

**THATE:
80 años**

Vari@s Bilbaín@s

**NOS CUENTAN COMO VIVIERON LA
FINAL DE COPA DEL 2009**

KALASSA:

**YA TENEMOS
UN AULA Y SEGUIMOS.**

ARMINTZA:

**Marisco de primera
a precios de crisis.**

ENTREVISTA A:

Enrique Thate

**“El negocio no hay que verlo sólo en el plan
mercantilista, las cosas siempre te saldrán mejor
si encima le aplicas sentimiento y corazón”**



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

Jefe de redacción:
Periko

Redacción
Arantza Garcés
Abigail Ruiz
Janire Murga
Elena Andreiñua
Victorino Diéguez

Colaboran en este nº
Ayesa Galarza
Arguiñe Sorguiñe
F. Cardiacó
Mónica Fernández
Lánguida
Ordisi Iaragzele

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

i
a

r

o

t

d

e



Victorino Diéguez (Director)
direccion@ciudaddebilbao.com

Hola, es un placer volver a estar en la calle con un número nuevo de la revista. Además, éste, el 8º ejemplar es hasta ahora el que más páginas lleva: 60.

Si sacar una publicación como ésta regularmente, es complicado y difícil, llevamos una temporada que lo ha hecho casi imposible. En Diciembre nos falló la distribución y de ahí el retraso y el sacar dos números en uno. Cuando vamos resolviendo problemas y pensamos que ya está todo en orden, va y se nos borra toda la revista,

recursos, plantillas, bases de datos, etc del ordenador con el que se hace. Dos días después un fallo eléctrico se carga el disco duro donde hacíamos las copias de seguridad.

En fin, a más dificultades, duplicar los esfuerzos para hacerles frente. Y aquí estamos, justo a tiempo de poder felicitar a los Hnos. Thate en su 80 aniversario. Bueno, en el suyo no, en el de su negocio principal, la familiar charcutería "La Moderna" que está en la Pza. del Ensanche al igual que su bar-restaurant. Durante los últimos meses el Athletic no hace más que darnos alegrías, como dice un hostelero que conozco, "el equipo está salvando la hostelería de la ciudad". Más allá de eso nos hemos permitido hacer un pequeño y personal homenaje a un personaje que nos encanta. Nos gusta porque sabe cómo hacer ganar a nuestro equipo, pero sobre todo por su forma de pensar y comportarse, por su humildad. Son esas cosas las que lo hacen grande y le hemos dedicado el primer póster central que publica la revista. Bielsa, nos encanta "tu locura" y la suscribimos. Y nada más. No nos queda espacio para hablar del Gobierno y hemos decidido no hablar de "La Cosa". Ya sabéis, "la cosa va mal", etc. Hasta el próximo número. Un saludo.

NECESITAMOS COMERCIALES

Interesados
enviar curriculum a:
comercial@ciudaddebilbao.com

PARA CONTACTAR CON NOSOTROS:

- Para enviar artículos, colaboraciones, reseñas, etc.: redaccion@ciudaddebilbao.com
- Para incluir un local en la distribución, suscripciones: distribucion@ciudaddebilbao.com
- Para informarse sobre publicidad o contratarla: publicidad@ciudaddebilbao.com
- Para colaborar con nosotros de forma asidua: proyecto@ciudaddebilbao.com
- Para ponerse en contacto con la dirección: direccion@ciudaddebilbao.com

Días después de salir la edición en papel, Ciudad de Bilbao y Bizkaia, es publicada también en edición digital en nuestra página web. Allí la encontrarás con todos sus contenidos.

www.ciudaddebilbao.com



- Salchichas
- Embutidos
- Especialidades alemanas

**ELABORACIÓN PROPIA
DIARIA y ARTESANA**

Colón de Larreátegui, 20 • 48009 BILBAO • 944 234 878

RESTAURANTE ALEMÁN
EIN PROSIT



MENÚ DEL DÍA

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

Plaza del Ensanche, 7 • 48009 BILBAO • 944 241 311

- Gaztak,
- Ahumatuak,
- Pintxoak...

GAZTANDEGI
HAUTATUKO ARDOAK

Maestro García Rivero, 10
48011 BILBO



**Especialidad en
pinchos de queso
fríos y calientes**



**Tablas de quesos
y ahumados.**

En este ejemplar...



Editorial	3
Sumario	5
Entrevista: E. Thate	6
Muestra fotográfica de actos	18
Felicitaciones a los Thate	20
Hª del Athletic, (II)	29
Testimonios Final 09	32
Lo que guardo en...	35

MODELOS de BE	36
Sexo en Bilbao	31
Modelos Abrazos a tutiplen	27
Resonador Satvico	40
Escuela Kalassa	41



Entrevista a Lydia R.	42
Entrevista a M. Julliette Campeona de Euskadi de KikBoxing	44



XII Trofeo Dani	46
Relato corto: Cachito	48
iFrog Play	49
Revista de prensa	50
Bizkaia: Armintza	52
Crónica Urbana	53
Humor	56
Distribución	58

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.



**Algún día
Tom se
comerá a
Jerry,
Silvestre a
Piolín y ...
YO A TÍ**

**¿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

PUB
BILBOST

- Decora el local a tu gusto.
- Trae a tu Dj favorito, o te ponemos uno nosotros.



C/ Elcano, 15
BILBAO



- APERITIVOS SELECTOS
- COPAS
- BUENA MÚSICA
- FIESTAS
- DESPEDIDAS
- CUMPLEAÑOS





Enrique Thate, después de la entrevista con Victorino Diéguez.

TEXTO: Victorino Diéguez

FOTOS: V. Diéguez y archivo de Hnos.Thate y Oskar R.

Enrique es inquieto, nervioso, dispensando cordialidad entre todos aquellos que se acercan a su negocios, a los negocios de los Hermanos Thate. No en vano, como el mismo recalca una y otra vez, los Thate son un equipo, una piña de la cual el es portavoz, imagen pública. Por eso es más conocido.

Alfredo desde la barra del bar es más discreto, aparenta ser más tranquilo, y sin embargo cuando menos te lo esperas te sorprende con alguna salida que no esperas, con algún estruendo que te saca la carcajada plena. He probado alguno de sus platos, y reconozco que tiene mano en la cocina. Claro, también es cocinero.

Carmen, aunque se la ve menos fuera de la tienda tiene el mismo sello, el mismo carisma de los hermanos Thate. Simpática, amable, social... Indiscutiblemente es una Thate.

A Herman no tengo el gusto de conocerlo personalmente, lo conozco a través de sus hermanos, a través de nuestros amigos comunes, y lo adivino dinámico, alegre en su trabajo, con la satisfacción de que toda una ciudad celebra sus creaciones artesanales.

Todos ellos tienen algo en común: una sempiterna sonrisa en la cara. Sonríen por algo, sonríen de satisfacción.

¿Cómo te llamas?

Soy **Enrique Thate**, de los **Thate del Ensanche**, hijo de **Alfonso** y de **Carmen**.

¿Y qué celebráis este año

La historia nuestra es que este año celebramos un aniversario importante que es el 80 Aniversario de la **Charcutería Alemana La Moderna** en el Ensanche.

¿Cuándo llega el primer Thate a Bilbao?

Mi abuelo **Herman Thate** llega a Bilbao a principios del siglo pasado, en el año 1918, y después de varias vicisitudes abre la primera charcutería alemana en la calle Hurtado de Amézaga en 1922. El negocio va más o menos bien y abren una sucursal con una segunda tienda en la calle Astarloa en el año 1932.

¿Desde el principio la charcutería y vuestros productos tienen buena aceptación?

Nuestro padre **Alfonso Thate** se hace cargo de la tienda de Astarloa a finales de los años 50. Es él quién sitúa a la tienda en el standard de calidad al que ha llegado y que hemos intentado continuar, pero por desgracia nuestro padre fallece en el año 1982, hace ahora 30 años.

¿Y quien se hace cargo del negocio?

Al fallecer nuestro padre, los cuatro hermanos con nuestra madre al frente, nos toca coger las riendas del negocio y tirar para adelante, claro, pues nosotros vivimos de esto. No sabemos hacer otra cosa. Y echándole muchas ganas, pues cuando la sogá aprieta tienes que tirar para adelante como sea, pues seguimos con el negocio, lo continuamos como podemos para no perder la categoría en que mi padre lo había dejado.

Y además lo hacéis crecer...

Sí, en el año 87-88 inauguramos un pabellón en el pueblo de **Erletxes**, donde fabricamos los productos que vendemos en la tienda de Astarloa. La vida a veces da palos y entonces este precioso pabellón se nos quema al año de abrirlo, tuvimos un incendio en el que se nos quema totalmente, y no nos queda más remedio que remodelarlo y después de tres meses de obras y de reconstrucción empezamos con la actividad pero, con el tiempo nos damos cuenta que es mejor volver al obrador de la tienda donde lo hacemos todo más artesanal, sin injerencias de ningún tipo. Y casualidad en el año 95 tuvimos un nuevo incendio, esta vez en la calle Astarloa, en la tienda, que es el que nos hace mucho daño, pues se nos quema parte de la historia de la tienda, se nos quema el obrador y nada, pues tenemos que empezar otra vez.

¿Cómo lográis volver a salir adelante?

Gracias a como somos, que somos gente humilde pero muy trabajadora, pues claro hay que rehacer el negocio, pues vivimos todos de ello, entonces entre los cuatro hermanos, poniendo cada uno su granito de arena y con nuestra madre al frente de nosotros, conseguimos poner otra vez en marcha el negocio, montando años más tarde, hace ahora siete años creo, el obrador que tenemos en **Begoña**.

¿Cómo os organizáis entre vosotros?

Ahora, con el tiempo, sintetizando porque la historia es muy larga, básicamente cada uno de los cuatro hermanos tenemos cada uno su parcela de responsabilidad y en el año 1999 inauguramos el restaurante **Ein Prosit Bilbao**, que mucha gente conoce y en el que servimos todos los productos que elaboramos en el obrador.

Herman Thate el hermano mayor, con el mismo nombre del abuelo, es el que fabrica los embutidos en el obrador. Estuvo casi 3 años aprendiendo y perfeccionándose en la charcutería de **Paul Himmelsbach** en **Oberwolfach**. **Alfredo Thate**, mi hermano el pequeño es el que lleva las riendas del **Ein Prosit**, es el que quería ser más hostelero que charcutero, se fue a Alemania a aprender hostelería, y cocina alemana, estuvo también estudiando en la selva negra en **Oberwolfach** cuyo alcalde conocimos recientemente aquí, en fiestas de Bilbao. Y en otra ciudad que se llama **Siegen** y allí aprendió el oficio de cocinero. El lleva la cocina, y lleva el **Ein Prosit**. Mi hermana **Carmen** que es la única hermana de esta generación, lleva la tienda, que ahora mismo está en la esquina de Colon de Larreategui con la Plaza del Ensanche. Porque después de 77 años decidimos que había que dar el paso de ampliar la tienda y acercarla al **Ein Prosit** por así decirlo. Tuvimos la oportunidad de abrir en la esquina mencionada



“La Moderna” del Ensanche.

pues siempre, nuestra zona natural es la plaza del Ensanche y ahí abrimos la tienda nueva que es la que hoy tenemos y ahí es **Carmen** la que lleva un poquito el tema de la tienda.

¿Y tu responsabilidad?

Como hemos dicho, **Herman** fabrica, **Carmen** tienda, **Alfredo** en el restaurante y yo soy un poquito el chico para todo de la empresa. Lo de relaciones públicas no me gusta, me gusta más pues que soy la cara de la familia. Pero estar donde hace falta. Tenemos la suerte de que cada uno sabemos para qué valemos... **Herman** es un grandísimo charcutero, es el hombre que más disfruta con su trabajo. **Alfredo** es un grandísimo cocinero y aparte se ha hecho un hostelero fenomenal, es un hombre al que todo el mundo le quiere... **Carmen**, mi hermana tiene mucho mérito, pues aparte de la familia lleva el control de la tienda. Y yo pues intento que todo funcione e intentar que la gente

venga a nuestros negocios. Todos vivimos de algo, nosotros vivimos de la venta de nuestros productos y de la hostelería también.

Pero los Hermanos Thate no sólo sois conocidos en Bilbao por la charcutería y el restaurante...

Bueno, aparte también tenemos un poco la vena de ser un poquito embajadores gastronómicos en Bilbao, y entonces fomentar un poquito la cultura alemana a través de la gastronomía en Bilbao. Hemos montado infinidad de fiestas alemanas, hemos dado caterings, desde en la embajada alemana en Madrid hasta en la sede de Gobierno en Navarra, en Bilbao en numerosos actos del Colegio Alemán... Siempre que podemos que suene Alemania en Bilbao, intentamos aportar lo que podemos. El Colegio Alemán como he comentado, a través de nuestros hijos, pues nosotros somos exalumnos, ahora tenemos a los hijos, intentamos también colaborar con ellos en lo que podemos. Con el Consulado tenemos buenísima relación, con el Sr. **Boogen** cónsul aquí en Bilbao... Con todo lo que se mueve alemán en Bilbao. Por ejemplo en estas épocas con el Athle-



Sucursal de Algorta. Charcutería PROST. Enrique con Oskar y Naiara.

tic que ha estado jugando en Alemania, con equipos

infantil en **Sodupe** donde hemos traído equipos alemanes como el **Bayern de Munich**, el

“Yo pues intento que todo funcione e intentar que la gente venga a nuestros negocios...”

alemanes, con el **Shalken 04**, pues intentamos siempre estar metidos en el ajo alemán en Bilbao. Y viceversa vendemos Bilbao cuando vamos a Alemania. Hemos hermanado **Sodupe** un pueblo del Enkalterri con nuestro pueblo de adopción en Alemania, en la Selva Negra como **Oberwolfach** y colaboramos con un torneo muy importante de fútbol

Shalken, el **Stuttgart**, el **Hamburgo**... Entonces nos gusta estar en las salsas siempre que tengan algo que ver con Alemania.

¿Porqué se viene el Abuelo Herman a Bilbao?

Nuestro abuelo era guardabosques en su **Sajonia** natal, en un pueblecito al lado de **Halle**, en la parte del Este de **Alemania** y no le gustaba por lo visto esa actividad y con más o menos 18 años decide salir de su tierra y tras recorrer, **Berlín**, **Londres**, **París**, recalca en **San Juan de Luz**. Ahí conoce a nuestra abuela **Magdalena**

Ciudad De Bilbao y Bizkaia

se reparte gratuitamente en más de 450 locales de Bilbao y Bizkaia
En esos locales podrás leerla y de algunos de ellos,
llevarte un ejemplar

**Pero si quieres asegurarla todos los meses,
y a la vez apoyarla para que siga saliendo
puedes suscribirte. Cada vez que salga llegará al buzón de tu casa.
Por 60 € al año apoyas tu revista y además la recibes en casa.
distribución@ciudaddebilbao.com**

Irazusta nacida en **San Juan de Luz**, se casan y a partir de ahí, como alemán viviendo en **San Juan de Luz** en 1914 tienen que pasar la frontera. Y es tras un periplo por **San Sebastián**, por **Castejón**, en el año 1918 recalán en **Bilbao**. Por su condición de alemán no puede estar durante la **Primera Guerra Mundial** en **Francia** pasan la muga y acaban instalándose en **Bilbao** para seguir su vida aquí.

Entonces el origen profesional no lo trae con él de Alemania...

No, no... Yo todo esto lo cuento guiándome por todos los datos que me dió en su día una hermana de mi padre mi tía **Elvina**, que murió hace ya muchos años. Mi abuelo llama a un amigo suyo charcutero berlinés, le llama para que venga a Bilbao y es en Bilbao donde el berlinés le enseña la charcutería, el oficio de charcutero, la charcutería tradicional alemana. Porque mi abuelo se da cuenta que en Bilbao no hay ningún establecimiento de charcutería alemana y hay ambiente alemán, hay médicos, hay empresarios, hay ambiente alemán... Entonces dice, si abro una charcutería alemana a



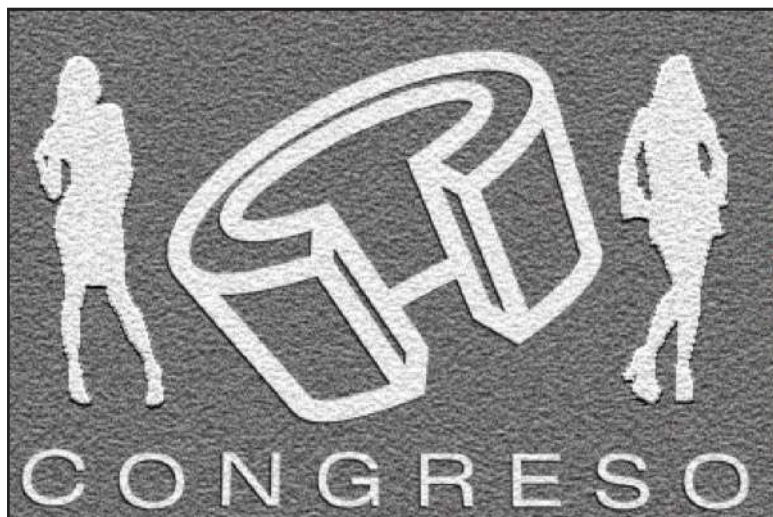
Restaurante Ein Prosit.

lo mejor va bien. Entonces este hombre le enseña el tema de charcutería. Pero parece que al alemán no le convence mucho quedarse en Bilbao, pero ya mi abuelo ha aprendido el negocio y a partir de ahí es cuando se decide a montar sus negocios....

Yo conozco el negocio de **Charcutería Thate** muchos años antes de conocerlos a vosotros personalmente. Siempre, siempre el mencionar **Thate** es mencionar calidad, es mencionar algo especial... ¿Qué es lo que da ese palmarés de calidad, de las cosas bien hechas, el que sean produc-

tos alemanes, o que sean elaborados de manera artesana...?

Efectivamente ahí lo has dicho. Por supuesto nuestro origen es alemán. Nuestro abuelo, nuestro padre, que ya es nacido en Bilbao, pero de origen alemán lo que intentamos y siempre se ha hecho es difundir la cultura y gastronomía alemana y por supuesto fabricando producto artesano de calidad. Mis abuelos y padre incluido y sus hermanos vivieron dos guerras mundiales. Primero una guerra mundial, mis abuelos, luego una guerra civil, la española, y luego la **Segunda Guerra Mundial**. Fueron años muy duros, la posguerra mundial fue muy dura también, y es cuando coge mi padre la tienda de **Astarloa**, al final de los años 50, es ahí cuando el hombre después de pasar unos años muy duros de posguerra cuando empieza a situar la



EL TEMPLO DEL HOUSE EN BILBAO

**c/Uribitarte, 8
48001 BILBAO**

tienda en el nivel que todos conocemos.

Es entonces tu padre a partir de esos momentos cuando le da ese nivel de calidad y se empieza a hacer famosa la charcutería...

La charcutería de la calle **Astarloa** que es la más conocida. Después, en el año 82 muere mi padre hace 30 años y es cuando nos ha tocado coger el testigo a nosotros y mi hermano **Herman** que siempre ha mamado la charcutería, le gusta la fabricación, pues después de estar él trabajando en **Alemania** casi tres años, no sólo le damos continuidad si no que lo mejoramos todavía más, el surtido de productos que tenemos y desde que tenemos el restaurante **Ein Prosit**, difundiendo la cultura gastronómica alemana a través de los dos negocios.

Los productos ¿qué se elaboran, con materia prima de aquí o traídos de Alemania?

llegó aquí, **Herman** le da su toque y las especias y los condimentos especiales, esos cada dos o tres meses vamos a **Alemania** y traemos de allí. Por eso, el sabor, es lo que nos diferencia de otros productos del mercado.

¿Qué gama de productos elaboráis ahora mismo?

Básicamente tenemos lo más fuerte que son las salchichas, seis o siete variedades, *Bratwurst, Frankfurt, Curry, Alfred*, salchichas frescas, salchichas con queso, luego pastel de carne, fiambres con nombres alemanes, *Fleischkäse, Bungenwurst, Echinkenwurst*, codillo por supuesto, el codillo típico bá-



Alfredo Thate, en la barra del Ein Prosit.

Bueno, a mi cuando he entrado alguna vez en la tienda más que una charcutería tradicional parece una delicatessen...

Hombre, lo fuerte nuestro la diferencia nuestra con otros establecimientos es la charcutería que elaboramos, la elaboración propia, esa es la base... Pero luego eso hay que adornarlo con otros productos que acompañen a esa base... Mostazas, salsas, patés, vinos alemanes que traemos... Ser un poquito una delicatessen pero basándonos en el producto alemán e intentamos que sea selecto y genuino alemán. Nos molestamos y como te he dicho antes, cada dos o tres meses cogemos una furgoneta y nos vamos a **Alemania**... y traemos cosas que aquí no encontramos para que la gente que viaja y conoce esos productos, dárseles aquí.

¿Cuál es la base de vuestra clientela, gente del Centro, gente de todas partes, gente de la comunidad alemana aquí en Bilbao que no si es muy numerosa...?

Bueno, no sabría decirte, pero sí hay una comunidad curiosa por el Colegio Alemán, por las empresas, que tienen muchos contactos con **Ale-**

“Mis hermanos Herman y Alfredo, estuvieron 3 años en Alemania aprendiendo...”



Interior de la charcutería “La Moderna”

La carne por supuesto la compramos aquí, la carne de cerdo española es buenísima, la navarra, la catalana... Pero las recetas son recetas familiares desde que mi abuelo

vario, y luego para tienda hacemos hamburguesas, ensaladillas, un sin fin de productos, basándonos siempre en la calidad alemana.

mania, pero básicamente nuestra clientela es gente de Bilbao, gente de aquí, pero sí tenemos clientela de tercera generación... Nosotros somos tercera generación, pero tenemos hijos y nietos de aquellos primeros clientes y claro todo esto se va extendiendo. Gente que ya no vive en Bilbao, que vive en **Madrid**, que vive en **Barcelona**, que se han ido a vivir fuera y nos visitan cuando vienen, y desde que tenemos la tienda en la esquina, y el escaparate es mucho más grande la gente nueva que pasa con el coche y la verdad que la tienda pega a la vista por el escaparate que tiene. Entonces es gente de Bilbao básicamente pero, también visitantes de la ciudad. Bilbao es ahora una ciudad mucho más turística que hace años y también como distribuimos a nivel de hostelería en diferentes puntos de cervecerías y bares por todo el norte de la península... es clientela de la zona norte de la península.

Lo de fomentar la cultura alemana y demás, ¿viene dado por un sentimiento romántico por el tema del abuelo o porque os sentís directamente implicados, por tener familia allí, o porque tenéis relación con Alemania de forma regular...?

Yo personalmente el que da la cara de la familia, que nuestra fuerza es la unidad que tenemos los cuatro hermanos, por la muerte de nuestros padres, la madre se nos murió también hace tres años, todo eso más que separarnos porque hay familias que se mueren los padres y

las familias se separan, pues en nuestro caso ha sido al revés, nos ha unido más, tenemos cada uno nuestros conyuges, nuestras familias, pero lo que es el negocio lo mantenemos entre los cuatro. Por nuestro origen alemán, como dice un buen amigo mío, mi amigo **Isidro**, "el camino de la vida te lleva siempre a aprovechar y disfrutar de tus orígenes". Como tanto a mi como a mi familia tenemos la suerte de que el negocio nos acompaña en ello, hemos intentado a

parte de vivir de

nuestros productos, y de nuestros negocios, pues un poquito por corazón, por romanticismo si quieres, pero sobre todo por nuestro origen familiar pues difundir el tema alemán, pero estamos en **Euskadi**, claro.

Yo claro, os veo la etiqueta de alemán por todos lados, en la tienda, en el bar, incluso el nombre... pero por otro lado os veo de Bilbao, Bilbao, o sea, bilbaínos a tope... Sois del Athletic a muerte, tenéis en el restaurante la Peña Dani-Müller...

Pues eso, hay un refrán que dice que donde fueres haz lo que vieres... Y por supuesto, yo soy nacido en



Los hnos Thate al completo con su madre Carmen.

Bilbao, y soy más bilbaíno que el que más. Mi abuelo fue un tío listo, porque fue un inmigrante en Bilbao entonces, qué mejor ciudad para vivir que ésta. Yo siempre he dicho que en **Bilbao** y **Munich**, pero siempre Bilbao por delante, creo que es una ciudad interesantísima, y para vivir perfecta y hemos tenido la suerte de nacer aquí, y por supuesto a mi me tira mucho Bilbao pero, no me olvido de mis orígenes. Pero lo mismo que aquí definiendo **Alemania**, por corazón, y todo hay que decirlo también por el negocio, yo cuando voy a **Alemania** que voy mucho, voy con mi **Athletic**, voy con mi bandera bilbaína, y a difundir esta ciudad que hoy en día, y más que nunca, para mí es un honor ser de Bilbao.

Oye, estás siendo muy modesto. Nos has hablado de vuestra colaboración en la difusión de la cultura alemana a través de un montón de iniciativas, pero según creo participáis, colaboráis e incluso patrocináis mil historias...

Mira en un negocio de estos si tu haces las cosas sólo mirando por el tema mercantil, material... te puede



salir bien, pero nunca te saldrán mejor si encima le aplicas sentimiento y corazón. Y ahí nosotros, y aquí quizás si que he sido yo que me meto en todas las salsas, si veo una historia interesante y que veo que podemos aportar algo pues intentamos meternos ahí. Subvencionamos algún equipo deportivo, a la UNICEF en alguna acción, ayudar a asociaciones culturales... todo lo que sea poner tu granito de arena y si encima luego te revierte en que la gente vaya a tus locales, pues mejor que mejor ¿no?

A mi siempre me ha llamado la atención que en Bilbao hay zonas de tomar algo, de relacionarse, donde la gente se mueve, por ejemplo Casco Viejo, Diputación, García Rivero... Pero siempre son un montón de locales los que de alguna forma agrupan o hacen afluir a la gente... Es que aquí en el Ensanche estáis vosotros sólo, y aquí hay muchísima gente siempre de todas partes...



Unos jovencísimos Enrique (de espaldas) y Herman con el padre, Alfonso en el obrador.

Sí tienes razón. Nosotros somos más charcuteros que hosteleros. Y en el tema del **Ein Prosit** es por dar salida al producto. Pero sí ocurre como tú dices, en una zona como esta que es una isla dentro de las zonas que hay en Bilbao más hosteleras, puede ser

Ledesma, García Rivero, Pozas, el Casco Viejo... Pues en una zona, en esta acera entera donde estamos no hay ningún otro local de hostelería, y hemos conseguido crear un punto de encuentro... A mi de las cosas que más me gustan del **Ein Prosit**, que siempre el **Ein Prosit** deriva de la charcutería, hay que dejarlo claro, pero todos tenemos días tontos, días de bajón, y bueno te vas a dar un paseo, y si tu vas al **Ein Prosit**, siempre te encuentras con alguien o con algo que te invita a quedarte un ra-

“...si tu vas al Ein Prosit siempre te encuentras con alguien o con algo que te invita a quedarte un rato...”



Siempre con el Athletic.



Inauguración de la nueva charcutería en El Ensanche. Con cura incluido.

tito. Y conseguir eso cuesta y nosotros lo hemos conseguido, porque tampoco son muchos años, son 13 años de **Ein Prosit**. Pero eso, que estás un día ¿y qué hago hoy? Y vienes al **Ein Prosit** y te encuentras con alguien o con algo...

Además gente muy variada, gente de todos los status, y eso es por el propio local y el carácter que vosotros le dáis que lo facilita, ¿no?

No hay que olvidar que el origen de este local en la plaza del Ensanche, el **Biergarten Txarriduna** que se montó en fiestas de Bilbao la **Aste Nagusia** del año 1999. Eso a través de la **Academia del Cerdo, Txarriduna**, de la que también somos fundadores con gente como **Marino Montero**, como **Josu Samaniego**, etc. todos gente variopinta, organizamos aquello y pensamos, si esto funciona en fiestas de Bilbao, por qué no montar un local que pueda

servir de referencia de nuestra actividad pero también como punto de encuentro. Y esa fue la apuesta, la gente la aprobó, y aquí seguimos. Y es bonito que después de tantos años, sobre todo con el tema de la tienda, tener clientela de tercera generación, eso te anima a seguir.

¿Es un éxito, tanto en un caso como en otro, vinculado a una manera de entender la vida y de vivirla?

Pues yo siempre digo...



Homenajeando a "El Gallo".

Me refiero a lo que decías antes, no sólo mirar por el tema del negocio, y de ingresar, si no también de compartir, de devolver... Sí, si, por supuesto.

En la tienda ¿qué otros servicios dais, servicio a domicilio...?

No. Antiguamente sí lo hacíamos, pero hoy día es complicado. Sí damos caterings alemanes, para oficinas, sitios concretos, por ejemplo para **Ibaigane** cuando hay un partido especial... ahí si damos, pero siempre basándonos en nuestros productos. Tablas de fiambres, de

quesos... y luego montamos también fiestas, carpas cerveceras. En época de verano con distintos clubs deportivos montamos carpas de verano también.

¿Dónde se pueden encontrar vuestros productos aparte de la tienda del Ensanche y el Ein Prosit?

Mira eso es una cosa que me gustas que me preguntes, pues lo quiero aclarar. Nuestros productos sólo los vendemos cara al público en la charcutería nuestra, en **Algorta**, en la **Charcutería Prost**, que es como una sucursal nuestra que la regentan **Oskar Martínez** y su mujer **Naiara**. Y luego en **El Corte Inglés** de Bilbao, desde hace más o menos un año también ahí la gente puede comprar nuestros productos.



La antigua charcutería "La Moderna", de la calle Astarloa con 2 empleados.

www.regalosbilbao.com

Regala imaginación, regala originalidad.



Chapas de 38 mm con imperdible, a elegir entre tres motivos, o personalizable con lo que quieras

Llavero metálico con moneda para carro Súper con el motivo que quieras.



Hucha con Escudo del Athletic o con el motivo que tu quieras.



Despertador en lata con Escudo del Athletic o con el motivo que tu quieras.



Gorras rojas o negras. Con el motivo que quieras



Camiseta negra, detras en rojo o blanco el león, por delante a tamaño bolsillo el escudo.



Bandera de 60x100 ó de 90x152, personalizable con lo que quieras.

info@regalosbilbao.com

618 52 97 97

www.regalosbilbao.com

Regala imaginación, regala originalidad.

FOTOGRAFÍA RETOCADA

Luego con ella puedes pedir
un Póster, un cojín, alfombrilla,
puzzle, cortina, bandera,
camiseta, postal, etc.

¡CONSÚLTANOS!



info@regalosbilbao.com

618 52 97 97

Pero yo me he encontrado salchichas Thate también en el Eroski, aunque la verdad no tienen nada que ver con las de vuestra tienda...

Eso es porque hay otros productos que se venden en otras cadenas que no tienen nada que ver con nosotros. Compartimos el apellido pero no tiene nada que ver con nosotros. Sí quiero dejar claro que lo que fabrica mi hermano **Herman** lo vendemos sólo en los locales que te he dicho.

No distribuís a domicilio, ¿a la hostelería tampoco?

No, no, no... Ahí sí, a nivel de hostelería de **País vasco** y norte de **España**, en **Cataluña** y algún local en **Madrid**. Pero eso sólo a nivel de hostelería.

También he oído por ahí, alguna iniciativa que habéis tenido en un momento dado y que no sé si sigue funcionando, ¿no montáis algún saltxitxauto?

Sí. Esa es otra derivación de nuestro negocio, con una amiga nuestra alemana, **Susana Ekitz**. Trajimos un vehículo autónomo de **Hannover, Alemania**, para sustituir al saltxitxauto que había en Bilbao, de toda la vida, por un vehículo más moderno, más de los tiempos de hoy y vender en él nuestros productos. El saltxitxauto lo lleva **Susane** pero nosotros somos sus proveedores y también los promotores de que funcione en Bilbao esa cultura que ha habido con el saltxitxauto.

Bueno, sois cuatro hermanos, os habéis casado, tendréis chavales...

Efectivamente los 4 hermanos vamos ya creciendo, ya tenemos nuestra edad, y entre los cuatro tenemos 7 descendientes, Ibone, Aihnoa, Nahia, Aitor, Jon, Lukas, y Naroa. Serían la cuarta generación desde nuestro abuelo, nuestros padres, nosotros y nuestros hijos. De momento son jóvenes y lo que tienen que hacer es dedicarse a estudiar, unos en el colegio alemán, otros



Viendo un partido del Athletic en el Ein Prosit.

en el colegio francés, pues somos una familia abierta al mundo, e inculcarles la unidad familiar que es muy importante y que nosotros lo hemos mamado en casa y a ellos intentamos inculcarles lo mismo. Y también que no se olviden de sus orígenes alemanes pero sin olvidar que somos gente nacidos en Euskadi, que somos vascos, somos de Bilbao de toda la vida y si alguno de ellos quiere continuar con el negocio la suerte que tienen es que podrán elegir. De momento nosotros tenemos cuerda para unos años, y si quieren seguir pues ahí está. A mi hermano **Herman** que es el único que no tiene chavales, yo creo que le haría ilusión que algunos de sus sobrinos continuasen con el negocio. Y estaría dispuesto a enseñarles, pero con mucho gusto.

En el negocio de la charcutería como en el restaurante, ¿se nota la crisis?

La crisis a todos nos salpica. A todos. Bien por familiares cercanos, por amigos...

Nosotros la verdad que tanto a nivel tienda como a nivel restaurante, sí hay días raros, pero en general la gente nos es fiel en los dos locales. Se nota, pero nosotros no nos podemos quejar. Son tiempos duros pero no nos podemos quejar. Este año cumplimos el 80 aniversario y quiero remarcar que gracias a la fi-

delidad de clientes y amigos, pues al menos yo la mayoría de mis amigos los he hecho a través del mostrador de la tienda o del bar, pues vamos a celebrar un concierto de la filarmónica, que también está en el Ensanche, al lado de la tienda, para conmemorar y a esa clientela darle la oportunidad de que pasen un rato agradable, dentro de estos tiempos que estamos pasando.

En estos tiempos de crisis es cuando más hay que apretar, usar el ingenio, sin grandes derroches ni gastos, aprovechar los recursos que tiene cada cual y estar ahí, encima...

Pues hemos hablado de casi todo, ¿quieres añadir algo más?

Sobre todo, que si nosotros somos alguien dentro de nuestro gremio es porque nos hemos especializado en lo nuestro que es la gastronomía alemana, y porque somos una piña familiar, y por supuesto, ante todo, en tiempos de crisis y en tiempos duros lo primero que cuidamos son a nuestros trabajadores y a nuestros proveedores. Teniendo eso en orden un negocio siempre irá bien. Y dar las gracias a la gente que trabaja con nosotros, pues gracias a ellos, tiramos palante y por supuesto a la clientela, pues sin clientes, no hay nada. Y aupa **Athletic** siempre, allá donde vaya.



ES CONOCIDA LA PARTICIPACIÓN DE LOS **HERMANOS THATE** EN TODO TIPO DE ACTOS SOCIALES.

Aquí, exponemos gráficamente, algunos de esos actos.





Con motivo del **80 Aniversario de la charcutería “La Moderna”**, varios amigos de los **hermanos Thate** se enteraron de que este nº de la revista era un pequeño homenaje hacia ellos, hacia su buen hacer, hacia su manera de entender la vida, hacia su amistad y bilbainismo. Y de alguna manera han querido participar dejándoles aquí su felicitación por sorpresa. Aparecen por orden alfabético.



80 Thates

80 Thates es todo, es delantal de sonrisa y buen rollo, es persiana de verdad, levantada a mano. Es punto de encuentro, con puentes a Europa, con el futbol sobre barro, con la mejor espuma, con la fiesta de otoño, o del martes, o de la vida, con alegría y rigor, con artesanos de la amistad.

80 Thates de oficio y Denda a pie de acera, baldosas del Ensanche, Ensanche del corazón, mostrador limpio, oficio y profesión, comercio con variz. Cola de amigos y embutidos de ilusión.

80 Thates de familia firme y puerta abierta, a todas horas, de par en par, ración de Bilbao, cañero en rojo y blanco, corazón de vasco y alemán, pasión y acero, de frente y tesón, amigo y siempre.

80 Thates de testigos, de Botxo corten, de la acera con farolín y las lonjas valientes, del diseño de los sueños y de los sueños rotos, de las duras y las maduras, del desarrollo de la ilusión y el ahorro del descanso, al lado en los ascensos y cerca, a pie de casa, en los descensos.

80 Thates es poco, seguiré “subiendo” por vuestra calle, de banco en la entrada, doble malta de la vida, txupinazos de futuro, Txerri de chacinero mago y mejor servido. Yo y los míos seguiremos, seguirán, 80 años más por la “calle Thate”.

baielizegi
Cocinero propietario Baskook



¡ Liantes así ya no quedan !

Que una persona como yo, que tiene alergia a la cerveza y que además es un ortodoxo defensor del vino, se haga asiduo de una Cervecería parece no tener mucha explicación. O sí. Y no solo una sino cuatro. Los hermanos Thate. Y es que el local de la Plaza del Ensanche es mucho más que un bar. A veces se convierte en una pista de triatlón, otras en la grada de San Mamés, cuando no en la Embajada alemana o la sede de Unicef.

Y todo gracias a la iniciativa, a la dedicación y a la bonhomía de los hermanos Thate.

Desgraciadamente en Bilbao menudean los “liantes” así. Gente capaz de emocionarse con causas variopintas pero siempre buenas y, lo que tiene más mérito, capaces de contagiar a los demás para que se embarquen con ellos en homenajes, jornadas benéficas, actos de hermanamiento..... Y además con la garantía de que ¡te lo vas a pasar bien!

Siempre que el “portavoz” de la familia, Enrique, llama (también puede ser su vicario en la calle, Isidro Elezgarai) sientes una sensación ambivalente. Sabes que “*liada habemus*” y que terminará tarde, pero también que alguna idea altruista está en marcha y que solo vas a poder decirle que sí, que cuente contigo, que allí estarás.

Seguro de que te recibirán con los brazos

abiertos y con esa eterna sonrisa. Seguro de que vas a estar en cuadrilla, aunque no conozcas a la mitad de los que te encuentres.

¡ Qué pena que cante tan mal !

Zorionak Thates

Andoni Ortuzar
PNV, Pte. Bizkai Buru Batzar



Del trato con los hermanos Thate, Hermann, Enrique, Carmen y Alfredo se desprende claramente que han tenido muy buenos maestros: Alfonso y Carmen, tanto en lo personal y familiar como en lo profesional.

Como todos los bilbainos, conozco a los Thate de toda la vida, en casa celebrábamos la Nochebuena con una bandeja de fiambres con cabello de ángel que mi padre compraba en la charcutería de Aslarloa. En los últimos años los he tratado personalmente y son, todos ellos, claro ejemplo del empresario emprendedor..... todo el día al pie del cañón.

Hermann, en el obrador hace unos productos de enorme calidad, que Carmen y Enrique venden en la Charcutería de Colón y Alfredo cocina en el Ein Prosit, una perfecta cadena a la que hay que sumar que son unos magníficos anfitriones.

Y, además, siempre están dispuestos a homenajear a deportistas, artistas, gente de

la cultura, de la vida social,... y a invitar a todos los que quieran pasar un rato agradable viendo futbol ó baloncesto, a hacerlo en el restaurante, el Ein Prosit, sede de la peña alemana del Athletic Müller-Dani. Familia Thate, muchas gracias por estar ahí y por ser como sois.....!

Beatriz Marcos
PP, Concejala Ayto. de Bilbao.



Cuando me comentaron si quería escribir 4 líneas felicitando a la familia TATHE por su 80 aniversario, me vinieron mil y una anécdotas a la cabeza y mil una visicitudes que he pasado con ellos desde el día que les conocí y por mucho que pienso ninguna de ellas ha sido negativa.

Definir a los TATHE es bien sencillo, una familia implicada y entregada, Una familia que ha trabajado muy duro para sacar sus negocios adelante pero siempre están dispuestos a ayudar y participar en todo aquello que se les ha requerido. Da igual que sea un acto benéfico, un acto deportivo o de cualquier otro índole. Ellos siempre están cuando se les necesita. Como me suele decir Enrique: "GABINO, cuenta con nosotros para todo aquello que creas que te podamos ayudar", ese es su mayor reconocimiento y de lo que siempre estaré agradecido a los TATHE.

Desde aquí quisiera mandarles un fuerte abrazo y decirles que Bilbao-Bizkaia sin ellos no sería lo mismo.

Zorionak ETA AÚPA ATHLETIC !!

Gabino Martínez de Arenaza
Drtor. Gral. Turismo Diputación de Bilbao.

En mi caso todo empezó por una tendencia natural que tienen las mujeres. Me refiero a esa convicción femenina de que si dos mujeres son amigas, a la fuerza también lo serán sus respectivos novios. Así conocí yo a Enrique Thate.

Lo que resultó más chocante fue que después ellas nos riñeran porque nuestra amistad nos quitaba tiempo de estar con ellas. Nuestras mujeres no comprendieron el nivel de concentración y de estudio necesario para llegar, primero, a conocer todas las partes del cerdo y, segundo, para elegir una que no estuviera ya ocupada para entrar en Txarridunak. Ya ni os cuento los ratos que hay que emplear para aprender a brindar en alemán sin caer en el ridículo; el que no me crea, que lo intente y comprobará la dificultad de la empresa, incluso contando con la ayuda de los dos hermanos de Enrique, Alfredo y Kerman, y bajo la atenta mirada de la cuarta de los hermanos Thate, Carmen.

Y el tiempo que pasas, ¡ que no pierdes!, hablando del Athletic, o de la creación de la Peña Dani-Müller, y a la que me honro pertenecer. Cuanto sufrimos y gozamos en Valencia. ¡ Que buen regalo! Sacar la gabarra en vuestro 80 aniversario.

Y un día te despiertas, y no sabes muy bien cómo, eres consciente de que conoces a los Thate, toda una institución en la HISTORIA DE BILBAO.

Para Enrique, Alfredo, Kerman, Carmen y el resto de la familia... un Zorionak enorme. Muchas felicitaciones, a ellos por sus ocho décadas en Bilbao, pero también a nosotros, que podemos gozar de su amistad, y como no, de sus riquísimas viandas.

Iñaki Egaña
Secretario Organización PSOE



Más famosos que los Hermanos Dalton (Herman, Enrique y Alfredo) y con un componente femenino que dulcifica, brilla y da esplendor a la familia (mi Carmen).

Más queridos por mí y por todos los hombres y mujeres de buena voluntad, que los caramelos de los escaparates de chuches ante los que babeaba cuando era más pequeño.

Más profesionales y encantadores de serpientes que cualquiera de los Thate que existen en el mundo.

Más salchicheros, chacineros, fiambrreros, charcuteros y cerveceros que los propios alemanes.

Mas festeros que Carnavales (por algo son Farolines) y la Aste Nagusia juntos.

Mas rojiblanco que la bandera de Bilbao.

Mas negros que los hombres de negro del Bilbao Basket.

Más de la Amatxu de Begoña que el Santuario que la guarda.

Por todo ello y por mucho más tienen todo mi cariño admiración y respeto.

Ahora que sois abuelis con ochenta añitos, enviaros un gran Zorionak y desear que continuemos juntos y con nuestra "cuadri" otros ochenta más, en el Camino de la Vida.

Isidro Elezgarai
Pregonero 2010



Quiero enviar mis felicitaciones y lo hago también de parte de toda mi familia, pero enterita, ya que, para nosotros y para cualquier bilbaíno los hermanos Thate y lo que ellos representan en Bilbao tiene mucho valor.

No solo la constancia y el buen hacer con respecto a sus negocios sino, para mi lo mas importante, LA CORDIALIDAD, EL CARIÑO Y LA ALEGRÍA que siempre nos han transmitido cada vez que los visitamos .

Son muchos recuerdos de niñez y después mucho optimismo y buen humor por parte de todos ellos. Pues eso MUCHÍSIMAS FELICIDADES en vuestro 80 cumpleaños-

Iñaki Uranga y familia.
(Grupo musical El Consorcio)



Dice el tango aquello de que “20 años no es nada...” y yo digo que 80 años tampoco lo son y seguro que los hermanos Thate, a los que tengo el placer de felicitar, piensan igual que yo. 80 años han pasado ya desde que se inauguró la famosa “Charcutería Alemana La Moderna” en la Calle Astarloa.

Se dicen pronto, pero son 90, los años que han pasado desde que el abuelo Hermann abriese la primera charcutería alemana de Bilbao en la calle Hurtado de Amézaga allá por el 1922.

Y está claro, que los años acabados en dos traen suerte a esta familia, porque en la

Aste Nagusia del 92, los bilbaínos y bilbaínas tuvimos la suerte de poder empezar a degustar los deliciosos platos típicos alemanes que Alfredo Thate se encargaba de elaborar en la Bier Garten o Jardín de la Cerveza de la Plaza del Ensanche.

Tanto nos gustaron vuestras salchichas, codillos y cervezas que no tuvisteis más remedio que tras siete años de éxito en la Semana Grande, abrir el Ein Prosit, para que os pudiésemos disfrutar más de 9 días al año. Y hoy, el Ein Prosit y los hermanos Thate, sois ya como el bollo de mantequilla y la Carolina, sois ya Bilbao, ese Bilbao que todos conocemos y apreciamos, sois ya un referente y un clásico más de nuestro Botxo.

Y os apreciamos no sólo por lo bien que nos dais de comer y de beber, sino también por acercar Alemania a Bilbao y Bilbao a Alemania y por llevar en el corazón y por donde haga falta los colores de nuestro Athletic. Zorionak y que nos sigamos juntando por muchos años más y celebrando vuestros éxitos, los de nuestra ciudad y los triunfos del Athletic. Zorionak eta zuen arrakasta, gure hiriaren lorpenak eta Athleticen garaipenak urte askotarako elkarrekin ospa ditzagun!

Itziar Urtasun
Ayuntamiento de Bilbao
Concejala Área de Fiestas



RESISTENTES Y CARIÑOSOS

Sabía que el orgasmo de un cerdo dura 30 minutos... (datos extraídos de las insólitas y rocambolescas enciclopedias del saber mundano que pasean por internet)

Aquel año nacieron los ojos violetas de Elizabeth Taylor y en una turbulenta Alemania se superaba la cifra de seis millones de parados (¡ay, Dios! no puedo quitarme

al cerdo de la cabeza...), con la vieja Europa de entreguerras hecha trizas.

Pero también en aquel año, en 1932, un alemán llamado Hermann Thate (vamos a decirlo ya: el cerdo es todo un atleta...), acompañado por su esposa vascofrancesa, Magdalena Irazusta, abrió la charcutería alemana La Moderna en la calle Hurtado de Amezaga. Luego vendría su ubicación clásica, en la calle Astarloa, donde se fraguó la leyenda.

Desde entonces, y tras mil y un vicisitudes (Guerra Civil y la Segunda Guerra Mundial, incluidas, amén de un par de incendios en los obradores...), La Moderna —y su sucursal, Ein Prosit...— han alimentado a varias generaciones de bilbainos (yo todavía no me puedo creer eso del cerdo...) en cuerpo y alma, desde la convicción, transmitida por los genes de padres a hijos, de que la calidad del género ha de alternarse con la calidad del trato.

Hoy Hermann, Enrique, Alfredo y Carmen (tápate los oídos; *carmenchu*. Hay que joderse con el cerdo que tanto adoráis en casa...) mantienen aquel espíritu de hace 80 años. Se apagó el brillo de la hermosa Liz y los seis millones de parados han cambiado de geografía, pero aún sobrevive esta saga charcutera que se antoja inmortal. Son resistentes y cariñosos, como el cerdo de la enciclopedia... El dios de las buenas cosas tiene que quererles mucho. Tanto como le quiere al cerdo.

Jon Mugica
Periodista de DEIA



80 aniversario Hermanos Thate

Cumplir años siempre es motivo de alegría y, en su 80 aniversario, los Thate son un ejemplo de tradición familiar y de participación activa y creativa en la vida social, cultural y deportiva de Bilbao. Durante todo este tiempo, al igual que ha hecho la Cámara de Comer-

cio en sus 125 años de historia, habéis mantenido vuestro compromiso e implicación con la sociedad de Bizkaia, potenciando la convivencia y la actividad económica.

Con la experiencia de todos estos años y los reconocimientos públicos obtenidos, y llegarán más, os animo a seguir en la misma línea y a entender el mundo de forma simpática. No perdáis vuestra historia y vuestras señas de identidad como empresa familiar de la Villa de Bilbao.

Mis mejores deseos para afrontar el futuro. Zorionak.

JOSE ANGEL CORRES

(Presidente Cámara Comercio, Industria y Navegación de Bilbao)



Creo que mucha gente está de celebración, porque unos emprendedores, inquietos, luchadores donde los haya, amigos de “todo el mundo” y “sobre todo de sus amigos”, cumplen 80 años, y siguen siendo jóvenes....

Sin considerarme mas que nadie, creo que tengo el enorme privilegio de ser un amigo de esos del grupo de “sobre todo de sus amigos” porque con ellos comparto diariamente muchas cosas y todas ellas gratificantes.

Además forman parte al igual que otros, de ese círculo que me “acogió” en Bilbao, lo que me ha unido todavía más.

Cualquier iniciativa que se os ocurra, no se como pero allí están colaborando desinteresadamente y eso sí, liando a todo el mundo cosa que al final agradecemos los que nos dejamos liar porque francamente lo pasamos bien y lo disfrutamos a cada momento.

Basta ya de dirigirme a terceros, para hacerlo directamente a vosotros, la familia Thate, y os tengo que decir que me siento

orgulloso de ser vuestro amigo, conociendo como conozco de primera mano todo lo que habéis tenido que pasar para llevar los negocios adelante, cuando ha habido momentos que la vida os ha pegado duro y os habéis levantado para volver a “reiniciar” el negocio y convertirlo sin duda en una gran referencia no solo para Bilbao ó Bizkaia sino para Euskadi y Alemania puesto que hacéis de embajadores en ambos sentidos permanente.-

Me queda una duda y es que como unos personajes tan jatorras como vosotros que parece que siempre estáis de juerga (no os lo toméis a mal jeje), sois capaces de llevar una empresa de la forma tan excelente como lo hacéis ó como dices amigo Enrique UNA EMPRESA TAN SERIA .

UN ABRAZO A TODOS Y UN ZORIONAK MUY GRANDE

José Angel Pereda



UN PARAJE ALEMAN EN BILBAO

Yo soy de Bilbao y aquí he vivido toda mi vida; en realidad lo primero sobra, porque el vivir aquí imprime carácter. Todos mis recuerdos más entrañables, mis aventuras más fascinantes, mis amigos más importantes y hasta mis locuras inconfesables están asociadas a este Botxito.

Bilbao es mi paisaje de cada día y de la mayor parte de los días de mi existencia. Por eso ahora, en mi madurez, recuerdo cada vez con más frecuencia toda esa multitud de locales y comercios típicamente bilbaínos (muchos de ellos ya desaparecidos) que he tenido la suerte de frecuentar a lo largo de tanto tiempo. Recuerdos de aromas y olores de Pastelerías, Cafés, Librerías o Ultramarinos donde he pasado tan buenos ratos.

Uno de esos lugares emblemáticos que aún se mantiene es la charcutería “La Moderna” de la familia Thate. Recuerdos inolvidables de mi más tierna infancia, de cuando mi Ama venía a casa con un paquetito como quien viene con un tesoro bajo el brazo: “vengo de donde los alemanes”; decir eso era dar por hecho que teníamos salchichas y embutido del rico y por tanto no iba a protestar nadie a la hora de la comida.

Pasados los años tuve la suerte de entablar amistad con los descendientes más inquietos y emprendedores de tan importante saga familiar, los inigualables hermanos Thate, que no solo han mantenido el negocio sino que lo han mejorado y ampliado a otros ámbitos, como el “Ein Prosit” del Ensanche, donde te puedes tomar una buena cerveza al lado de algún conocido artista, un jugador del Athletic o vaya usted a saber quien.

Gracias a ellos me da la impresión de que tendríamos que actualizar la famosa bilbainada y decir: “Hay un paraje alemán en Bilbao”.

José Mari Amantes

Konparsa Moskotarrak



BILBAO Y LOS THATE: ¡80 años después y en plena forma!

La puebla de Bilbao por donde la anteiglesia de Begoña se asomaba al entonces entrante de mar, que seis siglos después fuera encauzado por Víctor de Chavarri, tuvo la suerte de que la abadía de Cluny, con el supuesto apoyo del Papa Calixto II, impulsara el Camino de Santiago a mediados del siglo XII. El avisado Don Diego López de Haro, en 1300, observó que muchos peregrinos de Europa, camino de Compostela, cruzaban por el antecesor del Puente de San Antón;

así que allí mismo fundó nuestra Villa, desgajando parte de Begoña, dio rango de Iglesia principal a la antigua ermita de Santiago, puso peaje al puente, creó una hospedería e inició un brillante futuro económico para Bilbao dándole la autoridad sobre toda la ría.

Y en el transcurso de siglos entraron y salieron barcos y mercancías por la ría y puerto de Bilbao, generándose una dinámica comercial internacional, riqueza y un crecimiento de la población de la urbe que trajo aparejado el desarrollo de otro tipo de comercio: el de capitalidad y urbano, el de las siete calles y las demás que se expandieron hasta el Arenal.

Ese Bilbao, con la industrialización de la ría, saltó hacia Abando y creció por el 'ensanche' en el siglo XX. A este nuevo espacio de oportunidad arribó en 1922 el precursor de la saga, Hermann Thate, abriendo el primer "Gambrinus" donde, junto a su esposa, ofrecieron por primera vez, sus embutidos de charcutería alemana de fabricación propia. Le siguieron su hijo Alfonso con la apertura de la Charcutería La Moderna en 1932 y los actuales sucesores, la generación de los hermanos Herman, al mando del obrador como maestro chacinero al igual que su abuelo y su padre, Enrique y Karmentxu, al frente de la tienda, y Alfredo como responsable del Restaurante alemán Eint Prosit.

Ellos son nacidos en Bilbao, listos, avispados e incansables promotores de su actividad comercial al mismo tiempo que apoyadores de numerosas iniciativas socio-culturales (ostentan el título de 'farolines' carnavaleros), pero como, además de vascos llevan su parte de sangre alemana, se han convertido, sobre todo, en los mejores embajadores de la Villa ante la sociedad germana, creando e impulsando continuos lazos de amistad y relación entre gentes de aquí y de allí; recibiendo a los hinchas de los clubes de fútbol que vienen a jugar con nuestro Athletic Club, acompañando al equipo cuando juega en tierras teutónicas o colaborando con las iniciativas que las instituciones vascas despliegan para promocionarnos por aquellos lares.

Por todo ello creo que, en esta señalada fecha del octogésimo aniversario de la apertura de su comercio, son merecedores del reconocimiento que les tributamos cuantos les conocemos y disfrutamos de la calidad de los productos que nos ofrecen, así como quienes queremos al

Botxo y sentimos agradecimiento por los que lo cuidan e impulsan.

Con ésta mi felicitación sentida a la familia Thate, quiero aprovechar la ocasión para, al mismo tiempo, rendir homenaje a todos los comerciantes que con su dedicación y actividad cotidiana, hacen del Bilbao en su más amplia acepción, el motor impulsor de una Euskadi mejor.

Bihotz bihotez,

Josu Ortuondo
Ex-alcalde de Bilbao.



8 DECADAS...

Pasear por las calles de una ciudad o un pueblo lleno de tiendas y escaparates atrayentes es un cúmulo de sensaciones que acompañan a uno incluso en sus recuerdos. Las luces, los olores y hasta los distintos sabores que podemos encontrar en los diferentes establecimientos, son para mí pequeños fragmentos de vivencias, de historias propias y ajenas que siempre me han atraído, hasta el punto que incluso dedique un trabajo a los Ultramarinos y Coloniales de Bilbao.

Y, entre esas historias que descansan en los rincones de nuestra ciudad está la de la familia Thate y el sueño del abuelo Hermann que ya desde principios del siglo XX trabajó dando forma a lo que hoy en día es una gran realidad. Venir de otro país,



K-TOÑO. Farolín 2012, Dibujante.



establecerse en una nueva ciudad y comenzar a vivir, puede ser para muchos una dificultad mientras que para otros es el punto de partida de una de las vivencias más asombrosas y fascinantes de sus vidas.

Al final, todo es una cuestión de actitud ante la vida y de ella podrían hablarnos mucho toda la familia Thate, pues llevan 80 años dedicando sus vidas a poner en marcha un sueño, una ilusión, que diariamente comparten con todos nosotros formado parte activa del progreso y la evolución de nuestra villa que es la suya: Bilbao.

ZORIONAK Herman, Enrique, Alfredo eta Carmen

KEPA JUNKERA
Músico.



OTXOA: SALUDO A LOS THATE

Quiero felicitar los 80 años de los hermanos Thate, si han logrado llegar tan lejos ha sido por la calidad de sus productos y también por su generosidad, por querer hacer Bilbao más simpático. Y también por el tamaño de sus salchichas que aparte de ser de gran tamaño, también son muy gordas y eso siempre es de agradecer. Resumiendo, los Thate son un lujo para Bilbao.

Ochoa
Artista.



Aprovecho estas líneas, en esta gran revista Ciudad de Bilbao, para felicitar de entrada a su director Bittor Diéguez...

Y cómo no, para dar un abrazo y un Zorionak muy grande a una gran familia en el 80 aniversario de su gran charcutería "La Moderna" del Ensanche, en la que, en mi opinión, se hacen unas chalchichas y embutidos que quizás sean los mejores del mundo, como nuestro Athletic....

Y no quiero olvidarme de ese local hostelerero Ein Prosit al que da gusto ir por su ambiente e implicación, organizando fiestas y actos de todo tipo.

Hermanos Thate, ¡qué grandes!

Manu Redondo.



Muy grande. Parece increíble algo así, cumplir 80 AÑOS y tener semejante vitalidad; no sabía que existiese cirugía estética para empresas. Por lo visto los Thate tienen la pócima mágica, seguro que la guardan en secreto al igual que sus recetas y especias. Yo desde mis entretelas y todo corazón os felicito, pero mas que ZORIONAK os debería decir ESKERRIK ASKO, por lo que aportais día a día a nuestro querido Botxo.

Oskar López
Sastre



Enrique, quiero escribirte estas líneas para mostrarte la admiración que siento por vosotros.

Conocí vuestra tienda por mi ama, que en aquellos tiempos cuando venía a Bilbao nos compraba allí la cena y era un verdadero placer...

Más tarde te he conocido a ti y vuestra empresa a través tuyo y desde el principio vi reflejada en vuestra filosofía la manera de ver la empresa que en mi familia hemos tenido toda la vida.

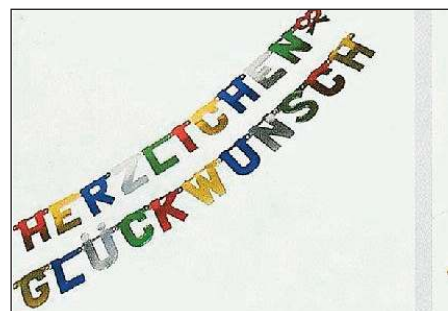
Sois un orgullo para Bilbao y hasta los de Durango estamos orgullosos de vosotros, no hay celebración en mi casa donde no estéis presentes.

Sois un espejo donde las empresas familiares debemos mirarnos para seguir manteniéndonos.

FELIZ 80 CUMPLEAÑOS Y POR EL BIEN DE TODOS, QUE SEAN MUCHOS MAS.....

Un beso

María Baqué
Cafés baqué.





80 años???

¿Quién lo diría!... Se os ve tan jóvenes... Herman, Enrique, Carmen y Alfredo.

Desde que os conocí, siempre he sentido que vuestra casa era mi casa, hemos compartido muchos momentos y lo que mas me gusta de vosotros, aparte de vuestros maravillosos manjares que me encantan., es la sonrisa con la que siempre afrontáis la vida.

Es una suerte teneros como amigos.

Os deseo lo mejor en este 80 aniversario y para el resto de vuestra vida, una vida que siempre procuráis esté llena de buenos momentos, momentos solidarios, momentos festivos, trabajando mucho, y siempre como buenos bilbaínos siendo abanderados de nuestro Botxito.

Os habéis ganado ser lugar de referencia en Bilbao y entre la gente que os queremos.

¡Zorionak! De todo corazón.

Maribel Salas
Actriz



Me complace enormemente felicitaros por vuestro 80 aniversario. Comenzar una empresa en el año 32 dedicada a la elaboración de productos típicos artesanales alemanes, con obrador propio en el cual elaboráis vuestros productos y continuar con una

charcutería que conozco desde niño y acabar con un restaurante, en el cual he degustado salchichas, codillo, y una gran variedad de cervezas (todo ello exquisito), a día de hoy es un referente en Bilbao de la cocina alemana. Sólo me queda deciros que es una auténtica maravilla seguir disfrutando de vuestras especialidades, de vuestro buen hacer, seriedad y profesionalidad otros 80 años más (aunque me temo que nosotros no estaremos para poder hacerlo). Que continúen nuestros hijos y nietos. Un abrazo y un auténtico placer, con todo mi cariño.

Txema Maura
Fotógrafo



Hoy es un día importante, después de mucho meditarlo, voy a salir del armario y confesar que llevo muchos años comiéndome la salchicha de los Thate, es jugosa, sabrosa y siempre está en su punto. Desde el momento en que la probé en mi mas tierna infancia, no he podido dejar de pensar en ella, como nos ocurre a muchos y a muchas. Hay a quien les gusta mas fina, a otros mas gorda, a algunos las pequeñitas, y los mas lanzados las de medio metro. Pero a mi me gustan todas.

Por suerte tengo aseguradas salchichas para muchos mas años, ya han pasado 80 y los que nos quedan por delante. Pero sin ninguna duda los mas importante es lo que hay detrás de estas ocho décadas, lo que Hermann Thate comenzó cuando por casualidad aterrizo en nuestra noble villa, y que hoy esta en las manos de mis buenos amigos Carmentxu, Hermann, Enrique y Alfred, sois los cuatro unos auténticos cracks. Muy buenos amigos y mejores personas (joder vaya topicazo), pero esto es la verdad, y el que no se lo crea, que venga y que lo vea, o mejor que se la coma.

Oskar Martínez.
Campeón del Mundo Kayak Surf



Enrique, Hermann, Alfredo y Carmen Thate son nombres que en Bilbao se escriben con mayúscula. El mérito no es sólo de ellos. Deben compartirlo con aquel primer Thate que tras recorrer media Europa de instaló en Bilbao y abrió allá por 1922 la charcutería "La Moderna".

Son muchos los logros de esta familia empuñada en mezclar tradición germana con tradición y carácter bilbaíno. Gracias a su tesón no hay bilbaíno que no diga con absoluta naturalidad aquella frase que tan famosa hizo un conocido presidente americano ¡ Ich bin ein Berliner !.

Más mérito tiene haber conseguido que al entrar en ese templo que es "La Moderna", seamos capaces de decir palabras tan ajenas a nuestro idioma como Curry Wurst, Frankfurter, Zugenwurst, Schikewurst, Jagdwurst... como quien dice ponme 200 de chorizo de Pamplona.

Los Thate son mucho más que la tercera generación de una familia alemana que se enamoró de Bilbao, son trabajadores, siempre hospitalarios, solidarios, grandes embajadores, son alemanes, y que no dejen de serlo....pero lo que sin duda se han ganado es el título de BILBAÍNOS con mayúscula.

Ya han cumplido 80 años y la cuarta generación de los Thate ya corre por las calles de Bilbao....Zorionak Thate !!!

Patricia Gaztañaga
Presentadora de televisión





Los alemanes tienen fama de ser gente fría, cabezones, duros de carácter... Los vascos para los que no nos concen, también tenemos esa fama. Entonces, que les pasa a los Thate?? Será que la mezcla que tienen vasco-germana les hace ser todo lo contrario.

Los hermanos Thate, tanto Herman, Enrique, Carmen y Alfredo son de una "raza" especial y única. Siempre con la sonrisa en la cara, una buena palabra y lo que mas me gusta a mi es que tienen el don de hacerme sonreír y hacer que te rías a carcajadas con ellos(que en estos tiempos buena falta hace).

Y que pasa en el "Templo" llamado Ein Prosit??

Es entrar y cargarte de una energía positiva terrible. Allí, entre cervezas y salchichas, siempre hay un buen ambiente. Todos los que traspasamos sus puertas, acabamos llenos de un positivismo especial. El "templo" es una gran familia en la cual los patriarcas son los Thate.

Yo, cuando salgo estresada, nerviosa o triste de mi trabajo me voy allí de cabeza, y salgo con una gran sonrisa que siempre logran arrancarme los patriarcas.

Para mi es una gran terapia ir allí y tomarme una cerveza con la gran y estupenda familia Thate.

Espero, de todo corazón, que dentro de 80 años sigan esta tradición la saga de los pequeños hijos de los Thate, porque algo a si jno se puede perder!

Zorionak Thates

Saray Rueda
Jefa Cocina del Restaurante Yandiola.



Vine a Bilbao y solo mirando el cartel de la autopista vi que aquí las cosas son distintas.

Me habían dicho que iba a vivir muy bien y que la gente me iba a tratar excepcional. En mi primer día ya fui teniendo muestras claras de ello. Poco a poco y con el paso del tiempo he comprobado la verdad de todo aquello. Si algo me enamora de esta tierra son sus gentes.

Sentirte como en casa es muy difícil , mas si cabe , si vienes de otra cultura a miles de km y con formas y maneras de vida muy pero que muy distintas.

Hoy estoy felicitando , aquí, a una muestra clara de esas gentes que pueblan este maravilloso lugar, escuchar Thate es escuchar amigo, compañía y buen comer.

Muchas felicidades por lo que sois, lo que habéis logrado pero sobre todo por lo que hacéis sentir al resto. A gentes como yo.

¡ Zorionak!

Predrag Savovic
Presidente Bilbao Basket



En 1922 Alfonso Thate abrió la primera charcutería alemana en Bilbao, en la calle Hurtado de Amézaga. Eso es lo que celebramos, que la actividad que entonces comenzaba continúa adelante gracias a los esfuerzos y el trabajo de los hijos de Alfonso.

Pero no conmemoramos solo el 80 aniversario de un empresa cualquiera, no; el restaurante Ein Prosit, la charcutería La Moderna y el obrador Amadeo Deprip se han convertido por derecho propio en una embajada no oficial de Alemania en Bilbao; en una delegación de la cultura y de la hospitalidad alemana, pero siempre con carácter bilbaíno. Tan bilbaíno que Ein Prosit es la sede de la peña futbolística del Athletic Club Müller Dani; un hecho definitorio como pocos de la implicación y el amor de los hermanos Thate por esta ciudad y sus gentes. Así, por derecho propio, se han convertido en una institución en la sociedad bilbaína.

Además, como representante de UNICEF Comité País Vasco, tengo muchos más motivos para felicitarles por este aniversario y manifestar mi satisfacción y agradecimiento: el compromiso de Enrique y de todos los hermanos, con la defensa de la infancia —y con UNICEF— es patente y activo.

Fue a partir de una colaboración con el Colegio Alemán para ayudar a los niños y niñas damnificados por el terremoto de Haití, cuando Enrique se ofreció a hacer causa común con nosotros en defensa de los derechos de la infancia. De esta manera nació el Saltxi Eguna; un evento en el que se han repartido varios miles de pintxos de salchichas en las dos ediciones que hemos celebrado hasta ahora.

También Ein Prosit dona cenas para sortear entre los asistentes al rastrillo solidario que UNICEF organiza en el Hotel Carlton. Asimismo, han colaborado con UNICEF en el mercado de Navidad de Berastegi e, incluso, ha participado en la organización de un partido de veteranos del Athletic. Por supuesto, toda esta ayuda sin más interés por su parte que el de ayudar a que UNICEF recaude fondos para desarrollar programas de ayuda a la infancia.

Por todo esto, no puedo nada más que expresar otra vez mi agradecimiento, y el de UNICEF, a los hermanos Thate, además de felicitarles por el 80 aniversario que conmemoramos. Por supuesto, también quiero desearles lo mejor para el futuro y reiterarles nuestro deseo de que la fructífera colaboración que hemos desarrollado estos años siga adelante.

Muchas gracias y muchas felicidades.

Paco Alcolea
UNICEF



OCHENTA AÑOS NO ES NADA

Han pasado ochenta años, como si fuera un soplo la vida, desde que la familia Thate se instaló en Bilbao, desde que abrieron su primera charcutería, especializada en productos alemanes.

Fue en 1932, como si fuera ayer. En estas ocho décadas hubo una República, un golpe de Estado, una Guerra Civil, una dictadura y el advenimiento a la democracia. Por todas esas etapas de la historia ha transitado la familia Thate, que ha alimentado los mejores sueños de los bilbaínos.

En la pequeña tienda de la calle Astarloa y luego en la luminosa charcutería de Colón de Larreategui han seguido ofreciendo los mejores productos que salían de su obrador a sus clientes.

Hermann, el mayor, con un humor socarrón, Carmen, siempre sonriente, Enrique, el perejil de todas las salsas, y Alfred, que parece el más responsable pero no lo es, son parte del imaginario de Bilbao.

No hay fiesta ni celebración en la que no estén. Si gana el Athletic, algo que este año parece lo normal, siempre hay unas salchichas, Frankfurt, Bratwurst o Alfred que degustar. Siempre hay un codillo que comer y una cerveza con la que brindar. Los hermanos Thate, buena gente, nos han robado el corazón. Que los próximos ochenta años, que no son nada, sean igual de brillantes. Las nuevas generaciones de Thate lo sabrán hacer igual de bien.

TXEMA SORIA
Periodista El Correo



THATE BROTHERS

Los conocí el año 2006, en el cual fueron nombrados Farolines del Carnaval bilbaíno. Organizaron una gran fiesta en el Ein Prosit para todos los que lo habíamos sido años anteriores.

Ese mismo día, sentí una gran conexión con ellos, y vi su alegría y amor por Bilbao y por la buena gente....

Desde entonces su restaurante se convirtió en uno de mis rincones favoritos de Bilbao, donde he celebrado cumpleaños y todos mis últimos éxitos. Allí he conocido a lo mejor de Bilbao de todos los ámbitos sociales. Y eso es lo que más me ha atraído de este lugar, la alegría que desprende, la vida que hay, y sobre todo el trato siempre amigable y alegre de todos los hermanos.

¡ Ah ! Sin olvidar que me hicieron madrina de su charcutería "La Moderna "en su nueva ubicación.

Han enriquecido mi vida personal más de lo que nadie se puede imaginar, y lo más importante de todo es que con ellos me he sentido querida y valorada no solo como triathleta, si no como persona.

Por todo ello, gracias!!! Y espero que cumpláis muchos más años dando alegría a ¡nuestro querido Bilbao!

ZORIONAK THATES

VIRGINIA BERASATEGUI
Triathleta



LOS 80 AÑOS SON SÓLO UNA EXCUSA

Una excusa para deciros que os queremos, que os respetamos y que os admiramos.

Los 80 años son importantes, es vuestra historia, vuestros orígenes, vuestros cimientos. Y alguien debió hacer las cosas muy bien en ese pasado, no sólo en el obrador o en la tienda, si no con vosotros, inculcándoos los valores que ahora tenéis, defendéis y divulgáis con vuestro buen hacer de cada día.

Son también muy importantes las salchichas, mortadelas y codillos que hacéis en el obrador y luego nos servís en la tienda o en el restaurante, verdaderas golosinas, pero no es eso lo que os hace ser queridos y recordados.

Os conozco de oídas hace muchos años, cuando hace casi 18 fuisteis de los que secundaron una de mis locuras de entonces, en eso que ahora se llama internet... y aún no os conocía.

Tuvieron que pasar muchos años, y tuvo que ser el apoyo a otra de mis locuras, esta revista, lo que me hizo conoceros. En el riesgo de hacer cosas nuevas, distintas, tratando de aportar algo a los que nos rodean a costa si hace falta de dejarte la piel a jirones para sacarlas adelante, es donde más me identifico con vosotros. Y también por lo que más os respeto.

Quiero que sepáis que me siento verdaderamente orgulloso de tener vuestra amistad, y sólo espero estar siempre a la altura y no defraudarla.

Felicidades por ser como sois, y por este 80 aniversario.

Victorino Diéguez
Director de la revista "Ciudad de Bilbao y Bizkaia".



HISTORIA DEL ATHLETIC DE BILBAO

2ª Parte. 1.913-1.928



Texto:
Abigail Ruíz

La época que se sucede entre los años 1.913 y 1.928 está llena de altibajos. Desde que se juegan los partidos en San Mames los leones solamente cosechaban éxitos, es por ello que se le consideró el mejor equipo del Estado por aquel entonces. Es a partir de esta época que se les llama leones a los jugadores del Athletic. Gracias a las victorias obtenidas en 1.914, 1.915 y 1.916 el equipo consiguió trofeos en propiedad del Campeonato Regional y de Copa. El equipo ganador lo formaban Ibarretxe bajo los palos, Solaun y Hurtado en defensa; Eguía, Belauste y su hermano en el centro e Iceta, Germán, Apón, Zuazo y Pichichi como delantera.

El público seguía siendo incondicional en los partidos, pero lograban más expectación aquellos en los que se enfrentaban contra equipos vascos, más especialmente Arenas de Getxo, Racing y Sporting de Irún y Real Sociedad. En Navidades tocaba enfrentarse contra equipos extranjeros, ante la novedad, los aficionados aprovechaban



Balón de 1.930 (réplica).

para estudiar nuevas técnicas futbolísticas.

Acostumbrados a las victorias y a tiempos de oro, seguidores y equipo no sabían que la cosa iba a complicarse durante aproximadamente un lustro. La razón, el tener que enfrentarse a equipos que contaban con profesionales.

No fue hasta la temporada de 1.919 – 20 que se gana el Campeonato Regional de nuevo, y ya puestos, con un renovado equipo se hacen con la Copa de los años 1.921 y 1.923.

En la década de los años 20 los jugadores del Athletic obtienen el reconocimiento a nivel internacional gracias a que la selección española de fútbol consiguió el subcampeonato con muchos jugadores rojiblancos en sus filas.

Por aquellas fechas tan lejanas, el equipo tiene su sede en “La Alcazaba” y contaba con 2.000 socios. Por fin, el fútbol comenzaba a ser considerado deporte rey y poco quedaba para los comienzos de la Liga.



Rafael Moreno, “Pichichi”

Marcelo Bielsa

”Nunca me dejé tentar por los elogios. Los elogios en el fútbol son de una hipocresía absoluta. El fútbol está concebido así, tiene que haber o una gran alegría o una gran tristeza. Derrota o victoria, sangre o aplauso son valores muy caros al ser humano. Entonces, en el fracaso sufro mucho la injusticia del trato, no logré nunca dominar eso. Siempre sufro mucho cuando perdemos y cuando soy maltratado, pero sí logré no creermé la dura-ción del éxito. Como no se revisa por qué ganaste, da lo mismo, te adulan por haber ganado no por que mereciste ganar, por el re-curso por el que ganaste, entonces tuve claro siempre que esa franela, porque ése es el término, es impos-tora.”





TESTIMONIO FINAL 09 ESTE AÑO NOS ENFRENTAMOS A DOS FINALES

COMO EN EL **2009** VIVIMOS OTRA

HEMOS QUERIDO RECOGER AQUÍ
VARIOS **TESTIMONIOS**

DE COMO VIVIERON AQUELLA FINAL
VARIOS **SEGUIDORES DEL ATHLETIC.**

ASÍ VIVÍ LA FINAL DE COPA 2009

Arantza Garcés

Ya han pasado casi tres años desde que me embarqué en un autobús lleno de ilusión dirección Valencia. Todavía no he sido capaz de explicar a la gente que no tuvo la suerte de estar allí lo que realmente sentí. Parece mentira que siendo las palabras mi mayor conducto de expresión no pueda expresar la experiencia tan increíble que vivimos allí. Todo empezó sobre las 8 de la tarde cuando desde estación de Garellano salió uno de los muchos autobuses que iban a Valencia llenos de aficionados. Aquello era una fiesta, todos vestíamos de rojo y blanco y no teníamos intención de dormir en todo el viaje. Todos los que allí íbamos teníamos el mismo objetivo, ver la final de Copa del Rey en Mestalla Athletic vs. Barcelona. El autobús aquel sirvió para calentar motores. Aquello fue una pequeñísima muestra de lo que en Valencia nos esperaba. Fue curioso que cuando el autobús hizo una parada, no recuerdo bien donde, el área de servicio estaba llena de banderines rojiblancos y el hilo musical canturreaba bajito el himno del Athletic. Ahí fuimos conscientes de hasta dónde había llegado la ilusión bilbaína. Cuando sobre las 6 de la mañana pisamos suelo levantino, no hacíamos más que ver pequeños grupos de aficionados intentando descifrar los mapas para poder llegar a la Carpa de la que habíamos oído hablar en los medios de comunicación. Esa carpa que se suponía nuestra. Nosotros decidimos dar un paseo y entrar a un bar a desayunar para coger fuerzas ya que nos esperaban muchas horas de celebración y de no dormir. En el bar seguimos viendo aficionados, todos vestidos de gala. Cuando paseábamos por las calles valencianas los coches pitaban a favor del Athletic y gritaban por las ventanillas frases de ánimo hacia nuestro equipo. Me costó entender por qué tenían tanto aprecio a nuestro equipo, hasta que llegué a la conclusión de que no era eso lo que sucedía, si no que, el aprecio que no tenían hacia el Barce-



lona, volcó a más de media ciudad con el Athletic. Me dieron igual las razones, cada vez éramos más y el ambiente era impresionante. Llegamos a la carpa que todavía no funcionaba al 100% a esas horas de la mañana pero se podía intuir que aquello iba a ser grandioso. Por allí anduvimos cantando y vitoreando a nuestro equipo y respirando felicidad. Las horas seguían pasando y aquello cada vez estaba más lleno de aficionados y autóctonos curiosos que se dejaban caer por allí. Una de las curiosidades que viví, entre tantas, fue ver a varios aficionados blaugranas que andaban por allí entre nosotros quedándose impresionados con nuestra energía e ilusión. Una hora antes del partido más o menos acabé fotografiándome con varios de ellos que me comentaban lo alucinante que les parecía aquello y lo grande que era nuestra afición y nuestro amor por el Athletic. Poco antes del comienzo del partido nos dirigimos a Mestalla que estaba como a unos 10 minutos de la carpa Athletic Geuria! Fue entonces cuando el tiempo se paró y aquellos 400 metros se convirtieron en kilómetros de alegría e ilusión y por supuesto en dos colores, el rojo y el blanco. Banderas en los balcones y vitoreos desde todos los ángulos posibles. El autobús del Athletic con los protagonistas del mes en su interior no podía ni pasar. Finalmente llegamos a Mestalla y los nervios invadían nuestros cuerpos. Los que tuvimos la suerte de conseguir entrada nos sentamos en nuestras localidades

preparados para disfrutar del partido de la temporada y creo que no me confundo si digo que fue también el del último lustro. El partido transcurrió como todos sabéis. El gol de Toquero hizo que varios de nosotros no pudiéramos reprimir esa lagrimilla de felicidad, pero finalmente no pudo ser. El Athletic quedó subcampeón de Copa del Rey 2009 y todos volvimos a casa con una sensación muy extraña, entre felicidad y pena. Llegados a este punto me vuelvo a sentir incapaz de transmitir lo que sentí aquel día. Leo y vuelvo a leer mis propias palabras y parece que me quedo corta. Para aquellos que no pudieron vivir aquello, desde aquí os recomiendo muy mucho que este año que volvemos a tener la oportunidad de vivir otra final, os aventuréis a disfrutar de un evento sin igual. No sabemos todavía ni cuándo ni dónde, pero yo por lo menos, allí estaré. 



Pero ése día no era Valencia, porque hicimos noche en Madrid, a visitar a la familia y a recoger a otros dos compañeros de viaje que faltaban. Tengo que reconocer que ésa noche no dormí, sabía que el día siguiente quedaría marcado para siempre.

Los gritos de “baño libre, el siguiente a la ducha” me levantaron de la cama. Sí, el 13 de mayo de 2009 había empezado. Maravilloso tiempo, sol reluciente y un calor pegajoso a las 10 de la mañana. ¡Mejor imposible! Ataviados de arriba abajo con toda clase de pañuelos, camisetas, bufandas y banderas y con el grito de Aupa Athletic nos despedimos y nos pusimos rumbo a Valencia con toda la ilusión del mundo. Muchos fueron los autobuses y coches que nos juntamos esa mañana en la carretera, con pitidos y saludos varios, todos con un único punto de encuentro. Comimos en un restaurante de camino, muy bien atendidos por el personal y que nos desearon suerte. “Queremos que gane el Athletic” nos dijeron. Contestamos, “nosotros también aunque la cosa está jodidilla”

Y después de unas tórridas horas de viaje, llegamos a Valencia. Unas ansias por bajar del coche recorrían mi cuerpo pero había que dejar la maleta y buscar el hotel, que nos costó encontrarlo. Daba igual cómo fuese el lugar de alojamiento, teníamos prisa por llegar a nuestra Athletic Hiria (ciudad del Athletic). Callejamos hasta llegar a un parking y en él nos preparamos los bocatas. En el trayecto sólo se veían camisetas rojiblancas, ¿no ha venido nadie de Barcelona? Los valencianos nos decían “habéis invadido la ciudad, sólo por eso merecéis ganar” Invadir, ¿nosotros? Que va...

En seguida supimos que habíamos llegado, lo que mis ojos veían no podía creérmelo, como tampoco podían creérselo una cuadrilla del Barça que llegaban a la vez que nosotros. Les miramos dubitativos y ellos nos di-



ASÍ VIVÍ LA FINAL DE COPA 2009

Abigail Ruiz

Siempre tendré en mi recuerdo aquel día, aquel partido que desde entonces y hasta hoy es el más importante y el más añorado para mí. La semifinal de la Copa del Rey contra el Sevilla, qué nervios, qué sufrimiento, de todo ello dependía ver a mi equipo jugar una final, la primera de mi vida. Nunca había visto lágrimas en San Mames, y cuando son de seres allegados los sentimientos se multiplican.

Sólo quedaba esperar a la rifa de las entradas, la suerte estaba echada, todos no entrábamos en Mestalla y algunos se quedarían con las ganas, pero no fue mi caso. Nunca me había tocado nada, ni premios de loterías ni nada que se le pareciera, pero aquella tarde me tocó el gordo. Mi teléfono sonó estando yo de shopping, al otro lado del teléfono mi primo, no podía ser otra cosa. ¡Teníamos entradas!

Un día antes del gran partido, después de comer nos pusimos en marcha, el coche lleno de bufandas rojiblancas y una bandera enorme en el cristal trasero. Los coches que pasaban y adelantaban por la carretera no tenían ninguna duda de cuál era nuestro destino.

jeron “es que en nuestra carpa no hay gente, ¿os importa que nos quedemos? Esto es genial” “Pues claro que no” respondimos. Y es que era una gran fiesta, la gente en grupos bailando, bebiendo, cantando, comiendo... Mientras los bilbaínos lo pasábamos en grande en nuestra carpa, los alrededores estaban llenos de valencianos y catalanes mirándonos sorprendidos.

Llegó la hora de ir acercándose al campo, y en el trayecto coincidimos con el autobús de los protagonistas de ésta historia, el autobús del Athletic. Nos miraban alucinados y no era para menos, afición y equipo éramos uno. Se alejaron y nosotros aún tardamos en llegar, los alrededores del campo eran intransitables. No podías perderte porque los teléfonos móviles no funcionaban. Había que entrar, ponerse cómodo y tranquilizarse antes del encuentro.

Ya dentro, los pelos de punta, cánticos, fotos, la gente nerviosa, a un lado el color azulgrana, al otro rojiblanco. Todo estaba a punto para el empuje del partido. ¡Gol de Toquero! Abrazos y saltos entre familiares y amigos, podemos ganar... El bocadillo entraba a trompicones, tenía un nudo en el estómago pero por mucho que quisiera no podía tranquilizarme. El segundo tiempo empezó y con él la goleada del Barça, el sueño se terminaba ahí. Pudo resultar amargo ese momento pero sin embargo gracias a las dos aficiones unidas y jugadores aplaudiéndonos, no lo fue.

Ya sólo nos quedaba descansar y analizar los momentos del día y guardarlos en un rincón de nuestra mente.

Gracias Athletic.



ASÍ VIVÍ LA FINAL DE COPA 2009

Diego (Menorca)

Somos cinco amigos de Menorca, hinchas del Athletic y todo empezó cuando salimos de la parada de metro de Xativa.

Nuestra pregunta fue unánime ¿dónde estamos? En Bilbao o en Valencia. Nos paseamos por toda la ciudad, bebimos y comimos todo lo que pudimos porque no era fácil con tanta gente, y al llegar a la **Ciudad Athletic** que había montada nos dimos cuenta que era uno de los días más importantes de nuestras vidas.

Nos dirigimos hacia Mestalla y las calles eran como ríos en pleno caudal de aguas rojiblancas, acompañamos a un autobús repleto de sueños e ilusión.

Al escribir estas líneas se me cristalizan los ojos y la piel se me pone de gallina lo mismo que me ocurrió cuando pasaba aquel autobús por delante mía. Al llegar al campo escuchamos la pitada mas grande que habíamos oído nunca, empezamos a comernos unas pizzas que habíamos comprado y con el gol de Gaizka comió pizza hasta el linier, mientras ganábamos esos treinta minutos la gente lloraba, cantaba, gritaba... Estábamos en una nube, la ostia.

Hasta que un buen equipo nos superó, pero daba igual nadie nos podía fastidiar el mejor día sin duda de nuestras vidas, y aún faltaba lo mejor, después del partido, después de que te metan un 4 a 1, una hora en el estadio animando sin cesar a nuestro Athletic. Por eso somos únicos, diferentes, digan lo que digan los mejores del mundo.

Por un día el mundo fue rojiblanco.

Saludos desde Menorca. Carlos, Rafa, César, Mark y Diego.

Aupa Athletic beti zurekin. Nos vemos en Madrid esta vez... para ganarla.

(Bittor perdona las faltas, un abrazo y espabila)



LO QUE GUARDO EN MI BOLSO...

por Arantza Garcés

¿Os habéis planteado alguna vez cuántas personas pasan por la vida de uno? Imagino que nunca os ha dado por coger un folio y apuntar los nombres de todas aquellas personas que habéis conocido, todas esas personas que alguna vez se han cruzado en vuestra vida. Aunque planteado así, sí hubo alguien que hizo algo parecido, su nombre, Mark Zuckerberg, creador de Facebook. Pero dejando las redes sociales a un lado, durante nuestra vida vamos conociendo personas que consciente o inconscientemente vamos clasificando. Personas que vamos guardando en nuestro bolso. Compañeros de colegio, compañeros de Instituto. Los amigos que nos hicimos en la Facultad y las clases de macramé. Esos compañeros de trabajo que aún sigues visitando de vez en cuando.

Aquellos amigos que de alguna manera formaron parte de una época de tu vida y que hoy en día te cuesta recordar en qué momento perdiste el contacto con ellos cuando antes erais inseparables.

Una vez conocí a una persona que me dijo que había que aprender de todo lo que te pasara y de todas las personas con las que te relacionaras. Y yo



le planteé que si alguna de esas personas me caía mal no tenía nada que aprender de ellas. ¿Qué iba a sacar yo de alguien al que no podía ni ver? Y él me dijo; - Sencillo, simplemente tienes que aprender eso. Que no te gusta. Ahora ya sabes cómo no tienes que ser si quieres gustarte a ti mismo-. Realmente tengo que reconocer que en ese momento, no sé si fue la inocencia de los 15 o que me pareció un tipo extraño al que no tenía que hacer mucho caso, no le di mayor importancia a lo que me dijo. Pero no me preguntéis por qué, nunca se me olvidará y ahora me gustaría decirle que sé a lo que se refería.

Es fácil, de las buenas, lo bueno y de las malas, lo mejor.

Me considero una persona con muchas amistades y conocidos pero no por ello soy mejor, simplemente me gusta estar rodeada de gente y chupar cual insecto todo lo que me puedan aportar. Me encanta observar a la gente, que no cotillear, que son dos conceptos que la gente confunde habitualmente y que para nada tienen que ver. Me gusta ver lo que hacen y por qué lo hacen. De eso y por eso, he ido poco a poco convirtiendome en esa persona que siempre he querido ser. Digamos que soy como una Dra. Frankenstein. Creada por las partes que más me han gustado. Siempre se aprende algo y siempre hay alguien a quien conocer y alguien a quien admirar o aborrecer. Aprender de las personas, rebuscar un poquito en vuestros bolsos. Hacer memoria de todas las personas con la que habéis interactuado. Yo tengo mi bolso lleno pero todavía cabe mucho más. Y si eres mujer, esto último seguro que lo entenderás a la perfección. Vivid! 





belleza escondida
AGENCIA DE MODELOS
OCASIONALES
www.bellezaescondida.com
be@bellezaescondida.com
618 52 97 97

¿Necesita urgente un/a modelo con determinado perfil?
No pierda el tiempo haciendo interminables y costosos castings

En nuestra agencia tenemos inscritos más de 1.200 modelos

Díganos sexo, altura, edad, color de pelo, raza, etc. y en una hora dispondrá de las fotografías de media docena de candidatos para elegir o hacer una última entrevista.

Ah, y no le cobramos nada por el servicio.



**Más de 1.200
modelos
de toda España.**

**TODAS LAS EDADES,
DESDE NIÑOS
HASTA ANCIANOS.**

*Consulte nuestra
página web:*

www.bellezaescondida.com





belleza escondida
AGENCIA DE MODELOS
OCASIONALES
www.bellezaescondida.com
618 52 97 97

bellezaescondida agencia de modelos ocasionales para publicidad

MÁS DE 1.200 MODELOS INSCRITOS EN TODA ESPAÑA

Sácate un sobresueldo trabajando ocasionalmente en publicidad

- Inscripción gratuita en nuestra web con 4 fotos.**
- Inscripción de pago, hasta 100 fotos.**

¿Eres go-go, stripper, mago, músico, actriz, funambulista...?
Ahora también BE- EVENTOS.
Inscríbete en www.eventos.bellezaescondida.com

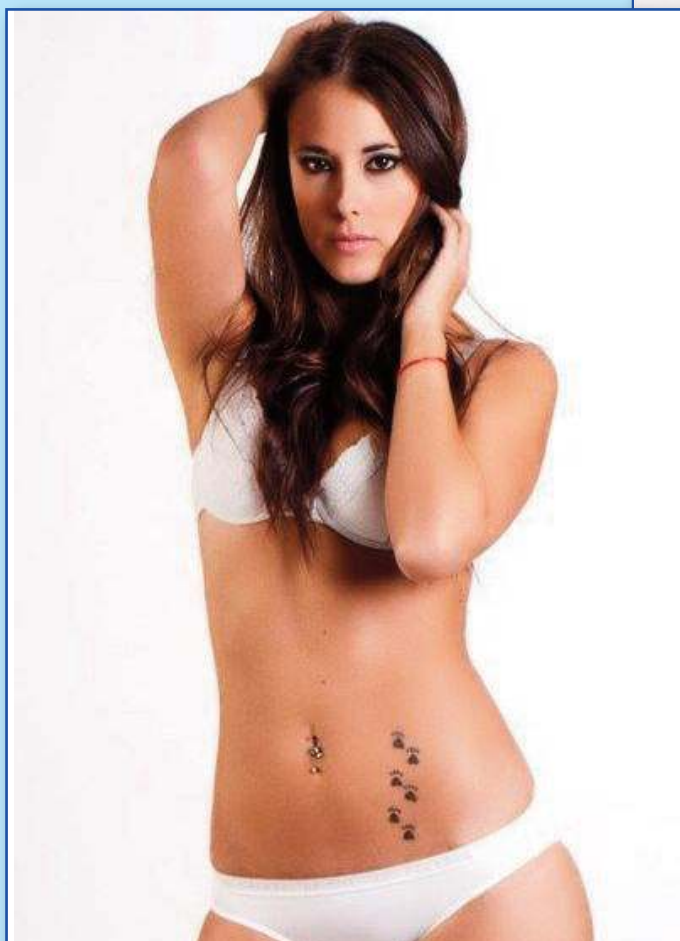
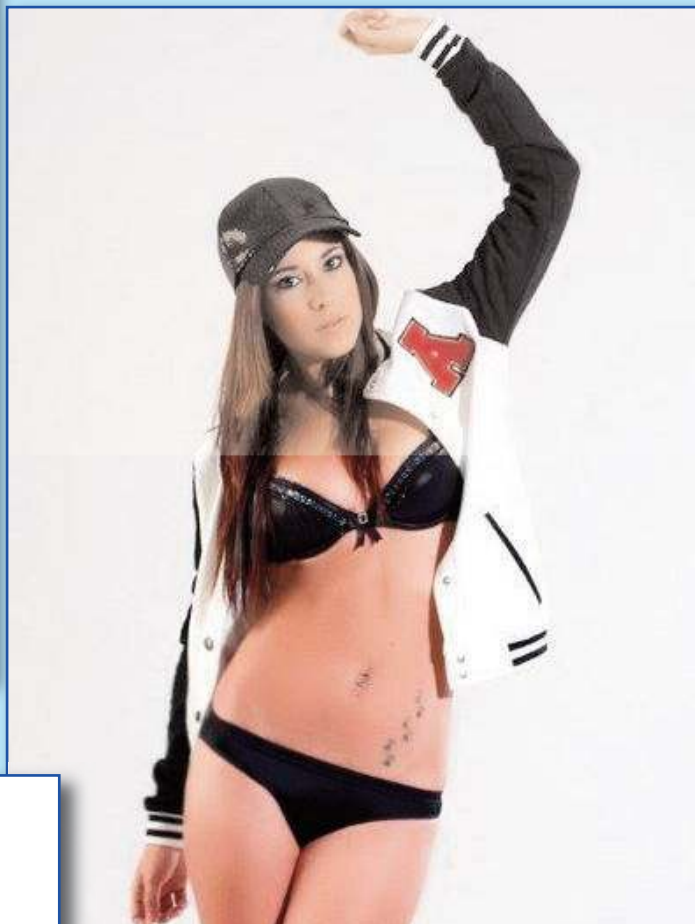
**Oferta hasta fin de año:
Book de 30 fotos: 150 €**

belleza escondida 

De la mano de la Agencia de modelos "**Belleza Escondida**" comenzamos la publicación en nuestras páginas de algunos de sus modelos. Para contratación dirigirse a la Agencia a través de su web: www.bellezaescondida.com, o en el mail: be@bellezaescondida.com



TAMARA PAJARES



Edad: 26

Altura: 169

Medidas: 89-64-95

Cabello: castaño

Estilo cabello: largo ondulado

Ojos: marrones

Piel: morena

Camisa: S

Pantalones: 34/36

Zapatos: 38

PARA CONTACTAR:
be@bellezaescondida.com

Nombre:

Paola

Apellidos:

Martinez Gutierrez

Fecha de nacimiento:

13-04-1987

Medidas:

87-64-93

Altura:

1,65 m.

Ojos:

Marron Claro

Pelo:

Rubio

PAOLA MARTINEZ



PARA CONTACTAR:
be@bellezaescondida.com

SEXO en BILBAO V

por Argiñe Sorgiñe

No, al final no hubo suerte. Pero bueno, era de esperar. Así que como era de suponer y me lo esperaba no me llevé mal rato. Otra vez quedada fallida y ya van tres. Lo que sigo sin entender y es algo que realmente me pone de muy mala leche, por no decir otra cosa y que encima le doy bastantes vueltas sin llegar a una conclusión es... ¿Por qué a los tíos les gusta una tía y al de una semana se olvidan de ésta y les gusta otra? Va por temporadas o qué. A mí cuando me gusta uno, me sigue gustando aunque conozca a más, no sé, ¿mejor lo malo conocido que lo bueno por conocer? Supongo que será cuestión de hormonas. Pero vamos, que no sé para qué intento buscarle una explicación cuando el problema viene del sexo masculino. Es lo de siempre, no la tiene.

Hace bien poco ha sido el día de los enamorados, ridículo San Valentín, si le hubiera conocido le iba a dar yo para el pelo a ése... Valentín era romántico ¿o sólo hacía el “paripé” como la inmensa mayoría de los hu-



pensando: qué me regalará para demostrarme su amor, bla, bla, bla... y ellos pensando: a ver en qué leches me gasto el dinero para dejarla contenta. Y todo esto porque, en San Valentín, se regalan rosas, bombones, joyas y utensilios varios pero el resto del año se regalan cuernos y más cuernos. Y con mucha frecuencia que eso es lo más preocupante. Y aunque tenemos crisis y el bolsillo no da para mucho, es preferible regalar algo bueno que así a la parienta la tenemos contenta para un tiempo. La infidelidad está a la orden del día, y doy fe de ello. Yo les hago una pregunta que nunca me dan una respuesta: Si le pones los cuernos... ¿Por qué estás con ella? Nunca saben qué contestar, ahí lo dejo!

Luego está la otra cara de la moneda, nosotras, más ñoñas, las que damos más importancia a cosas que igual no la tienen, las que hacemos grande a cualquiera que no se lo merece, las que de una pequeña casualidad soñamos un mundo que nunca alcanzamos. No quiero generalizar pero desgraciadamente la mayoría de las mentes femeninas funcionan así. Por eso sufrimos más, por eso damos mil y una vueltas a cosas que no cambiarán. Naturaleza de la mujer. Todo esto porque hace poco me crucé con alguien a quien no veía desde hacía tiempo y, aunque la distancia hace el olvido, el olvido se jode en ese “mini segundo” de cruce de miradas. Esa mirada se quiso quedar conmigo durante el resto del día metida en mi cabeza. A él seguramente se le olvidó nada más terminar de subir las escaleras. Si llego a salir un poco más tarde de casa, no me pasa. ¡Cachis!



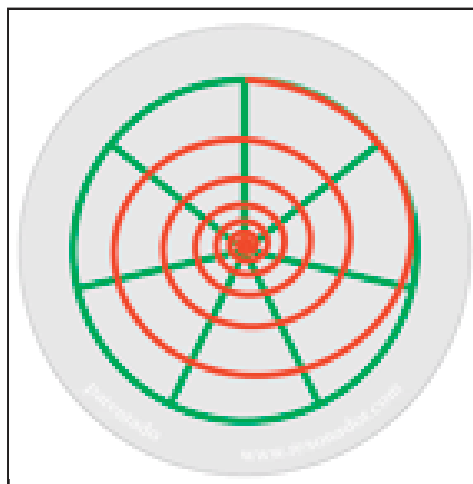
manoides masculinos? Aunque igual el santo éste nos quería hacer un favor a los no enamorados y darnos los demás días del año a los solteros, que visto así, me cae algo mejor. A lo que iba...que me lio...cuando llega febrero, todas las parejitas deseando que llegue el mencionado día, bueno, más que las parejitas, las féminas



Ayesa Galarza

EL RESONADOR SATVICO

Un día tuve un bajón de tensión y alguien me ofreció un resonador, lo colocó en mi pecho y en menos de un minuto empecé a notar que me encontraba mejor. La sensación de fatiga, la taquicardia y la palidez de mi rostro desaparecieron y me restablecí. De este modo lo conocí.



El resonador, es una figura geométrica plana que combinando dos formas, una espiral y un septil, y dos colores, rojo y verde, produce una vibración vitalizante y equilibradora. Sus aplicaciones

son muchas, desde eliminar o mitigar los dolores, colocándolo sobre la zona a tratar, hasta prolongar la vida de los alimentos, pasando por la protección frente a las ondas perjudiciales invisibles emitidas por teléfonos móviles, emisores inalámbricos, ordenadores, cuadros de red eléctrica, etc..

Todo en el universo es vibración y estamos expuestos a ondas naturales y artificiales positivas y negativas para la salud y el estado anímico. El resonador emite una información armónica que también existe en el organismo y que se activa por resonancia con él, generando efectos beneficiosos.

El campo de acción de un resonador de 2 centímetros de diámetro es una esfera tridimensional de 20 centímetros aproximadamente. Si el tamaño del resonador aumenta lo hace su campo de influencia. Si se quiere equilibrar espacios mayores se pueden colocar los resonadores emparentados, uno frente al otro, por ejemplo entre el suelo y el techo o entre las paredes de una habitación.

El resonador se puede utilizar en todos los seres vivos, plantas y animales. Nuestra mascota, especialmente si ya tiene una edad avanzada, agradecerá los

efectos de llevar uno prendido de su collar de forma permanente.

Para alargar la vida de los alimentos se sitúa en el frigorífico, debajo de la bandeja de la fruta o en las alacenas. Podéis realizar pruebas con hortalizas o frutas de rápida degradación comparando su durabilidad con y sin la influencia del resonador. Situáis dos piezas de fruta de igual fecha de caducidad separadas medio metro o más (recordad que el campo de influencia del resonador son unos 20 cm) debajo de una de ellas ponéis un resonador y observad los resultados. Además lo podemos aplicar al agua para beber manteniendo un resonador en la base de la botella para mejorar sus propiedades.

Un uso interesante para mejorar nuestro aspecto es combinarlo con los productos cosméticos que utilizamos de forma habitual como cremas faciales y corporales, maquillajes, etc., El resonador activará la información vitalizante de la sustancia en cuestión y luego la transmitirá a nuestras células con su aplicación. Podemos usar directamente el resonador sobre la piel de los ojos, sobre los granitos, etc., Se trata de ir experimentando y usar la imaginación.



Conozco a muchas personas q lo han probado, algunas perciben sus efectos con más intensidad que otras.

Para favorecer los resultados es recomendable llevar uno encima de forma habitual, como colgante, en un bolsillo del pantalón, en el cinturón o el bolso, en cualquier lugar que se encuentre cerca del cuerpo.

Después de utilizarlo desde hace más de un año no aprecio ningún efecto adverso y noto mi nivel energético e inmunitario reforzados. Esta es mi experiencia y así la cuento.

Hasta pronto!!!



"UNA ESCUELA PARA KALASSA"

TEXTO y FOTOS: Monika Fernández

Hola a todos y todas,

Aquí seguimos, una edición más, para contar los avances de esta pequeña gran escuela que nos hemos propuesto construir en Kalassa, un pequeño poblado al sur de Mali.

Para empezar, queremos daros una estu-
penda noticia: **¡La Escuela de Kalassa, que dará formación en educación primaria a 556 niños y niñas de edades comprendidas entre los 6 y 11 años, ya ha dado sus primeros pasos!**

Ya se han puesto los primeros ladrillos para 'construir' educación en esta aldea, situada a una hora de la capital, Bamako. Además, la construcción de la escuela no solo dará oportunidades educativas a los menores de la zona, sino que ya está suponiendo un gran paso en cuanto a su mejora socio-económica, dando trabajo a profesionales de la región y generando oportunidades económicas.

Queremos compartir con vosotros algunas imágenes de su construcción, prueba más que clara de cómo los partenariados de la sociedad civil, compuestos por personas voluntarias, organizaciones de aquí y allí, y donantes privados (tanto particulares como empresas), son capaces de promover la Cultura de la Solidaridad, mediante la puesta en marcha de proyectos reales. ¡Gracias a quienes hacéis posible que sueños como éste se conviertan en realidad!

Estas imágenes, que comenzaron siendo el sueño compartido de un grupo de voluntarios, son posibles gracias a las iniciativas que seguimos llevando a cabo, no sólo desde Bilbao, sino desde muchos otros rincones de

España. Hay personas involucradas desde otras ciudades y pueblos que trabajan día tras día para que este proyecto se convierta en una realidad.

¿Qué hemos hecho durante este tiempo?

En primer lugar, seguimos con la iniciativa del ladrillo solidario. Acordaos que hemos puesto a la venta, por un valor de 5€, pequeños ladrillos de cartón para que cualquier persona pueda aportar su granito de arena.

El pasado viernes 23 de marzo organizamos un campeonato de Mus en el Boulevard del Arenal. Se presentaron 10 parejas y la que se alzó con el título de Txapeldún se ha llevado como premio una cena en dicho establecimiento. Queremos aprovechar estas líneas para agradecer su colaboración a Ignacio del Hierro Puertas por su tiempo.

David, hermano de una de las voluntarias, organizó el sábado 24 de marzo, junto con su amigo Ion, una cena solidaria en la sociedad Klink de Hondarribia (Gipuzkoa). Con merluza de anzuelo, huevos de las gallinas que cría su padre y otros productos de la huerta, dieron de cenar a 36 personas. Antes de la cena, se mostraron algunas fotos del poblado, los niños y la escuela en construcción, de modo que la gente tuviera claro el destino de la recaudación, que ascendió a 675 euros. Un auténtico éxito.

¡Los primeros ladrillos de la escuela están puestos!

AIPC Pandora está construyendo una escuela de educación primaria en Kalassa, Mali.

La primera fase está terminada...
¿nos ayudas con la segunda?

**ENVÍA UN SMS AL 28099
CON EL TEXTO AYUDA MALI**



Gracias por aportar
oportunidades educativas.

AIPC PANDORA recibirá 1.20 € (importe íntegro del SMS). Colaboran MOVISTAR, VODAFONE, ORANGE y FUNDACIÓN AMPLEXUS. Servicio prestado por Alterna Project Marketing, Apdo. 9014 Madrid. 902 210 230, info@p-m.es.

Más información acerca del proyecto en: <http://www.aipc-pandora.org/EscuelaMali/index.html>



Hemos diseñado unas camisetas que pondremos a la venta por 15€. Si alguien está interesado, que se ponga en contacto con nosotros vía correo electrónico, Facebook o Twitter.

El próximo 31 de marzo se va a organizar una fiesta en Valladolid, que tiene el aforo completo desde hace más de un mes. Contaremos con monólogos de humor, Dj, sorteos y un montón de sorpresas más para todos aquellos que nos apoyen con su presencia. (Cartel fiesta)

Y desde luego que esto no acaba aquí, estamos dando forma a nuevos eventos en Bilbao. Vamos a organizar un mercadillo solidario para mayo-junio, y ya nos hemos puesto manos a la obra con la artesanía: pendientes, collares, velas, jabones, etc.

También tenemos pensado organizar otra fiesta benéfica en Bilbao, debido al enorme éxito conseguido en la pasada del mes de diciembre, donde tuvimos un lleno absoluto. Esperamos que con la ayuda de nuestra gente, es decir, vosotros, nuestras próximas iniciativas sean un éxito y podamos continuar hasta finalizar este sueño que nos hemos propuesto hacer realidad.

¡¡Os esperamos!!

Por último, recordaros que podéis informaros de todos nuestros pasos a través de las webs

<http://www.escuelakalassa.com/>.

<http://www.aipc-pandora.org/EscuelaMali/index.html>

Facebook: <http://www.facebook.com/project-file.php?id=100003320524538>

Twitter: @escuelakalassa





ENTREVISTA A **LYDIA RODRIGUEZ**

Responsable del gimnasio **BODY TEACH** de Santutxu y de la Escuela de Baile **DENA DANCE**

Me decías que te llamabas...

Lydia Rodríguez Pereda.

Y ¿desde qué año tienes el gimnasio, lo montaste tú?

No, estaba ya montado. Yo lo cogí en traspaso en el 2007. Anteriormente había estado trabajando en otros gimnasios y cuando me ofrecieron dar todas las clases ahí, pues ahí que voy.

¿Qué edad tenías entonces?

21 años.

Y con 21 años se te cruzan los cables, y ala...

Jajaja... como antes también se me cruzaban, pero no me salía esto, me salieron otras cosas...

Así que con 21 años coges tu gimnasio, así por las buenas...

¿Y por qué no?

¿Por qué, que es lo que tiene un gimnasio, por qué te gusta?

A mí lo que siempre me ha gustado ha sido bailar, pero en eso nunca he destacado...

¿Qué tiene que ver un gimnasio con el bailar...?

Es que todo viene por ahí. Yo era administrativa, había acabado mis estudios pero estaba dando clases de baile así sueltitas, para ganar algo. Y al final me di cuenta que como administrativa tenía que trabajar de ocho a ocho para ganar

500 euros y que dando clases de baile trabajaba la mitad y ganaba el doble, y me dije, pues vamos a seguir

un poco así ... Y entonces me puse a dar clases de baile, de aerobio, etc. en diferentes gimnasios... y al final estás moviéndote todo el rato para aquí para allá para ganar cuatro duros y me dije, hombre, tengo uno al lado de casa si doy todas las clases allí pues vamos a ver cómo va... Y allí fui.



Y tú solita te metiste en el tinglado...

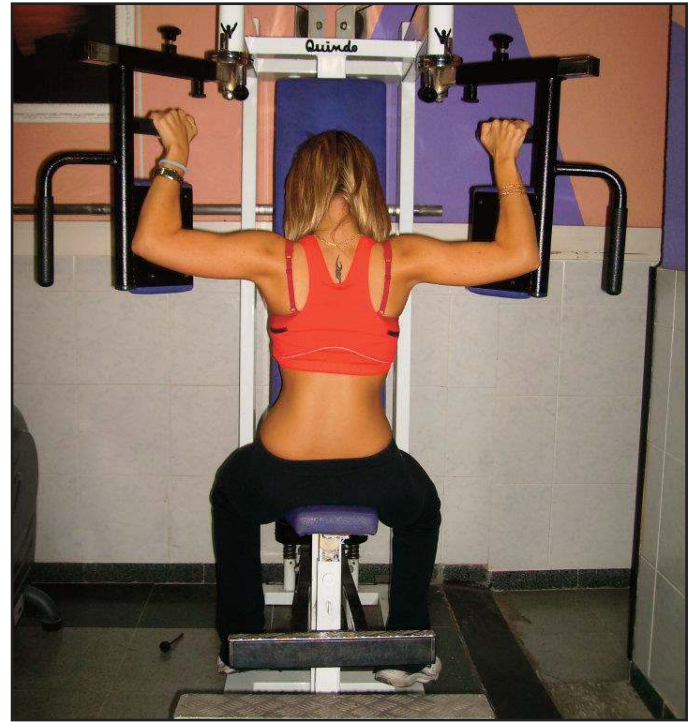
Jajaja... suelo hacer esas cosas.

Desde el 2007 son ya 5 años, ¿no?

Sí, justo cuando comenzó la crisis...

Bueno, 5 años ya ¿y qué, cómo lo ves ahora, has ido creciendo...?

Sí, muchísimo... Al principio fue superduro. Luego ya me eché un socio... Es más sencillo cuando la persona que trabaja contigo también es su negocio, entonces me quita mucho



Lydia haciendo máquinas en su gimnasio.

trabajo y muy bien. Quieras que no así te puedes dedicar a hacer las cosas bien... Si tienes que llevar el control de todo, al final es mucho estrés y te quemas. Así que ahora mucho mejor. Y yo creo que el que esté este chico ha ayudado bastante, sí, sí que ha mejorado.

Exactamente ¿qué cosas hacéis en vuestro gimnasio...?

Bueno clases de todo lo que puedo. Lo que más se da... bueno, el aerobio de todo la vida lo he erradicado, y ahora estoy con el aerodance, que es lo que quería meter yo desde el principio, pero bueno. La gente venía a sudar, sudar... y ahora ven que más que sudar se puede disfrutar, así que metí el aerodance, pilates que es muy terapéutico y viene muy bien para todo el mundo, no sólo para los que tengan lesiones, y bueno lo clásico, mantenimiento, tonificar un poco... Bueno esas son las clases que yo doy. Luego también baile para niñas, donde nos vamos reciclando con muchos estilos. Y todo lo que sale nuevo pues allí voy a aprenderlo y luego lo traigo para aquí.

O sea menos máquinas y ejercicios típicos hacéis de todo...

De todo, de todo... sí, sí... Luego el tema de musculación lo llevamos entre mi socio y yo...

O sea que lo tradicional de un gimnasio también lleváis...

Claro, eso es... Maquinaria, musculación y cardio... Luego



también tenemos artes marciales, tenemos kárate, shenshido yawara y boxeo.

¿Y eso también lo llevas tú?

No, para eso tenemos a un profe. El kárate lo da un señor que lleva ahí toda la vida dándolo el shenshido yawara es una escuela de Bilbao que nos manda profesores y el boxeo otro chico.

¿Cómo es un día tuyo?

Pues entro a las 8,00h, riño a la gente jajaja

¿Y eso por qué?

Jajaja... porque no me hacen caso... echo un par de bronquitas, entreno un poco a la gente, doy la primera clase de aerobio o mantenimiento o pilates durante una horita, entrenamos un poquito más, máquinas, musculación... al mediodía salgo, y voy a comer, porque luego me tengo que ir a currar a los colegios...

¿A los colegios?

Si también doy clases de baile en varios colegios...

O sea que vas a colegios y allí los alumnos se apuntan y reciben clases de baile...

Sí, extraescolares. Tengo tres clases seguidas y a las 19,45 salgo de Briñas y a las 20,00 entro otra vez en el gimnasio a dar otras dos clases de aerobio y baile moderno y luego cierro el gimnasio a las 22,00 – 22,30h de la noche. Y hasta el día siguiente.

¿Y eso todos los días de la semana?

Bueno, sí. Menos el viernes que en lugar de ir a trabajar lo tengo para mí, que voy a clases de flamenco y de boxeo. Bueno, boxeo también recibo martes y jueves. Y luego los sábados también abrimos de 10,00 a 13,30, un sábado yo y otro mi socio, y luego de allí yo me voy a Castro a reciclarme, a recibir clases de baile hasta las 21,00 de la noche...



Y claro, ya el domingo sales a la calle a pelearte

con el primero que pillas...

Jajaja... no el domingo no me muevo de la cama. No hago nada el domingo.

Es un trabajo un poco duro, ¿no?

Está genial...

Te tiene que gustar mucho lo que haces...

A mi me parecería mucho más duro no poder hacerlo... Yo si tuviera que estar, aunque sólo fueran 5 horas tras un mos-trador me volvería loca... Yo ya no podría volver a otro tra-bajo. Prefiero mil veces estar reventada de cansancio que estar sentada. Me cansaría más.

¿Y eso por qué es, por salud, por aficción...?

Es que para mí, que me paguen por hacer aquello que quiero es como un chollazo. Entonces...

Bueno, estamos viendo por qué lo haces... que te gusta es evidente...

Bueno yo creo que el deporte cuando te das cuenta del bene-ficio que te da, engancha. Es como el chocolate o el dormir. Y el chocolate no es que te haga bien. Pero bueno, ves que el resultado es bueno, mejor que no hacerlo. Como el comer y el dormir son cosas necesarias para estar bien, pues igual...



Grupo de baile de Escuela Briñas, del 2011

Yo por ejemplo en verano, que tienes más tiempo, te vas a la playa, no haces nada... yo estoy destrozada, estoy cansada. Y sin embargo a lo largo del curso me siento fuerte, me siento bien. Entonces una vez...

Entonces llega a ser como una necesidad...

Sí. Yo creo que mucha gente no llega a darse cuenta. El de-porte, cada uno en su medida, es necesario para estar sano y para estar bien con uno mismo y con todo. Si no una persona va perdiendo... yo por ejemplo tengo amigas de mi edad que tienen que correr para coger el autobús y se desmayan, pues no corren nunca. La gente al final coge hábitos perjudiciales para la salud y al final pues jajaja... no tienen chicha para nada. Y yo me siento más activa y más fuerte que cuando tenía 15 años. Y eso para mi es una recompensa que no la cambio por nada. Para mi la salud es lo más importante.



Entrevista con **M. Julliette**

Campeona de Euskadi 2012, y profesora de KikBoxing

Bueno ¿cómo te llamas?

Yo me llamo Marcelle Julliette.

¿Francesa o qué?

Mi madre, normanda.

Vaya recadito, ¿no?

Jajajaja...

¿A qué te dedicas?

Ahora mismo y desde hace poco, me he puesto a dar clases de boxeo especialmente para mujeres en el Rekal Boxing de Rekalde y bueno, pues trabajillos que me salen los fines de semana. Pues está la cosa bastante floja.

¿Y qué edad tienes?

Acabo de cumplir 31.

Aparte de la época de hostelería siempre has trabajado en gimnasios y así...

No, yo era más bien bailarina. He estado en muchas discotecas trabajando en la barra o bailando y con el boxeo empecé hace unos seis años. El KikBoxing.

¿No estáis un poquito locos con eso de pegaros, no está un poco fuera de lugar ya?

Qué va, nos gusta. Te tiene que gustar si no, no creo que nos dedicaríamos a ello.

¿Sois un poco masocas?

Bueno, eso nos dicen... Mucha gente se piensa que somos masocas pero no es eso, saber hasta qué límite puedes llegar en un combate con un árbitro, con tus protecciones, tus guantes, y ahí ya tienes que lidiar con el fondo o como te lo puedas currar. En la calle, una pelea en dos minutos ya está resuelta. Es un riesgo distinto.

¿Qué diferencia hay entre el boxeo tradicional y el KikBoxing?

Bueno, en el boxeo sólo usas los puños y en el Kik los puños y patadas.

Yo insisto, una persona en-



frente y partírla la cara o que te parta la cara... El boxeo está ya en decadencia, ¿no?

Hombre, cada vez va a peor, está peor pagado...

Sin embargo el fútbol va para arriba...

El fútbol siempre, jajaja... , el fútbol siempre... ya nos podían pagar lo mismo a nosotros con lo que sufrimos ahí arriba...

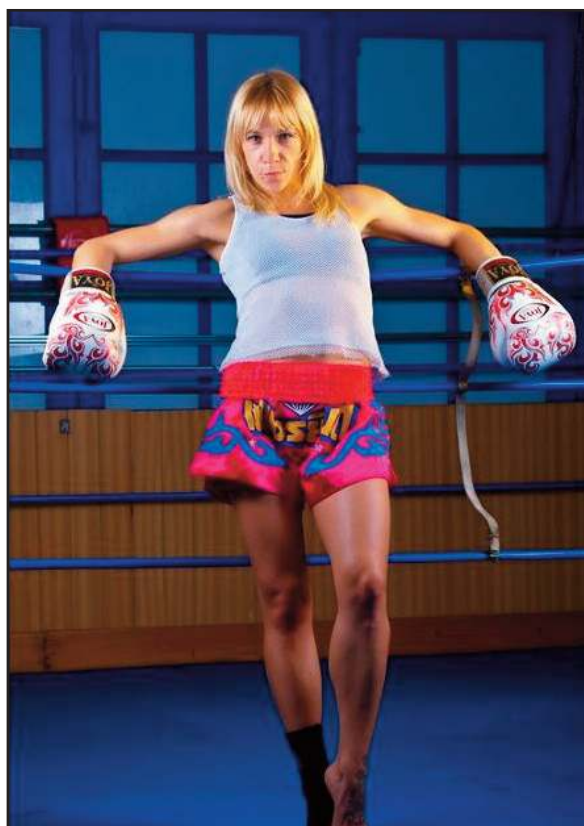
Es muy distinto, a nosotros nos lleva más el corazón que el dinero. Yo he hecho peleas sin cobrar ni un duro, y es porque me gusta, lo hago por afición...

Te gusta pegarte...

A ver, no me gusta pegarme me gusta el deporte que practico y me gusta mucho. Al principio cuando era pequeña le tenía un poco de respeto, pero lo empecé a practicar y eso que empecé tarde...

Me imagino que en principio el objeto tampoco es hacer daño, si no de alguna manera desarbolar al contrario...

Es jugar con lo que tu tienes, no es romperle la cabeza pero bueno... siempre esquivando, engañándole... hacerle creer que te vas a tirar un puño y al final terminas con una patada, tema de fondo, de fuerza... Pero vamos que no subimos al ring a reventar al contrario. Ante todo nos va la deportividad, después de cada combate intercambiamos teléfonos, o el mail... De buen rollo, nos conocemos todos...



Yo lo veo muy duro para un chico, y ya para una chica... ¿vale tirarse de los pelos y cosas de esas?

No, no no... Y para mi es una gran satisfacción poder hacer un deporte de chico y estar a su nivel. Es de chicos, sí. Porque hay muy pocas mujeres. El boxeo se ha pagado siempre a los hombres. Hay boxeadoras españolas muy buenas. Pero en la balanza no se ve el boxeo femenino. Como en el fútbol. Nosotras lo que queremos hacer es que se nos empiece a reconocer un poquito más como mujeres. Que vosotros sois hombres y sois duros, y nosotras somos mujeres y también nos gusta ser duras.

¿Cómo se inicia alguien en esto, tienes que ir a un gimnasio, recibir clases...?

Yo desde pequeña siempre he visto a mi hermano mayor yendo para aquí, yendo para allá con su kimono y sus historias, hasta que un día me engancharon con 25 años unos amigos de la cuadrilla y me dijeron vente con nosotros y yo allí con todo tíos... te puedes imaginar el cuadro, las primeras veces... pero como soy de Bilbao soy muy echada para adelante y me quedé ahí, me gustó, me gustó...

Vamos que eran unos caballeros y no te daban...

Sí, si.. Sí pegan sí. Te puedo asegurar que muchas veces me quedo de rodillas en el gimnasio y llorando bien...

Yo te decía más que nada, si una chica quiere iniciarse en KikBoxing, ¿cómo comienza, te tienes que poner en contacto con algún gimnasio que practique ese deporte, recibir clases me imagino...

Sí, está el gimnasio de Algorta que es donde entreno yo, es donde está mi instructor Luis Canales de mi vida, a quien quiero mucho, y luego tengo un compañero de entreno que acaba de abrirse un gimnasio en Erandio y solemos ir allí los del gimnasio a echar una mano, a entrenar con él, nos gusta mucho el cambiar, no estar siempre encasillados. Su gimnasio se llama El Coyote Thai Club. Y el tío vale mucho. No sé cuantas veces campeón de España...

¿Hacéis en el mismo gimnasio competiciones...?

Sí, yo compito para Luis. Luego como quien dice entreno con mi compañero Coyote y luego pues me he puesto a dar clases de boxeo para chicas, sólo chicas, en el Rekal Box de Rekalde. Para, que se animen, que no siempre va a haber todo tíos, y una chica también tiene que estar a gusto, no todas somos iguales. Para que ellas estén tranquilas haciendo un deporte sin que otro tío se meta con ellas.

Luego competís a otro nivel, entre gimnasios...

El campeonato de Euskadi es este 29 de abril. Me pego con Itxiar Lorea, con la de siempre, porque como somos tan pocas... que al final siempre nos pegamos las de siempre...

Me imagino que es un deporte federado...

Sí, sí. Tienes tu Federación, tu seguro... que si alguna vez te pasa algo siempre te va a cubrir. A mi no me gustaría que me rompieran la nariz, y quedarme con una nariz horrible para toda mi vida. Evidentemente soy chica y me gusta cuidarme. Entonces para eso tengo mi Federación, mi seguro, por si alguna vez pasa algo, eso siempre hay que tener, es un deporte de contacto.



A parte de llegar a competir, ¿qué ventajas tiene para una chica practicar este deporte?

Es un deporte como otro cualquiera, es muy aeróbico, bajas peso, formas mucho brazo, a las mujeres para el peso les va muy bien, hacemos muchas flexiones, muchas abdominales, trabajamos también mucho las piernas... Y como quien dice, para el cuerpo de una chica le va muy bien, aparte de subirte la autoestima un mon Hay muchas mujeres que tienen miedo. Quiero que sepan, que también hay mujeres que nos dedicamos a enseñar a las chicas a perder ese miedo.

¿Te han roto alguna vez algo?

¿Yo, romperme? No. No, no, no. Haciendo snow me he roto la mano pero haciendo boxeo nunca me he roto nada. Y haciendo Kik, tampoco. A ver, ¿moratones? Mil, montones, millones. ¿Sangrar de la ceja, de la nariz, de la boca...? Montones, millones... Pero nunca me he roto nada de momento. Y toco maderita.

Me imagino que aparte de la competición a nivel de Euskadi, habrá otras...

La de España... Está el Campeonato de Europa, y el Campeonato del Mundo. Hace poco me llamó la campeona del Mundo de Muay Thai para tener un combate conmigo, ¿estamos locos? Jajaja... hay niveles y niveles... O sea que sí, hay a nivel mundial, pero poco reconocido, la verdad.

Por mi parte ya he acabado, si quieres decir algo más...

A las chicas que se animen a practicar este deporte... que luego si no les gusta, no les gusta..., pero por lo menos que se pongan los guantes y prueben.



NOTA: Días después de ser realizada esta entrevista, Julliette compitió en San Sebastian por el campeonato de Euskadi y lo ganó.

XII TROFEO DANIEL RUIZ BAZÁN

Texto: Ordisi Iaragzele

Fotos: Luisfer

Un año más, y son trece, el Torneo Internacional de Fútbol Infantil Municipio de Güeñes 'Trofeo Daniel Ruiz Bazan' ya está en marcha.

Los equipos participantes en esta edición conforman un auténtico cartel de lujo: Athletic Club, Barcelona, Valencia, Chelsea (Inglaterra), Oporto (Portugal) y la selección comarcal de Enkarterri.

Más de ciento cincuenta personalidades, llenaron el salón del Hotel Abba Parque de Bilbao.

En el multitudinario acto presentado por **José Angel Pedra** (Director del torneo) y presidido por **Daniel Ruiz Bazán** "Dani", se hizo entrega, por quinto año consecutivo, de los premios Amets Bat (un sueño), galardón que premia a aquellos jugadores que, habiendo participado como infantiles en el torneo, han conseguido dar el salto con el paso de los años a Primera División.



Una prueba de la calidad de este torneo, es que 27 de sus participantes han debutado en Primera División.

Los premiados en esta ocasión fueron **Ibai Gómez** (Athletic Club), **Isaac Cuenca** (Barcelona), **Beñat Etxebarria** (Betis), **Daniel Pacheco** (Rayo Vallecano) y **Iago Falqué** (Tottenham).

El sonido del txistu de nuestro "Zarambolas" **Mikel Bilbao**, envolvió a la familia rojiblanca que estuvo representada por el embajador del Athletic **José Angel Iribar** "El Chopo", flanqueado de otras leyendas de nuestro club como **Joseba Etxebarria** "Gallo", **Rafa Alkorta**, **Patxi Ferreira**, el durante muchos años preparador físico **Manuel Delgado**, **Javi González**, **Iker Muniain** que entregó el premio a **Ibai Gómez**, **Fernando Quintanilla** "Txirri", **Esteban Feijó**, **Rafa Dehesa**, el director deportivo **José Maria Amorrortu**, **Sabin Rahm** delegado y **Jon Zapirain** gerente de la Fundación.



Nos acompañó la televisiva y atractiva **Patricia Gaztañaga** acompañada de **Iñigo Lejarza** "la voz" de Radio Euskadi, el intrépido **Edu Velasco** de Telebilbao, el director de la revista Ciudad de Bilbao **Bittor Dg**, las actrices **Maribel Alonso** y **Sol Maguna** que arrancaron más de una sonrisa entre los invitados, el actor **Asier Hormaza** con unos días de descanso de la gira que está realizando con la obra de teatro "Café Chino" que comparte con el gran Manuel Galiana, **Valentín Moro** (mago Valen) que intrigó, vaciló y maravilló con sus polvos mágicos, el baloncestista y ex presidente del Bilbao Basket **Xabier Jon Davalillo** junto a **Marco Banic** (medio equipo en una sola persona), los bocheros con voz de oro **Piru Azua** y **KToño** "Farolín", **Enrique Thate** e **Isidro Elezgarai** Pregonero Aste Nagusia 2010.

La hostelería contó con la presencia del guisandero **Juanma Moya** del Batirtze Jatetxea acompañado de **Txus Cendón** de la cervecería Henao 40, **Sonia y Mónica** del famoso Moka de Sodupe y **Alfredo Thate** del restaurante alemán Ein Prosit.

Y un nutrido grupo de amigos de Sodupe, capitaneados por **Guillermo Ibarra** ex alcalde y ex presidente del Sodupe, **Tintxu, Javi** y miembros de la Peña Athletic Club de Sodupe, el fotógrafo **Luis Fernando Blázquez** "Luisfer", **Rubén Salvador** "Txentes", **Jesús Orrantia**, **Jesus Tome**, **Angel Aguado**, **Aitor Artaraz**, **Patxi Martin**, **Tiniko Trespacios**, **Kepa Cabareda**, miembros del grupo Gambara, **Maria Loizaga**, el cantante **Iñaki Basabe** y el **Kolektibo Bakalao**. 





Muebles, diseño, decoración, arquitectura de interiores.
Técnica, arte y estilo.
Nueva vida para usted y su entorno.

moss
SHOP+STUDIO

Simón Bolívar 13 - 48010 Bilbao, Bizkaia-
Tel.: 946.440.114 - Fax: 944.028.008
www.interiorismoss.com
moss@mossbilbao.com





CACHITO

por **Lánguida**

Ahora es un cachito. Pero en su día formó parte de un todo. Y lo quiero. Y como lo quiero, lo cojo y me lo quedo.

Muchos se reirán del pobre cachito. Un cachito que no vale para nada.....dirán.

Pero ellos no saben nada. No saben que fue parte de un todo. Y aunque ahora está solo, tiene muchas historias que contarme de cuando formaba parte del todo. Me resulta excitante imaginar a qué parte del todo perteneció. Me imagino tantas cosas.....tantas historias. Tengo muchas preguntas que hacerle. Estoy impaciente. Y la madre de mis virtudes me abandonó siendo yo muy pequeña. Quiero saberlo ya.

¿ Quién te rompió?

¿Quién quiso deshacerte de ti? ¿ Porqué?

¿ Quién pensó que ya no te quería?

¿ Fue un accidente? ¿ Fue intencionado?

¿ Te dolió?

¿ Se arrepintió? ¿ Lloró? ¿ Gritó?

¿ Donde vivías? ¿ Eras feliz?

¿ De quien es la cara que se ve en el cachito de la foto?

¿ A quién pertenece la otra mano?

¿ Estuviste en un álbum? ¿ En un marco?

¿ Era un marco bonito? ¿ Conservan el marco con otra foto?

¿ Alguien ocupó tu lugar?

¿ Te duele imaginar que pueda ser así?

Y el cachito cada noche me lo cuenta todo. A mi. Solo a mi. Me hace cómplice de todas sus vivencias. Me hace reír y me hace llorar. Fue parte de un todo en un tiempo atrás, pero ahora, aunque sigue siendo un cachito



, vuelve a formar parte de un todo. Forma parte de otra vida. De mi vida.

Almacena historias y recuerdos que sí algún día han de ser contadas en otro lugar , en otro tiempo, en otra época, harán de nuevo reír o llorar a un perfil similar al mío.

Pero ahora es mi cachito. Yo lo recogí y sus secretos son ahora míos.

Quién sabe si en un futuro sus secretos y también los míos, puedan ser tuyos.



iFrog Play

Un juego para iPhone, iPad e iPod Touch desarrollado por un bilbaíno.

Se llama **Jon Ander Sesma** y es el creador de un juego para los dispositivos móviles de Apple, es decir para **iPhone, iPad e iPod Touch**. Como no podía ser menos, siendo un buen bilbaíno, el juego es una adaptación de la tradicional **"RANA"** que desde siempre había en muchos bares y cerveceras de nuestra geografía.

Nos conocimos casualmente, y habituados como estamos a que todo lo que suene a nuevas tecnologías nos venga de fuera, es un placer presentaros tanto al creador como al producto made in Bilbao. El juego podéis encontrarlo ya en la Apple Store o a través de iTunes al precio de 1,59 €.



¿Cómo se te ocurrió crear una aplicación para iPad, iPhone, e iPod?

Pues la primera vez que me compré un iPhone ya me fascinó y he viajado por varios sitios en los que he visto que cualquier persona de cualquier sitio podía tener un iPhone o un iPad y decidí que tenía que hacer algo con lo que pudiera llegar a los millones y millones de personas que lo podrían usar en todo el mundo ahora mismo.

Oye, ¿y ya resulta rentable lanzar un juego de estos con todo el trabajo que lleva?

En principio lleva mucho trabajo y si dependes de otras personas puede que al principio no sea rentable. Depende de la publicidad que le des, el reconocimiento que tenga a nivel mundial y un montón de factores más... Tienes que hacer un buen marketing que es lo más esencial.



¿Qué mercado puede tener un producto de estos?

El mercado a nivel mundial es casi todo. De momento para los dispositivos móviles... Apple tiene ahora mismo unos 250 millones de dispositivos, tanto para iPad, iPod, e iPhone...

Vamos, que aunque se venda a 0,79 ctms...

Pues si se vende a 30 ó 40 personas en cada país, por 197 países que hay, o 195 o los que haya, pues tranquilamente lo puedes amortizar...

¿El único canal de distribución es a través de la tienda de Apple?

En principio si lo quieres hacer para el Sistema IOS, sí. Luego tienes otras marcas, otros dispositivos que trabajan con otro sistema operativo, para los cuales deberías ir escribiendo el código para cada uno de ellos...

Tú, lo que has hecho ha sido un juego muy curioso, muy sencillo... es un juego de rana...

Eso es. Y bueno, puedes competir contra gente a nivel mundial porque está totalmente integrado con el Game Center, que es un sistema bastante novedoso que hizo Apple, una red social de juegos y claro, ahí ya te picas un poco y entonces pues bueno... Mis padres, mi abuelo con bares siempre han tenido ese juego y yo hacía tiempo que lo tenía en mente... y en cuanto empecé a descubrir el mundo de los dispo-

sitivos móviles y que ya empezaron a generar juegos en los iPhones, ya empecé a pensar, tengo que intentarlo, al menos intentarlo, hacer algo bonito y poco a poco mejorarlo. Va perfecto, pero si puedes hay que perfeccionarlo más...

También dependerá un poco de la aceptación que tenga...

Sí, y de los comentarios que te hagan... Luego depende de donde descarguen, últimamente lo están descargando de los Emiratos Arabes pues a lo mejor si tu ves que tienes de allí muchísimas descargas pues a lo mejor tienes que hacer algo relacionado... O tienes que ver un poco el cliente final quien es y adaptarte un poco... Pues de eso quieres vivir, ¿no?

¿Cánta gente habéis trabajado en este programa?

Pues yo con un programador y una diseñadora. Y son meses en los que sólo pagas y no estás ingresando nada. Entonces cuando alguien te dice que un euro puede ser caro, pero date cuenta que si no cobras un euro esa persona a lo mejor no vuelve a hacer ninguno y se limita a trabajar en lo suyo. Y aunque tenga mucha creatividad ni la va a expresar ni la va a fomentar ni va a dar trabajo a otras personas.

¿Cuánto tiempo lleva ya el juego en la tienda de Apple?

Lleva desde el 12 de abril.

El precio de las aplicaciones normalmente es muy barato... ¿Qué porcentaje se queda la tienda de Apple, te deja margen?

Sí, ellos se quedan un 30%.

O sea, un porcentaje comercial normal, ¿no?

Sí, por la gestión de la tienda, porque te ofrecen llegar a millones de usuarios y creo que eso es importante, porque, cómo llegarías tu si no a esos millones de usuarios... Si no llegan ellos a tener un iTunes en cada país... ellos tienen una red de tal magnitud que incluso un 30% no es mucho por hacerle llegar a cualquier persona del mundo que tenga un dispositivo Apple.

¿Algún otro proyecto ya en la cabeza o no?

Tengo varios, incluso alguna aplicación. Pero claro, lo que necesito es recuperarme un poco a nivel económico y que esto vaya prosperando. Pero sí tengo, tengo bastantes proyectos. Por lo menos 6 ó 7 ideas y una aplicación que creo que resultaría.



Si en el anterior nº sacábamos en revista de prensa un artículo atribuido a Pérez Reverte, en este os ofrecemos otro muy jugoso también de **Iñaki Anasagasti**, sobre la familia real española.

Cuando Iñaki Urdangarin y Cristina de Borbón se casaron en Barcelona, el lehendakari Ardanza les hizo un buen regalo. La actuación del Orfeón Donostiarra en la vistosa ceremonia de su catedral gótica. El padre del novio era un afiliado del PNV, el joven se llamaba Iñaki, Jose Mari Gerenabarrena era amigo de la familia y todo el mundo estaba encantado. Fue el clásico espectáculo de masas del que nunca supimos su costo, pero como los cuentos de hadas no tienen valor, pues todos les deseamos fueran felices y comieran perdices.

A mí me supuso que me vasquizaran el nombre en el ABC. Bautizado y registrado como Iñaki Mirena, Luis María Ansón la tenía emprendida contra el nombre sabiniano. A raíz de aquella boda, recuperé mi nombre original en el periódico de la derecha española. No tengo pues la menor animadversión contra esta pareja sino mucho respeto y solidaridad hacia los padres del exjugador de balonmano, al que acaban de bautizar como talónmano.

Con este antecedente la pregunta que uno se hace es cómo un chaval bien parecido, deportista y con una vistosa familia, se haya metido en semejante barrizal que ha destrozado su vida y le ha clavado a la monarquía española un rejón de fuego. ¿Un submarino republicano para dinamitar desde dentro la institución? No parece. ¿Una incursión en los negocios con la misma mentalidad de lo que veía a su alrededor? Quizás esta puede ser la explicación, pues es difícil que haya otra.

Bien es cierto que el estatus de la familia real no está contemplado en la Constitución. No existe. Y tan es así que el heredero solo aparece a efectos sucesorios. Para nada más. Toda esa ridícula parafernalia de reverencias de las señoras, besamanos, lectura de pregones, presidencia de actos de todo tipo, entrega de premios, tiene el mismo valor que si usted con su hijo se ponen a hacer lo mismo, pues ese papel no les está asignado en ningún artículo de la Constitución. En ella solo habla del rey. De nadie más.

De ahí que todas esas presidencias de organismos y de la credibilidad que se le atribuía a sus negocios "pues detrás está la Casa Real", no es más que la evidencia de una corte corrupta, de la idiotez del español a la hora de hacer la pelota a un ciudadano normal y sobre todo de la falta de control político hacia una institución a la que el erario público mantiene porque su acción ha de basarse en la ejemplaridad. ¿Ejemplaridad la de Juan Carlos de Borbón? ¡Vamos hombre!

Yo rompí con todo ese mundo de mentiras a raíz de la guerra de Irak. Hasta entonces habíamos seguido con esa ficción del Pacto con la Corona que jamás percibí, pero tras mantener con el rey



IÑAKI ANASAGASTI

un diálogo duro en el que me dijo que él era militar y le gustaban las guerras y yo contestarle que se fuera él y le mandara a su hijo, revisé la Constitución y vi que el artículo 63 le daba un papel como jefe de las Fuerzas Armadas. Y tras negarnos una audiencia a los Grupos de la Cámara, salvo al sumiso Zapatero, en una de las sesiones bajé a la tribuna del hemicycle del Congreso y denuncié al rey por su pasividad, su falta de coraje, la dejación de sus funciones y su poca personalidad ante un Aznar que se había reunido en las Azores con Bush, Barroso y Blair y quería mandar tropas a una guerra "para sacar a España del rincón de la historia".

Aún recuerdo el abucheo de Rajoy, Acebes, Rato, Mayor Oreja y Arenas. Era la primera vez que desde aquella tribuna Pulgarcito se atrevía a meterse contra Goliat, el gigante de la transición y además desde un partido nacionalista. Eran tiempos de mayoría absoluta de Aznar y en aquella Cámara solo había rodillo y tente tieso.

Tras esto y puestas las cosas en su sitio, me dediqué a preguntar sobre las cacerías con osos borrachos, viajes extraños, gastos inútiles, uso de aviones sin ton ni son, cambio constitucional para que no exista primacía del varón sobre la mujer en la actual y muy machista Constitución española, los Premios Príncipes de Asturias a mayor gloria del heredero, costo de la boda de Felipe y Letizia, presupuesto de la Casa Real, papel del rey el 23-F, y cosas así.

El Gobierno jamás me contestó. Respondían con dos líneas diciendo que el rey es irresponsable, es decir, no responde ni ante los jueces, ni ante Dios, ni ante la historia y que haría mejor en



condenar a ETA. Curiosamente los más beligerantes eran los socialistas a los que todo esto les incomodaba y dejaba patente su poco respeto al republicanismo de su historia. ¿Y en casa? “Cosas de Iñaki”. Pero a la gente le gustaba que se fuera contra este abuso continuo de poder.

Pero no eran cosas mías. Independientemente de que el rey Juan Carlos está ahí porque nos lo dejó un dictador cruel y sanguinario y él jamás ha condenado aquella dictadura sino se ha beneficiado de ella, e independientemente de que en la Constitución se metiera de matute la monarquía parlamentaria, sin referéndum como hubo en Italia, la actual Jefatura del Estado no puede ser irresponsable ante la ley y no puede usar fondos públicos sin que haya un ojo público para vigilar sus gastos. Y estas evidencias no pueden ser “cosas de Iñaki” sino de algo tan simple como la salud democrática de un país. Yo no soy el Peñafiel vasco como alguno ha querido describirme para anular mis denuncias, sino un parlamentario que tiene la obligación de controlar al gobierno y a ser posible, a la Jefatura de un Estado, que permite se viva en la corrupción mientras se le orla con el premio a la virtud.

Mi denuncia fue la única y la primera. Luego vino Tardá, de ERC, y ahora IU, pero a efectos de notaría, fue el PNV, porque yo

hablaba en nombre del PNV, quien puso el dedo en la llaga. Que Amañur tome el dato..

A raíz de toda esta tormenta, la editorial La Esfera de los Libros me pidió en 2007 que escribiera un libro con mis experiencias en este campo. Y lo hice y titulé Una monarquía protegida por la censura. En ella hablaba de mis vivencias con ese mundo de ficción, desde dentro del sistema, y denunciaba los negocios de Iñaki Urdangarín desde la página 101 a 104 en el capítulo La Familia sí recibe. Pero a mí no me recibieron. Torpemente la editorial envió el libro a la Casa Real y esta negó su publicación. Pero al poco el libro se editó. Lo hizo Javier Ortiz pero la sordina que le pusieron como para escribir otro libro con lo que había supuesto superar aquella carrera de obstáculos.

Curiosamente, el libro se publicó un año después de que la pareja y sus niños fueran enviados a Washington en 2006, nombrándole al duque de Palma consejero de Telefónica. ¿No sabían en qué negocios andaba el yerno? Por supuesto. Pero el rey quiso encubrirle sacándolo de circulación. Y el encubrimiento es un delito tipificado en el Código Penal. Pero el rey es “irresponsable”.

Cuando nadie sabe el presupuesto exacto de la Casa del Rey, cuando nadie controla sus gastos como ocurre con otras monarquías, cuando el rey recibe regalos de todo tipo y no pasan a la contabilidad del Patrimonio del Estado, cuando la opacidad es total y los medios aplauden semejante corrupción. Cuando primeros coches, primeras motos, comisiones de jeques petrolíferos han hecho de Juan Carlos de Borbón uno de los hombres más ricos de Europa, cuando nada de todo esto se podía investigar, llegó a semejante patio de monipodio un chaval al que lisonjearon, reverenciaron, tentaron y el hombre y su gentil esposa cayeron en el pozo hasta el punto que incluso metieron a sus hijos menores en empresas y enjuagues impropios de una familia respetable. Se creían inmunes, impunes y protegidos por la censura y la bobaliconería de la Villa y corte. Y eso es, para mí, lo que ha pasado. Porque en La Zarzuela si alguien se atrevía a decir algo, seguramente responderían: “Cosas de Iñaki”. Pero de Iñaki Urdangarín, duque de Palma.

La pregunta es: ¿por qué Iñaki Urdangarín y la infanta Cristina, socia en todo este montaje, no están todavía imputados si ya lo está Diego Torre, el socio y los responsables de la Ciudad de las Artes y de las Ciencias de Valencia que firmaron esos contratos con esa ONG con ánimo de lucro? Me imagino que en el PP Trillo, y la Casa Real, estarán metiendo horas extras para tratar de salvar algún mueble que otro, sobre todo, a la infanta.

Lo malo es que quien creó el microclima para que esto sucediera seguirá ahí felicitando las Pascuas en su mensaje de Navidad, como si nada hubiera ocurrido. Pero quien de verdad está desnudo, es el propio rey. No solo su yerno y su hija. Y quien está tocada de verdad, es esta monarquía heredera de un dictador.



Publicado originalmente en DEIA

<http://www.deia.com/2011/12/11/opinion/tribuna-abierta/cosas-de-inaki>



ARMINTZA

Situación: I= 43-26 N L= 02-54 W

16 de julio, festividad de la Virgen del Carmen, coincidiendo con las fiestas del pueblo.

Nosotros lo visitamos un domingo a mediados de abril, y la zona del puerto estaba repleta de gente tomando potes y pintxos. Una cuadrilla con txistu, panderetas y algún

que otro instrumento van de un bar a otro amenizando la mañana. A veces, algunos de ellos cantan, y lo hacen condenadamente bien.

Al ser mediodía, nos metemos directamente en el **Bar Noray** que también es restaurante y está a la entrada hacia el puerto. Pedimos unos verdejos y una nécora, que por el tamaño es para dos por lo menos. Exquisita, fresca y sólo por 6 euros. Al estar lleno el bar, lo tomamos en la barra. Una señora de entre el público nos indica que esos manjares hay que comerlos tranquilamente sentados en una mesa. Le agradecemos su amable consejo. Pedimos también una ración de percebes, cortos, rojos y gorditos

con toda la mar dentro... 8 euros. Salimos del **Noray** donde después comeremos, y seguimos puerto

abajo. Allí, entramos en el último bar, pues el restaurante de la Casa del Pescador lleva 4 años cerrado. Estamos en el **bar Txorrope** y allí nos deleitamos con otro par de vinos y una ración de quisquillas: 3 euros. También tienen nécoras por 4 euros, aunque algo más pequeñas que las del **Noray**.

No picamos más para dejar hueco a la comida. Tomamos unos potes más por otros bares de la zona y damos una vuelta por el puerto, repleto de embarcaciones. Han colocado un pequeño barco de pesca en medio de uno de los accesos. Y allí quieto, como si se hubiera visto sorprendido por el endurecimiento del cemento mientras navegaba, nos recuerda las raíces de este pueblo. Es el "**LUCHIA Arminza**". Para siempre varado en la memoria. También hay un monolito de Ibarrola, "**ESTELA**".

El restaurante del **Noray** es amplio y no hay mucha gente, así que podemos elegir sitio cerca de los ventanales. Nos hemos decidido por cigala a la plancha de primero y cogote de merluza de segundo, y para acompañar un alvario. La cigala está de muerte, sin embargo el cogote, aún sin estar malo nos decepciona, demasiado seco.

Tras comer tomamos café en la terraza y luego damos una última vuelta por el pueblo. Nos encanta Armintza y volveremos.



No sé muy bien por qué, pero Armintza es de esos pueblos que enamoran. Quizás sea por su pequeñez, por su singularidad o por seguir siendo auténticos. En el caso de Armintza también pueden influir sus néco-



ras. Se dice y hasta dónde uno llega, lo confirmo, que de Armintza son las mejores nécoras del Cantábrico.

Armintza con poco más de 600 habitantes, pertenece al municipio de Lemoiz y es de siempre, un puerto pesquero, dicen que de acceso peligroso por su lecho pedregoso. Aunque en los últimos tiempos veremos que el puerto en sí, está como dividido en dos partes, embarcaciones de recreo por un lado, pequeños barcos pesqueros por otro.

En el municipio se celebran torneos de buceo y un importante festival de reggae a nivel estatal, llamado Txapel Reggae que va por su 19 edición desde 1.990. Se suele celebrar en torno al



CRÓNICA URBANA

Por F. Cardiacó.

1ª PARTE

No os riáis. Lo que aquí voy a contar ha ocurrido de verdad tal y como os lo cuento. Y ha ocurrido en Bilbao a lo largo de los dos últimos meses. Es algo que a cualquiera le puede ocurrir, y tras lo dramático de la situación en algunos momentos, de no ser por el dineral gastado, y el tiempo transcurrido incluso puede ser gracioso. Eso sí..., siempre que le pase a otro.



Estamos hablando de mediados de febrero de este año. Un jueves en el que he trabajado haciendo algunas visitas a garitos nocturnos y me retiro para casa sobre las 5,00 de la mañana.

Ya en mi barrio, a unos 500 metros de mi garaje, tras pasar un cruce regulado por semáforo se me pone detrás un coche de los municipales y enciende las luces de las sirenas. También es mala pata, me digo, al lado de casa y me paran, seguramente por la hora para hacerme soplar. Aunque he tomado un par de tragos sé por experiencia, que no llegaré al mínimo así que me arrimo al bordillo y paro con relativa tranquilidad.

Los municipales aparcan detrás, uno se baja y se me acerca, es enorme:

-¿Ya sabe que lleva una luz fundida?
-Ah, pues ni idea. ¿cuál de ellas? -digo ya tranquilizándome del todo.

-La delantera izquierda...

-Ah, pues muchas gracias -le respondo.

-De todas formas, aparque un poco más adelante. -Se me jodió la tranquilidad, ya estamos...

Efectivamente, aparco más adelante y ellos también buscan un mejor sitio para dejar el coche sin estorbar. Me piden la documentación del coche y lo primero que hago es pensar en si llevo el recibo del seguro, pues con lo despistado que soy muchas veces se me ha quedado en casa, pero recuerdo haberlo metido en la guantera un par de días antes. Le doy el recibo del seguro y cojo la carpeta donde va el manual del coche, el cuaderno de las revisiones periódicas, y toda la documentación. Mientras la saco,

el municipal que ya está haciendo los deberes por radio, me dice que tengo la ITV sin pasar. Me quedo sorprendido porque pensaba que tenía todavía tiempo para pasarla. Además, mis nervios suben cuando por mucho que busco no encuentro entre la documentación ni el permiso de circulación, ni la tarjeta de inspección técnica... ni nada de nada. Busco por todas partes y la documentación no aparece y yo jamás la saco del coche para nada...

Únicamente, el verano anterior la llevé un día a la oficina para contratar el seguro por internet pero la devolví al coche. Les comento la posibilidad y como tengo la oficina a dos pasos me dejan que me acerque a la oficina por si la tuviera allí. Eso sí,

me dejan el tiempo que tarde en llegar la grúa porque sin papeles el coche "no puede circular". Para ese momento ya se me ha caído el mundo encima, echo sapos y culebras mientras que voy a la oficina y la pongo patas arriba sin encontrar nada de nada. Maldigo mi suerte 2 ó 3 millones de veces mientras que vuelvo junto al coche y los municipales. Les comento que otra posibilidad es que me la hayan sustraído. Meses atrás he dejado repetidamente el coche en un aparcamiento de esos en los que les tienes que dejar las llaves puestas para que ellos muevan los coches. Amablemente me dicen que ellos no pueden hacer nada más. Me ponen una multa por no tener la ITV pasada y otra por no llevar la documentación. Siempre súper amables y correctos, me indican que tendré que ir a tráfico y solicitar la nueva documentación rellenando un impreso y que me la darán al momento.

Así que veo con tristeza como la grúa se lleva mi coche, mientras andando recorro la distancia hasta mi casa, con las multas en la mano y el ánimo en los pies. Son ya las 6 de la mañana, no hace frío y se está bien en la calle.

Dos días más tarde, antes de ir a abrir la oficina, me voy a Tráfico. En una hora tengo ya los nuevos papeles. Les cuento lo que me ha pasado y que el coche está en el depósito municipal, que si podré sacarlo con los nuevos papeles para ir a pasar la ITV y me dicen que claro que sí, que con los nuevos papeles no me pondrán ninguna pega, así que un poco más tranquilo me voy a trabajar.

La siguiente vez que me puedo escaquear del trabajo una tarde, o sea, dos días después, quedo con un amigo para que me

Restaurante Zamakolako Errota

Tlf.: 94 442 07 78

ASADOR INDUSI

Tlf.: 94 441 71 76





lleve al depósito municipal a por el coche. A última hora, mi amigo no puede disponer de su vehículo así que vamos en taxi. Tras 20 euros de taxi, llegamos al depósito. Yo ya casi estoy feliz. Tras una semana voy a recuperar de nuevo mi coche. Cuando le presento la documentación a la chica del depósito, tras mirarla y hacer sus comprobaciones, me dice que no me lo puedo llevar, porque no tiene pasada la ITV. Yo ya estallo. La tensión de la última semana me sale por todos los poros. Sin faltarla al respeto, le comento lo que me han dicho en tráfico, le digo que si es una cámara oculta que ya se están pasando, etc., etc. Claro como no tengo la ITV no puedo mover el coche, y como no puedo mover el coche no puedo ir a pasar la ITV. Intento explicar a la funcionaria, que en ningún momento pierde la compostura, que eso es rocambolesco, que eso no puede ser, que sé de casos en que han parado a un coche y al no tener pasada la ITV que le han dado un plazo de varios días para pasarla, etc. Ella me dice que lo único que puede hacer es llamar a los municipales y que ellos decidan. Así que, media hora de espera por los municipales.

Al final aparecen. Son jóvenes, un chico y una chica. Pasan al interior y la funcionaria les explica el problema. Se van al fondo tras una mampara y allí se les intuye hablando. Seguramente han acabado por llamar a algún superior porque tardan otra media hora en salir y dar su veredicto. Yo estoy convencido de que nos darán la razón y podré llevarme mi coche... Pues no. Tengo que llevar el coche a pasar la ITV en una grúa. Si hasta entonces, desde una semana atrás, llevaba el ánimo en los pies, en ese momento me lo asesinaron del todo. Mi coche apenas tiene 60.000 kilómetros, está impecable, hasta lo limpio de vez en cuando... Cómo se puede ser tan burócrata... Les vuelvo a explicar a los municipales mis experiencias con otra gente a quienes compañeros de ellos les daban unos días para pasar la ITV al pararse sin ella. Me responden que eso es decisión del propio municipal en ese momento, si lo considera oportuno. Mientras me hablan yo de reojo miro por las esquinas de la sala, en los apliques, allí donde puedan haber escondido una cámara... Todavía no me puedo creer que aquello sea real... y me vuelven a poner otra vez las dos multas que ya me habían puesto sus compañeros. Cuando protesto por ello, me dan un par de impresos para que las pueda recurrir llegado el caso. Como es viernes me recomiendan

que al día siguiente, sábado, lleve directamente el coche (con una grúa por supuesto), a la ITV de Arrigorriaga, pues abren los sábados y cogen coches sin cita previa. Eso sí, los papeles que me han dado en Tráfico se los quedan ellos. Con la ITV pasada tendré que ir a recogerlos a su cuartel de Garellano. Me dan un "vale" para que tras pasar la ITV pueda circular durante 10 días sin los papeles de tráfico hasta que los recoja en Garellano. Eso sí, los chavales súper majos y amables.

En definitiva que me he gastado 20 euros en un taxi de ida, 30 en otro de vuelta, porque claro ha ido a recogernos allí al culo del mundo, para entregarles a los municipales los papeles que me acababan de dar en tráfico, y para que me pongan por duplicado otras dos multas... No sabía qué hacer, si llorar o reír, así que me fui con mi colega a tomar unos tragos por García Rivero...

2ª PARTE

Sábado por la mañana. Por suerte nunca tengo resacas. Me levanto pronto, pues se me ha ocurrido una idea brillante. Llamo a mi seguro y les cuento lo que me ha pasado con la esperanza de que me envíen una grúa gratis... Por desgracia, no cuela...

Así pues, me pongo a buscar una compañía de grúas y al final queda una libre y quedo con ella en el depósito. Yo, para ir, otros 25 euros de taxi.

Ya en el depósito, la funcionaria me hace la cuenta. 140 euros de servicio de retirada con la grúa. Chipicientos días de estancia en el depósito a 20 euros por día... Más de cuatrocientos euros. ¿Hay algún parking en Bilbao que cobre esa barbaridad diaria de 20 € por un coche...?

La grúa hasta la ITV, como es fin de semana, cobra el doble de lo normal. O sea 130 euros más. Llegamos por fin con el coche hasta el parking de la ITV, es la 1,00 del mediodía. Descargamos el coche y la grúa se marcha. Me dirijo a uno de los mecánicos para que me diga qué debo hacer y me dice que lo siente pero que no me la pueden pasar, que ya han cerrado,



que en cuanto terminen con el coche que tienen dentro, que se van. Echo una ojeada, pero ya mi grúa se ha ido, ni la veo. Le pregunto al mecánico que qué hago, ¿dejo el coche allí en su parking? No me lo recomienda, pues los fines de semana allí accede gente de noche y si hay algún coche lo desvalijan. Sigo, echando ojeadas disimuladas a mi alrededor, buscando cámaras ocultas... aquello no me puede estar pasando a mi...

Al final me recomienda que lo deje al otro lado de la gasolinera cercana, en una zona de talleres, pues allí estará más seguro. Y así lo hago, aparco justo al lado de un taller... y llamo a un taxi para que me vaya a buscar. Otros 35 euros de taxi hasta Bilbao. El lunes será otro día.

Lunes. Nada más llegar a la oficina llamo a la ITV de Arrigorriaga y me da vez para las 3.00 de la tarde. Para allí que me voy. Otros 35 euros de taxi. Al coger el coche de al lado del taller me acuerdo de la lámpara fundida y les pido a los del taller si me la pueden cambiar. Lo hacen y me cobran 6 euros.

Llevo los pocos papeles que me han dejado y con ellos entro a la oficina. Se lo explico todo a una de las chicas y me dice... que no me puede pasar la ITV, jajaja... ¿A que ya os lo imaginábais? Cada vez me voy volviendo más obsesivo buscando cámaras ocultas, creo que hasta me ha salido un tic en el labio derecho y en el ojo del mismo lado... Se mueven sólo rítmicamente... Me explican las chicas que al no tener tarjeta de inspección técnica que no hay donde apuntar lo de la ITV, así que debo rellenar un impreso que ellas tramitarán a Industria para que les remitan un duplicado de la tarjeta de mi coche. Eso, claro, puede tardar una semana... Creo que las chicas al verme tan deprimido, se compadecieron y me rellenaron ellas el formulario, y me dieron un "permiso" para que pudiera circular con el coche durante 30 días.

Como una semana más tarde me llaman

de la ITV de Arrigorriaga para que vaya. Y allí llego yo todo ufano, me preparan la carpeta y me asignan uno de los portones para meter el coche. Me cobran cincuenta euros por pasar la ITV y me dicen que al acabar que vuelva por allí. Quince minutos después salgo por el otro lado de la nave con la ITV pasada y mi nueva pegatina que coloco en el parabrisas en lugar de la vieja. Vuelvo a la oficina y me dicen que no me puedo llevar la tarjeta de inspección técnica, que tienen que legalizarla, o que falta otro papel, o algo parecido, me llaman una semana más tarde para ir a por ella.

Y efectivamente, al cabo de una semana me llaman y voy a recoger el tan ansiado papel. Ya sólo falta recoger la documentación de Tráfico en Garellano y se acabo el vía crucis. Es un viernes y se lo comento a un amigo, que el lunes irá a Garellano a por la documentación y que ya tendré todo en regla. Mi amigo se ríe y le pregunto por qué, y me responde:

-Pues porque el lunes comienza el traslado de los municipales desde Garellano a su nueva sede en Miribilla, así que lo tienes crudo.

-Yo mato a alguien...

No, no maté a nadie. A la semana siguiente tras conseguir el teléfono de Miribilla llamo y les digo para recoger unos papeles. Me dicen que mejor que espere unos días pues aún se están reorganizando... Así que les dejo una semana más y les vuelvo a llamar, o sea hace unos días... Cuando les explico con detalle de qué se trata, me explican que esa documentación ya no la tienen ellos, que ellos sólo se la quedan 10 días y que luego la remiten a Gobierno Vasco...

Y así, más de dos meses después sigo sin tener mi documentación del coche en regla. Antes de haber empezado a pagar multas me he gastado ya más de 700 euros y calculo que llegarán a cerca de los 2.000 cuando esto acabe.

CONCLUSION:

-Cambiar una lámpara fundida, 6 euros.
-Equivocarte y caer en manos de funcionarios burócratas, que no saben ni conocen como funcionan las cosas fuera de su ámbito propio, que sólo se preocupan, salvo excepciones, de cumplir con sus normas sin preocuparles lo más mínimo las consecuencias que su rigidez pueda tener para los ciudadanos...
como véis sí tiene precio: en torno a 2.000 euros.
De verdad, ¿tan graves han sido mis faltas como para someterme a este castigo?



EL MEJOR REGALO

Si te gusta fumar, que nadie coarte tu derecho a hacerlo. Pero si estás pensando en dejarlo puedes añadir al incentivo de la salud, el incentivo económico.

Ingresa en la hucha el equivalente a lo que no gastarás en tabaco. Al cabo de un año puedes llegar a los 1.500 €



9,95 €

Puedes regalarla también a alguien a quien quieres facilitar que deje de fumar.

www.huchamileuros.com
contacto@huchamileuros.com

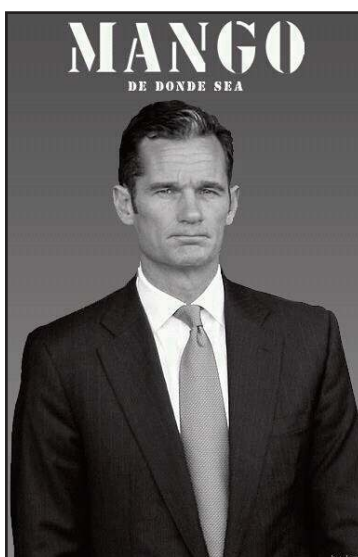
¿DÓNDE COMPRAR LAS HUCHAS?

Aunque esperamos que en breve aumente el número de lugares en los que podréis encontrar las Huchas Mileuros, de momento se encuentran en los siguientes lugares:

- **BAR EME BILBAO.** c/ General Concha, 5 - BILBAO
- **PUB BILBOST.** c/ Elcano, 15 - BILBAO
- **20SYSTEM.** c/ Caserio Landaburu, 2 - Santutxu (BILBAO)

También la puedes pedir a través de la página web.

Si tienes un comercio, un bar, u otro local en el que distribuir nuestra hucha ponte en contacto con nosotros. Te explicaremos como funciona y aparecerás en estas páginas y en la web como distribuidor.





Colón de Larreátegui, 20 • 48009 BILBAO • 944 234 878



- Salchichas
- Embutidos
- Especialidades alemanas

**ELABORACIÓN PROPIA
DIARIA y ARTESANA**

RESTAURANTE ALEMÁN
EIN PROSIT



Plaza del Ensanche, 7 • 48009 BILBAO • 944 241 311

MENÚ DEL DÍA

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

www.ciudaddebilbao.com

goear

TALLER PC

¡Los mejores productos de
informática a un precio
inmejorable!

● Tienda Virtual

● Tel. 902 05 06 87

www.tallerpc.net

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
-Nerea Moda
-Pelu. Aldany

DEUSTO:

-Degustación Marian
-Café Bar Egoki
-Stones
-Bar Arltze
-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 Ambigü
-Restaurante Albatros
-Café Iruña
-Café Style
-Kai-kai
-Arana
-Aralar

EUSKALDUNA:

-Zortziko
-The Machine
-Bar Collins (H. Ame-
zaga)

URKIJO:

-Alambique
-Twiggy

-Drugstore
-Bluesville
-Art
-Azzuro
-Bar Eme
-Bilbost
-Lepanto
-El Tres
-Central
-Senador
-Baviera,
-Strómboli
-El Taller
-Rest. Don Angelo

SANTUTXU:

-Lambrusco
-Luber
-Autoescuelas Mikel
-Pecata Minuta

ENSANCHE/

MAZARREDO:
-Ein Prosit (Hnos.
Thate)

-Residence
-Otxoa
-Divino Cielo
-Galeon
-Mystik
-Indio de Mazarredo
-BIT Guggen
-Asesoría Afianza Servi-
ces

SOPELANA:

-El Peñón
-El Sitio
-Sunset
-Gambinus
-Café Denver
-La Triangu
-El Indian
-Tip-Top

GETXO:

-Bar Zodiacos
-Satistegui
-Batzoki
-Baserri

-Cafeteria Txiskine
-Aita Mari
-Ollarreta
-Café La Plaza
-Mamarro

DURANGO:

-Hotel Kurutzia
-Rest. Kobika
-Rest. Amboto
-Rest. Kupela
-Rest. Azoka
-O Connors

AMOREBIETA:

-Rest. Boroa
-Hotel Harrison
-Jauregiarria

MUNDAKA:

-Rest. Portuondo
-Casino Mundaka

Principales Hoteles.
Más de 400 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



CDB, N° 0



CDB, N° 1



CDB, N° 2



CDB, N° 3



CDB, N° 4



CDB, N° 5



CDB, N° 6-7



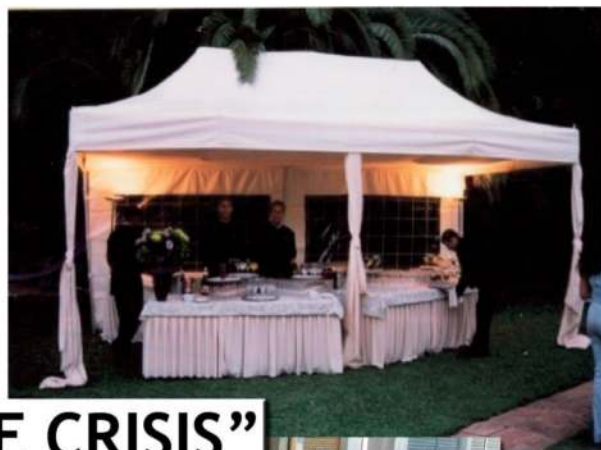
CDB, N° 8-9

CARPAS Y HAIMAS

PORTÁTILES • FÁCILES DE MONTAR

Ideal para todo tipo de eventos

Idóneas para “zona de fumadores”



PRECIOS “DE CRISIS”



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



Hermanos Thaté, ¡¡Qué Grandes!!
amigos, profesionales, bilbaínos...