

## **Martina de Zuricalday Bilbao, el "comercio más longevo de la Villa de Bilbao"**

### **El Ayuntamiento de Bilbao ha querido premiar su trabajo, constancia y esfuerzo en el mantenimiento de la historia de la Villa**

Las pastelerías Martina de Zuricalday Bilbao han sido reconocidas como el comercio centenario más antiguo de la Villa por el propio Ayuntamiento de la ciudad y su alcalde, quienes han querido honrar el trabajo, la constancia y el esfuerzo de esta familia y equipo a lo largo de sus seis generaciones al frente de este emblemático comercio que ha contribuido a mantener viva la historia de la ciudad.

Con casi 200 años de recorrido a sus espaldas, Martina de Zuricalday Bilbao es una de las primeras pastelerías artesanales del territorio español y la primera de Euskadi. Su fundadora, María Ramona Martina de Zuricalday Eguidazu fue la única de cinco hermanos que se interesó por el negocio familiar, una confitería y fábrica de chocolate, junto con su marido José Bayo. Habiendo sido madre de 11 hijos, tras el fallecimiento de su padre, se hizo cargo del comercio que transformó en una pastelería a la que puso su nombre, convirtiéndose en un lugar de reunión a finales del siglo XIX y principios del XX. Al fallecer su marido, por las normas de la época se vio obligada a poner el negocio a nombre de su hijo, sin dejar de ser su directora y ocuparse de todos sus aspectos.

Conservando su forma de trabajo tradicional, diariamente elaboran de forma manual sus creaciones en su obrador de Bilbao siguiendo siempre las secretas y maestras recetas de Martina. Cada mañana eligen únicamente los mejores ingredientes naturales; amasan, hornean y decoran uno a uno cada dulce.

Desde siempre, lo más importante ha sido ofrecer la máxima calidad en todos sus productos y ofrecer un trato personalizado y cercano a todos sus clientes. Martina de Zuricalday Bilbao es sinónimo de tradición, artesanía, cercanía, calidad y dulzura saludable.

Entre sus especialidades destacan el bollo de mantequilla, el pastel de arroz, la palmera de chocolate y la carolina en todos sus tamaños, la bomba y todo pastel o tarta que lleve su crema pastelera, sus trufas, sus más de 25 variedades de pastas de té, el bizcocho noruego, el pastelito surtido y las tartas grandes y de ración, de las que cuentan con una amplia variedad para todos los gustos y momentos, sin olvidar su emblemática Tarta Espinaca, con la que seis generaciones de familias han celebrado cada navidad como la primera. También destacan sus turrónes de Soconusco y Caracas, traídos y adaptados de las Américas en el siglo XIX por Martina de Zuricalday. Gracias a ella y a su turrón Soconusco, se ha convertido en el Turrón de Bilbao.

Cabe mencionar que a lo largo de su trayectoria profesional han recibido diferentes premios y reconocimientos: en 2013 recibieron el "Premio a la Tradición con Futuro"; el 2015 fueron nombrados por el Ayuntamiento de Bilbao como "Ilustres de Bilbao" por su tradición y buen hacer endulzando Bilbao desde 1830; en 2021 recibieron el premio a la "Excelencia en gastronomía" en Euskadi; y en

2022 el reconocimiento al "Comercio centenario más longevo de la Villa de Bilbao".

Este último viene de la mano de la iniciativa "EHUN Betiko dendak betirako – Comercios de toda la vida y para toda la vida" que homenajea a 61 comercios centenarios.

Información de la empresa

MARTINA DE ZURICALDAY BILBAO, con obrador y cuatro establecimientos en el centro de la ciudad y casi 200 años de historia, es la pastelería artesanal más antigua de Euskadi. Con seis generaciones de clientes, su nombre es sinónimo de tradición, calidad, distinción, meriendas con los abuelos, caras pegadas a sus escaparates y felicidad en las celebraciones

**Datos de contacto:**

Martina de Zuricalday

<https://www.martinazuricalday.com>

944 278 836

Nota de prensa publicada en: [Bilbao](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [País Vasco](#) [Servicios Técnicos](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>