

canoas en la dársena de La Benedicta. El servicio estará operativo entre las 16.30 y 20.00 horas a un precio de 2 euros por persona y hora. Apta para todos los públicos (menores acompañados).

Regata

Portugalete (7 de julio).

La villa jarrillera de Portugalete será testigo mañana de la resolución de la XXXI Bandera Noble Villa de Portugalete. Salida: 18.00 horas. www.portugalete.org.

Desfile colorista

Castro Urdiales (6 de julio).

La luz y el color destacarán en la 65ª fiesta del Coso Blanco. Las carrozas desfilarán desde las 23.00 horas en el parque de Amestoy con la presencia de comparsas y numeroso público, entre una batalla de confetis y serpentinas. www.castro-urdiales.net.

Añana Aliño perfecto

Salinas de Añana (7 y 8 de julio).

Durante el fin de semana podrás disfrutar de la Feria de la Sal junto a los paisanos del Valle Salado. Destaca el espectáculo de luz y sonido 'La memoria del Valle', que se celebrará el sábado a las 22.30 horas. Esta puesta en escena, interpretada



por los voluntarios de la localidad, rinde homenaje a las personas que han mantenido la tradición salinera de la zona. La entrada al espectáculo es de 10 euros

para adultos (con pintxo pote) y de 5 para menores de 12 años. Las entradas sin asiento cuestan 5 euros y los menores de 12, 2. Se recomienda reservar entrada.

Multicultural

Vitoria (hasta el 8 de julio).

Numerosos países participarán en la VI Edición del Festival de las Naciones a través del arte y la gastronomía. Más información en www.vitoria-gasteiz.org.

De rastro

Bilbao (7 de julio). Comprar a buen precio es posible en el principal rastro alternativo del botxo, en la calle Dos de Mayo. Además, bares de la zona ofrecerán pintxo pote a precios muy atractivos.

Comer bien

País Vasco (julio). Eroski inaugura en Bilbao una campaña de sensibilización de hábitos saludables en la alimentación, en la que se organizarán talleres educativos para todos los públicos.

Jueves, 28 de junio de 2012

Homenaje de Arcos de Quejana a Japón

El hotel-restaurante ha presentado esta mañana el menú degustación japonés que se servirá durante todo el año y del cual se destinarán parte de sus ganancias a paliar la tragedia del país nipón.



El Hotel-Restaurante "Los Arcos de Quejana" ha realizado hoy jueves 28 de junio un nuevo homenaje a Japón, para recordar la tragedia sufrida por este país. El Acto-homenaje ha tenido lugar a las doce del mediodía y en él se ha presentado el menú degustación que se servirá a lo largo de todo el año y del cual se destinará el 5% de su recaudación a una ONG nipona.

El acto, ha comenzado con un recorrido por las instalaciones del complejo hotelero, en el que se ha visitado el mural de 17,50 metros de largo y la escultura-fuente de acero, realizados el pasado en honor al país nipón. La explicación de sendas obras ha corrido a cargo de sus autores, el escultor Xabier Santxotena, y la pintora Teresa Lafuaga.

A continuación se ha presentado el menú degustación, consistente en cuatro completos y variados platos, que fusionan lo mejor de la



gastronomía japonesa, con productos o materia prima de nuestra tierra.

Por último, y antes de pasar al cóctel, se ha presentado la ONG Global Voluntary Service, que opera desde 1982 en y desde Japón y que en la actualidad se centra en colaborar y cooperar en las zonas dañadas por el tsunami. A ella se destinará el 5% de los ingresos obtenidos a lo largo del próximo año por las ventas del menú que hoy se ha presentado. En la presentación se proyectó un vídeo realizado por colaboradores de esta ONG, de uno de los campos de trabajo llevados a cabo en Ofunato, donde el agua alcanzó más de siete metros de altura.

Desde la Embajada de Japón en España, han trasladado a Arcos de Quejana su gratitud por dicho acto, así como desde la Cámara de Comercio Hispano-Japonesa.

cuadrillas

ARACELI OIARZABAL
AYALA

LA iniciativa gastronómico-solidaria para con Japón surgida desde el hotel restaurante Los Arcos de Quejana, en Ayala, ha llegado a oídos de los representantes del país nipón en España. De hecho, tanto la Embajada del citado país como la Cámara de Comercio Hispano-Japonesa han trasladado al establecimiento ayalés su gratitud por el acto de homenaje que celebró el pasado jueves, y en el que actuó como madrina la directora de orquesta de Amurrio, Inma Shara.

No fue la única cara conocida que se dejó ver por las instalaciones de este hotel, ya que entre el medio centenar de personas que secundaron la llamada también se encontraba la escritora Toti Martínez de Lecea y su marido, Alberto, así como Taketo Kurosawa, el propietario japonés del *Capricho de Gaudí* en Comillas (Cantabria), que acudió acompañado de su madre y de su abuela de 88 años.

Tampoco faltó el matrimonio de artistas, residente en Artziniega, formado por la pintora Teresa Lafragua y el escultor Xabier



Fernández de Lecea y Santxotena en Los Arcos de Quejana. FOTO: A.O.

Japón da las gracias

LA EMBAJADA NIPONA AGRADECE A LOS ARCOS DE QUEJANA EL HOMENAJE DEL PASADO JUEVES

Santxotena. No en vano, a su cargo corrió la explicación de las obras que, en recuerdo de la tragedia de Fukushima, decoran desde junio del año pasado los jardines de este establecimiento; es decir, el mural de 17,50 metros de largo y la escultura-fuente de acero de seis metros de alto, *Flor de vida*, de las cuales son autores.

Todos ellos tuvieron el privilegio de ser los primeros en degustar el menú típico japonés que Los Arcos de Quejana servirá a lo largo de todo el año, con la intención de destinar el 5% de las ventas a una ONG nipona que trabaja en la recuperación de las zonas asoladas por el tsunami. La carta engloba cuatro platos, que fusionan lo mejor de la gastronomía japonesa con productos o materia prima de nuestra tierra, bautizados todos ellos con los nombres de las partes que integran el mural de Santxotena: *Civilización, Progreso, Naturaleza y Caos*.

En cuanto a la organización beneficiaria, se trata de Global Voluntary Service, que opera desde 1982 en y desde Japón y que en la actualidad se centra en colaborar y cooperar en las zonas dañadas por la catástrofe, tal y como mostraron en el homenaje del jue-

ves con la proyección de un vídeo sobre el campo de trabajo que realizaron el año pasado en Ofunato, donde el tsunami llegó a los 8,5 metros de altura. Allí fueron jóvenes de ciudades como Nagasaki, Kobe, Osaka, Kyoto, Nagoya y Tokyo y trabajaron limpiando alcantarillas y desagües obstruidos, como primer paso para recuperar la higiene y salubridad en las zonas afectadas.

UNA NUEVA EXPEDICIÓN Actualmente, están organizando una nueva expedición a Ofunato, donde aún queda mucho trabajo por realizar. Y es que, a raíz del terremoto y tsunami de marzo de 2011, y la posterior reacción nuclear por el fiasco de la central nuclear -gemela a la existente en Garoña y que tanta polémica ha levantado en la sociedad civil y en la política del territorio histórico- la labor de esta ONG está orientada fundamentalmente a que grupos de jóvenes colaboren en las labores de limpieza, desescombro y acondicionamiento de las zonas afectadas.

El coste de este menú por persona asciende a 60 euros. Quienes quieran colaborar con esta causa pueden efectuar las reservas llamando al número de teléfono 945 399 320.

AMURRIO > Solicita ayudas por más de 207.000 euros para mejoras medioambientales

El Ayuntamiento de Amurrio ha solicitado en las últimas semanas, al Departamento de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, cuatro ayudas que, de ser concedidas, llevan parejo el compromiso de afrontar sendas mejoras en materia medioambiental, por valor de 207.190 euros. Una de ellas consiste en invertir 100.000 euros en la implantación de medidas para la recuperación de calor y mejorar con ello la eficiencia energética en el polideportivo municipal, dentro del firme compromiso municipal de trabajar por el desarrollo sostenible, en general, y la lucha contra el cambio climático y la reducción directa de emisiones de gases de efecto invernadero a la atmósfera, en particular. >A.O.

ARAIA > Las fiestas regresan en una cita especialmente diseñada para los jóvenes

La localidad de Araia retoma este fin de semana sus fiestas después de cuatro días de descanso con el traslado de los festejos al barrio de Intutxi. Los tres últimos días de festejos estarán plagados de actos como una feria artesanal, misa, deporte rural, juegos tradicionales, música, una fiesta gastronómica o pelota, entre otros. La jornada de hoy estará especialmente dirigida a los jóvenes. Para ellos se ha elaborado un programa donde no faltarán las citas gastronómicas y la música. >E.S.P.

HEREDIA > Se sumerge en cuatro días de fiesta para honrar a San Cristóbal

La localidad de Heredia, perteneciente al Ayuntamiento de Barrundia, se sumerge en tres intensos días de fiesta para honrar a San Cristóbal, su patrón. Entre los actos programados destacan la música, las citas gastronómicas, los bolos y la bendición de conductores. >E.S.P.

MARTA PECIÑA

Menú japonés solidario

El hotel **Los Arcos de Quejana** colabora con la reconstrucción de **Japón** tras la catástrofe de **Fukushima**



Zurbi, Toti Martínez de Lecea, Alberto Albaiza, Taketo Kurosawa, Teresa Lafragua, Jesús María Rodríguez Txabarria.



Alberto Albaiza, Ángel Sanmamed, Xabier Santxotena y Toti Martínez de Lecea.

El hotel Los Arcos de Quejana guarda una sorpresa entre sus atractivos: el mural diseñado por el escultor **Xabier Santxotena** que homenajea a Japón y recuerda la catástrofe de Fukushima. Con este hilo conductor, el propietario del hotel, **Ángel Sanmamed**, ha presentado esta semana una nueva propuesta gastronómica: un menú inspirado en la cocina japonesa que como el mural, se desarrolla en cuatro fases que incluye entrantes, carnes y pescados cocinados a estilo nipón que se mezclan con productos típicos del País Vasco en una fusión de sabores y postres. Un 5% de las ventas del menú japonés que se sirva a lo largo del año en el restaurante de Quejana se destinarán a una ONG del país del sol naciente dedicada a la recuperación de zonas deprimidas y que ha volcado sus esfuerzos en la recuperación de su propio territorio tras los daños que ocasionó el maremoto.

La presentación del menú contó con la presencia del autor del mural, que explicó a los asistentes el detalle de su obra tallada sobre traviesas de vía y en el que se aprecia una imagen que evoluciona desde un reflejo de la sociedad nipona a la situación en la que quedó el país tras el tsunami y el posterior desastre nuclear. El mural refleja también detalles del progreso científico y de la naturaleza nipona y vasca, y está pintado por la esposa del escultor, la pintora **Teresa Lafragua**.

A la presentación acudieron varios miembros de la familia Kurosawa, que desde hace dos décadas gestiona 'El capricho de Gau-



Valentín Moro, Ángel Sanmamed y Xabier Santxotena. : FOTOGRAFÍAS: JOSÉ MONTES



Carlos Mirapeix, Taketo Kurosawa, Shizuko Yanaguchi, Sachiko Mizuno y Etsuko Kurosawa.



Unai Goñi, Alazne Lafragua, Ricardo Lafragua, Felicia Delgado, María Luz Respaldiza, José Luis Goñi, Cruz Castresana, Loli Egiguren y Mateo Lafragua.

dí', la casa que el arquitecto catalán construyó en la localidad cántabra de Comillas. Encabezaba la representación nipona **Taketo Kurosawa**, que viajó acompañado de la matriarca del clan, **Shizuko Yamaguchi**, y de sus familiares, **Sachiko Mizuno** y **Etsuko Kurosawa**.

Les acompañó **Carlos Mirapeix**, encargado de relaciones públicas del Capricho de Gaudí, que alberga un museo dedicado a su autor. Fue allí donde la familia conoció a Santxotena y su esposa, y desde entonces, han fraguado una gran amistad.

La presentación del nuevo menú contó con una nutrida presencia del mundo artístico. La escritora **Toti Martínez de Lecea** llegó acompañada de su marido, **Alberto Albaiza**. Del ámbito musical se acercaron **María Noguera** y **Magdalena Suárez**, socias de la ABAO de

Bilbao, y el pintor **Enrique Francés**. La familia Lafragua también tuvo una presencia destacada y acudieron **Mateo**, **Alazne** y **Ricardo** para arropar a **Teresa** y desde la asociación etnográfica Artea, de Artziniaga, con la que la pintora colabora desde hace años, acudieron **Zurbi**, **José Luis Goñi** y su hijo **Unai**.

El mundo empresarial también tuvo una nutrida representación. Se pudo ver en los jardines del hotel a **Eugenio Peña**, de la empresa de climatización Fit 3; **Ismael Torralba**, gerente de Nocheydia, que llegó acompañado de **Borja Quintero**, **Pedro Lorente** y **Manu Castellano**, miembros todos ellos de la junta directiva de Bizkaired. A ellos se unió **Mikel Hernández**, miembro del SEA; **María Arteaga**, directora del restaurante Marixa de Laguardia y su marido, **David Pascua**. La responsable de Gastronomía y Enoturismo, **Crisabela Castromonte**, actuó como maestra de ceremonias y estuvo acompañada de **Valentín Moro**, 'mago Valen', que presentó el acto.