

Nº 48

DE ACTUALIDAD

Analizamos con expertos las consecuencias del impacto del cambio climático en el Cantábrico.

MARTINTXO SUKALDARI

Antxoas y verdel como nunca los habías visto cocinados.

TALENTUZ

Naiara Arnedo, actriz donostiarra.



Martintxo



MAR
CANTÁBRICO
TESTIGO DEL
CAMBIO CLIMÁTICO

MAR CANTÁBRICO: NUESTRA DESPENSA

Si acudes con frecuencia al mercado, habrás constatado que los mostradores de las pescaderías están abarrotados de antxoas. ¿Pero, te habías dado cuenta de que este año se han adelantado casi un mes? Los expertos apuntan al calentamiento de las aguas como responsable de cambios significativos en las campañas de pescados.

El Cantábrico lleva siglos proporcionándonos una abundante variedad de peces y mariscos que son fundamentales para nuestra alimentación. Sin embargo, el cambio climático estaría poniendo en peligro esta valiosa fuente de alimentos.

Guillem Chust, responsable de Cambio Global en Ecosistemas Marinos en el centro de investigación marina AZTI, confirma alteraciones en el régimen climático. “Todos los años analizamos las

tendencias de la temperatura superficial y de la profunda en el golfo de Bizkaia y constatamos un incremento de entre 0,2 y 0,3 grados por década”. Esto tiene como consecuencia cambios en la redistribución de la biodiversidad que afecta directamente a nuestra cesta de la compra, ya que provoca un adelanto en el calendario de las campañas. “En el caso de la antxoas hemos constatado en varios estudios que hay un ligero avance en la puesta y también una disminución de su tamaño y grosor. También lo hemos visto en el txitxarro. Y en el caso del verdel, parece ser que su estrategia de compensar ese calentamiento es desplazarse hacia aguas más frías del hemisferio norte”, detalla Chust.

TXITXARRO, ARTÍCULO DE LUJO

Este desplazamiento de las especies es una realidad innegable para quienes se dedican a la pesca deportiva, como el donostiarra Rodolfo González, quien a sus 66 años afirma con vehemencia que es evidente que hay cambios en los comportamientos de los peces. “Antes pescábamos txipiron todo el año. Ahora no hay ni uno. Los viejos del lugar siempre dicen que el mes de mayo es bueno, veremos, pero el año pasado no se pescó nada hasta noviembre”.

Apunta también que ya no consigue pescar merluzas ni txitxarros. “Antes en Hondarribia pescabas los txitxarros que quisieras. Ahora es un artículo de lujo. “Advierte también de que están apareciendo en nuestras aguas especies tropicales, “que yo jamás había visto, como los peces voladores, que son propios de aguas más calientes y que veía cuando hice la mili en Canarias”.

Los datos no dan para más equívocos y los confirma también Arantza Mancisidor, bióloga del Aquarium de San Sebastián. “Desde 1947 se toman medidas diarias de la temperatura del agua de la Bahía de La Concha. Si nos fijamos en el historial de registros vemos una tendencia al alza que concuerda con los estudios científicos que evidencian el calentamiento de las aguas”. Mancisidor reclama la promoción del consumo sostenible y reducción de residuos, así como la adopción de comportamientos responsables durante las actividades recreativas en la bahía.

Si cada uno de nosotros tomamos decisiones informadas y apoyamos prácticas más sostenibles, podemos mitigar los efectos del cambio climático en nuestra alimentación y construir un futuro más saludable y equitativo para todos.

DESAPARICIÓN DE BOSQUES MARINOS

El alga roja *Gelidium Corneum* y la parda *Gongolaria baccata*, dos especies autóctonas estructuradoras, están al borde de la extinción, según los estudios de un grupo de investigadores de la Universidad del País Vasco, Bentos Marino, que han constatado también la presencia de algas invasoras.

AGUA MÁS CALIENTE

Desde los años 80 AZTI constata un calentamiento gradual de la superficie del mar Cantábrico hasta los 100 metros de profundidad de 0,25 grados por década.

PECES MÁS PEQUEÑOS

Las antxoas del Golfo de Bizkaia han visto reducido su tamaño y su peso medio en las últimas décadas, según un estudio de AZTI que incluye datos científicos desde 1990 hasta 2021.

MÁS ESPECIES TROPICALES

Cada vez son más frecuentes tipos de pescados inusuales en nuestras aguas como el pez limón.

A la familia Burgaña le corre salitre por las venas desde hace generaciones. No solo por ser koxkeros, sino por dedicarse de manera profesional a la venta de pescado desde hace décadas. De un tiempo a esta parte vienen observando cambios –imperceptibles para el consumidor medio– en los peces, lo que les lleva a sospechar que el mar Cantábrico se está viendo afectando por el cambio climático.

“ES POCO INTELIGENTE DINAMITAR LO QUE EL MAR NOS ESTÁ DANDO DE COMER”

FAMILIA BURGAÑA

→ Pescadería Coro Sotero
San Martín Merkatua

¿Tienes alguna evidencia de que el cambio climático está afectando al pescado que vendéis? De alguna manera sí. Igual nuestra clientela no lo detecta, pero nosotros, que estamos todos los días tocando pescados, hemos notado que algo está pasando. La carne, por ejemplo, es un poco menos tersa de lo que debería ser. También se está produciendo un adelanto en los períodos de desove, como está ocurriendo con la floración.

¿El adelanto en el desove en qué os afecta? En que las campañas se adelantan, como ha ocurrido con la antxoa este año, que ha entrado un mes antes de lo habitual. Antes solíamos decir que la antxoa era republicana, porque solía llegar entre el 10 y el 16 de abril y terminaba a finales de junio. Además, están conviviendo la campaña del verdel y la de la antxoa y eso es raro. Yo deduzco que este adelantamiento es consecuencia de que el agua está más caliente.

¿Aparte de cambios en la textura, has percibido cambios significativos en el tamaño de los pescados? No. Lo que sí noto es la coloración de la piel. Nosotros teníamos antes rodaballos que eran mucho más oscuros que los de ahora. Esto pasa porque el agua está más caliente durante más tiempo y el color frío que adquirirían durante el tiempo en que el agua está más fría, les dura menos.

¿A la hora de comprar pescado en la lonja, ves cambios en los hábitos de compra?

Siempre he estado en contra de que no se respete un cierto período de desove. A mí cada vez me resulta más duro estar en Pasajes comprando en un barco que comercializa merluza y si antes tenía 30 cajas de merluza, ahora trae tres, mientras que al lado están comercializando diez o doce toneladas de huevas de merluzas o de pescadilla, que son muy consumidas como alimento en el sur, Valencia, Barcelona, Madrid...

Esto, lógicamente, condiciona el futuro de la especie. Claro.

Yo creo que hay que regularlo como se hizo con la antxoa. Hay países, como Marruecos, en los que los períodos de desove se respetan y les va bien muy bien. Tienen uno de los mejores caladeros. Es poco inteligente dinamitar lo que el mar nos está dando de comer.

¿Crees que en algún momento tendrás que variar tu oferta e incluir pescados tropicales, por ejemplo? Nosotros, por la filosofía que tenemos, no. Pero llegará algún momento en que se va a tener que consumir pescado de piscifactoría, sin duda alguna. Tampoco será una oferta muy variada, serán cuatro o cinco especies. ¡En unos años nos acordaremos de aquellos besugos salvajes que nos comíamos en Orio!

“COMPRAR CUALQUIER PESCADO FUERA DE SU TEMPORADA REPERCUTE EN EL MAR”

¿En los diez años que llevas al frente de la pescadería familiar has observado variaciones relevantes en la oferta de pescado como consecuencia del cambio climático? Para mí el cambio más significativo son los cambios en las temporadas. La antxo entra antes y termina más tarde. El bonito lo tenemos más meses de lo que corresponde, porque lo pescan en otras zonas. Esta sociedad quiere tener pescados que no son de temporada

durante todo el año y esto no está haciendo ningún favor a la naturaleza. El cambio climático está afectando al mar, por supuesto, pero también la pesca es responsable de los cambios en los ecosistemas.

¿Notas diferencias en los tamaños o en las calidades de los pescados? En calidad no. Lo que sí noto es que cada vez hay menos variedad de pescado. Antes tenía el mostrador con muchos peces de tamaños y colores

SHEILA GARRIDO

→ Pescadería Garrido San Martín



diferentes y ahora a mí, en la lonja de Pasajes, me cuesta mucho más encontrar variedad. Hay un montón de barcos que venden miles de kilos de mediana. Y lo variado, al haber poco, se vende mucho más caro. Gallos, salmonetes, colorados, soldaditos... están mucho más caros.

Si tienes menos variedad y, además, los precios son más caros, esto repercute directamente en las ventas. ¡Claro! La gente no es consciente del trabajo que hacemos para poder vender pescado en el mercado. En general, la clientela es súper comprensiva y si el pescado que tenía en mente comprar está caro, pues elige otro. Pero también hay señoras que se escandalizan al ver los precios, se van y encima nos echan en cara que hemos subido mucho los precios. Pero claro, a mí en la lonja también me lo han vendido más caro.

¿En qué pescados dirías tú que se ha dado el mayor cambio? Cuando mi padre iba a la lonja, el txitxarro prácticamente se regalaba, porque traían mucha cantidad, a veces incluso se regalaba. Actualmente, casi no veo txitxarro en la lonja. Y cuando hay, está muy caro. Ocurre con el muxumartin y la lotxa que han ganado popularidad, porque son muy buenos pescados, y su incremento en el precio es brutal.

¿Somos conscientes de la huella ecológica que representan nuestros hábitos de consumo? Por ejemplo, no tiene el mismo impacto ecológico comer merluza del Cantábrico, que comer salmón de Chile. Las elecciones que hacemos al comer son nuestro mayor acto político, porque comemos varias veces al día, y eso tiene consecuencias. Cuando compras bonito u otro pescado fuera de temporada, eso repercute en el mar. Yo creo que el consumidor tiene el poder. No es sostenible consumir animales a un ritmo mayor del que se pueden reproducir. Estamos acabando con el mar y con el sistema en general. Por eso es importante comprar en el mercado y en tiendas de barrio.

¿Falta conciencia a la hora de hacer la compra? Sí, porque estamos desconectados de la naturaleza.

Hablamos con personas expertas que, más allá de confirmar que algo está pasando en los ecosistemas marinos del golfo de Bizkaia, apuntan a que la educación y la concienciación son indispensables para garantizar el futuro del planeta.

VOCES DESDE EL CANTÁBRICO



NAHIARA MUGUERZA

Doctora en biología marina
en la UPV-EHU

¿Qué cambios has observado en los últimos años en el ecosistema del mar Cantábrico relacionados con el cambio climático?

Las algas son súper indicativas del estado del mar y en el Cantábrico están desapareciendo. Hasta 2008 aproximadamente la costa vasca siempre ha tenido praderas de algas marinas, en las que dos especies eran importantes: la *Gelidium corneum* y la *Gongolaria baccata*. Con el cambio climático estas dos especies están en claro retroceso. Han disminuido un montón y se puede decir prácticamente que la copa, formada por las especies estructuradoras, ha desaparecido. Hemos pasado de tener un espacio en tres dimensiones, como si fueran unos pequeños bosques, en los que crecen otras especies, a tener un espacio de dos dimensiones.

¿Qué provoca en los ecosistemas la desaparición de estas algas?

Se pierden muchas de sus funciones, como la de hábitat y cobijo para muchas especies, para las que también son fuente de alimentación.

¿Qué importancia tienen la educación y la concienciación pública en la conservación del mar Cantábrico?

Como no se ve lo que ocurre debajo del mar, es difícil llegar a la gente. No es como si hay una plaga en un bosque de pinos, que es evidente. Al margen de que el cambio climático está por encima de todos nosotros y nos arrastra, la educación es básica. Se dice que se protege lo que amas y lo que conoces. Si no lo conoces, no eres consciente. Es muy importante conocerlo, para despertar ese amor y esa consciencia. No tirar un plástico o mejor aún, que ese plástico que te has encontrado lo recojas para que no acabe en el mar es muy importante. Esas pequeñas cosas hacen mucho a largo plazo. Cuidemos el mar, porque también es nuestra casa.



GUILLEM CHUST

Responsable de
Cambio Global en
Ecosistemas Marinos
en AZTI

¿Cómo ves el futuro del mar Cantábrico dentro de 50 años?

Todo el calor que se está generando por el efecto invernadero se está almacenando en gran parte en los océanos. Si mañana dejáramos de emitir, cosa que no va a pasar, hay una inercia que no la podemos parar. Cada año hay más emisiones que el año anterior. Todo va a depender de si a nivel mundial se implementan sistemas de generación de energías de forma renovable o de si, de lo contrario, seguimos emitiendo la misma cantidad de gases de efecto invernadero, con la dificultad añadida de que la población sigue aumentando y, en consecuencia, consumiendo más. Sin ser yo experto en macroeconomía ni sociología, lo que está claro es que la dinámica y la inercia dentro de diez años será muy similar a la de hoy en día.

ARANTZA GARMENDIA MANCISIDOR

Bióloga del Aquarium
de San Sebastián

¿Cuál es el potencial de la Bahía de la Concha para recuperarse frente a los impactos del cambio climático?

Si la presión humana, en todos sus aspectos, no sigue aumentando sobre la bahía creo que el mar tiene un gran potencial de recuperación. Desde el Aquarium se promueve la educación ambiental y la sensibilización hacia el medio marino y se inculcan valores de respeto y cuidado y conciencia ecológica. Es responsabilidad de todos, países, autoridades, empresas y personas unirnos en la lucha contra el cambio climático para proteger nuestro planeta y garantizar un futuro sostenible para las generaciones venideras.



“PISSALADIÈRE”

DE QUINOA Y ANTXOAS FRESCAS



Ingredientes:

- 12 antxoas
- 2 manojos de cebolletas
- 3 puerros
- 100 gr de quinoa en seco
- 30 ml de agua
- Tomillo fresco
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva

Elaboración

1 Limpiar y quitar la espina central de las anchoas, volviéndolas a cerrar. Congelar 48 horas como mínimo.

1 Limpiar bien la quinoa con agua. (Este paso es muy importante para eliminar el ligero sabor amargo que tiene).

3 Dejar reposar en agua un mínimo de 3 horas, y mejor dejarla hasta el día siguiente.

4 Descongelar las antxoas dejándolas en el frigorífico la noche anterior.

5 Cortar la parte blanca de las cebolletas y de los puerros en rodajas finas.

6 Echar un chorretón de aceite de oliva a una sartén y cocinar las verduras a fuego medio hasta que estén tiernas y caramelizadas. Rectificar de sal y pimienta.

7 Encender el horno a 180°.

8 Volver a limpiar la quinoa, escurrir e introducirla en un procesador de alimentos con el agua, un poco de sal y el tomillo o las especias al gusto.

9 Triturar hasta conseguir una textura uniforme. (Queda con una textura como de puré).

10 Colocar papel vegetal sobre la bandeja para pizza y pintar con aceite.

11 Extender la masa con una cuchara, intentando que quede lo más fina posible y sin agujeros.

12 Hornear 10 minutos.

13 Dar la vuelta a la masa y hornear otros 10 min, hasta que los bordes estén dorados.

14 Sacar del horno, extender las verduras confitadas por la superficie, añadir las antxoas, un poco de sal, pimienta y el tomillo, y hornear otros 5 minutos hasta que las antxoas estén hechas.





REALIZACIÓN Y FOTOS SARA LUENGO

JOYAS MARINAS

Antxoas y verdel como nunca los habías visto cocinados. Toda una experiencia gastronómica que puedes preparar en casa con pescado de temporada.

VERDEL MARINADO CON CARPACCIO DE FRESAS



Ingredientes:

- 2 verdes
- 1 taza de sal gruesa
- 1 taza de azúcar
- Fresas
- Rabanitos
- Vinagre balsámico
- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Flores comestibles

Elaboración

- 1** Pedir en la pescadería que nos fileteen los verdes. Congelar 48 horas como mínimo.
- 2** Descongelar dejándolos en el frigorífico la noche anterior.
- 3** Mezclar la sal con el azúcar.
- 4** Colocar una capa fina de la mezcla en un recipiente alargado y con los filetes de verdel con la piel hacia abajo. Cubrir con el

resto de la sal y el azúcar y dejar reposar en el frigorífico 2 horas.

5 Mientras tanto limpiar y cortar las fresas, añadirles un poco de vinagre balsámico y dejar reposar en el frigorífico.

6 Triturar un manojo de perejil con aceite de oliva, pasar por un colador y reservar.

7 Sacar los lomos del verdel de la marinada, lavar bien y secar.

8 Cortar los lomos longitudinalmente quitando la línea de espinas centrales.

9 Pasar un soplete ligeramente por la piel con cuidado de no quemarla.

10 Montar el plato poniendo una capa de fresas, los rabanitos, el verdel troceado por encima, las flores frescas y acabamos con unas escamas de sal, pimienta negra y el aceite de perejil.

“ESTAMOS A LA VANGUARDIA DE LOS SUPERMERCADOS”

Tras una reforma integral que ha durado varios meses, SUPER AMARA luce un aspecto totalmente nuevo. Sus secciones de frescos, así como la bodega de vinos están renovados, y también destacan sus amplios pasillos y una evidente mejora de la iluminación. “Pocos supermercados tendrán las instalaciones que tenemos nosotros aquí. Todo está pensado que la clientela disfrute de una experiencia de compra lo más cómoda posible”, explica el encargado de la tienda César Aldea Barrera, que nos presenta las principales novedades que pueden encontrarse en este establecimiento de la planta -1 de San Martín.



CÉSAR ALDEA BARRERA
Encargado de SUPER AMARA San Martín



RECOMENDADOR DE VINOS. Cuenta con más de 700 referencias de vinos de denominaciones de origen nacionales e internacionales. Si te gusta variar y conocer nuevos productos vitivinícolas, tienen un recomendador, en el que le cliente, a través de una pantalla táctil y digital, puede elegir el vino que le apetezca en función de la uva, de la denominación de origen o del maridaje.

PLATOS COCINADOS. “Es una de las novedades que mejor están funcionando”, explica César. SUPER AMARA cuenta con una nevera caliente en la que a diario el cliente puede adquirir paella, costilla, pollo, pimientos... recién cocinados. “También preparamos platos a baja temperatura –que se

venden en el mostrador de charcutería–, que se cocinan durante once o doce horas y quedan muy ricos: cochinito, cordero, cabrito”.

MÁQUINA DE PIÑA. El sabor de una piña recién cortada es una maravilla. Gracias a la máquina de cortar piña, el cliente la introduce entera directamente en la máquina y se la lleva pelada y troceada en un envase con un asa, directamente para consumir.

CAVA DE PAN. SUPER AMARA ofrece más de 70 tipos diferentes de panes. Los más especiales están, recién horneados, en una cava de cristal, en la que el cliente puede auto servirse. Aquí encontrará ejemplares especiales como pan de cristal, de espelta, de maíz, de espiga, algún integral.

CÁMARA DE MADURACIÓN DE CHULETAS. Estas cámaras mejoran los procesos de maduración. “El resultado es una carne sabrosa y jugosa, de una calidad inmejorable”.





LIBRERÍA DONOSTI

POR AMOR A LOS LIBROS

El trato familiar e individualizado unido al amor por la lectura de todos los miembros de la familia Azurmendi-Ibarrola hace de esta librería un referente en nuestra ciudad.

UN SUEÑO CUMPLIDO. “La librería comenzó sus pasos a comienzos de los años setenta. La aventura la iniciaron Santi Azurmendi y Conchi Ibarrola, nuestros padres, debido a su amor por los libros y la lectura, así como las ganas de probar si eran capaces de sacar adelante ese proyecto. Los primeros años la librería se situaba en la calle Getaria. Enseguida el local se quedó pequeño y buscaron alguno mayor y próximo, trasladándose a los pocos años a su ubicación actual en la plaza de Bilbao”.

INDEPENDIENTE. “La librería se especializó enseguida en libros para el aprendizaje de idiomas (cursos, literatura, diccionarios, etc). Actualmente, aunque mantiene su seña de identidad, la oferta literaria es amplia y variada. El hecho de ser una librería independiente, no vinculada a una cadena, nos da más libertad para seleccionar los libros que creemos más interesantes, y nos hace diferentes”.

NUEVOS Y ANTIGUOS LECTORES. “La clientela que viene a nuestra librería es muy variada desde experimentados, lectores y viejos amigos de la época de nuestros padres hasta nuevos y jóvenes lectores con los que se van tejiendo complicidades en torno a los libros. Además, el intercambio de recomendaciones entre nosotros hace que la relación sea más intensa, generándose una relación muy especial. Lo que más nos gusta es que quien entra a nuestra casa deposite en nosotros toda su confianza para que le recomendemos una lectura”.

FOMENTAR LA PASIÓN POR LA LECTURA. “Para inculcar a los más pequeños la pasión por la lectura y los libros hay que ser perseverante. Empezar desde muy pequeños leyéndoles regularmente para que ese hábito más tarde lo adquieran ellos de manera espontánea. También potenciar aquellas inquietudes que demuestren por algunos temas y dejar que ellos mismos vayan evolucionando según crezcan”.


SAN MARTÍN MERKATUA. “El mercado siempre ha sido un punto neurálgico en la vida comercial del centro de la ciudad, generando mucho movimiento en su entorno. Sobre todo, tengo el recuerdo de acompañar a mi madre, cuando yo era pequeño, los sábados por la mañana y ver la actividad y ajetreo que había. Aunque los tiempos han cambiado, hay lugares que tenemos que mantener entre todos”.



TEST DE LIBROS:

- **Una autora que está en su mejor momento:** Maggie O'Farrell.
- **Un libro para viajar con la mente y físicamente:** Los senderos del mar, de María Belmonte.
- **Para hacer pensar a los peques:** Los mil colores del hilo invisible, de Miriam Tírado.
- **Para el día de la madre pueden ser:**
 - _ La nieta, de Bernhard Schlink.
 - _ Todo el azul del cielo, de Mélissa Da Costa.
 - _ El círculo de las mujeres de la doctora Tan, de Lisa See.

LIBRERÍA DONOSTI
Bilbao Plaza, 2

 @libreriadonosti

AGENDA

MAIATZA
2024

**POLTSIKO
ANTZERKIA**
TEATRO
DE BOLSILLO

MAIATZA 02 - 19 MAYO
DONOSTIA / SAN SEBASTIAN

MAIATZAREN
2TIK 19RA



33. POLTSIKO
ANTZERKI JAIALDIA

MUSIKA

MAIATZAK
2

VICTORIA EUGENIA Γ 19:00etan

EÑAUT ELORRIETA
"Fantasia" aretoetako
biraren amaiera.



IMANOL LARZABAL ARETOA UGARITZ

MAIATZAK
3

**JABIER
MUGURUZA**

DOKA KAFE ANTZOKIAREN ESKUTIK Γ 21:30etan



MAIATZAK
3

**KEROBIA
+ 2 ZALDI**

MAIATZAK
18

VICTORIA EUGENIA Γ 19:00etan

SIDECARS

Modo Avión Teatro Tour



ANTZERKIA

Con M de Maite

MAIATZAK
4

IMANOL LARZABAL ARETOA (LUGARITZ) Γ 119:30etan



MAIATZAK
11

Menorcan, familia bereko bost emakumek (Mencia zaharra familia buru) Aire Uhartera txango bat egitea erabaki dute.

ANTZOKI ZAHARRA Γ 19:30etan



LA ISLA DEL AIRE,
NURIA ESPERT

DANTZA

MAIATZAREN
24TIK 26RA

VICTORIA EUGENIA Γ 19:00etan



MALANDAIN BALET BIARRITZ / LAS ESTACIONES
Ballet honek Antonio Vivaldiren *Lau urtaroak* famatuak eta haren herrikide eta garaikide Giovanni Antonio Guidoren Urteko lau sasoak, ia ezagutzen ez direnak, elkartzen ditu.

Si quieres que comuniquemos
tu evento envíanos la información: prensa@msanmartin.es

NAIARA ARNEDO

Actriz donostiarra

Estrena la obra de teatro Con M de Maite el 4 de mayo en Imanol Larzabal Aretoa (Lugaritz)

“Soy Naiara Arnedo Castro, tengo 40 años y nací, crecí y vivo en Donosti. Soy actriz por vocación y durante 20 años puedo decir que prácticamente he vivido de mi profesión. De las cosas que más me gustan del día es desayunar, me encanta el olor y sabor del café recién hecho. Y lo que menos, quitar el polvo de los muebles”.

¿Cómo te sientes ante el próximo estreno de la obra de teatro Con M de Maite? Como cantaba Lina Morgan, me siento agradecida y emocionada de poder estrenar el 4 de mayo en Donosti (Lugaritz Kultur Etxea). Ion Sagarzazu, aparte de amigo y compañero de escena, ha sido el creador de este personaje llamado Maite. Una mujer tan divertida de hacer como de ver y deseosa estoy de que la podáis conocer.

¿Actuar en tu ciudad es un plus de responsabilidad? Todo lo contrario. Es un plus de confianza. Van a venir nuestros amigos y familiares y eso siempre ayuda para sentirnos seguros e ilusionados de actuar.

Háblame de los aspectos menos glamurosos de ser actriz, como la alta tasa de desempleo o los trabajos precarizados.

¿Compensa? Siempre compensa. Es un poco como los surfistas,

“A LAS MUJERES SE NOS SIGUE EXIGIENDO MÁS QUE A LOS HOMBRES”

tienes que esperar a que venga la ola y pillarla. La disfrutas mientras estás subida a ella y luego toca esperar a que vengan otras. En esta profesión no siempre obtienes lo que deseas, pero también he aprendido a trabajar en diferentes sectores de la profesión como por ejemplo de regidora, de ayudante de dirección, en producción... y sentirme igual de orgullosa.

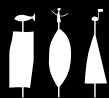
El director de cine Carlos Vermut y el dramaturgo Ramón Paso han sido denunciados por varias actrices en los últimos meses por haber cometido agresiones sexuales. ¿Cómo se crean entornos seguros para la mujer en la industria teatral y cinematográfica? Creo que la comunicación es la clave. Contarlo en tu entorno cercano, crear una alianza de seguridad y protección, para poder denunciarlo judicial y públicamente.

¿Qué factores hacen que las mujeres también sean vulnerables en las artes escénicas? A pesar de que cada vez hay más papeles interesantes para las mujeres, siguen predominando los papeles masculinos para poder lucirse. Todavía hoy en día a las mujeres se nos exige mucho más a nivel profesional e incluso físico que a un hombre, y eso nos coloca aún en un punto vulnerable.

¿Cuál ha sido el momento más gratificante de tu carrera hasta ahora? Me resulta difícil no mencionar todos papeles que han llegado a mi vida, porque todos me han regalado un momento de gratitud. Pero en especial destacaría el día que estaba haciendo figuración y me llamaron para mi primer papel, interpretando a Nina, en la obra de teatro Nasdrovia Chejov dirigido por Fernando Bernués. También haber creado junto a mi compañero 21:12 Produkzioak y dar rienda suelta a nuestra propia creatividad es muy gratificante.

¿Hay algún género o tipo de proyecto en el que te gustaría explorar más en el futuro? Siempre me ha gustado el cine de terror y suspense. Me encantaría interpretar a una psicópata como un Hannibal Lecter o una Glenn Close en “Amistades peligrosas”, sería muy gozoso de hacer.





San Martín
merkatua

EN BREVE TERMINAMOS LAS OBRAS

Mientras puedes hacer tus compras en:



Calle Easo, nº 12 :
mercado provisional.



Planta -1:
SUPER AMARA, Iñaki y Jenny
y Arriola.

LASTER LANAK BUKATUKO DITUGU

Bitartean erosketak ondorengo tokietan
egiteko aukera duzu:



Easo kaleko 12. zenbakian:
behin-behineko merkatuan.



-1 solairuan:
SUPER AMARA, Iñaki y Jenny
eta Arriola.

-1 SOLAIRUA IREKITA
Izogailua erabili edo
aparkalekuko eskailerak.

PLANTA -1 ABIERTA
Utiliza el ascensor o
las escaleras del parking.

= Iñaki =
= & =
= Jenny =
Arriola en Alimentación


ARRIOLA
TINTORERÍA + ARREGLOS

 **super
amara**