



Vista de la zona en la que se ubicarán los huertos. Foto: P.J.P.

Comienza el reparto de huertos en Oion

El Ayuntamiento ha adecuando una parcela de 2.000 metros cuadrados distribuidos en espacios de 50 metros cuadrados

◀ Pablo José Pérez

OION – El Ayuntamiento de Oion, que preside Eduardo Terroba, ha abierto el plazo, hasta el 16 de febrero, para que los vecinos interesados en disponer de un huerto municipal presenten las correspondientes solicitudes en las oficinas de la casa consistorial.

Se trata de una gran parcela de 2.000 metros cuadrados que ha sido cedida temporalmente por una bodega oionesa, Martínez Bujanda, para desarrollar el proyecto municipal de habilitar huer-

tos de unos 50 metros cuadrados con su dotación de riego y servicios, para quienes estén interesados en esa oferta de ocio.

Para adecuarla, un grupo de operarios del Ayuntamiento de Oion estuvieron durante semanas trabajando en los preparativos de los huertos sociales de esta localidad, organizando el sistema de riego y construyendo unos espacios para guardar herramientas.

La finca se encuentra en la zona de la calle Felipe IV, alledaña al terreno que linda con el río Grande. Tiene una superficie de unos

2.000 metros cuadrados, que se repartirán en las mencionadas parcelas, suficientes para que, especialmente la gente mayor, pueda contar con un huerto para plantar lechugas, tomates y los productos que consideren oportuno.

De acuerdo con el reglamento

Tendrán la opción de acceder a estos huertos las personas que lleven al menos cinco años residiendo y empadronadas en Oion

aprobado, tendrán la opción de acceder a estos huertos las personas físicas que lleven al menos cinco años residiendo y empadronadas en Oion ininterrumpidamente y calculando los últimos años, y que asistan a los cursos de formación que se organicen desde la corporación.

La distribución se hará por sorteo y la duración del uso para cada agraciado será de tres años, con el fin de que sean muchas las personas que puedan disfrutar de estas huertas. Se pueden plantar hortalizas y plantas y se deben mante-

ner en buen estado, ya que de otra forma se perdería el derecho a su uso y pasaría a otra persona en lista de espera.

CONSUMO PARTICULAR Aunque su uso es gratuito, el Ayuntamiento se reserva el derecho de repercutir entre los beneficiarios los gastos de mantenimiento de las instalaciones, reparaciones o desbroces de zonas comunes. Los productos de los huertos no se pueden comercializar, ya que son para consumo del titular de la parcela y en caso de no cumplir se cancelaría el derecho. ●

Dieciocho bodegas alavesas en la Barcelona Wine Week

Se trata de una feria de referencia para el sector que reúne a miles de profesionales internacionales

VITORIA – Ayer comenzó la tercera edición de Barcelona Wine Week, una feria de referencia para el sector vitivinícola que reúne a miles de profesionales y compradores internacionales de vino de calidad durante tres días en Barcelona.

En esta edición de BWW ha aumentado notablemente la presencia de bodegas de Euskadi que participan con el Gobierno Vasco, respecto a la edición anterior, con un total de 28

empresas productoras vascas que se distribuyen en dos stands: Rioja Alavesa y Txakoli de Euskadi. El stand de Rioja Alavesa cuenta con 18 bodegas con Denominación de Origen Calificada Rioja; y el stand de Txakoli de Euskadi acoge a 10 bodegas de txakolis con Denominación de Origen (5 de D.O. Getaria, 3 de D.O. Álava y 2 de D.O. Bizkaia).

Acompañando a estas bodegas, el director de Calidad e Industrias Alimentarias del Gobierno Vasco, Raul Perez Iracheta, ha viajado hasta Barcelona como muestra del apoyo a la industria alimentaria y la apuesta por la promoción internacional de los alimentos y bebidas de Euskadi que se realiza desde el

Departamento de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente con la colaboración de la Fundación HAZI.

Este año, el espacio dedicado a Euskadi vuelve a contar con el Basque Wine Bar, una zona de exposición y degustación de los vinos amparados bajo la marca promocional Basque Wine, que el año pasado tuvo una gran afluencia de público y resultó muy interesante para las bodegas vascas, gracias a la atención personalizada y específica que se ofrece en este espacio y que pone en valor los vinos uno a uno. El enólogo Mikel Garaizabal será el encargado de dar a degustar los vinos expuestos. –DNA

Llega la magia a Villa Lucía por el día de San Valentín

A la actuación del mago Iceman se sumarán las canciones del Dúo Imperial y un menú especial

LAGUARDIA – El Centro Temático del Vino y Espacio Enogastronómico Villa-Lucía ha organizado una cena especial, con espectáculo de magia y actuación musical, para celebrar la festividad de San Valentín. *La magia de San Valentín* es la propuesta que Villa-Lucía, a través de ComeCultura, ha programado, con un

espectáculo de magia único de la mano del mago Iceman, las canciones del Dúo Imperial y un elaborado menú.

El Espacio Gastronómico Villa-Lucía de Laguardia abrirá sus puertas para esta velada a las 21.00 horas del sábado 11 de febrero de 2023 y los asistentes podrán disfrutar de un menú especial de San Valentín.

El precio de esta experiencia es de 55 euros por persona para los adultos y de 25 euros para niños (con menú infantil) de 4 a 12 años, siempre acompañados de un adulto. –P.J. Pérez