



EL AUTOR Y SU OBRA. Starck posa hace un año en el interior de La Alhóndiga, delante de un panel de ladrillo. / BERNARDO CORRAL

# Starck encarece La Alhóndiga en tres millones al elegir un ladrillo 'especial'

El diseñador opta por un tipo de panel prefabricado que será necesario importar de Alemania

JOSÉ MARI REVIRIEGO BILBAO

Será una idea genial, pero Philippe Starck ha elegido un ladrillo tan especial para el diseño interior de La Alhóndiga que ha disparado el presupuesto de albañilería. El consejo de Bilbao Ría 2000, que asume la dirección de obra del nuevo cen-

tro cultural y de ocio, explicó ayer que el material seleccionado por el artista francés cuesta tres millones de euros más de lo previsto.

Se trata de un ladrillo caravista, el típico de los edificios de viviendas, pero con una fabricación y estructura desconocidas por estos lares en la construcción a gran esca-

la. A diferencia del tradicional, que se coloca pieza a pieza unido por un capa de mortero –el rejunteo, en el argot–, el elegido por Starck está construido en paneles prefabricados de una manera más industrial y perfecta, sin las irregularidades que puede provocar el rejunteo.

Hace un año, cuando La Alhón-

## OTROS ACUERDOS

- **Inversiones para 2008:** El consejo, al que asistió el secretario de Estado de Fomento, Víctor Morlán, aprueba un presupuesto de 63 millones, similar al del año anterior.
- **Feve:** El consejo encarrila el proceso administrativo para el soterramiento de la línea de mercancías por Irala. Impulsa el estudio de impacto ambiental que llegará al Ministerio de Medio Ambiente, vía Fomento.

diga fue presentada en sociedad, Starck no se mostró conforme con el trozo de pared de ladrillo caravista tradicional que se expuso en el atrio, a modo de prueba. Desde entonces se ha buscado una firma especializada en los paneles solicitados por el diseñador. Finalmente, Ría 2000 ha realizado el encargo a una empresa alemana, AKA, el mayor fabricante de ladrillos del mundo. El transporte también incide en el coste, pues será necesario extremar las precauciones durante el traslado hasta Bilbao. El ladrillo revestirá los tres bloques interiores que ha proyectado Starck en La Alhóndiga. Como ventaja, ofrece una obra más fiable y limpia, ya que no hará falta utilizar agua para hacer la masa del cemento.

Ría 2000 autorizó ayer una ampliación de 7 millones en el presupuesto de albañilería –3 millones para el ladrillo y el resto, a instalaciones–, para una obra que, en su conjunto, costará 40 millones, financiados por el Ayuntamiento. La sociedad urbanística también anunció que asume el rediseño de la plaza Arriquirar, sin eliminar sus árboles, en la dirección de obra de La Alhóndiga, que abrirá sus puertas a finales de 2009.

Restaurante - Jatetxea

**KORTEDERRA**

BIENVENIDOS A NUESTRA NUEVA CASA

NOS TRASLADAMOS DE LOCAL, MANTENEMOS LOS SABORES

**NUEVA DIRECCIÓN**

CASERÍO ANDIKOA  
Bº Zelaieta, 29  
48340 AMOREBIETA (BIZKAIA)  
Telf.: 94 630 8841

www.restaurantekortederra.com

## La Junta del BBVA da «un buen empujón» a las reservas hoteleras de Bilbao

«Sólo con ellos no llenamos, pero es una gran noticia antes de Semana Santa»

OCTAVIO IGEA BASAURI

Al margen del creciente número de turistas, los eventos y congresos son «con diferencia» la mejor garantía para llenar los hoteles de Bilbao. Y en ese sentido, marzo está siendo «muy positivo» para los profesionales del sector. Si con la Biental de Máquina-Herramienta celebrada en el BEC la pasada semana se logró el mejor índice de ocupación de todo el año, la Junta de accionistas del BBVA, que tiene hoy lugar en el Palacio Euskalduna con 400 invitados, ha sido un buen colofón.

«Sólo con ellos no llenamos, pero es una gran noticia antes de Semana Santa», reconoce José Luis Martínez Caballero, director del Ercilla. Más de un centenar de ejecutivos tienen reserva en el hotel y, pese a ser «un número importante», la cita del BBVA ha perdido repercusión con el paso de los años. «Ya no es lo que era, antes se juntaban más de 2.000 accionistas y todos los establecimientos estaban a reventar»,

recuerda Martínez Caballero. Pero ahora «el empujón es muy bueno para ayudar a llenar», dice.

En el Carlton el evento ha supuesto «bastantes reservas». «Tenemos alojado a un grupo de 70 personas de diferentes nacionalidades», relata Alberto Gutiérrez, director del establecimiento. Un buen número se aloja también en el Sheraton y en los hoteles de la cadena Barceló, aunque sus responsables prefirieron no revelar cifras concretas. Tampoco el Domine desveló el número de habitaciones ocupadas por este motivo, pero reconoció tener una «alta ocupación». «Ójala siempre tuviéramos la demanda de estos días», destacaron.

### «El caché del comensal»

Los que también se frotan las manos con la llegada de ejecutivos son los restaurantes más conocidos de Bilbao. Como el Zortziko, que tiene muchas mesas reservadas para estos días. También el Etxanobe, el restaurante que el cocinero Fernando Canales regenta dentro del Palacio Euskalduna. «Y eso que lo lógico sería que la gente saliera del Euskalduna para estirar las piernas». Pero no. «Más que por llenar la sala, la importancia del evento se mide por el caché de los comensales, gente muy importante y de prestigio», reconoce el chef.

## Las Juntas piden a la Diputación que elabore un manual para emprendedores

T. A. BILBAO

Las Juntas Generales aprobaron ayer una propuesta del PP para que la Diputación elabore un manual donde se reúnan todas las ayudas que ofrecen las diferentes instituciones para la creación de empresas. La iniciativa salió adelante pese al voto en contra del PNV, que advirtió de lo «complejo» que resultará reunir toda esta información, que, además, requiere «actualización continua».

Todos los grupos de la oposición votaron a favor por considerar que es necesario informar con mayor claridad a los emprendedores. «Hay muchas instituciones que dan ayudas y a veces no saben exactamente a qué puerta dirigirse», dijo Gonzalo Zorrilla, del PP.

El diputado de Empleo y Formación, Eusebio Larrazabal, afirmó que la propuesta «se estudiará, aunque lo vemos muy difícil». El responsable foral presentó los datos del programa para evitar la «fuga de cerebros», en el que se ha multiplicado la inversión. De los 336.000 euros de la primera convocatoria se ha pasado a 887.000, que han facilitado la contratación de 19 profesionales de reconocido prestigio.

**DISTRIBUCIONES MARINAS, S.L.**

**Servicio a Hostelería**

- BACALAO SALADO Y DESALADO
- Salmón salvaje de Alaska
- Vieira y Zamburiña de 1ª calidad
- Carne de bogavante
- Mariscos de Huelva
- Bacalao congelado en todos los cortes
- Pulpo cocido de primera

**SOLO PRODUCTOS EXCLUSIVOS DEL MAR**

Pol. Artunduaga - C/ Erreka Bazterrak, 9  
48970 BASAURI (Vizcaya)  
**Telf. Atención Cliente 663 329 168** Gregorio Fernández