

SEXO EN BILBAO

Las experiencias de una Bilbaína

1 de octubre de 2011 n.º 3. Ejemplar gratuito, prohibida su venta.

**UN PEDACÍTO DE BILBAO
EN LA INDIA**

ENTREVISTA A:

MARÍA BAQUÉ

**“Acabaremos pidiendo un Baqué
cortado, un Baqué con leche...”**

refor+
IDG

REFORMAS Y DECORACION DE INTERIORES

**TODOS LOS GREMIOS
EN UNA SOLA EMPRESA
SIN INTERMEDIARIOS**

**Albañilería
Fontanería
Carpintería
Electricidad
Escayola
Pintura**

**Nuestra garantía es su satisfacción,
clientes 100% satisfechos.**

**Seriedad, limpieza y calidad en
los acabados, son nuestra tarjeta
de visita.**

BILBAO

www.reformasidg.com • contacto@reformasidg.com



NO ME TIRE, PUEDO SERLE DE UTILIDAD EN EL FUTURO.

Tel. 687 593 392

Director:
Victorino Diéguez

Jefa de redacción:
Arantza Garcés

Redacción
Arantza Garcés
Abigail Ruiz
Maribé Balparda
Janire Murga
Elena Andreiñua
Iban Freire
Victorino Diéguez

Colaboran en este nº
Bárbara Sáenz

EDITA: VDG
IMPRIME: CEISAN S.L.
Depósito Legal: BI-1887/2011

ciudad de bilbao



Arantza Garcés (Redactora Jefe)
redaccion@ciudaddebilbao.com

Las personas a las que nos gusta el fútbol somos muy dadas a hacer predicciones apocalípticas al mínimo síntoma de decadencia. De acuerdo que el Athletic no ha empezado con buen pie, por lo menos la Liga. Ninguna victoria en cinco jornadas es como para que surja una lógica preocupación. Y la preocupación de todos

los aficionados siempre recae sobre el mismo, el técnico. En ocasiones el guardameta se lleva su parte, pero por lo general el entrenador es el primero en salir escaldado y más teniendo en cuenta que hablamos de un equipo que durante cuatro temporadas ha tenido al mismo, el cambio es más grande todavía. Todos necesitamos eso a lo que los expertos llaman "periodo de asimilación y adaptación", cuando empezamos un nuevo trabajo, una nueva relación o a vivir en una ciudad diferente y Loco Bielsa, no es menos. Ha llegado al Athletic y ha decidido darle la vuelta a todo. Si ese cambio será bueno o malo, es muy pronto para decirlo, la Liga es muy larga y Bielsa muy buen profesional. Hace unos meses, antes de que el Athletic entrara en Europa, el equipo también sufrió una racha parecida y había gente que ya estaba sacando la guillotina para Caparrós. Para todos aquellos que no están a gusto con nada, hacerme el favor de guardar todo tipo de armas de tortura y dejarle a Bielsa hacer su trabajo, que en el partido contra el París St. Germain de Europa League todos disfrutamos como niños y no oí a nadie quejarse ni del técnico ni del portero ni tan siquiera del calor, que no se quedo corto.

Este mes...



Sumario 3

Editorial

Entrevista: María Baqué 5

Accionista e Imagen Pública de Cafés Baqué

Mitología de Euskal 14

Herria

Algunas de las criaturas más increíbles

Reportaje:

Un pedacito de Bilbao 15 en la India

Cuéntame un cuento 18

Curiosidades 19

Novedad: Peluches Star Wars

Empresas Generacionales 20

Bar EME

La Mente: La mentira 22

Sexo en Bilbao 23

El Rincón de ET 24

Iratxe de Madariaga



Viajes Locos: Bali 26

Cocina 28

Magdalenas Caseras

Humor 29

¿Sabías que...? 30

Horóscopo 31

¡Quéjate! 32

Soluciones 33

Pasatiempos 34

Ciudad de Bilbao pretende ser una revista plural, en la que se recogen opiniones y formas de pensar de diversa índole. En este sentido Ciudad de Bilbao y sus editores se responsabilizan de las opiniones que firman, siendo responsables de cada una de las demás sus respectivos autores.

REGALO PUBLICITARIO 2011-2012



Más de 50.000
productos para elegir
PÍDANOS
CATALOGO



944 735 472



ENTREVISTA A: MARIA BAQUE



María Baqué durante la entrevista con nuestro Director.

FOTOS Y TEXTO: Victorino Diéguez

*Sabemos que es una mujer muy dinámica, trabajadora, y que no dispone de mucho tiempo. No obstante acepta sin reparos nuestra propuesta de entrevista. “Fíjate que hace unos días os conocí por un ejemplar que me enseñó **Amancio** en el **Katezaharra**, y ahora me vais a entrevistar”-nos comenta. María es un personaje en Bilbao y de Bilbao. Es personaje por su valía al frente de una empresa de la magnitud de **Cafés Baqué**, es un personaje por su cercanía y sencillez, por su accesibilidad, por su intrepidez. Un poco reservada al comienzo, simpática y abierta en cuanto hay algo de confianza. Segura de sí misma tanto en la fábrica, hablando con unos y otros, como en los numerosos actos sociales a los que es invitada en Bilbao. Y en ningún momento oculta su gran pasión, la empresa que lleva su apellido desde hace varias generaciones: **Cafés Baqué**.*

Realizamos la entrevista en una pequeña cafetería a la que se accede desde la fábrica que está ubicada en Durango.

¿Cómo te llamas?

María Baqué

¿Y a qué te dedicas?

Al mundo del café... ja-ja-ja...

Ahora mismo estás dirigiendo la fábrica...

No. En Cafés Baqué tenemos un Director General, y somos dos accionistas mi hermana Esther y yo. Pero

tenemos un Director General que es el que lleva el día a día de Cafés Baqué.

¿Qué formación tienes?

Turismo. Soy Licenciada en Turismo, hice la carrera de Turismo... pero la vida nos pone a cada uno en un lado y me tocó, me tocó coger las riendas. Me hubiera gustado trabajar en una agencia de viajes, en un hotel... pero me tocó estar en Cafés Baqué.

¿Cuánta gente tenéis ahora mismo trabajando en la empresa?

Pues 120 empleados, hay momentos que podemos llegar a los 130, pero normalmente 120 empleados.

¿Qué porcentaje sois mujeres?

Pues no te puedo decir porque realmente nunca lo he mirado, no se me ha ocurrido. No se me ha ocurrido en mi vida coger más hombres, o más mujeres. Se escoge a la gente por su valía... Si merece la pena se le coge y no me preocupo en mirar de qué género es...

¿Y en puestos de responsabilidad?

¿En puestos de responsabilidad? Pues hay dos mujeres, con mi hermana y yo ya somos cuatro, y hombres hay cinco.

O sea, más o menos mitad y mitad...

Sí, mitad y mitad lo que pasa es que Esther y yo somos el accionariado... Realmente en puestos directivos están Laura que es la directora de Marketing e Idoia la responsable de laboratorio y el resto son hombres.

¿Te resultó difícil hacerte cargo de la dirección de la empresa, cómo fue el proceso?

Sí, lógicamente sí, porque el proceso fue que había sólo una accionista que era mi madre, con un Director General, y ama murió y desde ese momento no me quedaron más narices que coger las riendas de Café Baqué. Mi hermana Esther entonces vivía en Estados Unidos y yo estaba aquí... es que no había otra opción, o vendías... o cogías las riendas de la empresa y las cogí directamente...

¿Casada, tienes hijos?

Estoy separada de mi segundo marido y tengo dos hijos, una niña de 13 y un niño de 7.

¿Cómo te afecta familiarmente

tener de repente tanta responsabilidad?

Familiarmente me afectó... habría que preguntárselo a mi primer marido, la verdad... Yo siempre he sido una persona responsable, lo que pasa es que al final te tienes que entregar mucho a Cafés Baqué, ¿no? Aunque el trabajo directo lo lleva el Director General, al final nuestra vida es Cafés Baqué, vives para Cafés Baqué, y te acuestas con Cafés Baqué... Pero también creo que gracias a eso, y más en los días que vivimos ahora mismo, es lo que nos aporta un nivel de vida, relaciones sociales, culturales, que no es para menospreciarlos... nos aporta mucho más de lo que nos quita...

Supongo que durante una época te tocaría meter muchas horas, estar al pie del cañón... ¿Las sigues metiendo?



Cafés Baqué, años 70.

Si, pero lo tengo que argumentar... El Director General es el que hace el día a día, y nosotras si hace falta nos levantamos y nos acostamos y hacemos todo lo que haga falta por Cafés Baqué...

Supervisar, orientar..

Si absolutamente y tomar las decisiones que hay que tomar diariamente, es una empresa con 120 empleados y hay que decidir todos

astenagusia.com



¿Quieres formar parte de la guía exclusiva de locales en www.astenagusia.com?

Llámanos e informaté 667 40 16 46

La Web donde encontrarás toda la información sobre la Aste Nagusia 2011

los días... Y estar en la calle, que es más mi papel, porque por mucha gente que trabaje en la fábrica, y por bien que se haga, ese café que se produce, si en la calle no se vende, no hacemos nada... El papel de cada uno está unos más en la oficina, y otros más en la calle... y yo soy mucho más de calle desde luego...

Todo está supervisado por ti, ¿no? No hay nada que se haga en Baqué que no esté supervisado por ti...

No, no, para nada... Lo que es el trabajo diario lo supervisa Fernando Etxabe que es el Director General... Esther y yo tomamos las decisiones, pero la supervisión del trabajo diario lo hace Fernando Etxabe ...

¿Te gusta mandar o prefieres trabajar en equipo?



Maria en los almacenes de café.

Yo siempre en equipo. De todos modos una cosa no quita la otra, porque aunque tengas un gran equipo, hay

que saber mandar, hay que saber... Aquí nada se hace "por mis cojones", aquí todo se hace porque se habla, se consensúa, se piensa... Y estamos rodeados de un equipo grandísimo,

“En una empresa con 120 trabajadores hay que decidir todos los días”

creo que superbien remunerado, superbien tratado, con un cariño total... Somos una empresa familiar y se diferencia de otras empresas por esa misma razón, porque la gente siente una cercanía con la propiedad que no tienen en ningún otro lado.

Te cuesta delegar o te resulta fácil...

No, me resulta muy fácil. Delego mucho, aunque luego mi hermana y Marian dirían que delego poco porque todo lo quiero para antes de ayer... Pero es que a mi misma me exijo mucho, y como me lo exijo intento pedirlo también...

Desde tu experiencia de estos años, ¿qué es más difícil llevar arriba a una empresa o mantenerla en esa posición?

Mantenerla. A ver, cuando yo cogí la empresa ya estaba arriba. A mi no me ha tocado llevarla arriba, a mi me ha tocado mantenerla y mantenerla en épocas súper jodidas, con lo



Cartel antiguo.

BAQUÉ SOCIAL



Baqué dedica sus esfuerzos a colaborar con clubes y asociaciones que promocionan el deporte en edad escolar y en categorías inferiores como vía de promoción de valores fundamentales como: el esfuerzo, la solidaridad, el compromiso y el trabajo en equipo. De esta forma apoya principalmente el desarrollo educativo en jóvenes de 10 a 17 años. A continuación se señalan algunos de los ejemplos más característicos:

* 30 años de colaboración con el club de baloncesto Tabirako de Durango a través del cual pasan 500 niños cada año.

* 28 años de apoyo al ciclismo masculino y femenino, desde las escuelas hasta la categoría de aficionados.

* Torneo Baqué de Pelota Mano. Son 22 años como patrocinador único de un torneo destinado a las categorías de cadetes y juveniles.

* Apoyo a diferentes actividades culturales como: Encuentro

escolar de ajedrez, apoyo al Euskera a través de la confederación de Ikastolas, Banco de alimentos, artes escénicas, colectivos de la 3ª edad, etc...

Compromiso interno con los trabajadores.

A lo largo de los años se ha consolidado el carácter solidario de la empresa que se refleja a través de aspectos muy específicos:

* Plan de comunicación interno basado en la cercanía y el acceso directo.

* La retribución está un 15% por encima de su sector.

* Estabilidad y seguridad en el empleo.

* Flexibilidad para conciliar vida personal y vida profesional

Extraído de:

<http://www.xertatu.net>



TALLER PC

¡Los mejores productos de informática a un precio inmejorable!

Tienda Virtual

Tel. 902 05 06 87

www.tallerpc.net

cual no te puedo hablar de lo que es llevarla arriba... Sí creo que hemos hecho que Cafés Baqué en los 10 últimos años crezca, porque ha crecido en volumen y en todo... en cantidad, en facturación... Ha seguido creciendo... Realmente cuando yo cogí Cafés Baqué teníamos una marca que era Baqué, ahora tenemos dos con cafés GREIBA que la hemos comprado en La Rioja, entonces claro la fábrica ha crecido... Es crecer para seguir manteniéndonos, es un seguir...

Creo que había gente que no apostaba un duro por ti...

Claro, porque mi imagen era la de la chica pija de la calle, la fies-tera... Pero es normal que no apuesten por uno, porque al final

tienes que demostrar lo que vales en el día a día...

Bueno, un voto de confianza siempre hay que dar...

Bueno, a mi no me lo tuvieron que dar, me tocó en herencia, con lo cual me tocó trabajármelo a mi...

Muchas veces la gente habla, comenta, dice...

Ya pero esa gente lo único que demuestra es... nada. A mi que no me lo demuestren con palabras, que me lo demuestren con he-



Juan Baqué, el abuelo.

“Habría que empezar ya a pedir un Baqué con leche, un Baqué cortado, un Baqué con hielo...”



chos... a mi las palabras... Es como lo de te quiero mucho... no, no me quieras tanto y trátame mejor. Pues esto es lo mismo. En el día a día se van viendo las cosas que cada uno hacemos bien...

Apoyáis muchos actos culturales, sociales, deporte...

Sí, sí... tenemos ciclismo, pelota, fútbol, baloncesto, temas culturales... Siempre ha sido nuestra filosofía...

¿Cuál es el truco para que funcionen empresas

como la vuestra varias generaciones?

Ojalá tuviera truco. No tengo ni idea, yo sólo sé que en mi casa me enseñaron a tratar a los trabajadores como si fueran de nuestra familia, y a ir todos juntos y a apostar todos por Baqué, aquí luchamos todos por un producto que se llama Baqué, unos porque nos da dinero, otros por su puesto de trabajo... se trata de formar una gran familia en torno a un gran producto, es trabajar para que ese producto sea lo más grande que haya en el mercado, la mejor calidad, el mejor servicio, atención, cercanía... Y que la gente que se ponga a trabajar contigo que lo quiera tanto como lo quieres tu... Y no hay más truco... Yo cuando vendo Baqué lo vendo porque creo en Baqué y es que además es mi vida... No hay ningún truco para llevar esto adelante... Al final es dar lo mejor de nosotros por ese cliente que se está dejando la vida por Baqué, porque al final está pagando un gran producto, que está carísimo en estos momentos, y hay que responderle con un servi-

cio que sea rapidísimo, la atención cercanísima, que no haga falta hablar con el Ministerio el Interior para que se le vaya a arreglar la cafetera, que todo sea rápido y fluido. Eso es lo importante.

¿Cómo ves el futuro, seguirán tus hijos la saga?

Ojalá. Si a mi me preguntas, qué te voy a contar. Fíjate por la que estamos pasando y a mi no se me pasa por la cabeza vender, y si no se me pasa por la cabeza vender es que no se me pasa por la cabeza que mis hijos no sigan con esto. Mis hijos y mis sobrinos, que son los de mi hermana Esther.

Tenemos ahora mismo dos niñas y dos niños y que al menos uno o dos sigan, aunque solo sea por el cariño que le pusieron el tío Txetxu, ama, y nosotras, bueno que sigan mis hijos o los de Esther sería una caña... Significaría primero que nos ha ido bien a Esther y a mi y que hemos decidido mantenerlo, y que ellos decidan seguir. Hay 120 empleados y también es su proyecto, este es un proyecto de muchísima gente...

El café Baqué, ¿es mejor que los demás cafés?

¿Y me lo preguntas a mí?

Sí.

Mira yo creo que hay un *Top 10*, arriba, ¿no? Y estamos dos marcas, y no voy a



Maria e Idoia en el laboratorio durante una cata de café.

Pero arriba, te refieres en cuanto a calidad...

Si a calidad, siempre en cuanto a calidad. Yo creo que hay dos mar-

llama Baqué y cuando tomas una te apetece una segunda taza... no dices cuando has tomado uno me voy al baño corriendo con una diarrea estupenda. Aquí te tomas un café y dices, pues me voy a tomar un segundo café, y te apetece tomarte un segundo café. Y eso no lo consigues si bajas de Burgos para abajo, con lo cual la calidad que se da en el País Vasco es la mejor que se puede dar en estos momentos.

¿En Euskalerrria al café se le llama Baqué?

Totalmente. Y habría que empezar ya a pedir un Baqué con leche, un

**“El café se llama Baqué
y cuando tomas una taza
te apetece una segunda...”**

decir cual es la otra. Pero estamos dos marcas arriba. Y son con quienes nos peleamos todos los días para que este producto tenga la calidad que tiene que tener, el servicio que tiene que tener...

cas y somos las que nos estamos peleando por el gran mercado, por el mercado de calidad... Cuando se pasa de Burgos para abajo se desayuna Cola-Cao... Sin embargo aquí el café es café... El café se



Baqué cortado, un Baqué con hielo... Eso es lo siguiente a conseguir..

¿Dónde estáis ahora? Estáis aquí, estáis en Logroño...

Estamos en Logroño con Greiba, en Madrid, en Valencia y estamos empezando a entrar en Málaga, zona de Marbella y por ahí... Estamos en todos los Silken (hoteles) de España y todo ello sin perder el buen servicio, la cercanía... Yo por mi, como hablábamos antes, me encantaría irme a comer o a tomar tragos con mis 5.000 clientes. Lógicamente no los conozco a todos,

ni sé quienes son, pero no tendría ningún problema mientras aguantase mi estómago... porque el problema que tengo yo con los hosteleros es que acaban siendo mis amigos y también son mis clientes.

¿Qué pasa con los cafés encapsulados: Nesspreso, etc?

...y Baqué, Baqué también lo tiene en cápsulas, también tiene una cafetera preciosa que parece de Apple, monísima... ¿Qué te voy a decir yo? Yo como cafetera te puedo decir que el café en grano no tiene comparación, pero bueno

tiene su mercado que está ahí y que tenemos que estar todos ahí, y la gente lo está demandando y entonces tenemos de todo... Pero donde esté el café en grano, no se puede comparar...

¿Cómo veis esa novedad como evolución o como competencia?

Es totalmente evolución. Competencia no. Hombre, si tu te quedas dormido y no la sacas si puede ser competencia. Tienes que sacar tu cápsula y que sea cautiva de tu cafetera. Para que lógicamente tenga que consumir tu café el que tenga tu cafetera. Pero competencia no, la competencia es igual en grano que molido que en cápsulas. Si tu montas mañana café soluble con burbujas pues Baqué tendrá que sacar café soluble con burbujas.

¿Quieres añadir algo más?

Pues daros las gracias por haberos acordado de mí, me siento muy halagada.

Los halagados somos nosotros. Ha sido un verdadero placer entrevistar a María, ha sido una conversación entre amigos mientras tomamos un par de buenos cafés. Una conversación sincera, a ratos apasionada pero siempre instructiva. Salimos de la cafetería y al entrar en fábrica de nuevo el aroma a café es embriagador, dan ganas de quedarse a vivir allí a pesar del sordo ruido de las máquinas empaquetadoras en su inacabable ciclo vital. Nos despedimos de María con un hasta pronto, pues no dudamos que nos la encontraremos pronto en algún acto social, o tomando unos potes por alguna calle típica de poteo de Bilbao.

EL FOTOGRAFO

El señor y la señora, llevaban ya bastantes años de casados y no habían logrado tener familia.

Suspiraban los dos por un hijo. A muchos doctores consultaron y recurrieron a todos los tratamientos, pero sin obtener resultado alguno. Por fin un médico encuentra la causa del problema, el marido era estéril, no podía engendrar. “¿Qué debemos de hacer, doctor?” preguntaron ambos, -Algunas parejas,- dice el galeno- recurren a la inseminación artificial, pero este es un procedimiento costoso y que suele fallar mucho. Otras parejas utilizan algo mucho más sencillo y natural: buscan un padre sustituto. -¿Qué es un padre sustituto?, preguntó la señora. El médico les explica.

-Es un hombre escogido con cuidado que hace por una sola vez las funciones del esposo, de modo que la mujer quede embarazada. La señora vacila un poco, pero el marido dice al médico que por su parte no hay inconveniente, con tal de que su esposa vea realizada su ilusión de ser mamá. En efecto, pocos días después, por intermedio del doctor, se contrata a un joven y se hace la cita para el siguiente domingo por la mañana, ausente el marido de la casa, vaya a visitar a la señora y cumpla con su tarea. Sucedió sin embargo que un fotógrafo de niños que había sido llamado de una casa cercana para retratar a un bebé se equivocó de domicilio y llegó al de la señora.

-Buenos días.- se presenta- vengo por lo del niño

-Sí, -dice ella con timidez- pase usted. Entra el fotógrafo, que la señora creía el padre sustituto.

-¿Gusta tomar algo antes?

-No gracias,- responde el tipo- el alcohol no es bueno en mi trabajo, lo que quisiera es comenzar cuanto antes.

-Muy bien,- dice la dueña de la casa- ¿Le parece si vamos a la habitación?

-Puede ser ahí,- contesta el fotógrafo- pero también me gustaría uno aquí en la sala, dos en el baño y otro en el jardín.

-¿Pues cuántos van a ser?- se alarma la señora.

-Ordinariamente son cinco en cada sesión, responde el hombre, pero si la mamá coopera pueden ser más, depende. De inmediato procedió a sacar del portafolio un álbum, y le dice,

-Me gustaría que antes viera algo de lo que he hecho, tengo una técnica especial y única que ha gustado mucho a todas las señoras. Mire el retrato de este niño tan bonito. Lo hice en un parque público a plena luz del día, ¡Cómo se juntó gente a verme trabajar! Esa vez me ayudaron dos amigos porque la señora era muy exigente,

con nada le podía yo dar gusto. Para colmo tuve que suspender el trabajo porque llegó una ardilla y comenzó a mordisquearme el equipo. La señora, estupefacta, oía todo aquello.

-Ahora vea estos mellizos,- sigue el fotógrafo- en esta ocasión sí que me lucí, todo lo hice en menos de cinco minutos, llegue y Paf, Paf, dos tomas y mire los gemelos que me salieron. La señora estaba cada vez más asustada.



-Con este niño batallé un poco más,- sigue el fotógrafo- porque la mamá era muy nerviosa. Hasta que le dije:

“Mire señora, usted dé la vuelta para el otro lado y déjeme a mí hacer todo. A estas alturas la mujer estaba al borde del pánico (y del sillón). -Pues bien señora a qué hora quiere que empecemos- pregunta el fotógrafo, guardando su álbum. -A la hora que usted diga- responde temblorosa. Muy bien,- dice el fotógrafo, poniéndose de pie.- Permítame nada más ir a la furgoneta a traer mi trípode.- ¿Trípode? ¿Y para qué un trípode - pregunta espantada la señora. -Sí,- contesta el fotógrafo- es que sabe usted, mi equipo es muy grande y lo necesito para apoyarlo, porque ni con las dos manos lo puedo sostener... ¿Señora?... ¿Señora?... Vaya ¿qué le pasaría? ¡Se desmayó de pronto!

ALQUILER Y VENTA CARPAS Y HAIMAS

PORTÁTILES • FÁCILES DE MONTAR

Ideales para montar en verano

Idóneas para “zona de fumadores”



**PRECIOS “DE CRISIS” TANTO EN VENTA
COMO EN ALQUILER**

**EL PRECIO DE ALQUILER DIARIO
ES SIMILAR AL COSTE DE UNA CERVEZA**



OPCIONAL

- Lonas efecto cristalera o cerradas.
- Pies de hierro o clavijas
- Bolsa de transporte con ruedas.
- Se puede personalizar la lona con su logo.
- Tamaños: 3x3 mts., 4,5x3 mts., 6x3 mts.

www.carpasyhaimas.com

info@carpasyhaimas.com

618 52 97 97

Leyendas Mitológicas de Euskal Herria

Texto:
Abigail Ruíz

Según las leyendas mitológicas que envuelven a Euskal Herria, habitaban muchos seres, genios y personajes varios en lugares recónditos de nuestra tierra. Las leyendas, leyendas son, y lo que para unos son simplemente historias que alguien inventó, para otros son realidades que atrás quedaron.

Los vascos tenemos una extensa historia mitológica pero vamos a hacer un breve recordatorio de las criaturas de las que, en alguna ocasión, seguramente habéis oído hablar.

¿Creéis en las brujas? Dicen que existen. La bruja, esa señora entrada en años sentada en su escoba que a todos nos viene a la cabeza, ente mitológico por excelencia. Pero nuestra bruja, Mari, no es como las demás. Mari aparece de diversas formas, de mujer muy bien vestida y extremidades de animal, en llamas, de nube rojiza o en ráfagas de viento. Ella es la bruja de las brujas, y se habla en presente porque se dice que habita en varios lugares. En Bizkaia reside en la cueva de Marienkobia, en la pared vertical de la cara oriental del Anboto. De ahí su otro nombre, Dama de Anboto. La historia de Mari es la leyenda más clásica



¿Seguirán existiendo las Brujas?

y difundida en Euskal Herria. Nuestra bruja tuvo dos hijos, Atagarri y Mikelatz. Parece ser una bruja buena porque no le gusta la gente insolidaria y tampoco la falta de ayuda entre los humanos, por ello actúa castigándolos con encantamientos.

Por aquel entonces, el lugar de reunión entre brujas, brujos y demás personajes era el Akelarre, la fiesta se celebraba entre medianoche y el canto del gallo y estaba presidido por Aker, que era el macho cabrío. Cuenta

la historia que las brujas llegaban viajando por los aires y que tras la presentación de los novatos y novatas y las confesiones de todos los participantes, seguía como colofón una orgía entre ellos a la vez que danzaban

alrededor de las hogueras al son del txistu y el tamboril. Todo ello acompañado de alcohol y alucinógenos. Compañero de Mari, con la que se le relaciona, es Herensuge o Sugaar, tiene forma de serpiente con una o varias cabezas, se alimenta de animales o de seres humanos y cuando se juntan se dice que hay tempestades.



Basajauna

Volvemos al sexo femenino y nos encontramos con las lamias. Son mujeres con patas de gallina, pie de cabra o cola de pez. Vivian en cuevas y pozos y se peinaban con preciosos peines a las orillas de los ríos. Parece que eran muy trabajadoras porque se les atribuye la construcción de varias obras, como puentes, dólmenes, iglesias, casas y castillos.

Y para terminar con nuestros amigos mitológicos, mencionar un señor que habitaba en los bosques, se hace llamar Basajauna y tiene cuerpo humano pero tiene un pie redondo, el pelo muy largo, desde la cabeza a los pies y una fuerza descomunal. Se dedicaba a proteger los rebaños de los pastores.

Nuestra bruja tuvo dos hijos, Atagarri y Mikelatz



Lamia



EL TRES
Alda. Urquijo, 30 (Galerías Urquijo)

- Celebración de eventos
- Cumpleaños
- Despedidas
- Te alquilamos la sala

670 507 617

Un pedacito de Bilbao en la India

Texto y Fotos: Maribé Balparda



Nos dirigimos a la **Cafetería-Restaurante Lepanto en la C/ Plaza Pedro Eguillor 2** de Bilbao, al habernos llegado información de sus actividades solidarias impulsadas por uno de sus empleados. Nos encontramos con la iniciativa que les ocupa en la actualidad “Desarrollo económico de las mujeres de Anantampur, a través de la cría de vacas”, que puede verse anunciada en varios carteles dentro del local.

Entramos y preguntamos por la persona responsable que pueda informarnos sobre dichas actividades. Y es entonces cuando conocemos a **Manuel Orozco** (41), quien con una amplia sonrisa, accede a atendernos, derrochando paz y amabilidad.

Le pedimos que nos relate esta aventura desde sus comienzos. Y es así, como descubrimos una iniciativa de una impresionante labor humanitaria, promocionada por dos particulares totalmente anónimos, llenos de inquietudes, llenos de humanidad, de generosidad, que se resisten al “...y que puedo hacer yo, si soy solo uno frente al mundo”.

Manuel y su esposa, **Celia García** (37), a quien él describe cariñosamente como “El Corazón del Proyecto”, deciden realizar a título particular alguna acción solidaria para poder ayudar a los más desfavorecidos. Tal como nos cuenta Manuel, ellos en su día eligieron “La Fundación de Vicente Ferrer” porque les gusta el proyecto, les da fiabilidad y comparten la filosofía prioritaria de D. Vicente Ferrer por la mujer en la India. Además, nos cuenta como se sienten influenciados por la educación recibida por sus padres (emigrantes sevillanos, en el caso de Manuel) y por unos hechos acontecidos precisamente en la India, que les transmiten la impresión, de que ese es el lugar destinado para ellos para desarrollar esa inquietud.

Tras dicha visita, Celia anima a Manuel en Octubre de 2.005, a viajar a la India y poder ver “in situ” el proyecto, intercambiar impresiones con D. Vicente Ferrer, conocer a las gentes implicadas y las necesidades del

lugar. Quedan absolutamente fascinados de la organización y supone un antes y un después en sus vidas y en las de muchas personas a las que ayudan desinteresadamente a partir de este momento.

A su regreso, se les ocurre utilizar el lugar de trabajo de Manuel como instrumento para poder llegar a más gente. Manuel trabaja como encargado en la Cafetería-Restaurante Lepanto. Y no duda en consultar con sus gerentes, Miguel Muñoz y Antolín, su inquietud, para conseguir su aprobación y colaboración desde dicho negocio. A partir de este momento trabajan todos a una para poder difundir esta causa a todos sus amigos y clientes. A través de iniciativas bonitas y directas, para que el ciudadano de a pie de Bilbao las sienta suyas. Todas ellas tienen alguna referencia a Bilbao, así les gusta decirlo a Celia y Manuel “un pedacito de Bilbao en la India. Nos cuenta Manuel como empieza vendiendo postales de la Fundación y como la gente se acerca hasta El Lepanto para comprarlas. En 2.006 “Proyecto Lepanto”. Pero se le iluminan los ojos, cuando nos cuenta lo que él llama “el boom” en Mayo de 2.007 con el

“Proyecto Pedro Eguillor Bilbao”, para el que el Ayuntamiento les regala una placa de las que podemos ver por toda la ciudad con los nombres de las calles. Reciben el apoyo de la prensa, desde medios como DEIA y EL MUNDO. El proyecto pretende construir una escuela para la que ponen a la venta ladrillos. Consiguen vender en tan sólo 13 días, 350 ladrillos, que ascienden a la suma de 7.000 euros para la “Escuela Pedro Eguillor”. Los clientes y amigos, toman a diario sus cafés y compran ladrillos y una vez conseguidos los objetivos de dicho proyecto, les animan a que creen más proyectos con los que quieren seguir colaborando.

En Junio de 2.008 crean el “Proyecto Bilbao con Anantampur” para crear 10 viviendas para personas con discapacidad. Manuel nos explica como el acceso a las viviendas de las gentes en Anantampur (situado en el centro sur de la India) les da poder y así pueden salir adelante. Nuevamente consiguen el objetivo del proyecto en tiempo record, en un plazo de cinco meses es una realidad, recaudan 18.400 euros.

En Junio de 2.009 “Proyecto Bilbao con las mujeres de Anantampur”, para enseñarles a manejar telares eléctricos.

En Junio de 2.010 “Proyecto Bilbao Anantampur Biraldia”. En esta ocasión, el objetivo es conseguir 508 bicicletas para las niñas de 12 años que tienen que pasar a secundaria, y así de esta manera pueden desplazarse a la escuela y no dejar de estudiar. De esta forma evitan bodas prematuras y embarazos.

En Marzo de 2.011 “Proyecto de nutrición el huevo” dirigido a niños de 0 a 4 años. Para que puedan tener cada dos días un huevo y todos los días una bebida hecha de cereales y azúcar y así reducir la tasa de mor-



Placa concedida por el Ayuntamiento de Bilbao a favor del proyecto

Es tal la pasión que les transmite D. Vicente Ferrer, que aprovechan la visita en Marzo de 2.005, para una inauguración de su sede en Bilbao.

talidad infantil.

En la actualidad, tienen entre manos el “Proyecto desarrollo económico de las mujeres de Anantampur a través de la cría de vacas”. Tienen que vender un total de 1.883 bricks de 15 euros la unidad. Solo les quedan por recaudar 3.600,72 de un total de 28.253,30 euros. Por todo esto no es de extrañar que en

2.010 el Ayuntamiento de Bilbao les otorgue el “Premio Norte Sur” con una dotación económica de 10.000 euros que destinan íntegramente a la organización “Sonrisas de Bombay”.

Todos los años en Marzo Manuel visita Anantampur para entregar personalmente los objetivos conseguidos y supervisar la ejecución de los proyectos.



Manuel Orozco y Celia García

FAIRY TALE

por **Barbara Sáenz**



Hoy os voy a contar una historia, una historia que podríamos catalogar como “un cuento de hadas”, y como tal lo haré, os invito a sumergeros en este cuento:

No hace mucho tiempo conocí a un hada. Su nombre... pongámosle el de una de las tuyas Dalny, fue una reina de las ninfas del bosque, un alma pura de belleza infinita y espíritu libre, que necesitaba sentirse viva y que creyesen en ella, porque bien es sabido que si uno no cree en las hadas, estas mueren.

Dalny, hace mucho tiempo conoció a un duende, mucho más grande que ella, un trastolillo que hacía lo que quería aunque nuestra hada era pura y libre, no pudo evitar fijarse en él, se le veía tan vital, con tantas ideas, que hacía que Dalny diese rienda suelta a su imaginación, pero nunca habló con él, porque las hadas son pequeñas y con alas y los duendes no y aunque son del mismo universo mágico, son de diferentes mundos, así que ella ocultó aquellos sentimientos en un lugar muy especial, en el fondo de su corazón, mientras veía pasar las estaciones de su vida, esperando encontrar otro ser que recuperase esos sentimientos.

Bran, era un duende muy especial, era un duende vital, con alma de soñador y corazón valiente, siempre con esfuerzo y dedicación, conseguía todo lo que se proponía, pero lo que le hacía especial, era su capacidad de amar y de sentir, como ningún otro duende.

Su madre le puso ese nombre por un príncipe humano, el cual se enamoró de una Tuatha de Danaan y con el poder de su amor se convirtió en uno de ellos, dejando su forma humana, simplemente por la pasión y devoción a su amada y la correspondencia de ella.

Cuando era joven, nuestro Bran experimentó esa sensación con un hada, ella era de una belleza infinita y gran corazón y con sólo una mirada Bran creía morir, pero él siempre pensaba que la historia que tantas veces le había contado su madre, era pura fantasía y que a él, no le podría ocurrir lo mismo, así que vivió con ese sentimiento oculto en su rincón favorito del mundo, tallando el sentimiento más puro, esperando que alguien lo encontrase. Pasaron las estaciones y Dalny creció, se fue a aprender la magia de las palabras, mientras que Bran viajó en busca de emociones que pudiesen llenar el vacío de aquella parte de su corazón, que escondió en su lugar favorito.

Ella conoció a uno de los suyos, con el que experimentó muchas cosas, pero ella cuanto más tiempo transcurría más se daba cuenta que ese ser, en vez de llenar su corazón, hacía que poco



a poco su luz interior se apagase, porque él... él, no creía en los dos, creía que el simple hecho de estar el uno al lado del otro era suficiente y no se daba cuenta que al no creer, Dalny iba menguando, hasta que un día, ella decidió poner solución a su muerte anunciada. Prefirió seguir siendo un espíritu libre, a un hada normal, como el resto de las hadas.

...Continuara...

Aigües de Barcelona ha creado una aplicación gratuita para iPhone, y pronto también para Android, en la que puede consultar no solo el estado de las playas, la calidad de sus aguas o los servicios con que cuentan, si no también saber si hay hueco para instalarnos gracias a fotos que se renuevan constantemente. Ya para el año que viene lo probamos.



Hace tan solo seis años las personas que donaban un riñón en vida tenían que someterse a una intervención que, además de los consiguientes riesgos, dejaba una amplia cicatriz en el costado. Pero esto podría cambiar, ya que en el hospital clínica de Barcelona ha experimentado con éxito dos técnicas laparoscópicas que permiten extraer el riñón sano a través de la vagina o el ombligo, en el caso de los varones, apenas deja unas cicatrices milimétricas, se realiza en media hora y los pacientes se van a casa al día siguiente.

La gente dice "salud" o "jesús" cuando estornudas, porque durante el estornudo el corazón se detiene un milisegundo, pero si tratas de contener un estornudo, puedes romper un vaso sanguíneo en la cabeza o el cuello y morir. Así que estornuda con arte.



Alguna vez os habeis preguntado ¿por qué hay gente a la que le pican los mosquitos y a otros que no? Según estudios realizados depende de la temperatura corporal de cada uno. Los mosquitos van al calor. Y para aquellos de sangre caliente les recor-



damos que los repelentes de mosquitos no repelen, te ocultan, el spray bloquea los sensores del mosquito por lo tanto ellos no saben que estás ahí. Jugando al despiste.



**ELABORACIÓN PROPIA
CHARCUTERÍA ARTESANA**

- **Salchichas**
- **Embutidos**
- **Especialidades**

Restaurante Alemán "Ein Prosit Bilbao"



Plaza del Ensanche, 7 • 48009 Bilbao ☎ 944 24 13 11

MENÚ DEL DÍA

- **Amplia carta**
- **Especialidades alemanas**
- **Gran variedad de cervezas y vinos**

2.- BAR - RESTAURANTE

EME

C/ General Concha, 5, Bilbao.

Hemos quedado con Txomin en el propio Bar Eme, en General Concha 5. El Eme es famoso en todo Bilbao y parte del extranjero por sus extraordinarios sándwiches. Regularmente salen pedidos de los mismos para destinos tan dispares como Madrid o New York, pero quienes más los disfrutamos somos los bilbaínos. Dicen que su magia está en la salsa secreta, un pelín picante, salsa que, sea cierto o no, algunos se arriesgan a publicar en internet. Para mí, que lo degusto desde hace años, su verdadera magia está en el pan de molde hecho en el propio bar cada día, un jamón york de prime-rísima calidad, una lechuga igualmente buena, una mahonesa ligerísima, evidentemente la salsa se-creta y sobre todo el cariño con que son hechos desde hace muchas décadas por varias generacio-nes de esta familia. Y pasamos ya con Txomin al comedor del fondo donde sirven menú del día.

¿Cómo te llamas?

Txomin.

¿Y qué empresa o empresas gestionas o gestio-nabas?

Gestionaba el Bar Eme y el Bilbost.

¿Cuál es la actividad del Eme?

Hostelería, cafetería, restaurante, barra de pint-xos...

¿Quién la fundó?

La fundó mi difunto abuelo que se llamaba Eme-terio, y de ahí le viene el nombre de Eme, el 24 de diciembre del año 1.950...

Yo no había ni nacido...

Yo sí, jajaja...

¿Cuántos años has trabajado en el Eme?

¿Yo? Pues yo he trabajado desde el año 1.973 hasta el año 2.002

Vaya, son 29 años.... ¿Quién lo dirige ahora?

Mi hijo Oscar, que ya es la 4ª generación... El abuelo, mi padre, yo y ahora mi hijo... 4ª genera-ción. El negocio tiene 61 años y siempre con la misma familia...



Oscar, Borja y Txomin en la entrada del Eme.

¿Cuántos trabajadores habéis tenido como má-ximo?

Pues yo creo que hemos tenido, cuando más hemos tenido es ahora con 13 trabajadores, lo má-ximo que hemos tenido siempre... Porque antes como estaban mis padres, estaban mis tías, estaba mi prima, estaba yo... pues empleados sólo tenía-mos dos o tres. Y cuando más entre familia y tra-bajadores 13 ó 14...

Una de las peculiaridades de vuestros em-pleados según creo es la larga duración en sus puestos...

Hemos tenido por ejemplo Mari Jose que aquí ha sido una institución... Mari Jose aquí entró un año después de nacer mi Hijo Oscar, el que dirige ahora la empresa, en el año 1.968 y se jubiló hace dos años... Y lo curioso es que entró para un par de meses y se ha quedado 42 años jajaja... O sea que tan mala empresa no seremos ¿no? Jajaja... Y luego tenemos también a Angelines la de la cocina que entró de cocinera cuando en la cocina estaba mi madre y sigue ahora todavía cuando quien está a cargo de la cocina es otro de mis hijos, Borja. Y ya lleva desde el año 1.973, ya 38 años con nos-otros...



Txomin durante la entrevista.

¿Cómo ves el futuro, seguirá habiendo más generaciones de tu familia trabajando en el restaurante?

Hombre, gente para que siga trabajando sí hay. Lo que pasa, claro, no sé a qué se van a dedicar... Yo tengo nietos y espero que el Eme siga bastantes más años... por lo menos con mis nietos.

También me han dicho que por aquí ha pasado mucha gente famosa...

Bueno, por aquí ha pasado gente famosísima... Por aquí ha estado Florinda Chico cuando hacía La Casa de los Martínez, que además recuerdo que se metió de broma en la cocina con mi madre... Ha pasado

Zori, la Rocío Dúrcal... bueno toreros te puedo decir Paco Camino, el famoso este, Ostos, el Cordobés, etc. Era paso, entonces paraban todos en el Hotel Carlton. Y bueno gente muy importante de Bilbao, políticos, empresarios, futbolistas... Mira, por ejemplo ahora mientras que hacemos esta entrevista en la mesa detrás tuyas está comiendo el actual presidente del Athletic, a tu espalda lo tienes... (efectivamente, a nuestra espalda está comiendo con otra gente Josu Urrutia).

Bueno, luego le saludamos...

Bueno, también han estado Luis Fernández... más reciente Caparrós..., Joseba, Urzaiz, que por cierto es muy amigo mío, Ziganda que viene a menudo con su mujer, el Cuco, Irureta... en fin muchos han venido y espero que sigan viniendo muchos más. Bueno y gente menos famosa, y no famosa, porque gracias a dios siempre hemos tenido una clientela muy fiel.

Tras saludar brevemente a Josu para no incordiar, dejamos el comedor del Eme. Hoy no está completo como suele ocurrir. Pero la gente que ocupa las mesas disfruta de este pequeño gran comedor, donde se puede comer un buen menú del día, bien elaborado y elegir entre varios platos realizados con todo el cariño por Angelines o Borja, y servidos por Esther, hija también de Txomin.



LA MENTIRA PERSONAL

Te has parado alguna vez a pensar que pensamientos tienes acerca de ti mismo? Y lo que es más, ¿te has detenido por un momento a ver que pensamientos negativos tienes acerca de ti mismo? Tómame unos minutos, cierra los ojos y respira hondo... Por un breve lapso de tiempo presta atención únicamente atención a tu respiración. Y a continuación pregúntate a ti



mismo, ¿Qué pienso de mí? ¿Qué creencias negativas tengo acerca de mí mismo? Deja que los pensamientos fluyan de tu cabeza y anótalos posteriormente en una libreta.

Todos esos pensamientos negativos que tienes acerca de ti mismo están condicionando tu autoestima y tu forma de manejarte y relacionarte en tu vida. Condicionan tu manera de comunicarte y de expresarte, de gestionar tu trabajo, tu familia, las relaciones con tus amigos, etc... ¿No crees que ya va siendo hora de aprender a pensar de otra manera y transformar esos pensamientos y creencias condicionantes?

Cada pensamiento, consciente o inconsciente, genera una emoción. La emoción que está relacionada con cada pensamiento es la que crea la realidad que experimentamos. Ante cualquier hecho que se produce en nuestra vida, se activan los pensamientos inconscientes y como consecuencia, generamos una emoción. En función del registro de pensamientos que tenemos grabado, experimentaremos placer, dicha, alegría, gozo o por el contrario, sentiremos ira, enfado, falta de amor, desaprobación, etc...

Esta es una de las bases con las que trabajamos en Rebirthing: el pensamiento es creativo. Somos y creamos a nuestro alrededor todo aquello que pensamos, sea de manera consciente o inconsciente, nuestro pensamiento fabrica la realidad que vivimos. Así pues, somos responsables al cien por cien de la realidad que vivimos. Por ello, buscamos aquellos pensamientos negativos que están condicionando nuestra realidad, y nos alejan de una vida plena y completa, transformándolos en creencias positivas que generarán emociones agradables.

Al pensamiento más negativo que tenemos acerca de nosotros mismos lo denominamos Mentira Personal. Este pensamiento quedó grabado en nuestro cerebro en los primeros instantes de vida. ¿Vamos a dejar que creencias de nuestra más tierna infancia controlen a día de hoy nuestras vidas? Mentiras personales tales como no valgo, no soy amado, soy malo, soy culpable, nos llevan a que cuando alguna situación externa los activa, sintamos falta de aprobación, rechazo, culpabilidad, rabia, injusticia, etc.. y actuemos en consecuencia a esa emoción poco amorosa experimentada. Por ello, al tomar consciencia de que tales pensamientos existen en nosotros, podemos también tomar consciencia de cómo trabajarlos para mejorar esas emociones asociadas.

Una eficaz manera de contrarrestar los pensamientos negativos es sembrando en el subconsciente, con constancia y entrega, pensamientos positivos. Esta siembra se realiza a través de las afirmaciones. Para trabajar la mentira personal, afirmaremos diariamente su opuesto, por ejemplo, soy válido, soy amado, soy bueno, soy inocente, etc...

Louise L. Hay, líder mundial en este ámbito de las afirmaciones, asegura que podemos cambiar nuestras vidas solo con transformar nuestros pensamientos. Si tienes pensamientos amorosos, recibirás más amor, si son prósperos, tu economía mejorará; Inversamente si tienes pensamientos de crítica, rabia y enfado, eso es lo que verás a tu alrededor. La transformación de nuestra realidad comienza por nosotros mismos. Basta ya de esperar a que los demás cambien para que nos hagan felices a nosotros. No sirve de nada culpar a los demás de nuestra insatisfacción. La felicidad solo depende de nosotros mismos y de cómo nos relacionamos con las circunstancias de nuestras vidas. La felicidad es una elección.

Elena Andreiñua

Rebirthing (Respiración Consciente)

SEXO en BILBAO

por Argiñe Sorgiñe

Es difícil contar mis 31 años de relación con el sexo opuesto, hay tantas cosas, que me parece imposible plasmarlas todas, pero aún así lo voy a intentar. Digo que llevo 31 años de relación porque creo que la única neurona que tienen se va atrofiando desde el minuto uno de vida. He tenido la gran suerte o desgracia, según se mire, de tener unas amigas estupendas a las que les suceden las mismas cosas que a mí, no sé si es porque todo se pega o porque en general el mercado masculino cada vez está peor ...

Somos bastantes en la cuadrilla, y menos mal, no todas estamos igual, a ver si se me van a enfadar, unas han encontrado ya el gran amor de su vida, o eso creen... yo ya no me creo nada, y están felizmente casadas, o eso creen también... ahora sí que se van a enfadar! Otras, tienen su pareja y probablemente se casen algún día de estos... por cierto, aprovecho a animarlas a que lo hagan que tengo ganas de una despedida en Benidorm vestidas de Locomia, ella ya sabe por qué lo digo.

Tras 9 años de relación, larga muy larga, bueno en realidad fueron siete porque los dos últimos no cuentan, cambió mi vida ¿Qué remedio no? El motivo aún no lo sé, nunca me quedó claro, pero hoy es el día que se lo agradezco inmensamente. Desde los 19 años con la misma persona, de repente, te haces las preguntas que todas nos hacemos, ¿y ahora qué voy a hacer? ¿quién me va a querer? hablo en femenino porque ellos en vez de preguntas, piensan cual será su próxima víctima.

Mucha gente piensa que es una buena edad para dejar una relación, sí, partiendo de la base de que ninguna edad es buena para pasarlo mal, claro! Mejor dejarlo con 28 que no con 40, pero eso no ayudaba demasiado. Pero había un problema, te encontrabas con tíos que salían de una relación como yo y, casualidad no estaban

en el momento de empezar otra, sólo querían divertirse y conocer, conocer a muchas, no sólo a mí. Cuando ya me pasó durante mucho tiempo, pensé, o me han echado mal de ojo o me tocan todos los gilipollas que lo único de lo que se preocupan es del gimnasio y de estar más guapos que yo un sábado noche.

Gracias a ellas, ya saben quiénes son, la vida siguió y el destino ha querido que nos juntásemos todas y cada

una de nosotras para vivir grandes momentos y grandes noches de fiesta. En este tiempo hasta hoy hemos conocido varios personajes, desde el que sólo quiere conocerte una noche, que me parece estupendo, pero dilo! Pasando por el que de vez en cuando te llama para saber qué tal estás, y el mejor de todos, el que te deja de llamar de repente y te preguntas... ¿le habrá abducido un extraterrestre? Y al de dos meses vuelves a saber pero no quiere nada, eres especial para él, bueno si quiere, recordar como eras en la cama, que en dos meses ya no se



acuerda. Y tú pensando que estaba enamorado! Hombreres que leáis esto, no mareéis, nos gustan las cosas claras, y no tener que estar mirando el móvil cada dos por tres, como "Gisele", que un día de estos deja las huellas dactilares en la pantalla.

Otra cosa que me resulta curiosa es la memoria, sé que ellos son simples por naturaleza y de ahí que actúen de esta manera y no se preocupen por nada. Al principio pensaba que lo hacían queriendo, no querían acordarse de que íbamos a quedar para tomar algo, pero con el tiempo he descubierto que tienen memoria de pez, o será que yo tengo demasiada buena memoria ¡es malo esto de acordarte de todo!

Seguiré, pero creo que por hoy, es suficiente, ¡animo chicas! Y paciencia, mucha paciencia.

El Rincón de ET



Iratxe de Madariaga, Cónsul Honorario de Chile en Bilbao.

Texto y Foto:

Victorino Diéguez

Hemos sido invitados por Enrrique Thate a su rincón, el Rincón de ET, ubicado en el restaurante alemán Ein Prosit Bilbao de la plaza del Ensanche. En él nos encontramos en esta ocasión con Iratxe de Madariaga, nombrada este año Cónsul Honoraria de Chile. Enrrique hace las presentaciones y luego nos deja amablemente realizar la entrevista.

¿Cuál es tu nombre?

Iratxe de Madariaga

¿Cuál es tu relación con Chile?

Pues hoy en día, tengo doble nacionalidad, tengo un Apartamento allí, y hago vida tanto allí como aquí. Voy mucho... Originariamente empecé a ir a Chile porque mis abuelos estaban allí. Ellos llegaron en los primeros barcos que llegaron a Buenos Aires, porque entonces no podían llegar directamente a Chile, entonces mi abuelo hizo ese viaje desde Bermeo. Atravesó la Cordillera de los Andes hasta llegar a Valparaíso. Mi abuelo se estableció allí, montó una joyería, tuvo tres hijos, fue fundador de la EuskalEtxea de Valparaíso y estuvo en su primera directiva. Mi madre volvió al País Vasco, mi padre se convirtió en un enamorado de Chile y al final yo empecé también a ir, viajaba por todas partes...

¿Naciste en Chile?

No. Yo he nacido en Plentzia. Por parte de padre soy de Plentzia y por parte de madre soy chilena con origen en Bermeo.

Como vemos tu relación con Chile está en tus orígenes, ahora además eres Cónsul Honorario...

Bueno ahora soy la Cónsul de Chile, y además desde que compre el apartamento allí, chilenos de origen vasco conozco muchos, son muy amigos de mi familia, hay muchos... El 25 % de la población chilena es de origen vasco.

¿Desde cuándo eres la Cónsul?

Es un poco complicado, desde enero en Chile, en España desde Agosto.

Soy también la Delegada de los empresarios de origen vasco. Un proyecto que surgió de los propios empresarios, pues allí funciona mucho lo de los acuerdos de palabra, la palabra dada, la seriedad, y es un elemento común con los vascos. Me ofrecieron ser la Delegada en el País Vasco y acepté.

Eres Cónsul ¿o Cónsul honorario?

Yo soy Cónsul honorario.

¿Cuál es la diferencia entre Embajador, Cónsul y Cónsul Honorario?

Al Embajador y al Cónsul General los nombra el gobierno, los pone el propio gobierno del país. Normalmente los Cónsules Honorarios son gente que tiene vinculación con el país. Que no están tan vinculados al gobierno y tampoco están remunerados.

¿Es un trabajo con dedicación plena?

Hombre, no. Entre otras cosas porque no tiene remuneración. Es un trabajo que te hace ilusión cuando tienes vínculos con el país, pero no, tienes que tener otras cosas.

¿En qué consiste tu trabajo?

Pues mira, estamos empezando, pero por ejemplo hacemos un montón de trámites que necesitan los chilenos o no chilenos. Gente que quiere de repente establecerse en Chile. Entonces hacemos inscripcio-

“El 25% de los chilenos son de origen vasco”

nes de nacimiento, fes de vida, etc. Administrativos, pasaportes... Luego pues si vienen delegaciones de Chile pues tienes que atenderles... Además nos ha tocado organizar aquí las “Fiestas Patrias” que son como el aniversario de la independencia del país. Me ha tocado organizar estos eventos coincidiendo con el lanzamiento y puesta en marcha del Consulado. Empezamos la semana pasada con un acto frente al Hotel Ercilla, donde hay “Araucarias” que es el árbol típico chileno. Hicimos una representación con bailes de aquí y chilenos. El domingo tuvimos una comida, que era el día festivo en sí, y ayer aquí mismo en el local de los Thate tuvimos una fiesta chilena en la que participaron cantantes y bailarines chilenos. Y acabamos mañana en Tamarises

en Ereaga. Ahí acabamos un poco la Semana de las Fiestas Patrias Chilenas.

Iratxe, nos deleita un rato más con sus conocimientos sobre Chile, país al que no hay duda que adora y que conoce. Nos habla de la estabilidad económica del país, del buen momento para hacer inversiones allí, de su privilegiada situación y posición para co-

merciar con China. También va desgranando las peculiaridades tan únicas que tiene su estirada y variada geografía, las maravillas de sus lagos a 5.000 metros de altura,

de sus vinos, de sus gentes... Nos convocamos para el futuro, donde podamos seguir hablando de este tan cercano y sin embargo desconocido país latinoamericano hermano.



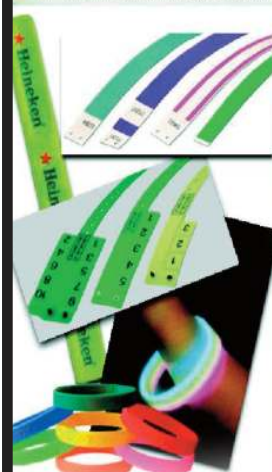
Iratxe durante la entrevista.



ceiSan
www.ceisan.com

FOTOCOPISTERÍA INTEGRAL
Especialidad en grandes volúmenes
(Copias desde 0,02 ctms.)
IMPRESIÓN DIGITAL/OFSSET
Revistas, folletos, tarjetas
Cartelería Gran Formato
REGALO PUBLICITARIO
Mecheros, Bolígrafos, Llaveros
Más de 50.000 productos.
PULSERAS DE ACCESO
PAGINAS WEB
Rotulación





944 735 472 tienda • c/ Caserio Landaburu, 2 - SANTUTXU • 48004 BILBAO
ceisan@ceisan.com



J'AIME BALI

J'aime Bali", "I love Bali" o simplemente "Amo Bali". ¿Puede alguien imaginarse unas vacaciones en las que cada día surge el impulso de "gritar a los cuatro vientos" este sentimiento?, ¿no verdad?, eso es porque todavía no ha estado en Bali.

La llaman la "Isla de los Dioses", famosa por sus elaborados templos y la cordialidad de sus gentes. No conocen el estrés, caminan con una amplia sonrisa en sus bocas y sin apenas conocerte, rezan por ti cada día. Su filosofía es "si tú me ayudas, yo te ayudo" y "si tu eres feliz, yo soy feliz". Nada que ver con la sociedad Occidental, llena de prisas, estrés, malhumor y egoísmo traducido en "para trepar, hay que pisar".

Esta filosofía es fruto de la religión que se profesa en Bali, una mezcla entre el Hinduismo y el Budismo. Del que no se puede hablar sin hacer una destacada mención a las "ofrendas", que son extremadamente importantes en la práctica diaria de la religión balinesa y en su vida social. A ellas, les dedican los balineses buena parte de sus escasos ingresos. Las "ofrendas" se usan en cualquier tipo de expresión religiosa. Ya que a Dios nos

dirigimos siempre a través de ellas, en grandes y en pequeñas ceremonias, en los templos importantes y en los familiares o en los pequeños templos que toda familia balinesa tiene en su casa.

Una de las cosas que más llaman la atención del turista que va por primera vez a Bali, es ver pequeñas ofrendas con varias barritas de incienso sobre ella en la calle, justo de-



lante de los comercios. Es posible que hasta las pises sin darte cuenta y te sientas como si hubieras cometido algún tipo de ofensa hacia quien las puso allí, sin embargo, no tiene la menor importancia pues ya cumplieron su cometido, rezar.

Esta paradisiaca Isla está repleta de manantiales, densas junglas, pueblos con una maravillosa cultura, playas tropicales; sin lugar a dudas es uno de los lugares más enriquecedores del mundo. Si eres amante del Surf y de los deportes acuáticos, Bali será un lugar inolvidable. Todo tipo de excursiones son posibles en Bali, como la salida para contemplar la puesta de sol y el templo de los monos, disfrutar del arte, cultura y gastronomía, visitas guiadas a los miles de templos, adentrarse en la

selva, etc. Sin olvidar los paisajes de terrazas de cultivos de arroz, una de sus piedras angulares, junto con el turismo y la pesca, de su economía.

Hasta la persona más locuaz, se quedará sin palabras para poder definir y expresar los colores, olores y sensaciones que recibirá desde el primer instante en el que pise el suelo de este paraíso terrenal.

Si hasta el momento hemos descrito unas gentes que caminan con el corazón en sus manos para dárselo a sus prójimos, unos parajes indescribibles para un occidental. Todavía hay mucho más que nos sigue sorprendiendo. Son unos extraordinarios artesanos de la plata, la talla (de maderas, de cascaras de coco y de hueso), los "sarongs" tejidos originales, las mascararas inspiradas en danzas y rituales, el cuero, las imitaciones de marcas occidentales de altísima calidad y los instrumentos musicales.

Haciendo gala de su generosidad, los balineses te recordaran la costumbre del regateo en las pequeñas tiendas y en los mercados. Consistiendo en comenzar con una puja



por la mitad del precio del artículo, para ir subiendo progresivamente hasta llegar a un buen precio para

ambas partes. Siempre con una sonrisa que ayudara a la negociación. La moneda local es la rupia (1 euro-12.000 rupias).

Y por si todo lo anteriormente relatado fuera poco, son unos excelentes músicos. El principal cuerpo musical es el gamelán, una orquesta de hasta treinta músicos, que usan metalófonos de teclas de bronce con resonadores afinados de bambú, gongs de bronce, afinados o no afinados, címbalos, una o más flautas y un par de tambores de doble parche que se baten a mano, y uno de los cuales lo toca el director del grupo.

A tanta belleza, por supuesto hay que sumar la de sus mujeres. Hermosas criaturas de maneras suaves y rasgos dulces.

Y como después de cuidar el espíritu, por supuesto también hay que cultivar el cuerpo. La gastronomía balinesa te deleitara con sus famosos preparados de pollo, pato, carne de cerdo, todo tipo de mariscos y ver-

dura; acompañados siempre de arroz hervido o al vapor.

Y al final de la jornada repleta de tantos estímulos, la mejor opción para el reposo, es una Villa. Te permitirá vivir como un miembro más de su comunidad, disfrutando de la paz que se respira y reposando en los "gazebo" que existen en casi todas ellas.

Antes de ir puedes ver la película de Julia Roberts "Come, reza, ama", te dará una remota idea de lo que vas a vivir y a sentir. Aunque no olvides que no se puede describir, no se puede contar, hay que vivirlo...

Y un consejo: *"Que tu corazón guarde lo que tu retina pueda llegar a olvidar"*

Maribé Balparda










PRIMERAN!!
jatetxea
www.primeranjatetxea.com

94 402 96 76

- MENÚS ESPECIALES
- CELEBRACION DE EVENTOS

¡visítanos!

Paseo Urgoiti, 30 • 48048 ARRIGORRIAGA

LAS RECETAS DE MI ABUELA

“MAGDALENAS CASERAS”

Conseguirás en tan sólo 30 minutos unas ricas magdalenas con las que siempre quedarás bien.

INGREDIENTES:

4 huevos
250 g harina
150 mg azúcar
1 sobre levadura
Ralladura piel de un limón
125 ml aceite
60 ml leche

ELABORACIÓN:

Primero batimos en un bol los huevos, y una vez batidos vamos añadiendo poco a poco el azúcar. Seguimos mezclando incorporando el aceite, la ralladura del limón, la leche, la harina y el sobre de harina hasta formar una mezcla homogénea.

Una vez conseguida la mezcla preparamos unos moldes. En cada uno echamos la mezcla hasta aproximadamente la mitad de cada molde. Lo espolvoreamos con azúcar e introducimos los moldes en el horno ya caliente a 180^a, durante unos 20 minutos.

Tras este tiempo sacamos del horno y dejamos enfriar las magdalenas antes de sacarlas del molde.



¿CÓMO LO SUPO?

Un hombre vuela en globo, de repente se percata de que está perdido; maniobra y desciende hasta que divisa a alguien en la calle y le grita:

-¡Disculpe! ¿Podría ayudarme? quedé a las 2 con un amigo, llevo media hora de retraso y no sé dónde me encuentro.

-Claro que sí. Se encuentra usted en un globo de aire caliente flotando a unos 30 metros de altura, entre los 40° y 42° de latitud norte y entre los 58° y 60° de longitud oeste.

-Es usted ingeniero, ¿verdad? -pregunta el del globo.

-Sí señor. Lo soy. ¿Cómo lo adivinó?

-Es simple, porque todo lo que me ha dicho es "técnicamente" correcto, pero "prácticamente" inútil. Sigo perdido y voy a llegar tarde a mi cita por que no sé qué hacer con su información.

-Y usted es jefe, ¿verdad?

- Sí señor. ¿Cómo lo supo?

-Es simple. No sabe ni dónde está, ni para dónde va... Ha hecho una promesa que no puede cumplir y espera que otro le resuelva el problema. De hecho se halla exactamente en la misma situación en que estaba antes de encontrarnos... salvo que ahora, por alguna extraña razón... ¡la culpa es mía!



Pregunta del Fiscal: -¿Es cierto que usted el día de los hechos se cagó en los muertos del denunciante, en toda su puta familia, en la perra de su madre y en el hijo de puta de su padre, al igual que en toda la corte celestial?

Respuesta del Acusado: -No, es falso... Yo estaba tranquilamente trabajando en la fundición y entonces le dije: "Antonio, por Dios, ¿no te das cuenta de que me has echado todo el acero fundido por la espalda y que es una sensación muy desagradable?"

Justicia en Canarias

¿Sabías que...?

Hace mucho tiempo en una galaxia muy muy lejana....las naves de peluche estuvieron en una guerra de almohadas, donde todo era hecho de felpa, aquella batalla de mil días donde cualquiera podría ganar....Estas naves peluches de Star Wars son nada más y nada menos que el Halcón Milenario, X-Wing, y el vehículo AT-AT, cada uno mide 6cm x 8.25cm x 2cm, 6.25cm x 7.75cm x 2.25cm y 3.25cm x 6.5cm x 6cm respectivamente. Estos peluches curiosos de Star Wars están a 7,25 euros aproximadamente, cada uno y los puedes conseguir en ThinkGeek, ¡Que la fuerza os acompañe! ¡Ah! Y yo no soy tu padre.



¿Y que...?

Angry Birds

El sensacional juego de Angry Birds causa un gran boom en la actualidad. Este juego empezó siendo proyecto para el iPhone y luego se fue extendiendo, dando lugar a un juego de mesa y ahora nos sorprende con los altavoces. Estos parlantes vienen en modelos muy curiosos como el pájaro rojo, cerdito con casco y pájaro negro, personajes graciosos de Angry birds. Las diferencias de estos aparatos son:

- El rojo.- Es compatible con cualquier cosa que emita sonido a un cable de audio. Una pequeña madera sirve de soporte para posar el móvil que queramos conectar. Con el precio de 49,99 euros.
- El cerdito.- En su casco se puede colocar un iPod o iPhone. Su precio es 69,99 euros.
- Negro.- Integra conector en el soporte satélite, también se puede conectar el iPad. El precio es 69,99 euros.

Más información puede entrar a su página oficial Gear4



TUS PREDICCIONES PARA EL MES DE OCTUBRE



Aries (23 marzo - 18 abril)

Amor: Etapa ideal para legalizar la situación o, simplemente, iniciar una convivencia.

Trabajo y Dinero: Atención a las reuniones sociales, allí encontrará las oportunidades prometidas.

Salud: Planteamientos familiares alterarán su ánimo generándole nerviosismo y mal humor.



Tauro (19 Abril - 19 mayo)

Amor: Ayudará para que todo marche sobre rieles. Periodo ideal para aplicar su creatividad en el hogar.

Trabajo y Dinero: La segunda quincena se presenta próspera, trayendo oportunidades y crecimiento personal.

Salud: La alegría y los festejos le llevarán a comer y trasnochar más de lo necesario, ¡fiesta, fiesta!



Géminis (20 mayo - 20 junio)

Amor: Logrará convertir el hogar en un sitio cómodo y confortable, ay que agustito ¿eh?

Trabajo y Dinero: Sorpresas halagadoras de sus superiores, si es que es un fenómeno.

Salud: La alegría y los festejos le llevarán a comer y trasnochar más de lo necesario, ¡fiesta!



Cáncer (21 junio - 21 julio)

Amor: Volverá la paz y podrá aclarar malentendidos. Los solitari@s atención que alguien tocará su corazón.

Trabajo y Dinero: A partir del 11 el poder adquisitivo aumentará. ¡A Disfrutar!

Salud: Deberá cuidar el aparato digestivo, ordene su dieta y haga ejercicio físico, que esta de un vago...



Leo (22 julio - 21 agosto)

Amor: Estará un poco crítico y serio pero a partir del 15 volverá a rugir como antes.

Trabajo y Dinero: Las cosas van con lentitud pero a mediados empezará a notar como todo fluye de otra manera.

Salud: Las prisas nunca fueron buenas, si no quiere sufrir un pequeño accidente cálmese.



Virgo (22 Agosto - 21 Septiembre)

Amor: Para muchos virginianos empezará una nueva etapa. Se oyen campanas de boda.

Trabajo y Dinero: Bienestar económico, pero evalúe bien antes de firmar papeles.

Salud: Nunca pierda de vista llevar una vida saludable y prudente. ¡Le pierde el chocolate!



Libra (22 septiembre - 22 octubre)

Amor: Más fogoso que de costumbre podrá darse el lujo de elegir a la persona más interesante.

Trabajo y Dinero: Llegan tiempos de ganancias económicas y satisfacciones laborales, tendrán éxito.

Salud: Puede conseguir que aparezcan síntomas de agotamiento, desconecte un poco.



Escorpio (23 octubre - 20 noviembre)

Amor: Le costará mucho sincerarse y decir cosas que llevan dentro, pero no se las guarde que es peor.

Trabajo y Dinero: Está bastante ahorrativo, pero después podrán darse algún capricho.

Salud: Cuidese la presión arterial, no se hagan mala sangre, controle sus enojos, ay, ay, ay.



Sagitario (21 noviembre - 20 diciembre)

Amor: Estará un poco crítico pero a mediados de mes serán todo galantería.

Trabajo y dinero: Trabaja a esmero y dedicación y será por ello reconocido.

Salud: No se exceda en la comida que tanto le gusta, si no podría tener algún problemilla arterial.



Capricornio (21 diciembre - 19 enero)

Amor: Pasado el tiempo de desavenencias podrá por fin, conversar y llegar a acuerdos.

Trabajo y Dinero: Buen momento para solucionar problemas de justicia y para el trabajo también.

Salud: Después del veranito toca cuidarse un poco, pues haga caso y cuidese.



Píscis (20 enero - 18 febrero)

Amor: Todo termina y se acerca la época de la mayor simpatía y calidez en su trato. Es que estaba un poco intratable.

Trabajo y Dinero: Este mes es ideal para resolver con éxito temas judiciales, mucha suerte.

Salud: Cuidese a presión arterial, este mes es clave para ello.



Acuario (19 febrero - 19 marzo)

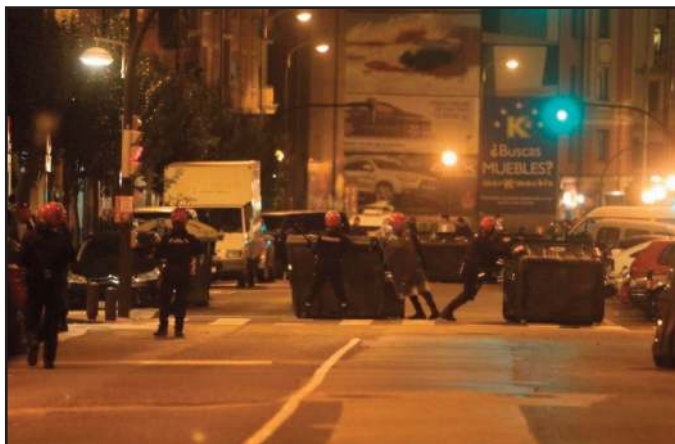
Amor: Éxito total para los que estén solos, para el resto renace la calma y la armonía.

Trabajo y Dinero: Ideal para hacer compras, siempre sin pasarse ¡que le conozco!

Salud: La primera quincena está enfocada en algún malestar femenino. Sería prudente vigilar la presión arterial.

DESALOJO EN KUKUTZA

¿Tienes algo que denunciar? Esta es tu oportunidad. Mándanos tu carta a colaboraciones@ciudaddebilbao.com y la verás publicada



Bajo el título: **“Bilbao: Espectacular desalojo okupa: Tanquetas, Hummer..”** En el blog **“Foro Policía”** (www.foropolicia.es) se publica con fecha Miércoles 21 de septiembre varias fotos de los enfrentamientos, un artículo que describe el desalojo y los comentarios a los mismos por parte de varios policías nacionales, comisarios, Inspectores, Jefes, y sobre todo Ertzainas. El artículo no lo transcribo pues más o menos sabemos lo que ocurrió a través de todos los medios informativos.

Os envío las fotos y **algunos de los comentarios** y que cada cual saque sus conclusiones:

“Bueno, me temo que va a haber mucho más en todo el proceso de derribo del edificio ocupado. Hacía mucho que no veía las tanquetas en la calle”.

Mutigorria, Comisario Principal.

“Fuerza compañeros!! Mucha fuerza!!”.

Talos, Inspector de policía.

“Enhorabuena compis!! Jejejeje...”

Leges, Policía básico.

“Me alegra ver el material siendo utilizado en la calle sin cortapisas alguno... y me refiero a las tanquetas y las cámaras de vídeo. Si están son para utilizarse.”

Mabonei, Hertziana, Administrador del Site.

“...bueno, me parece todo dentro de lo normal, esta gente no iba a desalojar el edificio por las buenas, con lo que el estar preparado para un empeoramiento de

la situación (uso de medios como las tanquetas) me parece una prevención bastante acertada. animo y que salga bien todo!!”

Astares, (sin identificar, posiblemente policía Nacional,

“Llevan el buzo nuevo ? Sinceramente me gusta mas el anterior, el negro acojonador.. :lol:

En cuanto a la noticia... Eeuuurrra !!

Anónimo

Como alegra la vista ver que los compis de BM pueden utilizar todo el material disponible para realizar su labor.”

Napo, Policía (Hertziana) básico.

“En primer lugar mi felicitación por la actuación y el empleo de estos medios; y en segundo lugar me parece totalmente VERGONZOSO que ni el Cuerpo Nacional de Policía , ni la Guardia Civil puedan emplear estos medios expeditivos ,teniéndolos, y dejando que se cubran de telarañas, por ser "politicamente incorrectos"; cuando se han enfrentado a Okupas en Pamplona, Madrid ó en Barcelona con una gran violencia.” SALUDOS A TODOS!!

Celtiberia

“Que vergüenza que el "ararteko" (supuesto "defensor del pueblo") haya abierto este expediente dando credibilidad a los "testimonios" de unos cuantos energumenos, parece que ultimamente esta "de moda" desacreditar como sea a la policia....”

Anónimo

AQUÍ TE DEJAMOS LAS SOLUCIONES DE LOS PASATIEMPOS DEL NÚMERO DE SEPTIEMBRE

CINE ASCO

Directores, Actores, Películas...
Nombre ° apellido



Horizontales

- Director de La fuga de Segovia. 1981. De M. de M. 1983. La carta esférica. 007. MANOLIBES.
- Actor Asco intérprete de multitud de películas. Series. Participó en La fuga de Segovia. 1981. Miradas asesinas. 1991. El laberinto del fauno. 2006. De tu ventana a la mía. 2011. LLENDIA.
- Director de las películas Pico y Pico. 1980. LLENDIA.
- Actor bilbaíno del barrio de Santutxu. Dirigió en 2.009. Dto a Patxo Tellería. La ruina de pintar nubes. Participado entre otras muchas series en el cósmico. Hospital central. Dto. Asco. Pasó. 1980. En el Girasol. Dto. Asco.
- Director. Dirigió estrenó en 1.983 una película cardinal. EL SEBO.
- Actor, guionista. Director. En 1.999 estrenó El año. 1999. EL SEBO.
- En 1.973 Antonio Mercero recibiría un premio EMM. De la Academia de Televisión. Ciencias de Nueva York. Por un corto protagonizado un año antes por Luis López. EL SEBO.
- Presidente de la Academia de las Artes y Ciencias Cinematográficas de España desde 2009 a 2011, año en que dujo por desacuerdo con la Academia. EL SEBO.
- En Bilbao rodó en 1.997 una película que durante años fue la más taquillera del cine español. IRBA.

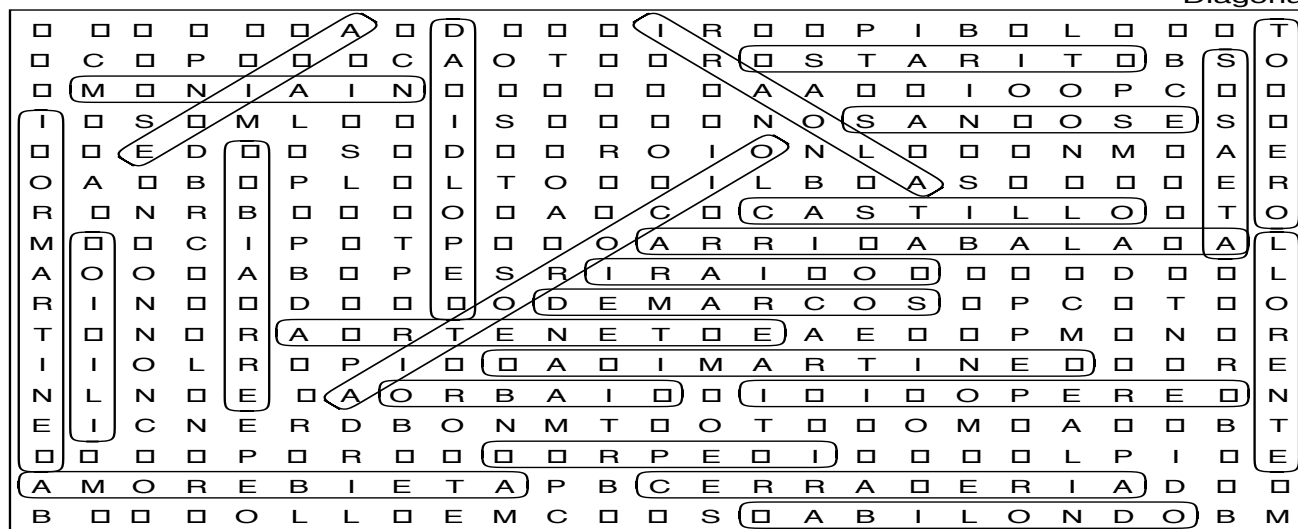
Verticales

- Una película de 1980. Queta. ARREBATOS.
- Entre los años 2.000 a 2.008 director de 50 capítulos de la serie El comisario. LONSO. ARANDIA.
- Aunque es un alemán actor con películas como El cazador de dragones. 2010. Se hizo popular. Tanto al entrenador del R. Madrid, Mourinho. ASIER. FORMADO.
- En su juventud fue jugador de fútbol con La Real Sociedad. Posteriormente fue guionista, director. Productor de cine. Entre muchas otras producciones. El Espíritu de la colina. De Dto. Erico. EL ASER. FORMADO.
- Director de la película. De poco de chocolate. 2008. EL SEBO.
- Actriz. En 2006 con los de 80 años. En el año 2.006 fue pregonera de las fiestas de Bilbao. MARI. BILBAO.
- Actor Asco que participó en las películas Dto. La fuga de Segovia. De M. de M. Miradas asesinas. Acción. Dto. Matías. De la línea. Entre otras muchas.
- Director de El ladrón de suaves. 2.000. EL SEBO. 2010. EL SEBO.
- Director de la película. De la sexta. 2000. EL SEBO. documental. De la pelota. De la. La piel contra la piedra. 2003. EL SEBO.

SOPA DE LETRAS

25 Jugadores del actual Athletic

Horizontales
Verticales
Diagonal



ORBAID
ORMARTINEO
SSAETA
AITOROCIO
IRAOLA

MOIAIN
ORMARTINEO
IDPERED
ABTENETB
ARRIBALAZ

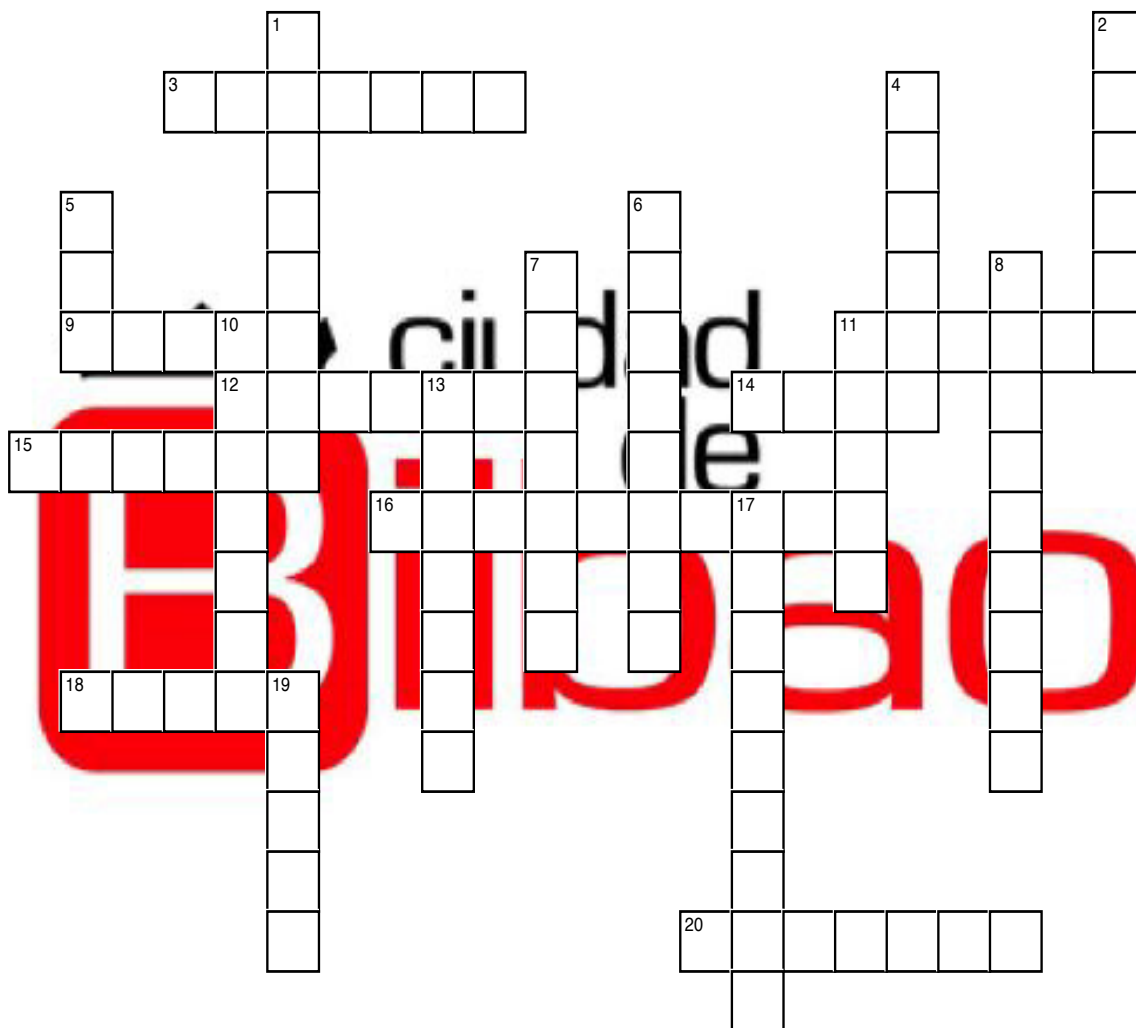
DEMARCOS
BPEO
CERRABRIA
STARITO
IRAIOO

LLORENTE
DAMLOPEO
EOM
AMOREBIETA
OIM

TOBRO
BILONDO
CASTILLO
SANOSE
BIABRE

¿CONOCES “CIUDAD DE BILBAO”?

Si nos lo envías a redaccionciudaddebilbao.co
con todas las respuestas correctas,
te regalamos una Estación Meteorológica.



Horizontales

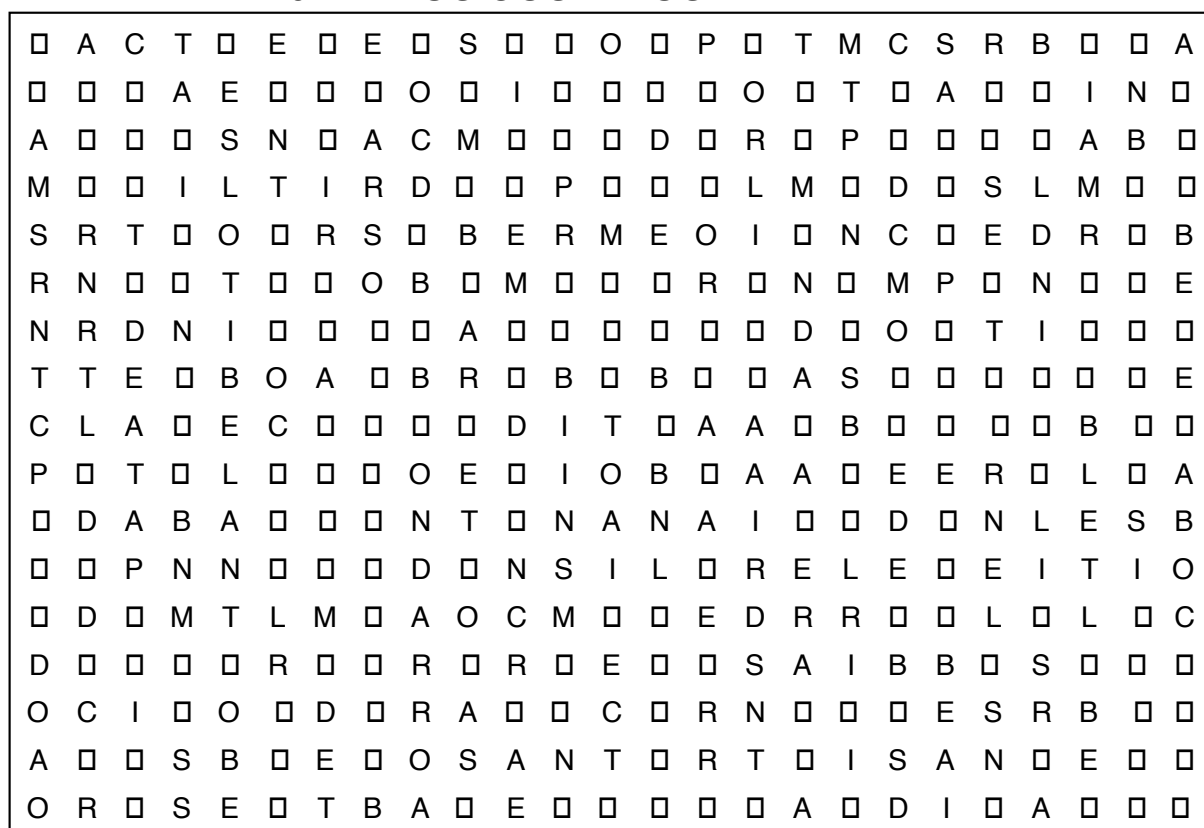
3. Población en la que tiene la fábrica nuestra entrestada de este número.
9. Es un programa de música, desarrollado y gestionado por un músico bilbaíno para escuchar música por internet, gestionar listas de música, etc. Además es gratis.
11. Es la más solidaria. Suele mostrarnos a los años fallecidos.
12. Le gustan los cuentos. También los libros.
14. Está nacido en Mocosas, pero casi siempre relacionadas con la música. En nuestra revista también.
15. En la entrevista de empresas generacionales de este número, nombre del entrevistado.
16. Es un local pequeño. Excelentes pintxos. No pone copas aunque podría. Se ha anunciado en todos los números de la revista.
18. De qué país es Cónsul honoraria nuestra entrevistada en el Rincón de ETO?
20. Lo sabía que el anterior tampoco pero no tiene pintxos si pone copas.

Verticales

1. Excelente restaurante de cocina tradicional en Arrigorriaga.
2. Múltiple. Ha ganado algún certamen de Miss. Colabora en casi todos los números pero no firma.
4. Es quien inspira.
5. Hace reformas.
6. En letras. Nº de páginas del nº 00.
7. Elaboró nuestras primeras recetas.
8. Le gusta hacer las entrevistas de portada.
10. Escribe uno o dos artículos en cada revista. En uno de los primeros números salió en una foto con la Otxoa.
11. Nombre. Regenta la única asesoría que se anuncia en la revista.
13. La llamas la tía, es la redactora y coordinadora, nombre.
17. Lo sabía que los anteriores tampoco pone pintxos, copas sobre todo cervecas.
19. Le gusta el equilibrio entre cuerpo y entorno. Para ella es importante la respiración.

PUEBLOS DE BIZKAIA

16 PEBLOS COSTEROS DE BIAIA



ONDARROA
BA~~Q~~
ET~~Q~~
BERBENA

LEBITIO
SOPELANA
SANT~~Q~~
BARRI~~Q~~

ELANTOBE
M~~Q~~DA~~Q~~
CASTROB~~Q~~DIALES
ARMIN~~Q~~

BERMEO
PLENT~~Q~~
M~~Q~~
ORLI~~Q~~

Las soluciones de estos pasatiempos las publicaremos en el número de Octubre

¿Quieres colaborar con nosotros?

Si te apetece contarnos tus aventuras,
quejarte de lo que te parece indignante o
enviarnos tus sugerencias estaremos
encantados de recibir tu e-mail en la siguiente
dirección:

colaboraciones@ciudaddebilbao.com

LA FOTO DE ABAJO

está ligada a una empresa que se anuncia en las páginas de este número.

¿Sabes cual es? Si es así envíanos un e-mail a: redaccion@ciudaddebilbao.com y llévate una magnífica estación metereológica.

Sólo hay una, y es para el primero que llegue. Buena suerte.

Caduca el 30 de octubre de 2011




Restaurante Alemán "Ein Prosit Bilbao"

Ein Bier wie Bayern  Ein Bier wie Bayern

LÖWENBRÄU
ORIGINAL

Suc. de Alfonso Thate
BIER RESTAURANT

Plaza del Ensanche, 7 • 48009 Bilbao ☎ 944 24 13 11

**NECESITAMOS
COMERCIALES**

Interesados
enviar curriculum a:
comercial@ciudaddebilbao.com



A. Morales

- INVERSIONES FINANCIERAS
- GESTION DE CREDITOS

c/ Luis Bilbao Líbano nº 16
48940 LEIOA
608 678 812

c/ Torrelaguna, 67
28027 Madrid
913323883
fax: 913323883



• Gaztak,
• Ahumatuak,
• Pintxoak...

GAZTANDEGI
HAUTATUKO ARDOAK

*Especialidad en pinchos de queso
fríos y calientes*

Tablas de quesos
y ahumados.



Maestro García Rivero, 10
48011 BILBO

**¿QUIERES COLABORAR
CON NOSOTROS?**

**Envíanos un e-mail a:
redaccion@ciudaddebilbao.com**

SERVICIO INTEGRAL DE EVENTOS
BOOKING & MANAGEMENT DE ARTISTAS
MARKETING Y COMUNICACIÓN

“ No te compliques... tu evento en una sola llamada ”

Gestión global de
infraestructuras
y montajes,
decoración,
escenarios,
realización televisiva.

**Love
Sunday**
collective

Eventos, Convenciones,
Bodas, Conciertos,
web y comunicación,
audiovisuales,
ambientación musical.

info@lovesunday.net

móvil: 678 03 55 22

PUEDES ENCONTRAR NUESTRA REVISTA EN:

INDAUTXU: -Bandido -Roneria Urkijo -Corto Maltés -W. Churchill -Pachá -Indusi -Zamakola -Larragan -Gaztandegi -Okela -Gozatu -Desberdin -Despacho -Hyde Park -Serantes 1 DEUSTO: -Degustación Marian -Café Bar Egoki	-Stones -Bar Ariltze -Bar Maitegarri -Casa Vasca AJURIAGUERRA: -Bar Abando y Barra -Bar Museartean -Elkartetxea -Beraia (Alda. Rekalde) -Bar la Viña -Bar el Embajador -Bar Mikeldi -Café Artistic CA -Rest. Ajuriaguerra 12 -Bar Monty -Bristol Bilbao HENAO: -Cervecera Henao	-Restaurante Markina -The life Tavern -The Zen Tabern -Batzoki IPARRAGUIRRE: -Bar Geltoki -Bar Vienes -Rist. Tavola Calda -Malcontento (Heros) ZONA ALBIA: -Kafe Antzoki -Soho Albia -Da Vinci -Bar Gosari -Bar Ambigú -Restaurante Albatros -Café Iruña -Café Style	-Kai-kai -Arana -Aralar EUSKALDUNA: -Zortziko -The Machine -Bar Collins (Hurtado Amezaga) URKIJO: -Alambique -Twiggy -Drugstore -BluesVille -Art -Azzuro -Bar Eme -Bilbost -Lepanto	-El Tres -Central -Senador ENSANCHE/MAZARREDO: -Ein Prosit (Hnos. Thate) -Residence -Otxoa -Divino Cielo -Galeon -Mystik -Indio de Mazarredo -BIT Guggen -Asesoria Tato Principales Hoteles. Hasta los 300 puntos
--	--	---	---	--

“Ciudad de Bilbao”
SE SOSTIENE EXCLUSIVAMENTE
POR LA PUBLICIDAD DE LOS ANUNCIANTES
¿Quieres anunciarte en estas páginas?

E-MAIL: comercial@ciudaddebilbao.com

Tif.: **618 52 97 97**

YA TIENES EL N° ANTERIOR EN NUESTRA PÁG. WEB:

www.ciudaddebilbao.com

SI QUIERES RECIBIR CADA NUEVO NÚMERO DE **Ciudad de Bilbao** EN
 TU DOMICILIO, DE FORMA DISCRETA, **y además apoyar a la revista**
para que siga saliendo TAMBIÉN PUEDES SUSCRIBIRTE:

Envía este formulario relleno al Apdo. de correos: 7200 - 48080 BILBAO adjuntando un cheque por un importe de 60 € (12 números).

NOMBRE:

APELLIDOS:

DIRECCIÓN:

C.P.:

POBLACIÓN:

E-MAIL:

TELÉFONO:

Kamisetak

Trabajamos sólo
con primeras marcas

EL MEJOR PRECIO
DESDE UNA UNIDAD

ESTAMPAMOS CAMISETAS
DEL ATHLETIC



CAMISETAS
Y PAÑUELOS
a todo
COLOR

- CAMISETAS
- POLOS
- CAMISAS
- PAÑUELOS
- BRAGAS
- MONOS
- CALZONCILLOS
- COJINES
- ETC.

- Blancos
- Negros
- De color

SISTEMAS DE IMPRESIÓN

SERIGRAFÍA
ESTAMPACIÓN
TRANSFER
VINILOS

DESDE
3 €

5%
dto.

presentando
esta HOJA

EL DESCUENTO NO ES APLICABLE A LOS PRESUPUESTOS

CUADRILLAS
DESPEDIDAS
FIESTAS

Disponemos de 4 sistemas distintos y diversa maquinaria para estampar tus camisetas, pañuelos de fiestas, gorras, delantales, baberos, cojines, alfombrillas, puzzles, etc.

Fuimos pioneros en la personalización de camisetas hace 20 años, y seguimos siendo una referencia en calidad, rapidez y precios bajos.

TIENDA:

Caserío Landaburu, 2 - 48004 - Bilbao
• Tel. y Fax: 944 735 472 •

**ESTAMOS EN CONTRA DE LA LEY ANTITABACO Y
DEMÁS IMPOSICIONES, QUE SIN SOLUCIONAR UN PROBLEMA CREAN OTROS NUEVOS.
ESTAMOS A FAVOR DE LA INFORMACIÓN, LAS CAMPAÑAS PEDAGÓGICAS Y,
SOBRE TODO, DE LA TOMA DE DECISIONES PERSONALES.
NO NECESITAMOS PASTORES, NO SOMOS REBAÑO.**



AUTOPSIA DE UN ASESINO

