

EN BREVE

EUSK. BIRUSA/ ZUKALDATU
Se ofrecerá un curso de elaboración de talo

FIRMA. El próximo jueves, en el marco de la programación de San Martín, Euskal Birusa y ZukAldatu ofrecerán un curso práctico de elaboración de talo. Se iniciará a las 18.30 h., en la sociedad Malengo. Tras la elaboración de estas tradicionales tortas se procederá a su degustación. Las inscripciones podrán realizarse en ZukAldatu o en las redes sociales de ambos colectivos.

BERBALAGUN
Se pone en marcha 'Berbarunning'

FIRMA. La iniciativa Berbalagun pone en marcha su actividad 'berbarunning'. Consiste en practicar euskera mientras se corre. Se han programado sesiones para el día 10 y 24 de este mes y el 15 de diciembre, a partir de las 17.30 h. Serán sesiones de 45 minutos y se contará con ducha en Betiondo. Para inscribirse se puede llamar al teléfono 663 070 492.

EUSKARALDIA
Las chapas se entregan la semana que viene

FIRMA. Las chapas de 'AhoBizi' y 'Belarripres' del Euskaraldia se entregarán la semana que viene en Ermua, en horario de mañana, de lunes a viernes, de 8.00 a 12.00 horas, en Elexoste. En horario de tarde, se repartirán en la plaza de Patxi, mañana lunes, de 17.00 a 18.30 horas, el martes de 17.00 a 19.00 horas y el jueves de 18.00 a 19.30 horas.

El próximo sábado se celebrará la San Martín azoka en Ermua

Además de los cerca de 60 puestos de productores del entorno se contará con las habituales actividades en el centro de la localidad

AINHOA LASUEN

ERMUA. La San Martín azoka se celebrará el próximo sábado en Ermua. Este año se instalarán 60 puestos repartidos por el centro del municipio. Habrá nueve puestos de frutas y hortalizas, siete de quesos, ocho de pan, cuatro de miel, tres de txakoli y sidra y tres de otros productos como el chocolate, café, lácteos, etcétera, en torno a la plaza Cardenal Orbe. Además, se podrán visitar los cuatro puestos escolares, instalados este año en la plaza Kaltxango.

Los 14 stands de artesanos se reunirán en torno a la plazoleta Santiago. Entre ellos se podrá encontrar una exposición de abejas y elaboración de miel, otro de simulación de un lagar para la elaboración de sidra, el puesto donde se podrá conocer el proceso de elaboración de la lana u otro para la creación de cestas.

De 11.00 a 13.30 horas, las personas que se acerquen a la villa podrán disfrutar de los citados puestos y de la venta y degustación de pintxos de costilla y talos, que se venderán durante toda la mañana en el entorno festivo.

Por otra parte, también se podrá visitar la exposición de animales y aves, que se instalará en la plaza 8 de Marzo y los tradicionales bueyes que se encontrarán, como no, en la calle Probaleku.

Mientras los cencerros del grupo Itsasi recuerdan la importancia de esta celebración en Ermua,



La artesanía también tiene su espacio en la plazoleta Santiago. **A. LASUEN**

con su pasacalles por el centro del municipio, la población infantil podrá disfrutar, durante toda la mañana, de los juegos instalados en la plaza San Martín.

A su vez, en la calle Komentukua, se podrá ver una exhibición de deporte rural en la que destacará el corte de troncos al modo australiano y el reto que consiste en cortar seis troncos en horizontal y realizar 15 vueltas corriendo, entre otros actos.

Al igual que en ediciones anteriores, los puestos de venta de pintxos de costilla y talos se instalarán en la plaza

La entrega de premios a los mejores puestos de la feria se llevará a cabo a partir de las 13.30 horas.

Posteriormente, la población podrá disfrutar de la tradicional alubiada, típica de esta fechas, y que llena los hogares, las sociedades gastronómicas y restaurantes del municipio y alrededores.

Actividades por la tarde

Será a partir de las 18.00 horas cuando se retome la fiesta, con la romería del grupo Luhartz. A las 19.00 horas realizarán un pasacalles los gaiteros de Bizkaia.

Para cerrar la programación, a partir de las 19.00 horas, se llevará a cabo el sorteo de la rifa, se bailará el Larraindantza y se entregarán los premios del concurso de fotografía en la plaza Cardenal Orbe.

Lobiano ofrecerá un espectáculo con monólogos de humor feminista sobre consumo

A. LASUEN

ERMUA. Ermua acoge el próximo jueves, 10 de noviembre, el espectáculo 'Humor feminista para tu consumo'. La función comenzará a las 18.00 horas en Lobiano Kultur Gunea.

La entrada es gratuita, pero se recomienda reservar plaza llamando al 943 171 030 o escribiendo un mensaje a 'casadelamujer@udalermua.net'.

La ONG SETEM Hego Haizea organiza el encuentro inspirado en los resultados de su estudio sobre el consumo de violencia. Contará con sus actrices y creadoras Belén Nevado y Elsa Ruiz.

Nevado y Ruiz abordarán, desde su estilo personal y echando mano de la imaginación, la ironía y hasta de experiencias personales, las situaciones de violencia machista a las que se enfrenta la sociedad cuando consume productos de belleza o aplicaciones móviles.



Uno de los personajes. **e.c.**

* EL CORREO no se hace responsable de cambios de última hora

TELÉFONOS DE INTERÉS	
URGENCIAS	
SOS DEIAK	112
DYA	943 464 622
HOSPITALES	
Hospital Mendaro	943 032 800
Ambulatorio de Eibar	943 032 500
Ambulatorio de Eibar (Torrekua)	943 032 650
Ambulatorio de Ermua	943 032 630
POLICÍA MUNICIPAL	
Eibar	943 708 424
Ermua	943 176 300
ERTZAINZA	
Eibar	943 531 700
BOMBEROS Toda la provincia	
	112
TRANSPORTES	
Euskotren	902 543 210
Pesa Eibar	902 101 210
Bizkaibus	902 222 265
TAXIS	
Eibar	943-203 071 y 943 201 325
Ermua	943 170 396
AYUNTAMIENTOS	
Eibar (Centralita)	943 708 400
Eibar (Oficina de información a la Ciudadanía. Pegora)	010

Ermua	943 176 322
CARTELERA DE CINE	
EIBAR	
COLISEO Merkatu Kalea, 2	
Argentina, 1985	17.00
La forja de un campeón	20.00
Shin Chan y el misterio de...	17.00
Un año, una noche	20.00
ERMUA	
ERMUA ANTZOKIA Iparragirre, s/n	
El colegio de los animales mágicos	17.00
Los renglones torcidos de Dios	19.30
COMUNICACIONES	
AUTOBUSES	
EIBAR-SAN SEBASTIÁN	
Laborables: 6.10*, 6.40*, 7.10*, 7.40, 8.10, 8.45*, 9.15*, de 10.10 a 21.10 cada hora, 13.05*, 18.10*, 19.10*	
Sábados: 6.40*, 7.10*, 8.10, 8.45*, 9.15*, de 10.10 a 17.10 cada hora, 13.15*, 15.10*, 16.10*, 18.10*, 19.10*, 20.10*, 21.30, 23.10	
Festivos: 8.10, 10.10*, 12.10, 13.10, 15.10*, 17.10, 18.10, 19.10* y 21.45*	
*Salida desde Ermua diez minutos antes	
SAN SEBASTIÁN-EIBAR	

Laborables: 6.50, 7.20*, 7.50*, de 8.20 a 14.20 cada hora, 11.20*, 14.30*, 14.50*, 15.20*, 16.20*, 17.20, de 18.20* a 22.20* cada hora.	
Sábados: 6.50, 7.20*, 7.50*, de 8.20 a 21.20* cada hora, 11.20*, 14.20*, 16.20*, 17.20*, 18.20*, 19.20*, 22.35* y 00.20.	
Domingos y festivos: de 9.20*, 11.20*, 13.20, 14.20*, 16.20*, de 18.20* a 20.20* cada hora, y 22.20*	
*Llegada a Ermua	
EIBAR-BILBAO (Autopista)	
De lunes a sábado: Desde las 6.40 hasta las 20.40 cada hora. Domingos y festivos: Desde las 7.40 hasta las 21.40 cada hora.	
BILBAO-EIBAR (Autopista)	
Laborables: De 6.40 a 21.40 cada media hora.	
Sábados-festivos: 7.40 a 21.40 cada media hora.	
EIBAR-VITORIA	
Laborables: 6.25, 6.40, 6.55 y de 7.30 a 21.30 cada hora.	
Festivos: De 6.30 a 23.30 cada hora.	
VITORIA-EIBAR	
Laborables: 6.15, 7.00, 7.15, 7.45 y de 8.15 22.15 cada hora.	
Festivos: De 6.15 a 22.15 cada hora	
EIBAR-PAMPLONA	
Laborables y festivos: 8.30	
PAMPLONA-EIBAR	

Laborables y festivos: 11.00.	
EIBAR-ARRATE	
Laborables: 15.00.	
Sábados: 14.00	
Festivos: 9.00, 10.00, 11.00, 12.00 y 13.00.	
ARRATE-EIBAR	
Laborables: 15.30.	
Sábados: 14.30	
Festivos: 9.30, 10.30, 11.30, 12.30 y 13.30.	
EIBAR-ELGETA	
Laborables: 6.30, 8.30, 11.00, 13.30, 15.30, 16.30, 18.30 y 20.30	
Festivos: 8.30, 11.30, 13.30, 15.30 y 20.30.	
ELGETA-EIBAR	
Laborables: 6.50, 8.50, 11.20, 13.50, 15.50, 16.50, 18.50 y 20.50	
Festivos: 8.50, 11.50, 13.50, 15.50 y 20.50.	
EIBAR-HOSPITAL MENDARO	
Lunes a viernes: 6.20, 7.05 (de 7.05 a 22.35 cada media hora).	
Sábados: De 7.00 a 21.00 cada hora.	
Domingos: de 8.00 a 21.00 cada hora.	
HOSPITAL MENDARO-EIBAR	
Laborables: De 6.45 a 21.15 cada media hora.	
Sábados y festivos: De 7.45 a 20.45 cada hora.	
TRENES	

BILBAO-EIBAR	
Laborables: 5.57. Diario: (De 6.57 a 20.57 cada hora), 9.34 y 20.34.	
Sábado noche: 23.50, 1.50, 3.50 y 5.50.	
EIBAR-BILBAO	
Laborables: 6.13, 7.13. Diario: (De 8.13 a 22.13 cada hora), 10.36 y 21.36. Noches: 2.05, 4.05, 6.05 y 7.29.	
ERMUA-BILBAO	
Laborables: 6.19 y 7.19. Diario: De 8.19 a 21.19 cada hora.	
SAN SEBASTIÁN-EIBAR	
Laborables: 5.47, 6.47. Diario: De 7.47 a 20.47, cada hora, 9.20 y 20.20.	
EIBAR-SAN SEBASTIÁN	
Laborables: 6.13 y 7.13. Diario: De 8.13 a 22.13 cada hora, 10.35 y 21.35.	
FARMACIAS	
EIBAR	
De 9.00 a 22.00: Sánchez (Julián Etxeberria, 7).	
ERMUA	
De 9.00 a 22.00: Alberdi Lamikiz (Zubiurre, 9).	
EIBAR-ERMUA	
Noche. De 22.00 a 9.00: Mendinueta (Urkizu pasealekua, 6. Eibar).	

Durangaldea

37 artesanos venderán lo mejor del agro en Ermua el sábado

La feria de San Martín será la oportunidad de invertir en frutas y verduras, queso, pan, miel, café o txakoli

ERMUA - Solo queda una semana para que Ermua celebre la trigésimo segunda edición de la popular Feria de San Martín, y Euskal Birusa, asociación organizadora del evento, ha dado a conocer la lista de productores y artesanos que estarán presentes en las calles el sábado 12 de noviembre. Un total de 37 puestos ofrecerán los mejores productos de la tierra: 9 productores del entorno traerán fruta y verdura, otros 7 deleitarán los paladares con queso, 8 lo harán con pan y otros 4, con miel. En la modalidad de sidra y txakoli concursarán tres artesanos de Bizkaia, y también habrá otros seis puestos con chocolate, café, huevos y productos procedente del pato.

La participación se cierra con 14 puestos de artesanía, cuatro pequeñas exposiciones y cuatro colegios de la localidad que tam-

bién ofrecerán productos en la plaza Kaltxango. Serán los centros educativos Eskolabarrí, Anaitasuna Ikastola, IES Ermua y San Lorenzo. El grueso de los puestos se concentrará en la plaza Cardenal Orbe y en el frontón, así como en Zubiaurre, Probaleku, Kaltxango, en la plazoleta de Santiago, en Marqués de Valdespina y en los pórticos de la iglesia.

Las celebraciones arrancarán a las 11.00 horas con la apertura de los puestos, bailes en la plaza Cardenal Orbe, herri kirolak en la calle Komentukua, juegos infantiles de Kulkí en la plaza San Martín y los joaldunak de Itsasi Dantza Taldea por las calles centrales. A las 13.30 horas se repartirán los premios del concurso de puestos agrícolas, y tras la parada de rigor para una buena alubada, romería, gaiteros y larraintantza. - K. Doyle

La Mancomunidad inicia otro plan de empleo social

Contratará a mujeres en situación vulnerable para un nuevo servicio de acompañamiento a mayores

servicio de acompañamiento para combatir un cierto grado de dependencia o soledad no deseada, promoviendo además, en la medida de lo posible, un envejecimiento activo que mejore sus condiciones de vida.

DURANGO - La Mancomunidad de Durangaldea, a través de Behargintza, pondrá en marcha a finales de mes un nuevo proyecto de promoción del empleo y apoyo a colectivos vulnerables, que permitirán la contratación de diez mujeres desempleadas receptoras de RGI, y una persona más para la coordinación del proyecto, de los municipios de Abadiño, Atxondo, Berriz, Durango, Elorrio, Garai, Iurreta, Izurtza, Mañaria y Zaldibar.

El proyecto denominado *Adinekoei Laguntzen*, está estructurado para dar respuesta a dos situaciones problemáticas. Por un lado, atender a una necesidad social de acompañamiento a personas, fundamentalmente personas mayores, que todavía no están en el sistema de ayuda a la dependencia, pero que necesitan de un

Por otro lado, el proyecto busca mejorar la ocupabilidad de colectivos vulnerables, en este caso y especialmente, mujeres en situación de desempleo receptoras de RGI, facilitando su participación en un proyecto de empleo-formación que les proporcionará una experiencia laboral, en el sector de la ayuda a la dependencia. "Respondemos a la necesidad de empleabilidad de mujeres receptoras de RGI y de acompañamiento a personas en situación de fragilidad o de soledad no deseada", explicó Mireia Elkoroiribe, presidenta de la Mancomunidad.

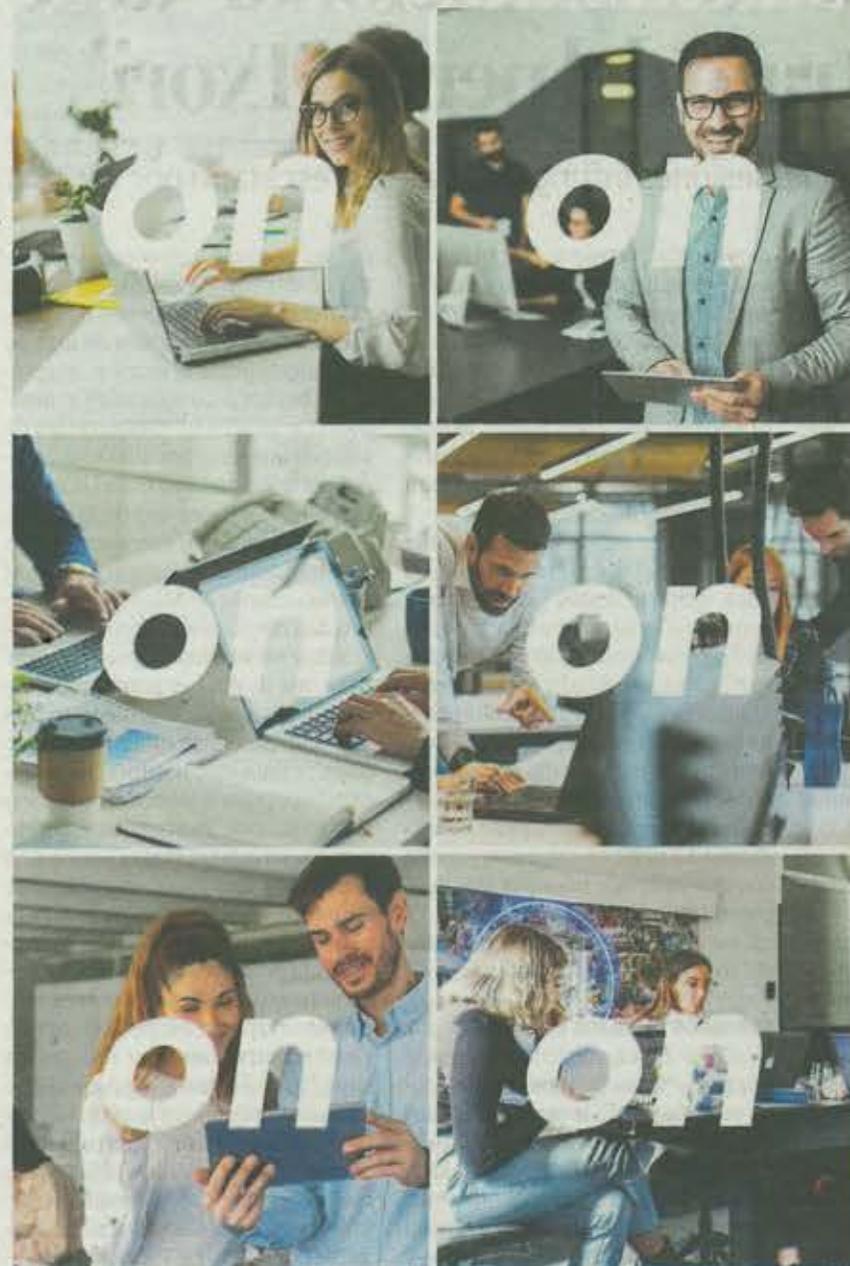
Para poder optar a este programa es requisito imprescindible estar inscrita como demandante de empleo en el Servicio Público Vasco de Empleo Lanbide, que aporta una subvención de 153.750 euros a esta iniciativa. - K. Doyle



Lamia Erreka Mari.

que Erreka Mari tenga su rincón en Berriz.

Tras la inauguración oficial del pasado 15 de octubre, y las jornadas europeas de patrimonio que se desarrollaron el 22 del mismo mes, la idea de la administración local es seguir consolidando y potenciando las visitas a este espacio natural con diferentes salidas guiadas a lo largo de los próximos meses. ●



MAX pyme

La solución más completa para que tu empresa esté siempre ON.

En Euskaltel ponemos a disposición de las Pymes las mejores herramientas tecnológicas para que puedan sacar el máximo partido a sus negocios.


FIBRA SIMÉTRICA
600 MEGAS


CENTRALITA
VIRTUAL


SOPORTE
EXPERTO 24X7


CIBERSEGURIDAD


LLAMADAS Y
GB ILIMITADOS


INTERNET
SIEMPRE ON

DESDE

15'68€
/MES POR PUESTO
TRABAJO
DURANTE 24 MESES

Precio por puesto para Pyme ^{MAX} al contratar 10 puestos fijos aplicando promoción durante 24 meses en todas las cuotas. Compromiso de permanencia de 24 meses. Compatible con todas las tarifas Móvil Empresa. Números de tarificación adicional no incluidos. IVA no incluido.

Infórmate en

900 825 462



Escanéalo





n

**CONCURSO
PASATIEMPOS**
**¿Conoces los
pueblos de
Bizkaia?**
Página 23

ESTILO DE VIDA

El hygge: La filosofía danesa de la felicidad

RUTAS

Descubre la ruta de las cascadas de Mallabia

Jaione Castañeda y Mari Asun Arregui

**“En nuestra casa nunca pueden
faltar flores de temporada”**

EN CASA DE...



Jaione Castañeda en el salón de su casa en compañía de su ama, Mari Asun Arregui. Fotos: Aída M. Pereda

Jaione Castañeda y Mari Asun Arregui

“Descubrí mi pasión por las flores ayudando a mi ama en la tienda”

Su pasión no es flor de un día. Jaione Castañeda regenta desde hace 25 años la floristería que abrió su ama, Mari Asun Arregui en Ermua, en 1985, hasta su jubilación, en 2008. Han trabajado codo con codo y aunque discuten mucho, están muy unidas. Eso sí, cada una tiene su forma de desconexión. Mientras Mari Asun prefiere practica yoga desde hace décadas, Jaione es adicta al ‘running’, el monte y el ‘paddle-surf’ TEXTO Y FOTOS DE AIDA M. PEREDA

Natural de Mallabía, Jaione Castañeda (49 años) estudió Interiorismo en la ESDIR, la Escuela Superior de Diseño de La Rioja. Tiene “muy buenos recuerdos” de esos cuatro años que pasó en Logroño, asegura. Posteriormente, se fue dos años a trabajar como interiorista en

un estudio en Barcelona. Y cuando llegó el momento de elegir entre quedarse en Barcelona o volver, decidió volver para montar un estudio de interiorismo con una amiga. “La pareja y las amistades tiraban mucho”, dice sonriendo. A día de hoy está casada, tiene una hija de 19 años y un hijo de 14 y su mayor debilidad es Lur, un

cocker muy juguetón. Sin embargo, lo que ella no sabía es que dejaría el mundo de la decoración a raíz de apuntarse a un curso para ayudar en la floristería de su ama en días señalados. Fue entonces cuando descubrió su pasión por el oficio de florista y decidió dedicarse a ello. Desde 2008 es propietaria de Flores Mari Asun

Lorak, el negocio que abrió su madre en la localidad de Ermua en 1985.

Mari Asun Arregui, su ama, tiene 74 años, aunque ella se sume uno más, ya que está a punto de cumplir 75 el próximo 19 de noviembre, explica con alegría. Nacida en Mallabía, de joven se hizo cargo del caserío familiar, donde plantaba flores para ven-

der en el puesto de verduras que ponía su madre en la plaza. Y ya en 1985 decidió abrir una floristería en la Plaza del Mercado, donde estuvo durante siete años antes de trasladarse a la calle Diputación en 1992. Desde que se jubiló, en 2008, regenta el negocio su hija, que sigue siendo un establecimiento referente en la localidad y

alrededores. Mari Asun es una mujer muy activa y es la presidenta del Club de Jubilados de Mallabia, que reúne a más de un centenar de pensionistas de la localidad para hacer actividades, como biodanza, o excursiones y su próximo destino, destaca, le encantaría que fuese el jardín de Iñigo Seguro en Oiartzun.

En toda esta zona todos te conocen como la hija de la florista. ¿Cuándo surgió tu pasión por las flores, Jaione?

—**Jaione Castañeda:** Estudié Interiorismo en la ESDIR, la Escuela Superior de Diseño de La Rioja. Tengo muy buenos recuerdos de esos cuatro años que pasé en Logroño. Posteriormente, me fui dos años a trabajar como interiorista en un estudio en Barcelona. Y cuando llegó el momento de elegir entre quedarme en Barcelona o volver, decidí volver y monté un estudio de interiorismo en Ermua con una amiga. Sin embargo, fue después, a raíz de apuntarme a un curso para ayudar a mi ama con la floristería en días señalados, cuando descubrí que me gustaba más el día a día como florista que como interiorista, así que decidí formarme en la Escuela Española de Arte Floral de Madrid con el objetivo de compaginarlo y después, cuando llegó el momento de decidir, porque no podía hacer todo, me decanté por la floristería. ¡Y de esto hace ya 25 años!

—**Mari Asun Arregui:** Que conste que yo no le obligué, llegó el momento en el que tenía que elegir y eligió la floristería (sonríe).

Aunque como interiorista se nota que también tenías futuro pues tienes muy buen gusto para la decoración, tal y como podemos observar en tu casa.

—**Jaione:** Muchas gracias, aunque han pasado veinte años ya desde que hicimos la casa y hay cosas que ahora no hubiera hecho así, pero ya están hechas...

—**Mari Asun:** Sí, bueno, tú podrías estar toda la vida de obras... (sonríe).

—**Jaione:** Buscaba sobre todo comodidad. Al final la vida la hacemos en la planta de abajo, en la cocina-salón-comedor y quería que fuese un espacio amplio y abierto al exterior. Ahora igual lo hubiese hecho hasta más abierto, pero está hecho y ya está.

¿Y qué estilo de muebles te gusta? ¿Eres partidaria de los contrastes?

—**Jaione:** Sí. Me gusta combinar un poco de todo. Este mueble (dice señalando un mueble bajito de estilo rústico) me lo compré cuando aún tenía la casa sin hacer. Me enamoré de él en una feria y lo compré. El sofá es de una tienda de muebles que cerraban por jubilación y estuvo en un almacén un año y pico sin montar. De ese mueble rojo lacado con cajones me he cansado ya, lo cambiaría, pero está tan bien hecho que me da pena retirarlo...

—**Mari Asun:** En ese color rojo le hicieron un armario a medida. Yo veía el resto de muebles rústicos y le preguntaba: ¿rojo? (risas) Esa alacena la



Mari Asun Arregui en el invernadero con su hija Jaione.

teníamos nosotros y la pintó de blanco mate.

—**Jaione:** Sí, y ese arcón también es del caserío. Tenía polilla y lo envié a restaurar.

—**Mari Asun:** Pero lo más curioso de esta casa es su forma. ¡Es un caserío totalmente distinto!

—**Jaione:** Sí. Yo lo que no quería era hacer un caserío al uso. Tenía muchas ideas y junto a un profesor que me dio clase en Logroño, que era arquitecto, diseñé esta forma.

—**Mari Asun:** Sí. Desde fuera parece que ha hecho medio caserío únicamente.

—**Jaione:** Los vecinos me preguntaban por qué no hacía la otra mitad y a modo de broma les dije que no me había llegado el dinero y que había tenido que parar la obra (risas).

—**Mari Asun:** La otra mitad, como tiene forma cuadrada, más moderna, pensaban que iba a ser destinada a un granero (sonríe).

—**Jaione:** Los más mayores no lo entendían, pero también hubo mucha gente joven que pasaba y les llamaba la atención y me preguntaban si podían entrar a mirar la casa. ¡Fue polémico en su día! (risas). Es verdad que la forma es distinta, pero respeté la normativa de Mallabia, que es muy estricta, y los materiales empleados son los mismos, madera y piedra.

En tu caso, Mari Asun, eres de caserío de toda la vida...

—**Mari Asun:** Sí. Mi abuela nos contaba que compró el caserío por no sé cuántos reales al Marqués de Valdepina, de Ermua, hace un montón de

“La tortilla de patata me sale mundial porque es mi plato favorito. Siempre con cebolla”

“Para mí la lectura es un somnífero. Siempre tengo que leer para poder dormir bien”

**JAIONE CASTAÑEDA
FLORISTA**

“Me gusta pasar las horas en el invernadero bailando rancheras de Rocío Durcal”

“Mi hijo dice que siempre cocino puerros con patatas, pero siempre puedo improvisar”

**MARI ASUN ARREGUI
EX FLORISTA**

—**Mari Asun:** En realidad empezó mi madre, Josefa, en la plaza vieja de Ermua, vendiendo verduras y crisantemos que cogíamos en casa para los días festivos. Después empezamos a cultivar cada vez un poquito más de flor en el caserío para venderla también. Cuando cumplí doce años, mi madre enfermó y empecé a ir yo sola con el burro. Por las mañanas iba a poner el puesto y por las tardes me enviaban a clases particulares a Durango, porque algo tenía que estudiar... A mi madre le dijeron que valía para trabajar en una oficina, pero ella dijo que no porque alguien tenía que encargarse del caserío. Antes se llevaba el mayorazgo el caserío, pero mi hermano decía que él quería estudiar, que no quería esto, así que en nuestro caso fue al revés. **(Conocemos la historia de Flores Mari Asun Lorak en la pág. 9).**

Años más tarde abriste un puesto en la Plaza del Mercado...

—**Mari Asun:** Sí. Cuando abrieron la Plaza del Mercado de Ermua cogí un puesto. Era mucho más cómodo, porque ya no había que montar y desmontar todos los días... Y me hacía mucha ilusión porque mi padre no tendría que ayudarme más a cargar, pero falleció pocos meses antes de que se abriera el mercado, en julio del 85, y siempre he tenido esa pena de que no llegara a verlo, pero bueno... Siempre hay alguna pena.

—**Jaione:** Luego fue también ella la primera que salió del mercado y abrió tienda. ¡Siempre ha sido un culo inquieto! (sonríe)

—**Mari Asun:** Sí, estuve siete años dentro del mercado, hasta el 92, pero ya no me entraba todo en el puesto (sonríe). Era un kiosko de periódicos y de flores, de 12 metros cuadrados. Y yo quería también peces, pájaros, flores, plantas... Así que decidí salir a la calle.

¿Pero no te fuiste muy lejos!

—**Mari Asun:** ¡No! Abrió la tienda en esa misma calle, en la calle Diputación. Y aquí sigue mi hija, en Diputación número 9.

—**Jaione:** Sí. Yo cogí la tienda en 2008, cuando se jubiló mi ama.

¿Cómo fue trabajar durante esos años codo con codo Mari Asun y tú?

—**Jaione:** Discutimos mucho, ¿eh? Pero lo bueno es que igual que discutimos luego se nos pasa...

—**Mari Asun:** Sí, no nos quedamos con el rencor... (sonríen)

Las cosas del trabajo se quedan en el trabajo entonces...

—**Jaione:** Eso es.
—**Mari Asun:** Ella tiene sus ideas y yo tengo las mías. A veces le digo que le falta experiencia...

¿Pero seguro que tú también has aprendido mucho de tu hija!

—**Mari Asun:** También.

Porque ella de ti seguro que sí.

—**Jaione:** Sí. Hemos aprendido la una de la otra. Hay que tener en cuenta que antes no había tutoriales en YouTube como hay ahora...

—**Mari Asun:** Sí. Aún recuerdo cuando conseguí por primera vez que un

años, pero no tengo ni idea de en qué año fue su construcción...

—**Jaione:** No hay siquiera escrituras de eso.

¿Y cuándo empezaste con la floristería, Mari Asun?

EN CASA DE... | Jaione Castañeda y Mari Asun Arregui



Jaione y su ama, Mari Asun, listas para tomar un café con bizcocho casero.

ramo me quedase de pie... No conocía la técnica de la espiral y tuve que hacer un curso en Madrid para aprenderlo. Tanto mi hija Jaione como yo nos hemos formado en la Escuela Española de Arte Floral.

-Jaione: Sí. Yo, de hecho, me piqué tanto con la floristería, me gustó tanto, que llegué a formarme para ser profesora. Soy profesora de la Escuela Española de Arte Floral y formo parte de la directiva. **(Conocemos este prestigioso centro en la pág. 12).**

-Mari Asun: En el día a día, lo que más me costaba a mí era el trabajo de detrás del mostrador y lo que más me gustaba era el contacto con el público. Y a ella, en cambio, le gusta menos esa parte...

-Jaione: Sí, es verdad. Yo es que soy muy impaciente y zanjo las conversaciones rápidamente para aprovechar el tiempo al máximo.

-Mari Asun: Yo, en cambio, sí tengo paciencia. Hay que estar tranquila, respirar hondo por dentro y ya está. Yo llevo ya 35 años de yoga y eso me ha enseñado a respirar y a tranquilizarme.

-Jaione: Con ese tema tenemos un pique...

¿Ah, sí?

-Jaione: Sí. Ella quiere que haga yoga, pero aunque lo he intentado, mi forma de relajarme no es el yoga.

-Mari Asun: Es que no da tiempo... No es constante.

-Jaione: ¡Pero si he estado un año y pico yendo a yoga! Y lo que me pasaba era que me molestaban las respiraciones de la gente... ¡No lo soportaba! (sonríe).

-Mari Asun: A mí me aconsejó el médico empezar a hacer yoga hace

casi cuarenta años, en el 83, cuando todavía nadie sabía lo que era. Entonces me parecía que estaba perdiendo el tiempo... Tenía que irme hasta Zestoia, en Gipuzkoa, porque entonces sólo había allí. Ya desde hace años voy a yoga en Ermua, porque ahora ya lo practica mucha gente.

-Jaione: Yo, en cambio, necesito actividad. Un par de años antes del confinamiento empecé a correr por hacer algo, ya que el yoga no me iba. Buscaba algo que pudiera hacer yo sola y que no dependiera de un horario. Y empecé con el running y la verdad es que ahora estoy súper enganchada. Voy a carreras y todo.

¿Cuál ha sido la última en la que has participado?

-Jaione: Pues en la Bilbao Night Marathon. La hago todos los años. Como es una carrera en la ciudad, hay mucha animación por parte de la gente y se agradece mucho. **(Prepárate para participar en la próxima edición. Te contamos cómo en la pág. 19).**

¿Y cuál será la próxima carrera?

-Jaione: Nos hemos apuntado para hacer una media en Ibiza.

-Mari Asun: ¡Anda! ¿En Ibiza?

-Jaione: Sí. Ya vamos buscando la excusa de la carrera para hacer un viaje y coger unos días de vacaciones (sonríe). Es el 23 de abril del año que viene.

¿Aspiras a alcanzar el pódium?

-Jaione: ¡Qué va! Hay mucha gente joven y muy buena. Yo ya tengo casi 50 años y entro en la categoría senior, pero bueno, ahí vamos... Casi siempre voy con una amiga. Empezamos a la vez las dos y somos las más constantes. Aparte de correr voy al gimnasio

"Cuando construimos nuestra casa en Mallabia sabía que no quería hacer un caserío tradicional"

JAIONE CASTAÑEDA FLORISTA

Desde 2008 Mari Asun es propietaria de Flores Mari Asun Lorak, el negocio que abrió su madre, Mari Asun Arregui, en Ermua, en 1985. Estudió Interiorismo en la ESDIR, la Escuela Superior de Diseño de La Rioja. Para desconectar del día a día sale a correr y hace medias maratones. También le gusta mucho leer y asegura que le ayuda a dormir.

"Los ramos de flores que llevaban las novias de antes conllevaban mucho trabajo"

MARI ASUN ARREGUI EX FLORISTA

Mari Asun Arregui nació en Mallabia hace 74 años. Está casada con José Antonio Castañeda, natural de Durango, con quien tiene un hijo y una hija, Jaione, quien ha heredado su pasión por las flores y regenta la floristería que ella abrió en 1985 en Ermua, Flores Mari Asun Lorak. Le gustan mucho las rancheras.

y hago ejercicios de fuerza y demás. Todos los días estoy deseando cerrar la tienda para ir al gimnasio. No es algo que me cueste. ¡Al revés!

¿Por dónde sales a entrenar?

-Jaione: ¡Nosotras somos 'runners' poligoneras! (risas) Como salgo a las siete de la tarde de trabajar y en invierno ya es de noche, entrenamos en el polígono que está en Hambre, en Ermua, que está todo iluminado. Es un recorrido de 8 kilómetros, que para un día de entrenamiento entre semana está bien. Y los fines de semana ya hacemos carrera larga. Nos vamos al monte y hacemos un poquito más de trail. El 'running' es mi afición más potente y la que más tiempo me lleva.

-Mari Asun: Nosotros, en la asociación de jubilados, hacemos biodanza, que está muy bien porque cada uno baila como prefiera. También hacemos mindfulness. **(Descubre los beneficios de la biodanza en la pág. 16).**

-Jaione: Yo prefiero irme al monte o hacer paddle-surf en la zona de Laida en invierno, que apenas hay gente. Es muy relajante, pero tienes que tener equilibrio, eso sí, porque mi marido, por ejemplo, se cae todo el rato y por eso no le gusta, pero claro, es que el equilibrio también hay que practicarlo y una vez que le coges el punto de equilibrio, a mí me parece súper relajante.

¿A eso no te animas, Mari Asun?

-Mari Asun: No. A mí con el yoga me vale. Quiero probar ahora pilates, eso sí.

-Jaione: Pilates ya probé yo también, pero no me enganchó, y eso que me venía bien para la espalda...

Y volviendo a la floristería, ¿ha cambiado mucho el negocio en los últimos años? ¿Ahora hacéis muchos pedidos a través de internet?

-Jaione: Pues no tenemos página web porque como trabajamos con un producto fresco y dependemos de lo que haya en el mercado. No todos los días compro lo mismo. Es como en la fruta, que igual un día tienes melocotones pero al día siguiente ya no hay. Por eso, prefiero no tener una página web con fotos de ramos de flores que igual luego no puedo hacer porque no tengo ese día esas flores. Lo que sí dedico mucho tiempo a Instagram y Facebook. Prefiero hablar con los clientes y enviarles fotos de lo que tengo.

¿Te vienen muchas veces con una foto pidiéndote ese ramo en concreto?

-Jaione: Sí y yo prefiero que vengan con una foto porque muchas veces te quieren transmitir algo, pero no saben cómo.

-Mari Asun: Y las redes sociales hacen mucho. Hace poco subimos unas fotos de una finca que decoramos para una boda en Markina y contactó conmigo una pareja de Bilbao que se trasladó hasta la tienda, en Ermua, porque les había gustado mucho y querían algo en esa misma línea.

¿Y qué tal te llevas con las redes, Mari Asun? ¿Te apañas?

-Mari Asun: Bueno, en mi época no había esas cosas...

-Jaione: ¡Ahora tiene Facebook y todo!

¿Habéis apreciado grandes cambios en lo que pedimos los clientes?

-Jaione: Han existido siempre las mismas flores, eso es así, pero antes el mercado no era tan amplio. Entonces

era sota, caballo o rey. Cuando tú empezaste había gladiolos, claveles...

-Mari Asun: ...crisantemos, margaritas, rosas... y poco más.

-Jaione: Y además se van introduciendo cambios en los arreglos florales en función de las tendencias. Ahora, por ejemplo, es muy tendencia mezclar lo seco con lo natural, pero es una moda pasajera. Entonces seguimos un poco las tendencias, pero sobre todo a mí me gusta mucho trabajar la flor de cada temporada. Luego no es que sea imposible conseguirla en el mercado internacional, en Holanda, pero a un precio mucho más elevado, claro.

¿Y cuáles son las flores de otoño-invierno más solicitadas?

-Jaione: Es Holanda quien decide el precio de la flor y realiza las subastas, que se celebran en Aalsmeer, un pueblito al lado de Ámsterdam, y están abiertas al público. Son muy interesantes de ver.

-Mari Asun: Sí. Hemos estado allí las dos, aunque por separado. Es un viaje muy bonito. En mi caso aproveché también para ver Viena, Praga y Budapest.

-Jaione: Muchas veces se adelanta la temporada porque en el norte de Europa hay otro clima, pero ahora, que acaba de empezar la temporada de otoño-invierno, destacan los ranúnculos, los tulipanes, las anémonas...

¿Y en las bodas qué es lo que más se lleva ahora?

-Jaione: Hay mucha variedad. Se lleva de todo en realidad. Las que se dejan guiar por las tendencias que ven en las revistas pues piden mucho los manojos de verde, de flores secas... pero hay de todo. Depende del estilo de la novia sobre todo.

-Mari Asun: ¿Y aquellos ramos tan largos y trabajados ya no se llevan, verdad?

-Jaione: No, eso es muy clásico.

-Mari Asun: Es que esos eran muy complicados de hacer...

-Jaione: Sí porque ahí se alambra flor con flor y llevaba mucho tiempo... (Le suena el teléfono). Disculpad, es que justo me llamaba mi proveedor para hacerle el próximo pedido de flores. **(Nos sumergimos en la pasión por las flores de nuestras protagonistas y conocemos las flores de esta temporada en las páginas 10 y 11).**

Y cambiando de tema, ¿qué tal se os da cocinar?

-Jaione: Aquí en casa cocina mi marido. Yo lo único que hago es la tortilla de patata, que me sale mundial (risas). ¡El resto de cosas no me salen! Igual es porque mi plato preferido es la tortilla de patatas y pongo mucho empeño en que me salga bien (sonríe).

¿Con cebolla?

-Jaione: ¡Sí!

-Mari Asun: La tortilla la ha aprendido a hacer de su padre, que también le gusta mucho.

¿Y tu ama, es buena cocinera?

-Jaione: Bueno... (sonríe)

-Mari Asun: Con mi hijo discuto mucho porque dice que siempre pongo puerros y patatas (risas).

-Jaione: Tú cocinas de todo, cosa que yo no hago, pero bien, bien...

-Mari Asun: ¿Cómo que no?

-Jaione: ¡Ama, la cocina no es tu fuerte!

-Mari Asun: Más no va venir a comer a casa... (dice entre risas)

Bueno... Podemos decir, Mari Asun, que eres apañada y cocinas para quien venga.

-Mari Asun: Eso es. Quien quiera venir que me avise de víspera y saco lo que sea.

-Jaione: Los fritos te salen muy bien...

-Mari Asun: ¿Y qué no me sale bien a mí? (Risas) Yo te hago en cinco minutos todo. Esto, lo otro...

Eres práctica entonces...

-Jaione: Bueno... práctica sí. Lo que no practica es el yoga en la cocina.

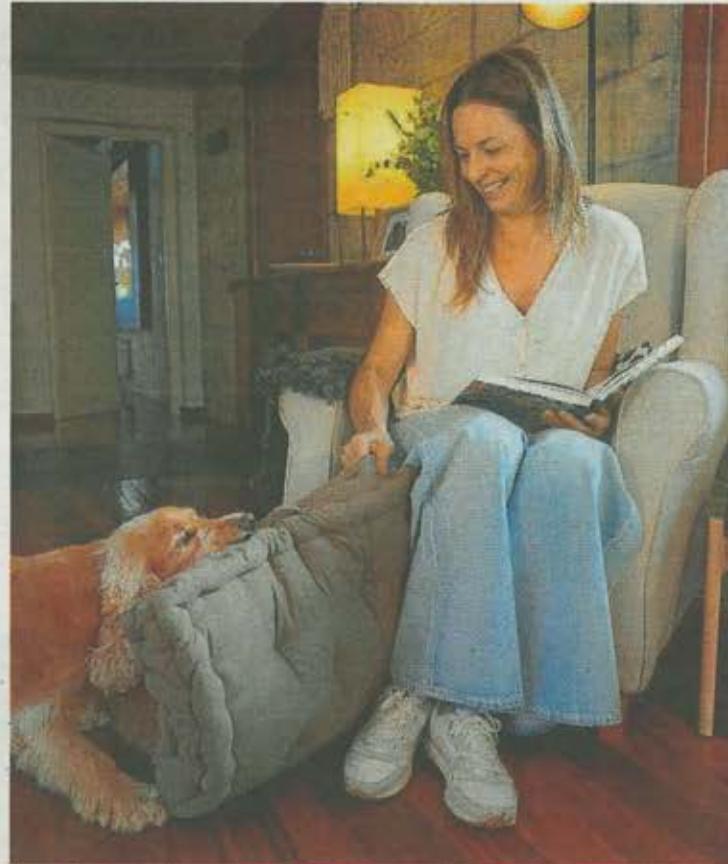
-Mari Asun: (Risas) ¡Es que si practicas el yoga en la cocina no haces nada!

¿Bueno, entonces, ¿si queremos ir a un restaurante entonces para comer por aquí cerca?

-Jaione: Sí. Hay en Trabakua un restaurante, Trabakua Bekoa, que lo lleva Imanol, que es muy majo, y que tiene cocina de siempre. Hay un par de platos que no podéis perderos, el foie con hongos y el rodaballo, que está riquísimo.

Y ya de paso, ¿alguna ruta para hacer después para bajar la comida?

-Jaione: Pues ahora se ha abierto en



Lur interrumpiendo la sesión de lectura de Jaione.

Mallabia una ruta desde Trabakua, justo desde el bar de Imanol, que es la ruta de las cascadas. Se ha adecentado el camino y se ha señalizado y viene mucha gente de fuera. Yo aún no he ido, pero tengo muchas ganas de hacerla. Se puede hacer en familia, es fácil de hacer. Tres cuartos de hora para ir y tres cuartos para volver. Y además, desde aquí mismo, se sube al monte Oiz. En hora y media se llega hasta la punta, pero es una ruta más exigente porque hay que tener en cuenta que aquí estamos a 400 metros y Oiz está a mil y algo, así que está todo en pendiente. **(Recorremos las rutas recomendadas en la pág. 18).**

¿Un libro que nos recomendéis?

-Mari Asun: A mí me gusta leer la prensa para estar informada y también me gustan mucho los libros de autoayuda.

-Jaione: Yo leo mucho porque la lectura es mi somnífero. Es decir, para dormir tengo que leer, aunque lle-

gue a las cinco de la mañana a casa... (risas). Me gusta sobre todo la narrativa hispánica y algo de romántica cuando estoy más de bajón y busco una lectura fácil. Hace poco vi la edición especial del cincuenta aniversario de uno de mis libros preferidos, 'Cien años de soledad', y me lo tuve que comprar (sonríe). Es una edición preciosa, súper cuidada, con ilustraciones de Luisa Ribera (nos la enseña).

-Mari Asun: Tiene un montón de libros...

-Jaione: Sí. Aunque ahora leo mucho con el ebook. También he recomendado mucho 'Hygge: La felicidad en las pequeñas cosas', que es un libro que habla sobre dar importancia a los detalles. Y también 'Monterapia', que relaciona el monte con la desconexión. **(Profundizamos en sus recomendaciones literarias en la pág. 20 y 21).**

¿Y si hablamos de películas y series?

-Jaione: A mí me gustan, sobre todo, las comedias francesas.

-Mari Asun: Yo veo el telediario y poco más. A mí lo que más me gusta es escuchar la radio y ponerme rancheras mientras estoy en el invernadero (risas).

¿Tu oasis entonces es el invernadero?

-Mari Asun: Eso es. Bailo las rancheras de Rocío Durcal, de Marisol, Puro Relajo...

-Jaione: A mí me gusta mucho Silvio Rodríguez y las canciones de otros cantautores, pero también la música de los ochenta, del estilo de A-ha. Ahora, que las amigas celebramos los cincuenta, acabamos de volver de un crucero ochentero por el Mediterráneo con Los Secretos, La Unión... ¡Lo hemos pasado en grande!

-Mari Asun: Llevan años ahorrando para hacer algo especial.

-Jaione: Sí. Decíamos que cuando la última hiciera los 50 nos iríamos, pero después de la pandemia cambiamos de idea y decidimos que cuando la primera hiciera los 50 nos íbamos ya, para que no nos pillase otra pandemia (risas).

-Mari Asun: Sí, hay que disfrutar del día a día.

-Jaione: Siempre habíamos dicho que iríamos a Nueva York, pero decidimos buscar algo más divertido.

¿Y a ti, Mari Asun, te gusta viajar?

-Mari Asun: Mucho, pero no se puede siempre. Las bodas de plata con mi marido las hice en Cuba: Varadero, Santiago de Cuba... lo recorrimos todo. Ahora tocan las de oro, pero no sé aún qué haremos... (sonríe).

-Jaione: La verdad es que Cuba es especial. Eso sí, hay que conocer la parte no turística. Teníamos familia allí y hemos tenido la suerte de conocer el país. Mi marido y yo fuimos de luna de miel hace veinte años, cuando estaba Fidel Castro, y entonces obligaban a coger al menos dos noches en un hotel. Llegamos a Cayo Coco, nos pusieron la pulserita del todo incluido y después de la primera noche yo le dije a mi marido que me iba porque eso no era Cuba, así que nos quitamos la pulserita y nos fuimos (sonríe). **(Te proponemos un viaje por la auténtica Cuba en las páginas 14 y 15).** ●

HUESCA LA MAGIA
MUCHO MÁS CERCA DE TI

HUESCA



TUHUESCA

Ayuda turística de Huesca

OFICINA DE HUESCA



Una flor de décadas de trabajo

La floristería Mari Asun Lorak, de Ermua, levantó su persiana en 1985 y desde entonces siempre ha alegrado los momentos más especiales de los habitantes de la zona **TEXTO IN**

Los momentos más especiales, como celebraciones, cumpleaños, bodas, bautizos y comuniones, pero también entierros y despedidas de nuestros seres queridos tienen en común algo de una belleza efímera pero que se mantiene perenne en la memoria: las flores. Y son precisamente las flores la savia que recorre las venas de nuestras protagonistas de esta semana, Mari Asun Aguirre, fundadora de Flores Mari Asun Lorak, y su hija, Jaione Castañeda, actual propietaria de este establecimiento situado en el número 9 de la calle Diputación, en Ermua, que levantó su persiana en 1985 en un puesto del mercado de la localidad y que en 1992 se trasladó a pie de calle.

Tras el mostrador, Jaione Castañeda da forma a arreglos florales personalizados para que todo brille en el día señalado. Interiorista formada en la ESDIR, la Escuela de Diseño de La Rioja, se ha especializado como florista en la Escuela Española de Arte Floral, de la que forma parte como profesora. Además, ha aprendido mucho de la experiencia de su madre, Mari Asun Arregui, que siempre que puede pasa a saludar a los clientes, a los que conoce de toda la vida.

La filosofía de Jaione Castañeda se basa en aprovechar al máximo el variado abanico de flores que ofrece

ce cada estación. Y es que, tal y como subraya, los cambios de temporada deben reflejarse también en el arte floral. Pero además, también sigue muy atenta las tendencias. En estos momentos, se llevan las mezclas de flores frescas y secas, destaca.

Pero si no tienes claro qué es lo que mejor puede quedar, déjate asesorar de la mano de estas expertas: Ellas sabrán recomendarte unas flores u otras en función de tu personalidad, tus gustos y el tipo de evento al que pongan color. Además, serán capaces de replicar la foto de ese ramo que has fichado en Internet y que tanto te gusta.

CERCANÍA Y CALIDEZ

En Mari Asun Lorak puedes encontrar además muchos tipos de plantas, flores secas y artificiales, así como elegantes jarrones y macetas de una gran paleta de colores que harán que tus flores destaquen en cualquier rincón. Asimismo, Jaione Castañeda y Mari Asun Aguirre ofrecen el trato personalizado del comercio local, lo que aporta esa calidez y cercanía que tanto demandamos en estos tiempos. Cualquier duda o pregunta relacionada con el cuidado de plantas y flores te la solucionan rápidamente. Así sabrás cómo cuidarlas y hacer que duren bonitas durante más tiempo, en qué orientación deben colocarse o con qué asiduidad deben regarse.



Las floristas Mari Asun Arregui y Jaione Castañeda. Fotos: Aida M. Pereda

"Ya estoy jubilada, pero sigo pasando a saludar por la floristería"

**MARI ASUN AGUIRRE
FLORISTA**

"Estudié Interiorismo y nunca pensé ser florista como mi madre"

**JAIONE CASTAÑEDA
FLORISTA**



Una de sus creaciones. Foto: Cedida



Madre e hija han trabajado codo con codo durante muchos años.

SU ESCUELA | Jaione Castañeda y Mari Asun Arregui

El arte de las flores

La Escuela Española de Arte Floral ofrece múltiples cursos para crear verdaderas obras de arte con flores. Desde los ramos más clásicos hasta las últimas técnicas y tendencias se aprenden en este centro que forma a grandes entusiastas de estos elementos naturales, como nuestras protagonistas, Mari Asun Arregui y Jaione Castañeda, también profesora

TEXTO LUZIA INTXAURRONDO

Las flores tienen un poder sanador. Además de su belleza, su composición hace que se creen espacios llenos de armonía y elegancia, tiene un poder curativo ya que solo con verlas puede hacer que el estado de ánimo de las personas mejore, aumente su autoestima y alivie el estrés. Para que eso ocurra crear arte es uno de los secretos, y de ello se encarga una de las escuelas referente en este ámbito como lo es la Escuela Española de Arte Floral, que ofrece diversos cursos de formación para aquellas personas que quieran desarrollarse en este mundo ya sea por afición o por motivos laborales.

"La base es la pasión y el respeto por la naturaleza, todo lo demás te lo enseñará nuestro reconocido profesorado". Esta es una de las frases que traslada a sus integrantes la Escuela Española de Arte Floral. Desde los años 80 llevan formando al sector de la floristería, y por sus clases han pasado más de 5.000 alumnos muchos de ellos de España y otros de las escuelas Iberoamericanas, portuguesa y venezolana. Surge con el cometido de fomentar el servicio al sector de la floristería, formar e informar a cuantos quieran emprender su andadura profesional en el mundo del Arte Floral. Su presencia se ha establecido en todas las comunidades autónomas, contando con un total de quince profesores, y muchos aspirantes colaboradores que conforman el mejor perfil para formar a los mejores floristas.



La decoración de cada evento es personalizada. Fotos: Pexels



El diseño de los arreglos requiere de técnica y creatividad.

TÉCNICA DE BASE

La Escuela Española de Arte Floral ofrece múltiples cursos con diferentes técnicas. Por ejemplo, la denominada Técnica de Base en la que existen cuatro niveles. En el primero, los interesados aprenderán los métodos básicos para introducirse en el mundo de la floristería. No es necesario tener ningún conocimiento, ya que el profesorado le guiará paso a paso hasta conseguir seguridad y confianza para diseñar y dar forma a todas las ideas. En el segundo nivel se aprenderá a dar forma a las flores e incluso a los ramos, sobre la historia del arte floral, las modas, la composición vegetativa, los matizados y difuminados, y la decoración de mesas, entre otras cosas. Por su parte, en el tercer nivel ya la persona desarrollará todo tipo de trabajos creativos en ramos, almohadones,

centros y coronas. Por último, el cuarto nivel el protagonista es el ramo de boda, un complemento esencial en un día tan emotivo. Por ello, se aprenden a confeccionar todo tipo de ramos desde los más sencillos hasta los más complejos.

OFICIAL FLORISTA

El curso de oficial florista te ofrece la oportunidad de, también en cuatro niveles, ampliar tus conocimientos en este campo. Con él obtendrás la titulación de Oficial Florista homologado por la Federación Española de Empresarios Floristas (FEEF). Eso sí, previamente las personas inscritas deberán haber superado el ciclo completo de Técnica de Base, o la titulación de Ayudante Florista, también expedido por la FEEF. El primer nivel se centra en los aspectos más básicos mientras que

"Comencé a formarme para ayudar a mi ama en la floristería y me engancho"

**JAIONE CASTAÑEDA
FLORISTA**

"En el primer curso al que asistí aprendí a poner un ramo en pie gracias a la técnica de la espiral"

**MARI ASUN ARREGUI
FLORISTA**

en el tercero se va perfilando la técnica con técnicas en recipientes, murales, iluminación y coronas texturadas. El tercero, en cambio, la persona descubrirá el mundo de las dimensiones realizando grandes trabajos: amplios espacios decorativos, composiciones para decoración en interior y exterior... y aquí se realizaría también un proyecto de fin de curso. Por su parte, el cuarto nivel deja espacio para la creatividad, mezclando centros y ramos de mano, coronas con transparencias, y se llevaría a cabo el proyecto de fin de curso.

TENDENCIAS EN ARTE FLORAL

Estar al tanto de las últimas tendencias en arte floral es algo que te ofrece la Escuela Española de Arte Floral. Este curso consta de tres niveles y en ellos se descubrirán las tenden-

cias que han marcado la historia de este ámbito. Se hará un viaje sobre las técnicas que se han ido aplicando a lo largo del tiempo y se llevarán a la práctica. Así, los futuros o ya floristas se irán acercando a su propio estilo para crear nuevas tendencias.

MONOGRÁFICOS

En este curso en concreto los expertos guiarán a sus alumnos en la técnica y resolución de temas como pueden ser las novias, la Navidad, los grandes espacios, restaurantes, hoteles, envoltorios... Por ejemplo, en el caso concreto de la gestión de una floristería, se les prepara para el día a día, a cómo ser rápidos y eficientes, la atención al público, el cálculo de precios, la realización de presupuestos... A veces emprender es difícil, y un empujón nunca viene mal. ●