



Consulado General del Uruguay en Galicia, Asturias, Cantabria y País Vasco

GACETILLA INFORMATIVA N° 036

15 de marzo de 2024

# Mes de la Mujer



**Marzo**  
**MES DE LAS MUJERES**

El Instituto Nacional de las Mujeres-MIDES conmemora el 8 de marzo, Día Internacional de las Mujeres, junto a millones de mujeres que en todo el mundo se expresan en reclamo de igualdad.

En la presente administración se ha elegido poner el foco en la promoción de la autonomía económica de las mujeres en tanto lo consideramos un factor decisivo para alcanzar las demás autonomías.

Bajo la consigna “Tenemos los mismos derechos. Necesitamos las mismas oportunidades” buscamos destacar el valor del trabajo y del tiempo de las mujeres, históricamente relegados en su retribución y reconocimiento.

La autonomía económica de las mujeres constituye uno de los pilares para el ejercicio de los derechos y para lograrla, el acceso a la educación y al mercado laboral resultan decisivos.

Durante este mes de las mujeres están previstas una serie de actividades en todo el país con el foco en la promoción y visibilización de la autonomía económica.

Fuente:  
<https://www.gub.uy/ministerio-desarrollo-social/listado-por-filtro?tipo%5B0%5D=actividad&tematica%5B0%5D=3660>

**Entrevista a la**  
**Sra. Vicepresidenta de la República,**  
**Esc. Beatriz Argimón**  
**Facendo as Américas, TVG**  
**(Televisión de Galicia)**



[https://drive.google.com/file/d/13zprAj0jNTvY4ddmuXAPUSUy7Ot\\_SN\\_m/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/13zprAj0jNTvY4ddmuXAPUSUy7Ot_SN_m/view?usp=sharing)

**Calendario actividades:**

<https://www.gub.uy/ministerio-desarrollo-social/listado-por-filtro?tipo%5B0%5D=actividad&tematica%5B0%5D=3660>



# URUGUAY PAÍS VASCO

23 de marzo Bilbao  
Estadio San Mamés



Aquellos interesados en asistir al encuentro podrán adquirir las sus entradas en el siguiente enlace:

[https://tickets.stagefrontprimary.com/stagefront\\_espana/es\\_ES/entradas/evento/35477/session/2031439/select?viewCode=V\\_blockmap\\_view](https://tickets.stagefrontprimary.com/stagefront_espana/es_ES/entradas/evento/35477/session/2031439/select?viewCode=V_blockmap_view)

Asimismo, para grupos de más de 50 personas, la citada Federación solicita se remita correo a la siguiente dirección: [info@esukadifutbol.eus](mailto:info@esukadifutbol.eus).

Consultada la Federación en relación a la división de parcialidades, nos informan que no se tiene prevista la misma, por lo que las aficiones estarán mezcladas.

Sin perjuicio de ello, la tribuna para uruguayos recomendada por la Federación Vasca de Fútbol es la siguiente:

ESTE/ BAJA bloques 114 – 115 – 116 – 117 - 118



ENTRADA ▾

PRINCIPAL - HARMAILA NAGUSIA - MAIN	Precio desde <input type="radio"/> 29 € 4948 Disponible
ESTE - EKIALDEA - EAST	Precio desde <input type="radio"/> 26 € 11123 Disponible
NORTE - IPARRALDEA - NORTH	Precio desde <input type="radio"/> 18 € 9022 Disponible
SUR - HEGOALDEA - SOUTH	Precio desde <input type="radio"/> 18 € 4062 Disponible

Finalmente, y ante consultas efectuadas por compatriotas en relación a la entrada en el campo de tamboriles y otros objetos de percusión, se nos indica que cumpliendo la reglamentación vigente de las autoridades españolas (RFEF/La Liga), no es posible ingresar ese tipo de objetos al estadio.

# 1ª edición de Mateart Gallery UY

Exhibición de 15 mates gigantes intervenidos por Artistas Uruguayos:

Agó Páez, Pato Villalobos, Laura Morás, Micaela Núñez, Pilar Lacalle, Karina Carrara, Fito Sayago, Ignacio Zuluaga, Gabriela Acevedo, Alejandro Medone, Walter Blanco, María Berriel, Carina García Gürth y Carla Espinosa.

Como parte de su compromiso con la comunidad y el Arte, Laren Bálamo creador de este proyecto, lleva a cabo esta exposición itinerante en distintas locaciones de la ciudad de Montevideo, para luego trasladarse a algunos de los departamentos del interior del país como Colonia y Punta del Este.

Una muestra en la que participan algunas marcas como: Yerba Sara, INCA, y MAPFRE.

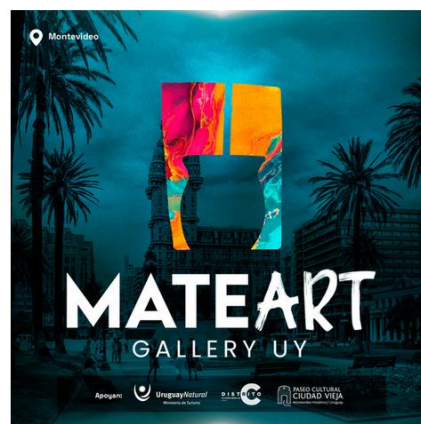
Laren Bálamo menciona que Uruguay merecía tener una exposición que nos identifique, como existen en otros países del mundo.

En búsqueda de un símbolo uruguayo que nos identificara fue que se le ocurrió el “mate” que es parte de nuestra tradición, un compañero de la familia, del trabajador, de la gente de campo, del camionero, que acompaña al trabajo, una mateada con amigos, y con todos los uruguayos en sus diferentes momentos.

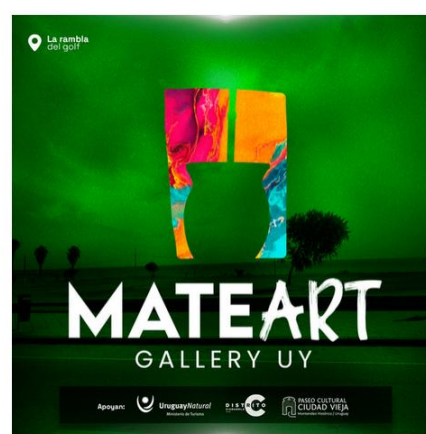
Esta exposición abarca Tradición, Arte, Cultura y Turismo.

Este año es la Primera Edición y los mates se presentan contando una historia a través del Arte que plasma el Artista y la marca patrocinadora. Como no podía ser de otra manera, la marca de Yerba que acompaña es Yerba Sara “el mate empezó con Sara”.

Los Artistas darán color a estos mates con pinturas INCA.



**18 de marzo al 1º de abril**  
**Plaza Independencia de Montevideo**



**2 de abril al 16 de abril**  
**Rambla frente al Club de Golf**



**17 de abril al 1º de mayo**  
**Paseo Rostand en Carrasco**

Fuente: <https://eventurismo.com.uy/1era-edicion-mate-art-gallery-uy-invita-a-la-exhibicion-de-15-mates-gigantes-intervenidos-por-artistas-uruguayos/>

# Visita al Valle Miñor Gondomar- Baiona



El pasado 1º de marzo, Cónsul General realizó una nueva visita al Valle Miñor.

En Gondomar, mantuvo encuentro con su Alcalde Francisco *Paco* Ferreira, a quien le hizo entrega de ejemplares de la obra de Manuel Losa, entre ellas *Unión Hijos de Morgadanes, Montevideo – Cien años de historia*.

En Baiona, participaron de una nueva edición de la *Arribada de la Carabela Pinta*, junto al Alcalde Jesús Vázquez Almuiña y autoridades autonómicas —el propio Presidente Rueda—, provinciales y locales.



# Vendimia 2024 Uruguay



## CELEBRACIÓN DE LA VENDIMIA

Maridaje de tapas y vinos

SÁBADO  
**16/03**

13:00 a 18:30 h

## vendimia

vino y picadas

sábados 2, 9 y 16 de marzo 17 hs

- charla de bienvenida sobre la vendimia
- cosecha en los viñedos
- pisado de la uva
- atardecer, picnics, fogones y guitarreada

## Fiesta de la Vendimia 2024

CASTILLO VIEJO

FECHAS	FEBRERO - 11:30H
	17 Y 18 FEB
	24 Y 25 FEB
	MARZO - 11:30H
	2 Y 3 MAR
	9 Y 10 MAR

- PISADA DE UVA
- DANZAS TÍPICAS
- VISITA GUIADA
- ALMUERZO
- DEGUSTACIÓN DE VINOS

## VEN 2024 DIA MIA

DOMINGO 25/2  
DOMINGO 3/3  
DOMINGO 17/3  
12:30hs.

CUPOS MUY LIMITADOS  
RESERVAS AL 098 144 491

Familia **MOIZO**

## Vendimia 2024

24 DE FEBRERO

COLONIA - UY 2024

La Fiesta Nacional de la Vendimia posee una larga tradición del otro lado del Río de la Plata. Desde 1942, Uruguay celebra esta temporada en la que se obtiene el fruto de todo un año de trabajo y el público puede degustar los mejores varietales de aquella tierra.

Quienes decidan cruzar el charco durante el verano 2024 tienen la posibilidad de recorrer 50 bodegas y viñedos turísticos que ofrecen diversas experiencias que van desde apisonar las uvas con los pies hasta degustar un excelente vino junto a un plato gourmet. También, es posible beber una copa mientras se disfruta de un buen show y descubrir algunos secretos que están detrás de los procesos de elaboración.

Particularmente, si se habla del vino en el país vecino, es necesario mencionar su cepa emblemática y reconocida a nivel mundial: el Tannat. No obstante, existen otras variedades que también poseen una importante popularidad en el lugar como Chardonnay, Arinarnoa, Albariños, Sauvignon Blanc, Marselan y algunos espumantes naturales.

De acuerdo con esta entidad, el país vecino posee 1.103 viñedos vigentes, con una superficie total cultivada de 5.905 hectáreas. Estos sitios son explotados por 794 productores y el sector cuenta con alrededor de 40.000 trabajadores. Uruguay exporta al año unos 5,5 millones de litros de vino y genera en el entorno de 17,6 millones de dólares.

Además de las propuestas que ofrece cada bodega, uno de los eventos más importantes es la Fiesta Nacional de la Vendimia, donde se lleva a cabo el lanzamiento de la temporada y la elección de la representante. En 2024, la cita tendrá lugar el próximo 15 de marzo a las 19 horas en la sede del INAVI, ubicada en la Ruta 48, esquina Camino Virginio Pattarino al kilómetro 18.500, a 300 metros de la Ruta 5, Canelones.



Otro de los platos fuertes consiste en el Desfile Nacional de la Vendimia que se realizará el 17 de marzo en Las Piedras, ciudad conocida como la capital de la uva y el vino. Se trata de un evento organizado por el Municipio homónimo y la Intendencia Departamental de Canelones, con el apoyo del INAVI y del Ministerio de Turismo.

Como en cada edición, la jornada contará con diferentes carruajes que pasearán por el lugar y habrá diferentes propuestas para los asistentes: desde la tradicional pisada de la uva, hasta degustaciones y la posibilidad de pasear por una colorida feria artesanal con productos locales.

Cabe destacar que las distintas opciones para disfrutar de la cultura del vino en Uruguay y ponerle valor a este elixir, ocurren durante todo el año. Además de la Vendimia, que tiene lugar en febrero y marzo, los amantes de los varietales pueden vivir experiencias como la Semana del Tannat en abril; la Noche de San Juan y el Festival del Tannat y Cordero en junio; y el Día Internacional del Enoturismo y la Fiesta Capital Uva y Vino de Las Piedras en noviembre.

Fuente:

<https://www.infobae.com/inhouse/2024/02/29/turismo-enologico-por-que-uruguay-es-un-destino-ideal-para-la-vendimia-2024/#:~:text=Vendimia%20uruguay%3A%20cu%C3%A1les%20son%20los%20planes%20para%202024&text=En%202024%2C%20la%20cita%20tendr%C3%A1,de%20la%20Ruta%205%2C%20Canelones>

# ¿SABÍAS QUE...?

## El 13 de marzo es el Día Nacional del butiá



A partir del año 2024, se declara el 13 de marzo como el Día Nacional del butiá en toda la República Oriental del Uruguay. Con esta celebración se busca promover y apoyar las actividades de arte, la realización de fiestas vinculadas al butiá y especialmente el desarrollo del productos derivados del butiá.

Se declara además el palmar como patrimonio biocultural, apostando a la conservación de la biodiversidad y recursos genéticos de los territorios del palmar; y como asunto de interés nacional la conservación y uso sustentable del palmar de butiá (butiá odorata).

## Palmares de Rocha

En el territorio de Uruguay crecen naturalmente, algunas especies de plantas de la familia Palmae.

Estas, crecen en grandes agrupamientos llamados palmares; otras especies no forman palmares, ellas crecen aisladas o en pequeños grupos.

Varios de los ejemplares autóctonos de la región de Uruguay, los compartimos con el norte de Argentina y suroeste de Brasil. También pueden verse muchos ejemplares en la rambla de Montevideo, en avenidas y parques, siendo muchas de ellas palmeras cultivadas, que son exóticas, no nativas.

La palmera butiá es una especie propia de Uruguay y el sur de Brasil, formando en nuestro país una asociación única en el mundo por sus dimensiones y densidad. Crece en terrenos planos, fácilmente inundables y húmedos en épocas de lluvia, aunque también es posible encontrarla en zonas serranas integrando el monte indígena.

En Uruguay los palmares se distribuyen mayoritariamente en las llanuras medias del departamento de Rocha en dos grandes concentraciones: los palmares de Castillos al oeste de la Laguna Negra, y los palmares de San Luis al norte de Rocha.

Su fruto, puede ser consumido fresco, se utiliza para realizar dulces y macerado con alcohol, sirve para hacer un licor, muy tradicional en la zona de Rocha.



# Butiá



Este fruto también se usa como alimento para cerdos. Los carozos molidos y tostados se utilizan como sustituto del café.

Las hojas se emplean para quinchados, rellenar colchones, fabricar esteras y como forraje para ganado en tiempos de sequía.

Las semillas son ricas en aceites de alto contenido calórico.

El palmar es considerado el paisaje representativo de Rocha. Está presente en los símbolos oficiales del departamento, en la poesía y en la música folclórica de la región.

Existen testimonios arqueológicos en nuestro territorio que datan de 2500 años atrás, que hacen referencia a la antigüedad aproximada de la presencia de palmas en la región y constatan la utilización humana de la misma. En los cerritos de indios se han encontrado coquitos de palma carbonizados, así como el artefacto "rompecoquitos" que utilizaban para romperlos.



Reconocer el valor paisajístico, de biodiversidad e histórico-cultural de los palmares de butiá, plantea la necesidad de conservar este paisaje único en la región.

Estas comunidades se encuentran en una situación de extrema vulnerabilidad debido a que son árboles centenarios y con escasa regeneración.

Esta situación de vulnerabilidad tiene que ver con las actividades agropecuarias, principalmente el sobrepastoreo que ejerce el ganado sobre los renuevos de butiá y la agricultura, que altera o destruye el hábitat para su sobrevivencia.

Existen, a nivel nacional, leyes que prohíben la destrucción de los palmares e impiden el corte de palmas, pero no soluciona la problemática de su regeneración.

# Productos y elaboraciones con butiá

Licores, mermeladas, jaleas, aderezos, jugos, helados, dulces y galletas son algunos de los productos que se elaboran en Rocha a partir de este fruto dorado otoñal.

Su versatilidad permite ser un producto elegido por los restaurantes locales adheridos Sabores de Rocha, que dan un toque especial y autóctono a sus cartas.

Elaboraciones dulces como el bavaois de coco y butiá o mousse de butiá, bebidas como el daikiri o también galletitas de fibra de butiá con paté de sirí y cordero salino marinado en licor de butiá con boniato playero.

Macerados en alcohol producen un exquisito licor (la tradicional caña de butiá) o hervidos con azúcar se transforman en una rica "miel de butiá".

La pulpa puede conservarse congelada durante un año, y de ella se extrae el jugo, en tanto que de la fibra se hace harina para panificados.

Las semillas del butiá, molidas y tostadas, se utilizan para elaborar "café de coco", y se toma como infusión, o agregado al mate.



El helado de butiá se ha transformado en uno de los sabores artesanales favoritos durante el verano en heladerías de los balnearios de Rocha.



Fuente:

[www.diputados.gub.uy/data/docs/LegActual/Repartid/R0831.pdf](http://www.diputados.gub.uy/data/docs/LegActual/Repartid/R0831.pdf)

<https://www.probides.org.uy/imagenes/ckfinder/files/files/FD/FD4.pdf>

<https://uruguayeduca.anep.edu.uy/index.php/efemerides/11324>

<https://turismorocha.gub.uy/sabores-de-rocha/productos/de-la-tierra/butiá>

<https://www.pinterest.es/pin/30962316160295820/>

# PATRIMONIO NACIONAL

## Puente Internacional Barón de Mauá - Cerro Largo



Eslabón de unión entre las ciudades de Yaguarón, en Río Grande del Sur, y Río Branco, en el norte de Uruguay, el Puente Internacional Barón de Mauá es el primer bien en ser reconocido como Patrimonio Cultural del Mercosur. El certificado oficial será entregado el próximo 30 de mayo, durante la 11ª Reunión de la Comisión de Patrimonio Cultural del bloque, que será realizada en la ciudad gaúcha.

Para otorgar este reconocimiento, la Comisión de Patrimonio Cultural del Mercosur (CPC) sigue criterios como la presencia de valores que estén asociados a procesos históricos, vinculados a movimientos de autodeterminación o que simbolizan una expresión común de la región ante el mundo, y la existencia de una relación directa con referencias culturales compartidas por más de un país de la región.

«El puente fue elegido como el primer bien en ser declarado patrimonio del Mercosur porque, simbólicamente, expresa la conexión entre las naciones.

Inaugura, de modo contundente, el esfuerzo de unión entre los países de la región en vista a un destino común», afirma el asesor de Relaciones Internacionales de la Presidencia del Instituto de Patrimonio Histórico y Artístico Nacional (Iphan), Marcelo Brito.

«El patrimonio cultural es una vía estratégica para la construcción de un diálogo regional y para la integración regional del bloque», evalúa.

Construido entre 1927 y 1930, el puente es un símbolo de unión entre las ciudades de Yaguarón y Río Branco. Aun siendo, en el pasado, un área de disputa entre las coronas de Portugal y España, uruguayos y brasileños siempre transitaron por esa región fronteriza. Financiado por Uruguay, a raíz de una deuda de guerra con Brasil, el Puente Internacional Barón de Mauá fue, en la época de su construcción, la mayor obra de infraestructura en concreto armado construida en América del Sur y la primera de su tipo erigida entre países de la región con el objetivo de aproximarlos política y económicamente.



El puente Barón de Mauá fue el primer bien binacional declarado por el Instituto de Patrimonio Histórico y Artístico Nacional (Iphan), en 2011, siendo reconocido como Patrimonio Cultural del bloque en 2013.

Fuentes:

<https://www.mercosur.int/puente-baron-de-maua-recibira-certificado-de-patrimonio-cultural-del-mercosur/>

# CONVENIO

## Asociación Rioplatenses de Lugo y la Secretaría Xeral da Emigración



**La Asociación de Inmigrantes e Retornados Rioplatenses y la Secretaría Xeral da Emigración de la Xunta de Galicia**, han firmado un nuevo convenio de colaboración para prestar un servicio de asistencia a las personas retornadas a Galicia, durante el año 2024.

Un equipo multidisciplinar formado por dos orientadoras, una psicóloga y un abogado llevan a cabo un servicio de asesoramiento en colaboración con las oficinas de atención a retornados de la Xunta de Galicia. Acompañamos el proceso de retorno porque lo hemos vivido y para que te sea más amable.

Las personas interesadas pueden consultar por correo electrónico en [rioplatensesdelugo@hotmail.com](mailto:rioplatensesdelugo@hotmail.com).

La Asociación de inmigrantes y retornados Rioplatenses se fundó en el año 2007 con el objeto de mantener la vigencia multicultural y la historia que une Galicia con todos los países que han acogido a los miles de gallegos/as y que ahora recibe a sus descendientes.

Síguenos en las redes :

Facebook : <https://www.facebook.com/asociacionrioplatenses.delugo/>

Instagram : <https://www.instagram.com/rioplatensesdelugo/>

# DE NUESTROS COMPATRIOTAS

Inés  
López Volpe  
(Bueu)

Entrevista a

Daniel Fernández  
Strauch  
(sobreviviente de los Andes)

La compatriota radicada en Bueu, Pontevedra, entrevista a Daniel Fernández Strauch, sobreviviente de la Tragedia de los Andes.



[https://youtu.be/fiNZtZxK7eo?si=jvKGBit\\_cjCiWDwt](https://youtu.be/fiNZtZxK7eo?si=jvKGBit_cjCiWDwt)

Graciela  
Rabuñal  
(Arteixo)

El reencuentro

El sendero me transporta a tu guarida.  
Oigo el aleteo de trinos en el bosque.  
Me envuelve el aroma del jazmín en flor.  
Evoco con nostalgias tu partida.  
No puedo olvidar aquel romance.

Atravieso el bosque de los recuerdos.  
No hubo lamentos, no hubo reproches.  
El sol besó nuestros rostros en el lago,  
donde nadamos abrazados riendo.

No alcanzo a verte, cae la noche.  
La luna ilumina generosamente la siembra.  
Diviso tu morada allá entre las rocas.  
El corazón me anuncia un gran derroche.

Mis pies recorren el viejo camino.  
Un lucero me guía, fiel testigo.  
Renaces al fin del hueco oscuro del olvido.  
Despierto cubierta por la fría llovizna,  
consciente de que sólo ha sido un sueño.

Una y otra vez se repite cual castigo  
el loco deseo de abrazarte y besarte,  
de hacer el amor al atardecer en la hierba.  
Buscarte es como revivir días de gloria.  
Es el sempiterno ritual fatal de mi destino.



# El Grupo Vocal e Instrumental Atlántico de Noia triunfa en Lisboa



El Grupo Vocal e Instrumental Atlántico de Noia acaba de cosechar un nuevo éxito en el V Festival Alma da Voz, que reunió en Lisboa a grupos corales de España, Irlanda y Portugal. Sus actuaciones fueron muy aplaudidas y los músicos noíeses recibieron múltiples felicitaciones.

La agrupación nació en 2010 con el objetivo de crear un grupo de voces mixtas con un perfil musical diferente al de las corales tradicionales, y ofrecer una propuesta variada y amena pero de alta calidad musical. Su repertorio se nutre de la diversidad cultural que existe a ambas orillas del océano del cual toma su nombre, haciendo especial énfasis en la música española, desde el Renacimiento hasta la actualidad, incluyendo música colonial del barroco iberoamericano, así como arreglos propios de música popular y folklórica.

En sus 13 años de existencia, en los que su actividad solo se vio interrumpida por la pandemia del Covid, ha sumado más de 150 presentaciones por toda España y Portugal, siendo también un activo generador de eventos musicales en Noia y ayuntamientos cercanos.

Actualmente en el Grupo Vocal e Instrumental Atlántico participan 17 cantantes, con el formato tradicional de 4 voces mixtas, incluyendo en varias de sus interpretaciones instrumentos acompañantes como flauta, guitarra, piano y percusión. El director, fundador y arreglista de su repertorio es el profesor Alejandro Guillermo ([www.alejandroguillermo.com](http://www.alejandroguillermo.com)).

Además de actuar, el Grupo Vocal e Instrumental Atlántico organiza y trajo a Noia agrupaciones corales de diferentes puntos de España, Francia, Portugal y Uruguay. “Este tipo de actividades no solo tiene beneficios a nivel cultural sino también de promoción de la comarca y movimiento comercial en hotelería y restauración”, destacan de la agrupación.

El grupo Atlántico, como asociación cultural sin fines de lucro, no cuenta con el apoyo de ninguna institución pública ni privada para sus emprendimientos. Sus ingresos económicos dependen únicamente de las actividades que se realizan en el marco de la Red Cultural de la Diputación de A Coruña, del esfuerzo de sus integrantes y, en último caso, de esporádicas contrataciones de algún municipio.

De cara al futuro, la agrupación quiere seguir sumando integrantes que compartan sus objetivos. “Los únicos requisitos son tener sentido de compromiso, una voz sana y un oído afinado naturalmente”, afirman. El grupo ensaya los jueves en Noia de 20.30 a 22.00 horas. Los interesados puede contactar con la agrupación llamando al 650 065 740 o a través de mensaje de Whatsapp.



Otra de las aspiraciones del grupo es poder organizar en Noia y alrededores un encuentro coral anual “similar al que acabamos de participar en Lisboa, para que puedan venir a nuestra villa conjuntos corales de calidad de otras latitudes e incluso de otros continentes. Pero para ello hace falta un respaldo oficial con el cual actualmente no contamos”, señalan. Consideran que la comarca “tiene múltiples valores de interés que serían de gran atractivo para conjuntos corales que se planteen una participación en un festival de estas características, para el cual también la zona cuenta con sitios de actuación apropiados”, concluyen.

Fuente:

[https://www.elcorreogallego.es/concellos/2024/03/02/grupo-vocal-instrumental-atlantico-noia-98893363.html?utm\\_source=whatsapp&utm\\_medium=social&utm\\_campaign=btn-share](https://www.elcorreogallego.es/concellos/2024/03/02/grupo-vocal-instrumental-atlantico-noia-98893363.html?utm_source=whatsapp&utm_medium=social&utm_campaign=btn-share)







# PELICULA URUGUAYA

## Silver Film Festival - Bilbao



**ese soplo**, dirigida por la cineasta uruguaya **Valentina Baracco Pena**, se proyectó días pasados en el Silver Film Festival, en la ciudad de Bilbao.

Este pase fue seguido de un coloquio entre el público asistente y su directora.



# AGENDA CELESTE



## BUS BILBAO PARTIDO URUGUAY 23 MARZO.

EL BUS SALDRÍA A LAS 6HS AM DESDE EL VENTORRILLO Y DE ALFONSO MOLINA CARRETERA A LAS 6.10HS EL MISMO SÁBADO. EL COSTO SERÍA DE 50 EUROS X PERSONA IDA Y VUELTA. EL PARTIDO ES A LAS 20.HS SE REGRESA LUEGO DEL MISMO ALREDEDOR DE LAS 23HS O 23.30HS. HAY TIEMPO DE RESERVAR Y PAGAR EL BUS HASTA EL DÍA 10 DE MARZO YA Q NO SE PUEDEN GUARDAR LOS LUGARES. LAS PLAZAS SON LIMITADAS. ESTO ES SOLAMENTE EL VIAJE. ENTRADAS NOOO. CONTACTAR X WASAP 693410730

¡NOS VAMOS A BILBAO A VER A LA CELESTE!



SÁBADO 23 DE MARZO

SALIMOS RUMBO A BILBAO TEMPRANO Y RETORNAMOS AL FINAL DEL PARTIDO.

SELECCIÓN VASCA (EUSKADI) VS URUGUAY

Salida desde

Vigo

¿Te sumás?



Interesadxs en Pontevedra, Vigo y alrededores escribir a:

693 95 51 33 (Mónica)  
600 03 98 55 (Richard)

## TXUKRUT

San Frantzisko Kalea,25

¡Reencuentro de uruguayos



en Bilbao!



Los esperamos

el sábado 23 en la previa al partido!!



¡GRAN BANDERAZO DESDE EL BAR A SAN MAMÉS!

¡Reserva tu menú!  
\*Aforo menú 20 personas por turno

turnos:  
13:00-14:30h  
15:00-16:30

TFNO: 946411504



## BANDERAZO CELESTE

SÁBADO 23 DE MARZO

CONVOCATORIA: 17:00 HRS

SALIDA: 17:30 HRS

SALIDA DESDE PLAZA DEL CORAZÓN DE MARIA, EN LA CALLE SAN FRANCISCO N°25 HASTA EL ESTADIO SAN MAMÉS DE BILBAO

CONVOCATORIA OFICIAL Y AUTORIZADA POR LA POLICÍA VASCA

LLEVA TU BANDERA, CAMISETAS, GORRA, ETC.

APOYAN:



# PAGINAS CELESTES



Las **Páginas Celestes** son un catálogo de oficios, especialidades, locales comerciales, servicios técnico-profesionales, etc., llevados adelante por nuestros compatriotas de la jurisdicción consular, que entiendan pueda ser útil su difusión a través un catálogo unificado, administrado sin costo por el Consulado General del Uruguay en Galicia, Asturias, Cantabria y País Vasco.

Las Páginas Celestes serán un anexo de Gacetilla Informativa quincenal que edita este Consulado General.

La inclusión dentro de las Páginas Celestes no implica recomendación comercial ni compromiso económico alguno por parte de este Consulado General.



En caso de resultarles de interés, los interesados deberán enviar su propuesta de publicación a este correo electrónico:

**[consultas.cgsantiagodecompostela@mrree.gub.uy](mailto:consultas.cgsantiagodecompostela@mrree.gub.uy)**

aportando los siguientes datos:

**NOMBRE Y APELLIDO**

**N° DOCUMENTO (PASAPORTE, NIE, CI)**

**NOMBRE Y DESCRIPCION DEL SERVICIO/  
OFICIO/LOCAL COMERCIAL A PROMOCIONAR**

**RUBRO**

**LUGAR**

**DATOS DE CONTACTO: CORREO  
ELECTRÓNICO, TELÉFONO, MÓVIL, SITIO WEB**

En caso de estar interesados en que se difundan actividades culturales — incluyendo cuentos cortos, poesía, links a videos, etc.—, sociales o emprendimientos, pueden solicitar su inclusión en esta Gacetilla enviando un correo a: **[cgsantiagodecompostela@mrree.gub.uy](mailto:cgsantiagodecompostela@mrree.gub.uy)**