

Nº 46

MARTINTXO SUKALDARI

Pollo de caserío con nuevos aires.

NUEVA APERTURA

Zuka, abierto todos los días, desde el 4 de marzo.

TALENTUZ

Entrevista con la instagramer Ana González @hendayestyle



# Martintxo



**MUJERES  
BASERRITARRAS CON NOMBRE PROPIO**



San Martín  
merkatua

Detrás de cada puesto de baserritarras de San Martín atiende una mujer con nombre, apellido y una historia personal ligada al mundo rural. Os presentamos a Aitziber, Emi, Mari Carmen e Irune. Las cuatro coinciden al afirmar que la vida en el caserío es muy sacrificada y por eso los jóvenes deciden buscar otro tipo de trabajos.

TEXTOS ESTIBALITZ ORTEGA ARSUAGA / FOTOS ESTITXU ORTOLAIZ

**AITZIBER  
ALMANDOZ  
CASARES**

Goiatz Erribera Baserria ←  
Planta 0  
San Martín Merkatua  
(calle Easo, 12)

# MÁS QUE UNA PROFESIÓN

**“SOY LA TERCERA GENERACIÓN Y VEO QUE LA VIDA EN EL CASERÍO NO HA CAMBIADO MUCHO”**

Nacida en el caserío Goiatz Erribera de Martutene, Aitziber dejó su trabajo como educadora infantil para ponerse al frente de la explotación agraria de su familia. Mikel, su pareja, se unió también a este proyecto de vida que les ha llevado, no obstante, a vivir fuera del caserío, porque así “podemos separar de alguna manera la vida personal del trabajo”.

¿Cómo es la vida de una mujer baserritarra en el siglo XXI? ¿Se parece a la de las antiguas generaciones o ha mejorado en algo? Yo pertenezco a la tercera generación de baserritarras de mi familia y no veo mucho cambio respecto a mis padres y abuelos. Diría que en mi caso no ha mejorado nada, ya que en las generaciones anteriores había más familiares que ahora dedicándose a ello y ayudándose entre ellos. Ahora en

cambio, somos Mikel y yo con la ayuda de mi hermano cuando sale de su trabajo.

¿Trabajas en el caserío por decisión propia o porque no has tenido otro remedio? Sí, diría que por decisión propia. Yo estudié Educación Infantil, trabajé de ello, pero las circunstancias familiares cambiaron de repente y yo también cambié. Me uní más a la familia y al final terminó la explotación a mi nombre. Ahora mismo no me arrepiento de la decisión que tomé en su momento. Tengo un apoyo familiar grande y con eso vamos para adelante.

¿Qué trabajo del caserío es el que más te gusta? ¿Y el que menos? El que más me gusta no, pero el que mejor se me da es plantar las hortalizas. Es un trabajo duro por la postura con la que se hace, pero me gusta. Preparar la tierra es lo que peor llevo, pero Mikel se encarga de ello. Ha aprendido con muchas ganas y así nos organizamos bien.

¿Cómo ves el futuro de los caseríos? Lo veo muy complicado. Para poder tener productos diferentes, de calidad y de temporada a la venta en el mercado, no tienes descanso. Da igual que sea festivo porque tienes la obligación de preparar la verdura para el día siguiente. Para tener controlada la verdura de temporada, aparte de recoger la cosecha, tienes que hacer otros trabajos que se verán en el futuro.

¿Por qué las jóvenes generaciones no se quedan en el caserío? Porque las horas de trabajo no son compatibles con la vida que llevamos ahora. Yo a mis padres siempre les he conocido trabajando de lunes a domingo y sus momentos de fiesta eran los domingos por la tarde y algún sábado por la noche. El resto de la semana no salían del caserío. Y eso, como es lógico, a nosotros no nos gusta mucho.

¿El trabajo en el caserío es más duro para las mujeres que para los hombres? Mikel y yo sabemos muy bien el trabajo de cada uno cuál es, entonces no tenemos ningún problema en ese aspecto. Ninguno de los dos hacemos tareas que no podamos hacer, en ningún momento llegamos a ese límite. Pero sí es verdad que hay cosas de mucho peso y mucha táctica que son más complicadas para las mujeres. Por ejemplo, sacar las matas viejas de las hortalizas grandes de la huerta.

¿Vuestros clientes, en general, reconocen la importancia del trabajo que realizáis en la huerta y en el mercado? Sí. Nosotros estamos contentos en ese aspecto porque la gente que nos conoce sabe lo que nos esforzamos cada día. Nosotros diferenciamos nuestros productos de los de fuera y recomendamos a los clientes nuestra cosecha de temporada para que ellos sepan de dónde vienen los productos.

## EMI MENDINUETA BALDA

→ Balantxa Baserrria  
0 solairua  
San Martín Merkatua  
(calle Easo, 12)

### “GURE SEMEAK BASERRIAN JARRAITZEA ERABAKI DU”

Nafarroako Arbizu herrian jaioa, 1984an Hernanira ezkondu zen, senarraren baserrira. Han ikasi zituen lurrari lotutako hainbat lana eta “gustura” ibiltzen zen. Amona gaixotu zenean San Martinen saltzen ere hasi zen. “Gustuko lana dut. Gaztetan jatetxe batean ibili nintzen, beraz, banekien jendearekin egoten”.

#### SAN MARTIN MERCATUAN.

“Ni goizeko zazpietarako merkatuan izaten jaiz, ordubi eta erdiak arte. Etxean bazkaldu eta pixka bat deskantsatu eta gero barazkiak garbitu eta prestatzen ditut hurrengo egunean merkatuan saltzeko. Merkatuko lana gustuko dut, batez ere, erraz saltzen denean. Egun guztiak ezberdinak dira eta. Nik jubilatutako arte hemen egoteko asmoa dut”.

**LAN GOGORRA.** “Baserrian lan gehiena gizonak eta semeak egiten dute. Ni hasieran ere bai, baina orain, adinarekin, gauzak aldatzen dira. Baratzetan bai laguntzen dut, garbitzen eta horrela, baina gauza zailenak haiek egiten dituzte. Baserriko lana gogorra da. Zaila da. Ordu asko pasa behar dira lanean eta jaiegun gutxi daude. Jai eguna hartu nahi baduzu, lehenago jaiki eta lana egina utzi behar da”.

**BASERRIAREN  
ETORKIZUNA.** “Pixkana-pixkana desagertzen ari da. Alde batetik bizimodu gogorra delako. Bestalde kanpotik iristen den produktuak kompetentzia handia egiten digulako supermerkatuetan, esate baterako. Gainera, bikote

gazteetan biek lana behar dute. Lehen gizonak egiten zuen eta emakumea etxean geratzen zen. Orain ez da posible. Gure semeak lehen bulego batean egiten zuen lana. Hangoa utzi eta baserrian geratzea erabaki zuen. Aldaketa hori izan dugu familian”.



## “BASERRIAREN ETORKIZUNA OSO GOGORRA IZANGO DA”

### KALETARRA

“Ni kaletarra naiz, Leitzakoa, baina Urnietara ezkondu zen, senarraren baserrira. Hasieran oso gogorra egin zitzaidan, ni kalean bizi nintzelako eta bizimodua oso ezberdina zelako. Orain, ordea, baserrian bizitzea asko gustatzen zait. Animaliekin egoteaz gozatzen dut. Hasieran txakurrek kristoren beldurra ematen zidaten. Orain nire lagunik onenak dira. Ardiei ere jana gustura ematen diet”.

**LAN ASKO.** “Ikasi dut baserrian lan egiten. Baratza nahiko handia daukagu

eta han barazkiak aldatzen, biltzen eta aukeratzen ibiltzen naiz San Martin Merkatuan saltzeko. Letxuga aldatzea eta biltzea da gehien gustatzen zaidan lana. Tomatearekin lan asko egiten dugu. Senarrak lan batzuk egiten ditu eta nik, beste batzuk”.

**ETORKIZUNA.** “Baserrian ez da festa egunik, ezta igandetan ere. Gure kasuan, seme-alabarik ez dugunez, ez dugu erreleborik, baldin eta ilobaren bat ez bada etortzen. Baserriaren etorkizuna oso gogorra izango da. Oso dirulaguntza gutxi daude”.

## MARI CARMEN OTEGI

→ Errekalde Baserría  
-1 solairua  
San Martin Merkatua  
(calle Easo, 12)



## “ME DEDICO AL CASERÍO POR RESPONSABILIDAD”

**MEJORAS TÉCNICAS.** “Vivo en Hernani, pero nací en Alegia. Vine al caserío de mi marido por decisión propia y ahora me dedico a esta profesión por responsabilidad. El caserío no tiene trabajos agradables. Los horarios son duros y con el paso de las generaciones no han evolucionado, pero el trabajo sí ha mejorado en el aspecto técnico. Ahora disponemos de maquinaria moderna, pero no hay vacaciones, somos autónomos. En ese aspecto, me hubiese gustado ser funcionaria, como todo el mundo”.

**SIN APOYO INSTITUCIONAL.** “En la actual coyuntura los jóvenes no podrán vivir dignamente ejerciendo su trabajo. El futuro del caserío es negro. Por un lado, no existe el merecido reconocimiento al trabajo realizado, ni tampoco un sincero amparo institucional que verdaderamente promueva un relevo. Afortunadamente, en general sí que recibimos por parte de nuestros clientes esa gratitud cuando compran nuestros productos y repiten”.

↳



**IRUNE  
BERAKOETXEA  
LASARTE**

→ Altzuetabarazkiak  
Planta -1  
San Martin Merkatua  
(calle Easo, 12)

Le damos un aire sofisticado a una de las carnes más habituales de nuestra dieta.

# ¡VIVA EL POLLO DE CASERÍO!

REALIZACIÓN Y FOTOS SARA LUENGO

## POLLO LUMAGORRI TERIYAKI SOBRE "ARROZ" DE COLIFLOR



### Ingredientes:

- 4 muslos de pollo Lumagorri desbuesados
- 100 ml de agua
- 100 ml de salsa de soja
- 3 cucharadas de azúcar morena o miel
- 2 cucharadas de vinagre de arroz o de manzana
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharada de jengibre rallado
- 1 cucharada de maicena
- Copos de guindilla
- 1 cucharada de aceite
- Cebollino
- Sésamo tostado
- 1 coliflor
- Aceite de oliva virgen

### Elaboración

- 1 Para hacer el "arroz" de coliflor, la cortamos en trozos y la ponemos en un procesador de alimentos. También se puede hacer con un rallador.
- 2 Añadir un chorrito de aceite a una cazuela y saltear la coliflor un par de minutos. Bajar el fuego, tapar y dejar que se cocine durante 5 minutos. Reservar.
- 3 Poner en un cuenco el agua, la salsa de soja, el vinagre, el azúcar moreno, el vinagre, el aceite y la maicena, y mezclar bien.
- 4 Cortar el pollo en trozos pequeños. Poner en una sartén aceite de oliva y dorar el pollo hasta que esté hecho.
- 5 Hacer un hueco en el centro de la sartén, añadir los ajos prensados y el jengibre y saltear unos 30 segundos.
- 6 Añadir la mezcla anterior sobre el pollo y cocinar todo junto hasta que espese la salsa.
- 7 Para servir poner en el fondo de un plato el "arroz" de coliflor y encima el pollo con la salsa teriyaki. Terminar con un poco de cebollino picado y semillas de sésamo.





## PECHUGA DE POLLO LUMAGORRI RELLENA DE ESPINACAS



### Ingredientes:

- 4 pechugas de pollo Lumagorri abiertas para rellenar
- 1 puerro
- 1 cebolleta
- 300 gr de espinacas frescas
- 12 nueces
- Aceite de oliva virgen
- 300 ml de nata para cocinar
- 200 gr de gorgonzola u otro queso azul
- Pimienta

### Elaboración

- 1 Picar la cebolleta y el puerro y rehogarlos en una sartén con un chorrito de aceite hasta que esté dorado. Añadir las espinacas limpias y troceadas y cocinar durante 5 minutos.
- 2 Pelar y picar las nueces y añadirlas a la sartén. Salpimentar y retirar del fuego para que se templen.

- 3 Colocar cada filete de pechuga estirada sobre un papel de film, colocar encima una parte de relleno, enrollar y atar fuertemente los extremos.
- 4 Poner una cazuela con agua y sal al fuego, y cuando empiece a hervir introducir los rollos de pechuga y cocinar 5 minutos, sacar y reservar.
- 5 Poner en un cazo la nata junto con el queso troceado y calentar

hasta que se disuelva todo el queso. Triturar bien para que quede una salsa lisa. Añadir pimienta recién molida.

- 6 Quitar el papel de film de los rollos y marcar en una sartén con un poco de aceite hasta que estén doradas.
- 7 Cortar en diagonal y servir acompañados de la salsa de queso.



## ZUKA ABRE EL 4 DE MARZO

La renovada galería central va tomando su forma definitiva y la oferta hostelera del mercado se amplía con la inauguración del nuevo local de ZUKA. Además de sus conocidísimas hamburguesas de Wagyu, perritos calientes y helados artesanos, su carta incluirá desayunos, aperitivos, comidas, meriendas y cenas durante todos los días del año. Otra de sus novedades es que contará con mesas para comer o cenar cómodamente.

→ Abierto de lunes a domingo desde las 07:30 de la mañana.

## UN POSTRE MUY NUESTRO

Qué mejor que acabar una comida con una deliciosa cuajada elaborada artesanalmente con leche de oveja latxa en el caserío Goine de Asteasu. ¡Ioritz Imaz nos dice que es una 'mamia' de categoría! Con miel, azúcar o sola, es un placer para los sentidos.

→ Abatza  
San Martin Merkatua (calle Easo, nº12)  
Planta -1



## PARA MERENDAR

¡Qué bien entran unas pastitas a media tarde, con un café o un té bien calentito! Si aún no has probado las que venden en Talo, pásate por el número 12 de la calle Easo y hazte con una cajita de pastas OA, elaboradas en Hernani con ingredientes de primera calidad.

→ Panadería Talo  
San Martin Merkatua (calle Easo, nº12)  
Planta 0







### EL SAN SEBASTIÁN DE EL RATÓN DE GETARIA

**Una ruta para caminar en Donosti:** “Durante años, nuestras tiendas se circunscribían al centro de la ciudad, pero ahora que tenemos otra más en la Parte Vieja y en Gros, la ruta que hacemos a diario para visitar y organizarlas nos hace descubrir la ciudad a diario”.

**Un txoko para relajarse:** “El Paseo Nuevo no defrauda nunca y te muestra la Donostia más salvaje con las olas rompiendo en la costa”.

**Una prenda para regalar que siempre gusta:** “Calcetines originales. Tenemos colecciones exclusivas, como una dedicada a obras de arte, que solo se puede encontrar en museos”.

### Vuestra relación con San Martín Merkatua:

“Es histórica. Tener un mercado como San Martín a los pies de nuestra ciudad es una joya que debemos cuidar, como los comercios tradicionales que tenemos por toda la ciudad, para no arrepentirnos dentro de unos años y que pasemos a ser otra ciudad más sin personalidad propia, sin identidad, como les sucede a muchas ciudades del mundo. Comprar unos tomates, una chuleta, una merluza o cualquier prenda de vestir de aquí, de gente de aquí que invertimos en nuestra ciudad, tiene un valor que debemos estar dispuestos a pagar”.

### EL RATÓN DE GETARIA

Calle Getaria, 8 / Calle San Juan, 5 / Calle Gran Vía, 19

## EL RATÓN DE GETARIA

# LENCERÍA, PIJAMERÍA Y CORSETERÍA CON MUCHA CLASE

**DESDE 1947.** El ratón de Getaria tiene su origen en los bajos de la calle Loyola 10, donde en 1947 Raimundo García abrió Almacenes El Buen Pastor. Eran tiempos en los que se demandaban productos más básicos y sencillos, muchos de ellos fabricados por la propia familia en el taller que tenía en Gros. En los ochenta, su hija, Isabel García, tomó las riendas del negocio y lo hizo crecer con la apertura de numerosas tiendas, entre ellas, la ubicada en la calle Getaria 8, que haciendo honor a su ubicación renombró como El ratón de Getaria. Hoy, la tercera generación, con Lakes Munuera al frente, ha abierto dos locales nuevos, uno en la Parte Vieja y otro en Gros.

**UN GRAN EQUIPO.** “El alma mater de nuestra empresa es el equipo de dependientas, Rosa, Elena, Naiara, Pilar, Virginia y todas las compañeras que han trabajado a lo largo de los años y han aportado su conocimiento, ganas e ilusión en hacer crecer nuestra tienda tal y como la conocemos hoy en día, atendiendo, asesorando y cuidando a cualquiera que cruza nuestra puerta. Son ellas las que verdaderamente conocen al cliente y saben cómo hacer que salga con una sonrisa de nuestras tiendas”.

**EL UNIVERSO DE EL RATÓN DE GETARIA.** “Siempre hemos tenido una cuidada selección de productos de lencería, pijamería, corsetería y complementos de las principales marcas de moda, como Calvin Klein, Burlington, Polo, ZD, Ralph Lauren, Nordikas o Lohe entre otras. Buscamos siempre el mix perfecto entre productos nacionales e internacionales que den respuesta a una demanda exigente como es la de la capital guipuzcoana”.

**ATENCIÓN PERSONALIZADA.** “No son pocas las veces que un cliente entra por la puerta pidiendo un imposible, un producto muy personal que parece que él solo necesita, y tras conseguir diseñarlo y fabricarlo se convierte en un producto estrella dentro de nuestras tiendas e incluso dentro de las propias marcas que acaban añadiendo a sus colecciones”.

**ORIGINALES.** “En nuestra tienda puedes encontrar producto muy local, como pueden ser bufandas y mantas de mohair, fabricadas en Ezcaray. Un producto que, dadas sus características, suele pasar de generación en generación. Si lo que estás buscando es un pijama único, podemos ofrecerte una colección única de París, fabricada en seda 100% de un pequeño taller parisino, acompañado de su bata a juego. Y como San Sebastián no sería lo mismo sin nuestro xirimiri, podemos cubrirte con paraguas irrompibles con los que cruzar a Gros sin miedo a salir volando”.

# AGENDA

MARTXOA  
2024



XXX. ARTE ESZENIFIKOEN FERIA

## MUSIKA



MARTXOAK  
2, 3, 6, 7 ETA 19

## GURE AHOTSAK

Emakumezko musikarien lau kontzertu izango dira Victoria Eugenia Antzokiko eta Antzoki Zaharreko oholtzetan: Neomak, Merina Gris, Laura Sam y Juan Escribano eta Queralta Lahoz.

SAN TELMO MUSEOA | € 19,00etan

MARTXOAK  
22

**NIRE BURUA,  
NIRE GOGOIA**  
Ane Labaka eta Onintza Enbeita bertsolariak arituko dira Saroi Jauregik jarritako gaien gainean.



MARTXOAK  
21

## GARI & MALDANBERA

2024an argitaratuko duen disko berria aurkeztuko du.

VICTORIA EUGENIA ANTZOKIA | € 19,30etan

DABADABA | € 21,00etan

MARTXOAK  
8

## MOJO WORKIN

Formatu berria, esentzia bera.



## ANTZERKIA

MARTXOAK  
3

€ 19:00etan



GAZTESZENA (EGIA)

**MIERDA DE CIUDAD.  
HISTORIA DEL ROCK  
RADICAL VASCO**  
Olatz Gorrotxategiren  
eskutik.

MARTXOAK  
23

**LAS GUERRAS DE  
NUESTROS ANTEPASADOS**  
Carmelo Gómez eta Miguel  
Hermoso.

VICTORIA EUGENIA | € 19:30etan



Si quieres que comuniquemos  
tu evento envíanos la información: [prensa@msanmartin.es](mailto:prensa@msanmartin.es)

# ANA GONZÁLEZ

Instagramer. Co-autora del libro *El arte de vivir más lento*.

**“Soy Ana González y tengo 47 años. Nací en Ciudad Real, he vivido en muchas ciudades, pero los últimos 18 años los he pasado en Hendaya. Soy Ingeniero Técnico Forestal y trabajo como técnico en depuración de aguas. Llevo en Instagram muchos años. Inicialmente dedicada al mundo de la moda, decidí vivir de forma sencilla y la gente quiso seguirme en el cambio. Me encanta sentarme en silencio al sol. Un café, un libro o solo mis pensamientos. Belleza a mi alrededor y listo”.**

Acabas de publicar tu primer libro *El Arte de vivir más lento*, junto con el escritor Jose Mendiola. ¿Cómo te sientes? Escribir este libro ha sido maravilloso, aunque la promoción está siendo intensa. Es cuestión de respirar y poner orden; darle a cada cosa y a cada momento la importancia que tienen. Desde el principio todo ha sido muy fácil. Desde ese café con Jose en el que empezó la conexión entre nuestra forma de vivir hasta el momento en el que desde la editorial nos dieron el “adelante”. El proceso de escritura ha sido bonito. Dar forma en mi cabeza a lo que ha sucedido en estos últimos años para transformar mi vida me ha hecho sentir aún más el cambio. Pensar además que con mis palabras puedo ayudar a alguien a mejorar su forma de vivir me hace sentir bien. Y por los comentarios que recibo, creo que así está siendo.

¿Cómo se consigue vivir de forma sencilla? No necesitamos casi nada para estar tranquilos. Una de las cosas que más me gusta hacer es tomar un café al sol, quien dice al sol, dice tranquila. Encontrar una cafetería bonita, un banco en el parque o un rincón en la playa. Sentarse y disfrutar del momento durante veinte minutos lo puede hacer cualquiera. Tampoco necesitamos tener mucho, de hecho, como explicamos en el libro, cuanto menos tenemos, más fácil es todo. Cuantas menos opciones, más fácil tomar decisiones. Y decisiones tenemos que tomar demasiadas cada día. Todos tenemos tareas que hacer diariamente, pero hacerlas desde la calma y la presencia, hacen que todo sea más fácil y bonito.

El *slow style* que tú promueves va muy ligado al bienestar personal. ¿Cuáles son tus básicos para cuidarte física, mental y emocionalmente? Físicamente veo imprescindible cuidar la alimentación, la actividad física y el descanso. Mentalmente me ha costado más el aprendizaje, pero ahora busco mucho más el silencio. Incluso cuando estoy con gente hay momentos en los que necesito alejarme y quedarme sola. Nada más levantarme hago quince minutos de meditación, y esto me ayuda mucho a gestionar el día a día. Emocionalmente me cuesta más. Soy una persona muy sensible y vivo todo con mucha intensidad. La meditación también me ayuda con este tema. Y los años... conocernos siempre juega a nuestro favor.

Cuentas que has dejado de acumular objetos. Los trasteros de nuestras casas suelen estar llenos de cosas que no utilizamos.

¿Pensamos poco antes de comprar? Compramos por impulso, como recompensa al estrés que acumulamos durante el día. Pocas de las cosas que adquirimos son necesarias. Y así es como nuestras casas se llenan de



**“ME HACE BIEN SABER QUE PUEDO AYUDAR A ALGUIEN A MEJORAR SU FORMA DE VIVIR”**

objetos que lejos de darnos alegrías, nos generan más estrés por el hecho de acumularse en nuestros armarios, estanterías o cajones. Antes de comprar, párate, reflexiona y hazte las siguientes preguntas: ¿realmente lo necesito? ¿este objeto está acorde con los valores que quiero que dirijan mi vida? Ya verás como el 99% de las veces la respuesta es no. Si eres capaz de ir controlando este impulso, ya tienes mucho ganado.

¿A través del autoconocimiento y el desarrollo personal has conseguido descubrir quién es Ana González? He conseguido saber quién soy dedicando tiempo a escucharme. He leído libros, he ido a terapia, he reflexionado mucho... Es importante crearte espacios de silencio para dedicarte a ti y a tu desarrollo. Esto no sucede de la noche a la mañana, es un proceso bonito y muy largo. Aunque más que largo diría que nunca termina. Estamos en continuo cambio y saber adaptarte a las situaciones hace que siempre necesites escucharte para saber hacia dónde ir.

Llevas años presente en las redes sociales. ¿Se puede triunfar en Instagram sin posturo? [risas] Instagram es en sí posturo. Casi siempre enseñamos la parte bonita de nuestras vidas, y tiene su lógica, no queremos ver desgracias. Yo insisto en que también tengo días malos, pero solo enseño los bonitos. Luego está la historia que cada uno de los receptores crea alrededor de tus imágenes. Ahí ya jugamos con la necesidad de imaginar vidas perfectas para refugiarnos en ellas. Y ninguna vida es perfecta.



¿QUIERES TENER  
**TU PROPIO NEGOCIO**  
EN SAN MARTIN MERKATUA?

Envíanos plan de negocio y curriculum profesional a:  
[info@sanmartinmerkatua.com](mailto:info@sanmartinmerkatua.com)

 **943 635 347**

Tenemos varios puestos disponibles de 24 m<sup>2</sup>,  
5 años de concesión para la venta al por menor.