alían en plena sinergia con el claro objetivo de mejorar y agilizar los procesos de distribución y logística de los dispositivos médicos, para lo que han desarrollado juntas *Agile System*, un programa integral de solución logística basado en la identificación por radiofrecuencia (RFID).

Esta alianza empresarial la han dado a conocer en un encuentro con los medios las dos entidades vascas, donde han presentado su programa integral de solución logística conjunta conocido como Agile System.

La presentación la hicieron

recientemente en el Museo Balenciaga de Getaria, del que Cardiva es una de sus madrinas, al tiempo que visibilizaron la importancia del trabajo conjunto de una empresa bilbaina, que trabaja en todo el Estado manteniendo sus principales bases de operación en Lezama, con otra como Raindance que, desde Astigarraga, se ha sumado a la digitalización logística industrial.

DIGITALIZACIÓN

El punto de partida para el nuevo concepto de almacenamiento es el método *Agile System*, herramienta basada en la identificación por radiofrecuencia (RFID) con una app que permite controlar en tiempo real los stocks de los hospitales. Diseñado y desarrollado en Euskadi e implantado ya en 15 hospitales del Estado, dos de ellos en la CAV, en concreto en la OSI de Galdakao (Bizkaia) y la OSI Alto Urola-Zumarraga.

“Nuestra alianza es una buena noticia, porque permite minimizar pérdidas de materiales y evitar pedidos innecesarios, reduciendo los tiempos de es-



Unai Atristan, director de clínica de Cardiva y Gorka Gallardo, CEO de Raindance

para conseguir el material, dando en consecuencia un mejor servicio global tanto a los proveedores y clientes como al personal del hospital”, señalaron Atristan y Gallardo

ALIANZA

En esta alianza, Raindance aporta su diseño de almacenamiento digitalizado y automatización de stocks para ganar en rapidez y eficiencia a lo que Cardiva suma su probada experiencia en la comercialización de dispositivos médicos.

La unión de estos dos aspectos facilitará a los centros hospitalarios tener un control de inventario en tiempo real sin necesidad de la intervención directa del personal sanitario, lo cual será especialmente útil cuando se aplique a dispositivos médicos de un solo uso, favoreciendo al tiempo la com-

pra eficiente de material.

SANITARIOS

Con esta alianza las dos organizaciones vascas se proponen acelerar la disponibilidad de los productos profesionales de la salud. “El objetivo es que el personal sanitario sepa en todo momento de forma más rápida qué tiene y dónde lo tiene”.

Además, la complementación de estas empresas vascas, el conocimiento tecnológico de Raindance y la experiencia comercializadora de dispositivos médicos de Cardiva, además de mayor agilidad y eficiencia en el almacenamiento abre otros horizontes para nuevas aplicaciones en este ámbito hospitalario, tales como la predicción del consumo de materiales utilizando Inteligencia Artificial (IA) para, lo

cual potenciaría aún más la eficacia operativa de esta alianza empresarial para el sistema de funcionamiento de los centros sanitarios.

IA

Las sinergias de la entente empresarial entre la capacidad comercializadora de Cardiva y la logística de almacenamiento de Raindance está ya permitiendo dar un mejor servicio global a sus clientes y que desde los hospitales les estén solicitando “que desarrollen Agile System y lo amplíe a más usos que el bloque quirúrgico, porque esta tecnología innovadora y pionera en el Estado además de mejorar los costes por intervención, elevaría la calidad del servicio y la atención al paciente”, recalcan sus directivos.

EMPRESAS CERCANAS

Los directivos de ambas empresas destacan que el sector sanitario está reclamando herramientas innovadoras, tecnologías como la RFID, pero quieren incidir en que ellos trabajan desde lo local, poniendo en valor herramientas innovadoras desarrolladas en Euskadi para responder a las demandas del mercado, comenzando por el impulso de los hospitales de referencia. “A veces cuesta que valoren lo propio y cercano, pero debemos aprender la lección de la pandemia del covid, fomentando la producción propia sin tener que recurrir inexorablemente a otros países”.

Texto: **Arturo Trueba**

Fotos: **Cardiva**



“Peach Fuzz” es el ColorPantone 2024



Como cada año en diciembre, la prestigiosa empresa internacional del color Pantone, da a conocer cuál será el color del año. Este año 2024 será el **“Peach Fuzz”** un tono melocotón suave que según dice Pantone “resalta nuestro deseo de estar junto con los demás y los sentimientos que ello conlleva”. Además, señala que “Peach Fuzz” supone un enfoque fresco sobre la suavidad, que es sutilmente sensual, aporta sensación de ternura, y comunica un mensaje vinculado a compartir, a la comunidad y la colaboración.

Esta tonalidad se trasladará durante los próximos meses a ámbitos como la **moda**, la **beleza**, la **decoración de interiores** o el **diseño**.

“**Peach Fuzz**” es un tono que está suavemente entre el rosa y el naranja para inspirar pertenencia y cuidado, evocar aires de calma y crear

un espacio para ser y sentir. Pantone asegura que es un tono muy vinculado al bienestar por su calidez y al confort por su suavidad, pero también a la modernidad y lo contemporáneo, con capacidad para aportar belleza al mundo digital.

Desde el punto de vista de la **imagen personal**, este tono melocotón suave favorece especialmente a las personas tipo **“Primavera”**. Hombres y mujeres con piel en tono marfil, beige, incluso con pecas; cabellos rubio dorado, rojizo, castaño rojizo o dorado; ojos azules, verde claro, aguamarina, castaño dorado claro, podrán verse favorecidxs con prendas de este tono **“Peach Fuzz”**.

Leatrice Eiseman, Executive Director de Pantone Color Institute, comenta al respecto: *“Un tono que resuena con **compasión**, ofrece un abrazo*

táctil y uno sin esfuerzo lo juvenil con lo atemporal”.

Desde la compañía apuntan que la elección de Peach Fuzz como Color del Año 2024 se debe a la necesidad de un futuro más pacífico y calmado en un momento de agitación en múltiples aspectos de la vida. *“Nos recuerda que una parte vital de vivir una vida plena es tener buena salud, resistencia y fuerza para disfrutarla”*, explican desde Pantone. *“Que en un mundo que a menudo enfatiza la productividad y los logros externos, es fundamental que reconozcamos la importancia de fomentar nuestro yo interior y encontrar momentos de respiro, creatividad y conexión humana en medio del ajetreo y el bullicio de la vida moderna”*.

Arantza Saez de Lafuente

Asesora de Imagen Personal
Estilista de moda
www.maspersonal.com

**Descubre planes a diario
en nuestra web**



lariadelocio.es



Instagram: [@lariadelocio](https://www.instagram.com/lariadelocio)



Facebook: [@lariadelocio](https://www.facebook.com/lariadelocio)



Twitter: [@lariadelocio](https://www.twitter.com/lariadelocio)



Web: lariadelocio.es



Correo: publicidad@lariadelocio.com



Gran programación festiva en Mungia para San Antontxu

Del 18 al 21 de enero la localidad de Mungia dispone de un gran abanico de actividades gastronómicas, culturales y lúdicas para todos los públicos.

Mungia se viste de ambiente festivo del **18 al 21 de enero** con una programación muy amplia de actividades para todas las edades y públicos durante las **fiestas de San Antontxu**, organizado por el Ayuntamiento de Mungia y en colaboración con las distintas asociaciones del pueblo, así como de **Jatondo, Agencia de Desarrollo Rural de Uribe, y BBK**.

En esta lista de eventos destacan la **Gran FERIA de San Antontxu** con sus exhibiciones de ganado, animales, productos artesanos, plantas y frutas, y el popular **concurso de Euskadi de chorizos y morcillas**. Tampoco falta el ambiente musical con conciertos, bertsos y djs, y el mítico evento deportivo con **Herri Krosa**.

Alaitz Erkoreka, alcaldesa de Mungia, señala que “hemos organizado un amplio abanico de actividades dirigidas a todos los públicos para que se acerquen a Mungia y disfruten de San Antontxu como se merece”.

COMIENZA SAN ANTONTXU

El **18 de enero** es el día grande y cuando tiene lugar la tradicional feria de ganado y la XXVI edición del Concurso de chorizos y morcillas, todo ello amenizado por **Gure Ametsa Txistulari Taldea, Trikitixasy la Kalejira de Amilotx Dantza Taldea**.

La jornada comienza a las 11:00h con la **Gran FERIA de Ganado** y con ello la presentación de las razas de ganado y sus explicaciones sobre sus características. Se puede vender maquinaria agrícola y de jardinería, así como herramientas para la agricultura. Hay que destacar que colocan puestos de venta de productos agroalimentarios y txosnas, además de expositores en su mayoría de Bizkaia, pero también de Álava, Gipuzkoa y Navarra.

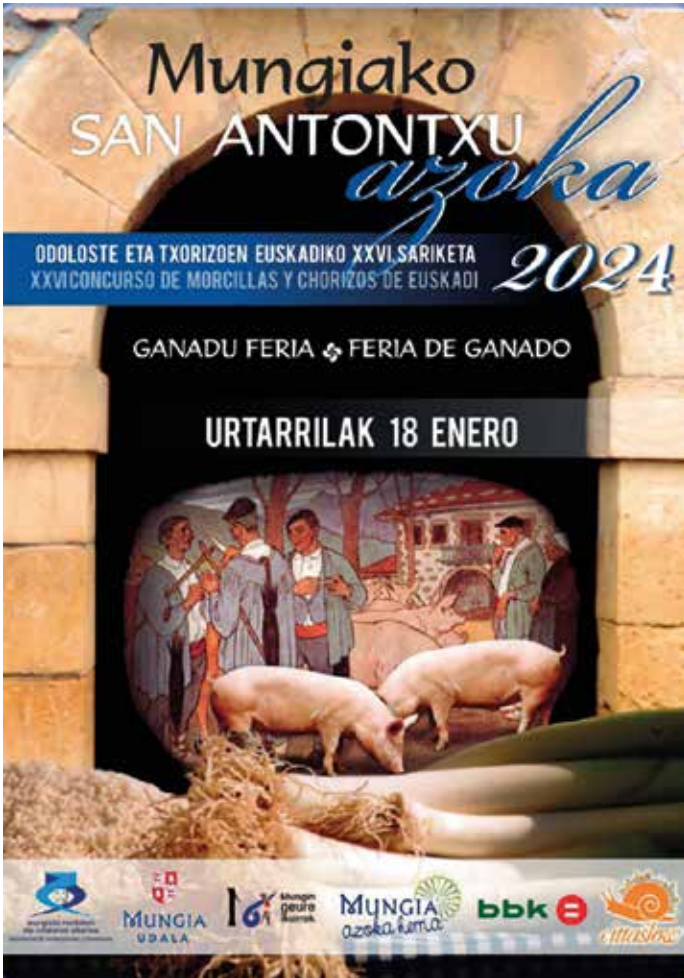
Durante la tarde se organizan los partidos de **Pelota Mano Profesional** en el Frontón Municipal de Mungia y la actuación musical de **‘Loti Ederrak’ en Olade Aretoa**. Para cerrar el día una romería con el gru-

po ‘Gora Herria’ en la **carpa de Euskal Pizkundeko Etorbidea** y animación en la calle con Txikuri Fanfarria.

XXVI EDICIÓN DEL CONCURSO DE CHORIZOS Y MORCILLAS

Toda una tradición y que celebra en su lugar habitual, en la carpa de Euskal Pizkundeko Etorbidea, de la mano de la **Asociación de Comerciantes y Hosteleros del municipio, la XXVI Edición del Concurso de chorizos y morcillas**. Hay hasta cinco categorías diferentes en el concurso: morcilla de verdura, morcilla de arroz, chorizo, morcilla de verdura local y chorizo local.

Los primeros premios perciben una cuantía de 500€, los segundos de 250€ y los locales 350€. Además de la venta de 300 chorizos cocidos a un euro, tras finalizar el concurso se realiza una subasta de los chorizos ganadores y el dinero recaudado se destinará a la **Asociación de cardiopatías congénitas BIHOTZETZ**.



Asimismo, el 19 de enero, de la mano de la **Cofradía de la Makila**, se elabora un taller de comida *slow food* en el Gazteguneko dirigido a jóvenes de 12 a 16 años. Ya después, durante la tarde, el grupo Akerbeltz ofrece una romería y a la noche el **DJ Asier Burguete** lleva a cabo el A&B SHOW. Todo ello en la carpa de Euskal Pizkunde Etorbidea.

LAPIKOKO EGUNA

El 20 de enero se celebra el Lapikoko Eguna, con la **XII edición del concurso**, organizado por la **Cofradía de la Makila** en colaboración con el Ayuntamiento de Mungia. Se trata de elaborar un buen plato de alubias rojas, sin usar pucheras y ollas rápidas, y los siguientes ingredientes: alubiaroja, patatas, verduras, in-

cluido el pimiento choricero, tocino, costilla y chorizo.

Es mismo día, cerca de las 12:00h, el **Club Deportivo Bitxiak** realiza una exhibición de gimnasia rítmica en el Polideportivo; y también **Herri Kirolak** a cargo de **Laukizko Gaztedi Sokatira** taldea en el Frontón municipal. A las 20:00h Jon Maia ofrece un concierto "Kantu berri bat gara" y a continuación la **Batukada Afro Sound** ameniza las calles. Para cerrar el día, los **Djs Unai Sánchez y Show Party** dan rienda suelta a sus mesas de mezclas.

XXIV EDICIÓN DEL HERRI KROSA DE MUNGIA

Para cerrar el fin de semana llega el tradicional **Herri Krosa de Mungia**, el 21 de enero, organizado por **Mungia Atletismo Taldea**. Este evento vuelve a llenar las calles del municipio en su **XXIV edición**. Hay, como

siempre, dos categorías y también dos carreras con diferentes distancias. Primero salen las personas adultas a las 10:30h, tanto la distancia de **5 kilómetros como la de 10**, con salida en Trobika Kalea. Una vez finalizada está carrera, la de 10km, llega el turno de Herri Krosa, que está dividida en seis franjas de edad.



CAFETERÍA MONTY
PRODUCTO DE TEMPORADA Y CÚCINA CLÁSICA VASCA

En el Monty nos encontramos con una impresionante barra diaria de pintxos, elaborados con producto de temporada de la máxima calidad. Imprescindible probar sus anchoas rebizadas entre otros. También ofrecen plato del día, de cuchara, clásicos de la cocina vasca.

HEROS, 16 BILBAO
 TEL: 944 23 63 36



BAR JOSERRA
EL SABOR TRADICIONAL

En pleno centro de Bilbao se encuentra el Bar Joserra, conocido por sus pintxos de tortilla con divisa. Allí también puedes degustar txistorra, tortilla de patata al gusto, croquetas... o su pintxo 'La cescita con albóndiga de bacalao' ganador del concurso de Pintxos 2020 de Bilbao Centro.

C/INDAUTXU, 4
 TEL: 944 42 22 35



EL PINTXITO
LA HERENCIA DE AHMED BELKHIR EN LICENCIADO POZA

Tras el éxito de los auténticos pintxos morunos de cordero, el cocinero ha decidido abrir "El Pintxito", donde se puede degustar txangurro gratinado, brocheta de pulpo con langostinos a la plancha y el pintxo de calamar, entre otros.

POZA LIZENTZIATUAREN KALEA, 24,
 TEL: 946 24 15 85



RESIDENCE
LA MÚSICA, LA SEÑA DEL PUB CON MÁS PERSONALIDAD

Convertido en uno de los clásicos del Ensanche y de la Villa, ofrece un ambiente de Pub, decoración abigarrada llena de pequeños tesoros, así como de fotos dedicadas de músicos. Porque la música son santos y seña del Residence.

BARRAINCÚA KALEA, 1,
 TEL: 944 05 26 66



RALLYE
POLLOS Y MÁS QUE POLLOS

Ubicado en el barrio de Indautxu y de Sarriko esta empresa familiar con más de 45 años de historia ofrece sabrosos pollos asados además de acompañamientos como ensaladas y patatas fritas.

CALLE EGAÑA, Nº4//
 AVENIDA LEHENDAKARI AGUIRRE, Nº97
 TEL: 944 21 10 42
RALLYE@RALLYE.INFO
[HTTP://WWW.RALLYE.INFO/](http://WWW.RALLYE.INFO/)

Las Lías

El bar restaurante Las Lías está **especializado en vinos** procedentes de todo el mundo. Dispone de una **carta selecta** compuesta de pescados, carnes y producto de temporada. ¡Únete al **Club de Catas** y disfruta de clases magistrales impartidas por grandes expertos enólogos!

C/ JUAN AJURIAGUERRA, 14, 48009, BILBAO
 TELÉFONO: 946 964 240



Juan de Ajuriaguerra 8, Bilbao 944 42 10 71



BAR TOBARISCH COPAS BIEN PREPARADAS Y BUENA MÚSICA

Pub emblemático de las noches bilbaínas. Música rock, jazz o más bailable, con la que disfrutar de su especialidad: vozkas, gin-tonics y sus famosos destornilladores de zumo natural. ¡Ah! Entrarás por su ambiente... y, seguro, te quedarás también por su amabilidad y buen servicio.

HELIODORO DE LA TORRE
(DEUSTO)
[VER MÁS AQUÍ.](#)



TXAKOLI SIMON LA TRADICIÓN Y LA ACTUALIDAD

El restaurante mantiene el espíritu del caserío tradicional con un guiño a la decoración actual. Su chuleta a la brasa, a la que uno mismo acaba de buscar el punto y que siempre come caliente, es la estrella, pero sus hongos, el foie con higos y su cuajada transportan a la cocina de siempre, la de primera.

CALLE SAN ROQUE, 89,
48015 BILBAO,
TELÉFONO: 944 45 74 99



TABERNA AUZOKOA VARIEDAD EN EL CENTRO DE GERNIKA

Todos los días de la semana, la Taberna Auzokoa, en Gernika, ofrece deliciosos y variados pintxos a sus clientes. Cuenta con una larga barra en la que se pueden encontrar infinitos montaditos, bocadillos... Además, tiene una agradable terraza en la que disfrutar del centro de Gernika.

C/ PICASSO, 9 (GERNIKA)
TELÉFONO: 946 251 666



RESTAURANTE ORMAZABAL KATXOPO JUNTO A LA RÍA

El Restaurante Ormazabal, ubicado en Erandio y muy cerca del metro de Lutxana, es el lugar idóneo para degustar el 'Katxopo', la especialidad del local. Abierto de lunes a sábado, ofrece desayunos desde primera hora de la mañana, servicio de comidas y cenas, también, los viernes y los sábados. Las opciones son muy variadas y entre ellas destacan el 'menú del día' que cambian a diario, el 'menú Txuletón' y como no, el 'menú Katxopo'.

AVENIDA RAMÓN SOTA Y LLANO, N.º8, LUTXANA-
ERANDIO
TEL: 944 76 23 89
[HTTPS://WWW.RESTAURANTEORMAZABAL.COM/](https://www.restaurantormazabal.com/)

Restaurante Kasko

•• De jueves a martes, **Restaurante Kasko**, ubicado en el Casco Viejo de Bilbao, ofrece platos que fusionan la **cocina vasca tradicional y moderna**.

Es un establecimiento con **casi 25 años de historia** que ha sabido adaptar sus propuestas gastronómicas al paso del tiempo. En Restaurante Kasko tienen cabida las **recetas de todos los países**, pero **"sin perder el Norte"**.

Cabe destacar que los **platos veganos** tienen una presencia importante en la carta y en los menús. ¡El Restaurante Kasko conquista a cualquiera!

ANDRA MARIA KALEA, 16 (BILBAO). TELÉFONO: 944 160 311
WWW.RESTAURANTEKASKO.COM



ghpc
gran hotel puente colgante



'Atrévete a dormir
debajo de un puente'

Cocina vasca y
nueva cocina

M^º Díaz de Haro, 2 Portugalete
T: 94 401 48 00
www.granhotelpuentecolgante.com

Chuletón a la brasa con vistas

TXAKOLI SIMON

94 46 87 00

WWW.TXAKOLIRESTORON.COM

Camino de San Roque 89 Artxanda

LOS FUEROS

Restaurante, gambas y Picoteo
en el Casco Viejo de Bilbao

Calle Los Fueros, 6
944 15 30 47
www.losfueros.com



BASTE
PRODUCTOS DE CALIDAD EN EL CASCO VIEJO

En el Baste encontramos una barra llena de pintxos donde destacan los mejillones rellenos y fritos, una de sus especialidades, no dejando a un lado las alcachofas, brochetas de gambas o de pulpo... Cocina tradicional de calidad. Menú especial para grupos.

MARÍA MUÑOZ, 6
 CASCO VIEJO
 TEL: 944 15 08 55



CERVECERÍA CASCO VIEJO
MENÚ, CARTA, PINTXOS Y HAMBURGUESAS

En la Cervecería Casco Viejo lo primero que llama la atención, tras la abarrotada barra de pintxos, es la simpatía con la que te atienden. Podemos saborear sus ricos desayunos, o pasarnos a degustar una de sus hamburguesas especiales. Menú del día y menú de un plato.

PLAZA MIGUEL DE UNAMUNO, 2-3
 TEL: 94 415 0023



CAFÉ BAR BILBAO
MÁS DE UN SIGLO DE HISTORIA

Lugar por excelencia de tertulia de Bilbao, se encuentra en la Plaza nueva, atrayendo así, a bilbaínos de toda la vida. Entre sus ofertas se encuentran los pintxos, con posibilidad de tomarlos en la barra o en la terraza.

KALE BARRIA, 6,
 TEL: 944 15 16 71



LOS FUEROS
RESTAURANTE CON GUSTO CON UNA COCINA TRADICIONAL

En Los Fueros ofrecen cocina tradicional basada en los mejores productos. Pocas extravagancias y muchas especialidades de toda la vida, a veces actualizadas para adaptarse a los gustos de hoy, pero elaboradas con los mejores productos.

FORU KALEA, 6,
 TEL: 944 15 30 47



URREGIN
CONFLUENCIA DE ESTILOS Y SABORES

El chef Yoseba Egaña capitanea el restaurante Urregin. En el local se pueden degustar platos que mezclan estilos y sabores, pero que mantienen como máxima protagonista la base de la gastronomía vasca. Cuenta con una carta en la que se pueden encontrar productos exclusivos.

C/ NUEVA, 4 (BILBAO)
 TELÉFONO: 944 399 032



LA KARMELA
HAMBURGUESAS PARA TODOS

Ubicado en La Zona de Santutxu esta hamburguesería gourmet ofrece una amplia variedad de hamburguesas aptas para vegetarianos, veganos, celíacos y, por supuesto, carnívoros. También ofrecen la opción de hacer una hamburguesa al gusto. Además tienen postres caseros.

CALLE EL KARMELO,
 Nº5 BIS
 TELÉFONO: 946 09 73 63
[HTTPS://WWW.LAKARMELA.COM/](https://www.lakarmela.com/)



CAFÉ PARÍS
UNA MONTAÑA DE PINTXOS DE LO MÁS ORIGINAL

Ubicado en el barrio de Santutxu lleva más de 30 años animando al barrio con sabrosas raciones, ensaladas, tortillas etc. Ofrece también una amplia variedad de pintxos de lo más originales como los del angostino o de foie.

CALLE FIKA, Nº69
 TELÉFONO: 944 33 50 19



BODEGÓN
MENDIA MUCHO MÁS QUE PINTXOS

Ubicado en "La Zona" de Santutxu, Bodegón Mendia lleva más de dos décadas ofreciendo una gran variedad de pintxos, tostas, tortillas, etc. Uno de los ingredientes principales de sus pintxos es el jamón ibérico. También preparan encargos para cumpleaños o fiestas privadas.

ELIZONDO, 2 (TRASERA)
 TELÉFONO: 944 11 97 98
MENDIA@
BODEGONMENDIA.COM



RESTAURANTE CLUB DEPORTIVO

El tradicional Restaurante del Club Deportivo ha vuelto con nuevos bríos de la mano de Endika y Joseba, dos camareros muy apreciados en el club. Además del habitual menú del día, dispone de diversos menús especiales como el menú txuletón. Además, en estas fechas tan propicias para juntarse con la cuadrilla, el Restaurante del Club Deportivo tiene menús especiales para grupos. También tienen disponibles los menús navideños: el de Navidad y el de Reyes, que tienen opción infantil, y el de Nochevieja.

ALAMEDA DE RECALDE, 28, 48009
 BILBAO
 TELF: 944 246 508 - 689 902 498



BASCOOK
COCINA VASCA
E INTERNACIONAL
DE AUTOR

Bascook es la propuesta del chef Aitor Elizegi, alma vasca y corazón intrépido, que nos ofrece una cocina de la tierra que sabe a trabajo diario que evoluciona. Es cocina vasca e internacional, es verde & local, es cocina de autor, es verdad sobre el plato.

BARROETA
ALDAMAR, 8
TEL 944 009 977
CONTACTO@BASCOOK.COM
WWW.BASCOOK.COM



EIN PROSIT
BIER-RESTAURANT
COCINA ALEMANA

Ein Prosit Bilbao, donde degustar las especialidades alemanas de la charcutería de Hermann Thate y donde un buen ambiente y fresca Bier no faltarán! Prost! On Egin! Punto de encuentro de la marcha bilbaina, y visita obligada para quienes quieran saber lo que es una juerga vasco-alemana.

PLAZA DEL ENSANCHE, 7.
TEL. 94 424 13 11
WWW.HERMANNTHATE.COM



ETXANOBE ATELIER
ALTA COCINA CON
ESTRELLA MICHELÍN

Fernando Canales y Mikel Población proponen en el Atelier un viaje gastronómico original y único para lograr un recuerdo inolvidable. Una única propuesta, el menú Chef Atelier condensa toda la tradición de excelencia del restaurante Etxanobe. Este menú se ofrece también con la opción de maridaje incluida.

JUAN DE AJURIA GUERRA
9, BILBAO
TEL: 944 42 10 71



GOIZEKO IZARRA
EL CHULETÓN DE BILBAO

En este sencillo, moderno, acogedor y agradable restaurante con terraza y fotos de la ciudad podemos degustar, además del mejor chuletón de Bilbao, deliciosos platos de Mollejas y otros platos de la cocina tradicional vasca. Nos ofrece sus excelencias gastronómicas desde 1971. Un placer para los sentidos.

GREGORIO DE LA REVILLA, 9, BILBAO
TEL.: 94 441 50 18



NICOLÁS
CARTA Y PICOTEO
VARIADO

En su espectacular carta de pintxos elaborados al momento nos quedamos con la Carrillera ibérica sobre Parmentier de Patata y Teja de Idiazabal, con el Risotto de Boletus e Idiazabal, la Brocheta de Pulpo y Langostinos o la Croqueta de Mejillón y Gamba con Salsa Americana. Cualquiera de ellos hará que te chupes los dedos.

LEDESMA 10, BILBAO
VER MÁS AQUÍ.

TAMARISES

T. 94 491 00 05

Muelle de Ereaga, 4
Gexbo - Algorta
www.lostamarises.com

zarate
jaketxea
lekixotik bilhora

Licenciado Poza, 65 - Bilbao
944 416 521 - 665 707 515

— 1971 —
GOIZEKO IZARRA

Especialistas en
chuleta
Amplia barra
de pintxos

Gregorio de la Revilla, 9
Bilbao · 94 441 50 18

C.A.S.A. D.E.L. P.E.D.R.O.
CAFÉ BAR
BILBAO

PLAZA NUEVA, 6 · Tfno. (94) 415 16 71 BILBAO

bilbao-cafebar.com
info@bilbao-cafebar.com

PARA COMER Y COMPRAR
JAMÓN
Claudio
... la vida del jamón

ÚNICA DIRECCIÓN
CALLE ESPERANZA, CARBO VIEJO
ENTRE EL AYUNTAMIENTO DE BILBAO
Y LA VIESA DE SAN NICOLÁS
ENCARGOS 94 495 00 2

La estrella culinaria que ilumina Bilbao

Desde su inauguración en 1971, el Goizeko Izarra ha sido un faro culinario en Bilbao. Fundado por **Pepi Lardizabal** y **José Mari Amondarain**, este establecimiento ha deleitado a generaciones de bilbaínos y visitantes foráneos con sus excelencias gastronómicas durante más de cuatro décadas.

En el año 2013, el **Goizeko Izarra** experimentó una transformación completa, renovando por completo sus instalaciones sin perder la esencia y filosofía que sus creadores le insuflaron desde el principio. El comedor, ahora más amplio y decorado en madera con la-



mas y tonos verdes, ofrece un ambiente acogedor que invita a disfrutar de una experiencia culinaria única.

Este icónico lugar es conocido en Bilbao por dos razones principales: **su chuleta y sus mollejas**. La chuleta, un succulento corte de **aproxima-**

damente 1.200 gramos, se sirve en una fuente tradicional de porcelana, acompañada de patatas fritas en la misma fuente. Las mollejas empanadas, crujientes por fuera y jugosas por dentro, son otro manjar imperdible que se sirve con láminas de ajo tostadas. Además, los comensales siempre encuentran una amplia carta de vinos, donde expertos maridajes complementan a la perfección las delicias culinarias.

Cabe mencionar que **Goizeko Izarra** no solo es reconocido por sus deliciosas comidas, sino que también invita a disfrutar de **desayunos reconfortantes, cafés aromáticos, copas que relajan** y, sobre todo, **buenos ratos compartidos entre amigos**.

Reservas: 94 441 50 18

TU
CATERING
online.net

by IRVIA
CATERING

Te lo llevamos
a casa o a la oficina





Nuevas aperturas gastronómicas en Bilbao

Bilbao se encuentra en plena **efervescencia culinaria** con la apertura de nuevas **propuestas gastronómicas** que prometen conquistar los paladares locales. Desde innovadoras fusiones de sabores hasta reinterpretaciones de la cocina tradicional, la ciudad se convierte en un escenario vibrante donde la gastronomía se reinventa.

GRUPO SAONA

Después de abrir con éxito su primer restaurante franquiciado en el **Palacio Municipal de Congresos de Ifema Madrid**, el Grupo Saona, conocido por su excelencia en restauración valenciana, continúa su expansión con la inauguración de un segundo establecimiento en Bilbao.

Este nuevo rincón gastronómico se encuentra estratégicamente ubicado en el corazón de Bilbao, **específicamente en la Calle Henao 42**, una de las arterias más destacadas de la ciudad. Con una extensión de **410 metros cuadrados** y la capacidad de acoger a **130 comensales**, este local se distingue por sus dos plantas acogedoras, manteniendo la característica estética mediterránea que define al Grupo Saona.

Su variedad incluye menús



del día y degustación, permitiendo a los comensales explorar lo más representativo de su oferta gastronómica.

Entre los tentadores entrantes se encuentran la **croqueta de pato Pekín con salsa Hoisin, pulpo sobre alioli de patata con aceite de pimentón y crujiente de jamón, así como la gamba crujiente con kimchi, ajos tiernos y jamón.**

Los platos principales destacan por la presencia protagonista de **los arroces, como el meloso de pato y alcachofa o el arroz en llanda de costilla, longaniza y garbanzo con mayonesa de morcilla y ajo asado.**

Para culminar con un toque dulce, las opciones de postres son la tarta banoffee, las mil-

hojas de mango con fresa o el brownie de chocolate con helado de vainilla, nueces pecán y chocolate fundido.

BUGA RAMEN BILBAO

Esta cadena de comida nipona especializada en ramen abre sus puertas en **Posta Kalea, 1, Ibaiondo**. Todo el local está decorado para los fervientes seguidores de la cultura "otaku", donde no faltan imágenes de **Naruto, One piecel o Pokémon**, así como figuras, muñecos y otros elementos decorativos.

Desde opciones con carne de cerdo, pato, ternera, carne picada, hasta pollo tonkatsu, heura, langostinos panko... la variedad es infinita. Acompañados de diversas verduras, "toppings" y caldos, como

miso, soja, kimchi, pak choi, brotes de soja, entre otros, los comensales pueden personalizar su experiencia gastronómica de manera única.

Pero eso no es todo. Para abrir el apetito o complementar los platos principales, la oferta incluye una variedad de entrantes tentadores, desde baos con opciones como pollo frito, pato o gambas, hasta edamames, kimchi, alitas de pollo, brochetas de gambas y gyozas de diferentes tipos, incluyendo versiones fritas picantes y de cerdo con salsa “okonomiyaki”.

Y si el ramen no es lo tuyo, el menú ofrece alternativas irresistibles. Desde los deliciosos “donburis” hasta platos tipo “combo” que permiten explorar una variedad de sabores en un solo pedido. En el apartado de postres, los más solicitados son los irresistibles “**dora-yakis**”, unas tortitas rellenas de chocolate, y los exquisitos “**mochis**” en variados sabores como **chocolate, té verde, Oreó** o “**cheesecake**”.

BOKAT, LA NUEVA APERTURA DE CANALES

El renombrado chef vasco **Fernando Canales**, distinguido con una estrella **Michelin** anuncia la próxima inauguración de su nuevo restaurante de bocadillos, llamado “**Bokat**”, ubicado en la **calle Henao**.

El establecimiento ofrecerá ocho tipos de bocados diseñados meticulosamente para fusionar sabor, aroma, textura y apariencia de manera armoniosa. **Bokat se compromete** con la excelencia al limitar



la elaboración a un máximo de **200 bocadillos al día**. Los **precios oscilan entre 14 y 25 euros**, siendo el de bogavante el más costoso. Los bocadillos se destacan por su innovación en diseño y sabor, con opciones que incluyen **pollo asado, marinero, tartar, vegetales, secreto ibérico, hot steak, bogavante y costillar**. Además, el proceso de calentamiento se realizará con un horno puntero que no emite olores ni humo, contribuyendo a la experiencia única que ofrecerá **Bokat** a sus comensales.

NUEVO LOCAL ITALIANO DEMAIO

Las renombradas **pizzas Demaio** amplían su presencia en el **corazón de Bilbao** con la inauguración de un segundo local en **Jardines de Albia**, frente al **Kafe Antzokia**.

El primer local, una antigua carpintería metálica en **Bil-**

bao La Vieja, seguirá siendo el “Templo de la pizza”, ofreciendo una carta variada con opciones más sofisticadas. Presenta dos estilos: **Napolitana Contemporánea + Teglia Romana**. Por otro lado, en **Jardines de Albia**, se mantendrá la calidad de la **Napolitana Contemporánea** con algunas novedades, pero la oferta será más breve. La gran innovación será la inclusión de **pasta fresca diaria elaborada con trigo duro y huevos camperos**.

Las diferencias también se extienden a los horarios, con **San Francisco enfocado en cenas y Jardines de Albia centrado en comidas del mediodía** en una primera fase. En cuanto a las reservas, el nuevo local funcionará inicialmente sin ellas, adoptando un enfoque más informal para ajustar detalles y comprender mejor el ritmo de la nueva ubicación.



Hablemos de un Villano de Honor

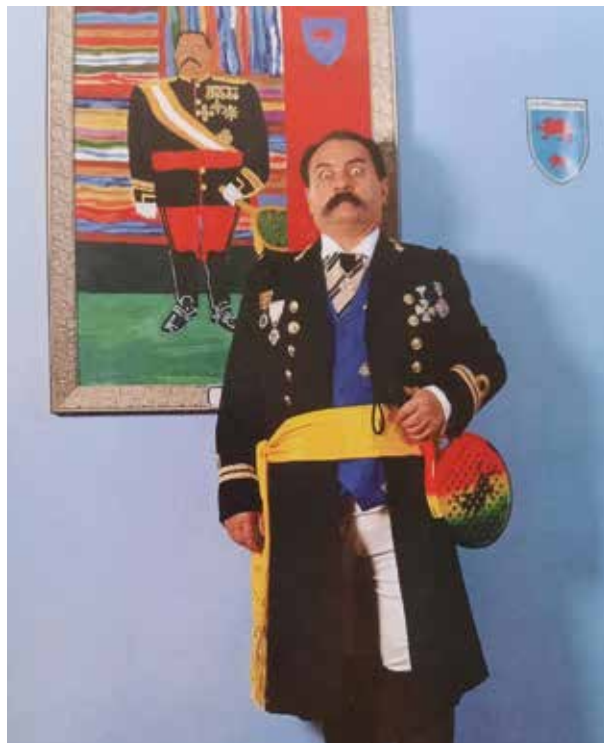
De un bilbaino txirene de pro elevada a Villano de Honor. A pesar de la baja estatura física de Julio Alegría hablamos de un grande, de un gran Villano de Honor que da lustre y esplendor a la vida social de la villa de don Diego. Bilbao, la muy noble villa, honra a sus convecinos más afamados con el magnífico rango de Villano de Honor, título en la orla de grandes Villanos bilbaínos que se adorna desde 2005 con el palmarés del multifacético Julio Alegría Artiach, alma y bigote presentes desde hace décadas en la actividad intelectual, deportiva y empresarial de la capital bizkaína.

Su vestir de gentleman y su mostacho de oficial húsar le hacen inconfundible por las calles de Bilbao o en cualquier evento a los que con su activa presencia da lustre y alegría social.

EL DEPORTE EN LA SANGRE

Repasar el currículum vital de Julio desde 1956 a 2022 es recorrer una lista casi interminable de participación, organización y éxitos deportivos. Desde aquel ya lejano 1956 en el que logró el mejor salto de longitud (5,35 m) de Bizkaia y España, con solo 13 años, hasta el reciente 2022 cuando recibió el Premio a la trayectoria deportiva junto a personalidades de deporte como José Luis Arilla y Matías Prats.

En este largo periplo deportivo vital, podemos imaginar la alegría de un Julio campeón juvenil de Bizkaia de 100m lisos o campeón universitario de



rugby en dos ocasiones o fundador del equipo de hockey de Jolaseta.

Se relaciona con la acrobacia aérea (1964); participa en el campeonato de Europa de hockey sobre patines (1967); crea, organiza y patrocina durante 7 años la regata de vela a la inversa... hasta que su pasión por el deporte le lleva a desembarcar en el padel, un juego novísimo entre nosotros y en el que Julio tiene la licencia nacional número 9. Fundador de la Federación bizkaína de padel en 1991 (la primera del mundo), vinculado

a la creación de la Federación Vasca y Española, organizador de sus primeros torneos, reglamentos y competiciones hasta ser seleccionado nacional; fundador de la Federación internacional de padel en la que fue su primer presidente y diseñador de las primeras normativas internacionales, federaciones y bases del padel internacional. Torneos internacionales, primer mundial en 1992, copa Julio Alegría, medalla de oro al mérito deportivo de la Federación española... El padel es una segunda piel para Julio,

una piel que se ha dejado en el desarrollo del mismo y de otros deportes y por lo que fue nombrado presidente de honor de la Federación Bizkaína y Vasca y de la asociación de padel de La Plata, sin duda la más famosas de la historia de este deporte en Argentina.

Como colofón, en 2021 Premio Kirola Sari de la diputación Foral de Bizkaia-DFB en la categoría de mejor directivo, y en 2022 Premio nacional a la trayectoria deportiva.

REFERENTE DE LA ELEGANCIA Y DEL BUEN

VESTITR

Pero si esa dedicación y éxitos deportivos son deslumbrantes, la joya de la corona vital de Julio Alegría es sin duda su firma Smith&Smith, fundada en 1971 y que ha sido desde Bilbao y Getxo un radiante referente de la moda masculina a nivel nacional y europeo. A lo largo de cinco décadas su marca y estilo Smith&Smith han sido desde sus tiendas el modelo a seguir en la elegancia y el buen vestir masculino. Baste recordar que durante muchos años estuvo en el top 10 de las mejores tiendas de hombre de España. Y con los años y su buen hacer le llegaron los reconocimientos. Galardones como el Premio Uomo Moda 1992 a una de las mejores tiendas europeas de hombre, o en el año 2000 Premio a la mejor campaña publicitaria de moda, o en 2017 Mención honorífica en la categoría de pequeño comercio que le otorgó el ministerio de Economía, Industria y competitividad del gobierno de España. Comercio pequeño de presti-



gio que hizo que la Universidad de Deusto lo eligiera en 2015 como campo de estudio por su singular marketing.

REFERENTE BILBAINO

TXIRENEA

Del deporte a la tienda de ropa pasando por sus postales y felicitaciones personalizadas, en especial las tarjetas navideñas que a quien las recibe le transportan a otro mundo, a un universo entre lo onírico y lo jacarandoso por la sonrisa socarrona que inspiran muchas de las imágenes que nos presentan a un Julio Alegría como si siempre estuviera empapándose junto a Obelix en la pócima mágica de la marmita del druida. Una pócima que no solo le hubiera hecho crecer su fuerza y su bigote, sino sobre todo su ingenio creativo.

REFERENTE SOCIAL

Deporte, pequeño comercio, "txirenería" bilbaína araudales, elegancia y buen vestir han sido las rampas de lanzamiento para que a Julio Alegría le llegaran

poco a poco los reconocimientos sociales de sus convillanos bilbaínos. En 2005 le nombraron Farolín del carnaval de Bilbao, por lo que ahora es de la Orden de farolines y zarambolas. Ese mismo año la Villa le elevó a Villano de Honor. Embajador del Bizkaiko Txakolina en 2010, cuando también obtuvo el Premio a la trayectoria profesional de la asociación empresarial Bizkaired.

Por su apoyo a las causas benéficas del Club de los Leones, en 2017 le concedieron el Premio Melvin Jones Internacional. Y como buen compendio a sus múltiples facetas deportivas, comerciales y sociales en 2018 la sociedad Saguzar de Bilbao le reconoció y otorgó el galardón de Hombre del año. Una preciosa guinda a la lista de méritos de un personaje extrovertido, polifacético y siempre presente en la vida social de un Bilbao en permanente búsqueda y transformación, como el propio Julio Alegría, porque de tal ciudad tal Villano de Honor.

ARTE

MUSEO GUGGENHEIM

AVENIDA ABANDOIBARRA, 2

OBRAS DE LA COLECCIÓN DEL MUSEO GUGGENHEIM BILBAO

Hasta el 31 de diciembre de 2024

La exposición se inspira tanto en el acervo de obras singulares de artistas como en movimientos de la historia del arte bien ilustrados en la Colección. Así, la muestra pone de relieve a autores que trabajaron a la vanguardia de su tiempo y cuyas contribuciones en su ámbito fueron realmente determinantes. Cada sala ofrece la oportunidad de contemplar la producción de un único artista o de varios que exploran preocupaciones compartidas desde diferentes perspectivas.

GEGO. MIDIENDO EL INFINITO

Hasta el 4 de febrero

El Museo Guggenheim Bilbao presenta “**Midiendo el infinito**”, una retrospectiva que ofrece una visión integradora del trabajo de la artista germano-venezolana **Gertrud Goldschmidt**. La exposición analiza las aportaciones formales y conceptuales de la artista a través de su obra de **formas orgánicas, estructuras lineales y abstracciones modulares**.

MARINE HUGONNIER: INFORMES DE CAMPO

Hasta el 11 de febrero

A través de sus obras de base



cinematográfica, Marine Hugonnier (París, 1969) explora la manera en que las ideologías, los deseos y los discursos confluyen en las formas de representación artística.

GIOVANNI ANSELMO: MÁS ALLÁ DEL HORIZONTE

A partir del 9 de febrero

Más allá del horizonte pretenden revelar el enfoque creativo de este autor a través de aproximadamente 50 obras, entre las que se cuentan fotografías, proyecciones, dibujos, esculturas, así como obras realizadas in situ.

Esta muestra permitirá al público familiarizarse con las categorías y los motivos recurrentes que integran el corpus

artístico de Giovanni Anselmo evidenciando al mismo tiempo la extraordinaria importancia de su trabajo tanto para sus coetáneos como en la actualidad.

SÍMBOLOS Y OBJETOS: ARTE POP DE LA COLECCIÓN GUGGENHEIM

A partir del 16 de febrero

A partir de la **Segunda Guerra Mundial** y hasta bien entrada la década de los sesenta, EE. UU. vivió un periodo de rápido auge económico, que dio lugar a una creciente cultura del consumismo. Algunos artistas respondieron al mercantilismo que les rodeaba incorporando en su



obra imágenes procedentes de la cultura de masas y adoptando en sus creaciones nuevas técnicas que imitaban (o parodiaban) los métodos industriales. Estas obras, pertenecientes al denominado Arte Pop, tienen como fuente las revistas baratas, las vallas publicitarias, los anuncios, las películas, la televisión y las tiras cómicas.

Artistas como **Roy Lichtenstein** y **Andy Warhol** rechazaron la espontaneidad del gesto característica de la estética de la **Escuela de Nueva York** y crearon trabajos que reflejaban la impersonal lógica de la impresión comercial y la producción en masa.

MUSEO DE BELLAS ARTES

MUSEO PLAZA, 2

UN MUNDO

NUevo POR VER

Hasta el 18 de febrero de 2024

El museo recibe en donación **110 fotografías de la prestigiosa Colección Ordóñez-Falcón**, uno de los fondos privados de fotografía y videocreación más importantes de Europa. El conjunto comprende una cronología que abarca desde 1850 hasta 2010 y una nómina de 63 autores -algunos representados con más de una obra- y **14 anónimos**.

PICASSO.

MOUSQUETAIRE À LA PIPE

Hasta el 10 de marzo

Entre 1966 y 1972, un año antes de morir con 92 años en su re-



sidencia de la localidad francesa de Mougins, Pablo Picasso desplegó una energía portentosa que alimentó, entre otras, una larga serie de obras con las que trasladó desde **el siglo XVII hasta el XX** la legendaria figura del mosquetero.

LEGADO BEGOÑA MARÍA AZKUE

Hasta el 12 de diciembre

La colección de pintura del siglo XIX del museo se enriquece con una obra destacada de William-Adolphe Bouguereau (La Rochelle, Francia, 1825-1905), adquirida este año gracias al legado de doña Begoña María Azkue (Bilbao, 1944-2023). Recientemente, el Museo de Bellas Artes de Bilbao ha re-

cibido a su favor el legado de Begoña María Azkue con la estipulación de dedicarla a la adquisición de obras de arte.

MUSEO DE ARTE SACRO DE BILBAO

ENCARNACION PLAZA, 9B, IBAIONDO

SOROLLA Y LAS RELIQUIAS

Hasta el 31 de enero de 2024

Una oportunidad única para contemplar dos magníficas obras del pintor Joaquín Sorolla y, en paralelo, adentrarnos a través de más de medio centenar de objetos en un mundo que combina la religiosidad con el arte: el de las reliquias y los relicarios.



Alas de hierro
Rebecca Yarros

PLANETA

•• Ahora comienza el verdadero entrenamiento, y Violet ya se pregunta cómo logrará superarlo. Además, hay un nuevo vicecomandante, cuya misión personal es enseñarle a Violet lo débil que es, a menos que traicione al hombre al que ama. Aunque el cuerpo de Violet es más frágil que el de los demás, todavía tiene su ingenio y voluntad de hierro.



Todos los lugares que mantuvimos en secreto
Inma Rubiales

PLANETA

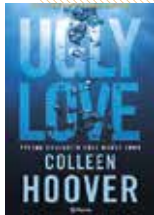
•• Maeve no sabe mucho sobre sí misma. Solo que no deja de pensar en si su madre cumplió todos sus sueños antes de morir, que la relación con su novio va cada vez peor y que está cansada de que todos sus días sean iguales.



Pequeña historia de la mitología clásica
Emilio del Río

ESPASA

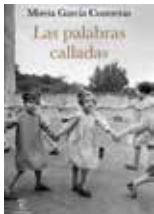
•• Hay un momento mágico en la historia de la humanidad en el que hombres y mujeres relatan el origen del mundo, imaginan los dioses a los que adoran, crean historias inolvidables en las que reflejan el bien y el mal, el amor y el odio, la fuerza y la debilidad, la astucia y la estupidez, la soberbia y la humildad, la amistad y la traición...



Ugly Love. Pídemecualquier cosa menos amor
Colleen Hoover

PLANETA

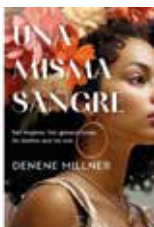
•• Cuando Tate Collins conoce al piloto Miles Archer, no cree que sea amor a primera vista. Ni siquiera irían tan lejos como para considerarse amigos. Lo único que Tate y Miles tienen en común es una innegable atracción mutua. Una vez que sus deseos salen a la luz, se dan cuenta de que tienen el acuerdo perfecto.



Las palabras calladas
Mireia García Contreras

ESPASA

•• Es febrero de 2019 y está atrapado en Portbou, punto final de uno de los caminos del exilio republicano español antes de cruzar la frontera. A sus cincuenta y un años, ya no quiere ser ingeniero, pretende ser fotógrafo. Cámara en mano, se pasea por los andenes de la estación de tren cerrada por la tormenta en busca de esa imagen.



Una misma sangre
Denene Millner

ESPASA

•• Una poderosa saga sobre la vida de tres generaciones de mujeres unidas por el amor, la esperanza, la ambición... y los secretos familiares



El Surne Bilbao Basket cierra la cuesta del mes de enero

●● El **Surne Bilbao Basket** ya ha pasado el ecuador de la temporada y cierra la primera vuelta en la zona media-baja de la clasificación, y todavía vivos en competición europea. Los de **Jaume Ponsarnau** buscan encarrilar una buena racha de victorias, que les mantenga alejados de la parte peligrosa del descenso.

Para cerrar el primer mes del año, deben visitar la casa del líder, el **Real Madrid**, en el Wizink Center y no es tarea fácil. Después reciben, en casa, al **Casademont Zaragoza**, pero no es el último partido de enero. Y es que el Surne sigue su camino europeo y se enfrenta al **BG 74 Göttingen**, en Alemania, y el último día del mes reciben al **FC Porto**, que ya derrotaron en el Dragao Arena.

LIGA ACB 2023/2024

Jornada 19	Real Madrid - Surne Bilbao Basket	21/01/2024 - 12:30h	Wizink Center
Jornada 20	Real Madrid - Surne Bilbao Basket	27/01/2024 - 18:00h	Bilbao Arena

LIGA ACB 2023/2024

Gameday 4	BG 74 Göttingen - Surne Bilbao Basket	24/01/2024 - 19:30h	Sparkassen-Arena
Gameday 5	Surne Bilbao Basket - FC Porto	31/01/24 - 20:00h	Bilbao Arena



Vuelve la mítica Carrera de Las Arenas

●● Este domingo, 28 de enero, se organiza la **XXVIII Carrera de Las Arenas** con una longitud de **12,3km de recorrido** y cabe la posibilidad de inscribirse hasta un día antes de la carrera, el 27 de enero hasta las 20:00h.

Se celebra con el patrocinio y colaboración del Ayuntamiento de Bilbao, Onda Cero, Deia, Coca-Cola, Flor de Lis Antiques, Kaiku, y Sarrikola Horno de Leña, Supermercados BM.

La salida es desde la calle **Eduardo Coste de Las Arenas**, junto a la plaza del Puente Colgante, a las 10:30 horas y finalizará en el Paseo de Urbitarte, al lado del **Puente del Ayuntamiento de Bilbao**.



El 'Descenso de Traineras' vuelve a la Ría de Bilbao



•• El 28 de enero, los apasionados del remo están convocados a participar en la duodécima entrega del '**Descenso de Traineras**' que se lleva a cabo en las aguas de la ría, desde Portugalete. En esta ocasión, el evento también rendirá homenaje con el '**1 Memorial Luisfer**'.

La carrera comenzará a las 11:30h con salidas escalonadas cada minuto. Se ofrecen dos distancias, **4.000 y 5.500 metros**, según las categorías. La salida será cerca de la desembocadura del río Galindo, frente a Kaiku, y la meta estará en el Gran Hotel Puente Colgante de Portugalete. El recorrido más largo incluirá una ciaboga cerca de la Escuela Náutica.

Martxa y Trail, en la sexta edición de Sodupe Negu

•• Vuelve la carrera de **Sodupe Negu** en su sexta edición este 28 de enero en la localidad de **Güeñes**, organizada por **Onsport Events**, con las modalidades de trail y martxa, ambas con la misma distancia de recorrido de 18 km y un desnivel positivo de 1.000 metros, alcanzando la cima del monte **Eretza**.

Se trata de un recorrido circular que inicia y finaliza en la



misma ubicación: el colegio público de **Sodupe**. Esta carrera dispone hasta de tres puntos de avituallamiento, dos durante el recorrido y otro en la meta. Este evento consta de dos horarios, la carrera de martxa sale a las 09:00h y el trail a las 10:30h.

Lo vivido por los seguidores del Athletic hasta estas fechas es algo sólo comparable con la gran temporada de **Biel-sa**, la **Champions Luis**, el primer **Heynckes** o los títulos de **Javier Clemente**. De hecho, el 'rubio de Barakaldo' soltó hace unas cuantas semanas aquello de que el Athletic podría ganar la Liga. A muchos les pareció una nueva 'largada', pero la racha de triunfos del equipo de **Ernesto Valverde** ha disparado las ilusiones y el sueño de luchar por todo. Y 'todo' es ganar el próximo partido, luego el siguiente, y así hasta que el Club avanza en la Liga en posiciones Champions y supera eliminatorias en Copa dando aire a casi toda la plantilla. Cuando un equipo está en racha todo sale. También los jóvenes meritorios asoman la cabeza con la fuerza y confianza que proporciona la asombrosa transformación de un colectivo que, en pleno proceso de renovación, se reencuentra con su estilo y la valentía que ha caracterizado buena parte de su historia.

EL ESTADO DE ÁNIMO

Hasta ahora, es más que una racha. Se batan todo tipo de récords de las últimas décadas en materia de imbatibilidad, partidos ganados consecutivos o goles marcados y encajados... hasta la celebración agrídulce de los 500 partidos de Valverde, con una dedicación especial a su gran amigo **Jonan Ordorika**, fallecido cuando iba a arrancar esta temporada tan brillante hasta el momento.

Pase lo que pase en Liga y en Copa la afición está con licen-

Más que una racha



Asier Villalibre, pitxitxi de la Copa

El Athletic impone su renovado espíritu ganador

El estadio de San Mamés está asociado a ambientazo con una alta ocupación y entretenimiento para unos seguidores rojiblancos acostumbrados a los triunfos

cia para soñar por lo realizado un equipo en plena transformación y relevo de generaciones. Los leones luchan hasta el último minuto para decantar a su favor los resultados. Sus aspiraciones europeas están más que encaminadas y actualmente están bastante más cerca del liderato que de quedar fuera de los puestos europeos.

VILLALIBRE Y LOS MERITORIOS

El Búfalo se ha reencontrado a tiempo con el gol en la Copa, con los 6 tantos que le auparon a ser el pitxitxi de la competición. El gernikes se reivindica a tiem-

po para ponérselo difícil a otro triunfador como es Guruzeta, titular en Liga a base de goles y capacidad de asociarse con esa línea de élite que componen los Williams y Sancet. Pero no es el único. De los que eliminaron a Alavés, nueve eran suplentes. Berenguer va a más y con goles en supliendo a Iñaki Williams mientras esté en África. Julen soluciona la portería en la Copa. Unai Gómez es energía y valentía. Herrera y Prados hacen de Vesga y Galarreta con naturalidad y dominio. Jauregizar aporta calidad y confianza. Y así...

Arturo Trueba

PRÓXIMOS PARTIDOS

20/01	Valencia - Athletic	(sábado, 18:30h) J21
24/01	Cuartos de Final de Copa*	
28/01	Cádiz - Athletic	(domingo, 21h) J22
02/02	Athletic - Mallorca	(Viernes, 21h) J23
11/02	Almería - Athletic	J24*



FUNDAZIOA

Enpresa kolaboratzaileak
Empresas colaboradoras



Deloitte.



IDOM



fhimasa



velatia



CIELOS

WAJDI MOUAWAD

Dirección de:
SERGIO PERIS MENCHETA

ANTZERKIA / TEATRO

CIELOS

Egilea / Autoría:
Wajdi Mouawad

Zuzendaritza eta itzulpena /
Dirección y traducción:
Sergio Peris Mencheta

Antzezleak / Intérpretes:
Marta Belmonte
Xoel Fernández
Álvaro Monje
Pedro Rubio
Javier Tolosa

URTARRILAK 26, 27 ENERO

**TEATRO - ESPACIO ESCENARIO ABIERTO
ANTZERKIA - AGERTOKI IREKIA**

LA SED DEL MINOTAURO

Dramaturgia eta zuzendaritza /
Dramaturgia y dirección:
Alex Gerediaga

Antzezleak / Intérpretes:
Jon Ander Urresti
Ainhoa Artetxe
Leire Ucha
Arrate Etxeberria
Txubio Fdez. de Jáuregui

OTSAILAK 2 - 4 FEBRERO

INFO+

