

Gasteiz
BERTSOZALE

URRIAK 27, OSTEGUNA

20 ETAN

IQOR
ELORTZA



MAIALEN
LUJANBIO



PERU
ABARRATEGI



UNAI
ITURRIAGA



GAI-JARTZAILEA: IRATI ANDA

SARRERAK Jimmy Jazz

8 EURO



Ayuntamiento
de Vitoria-Gasteiz
Udala



El vino alavés de Bodegas Campillo, protagonista en la celebración de los 25 años del Guggenheim

Campillo Reserva Colección 2017 fue el caldo servido en la cena de gala

✎ Pablo José Pérez

LAGUARDIA - Por tercera vez a lo largo de su estrecha colaboración, Bodegas Campillo de Laguardia y el Museo Guggenheim han vuelto a compartir uno de sus vinos más icónicos para celebrar un acontecimiento de este prestigioso museo. En esta ocasión, Familia Martínez Zabala (antes Grupo Faustino), compañía que agrupa marcas líderes y admiradas a nivel mundial como Faustino, Campillo, Portia, Marqués de Vitoria, Valcarlos y Leganza, fue una de las protagonistas de la cena del 25 aniversario de la inauguración del Museo Guggenheim en Bilbao, celebrada el lunes día 17. El acto, al que asistieron Carmen Martínez Zabala, presidenta de Familia Martínez Zabala, y Toni Asuara, director comercial Horeca de la compañía, contó con Campillo Reserva Colección 2017 como el vino oficial de la cena, con una etiqueta personalizada para la ocasión.

Y es que la relación de Familia Martínez Zabala, y en especial Campillo, con el Museo Guggenheim Bilbao es muy estrecha, ya que el acuerdo para



Campillo Reserva Colección 2017, en la cena del Guggenheim.

crear dicho museo se realizó en la sede de Bodegas Campillo, en Laguardia, y los vinos de Familia Martínez Zabala fueron también protagonistas de la cena de inauguración del museo el 18 de octubre de 1997.

Bodegas Campillo se fundó en 1990 para cumplir el sueño de Julio Faustino Martínez de construir una bodega única y espectacular donde el vino y su entorno fuesen los grandes protagonistas y se mostrasen de

forma armónica y auténtica. Posee cincuenta hectáreas de viñedo, principalmente de uva Tempranillo a la que se suman fincas a los pies de la Sierra de Cantabria y Laguardia, donde se encuentran las mejores viñas de la zona. Se trata de una bodega ideada para acercar el mundo del vino al consumidor y que este pueda ver, de primera mano, cómo se elaboran los vinos y vivir una experiencia completa. ●

La Llanada apuesta por sus productos en la VII edición del Lautada Eguna

AGURAIN - La Llanada Oriental apuesta por sus productos gastronómicos, artesanos y por divulgar sus atractivos turísticos. Para ello ha organizado hoy la VII edición del Lautada Eguna con el objetivo de ayudar en la cohesión comarcal y dar a conocer lo que durante todo el año se trabaja y quienes lo realizan en la Llanada tanto desde el ámbito privado como público. Bajo el lema de *Lautadaren taupada!*, la jornada, que tendrá por escenario la localidad de Erentxun, estará constituida por una muestra de productos locales de la Llanada Alavesa, talleres, un encuentro de los coros comarcales o un laboratorio del gusto, entre otros.

Desde la Asociación de Desarrollo Rural Lautada, indican, que la finalidad de esta fiesta, que en años anteriores se ha celebrado en Elburgo, Ozeta, Agurain, Dulantzi, Zaldunondo y Araia, es "apoyar a los productores locales, así como a los artesanos y artistas de la comarca, a los que se invita a participar llevando sus productos".

La jornada pretende ser una jornada festiva de unión y afirmación de la

identidad de los pueblos de la Llanada, sin perder de vista su desarrollo económico y social. En consecuencia, este encuentro tendrá como objetivo poner en valor los diversos aspectos comarcales, tanto culturales, como gastronómicos, turísticos, económicos o sociales, en un escaparate dirigido tanto a los propios vecinos de la Llanada, como a los visitantes de otras comarcas o territorios.

La séptima edición del Lautada Eguna comenzará a las 11.00 horas con la inauguración oficial y la apertura de la muestra de productos gastronómicos y de artesanía de la comarca. Entre los productos que se podrán encontrar, se encuentra el queso de la Denominación de Origen Idiazabal, así como patatas, alubias, repostería, pan, sidra o embutidos, todos ellos producidos y elaborados en la comarca. Productos, que durante las últimas décadas han permitido mantener y desarrollar la economía de la zona, su tejido social y a preservar el medioambiente. Otro de los platos fuertes del domingo será el encuentro de los cinco coros de la comarca a partir de las 11.30 horas. Estos son el Grupo Coral

Erkametza de Elburgo, la Coral Aiala de Alegria-Dulantzi, la Agrupación Coral Eguzkildore de Agurain, Araia-ko Abesbatza, de Asparrena, y el coro Kataliturri de Barrundia y Donemiliaga. Los niños y niñas conocerán los diferentes productos de la zona y su elaboración en el taller de cocina a cargo de Slow Food, quienes además un laboratorio del gusto. Además habrá un taller de talos y otro de mimbre. La animación musical correrá a cargo de Jotafa.

Un importante número de actividades en una jornada que pretende ensalzar el producto local y los productores de una comarca como la de Llanada Alavesa con más de 13.000 habitantes. La cita es uno de los actos más importantes de la celebración de la IV Semana del Desarrollo Rural que se está celebrando desde ayer con una marcha a pie por Iruzaiz-Gauna y que se prolongará hasta el día 27 con charlas sobre vivir y trabajar en los pueblos, la revalorización de la lana de oveja o un taller de emprendimiento sobre negocios rurales en las diferentes localidades que componen la Llanada Alavesa. - E. San Pedro