

URDAIBAI

2016
Nº 06
.....

MAGAZINE ONLINE

LOS TIEMPOS DEL PAN



- | A SANTIAGO DE COMPOSTELA POR URDAIBAI
- | LAS HISTORIAS DE IZARO
- | LAS RAÍCES DE NUESTRO TOMATE
- | SAN ROQUE, MÁS QUE PATRÓN
- | LOS "ÁNGELES" DE GAZTELUGATXE

RED natura SAREA 2000

Naturagune babestuak sare koordinaturik handiena, Pertsonak eta natura bat eginda.

La mayor red coordinada de espacios protegidos. Personas y naturaleza unidos.

10 M€

Euskadik Europako batez bestekoa baino % 30 gehiago inbertitzen du urtero.

Euskadi realiza una inversión anual de un 30% superior a la media europea.

60

Naturagune Babestu
Espacios Protegidos

%20,5

Euskadiko lurraldearen % 20,5 Natura Sarearen barruan dago (Europar Batasunaren batez bestekoa %18 da)

20,5% del territorio vasco es Red Natura (media comunitaria europea 18%)



EUSKO JAURLARITZA

HEGALARIEN ETORRIKORREN
POLITIKA SAIA



GOBIERNO VASCO

DEPARTAMENTO DE MEDIO AMBIENTE
Y POLÍTICA TERRITORIAL

NUESTRA CULTURA, NUESTRO VALOR PARA QUIENES NOS VISITAN

El verano en Urdaibai puede ser muy estimulante. La variedad y los contrastes le imprimen una personalidad y atractivo irresistibles. Este pequeño territorio, que conforma la comarca de Busturialdea, más allá de sus bellísimas y conocidas playas, ofrece un "microclima" cultural y natural excepcionales. Fruto de la riqueza e importancia de su historia y de su biodiversidad y del progresivo esfuerzo institucional, para recuperar y poner en valor sus recursos, hoy podemos visitar yacimientos arqueológicos que nos explican su historia y la de Bizkaia; y centros de estudio y documentación visitables donde conocer la riqueza natural del entorno. Los museos y la calidad de los servicios turísticos que ofertan visitas y actividades de senderismo, deportes de agua, rutas, experiencias enogastronómicas y otras alternativas de ocio suman a Urdaibai los atributos que le convierten en un destino de vacaciones imprescindible.

Llegar a Urdaibai puede ser una aventura. A los tradicionales accesos por carretera o ferrocarril se suman las alternativas de llegar a pie o por mar. Los puertos de Bermeo, Mundaka y Elantxobe acogen a los amantes de la navegación para ofrecerles tipismo, historia y gastronomía excepcionales. Estos atractivos son la característica general de Urdaibai.

Llegar a pie o en bicicleta es otra alternativa satisfactoria. El Camino de Santiago constituye un acceso más íntimo, por la exuberante naturaleza de los bosques que atraviesa y la quietud de los paisajes en los valles.

Cada espacio de Urdaibai, cada uno de sus atractivos es mucho más que un sitio encantador, cada recurso nos cuenta una historia auténtica, nuestra historia, la que compartimos con quienes nos visitan.

SUSCRIPCIÓN

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

URDAIBAI MAGAZINE ES UNA PUBLICACIÓN ELABORADA ÍNTEGRAMENTE,
POR EL EQUIPO DE NUEVA EUROPA S.L

EDITA

NUEVA EUROPA S.L
Carlos Gangoití, 15, bajo
Gernika-Lumo (Bizkaia)
nuevaeuropa@nuevaeuropa.com
www.nuevaeuropa.eus

ÍNDICE

ERREPORTAJEA

04 Los peregrinos, **FASCINADOS CON EL PAISAJE DE URDAIBAI**

VISIT URDAIBAI

07 **ARROLAGUNE**
la vida en Urdaibai en la Segunda Edad del Hierro

LEKUKO

08 De piratas, reyes, monjes y... pasiones
IZARO

KALERIK KALE

10 **LOS TIEMPOS DEL PAN**

SAL TSA-PORRU

12 **EL TOMATE,**
"un americano" que echó raíces en Euskal Herria

BERDEAN

14 **BOSQUES DE RIBERA,**
protectores del agua

BETI-JAI

16 **GERNIKA,**
agradecida, nombra a **SAN ROQUE,**
su **ÚNICO PATRÓN**

ELKARRIZKETA

18 **LOS "ÁNGELES"**
de Gaztelugatxe



Los peregrinos, FASCINADOS CON EL PAISAJE DE URDAIBAI

Es habitual verlos en caminos y pueblos de Busturialdea, mochila en ristre, extenuados, y a la vez gozosos. Son los peregrinos del Camino de Santiago a su paso por Urdaibai. Recorren la ruta más antigua a Santiago, la que discurre desde Irún. Durante años fue una alternativa residual casi

olvidada, que ha sido redescubierta y cada día es más transitada por los peregrinos.

La Ruta Jacobea ha conservado a lo largo de los siglos un extraordinario poder de convocatoria. En un principio por motivos casi exclusivamente espirituales y más tarde como ruta cultural y plan de aventura. El origen de esta ruta lo encontramos en el descubrimiento de la tumba del



Christine y sus padres (Alemania)

San Sebastián- Santiago de Compostela

Christine realiza el Camino de Santiago junto a sus padres, y muestra orgullosa una camiseta de apoyo a niños con necesidades especiales. Comenzaron el viaje en San Sebastián y han elegido el Camino de la Costa por considerarlo más barato y también porque habían oído que es más bonito. No conocen Urdaibai y apenas les suena Gernika por el cuadro de Picasso, pero aseguran que no pierden detalle de todo lo que encuentran a su paso. Se muestran encantados con la naturaleza y los bosques que cruzan el Camino.

Angy (Alemania)

San Sebastián-Bilbao

Angy había oído hablar del País Vasco y de San Sebastián por uno de sus amigos, pero no conocía Urdaibai. El cansancio del Camino no le deja mucho ánimo para hacer turismo, más allá de lo que conoce mientras camina, pero cuando vuelva contará a sus amigos que ha conocido un lugar donde el entorno es fantástico y la gente increíblemente agradable. Su elección por este Camino viene determinada por la conjunción de sus dos aficiones. ***“En este Camino puedo disfrutar de mis dos pasiones, andar y nadar”.***

Apóstol Santiago en Compostela, en el siglo IX. Este hecho convirtió el Camino de Santiago en la ruta más importante de peregrinación de la Europa medieval.

Existen varias rutas a Santiago, entre ellas, el Camino de la Costa o Camino del Norte, que discurre por Gipuzkoa, Bizkaia, Cantabria, Asturias y Galicia. Los peregrinos crearon esta ruta para evitar los riesgos de cruzar territorio dominado por los musulmanes, porque el norte era el único reducto cristiano por el que las gentes de esta religión podían transitar sin miedo a un ataque. Con la apertura del Camino "francés" (S.XI), el más popular, el de la costa fue perdiendo fuerza hasta los últimos años, en que ha vuelto a resurgir.

Desde las laderas de Astorkigana, el Camino de Santiago entra en Urdaibai por Mendata. El barrio de Zarrabenta, la ermita de San Pedro y la Torre de Montalbán, son elementos patrimoniales que realzan un paisaje que cautiva a los peregrinos.

En el robledal de Artzubi, uno de los bosques mejor conservados de la comarca, el camino transita sobre la antigua calzada medieval, que cruza el puente de Artzubi. Bosque, puente y calzada, crean uno de los rincones mágicos del camino en Urdaibai.

Arratzu, recibe a los peregrinos en el barrio de Eleizalde, con la Iglesia de Santo Tomás, construida para culto y cobijo de los peregrinos, que da paso al caminante hasta Ajangiz y Gernika-Lumo.

El Camino de Santiago, en su segunda etapa en Urdaibai, parte de Gernika-Lumo, que además de descanso, ofrece cultura y esencia vascas. La Casa de juntas de Gernika, es visita obligada. La ermita de Santa Lucía despide al peregrino, que se dirige hacia el alto de Gerekiz y la ermita de San Esteban (Morga). Sus curiosas estelas romanas, son otros de los puntos de interés, antes de que a través de los suaves paisajes de Morga, el Camino de Santiago abandone Urdaibai.

Peregrinos por Urdaibai

Muchos peregrinos, llegan a la comarca, sin referencias de Urdaibai. Eligen hacer este camino por motivos culturales, turísticos o simplemente porque buscan tranquilidad. No tienen mucho tiempo para el turismo ni para saborear nuestra gastronomía, pero todos coinciden en destacar la naturaleza y el maravilloso entorno que rodea este tramo del Camino.



Ruth y Debora (Suiza)

San Sebastián-Bilbao

Estas dos amigas de Zurich están contentas con su elección, comenzaron su viaje en San Sebastián y lo terminarán en Bilbao. Decidieron hacer el Camino de Santiago por el Norte porque querían disfrutar de sus etapas sin los agobios de gente que tiene el Camino francés. *"Nos está encantando el Camino, todo es muy verde, la naturaleza es increíble. Y además todo está muy bien indicado, eso también es muy importante, porque da tranquilidad. La única pena que tenemos es que no podemos entrar en las iglesias y ermitas que vamos encontrando, porque están todas cerradas".*

Dolores y Gerard (Francia)

Hendaya-Santiago de Compostela

Habituales del Camino de Santiago, y el trazado de la Costa les quedaba pendiente. Avanzan unos 50 kilómetros diarios en sus bicis y disfrutan del turismo. *"Nos vamos fijando en todo lo que nos regala el Camino, pero para no perdernos nada interesante también miramos en Internet y vamos a todas las Oficinas de Turismo que encontramos".*

Azti, innovación marina para el mundo desde Sukarrieta

AZTI, centro tecnológico experto en innovación marina y alimentaria, cuenta con una fructífera trayectoria de más de 30 años, y una presencia internacional en 45 países. En la actualidad dispone de un equipo de expertos cualificado que supera las 230 personas, orientado a dar forma a ideas que, transformadas en productos y servicios, generan iniciativas empresariales y recuperan y preservan los recursos naturales.



AZTI realiza investigación estratégica y aplicada, en un contexto internacional, aportando soluciones integrales e innovadoras a sus clientes. Transformar la ciencia en desarrollo sostenible y saludable para la sociedad presente y futura, es la seña de identidad de AZTI.

Su presencia en la Isla de Txatxarramendi en Sukarrieta, donde tiene su sede central, a la que hay que unir sus sedes del Parque Tecnológico en Derio y en Pasaia, es una fuente generadora de valor para la comarca de Urdaibai. El crecimiento de la plantilla del centro es un reflejo de su fortaleza. En los últimos diez años, el equipo humano ha crecido más del 43%, situándose por encima de los 230 trabajadores, provenientes de siete países, de los que el 74% son investigadores.

Además de la creación de empleo de calidad, la dinamización del tejido industrial y social es otro de los objetivos estratégicos para AZTI. En este ámbito destaca el impulso a los productores locales, la creación de empleo, la generación de actividad económica y la inversión en I+D. Desde su nacimiento ha impulsado la creación de empresas de base tecnológica (NEBTs) que han promovido la generación de 124 empleos directos y otros 212 empleo indirectos.

Proyección internacional

Durante los últimos 15 años, AZTI ha logrado proyectos a nivel internacional por valor de más de 36,4 millones de euros. La contrastada experiencia y el rigor de sus investigaciones hacen que cada vez más países –China, India, Arabia Saudí, Islas Seychelles– confíen en AZTI para llevar a cabo diferentes estudios relacionados con el mar y sus recursos.

Sus profesionales ocupan puestos de relevancia como asesores científicos en organismos internacionales encargados de la gestión ambiental y de recursos naturales y pesqueros como el Comité Científico, Técnico y Económico de la Pesca de la Unión Europea y la Agencia Ambiental Europea, y en otros comités científicos de los organismos regionales de pesca como ICES en el Atlántico Norte, e ICCAT e IOTC para los tñidos del Atlántico e Índico, respectivamente.



Arrolagune

la vida en Urdaibai en la Segunda Edad del Hierro

El *oppidum* de Arrola, el poblado fortificado que ocupó la cima de este monte hace 23 siglos, fue un importante bastión defensivo de la Edad del Hierro y es actualmente el mejor conservado de Bizkaia. Su Centro de Interpretación, Arrolagune, en Arratzu, muestra al visitante como era el *oppidum* y la vida cotidiana de sus moradores, a través de recreaciones de las formas de vida del poblado y de su mundo funerario.

Uno de los elementos expositivos más significativos que ofrece Arrolagune es la recreación a tamaño real y con detalle de una cabaña de este recinto fortificado; esta vivienda, de las pocas recreadas de la época, traslada al visitante al tiempo y al ambiente del hogar de nuestros

antepasados. En su interior se pueden ver réplicas de cerámicas, herramientas, alimentos que almacenaban, y un telar, entre otras.

Arrolagune también evoca el mundo funerario del *oppidum* de Arrola en la recreación de un túmulo funerario con piedra natural, que aporta la visión de los enterramientos de la época.

Una auténtica oportunidad, accesible, para conocer la Segunda Edad del Hierro y la vida de uno de los más importantes poblados indígenas del Cantábrico oriental, núcleo de la población que articuló la vida en Urdaibai hasta el siglo I d.C. Tras la visita es difícil resistirse a subir al monte Arrola para contemplar el espectacular yacimiento arqueológico.



**ANDRA
MARI ELIZA**
IGLESIA SANTA M^a



Triforiora Igoera / Subida al Triforio

Astelehenetik ostiralera / Lunes a Viernes **16:30 - 18:30**
DOAKO SARRERA / ENTRADA GRATUITA

*De piratas,
reyes, monjes y...
pasiones*

IZARO

Ahora inhabitada, la isla de Izaro acogió durante 300 años un convento franciscano donde los monjes vivían alimentándose de la generosidad de la isla y el mar. Muchas son las historias, vividas e imaginadas, que guardan los ecos de las gaviotas, paños, garcetas y cormoranes que anidan y recalán en la isla. Ataques de piratas, monjes enamorados, regatas fantasmas... Desembarcamos en su pasado, para conocer sus secretos.

La primera referencia histórica de la isla es del 27 de febrero de 1422, cuando el Concejo de Bermeo hizo donación de los terrenos a Fray Martín de Arteaga, para fundar un convento franciscano. Acompañado de tres jóvenes frailes, se instaló en Izaro el 2 de mayo del mismo año. En 1427 el Papa Martín V autorizó la fundación del convento de Santa María de Izaro, con todas las gracias y privilegios de que gozaban el resto de conventos franciscanos.

El convento, desde sus orígenes, levantó devociones y pasiones; recibió donaciones y visitas de reyes, como la de Enrique IV en 1457 y la de Fernando "el Católico" en 1476. Su esposa, Isabel I La Católica, acudió a Izaro en 1483, mandando construir una escalinata de piedra caliza de 254 peldaños desde el mar hasta la entrada de la iglesia conventual.

Las donaciones contribuían al mantenimiento del convento, cuyos frailes buscaban sustento en la generosidad natural de la isla: peces, vegetales, huevos de gaviota, conejos y ovejas -en los tiempos en los que Izaro era arrendada para pastoreo- y productos que recibían de pescadores y marinos, en agradecimiento a la ayuda que los frailes prestaban a la navegación.

La paz de Izaro fue interrumpida el 1 de septiembre de 1596 por un ataque de corsarios, que habían atacado el puerto de Bermeo, pero ante la resistencia de hombres armados, no pudieron saquear la villa y desembarcaron en la isla. El padre prior, fray Juan de Zabala y dos monjes tomaron el Santísimo y los cálices y se escondieron en una cueva; sin embargo, los dos acompañantes fueron descubiertos, obligados a bailar desnudos como diversión de los intrusos. Los piratas intentaron destruir el convento y mutilaron algunas imágenes sagradas.

Desde Mendata, su patrono el marqués Gonzalo Ibañez de Ugarte, tras ser avisado del ataque, embarcó en Mundaka a 400 hombres armados, que hicieron frente a los piratas, que tuvieron que retirarse. Uno de los barcos, en su intento de huida, se hundió frente a Lamiaran, ahogándose todos los tripulantes excepto uno.

Tras el asalto, el convento fue reconstruido, pero la isla no recuperó su vitalidad. Ángela Estalejo, vecina de Forua, ante la pobreza en la que vivían los franciscanos, les donó en su localidad, una casa a la que se trasladaron en 1719, tras cerca de 300 años en la isla. El convento quedó demolido, y en su lugar, se alzó una ermita bajo la advocación de Santa María de Magdalena. Hoy sus ruinas, junto a las del convento y a algunos de los peldaños de la escalinata, recuerdan el paso del tiempo. Imágenes, cuadros y cruces del convento fueron trasladados a diversos lugares. Algunos de esos bienes aún se pueden contemplar en iglesias, conventos y museos de Bizkaia.

Amor y traición

Cuenta la leyenda que la isla de Izaro presencié el gran amor entre una joven bermeana y un fraile del convento. Una de las versiones de esta historia dice que cada noche el fraile nadaba hasta la costa para ver a su amada, mientras ella le guiaba con una vela desde su ventana. El padre de la doncella terminó con este amor. Cuentan que colocó la vela en un lugar alejado y guió al fraile hacia el lugar equivocado, que murió ahogado contra las rocas, arrastrado por un golpe de las olas. Otras variantes de la leyenda culpan al demonio del fatal destino del fraile.

Disputa por Izaro

Aunque según la referencia histórica en 1422 Izaro ya pertenecía a Bermeo, existen leyendas muy arraigadas en la comarca, que cuentan que la propiedad de la isla fue origen de conflictos entre Mundaka y Bermeo. Se dice que ambos municipios se disputaron la potestad de la isla en una regata en la que Bermeo resultó vencedora.

No existe testimonio histórico de esta pugna, pero sí versiones muy variopintas sobre ella: hay quien dice que la organizó el Señorío de Vizcaya, los hay quienes la sitúan en el año 1719, cuando los franciscanos se mudaron a Forua y existen versiones que involucran a Elantxobe en esta historia, que renunció a la disputa y aceptó ser el árbitro. Se cuenta que la de Mundaka fue la trainera vencedora, pero que la muerte, en la disputa, de uno de los remeros bermeanos hizo que los jueces de Elantxobe, en compensación, le dieran el triunfo a Bermeo. Se dice que esta es la razón por la que los de Elantxobe son conocidos en Mundaka con el sobrenombre de makueses (malos jueces).

En honor a esta regata, cada 22 de julio, se celebra en Bermeo, Mundaka y Elatxobe la festividad de la Magdalena, en la que Bermeo renueva cada año su derecho de propiedad sobre Izaro con un gesto: el alcalde/alcaldesa, en presencia de los alcaldes/alcaldesas de Elantxobe y Mundaka, lanza una teja al mar, símbolo de jurisdicción en la tradición vasca.



LOS TIEMPOS DEL PAN

Mimo, conocimiento y tradición se saborean en la corteza crujiente y la miga tierna del pan de Ajangiz, que elabora Jaime Astorkia. El aroma sagrado de pan recién hecho, que se respira desde la calle, invita a llevarse un pan bajo el brazo. El horno de leña, buenas materias primas y mucho cariño son, desde 1998, las claves del éxito de su pan.

La tendencia a recuperar sabores auténticos, tradicionales, también ha determinado el impulso de una cultura del pan artesano. Este alimento básico y común, ha recobrado protagonismo en la mesa, ha despertado la creatividad en su elaboración y crea nuevas

expectativas gastronómicas. Entre nosotros, este "revival" del pan es reciente. Sin embargo, desde hace 18 años Jaime Astorkia, de Bolívar, afincado en Ajangiz, se levanta, entre semana, a las 3:30 horas y a la 1:00h los fines de semana, para elaborar "el pan de Ajangiz", un pan sin aditivos, artesano, cocido y tostado en horno de leña. El horno de leña sublima la calidad final de sus piezas, su



oficio y centrara su vida alrededor de un horno de leña que adquirió en los comienzos del negocio.

Harina, agua, sal marina y levadura son los ingredientes básicos. Mezclar, amasar, fermentar y hornear son los procesos de la elaboración del pan, una ceremonia de tiempos precisos, que transcurre durante la noche. *"Como cualquier producto artesanal, las materias primas son imprescindibles para lograr el éxito, y la calidad del agua, que aquí es envidiable, ayuda mucho en el sabor del pan"*, asegura Astorkia.

Los comienzos de este pequeño negocio familiar no fueron fáciles. *"Nunca lo son, pero al ser el único en la zona, que cocía el pan en el horno de leña, conseguí arrancar y afianzar poco a poco el negocio"*, recuerda Astorkia. De esta manera, se ha ido haciendo un hueco en la comarca y alrededores y aunque con la crisis económica los pedidos han bajado en los últimos años, la panadería ha conseguido sobrevivir a la coyuntura, que incluye la competencia del número creciente de panaderías que abren sus puertas.

"Nos hemos tenido que adaptar, como todos, y los martes vendemos pan integral, aunque no tiene mucho tirón en la zona de Gernika. Es moda, como los panes de primera cocción que venden en muchas panaderías, que además de no tener el mismo sabor, son malísimos para el estómago, porque todavía no han fermentado del todo", explica Astorkia.

El "panadero de Ajangiz", también tiene el título de masajista, una formación que adquirió para curar sus propios problemas de espalda y que durante años ha atraído a muchas personas de la zona, que acudían a él para que con sus manos aliviara sus dolores y problemas de espalda. Su habilidad manual es clave en sus dos oficios. Tanto ligar el pan, como tonificar los músculos requieren grandes dosis de tacto, maña y cariño.

La fama de la panadería de Ajangiz no se centra únicamente en la comarca, sus panes se convierten incluso en *souvenir*. Muchos turistas, tras probarlos en agroturismos y casas rurales de la zona, se acercan a Ajangiz a comprar pan para llevar.

El futuro, puede ser incierto, pero Jaime Astorkia al ver cómo saborea su nieta de dos años la miga del pan de casa, lo ve claro: *"Trabajando con ingredientes de calidad y ofreciendo buena atención, aunque existan momentos de crisis, siempre saldremos adelante"*.

sabor, aroma y la textura, cualidades especiales tan buscadas hoy en "el pan nuestro de cada día".

Astorkia ha dedicado casi media vida a elaborar el pan que distribuye su yerno a bares, tiendas y restaurantes de la comarca. Antes de ser panadero, trabajaba en el monte, pero los dolores de espalda provocados por el oficio hicieron que cambiara de

A woman with short blonde hair, wearing a yellow t-shirt, is shown in profile from the chest up. She is holding two tomatoes in her right hand: a larger, ripening one with a yellowish-orange hue and a smaller, bright red one. She is standing in a greenhouse, surrounded by lush green tomato plants. Some plants have green, unripe tomatoes, while others have red ones. The background is a light-colored, translucent greenhouse wall. The overall scene is bright and natural.

Saltsa-Porru

EL TOMATE "UN AMERICANO" QUE ECHÓ RAÍCES EN EUSKAL HERRIA

No nos podríamos imaginar un verano sin saborear los exquisitos tomates que se cultivan en Euskal Herria. Esta hortaliza, versátil y codiciada en nuestros mercados locales de verano, fue traída de América hace 252 años. Poco a poco, gracias a sus propiedades culinarias y saludables, se ha hecho imprescindible en la dieta familiar y participa en la carta de todo restaurante que se precie.

El tomate es mundialmente conocido por su versatilidad, sus múltiples variedades, su aroma y sabor. Crudo o cocinado, participa con éxito en los menús y da personalidad a cualquier receta. Entre nosotros, se cultiva con pasión y es esperado casi con devoción. Los cultivos locales producen tomates excepcionales, refrescantes y riquísimos en ensalada, incluso sin apenas aliño, y es en verano cuando nos ofrecen su mejor sabor y calidad nutricional.

El tomate, desde su llegada al País Vasco hace 252 años, se ha introducido, poco a poco, en nuestra alimentación. Aunque los recordamos en las huertas de los caseríos familiares y de nuestros antepasados, su cultivo es reciente ya que el tomate se produce para consumo, sólo desde finales del siglo pasado.

Hasta hace relativamente poco no era costumbre comerlo crudo, sobre todo en las zonas rurales donde se cultivaba. Se utilizaba para elaborar salsas y para embotar para todo el año, por ser producto de temporada.

El tomate *jack* es una de las variedades más cultivadas por los productores vascos, por su gran productividad y porque es muy resistente. Pero en la comarca de Busturialdea, en la zona de Gernika, predominan el tomate *piko luze* o *punta luze*, de forma acorazonada y color rosado y el tomate de rama de Busturia. El tomate *piko luze*, es más carnoso y sonrosado que el de Busturia, y es ideal tanto para salsas como para ensaladas. Su producción se centra en las comarcas de Lea Artibai y Busturialdea; algunos baserritarras aseguran un cultivo continuado como mínimo desde 1947.

El de Busturia, también llamado tomate de cuelga, es más rojo que el *piko luze* y contiene más cantidad de agua. Producido en los caseríos del pueblo, se vendía en las ferias y mercados locales. Hay testimonios antiguos y escritos que hablan de la importancia y calidad de estos tomates de rama. En la publicación 'Variedades autóctonas de tomate del País Vasco' del Departamento de Agricultura del Gobierno Vasco y el Banco de Germoplasma de Hortícolas de Zaragoza, se dice que *"Es usado para colgar en las bodegas y almacenes. De color mate apagado y tristón a la vista, revive drásticamente al corte, generando una agradable sorpresa tras su consumo. El tomate de cuelga de Busturia es una delicia a los ojos y al paladar"*.

Esta variedad de tomate, además, está incluido en el proyecto internacional Arca del gusto, un proyecto para la defensa de la biodiversidad gestionado por la Fundación Slow Food. El proyecto recupera y cataloga sabores olvidados y productos gastronómicos que se encuentran en peligro de extinción. Junto al tomate, también está incluido el nabito de Nabarniz, uno de los productos más antiguos del campo de Bizkaia.

La estrella de la dieta mediterránea

Su gran valor nutricional es una de las características más importantes del tomate, que hace que sea un antioxidante muy eficaz, que refresca y ayuda a mantener una dieta sana y equilibrada.

Tiene muy pocas calorías, ya que está compuesto mayoritariamente por agua, y también es bajo en sodio y rico en minerales y vitaminas. Es depurativo, previene problemas cardíacos e hipertensión y mejora la vista gracias a la vitamina A. Además, tiene propiedades diuréticas, contribuye a una buena salud intestinal previniendo el estreñimiento y la diarrea y está indicado en la diabetes. Ayuda a mantener sanos los dientes, los huesos, el pelo y la piel; de hecho, la aplicación tópica del jugo de tomate se utiliza para curar quemaduras. Su consumo diario protege la piel contra los rayos UVA.



BOSQUES DE RIBERA, protectores del agua

Los bosques de ribera son grandes protectores de la naturaleza y testigos silenciosos de numerosos cambios en la comarca de Busturialdea, donde están presentes desde tiempos inmemoriales. La vegetación de estos bosques cumple una importante función ecológica. Entre otros beneficios, aporta sombra, que equilibra la temperatura del agua de los ríos, regula su caudal, evita los procesos erosivos y favorece la creación de nuevos hábitats.

En Busturialdea, podemos encontrar bosques de ribera en Busturia -en el río Mape-, en Arratzu -en el río Uarka-, en Gautegiz Arteaga -en el río Oma- y también en las vegas interiores de Ajangiz -en el arroyo Berrekondo-, un entorno rural muy cercano a la villa de Gernika-Lumo.

Estos bosques son importantes puntos de interés para la reproducción de anfibios como la rana patilarga (rana ibérica) en los arroyos de Busturia. Entre las aves, destacan algunas especies originales, como el mirlo acuático o la lavandera cascadeña. No obstante, las especies más interesantes por su valor faunístico son los mamíferos. Dos especies de elevado valor natural, como el visón europeo y el turón, tienen una presencia regular.

Árboles como el aliso, el fresno o el castaño guardan en sus raíces parte de la historia y tradiciones de nuestros ancestros. Han sido materia prima para la elaboración de herramientas e instrumentos de actividades económicas y culturales, como la txalaparta.

Aliso

En nuestra comarca, la madera del aliso fue siempre apreciada por ser resistente a la inmersión, resultando de gran utilidad en la construcción de los caseríos y molinos de río y marea. Se utilizó en la fabricación del *kailku*, recipiente de madera empleado en País Vasco para el ordeño del ganado y también fue usada como fuente de carbón vegetal en la fabricación de la pólvora.

En Urdaibai las alisedas bien conservadas se encuentran alrededor de la marisma en Zelaieta (Gautegiz Arteaga), en Barrutiabaso (Kortezubi) y también en la ribera de los ríos Golako y Uarka (Arratzu). La capacidad recolonizadora del aliso es considerable por lo que las etapas juveniles son muy abundantes en todo el territorio de la Reserva de la Biosfera de Urdaibai.

Fresno

Su madera es resistente, elástica y fácil de trabajar; aguanta bien los golpes y por ello se emplea en ebanistería, para



UR urdaibai
Turismo activo en naturaleza

Coasteering

Kanoa/Kayak

SUP - Stand Up Paddle

Tel: 94 627 66 61 / 688 635 190

www.urdaibai.com info@urdaibai.com



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





elementos curvados de muebles y embarcaciones. Suministra una excelente leña y carbón, además sus hojas sirven de alimento para el ganado y antiguamente, su madera se utilizaba para fabricar carretas.

El fresno también tiene su hueco en la mitología vasca. La tradición lo considera un árbol santo, en palabras de M. Lekuona "Lizarra ez da bedeinkatu behar; berez da bedeinkatua" (el fresno no hace falta bendecir; de por sí es bendito). En el solsticio de verano, la noche del 23 de junio, San Juan, se clavan cruces fabricadas normalmente empleando hayas o fresnos en las puertas o en el suelo de los campos, para proteger frente a las calamidades meteorológicas.

Se cuenta que la escoba de las famosas brujas se hacía de palo de fresno y que si la bruja se separaba de la escoba perdía sus poderes y se ahogaba en agua corriente. De ahí proviene la superstición de que un pedacito de madera de fresno, es un talismán contra el peligro de morir ahogado.

El fresno es también protectora de los caseríos y las bordas, manteniéndolas sombreadas en verano y soleadas en invierno; y en tiempo de tormenta aleja los rayos, siendo éste, según la tradición, su fin principal.

Castaño

El castaño era un punto de apoyo importante en la supervivencia de los habitantes de los pueblos y de los caseríos, ya que su fruto, la castaña, rica en hidratos

de carbono, era la base de su alimentación. Además, explotaban su valiosísima madera que era muy utilizada en las construcciones de los caseríos.

En la zona de Gernika y Markina se trabaja el castaño y el mimbre para confeccionar las cestas utilizadas en el juego de cesta-punta. El castaño también se ha utilizado en la fabricación de piezas representativas del arte del mueble vasco como son las arcas llamadas *kutxa* destinadas a guardar el ajuar o para conservar el trigo, el maíz, las harinas, etc... Y otros muebles tradicionales como la *cuna rural* y el *xixilu*, banco alargado de respaldo alto y cajones en el asiento.

Hoy en día la madera de castaño sigue siendo muy apreciada en la construcción de muebles y carpintería en general, por su dureza, resistencia, durabilidad y buena presencia; también se utiliza en la construcción de estructuras de madera para naves agrícolas o casas.

La tradición mantiene que en Euskal Herria cuando las chicas iban al baile solían llevar un trozo de carbón de madera de castaño como protección contra el mal de ojo, pero curiosamente, en los barcos de pesca nunca se llevaban ni nueces ni castañas, porque se creía que atraían la mala suerte.

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

Biotalde
KALITATE ETA ZERBITZUAREN
KONPROMISOA

Hauen kideak gara: ENAC, BASQUE BIOCLUSTER, AELI, GANERAK, AELI, GANERAK

C/ Zabaloa, 13 - Galdakao . T. 944 566 580
www.biotalde.com • info@biotalde.com • biotalde.blogspot.com



GERNIKA, agradecida, nombra a

San Roque (S.XIV), fue un noble francés que dedicó su vida a cuidar a enfermos de peste. En Busturialdea hay referencia de varias ermitas bajo su advocación. San Roque, se celebra en Bermeo y es Patrón de Gernika-Lumo. En 1697, la villa foral tenía 3 Patronos: San Roque, San Sebastián y San Antolín. Pero en agradecimiento a que la epidemia de cólera de 1833 no azotara la villa se le nombró Patrón único.



Recogen los anales de la historia, que en el año 1833 Vizcaya se vio azotada por una epidemia que afectó a todos los pueblos de la comarca de Busturialdea. Asombrosamente, la villa de Gernika se vio libre de la terrible enfermedad. Ese mismo año aquel "milagro", llevó a las autoridades a nombrar a San Roque patrón único, y así se recoge en el libro de decretos municipal de 1842: "Teniendo presente que el vecindario de esta villa había sido visiblemente favorecido por la intercesión de su glorioso Patrono San Roque, en la epidemia del cólera (...), en acción de gracias por merced tan merecida, acordó nombrar a San

Roque Patrón único de la villa". Y añade que "En lo sucesivo, en los nueve días anteriores al del glorioso San Roque, se haga un novenario dedicado al mismo Santo y a los otros patronos... y que el citado día de San Roque se celebre anual y perpetuamente una misa solemne en la parroquia de Santa María con procesión por las calles según costumbre, con dicho Santo costeadado todo de los fondos de la villa, y que dicho día se considere perpetuamente como festivo..."

Sin embargo, la asociación cultural Gernikazarra, refiere que el médico municipal Eugenio Zameza menciona que "estas fiestas datan desde la época en que se erigió nuestra parroquia bajo la advocación de la Asunción de Nuestra Señora". La iglesia gótica terminó de construirse en 1499. Vicente del Palacio (Gernikazarra) añade que "Quizá daten desde la época de la fundación de la Villa en 1366, aunque las ordenanzas municipales más antiguas conocidas (1455-1514), citan entre las fiestas de guardar los domingos y los días de Nuestra Señora, olvidándose del Patrón".

Una romería en Bermeo

En Bermeo se celebra romería el 16 de agosto. Hasta la década de los 70 los marineros volvían de la mar sólo para poder celebrar San Roque junto a sus allegados.



SAN ROQUE, su único PATRÓN

Un documento registrado en el año 1721, detalla que la ermita de San Roque se localizaba en la zona de la Atalaya. Según la información oral recogida por el historiador vizcaíno Antonio Erkoreka sobre la epidemia de 1746, los bermeanos

"...hicieron una promesa: que irían siempre a la ermita que está en el Trompón; que irían todos los años el día de San Roque si desaparecía el cólera del pueblo". En un documento titulado "Sobre la ermita arruinada de San Roque" se denuncia que la ermita fue utilizada para efectuar trabajos serviles como el de cortar velas para los barcos de pesca.

Gautegiz Arteaga

En Gautegiz Arteaga, la tradición local mantiene que hubo una ermita de San Roque. Se situaba en el barrio de Arteaga-Uria, en la parte posterior del edificio del caserío Ozolloerdiko. Una ubicación que confirma el sacerdote y escritor local Angel Naberan, en su libro "Gautegiz-Arteaga (1984)": *"En la actualidad queda un hermoso arco de medio punto (...) que estaba ubicado en el centro mismo de la parte que constituía dicha ermita, siendo la puerta de la misma".*

Desprendido de sus bienes se volcó en sanar al prójimo

La historia y las leyendas sobre la vida de este santo son muy difusas, pero en el texto más fidedigno, según el historiador de vidas de santos Martiriá Brugada, el "Acta

Brevoria", se recoge que San Roque fue un noble francés nacido allá por el año 1300 en Montpellier. Quedo huérfano a una temprana edad y tras repartir sus bienes peregrinó a Italia. Se instaló en la Toscana y ayudó a los numerosos enfermos aquejados por la peste, logrando curaciones admirables.

Cuando se dispuso a regresar a su país natal, él mismo quedó contagiado y optó por retirarse a los bosques para morir en soledad. En el bosque, recibía cada día la visita de un perro que le llevaba un panecillo. El dueño de éste, guiado por la curiosidad, decidió seguir a su mascota y se encontró con el moribundo San Roque, a quien decidió llevar a casa para hacerle las curaciones oportunas.

Cuentan que la curación de San Roque fue gracias a un ángel que se le apareció, otros dicen que fue el mismo perro quien lo curó, tras lamerle las heridas. Una vez curado, decidió volver a su ciudad natal, pero lo detuvieron en el norte de Italia acusándolo de espionaje. Fue encarcelado y se cuenta que murió en prisión entre los años 1376 y 1379.



EUSKAL

SOUVENIRS

Andra Mari kalea s/n.

48300 **GERNIKA**

946 251 930 - 685 758 102



euskal.souvenirs@gmail.com

www.euskalsouvenirs.com





Joseba Fernández Erauskin

Los "ángeles" de Gaztelugatxe

Su historia de amor con San Juan de Gaztelugatxe comenzó siendo niño. Su admiración por el lugar, décadas después, se mantiene intacta. Un flechazo que le lleva, a sus 85 años, a presidir la Asociación del Santuario de San Juan de Gaztelugatxe, compuesta por una cuadrilla de bermeotarras. Joseba Fernández Erauskin gestiona el papeleo, contacta con entidades y administraciones, organiza las bodas, los grupos de limpieza...Un trabajo que no tiene vacaciones ni remuneración, pero que Joseba siente recompensado sólo con ver como luce de espléndido "su islote".

¿Cómo empezó su historia con San Juan de Gaztelugatxe?

San Juan de Gaztelugatxe es mi pasión, no hay lugar más bonito en el mundo. Desde niño me ha encantado venir aquí y ahora me toca cuidarlo. Esa es la labor de la asociación.

¿Cómo se creó la asociación?

Fue por una tragedia, el incendio que arrasó la ermita en 1978. La asociación se fundó para recuperarla. Al principio estuvo al frente el párroco de la Iglesia de Santa María y Santa Eufemia, Ramón Mendizabal. Cuando murió pasó a ser yo el responsable.



Busturialde,
EUSKARA eta
URDAIBAIEN alde

¿Cuál es la labor de la asociación?

A la gente le encanta Gaztelugatxe, pero quieren que sea accesible, esté limpia,... con la ermita bien cuidada. Y eso requiere un trabajo. Hacemos de todo, aunque aquí nadie gana dinero. Entre semana cada uno tiene su trabajo.

El sábado es el día ideal para descansar pero todos los sábados del año, sea el día que sea, a las 7am, sale de Bermeo una furgoneta con todo el equipo. Subimos un grupo de hasta 12 personas a trabajar, hay que limpiar todo. No hay agua potable, la subimos nosotros, pero sí hay 6000 litros de agua de la lluvia que recogemos del tejado con un tanque de acero inoxidable que llevamos con un helicóptero. Esta agua se utiliza para limpieza.

La gente deja mucha porquería. Nos encargamos de que tanto los accesos como las instalaciones estén en buenas condiciones. Todo el mundo se asombra de la limpieza que hay arriba, pero eso es a costa de nuestro trabajo.

Arreglar la campana, recoger la basura, limpiar los urinarios,... A lo largo del año surgen necesidades que cuestan mucho dinero. Un rayo quemó el distribuidor y hubo que repararlo, se han arreglado las escaleras, que era una queja habitual de la gente....

¿Y cómo conseguís el dinero necesario?

"Peseta a peseta", con la venta de escapularios, del folleto, un librito de categoría, que es un buen recuerdo que vendemos por 10 euros, con limosnas que da la gente y con las subvenciones. Los 7000 calendarios que editamos, que es lo más bonito que hay, no los vendemos, los regalamos todos. Hay gente que nos pide por docenas para mandar al extranjero.

Es mucho trabajo...

Tenemos veintitantas bodas al año, algunas te marean... Y están los visitantes que vienen del extranjero... El otro día vinieron más de 6000 ó 7000 personas, ien un solo día! El año pasado pasaron en total 77000 visitantes. Ahora la asociación de Desarrollo Rural Urremendi pone un puesto para atender a la gente, porque nosotros no podemos estar toda la semana aquí. Viene mucha gente diferente, algunos por alguna promesa, también para rodar la película Gernika, reportajes que realiza gente de Corea o China... El día de San Juan, habrán venido aquí más de 20.000 personas y se dieron 9 misas, desde las 6am hasta la 13:30 del mediodía, y el día de San Ignacio, tres.



El 10 de octubre de 1978, en un acto de vandalismo, desconocidos incendiaron el templo y arrojaron la imagen de San Juan contra las rocas. Sólo quedaron las cuatro paredes de la ermita.

¿Cuándo empezó a hacerse realmente famoso San Juan de Gaztelugatxe?

Más o menos desde el año en que se fundó la asociación, pero lo de ahora es fuera de serie. Hoy a las 12 del mediodía te asustarías de cómo están las escaleras. Ane Igartiburu se casó aquí, y eso también le dio mucha publicidad. En días señalados, con la piedrilla que hay en el camino, hay una barbaridad de accidentes. También hay que tener cuidado con los coches.

¿Cuántas personas formáis la asociación?

Cuando se fundó éramos 30, ahora estamos unos 10. La gente joven no se incorpora. Algunos vienen a echar una mano, sobre todo en días como San Juan o San Ignacio.

¿Qué va a ocurrir el día que lo dejéis?

Lo veo mal... muchos se prestan a ayudar pero luego...

Antiguamente venían los marineros con exvotos. ¿Se mantiene esta tradición?

Si, suelen venir, sobre todo cuando salen los barcos. Es un espectáculo ver cómo salen los barcos y maniobran frente al islote para pedir la protección de San Juan. También han traído cuadros muy bonitos, uno de la Iglesia de San Juan de 1800, que muestra una imagen muy distinta a la actual.

IBILALDI ARKEOLOGIKOAK

PASEOS ARQUEOLÓGICOS

→ ORDUTEGIA:

Astelehenetik igandera arte (astearteetan itxita).
Egutegiaren araberako bisitak toki guztietara.
11:00etan eta 17:00etan. Aurrez erreserba egin behar da.

→ HIZKUNTZAK:

Euskara // Gaztelania // Frantsesa // Ingelesa

→ PREZIOAK:

Orokorra: 3 euro.
Murriztua: 2 euro. 26 urtetik beherakoak, 60 urtetik gorakoak, ahalmen urrikoak, langabeak, pentsiodunak eta familia ugariak.
Doan: 12 urte artekoak.
Bisitak 2 baliabide: orokorra, 4 euro eta murriztua, 3 euro.
Bisitak 4 baliabide: orokorra, 6 euro eta murriztua, 5 euro.

→ INFORMAZIOA ETA ERRESERBAK:

Telefonoa: 94 465 16 57 · santimamine@bizkaia.eus

ARROLAko OPPIDUMA OPPIDUM DE ARROLA

FORUko HERRI ERROMATARRA POBLADO ROMANO DE FORUA

EREÑOZAR GAZTELUA CASTILLO DE EREÑOZAR

TRIBISBURUko NEKROPOLI ERROMATARRA NECRÓPOLIS ROMANA DE TRIBISBURU

→ HORARIO:

De lunes a domingo (martes cerrado).
Visitas a los diferentes lugares según calendario.
A las 11:00 y a las 17:00 h. Necesaria reserva previa.

→ IDIOMAS:

Euskera // Castellano // Francés // Inglés

→ PRECIOS:

General: 3 euros.
Reducida: 2 euros. Menores de 26 años, mayores de 60 años, discapacitados, desempleados, pensionistas y familias numerosas.
Gratuita: hasta 12 años.
Visitas a 2 recursos: general, 4 euros y reducida, 3 euros.
Visitas a 4 recursos: general, 6 euros y reducida, 5 euros.

→ INFORMACIÓN Y RESERVAS:

Teléfono: 94 465 16 57 · santimamine@bizkaia.eus



MENDATA



ARRATZU



FORUA



NABARNIZ



EREÑO



Sustiriko
Udala



Bizkaia
foru aldundia
diputación foral