

URDAIBAI

2016

Nº

05

MAGAZINE ONLINE



El saneamiento de URDAIBAI, un reto casi alcanzado

- ▮ SERVICIOS SOCIALES PARA LA AUTONOMÍA PERSONAL
- ▮ TXOKO GAZTELU ZAR, HISTORIA ENTRE AMIGOS
- ▮ BARAIAZARRA, HEREDERO DE UN "LUTIER" DE LOS ACORDEONES
- ▮ ARRAIN AZOKA: "LEHENA-ORAINA-GEROA"
- ▮ JUAN ANTONIO ZALDUA, UN COCINERO ROJIBLANCO

Kutxabank/Hipoteka

FINKOIA

%2,50

etik aurrera

ITN: %2,50

UTB: %3,28*



Etxe bat erostekotan bazabiltza, guri galdetu eta zuri egokitutako hipoteka eskainiko dizugu. Eta gainera, erosketaren tramite guztiekin lagunduko dizugu.

kutxabank
hemen
eta orain **k**

Adibidea: 28 urteko bezeroa. 100.000 euroko mailleua (tasazioaren zenbatekoaren %80) 30 urteko epean ordaintzeko. Kuota finkoa, amortizazio-sistema frantsesa. Tasa Finko Hobariduna: %2,50

(* Eskaintza honetarako hurrengo baldintzak bete behar dira: hileko 3.000 eurokoa edo hortik gorakoa den nomina heibideratzea; dendetan Kutxabank txartelekin egindako kontsumoa urteko 3.600 eurokoa edo hortik gorakoa izatea; Baskepensiones BGAErako edo Kutxabank Pentsio Planerako ekarpena urteko 2.000 eurokoa edo hortik gorakoa izatea; etxebizitza-asegurua kontratatzea eta urtero mantentzea (horretan edukizaitzearen kapitala 61.287 eurokoa da eta edukiairen kapitala 24.514,80 eurokoa); mailleuaren hasierako nominalaren pareko gutxieneko kapitala duen bizi-asegurua kontratatzea eta urtero mantentzea.

UTB Aldakorra kalkulatzeko legezko araudiaren arabera adibide honetan Euskal Autonomia Erkidegoan lehenengo eskualdaketan ohiko etxebizitza erosteko sartutako hasierako gastuak 1.599,89 € dira, Irekitze-komisioa: %0,25, Gutxieneko zenbatekoa: 150 €, Etxebizitza-asegurua edukizaitzearen kapitala: 61.287 €, Edukiaren kapitala: 24.514,80 €, Urteko prima: 234,34 €, Bizi Asegurua: 100.000 €, Urteko prima: 155,30 €, Tasazioa: 273,46 €, Erregistroaren ordainsaria: 414,54 €, Gestoria: 272,25 € eta zergak Euskal Autonomia Erkidegoan: 0 €. Azken horiek, bezeroak kontratatu formalizatzean, ordaindu behar izango ditu. Etxebizitza Asegurua Kutxabank Aseguradora SAU sozietatearekin eta Bizi Asegurua Kutxabank Vida y Pensiones SAU sozietatearekin kontratatu behar dira. Horietan KUTXABANK SA Banka-Aseguruetako operadorea bitartekaria da. KUTXABANK, Kutxabank Vida y Pensiones sozietatearen bankako aseguruaren operatzaile bakarra da. Bestetik, Kutxabank Vida y Pensiones sozietateak Kutxabank Aseguradora SAU sozietatearekin eragiketak egiteko baimena eman dio KUTXABANKi. Gainera, Bitartekariaren Erregistro Administratibo berezian inskribatuta dago hurrengo zenbakiaz: C0654A95653077, Kutxabank SAK mailleua onartu behar du. Eskatutako baldintzak bete ezean, derrigorrezko Etxebizitza Asegurua izan ezik, Tasa Finkoak %1eko gehikuntza izango du. UTBa: %4,03.

BUSTURIALDEA CULTIVA LA SOLIDARIDAD

Minimizar la dependencia en los colectivos vulnerables es un reto social. La solidaridad, el afecto o la voluntad, son valores imprescindibles, que mejoran la eficacia de las políticas sociales, pero en sociedades como la nuestra, con una población envejecida, dispersa en zonas rurales, con una esperanza de vida creciente y una coyuntura económica deprimida, la inversión pública es vital para garantizar el bienestar de las personas.

El abanico de necesidades es muy amplio. Las personas mayores requieren medidas y servicios específicos, igual que las personas discapacitadas, los desempleados y desempleadas, los y las inmigrantes, los niños, niñas y jóvenes desprotegidos, las mujeres maltratadas, etc; son muchas las personas que necesitan atención individual y servicios técnicos específicos.

En esta línea trabajan los ayuntamientos de Busturialdea. Diecisiete de ellos están integrados en la Mancomunidad del mismo nombre y es a través de este organismo público como apoyan a los vecinos y vecinas que más lo necesitan. En sus presupuestos una partida importante se destina a los servicios sociales, pero, ¿qué recorrido tendría una partida económica sin un buen proyecto y una buena gestión? En Busturialdea los técnicos hacen un buen trabajo, a menudo reforzado por la solidaridad de voluntarios y voluntarias. Este sentimiento, que en ocasiones brota de manera espontánea, es más seguro si se cultiva. Busturialdea es una buena tierra para la solidaridad.

URDAIBAI MAGAZINE ESTÁ REALIZADA ÍNTEGRAMENTE
POR EL EQUIPO DE NUEVA EUROPA S.L:

Idea, contenidos, textos,
fotografías, diseño, maquetación
y producción.

EDITOR: NUEVA EUROPA S.L

Carlos Gangoiti, 15, bajo
Gernika-Lumo (Bizkaia)
nuevaeuropa@nuevaeuropa.com
www.nuevaeuropa.eus

DEPÓSITO LEGAL: BI-153-2015

¡SUSCRÍBETE!

Si quieres recibir la revista, contacta aquí:
nuevaeuropa@nuevaeuropa.com
tel.: 94 625 06 06

 *Zer ideia ona!*
nueva europa

ÍNDICE

ERREPORTAJEA

04 AUTONOMÍA PERSONAL E INCLUSIÓN SOCIAL, principales objetivos de la Mancomunidad de Servicios Sociales de Busturialdea

VISIT URDAIBAI

07 GERNIKA;
Del barrio del puerto a la villa foral

LEKUKO

08 EL TXOKO GAZTELU ZAR,
gastronomía e historia, en sociedad

KALERIK KALE

10 BARAIAZARRA,
oído, tradición y oficio

SAL TSA-PORRU

12 "LIMONES DE BUSTURIALDEA,
en la ruta del pescado"

BERDEAN

14 EL SANEAMIENTO
DE URDAIBAI,
un reto casi alcanzado

BETI-JAI

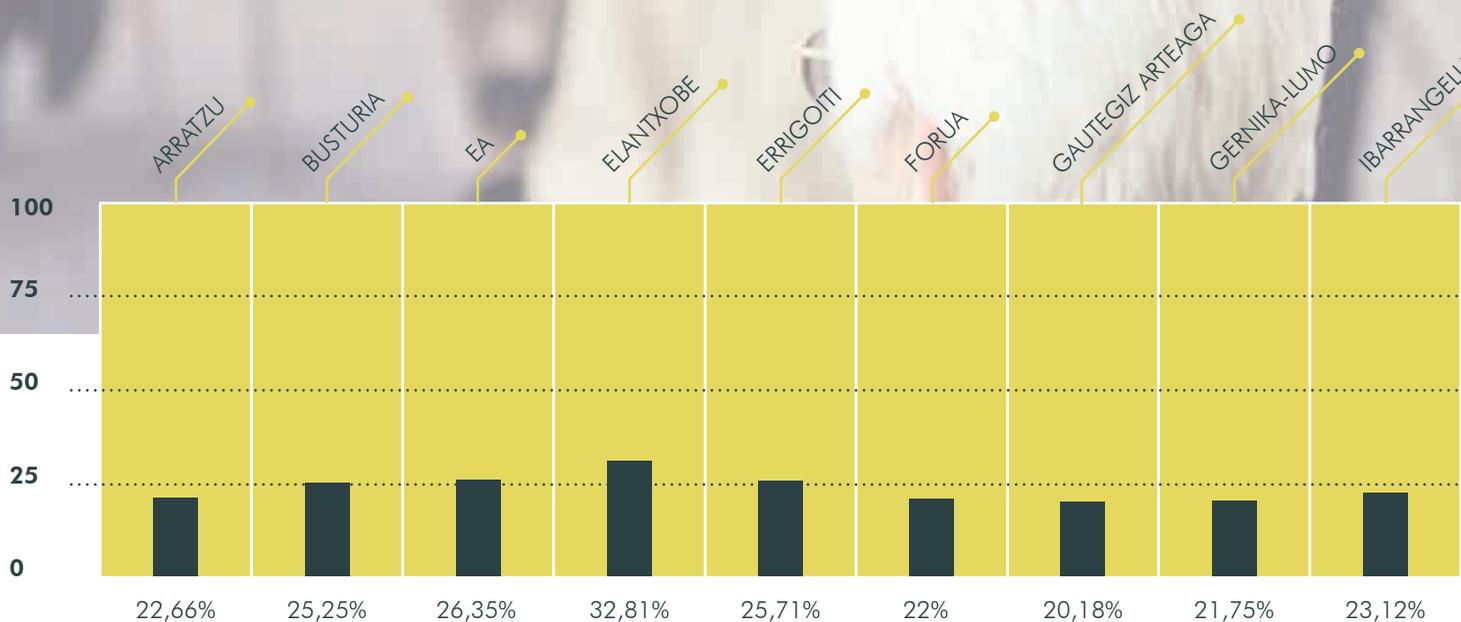
16 ARRAIN AZOKA
ha creado "Lehena-Oraina-Geroa",
un espacio lúdico-creativo para
divulgar la cultura del pescado
y la tradición pesquera local

ELKARRIZKETA

18 JUAN ANTONIO ZALDUA
De las porterías,
a las brasas

Autonomía personal e inclusión social, principales objetivos de la Mancomunidad de Servicios Sociales de Busturialdea

Población igual o mayor de 65 años de los municipios que forman la Mancomunidad en 2015



La Mancomunidad de Servicios Sociales de Busturialdea dedica una parte importante de su trabajo a la integración social y la autonomía de las personas dependientes. Colectivos vulnerables, como el de las mujeres y los niños también reciben su atención y apoyo profesional.

La Mancomunidad de Servicios Sociales de Busturialdea es un servicio público abierto a la población de los 17 municipios de la comarca (Arratzu, Busturia, Ea, Elantxobe, Errigoiti, Forua, Gautegez Arteaga, Gernika-Lumo, Ibarrangelua, Kortezubi, Mendata, Morga, Mundaka, Murueta, Muxika, Nabarniz y Sukarrieta). El servicio trabaja, principalmente, para cumplir dos objetivos: impulsar la inclusión social de las personas y familias, que están en situación de exclusión o desprotección y ayudar a las personas dependientes.

Para ello, la Mancomunidad pone a disposición de la comarca una serie de recursos y servicios, facilita orientación e información e inicia los trámites necesarios para acceder a diferentes ayudas sociales. Aunque la sede principal se encuentra en Gernika-Lumo, en aquellos casos en los que el usuario no puede acudir a la oficina por problemas de movilidad, el trabajador social se acerca a su domicilio, para facilitar así el acceso al servicio público.

OBJETIVO SOCIAL: MINIMIZAR LA DEPENDENCIA

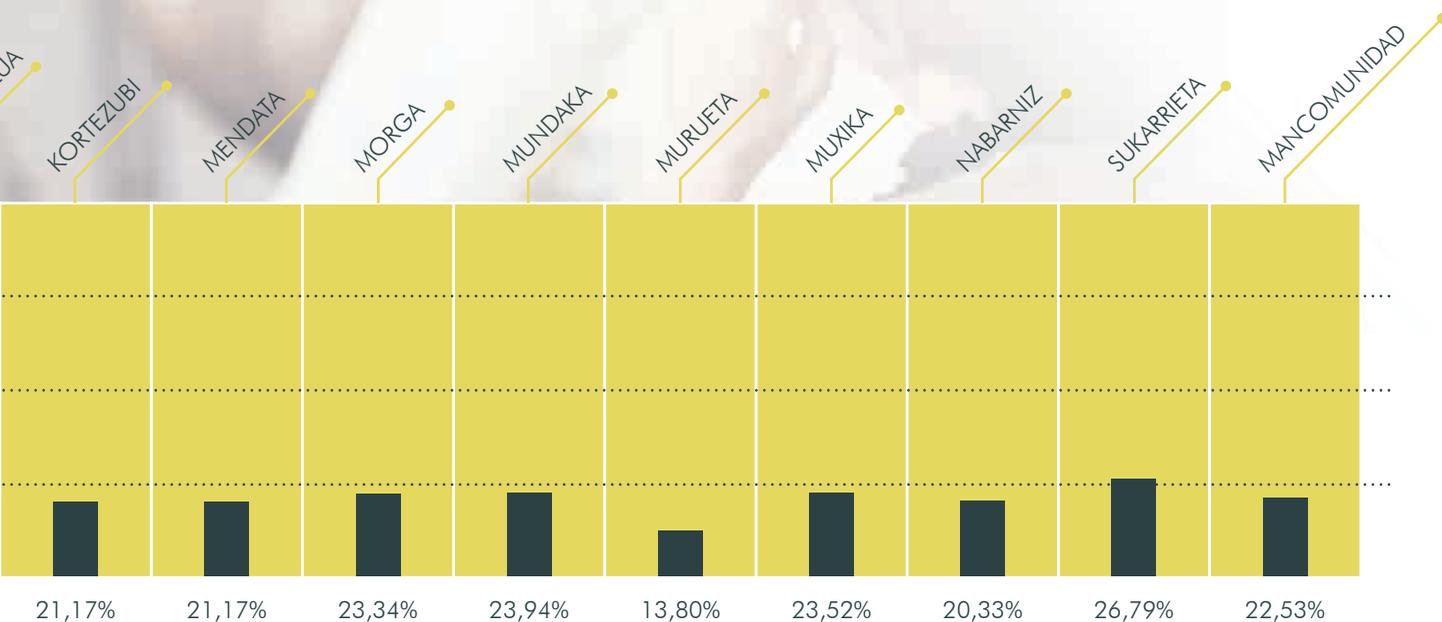
La mayoría de los recursos se destinan al colectivo de **personas mayores y personas dependientes**; según datos elaborados por Eustat de 2015, el 22,53% de la población de los municipios que forman la Mancomunidad es igual o mayor de 65 años, dato ligeramente superior al del porcentaje de la CAV que es de un 21,09%. Hay que tener en cuenta que en la zona rural y mixta el porcentaje de población mayor de 65 años es ligeramente superior que en la zona urbana: 22,32% en zona rural, 24,35% en zona mixta respecto al 21,75% de la zona urbana.

En esta área, la Mancomunidad trabaja con aquellas personas que han perdido o están a punto de perder su autonomía, con el objetivo de mejorar su calidad de vida sin tener que abandonar su casa y entorno. En función del grado de dependencia, se determina cuáles son los servicios o las prestaciones más adecuadas para responder a sus necesidades.

MEJOR EN CASA

La ayuda a domicilio es un servicio más al que se destinan más recursos económicos. Actualmente, tiene 107 servicios en marcha con un total de 25 trabajadores, auxiliares cualificados, que ofrecen apoyo a las personas que por su edad o discapacidad ven reducida su autonomía. Su función es mejorar su calidad de vida y también prestar apoyo a las personas cuidadoras de grandes dependientes, para que puedan disponer de un tiempo de descanso.

Fuente: Eustat



PUENTE CON OTRAS INSTITUCIONES

La Mancomunidad tramita las solicitudes para el servicio de tele-asistencia de la Diputación Foral de Bizkaia, un recurso de atención permanente dirigido a las personas que viven solas o que, aunque vivan en familia, pasan muchas horas solas; también facilita las solicitudes para Gizatek, el servicio de la Diputación Foral de Bizkaia para adquirir apoyos técnicos que sirvan para mejorar la autonomía personal.

La Mancomunidad ofrece también un servicio propio de préstamo gratuito de apoyos técnicos. En función de las necesidades, proporciona sillas de ruedas, camas articuladas, grúas articuladas y otros materiales a personas dependientes o en situación de pérdida de autonomía temporal.

CUIDAR AL CUIDADOR

En colaboración con la Diputación Foral de Bizkaia, la Mancomunidad trabaja en Zainduz, un programa que tiene como objetivo ofrecer atención y apoyo a las familias cuidadoras de personas mayores dependientes, para que tomen conciencia de la importancia del auto-cuidado y adquieran conocimientos y técnicas que faciliten su labor. Junto a un trabajador social y fisioterapeuta, se trabajan aspectos relacionados con el auto-cuidado, los recursos sociales y pautas de movilización. Para ello, se organizan campañas informativas que fomentan el envejecimiento activo, mediante charlas, formaciones a domicilio para personas cuidadoras de grandes dependientes, sesiones de atención personalizada y grupos de apoyo.

FRENTE A LA INDEFENSIÓN

Pese a que una gran parte de las partidas presupuestarias se destinan al colectivo de personas mayores, la Mancomunidad atiende además en las áreas de menores y familia, mujeres, inmigración e inclusión social y prestaciones económicas.

El servicio destinado a la **infancia y la familia** busca promover el bienestar de niños, niñas y adolescentes en situación de riesgo social o desprotección y ofrecer apoyo y orientación a familias con dificultades en la educación de sus hijos e hijas. En esta área, se trabaja conjuntamente con educadores, instituciones y organismos de la comarca, como centros escolares y servicios de pediatría.

Para garantizar una acogida adecuada a las personas **inmigrantes**, la Mancomunidad ofrece además un servicio de atención y orientación. Con el objetivo de favorecer la convivencia intercultural, periódicamente se organizan programas en centros escolares, en campamentos de verano, bibliotecas y casas de cultura para impulsar, a través del juego y las actividades de sensibilización, la

convivencia entre las diferentes culturas en Busturialdea. Uno de los programas más importantes es Berba-Truke, que pone en contacto a inmigrantes que están aprendiendo castellano o euskera con otras personas voluntarias de la comarca que dominan esas lenguas para que puedan practicarlas.

El colectivo de **mujeres** en situación especial de vulnerabilidad recibe de la Mancomunidad un servicio de asesoría legal que informa y orienta sobre materias jurídicas, como el derecho de familia, el derecho penal y el laboral. Además, la Mancomunidad dispone de un protocolo interinstitucional para atender a las mujeres víctimas de violencia de género, que se trabaja en coordinación con una red de agentes sociales.

La ciudadanía en riesgo de exclusión social recibe a través de la Mancomunidad las Ayudas de Emergencia Social del Gobierno Vasco, destinadas a personas cuyos recursos resulten insuficientes para hacer frente a los gastos básicos específicos. Por otro lado, están las Ayudas Extraordinarias de la Mancomunidad, prestaciones propias, que se destinan a personas que, aún no cumpliendo las condiciones establecidas en la Ley para la Garantía de Ingresos (RGI) y para la Inclusión Social, sin embargo tienen graves dificultades económicas.

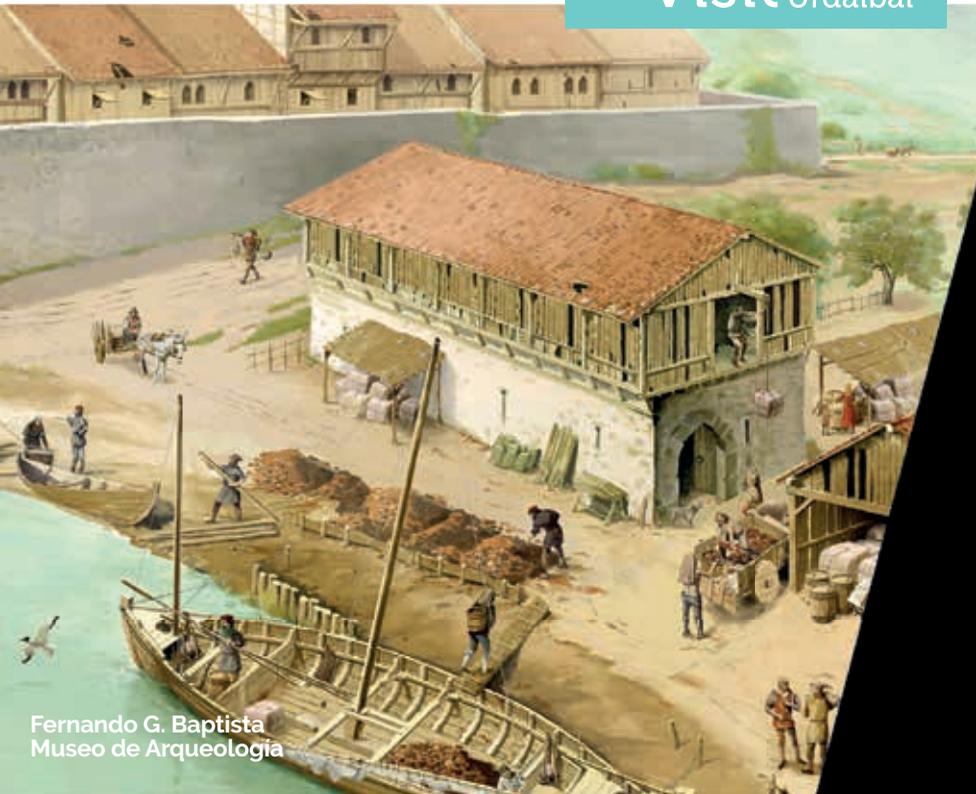
ACUERDO DE COLABORACIÓN CON LA CRUZ ROJA

Recientemente, la Mancomunidad de Servicios Sociales de Busturialdea y la Cruz Roja han firmado un acuerdo de colaboración en materia de inclusión social.

El convenio desarrollará 2 proyectos:

- **Apoyo a personas y familias en riesgo de exclusión social**, para ayudar a personas y familias con escasos recursos para hacer frente a los gastos mensuales que se generen en su domicilio.
- **Proximidad y acompañamiento a personas mayores y personas con diversidad funcional**, para promover la permanencia de estos colectivos en su entorno habitual y facilitar su autonomía personal y su integración social, paliando el sentimiento de soledad.

La Mancomunidad se compromete a financiar parcialmente estas actuaciones con una aportación a Cruz Roja de 14.982€. El convenio de colaboración tendrá una vigencia de 8 meses.



Fernando G. Baptista
Museo de Arqueología

GERNIKA

1366/2016

ARBOLAREN KOKALEKUA
EL LUGAR DEL ARBOL



2016-04-29 | 2017-01-15

EUSKAL HERRIA MUSEOA
Allende Salazar 5
Gernika - Lumo

GERNIKA; Del barrio del puerto a la villa foral

Con motivo del 650 aniversario de la fundación de la villa de Gernika, el Museo de Euskal Herria (Gernika-Lumo), ofrece una exposición que recorre su historia hasta la actualidad, a través de los hitos más importantes.

La exposición recopila materiales originales de archivos y museos: el Museo de Armería de Álava, el Museo San Telmo, la Ferrería de El Pobal, el Museo de la Paz, el Archivo Histórico Eclesiástico de Bizkaia, el Museo Diocesano, el Archivo Histórico Foral, la Biblioteca Foral, el Museo de Arqueología de Bizkaia, el Museo Vasco, el Museo Goaz, el Monasterio de Yuso en San Millán de la Cogolla (La Rioja), y el Museo Diocesano de Palencia, de donde procede la pieza

protagonista de la exposición: el sarcófago de Don Tello, fundador de la villa. Entre las piezas expuestas destacan un conjunto de estelas originales de Busturialdea y

joyas del patrimonio documental de Bizkaia, como la Carta Puebla (acta Fundacional de la Villa de Gernika), una recopilación de documentos relativos a la fundación de la Villa de Gernika o las capitulaciones y ordenanzas redactadas por el licenciado Chinchilla (1487).

También destacan el valor y atractivo de un espadín francés, una coraza, un casco y el sable de caballería, utilizados en la guerras de independencia (S.XIX), cedidos por el Museo de la Armería de Araba.

Por primera vez se exponen las monedas de Fernando IV, Alfonso XI, Enrique II y Sancho IV, entre otros, del Museo de Arqueología de Bizkaia.



Arratzu en el CAMINO.

La conexión de Arratzu con el Camino se remonta a siglos atrás, cuando miles de peregrinos transitaban por sus senderos. De hecho, la Iglesia de Santo Tomás se construyó para dar cobijo y culto a esos peregrinos que se dirigían a Santiago.

MARKINA — 24,9km —→ ARRATZU — 3,5km —→ GERNIKA — 711km —→ SANTIAGO



EL TXOKO GAZTELUZAR,

gastronomía e historia, en sociedad

Hace 37 años una cuadrilla de Gautebiz Arteaga compró el abandonado edificio de las caballerizas del castillo de Arteaga, para crear un txoko. Lo que fue una iniciativa, para dar vida a un pueblo pequeño, se ha convertido en referente de la vida social del municipio.

Esta historia que se remonta al año 1976, nos la cuenta uno de sus protagonistas, Serafin Matilla, que ahora tiene 68 años. "Sólo había dos bares en el pueblo y no teníamos mucha diversión, por lo que, después de mucho buscar, decidimos entre varios jóvenes del pueblo comprar el antiguo edificio para habilitarlo como txoko", explica Serafin.

Jesús Omagogeaskoa, que vivía en el municipio y de alguna manera, era responsable del antiguo edificio, les

1000 Azules

Taberna
946 035 531
Móvil: 628 548 572

Pablo Picasso, 7 bajo • 48300 GERNIKA

1000 kolorau

Taberna - Jatetxe
946 257 619
Móvil: 628 548 572

San Juan Ibarra Plaza, 9 • 48300 GERNIKA



Picasso



Pablo Picasso kalea, 2 bis
Tel. 94 605 70 34 - GERNIKA-LUMO

puso en contacto con su dueño, el Sr. Smith; un joven inglés que vivía por aquel entonces en Madrid y que tenía título de Conde de Castroponce. Fue así como, después de una visita de éste a Arteaga, cerraron la compra por 1.200.000 pesetas.

En el año 1977 escrituraron el edificio en la notaria de Gernika, y el 15 de junio de 1979, tras dos años de intensas reformas, se inauguró el txoko Gaztelu Zar. *"Estuvimos todos con pico y pala cavando, además de la derrama de 10.000 pesetas que pusimos cada socio, para que el edificio dispusiera de dos plantas, porque en origen, sólo tenía una",* afirma Serafín.

El txoko de Arteaga es, sin duda, un referente en la comarca y ha contribuido a dinamizar la vida socio-cultural del pueblo. *"Está muy arraigado en Gautegez Arteaga, con independencia de ser o no socio",* asegura Serafín. De hecho, en el txoko, desde sus inicios, se han organizado todo tipo de actividades culturales, de apoyo al euskera, comidas populares en colaboración con el ayuntamiento, Herri Martxa, cursos y charlas de cocina, concursos de paellas y sukalkis o el tradicional día de puertas abiertas, en el que el txoko se convierte en un bar más del pueblo.

Gaztelu Zar tiene historia y, sobre todo, mucho futuro. Se ha renovado el tejado y se ha modernizado gracias a la implicación de los jóvenes del pueblo y a la informatización. Cada socio dispone de una llave electrónica personalizada, con la que se abren las puertas y también se accede al área privada de cada socio en un ordenador común, situado junto a la barra. En ese ordenador, cada uno deja constancia de su actividad, puede pagar lo consumido, anotar lo que debe, pagar la cuota mensual y reservar mesa los fines de semana, cuando el txoko se convierte en núcleo vital del pueblo.

Un pequeño frontón cubierto, varios comedores con televisión, una gran cocina y una bodega; en total, 700 metros cuadrados que primero fueron las caballerizas del castillo, más tarde refugio de pastores y rebaños que pasaban el invierno en Gautegez Arteaga y ahora un espacio sociocultural activo, con aromas y sabores de una apasionada gastronomía, charlas y partidos de pelota entre amigos; el vínculo de un pueblo con su historia.



FINKA ADMINISTRAILEA

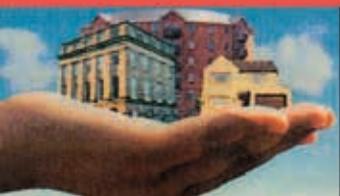
Sorkunde García Badiola

Elkargokide Zk. 31329

Juan Kaltzada, 60 behea
GERNIKA-LUMO

Tel. 94 625 35 51
Fax 94 627 02 98

sorkundeaff@telefonica.net



L&G LOGÍSTICA

TRANSPORTE,
ALMACENAJE,
DISTRIBUCIÓN...

Txaporta industrialdea, 2-1
48300 Gernika - Lumo
(Bizkaia)

Tel. 94 625 03 85
Tel. 94 625 75 40
e-mail: lgk@lgk.es



Baraiazarra, oído, tradición y oficio

Un escaparate pequeño colmado de instrumentos musicales diversos, dispuestos un poco al azar, sugiere un comercio singular. Es la tienda de música de Gernika-Lumo. En ella se puede adquirir casi cualquier instrumento, pero su especialidad son los acordeones. Es raro el principiante de música del pueblo y de la comarca que no haya entrado en ella para comprar o reparar su instrumento. Con 32 años de antigüedad, Baraiazarra es lugar de referencia de los músicos del entorno.

Herederero de un "lutier" de los acordeones

Estamos ante una persona afable y dispuesta a solucionar cualquier problema en un instrumento de música. Kepa Baraiazarra representa la tercera generación de una familia de artesanos autodidactas. En el año 1984 abrió

una pequeña tienda de instrumentos musicales en Gernika-Lumo, pero la venta solo es una parte de su actividad. En la trastienda arregla instrumentos de todo tipo, un oficio que aprendió de pequeño con su padre, conocido en la comarca por la creación y reparación de casi cualquier aparato, incluidos los instrumentos musicales y en especial, los acordeones. *"Era un artista.*

Sin ser músico, tocaba el acordeón de oído. Con 15 años compró un acordeón viejo para repararlo y con 26 fabricó uno. Reparaba incluso relojes de campanario”, recuerda Kepa.

Kepa creció viendo a su padre desmontar y arreglar aparatos e instrumentos casi de cualquier tipo, pero sobre todo, acordeones. Músicos de la zona y tiendas de música acudían a su caserío de Zabale (Errigoiti) para llevarle los acordeones que habían dejado de funcionar. *“Viene de familia, porque antes que a mi padre, la gente de la zona acudía a mi abuelo, que entre otras cosas, fabricó una bicicleta de madera que le sirvió para viajar hasta Vitoria”,* señala Kepa.

Ayudando a su padre con pequeños encargos, Kepa fue adquiriendo la habilidad y pasión que le hizo continuar con la tradición familiar y le llevó a abrir su propio negocio en el centro de Gernika-Lumo. Los comienzos no fueron fáciles, pero gracias a la destreza de Kepa en la reparación de instrumentos y su especialización en los acordeones, Baraiazarra ha conseguido sobrevivir a los nuevos tiempos.

Una de las dificultades con las que ha tenido que lidiar Kepa ha sido la irrupción de Internet en el mercado y las nuevas formas de compra y venta que de ésta han derivado. Cada vez son más las personas que adquieren instrumentos musicales por Internet, pero para reparar uno, y pese a que se puedan adquirir online piezas para ello, es necesario saber hacerlo y no es sencillo. *“A Baraiazarra desde siempre ha venido gente muy conocida en el mundo de la música que, estando toda la vida con instrumentos, han tratado de arreglarlos y no han sido capaces”,* asegura Kepa.

Una clientela prodigiosa

Por ese motivo, y por la poca oferta que existe y ha existido en el mercado de las reparaciones de acordeones, Kepa acoge en su taller a clientes, que vienen incluso de Galicia y Santander. Kepa Junkera estaba entre sus clientes de juventud. Sin ser músico, y gracias a la afición de su padre, Kepa ha conseguido consolidar su tienda como un servicio de referencia para muchos músicos profesionales y aficionados, sobre todo acordeonistas. *“Lo que hay que tener es un poco de oído a la hora de reparar un instrumento y saber acoplar las notas”,* explica Kepa.

Actualmente, la tienda obtiene la mayor parte de sus ingresos de las reparaciones. Para su afinación, tiene en su pequeño taller una mesa con un fuelle y un pedal integrado, fabricada por su padre, que le ayuda en la labor.



EUSKAL SOUVENIRS
Andra Mari kalea s/n.
48300 GERNIKA
946 251 930 - 685 758 102

euskal.souvenirs@gmail.com www.euskalsouvenirs.com

URDAIBAI
Turismo aktiboko eta abentura

Coasteering | Kanoa/Kayak | SUP - Stand Up Paddle

Tel: 94 627 66 61 / 688 635 190 | www.urdaibai.com | info@urdaibai.com

La pasión, el esfuerzo y la habilidad han hecho de Baraiazarra una tienda con alma, en la que instrumentos que habían dejado de sonar extenuados por el estudio o maltratados por la indiferencia, al caer en sus manos recobran vida. *“Me gusta lo que hago, se me pasan las horas volando y estoy a gusto entre acordeones e instrumentos”,* explica Kepa.



Saltsa-Porru

“LIMONES DE
BUSTURIALDEA,
EN LA RUTA DEL
PESCADO”

Limoneros, naranjos o mandarinos dan aroma y color a huertas y jardines de la comarca. Más propios del clima mediterráneo, los cítricos han sabido "exprimir" al máximo las bondades del clima de Urdaibai.



Existe escasa documentación sobre el cultivo de cítricos en Urdaibai y aunque su existencia, en muchos casos, pasa desapercibida, en otra época fueron de gran importancia. En el Archivo Histórico Foral de Bizkaia se encuentran escrituras donde se detallan como bienes *"un huerto de limones y naranjos, una tierra cerrada de pared y naranjal,... en el término de Portuburu"*, o escrituras de trueque *"de la torre solar de 'Apioza', que se halla plantado de limoneros y naranjos,... a cambio de los seles y montes pertenecientes a la casa y casería de 'Ormaechea', sitos en la anteiglesias de Axpe de Busturia y Arrieta"*. Un testimonio de la relevancia que las plantaciones de cítricos de la zona han tenido en el pasado.

Con origen en zonas tropicales y subtropicales de Asia, los cítricos, naranjas, mandarinas, limas, limones y pomelos, son una de las variedades de frutas más cultivadas en todo el mundo. Propias de climas mediterráneos, el matiz meridional de nuestra costa, con escasas heladas, favorece el crecimiento de cítricos como el limón, cultivado desde hace siglos, en nuestros caseríos de los pueblos costeros.

La "Guía Histórica Descriptiva del Viajero en el País Vasco" (Delmas 1864), describe, que para hacer frente a los problemas para transportar el pescado en buen estado, especialmente por el calor en determinadas épocas del año, los arrieros rociaban el pescado fresco con el zumo de limón que también transportaban. Algo esencial para su conservación teniendo en cuenta que el pescado de nuestros puertos tardaba tres días en llegar hasta Madrid.

En el mismo documento también se describe que durante los siglos XVI y XVII, en especial gracias a la exportación de conservas de besugo en escabeche o marinado, la economía pesquera alcanza de nuevo una discreta importancia. *"De esta época se supone proviene la gran cantidad de limoneros 'de Luna' que aún hoy se pueden contemplar a lo largo de la costa vasca, y que al parecer fueron importados para mejorar estas conservas, paliando con el zumo de sus frutos el amargo sabor ocasionado por el vinagre de sidra que utilizaban"*.

Una acidez saludable

Desde el punto de vista nutricional se caracterizan por ser fuente de vitaminas, minerales y sustancias con efecto antioxidante. También favorecen el crecimiento de microorganismos beneficiosos para el colon, mejorando el tránsito intestinal.

El aceite esencial de limón es llamado polivalente o curalotodo por los fisioterapeutas franceses que lo clasifican como tónico, estimulante, estomático carminativo, diurético, antiséptico, bactericida y antivírico. Hasta la Primera Guerra Mundial lo utilizaron como antiséptico y desinfectante.

Tradicionalmente, el limón fue utilizado para prevenir el escorbuto, una enfermedad común entre los navegantes, descrita por primera vez en el siglo XV.

Remedios caseros

Los romanos utilizaban el limón para evitar que las polillas estropearan sus vestimentas.

Remojar las manos 5 minutos en zumo de limón recién exprimido, elimina las manchas de uñas y las fortalecen y blanquean.

La naranja puede usarse como repelente de mosquitos frotándola por la noche en la piel.

Las cáscaras de las naranjas hervidas se pueden utilizar para quitar los malos olores de la cocina. Un remedio para eliminar el olor de la coliflor al hervirla es poner un trozo de cáscara de naranja sobre la olla.

El saneamiento de URDAIBAI, un reto

El Plan General del Saneamiento de Urdaibai es una de las actuaciones medioambientales más importantes del País Vasco, que tiene como objetivo proteger el buen estado ecológico del agua en Urdaibai y conseguir un saneamiento eficaz y respetuoso con el medio ambiente.

El punto de salida más significativo en las obras del saneamiento es el **Plan de Acción Territorial de Saneamiento de Urdaibai (PAT)**, el documento marco para coordinar, planificar y adecuar a la normativa de protección medioambiental los proyectos de saneamiento que se proyectan en la Reserva de la Biosfera de Urdaibai. El PAT se comenzó a redactar en 2002 y quedó totalmente aprobado por el Consorcio de Aguas de Busturialdea en septiembre de 2004.

DISTINTOS ACTORES, MISMO OBJETIVO

En el PAT quedaron definidas las administraciones que se encargarían de ejecutar las distintas infraestructuras necesarias para el saneamiento de la comarca: la depuradora de Lamiaran (Bermeo) correría a cargo del Estado español, el saneamiento interno de Gernika y Bermeo sería competencia de la Diputación Foral de

Bizkaia y el Consorcio de Aguas de Busturialdea, con la colaboración financiera del Gobierno Vasco, se encargaría del gran colector interurbano.

En 2004 la Diputación Foral de Bizkaia puso en marcha los proyectos de los saneamientos en los municipios de Bermeo y Gernika. Estas obras finalizaron en el año 2007.

En 2008, el Consorcio de Aguas de Busturialdea con un presupuesto de 35 millones de euros, financiado por el Gobierno Vasco, inició las obras del colector general de la margen izquierda, la columna vertebral del saneamiento. Se ejecutaron los tramos de Mundaka-depuradora de Lamiaran, Sukarrieta-depuradora de Lamiaran por túnel; y Busturia-Sukarrieta. Los tres tramos quedaron finalizados en 2013.

Después de que en el año 1994 el Gobierno español declarara obra de interés general la depuradora de Lamiaran, en Bermeo, y la Confederación Hidrográfica del Cantábrico la licitara en 2007, el Ministerio de Medio Ambiente comenzó las obras de la planta en 2009, y concluyeron en octubre de 2014. De la inversión total de 25 millones de euros realizada por el Estado para la obra total, 5 millones fueron destinados al emisario submarino que complementa a la depuradora, instalado, en Bermeo, en julio de 2015. La función de esta gran tubería es verter



Busturialde,
EUSKARA eta
URDAIBAIREN alde

to casi alcanzado

las aguas residuales, una vez depuradas, a un kilómetro de la costa.

Pese a ser la de Bermeo la depuradora más importante en el gran colector general, hay que recordar que en materia de saneamiento las actuaciones en la comarca comenzaron mucho antes de la aprobación del PAT; además de la de Lamiaran, hay en funcionamiento otras seis depuradoras de aguas residuales: la de Urbieta, en Gernika (construida hace 45 años); Elantxobe (1992), Ea, Laida, Laga, e Ibarrangelua. Con estas depuradoras se han ido resolviendo los problemas de saneamiento, en aquellos municipios cuya ubicación geográfica impide que se integren en el gran colector general de la margen izquierda.

SITUACIÓN ACTUAL

La depuradora de Lamiaran en Bermeo, ejecutada y actualmente en servicio, depura las aguas residuales que recibe de Bermeo y Mundaka.

Los colectores que van desde el barrio San Cristóbal de Busturia a Sukarrieta y desde Sukarrieta hasta la depuradora de Lamiaran, ejecutados en 2013, entrarán en servicio cuando se termine de construir la estación de bombeo de La Marisma en Sukarrieta. Esta instalación, que construye actualmente URA, la Agencia Vasca del

Agua (Gobierno Vasco), es el eslabón entre ambos tramos. Una vez terminadas, en 2018, su función será derivar, hasta la depuradora de Lamiaran, las aguas residuales y pluviales de Sukarrieta y las recibidas a través del colector de la margen izquierda. Las obras financiadas por el Gobierno Vasco, suponen una inversión de 12.500.000€, de los 49.000.000€ de inversión previstos para finalizar el saneamiento de Urdaibai.

Los siguientes trabajos se centrarán en la construcción de los tramos pendientes, Gernika-Busturia y Muxika-Gernika, del colector de la margen izquierda. Las obras del primer tramo, Busturia-Gernika, saldrán a licitación este mismo año, mientras que el último de los tramos, Muxika-Gernika, se prevé licitar el próximo año.

Terminada toda la red de saneamiento de Urdaibai, en un plazo previsto de 4 años, el agua será saludable y limpia; y beneficiará a todas las personas que viven en Urdaibai, a nuestro entorno y al medio ambiente. Al año, se evitará que se viertan a la ría de Mundaka, un total de 14 millones de metros cúbicos de agua residual proveniente de los municipios de la margen derecha e izquierda de la ría; lo que equivale a 28 campos de San Mamés.



Elikadura-segurtasuna eta ingurune-segurtasuna

Kontrol analitikoak

Autokontrol planak: arrisku sanitarioen prebentzioa

APPCC eta PGH - Igerilekuak, giza kontsumorako urak eta legionelosisia

Diagnostiko integralak

Barne Airearen Kalitatea (CAI), klimatizazioa, iraungitzeak, bizitza baliagarria, bio-diagnosiak

Aholkularitza

Formakuntza



C/ Zabaloa, 13 - Galdakao . T. 944 566 580

www.biotalde.com • info@biotalde.com • biotalde.blogspot.com



Bermeo ha celebrado la XXII ARRAIN AZOKA

bajo el lema "Ireki zazu bizitazuna, jan zazu osasuna" (activa tu vitalidad, come saludable). Este año la feria ha fusionado el pasado, el presente y el futuro del mar y el pescado, en el nuevo espacio LOG, Lehena-Oraina-Geroa. Una cata de sashimi de atún, dirigida por Rui Maehara de Tokio, puso la nota exótica.

La feria del pescado de Bermeo fue la primera de estas características en Euskadi. Con los años, ha cosechado un éxito arraigado, gracias a la cultura marítima y pesquera del municipio, el buen hacer del sector de la pesca, la implicación de la industria conservera y la participación de los bermeanos y bermeanas. Como en ediciones anteriores, una veintena de puestos de productos variados del sector pesquero y conservero despertaron el interés del público en el parque de la Lamera.

Este año se ha puesto el acento en revivir el pasado del sector de la pesca, presentar los retos del mundo marítimo en el siglo XXI, y de acuerdo al lema de esta edición, en divulgar que el consumo de pescado en conserva es beneficioso para la salud.

Cada edición tiene siempre un elemento sorpresa. Este año, se ha creado el espacio LOG (Lehena-Oraina-Geroa),

ARRAIN AZOKA

ha creado “Lehena-Oraina-Geroa”
un espacio lúdico-creativo
para divulgar la cultura del pescado
y la tradición pesquera local



situado en una gran carpa, en la que el público pudo participar en infinidad de actividades, programadas con el objetivo de dar a conocer la cultura, historia, gastronomía, economía y la personalidad de Bermeo.

El nuevo espacio también acogió una cata y demostración de la preparación de sashimi de atún a cargo del famoso sushiman proveniente de Tokio Rui Maehara. Los jóvenes emprendedores también tuvieron su protagonismo en LOG, promocionando sus ideas ligadas al sector pesquero y náutico.

El público quedó encandilado con el show cooking de delicatessen de pescado que se celebró en este nuevo espacio (demostración de cocina con productos de la mar), varias catas para explicar la historia del pescado y un taller de aparejos.

Mar, tradición y solidaridad

En otra de las carpas habilitadas en el recinto ferial, voluntarios y voluntarias de una decena de asociaciones locales hicieron turnos para ofrecer a todos los visitantes un exquisito bonito a la plancha para recaudar fondos para un proyecto de estimulación para menores de entre 6 y 12 años que presenten trastornos en su desarrollo.

No faltaron los actos habituales de la feria, como el tradicional concurso de pintxos, la entrega del galardón Hegaluze que este año recayó en Alberto Aurrekoetxea '*Frai Alberto*', los simulacros de venta de pescado en la Cofradía Vieja, o los talleres de cocina para los más pequeños.

Juan Antonio Zaldúa

DE LAS PORTERÍAS, A LAS BRASAS

Nacido el 14 de noviembre de 1952 en Busturia, Juan Antonio Zaldúa se convirtió en un gran portero jugando en el Athletic Club de Bilbao 7 temporadas, hasta que en 1979 tuvo que abandonar el fútbol por una lesión de rodilla. Desde entonces, Zaldúa se ha convertido en un gran restaurador, estando al mando de los restaurantes Zaldúa (Pedernales), Zuria (Bilbao) Baserri Maitea (Forua), Castillo de Arteaga (Gautegiz Arteaga), Kaian (Plentzia) y el Komentu Maitea (Gordexola).

¿Cuándo tienes tu primer contacto con el deporte?

A los 10 años comencé en Busturia jugando a pelota, pala y fútbol. Entonces, no era teóricamente una persona que pudiera proyectar algo en el deporte, debido al asma que sufrí hasta la adolescencia. No obstante, a los 14 años empecé mi andadura en el fútbol incorporándome al equipo juvenil del Gernika Futbol Club, donde estuve hasta los 17 años, cuando me fichó el Athletic de Bilbao. Después de pasar por el equipo juvenil del club y el Bilbao Athletic, finalmente pasé al primer equipo, donde estuve hasta el año 1979.

¿Qué ocurre para que tu carrera como portero finalice?

En el año 1978 me diagnosticaron costochondritis; una lesión en la rodilla que los médicos intentaron tratar. Pero finalmente, y tras varios intentos de recuperación, no me quedó otro remedio que dejar el fútbol. Al principio fue muy duro; tienes la esperanza de ir poco a poco mejorando pero ves que nunca llega la recuperación total. Al final, no me

quedó otro remedio que redirigir mi vida hacia la actividad de la restauración; en el año 1978, todavía siendo jugador del Athletic, inauguré el asador Zaldúa en Pedernales.

¿Cómo recuerdas la inauguración?

Tengo un recuerdo muy bonito de la apertura del Zaldúa. Era el inicio del nuevo camino que tenía que tomar, y estuve acompañado de mis compañeros del Athletic. Desde entonces, ésa se convirtió en mi nueva profesión; mi particular forma de seguir en activo en esta vida, hasta hoy.

¿De dónde te viene la faceta hostelera?

Mucho tiene que ver mi familia. Mi abuela tuvo un bar conocido en Mundaka y mi padre fue cocinero de barco. De hecho, precisamente otra de las razones por las que me inicié en la actividad hostelera fue para que mi padre pudiera dejar su trabajo en la mar e incorporarse a la vida en tierra.

El asador Zaldúa tan solo es el primero de una larga lista de restaurantes.

Así es. El asador Kaian Plentzia, antiguo Zaldúa Plentzia, se inauguró en el año 1986. En el año 1992 abrí el Baserri Maitea y ya en el 2001 inicié la actividad, junto con unos socios, en el asador Zubia de Bilbao. En el año 2003 se inauguró el restaurante del Castillo de Arteaga y la última apertura es la del Komentu Maitea en Gordexola, el año pasado.

De todos tus restaurantes, ¿a cuál tienes más cariño?

A todos tengo especial afecto, cada uno por su historia particular. El asador Zaldúa fue "mi primer hijo", gastronómicamente hablando. El Baserri Maitea es un proyecto muy consolidado que aprecio mucho; ya no como restaurante, sino por el espacio en el que está enclavado. Tampoco puedo olvidarme del Kaian, en el que trabajan actualmente mis hijas. Al fin y al cabo, todos los proyectos son ilusionantes y todos tienen algo especial.

¿Te planteas qué hubiera sido de ti si hubieras seguido en el fútbol?

No; tengo un refrán que repito muchísimas veces y es que, en mi vida, jamás vale lo que hubiera podido ser. Lo importante es lo que es y siempre hay que mirar hacia adelante; para atrás, sólo para ver las cosas que no he hecho bien, corregirlas y avanzar.

¿Consideras que tu figura de portero ha podido ayudar a cosechar tus éxitos posteriores?

El haber pertenecido al Athletic de Bilbao, por supuesto que ha ayudado en mi profesión de hostelero. Pero eso no es suficiente en esta profesión. El cliente busca un lugar especial, una gastronomía buena y el éxito de la persona que regenta el restaurante, ayuda, pero no lo es todo.

La hostelería y el fútbol son profesiones duras, ¿encuentras alguna similitud entre ellas?

El reconocimiento es un apartado muy importante y duro en ambas profesiones. Tanto en el fútbol como en la restauración se tiene contacto con muchísima gente con la que entablas relación y de la que buscas el reconocimiento.

Personalmente, ¿qué tipo de cocina prefieres?

Estoy abierto a cualquier tipo de gastronomía; no me cierro absolutamente a nada. Pero el producto, en su punto y con los elementos que no modifiquen en exceso el mismo, es lo que más me apasiona.

¿Qué parte consideras que juega la gastronomía en el desarrollo turístico y económico de Urdaibai?

Es un aspecto imprescindible. La gastronomía está relacionada directamente con el turismo; de hecho, en Urdaibai y en Euskadi es un elemento tractor de gran importancia. Una buena gastronomía, con buenos espacios donde desarrollarla, sin olvidar la atención y el cariño que se puede transmitir trabajando en ello, se convierte automáticamente en un elemento de venta fantástico.

¿Qué papel juega el valor de los productos locales para una gastronomía diferenciada?

Es fundamental. De hecho, en nuestros restaurantes, cuando otros buscaban la materia en el exterior, siempre hemos tratado de trabajar con productos locales. Hoy está de moda el KMO en la gastronomía, pero nosotros llevamos más de 20 años trabajando en esa línea. Queremos cosas de aquí, porque tenemos cosas maravillosas. Muchos creen que a lo que ya está visto no se le puede pedir más, pero eso no es cierto; a lo que está visto se le puede dar una vuelta y hacer que siga siendo maravilloso. Y eso, por supuesto, se puede hacer con productos locales.

Además del producto, es importante su selección. En mis restaurantes, nosotros seleccionamos la carne y no dejamos que nos la mande nadie. Si yendo no es fácil seleccionarla correctamente, sin ir es imposible. Y la calidad de lo que ofreces tiene que ser continuada; día a día.



Errenta / Renta **15**

Maiatzaren 2tik ekainaren 30era
Del 2 de mayo al 30 de junio

Errenta eta Ondare Aitorpena
Declaración de Renta y Patrimonio



www.bizkaia.eus



901 50 3000