

# URDAIBAI

2016  
zenb. 06  
.....

MAGAZINE

## OGIAREN SASOLIAK



- | URDAIBAITIK, DONE JAKUERA
- | IZAROKO ISTORIOAK
- | GEURE TOMATEAREN SUSTRAIAK
- | SAN ROKE, PATROIA BAINOA GEHIAGO
- | GAZTELUGATXEKO "AINGERUAK"

# 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

REGULACIÓN Y PLANIFICACIÓN  
POLÍTICA SUELO



GOBIERNO VASCO

DEPARTAMENTO DE MEDIO AMBIENTE  
Y POLÍTICA TERRITORIAL

## GEURE KULTURA, BISITATZEN GAIUENENTZAKO GEURE BALIOA

Uda Urdaibain oso tentagarria izan da. Bariedade eta kontrasteek, nortasuna eta erakargarritasun zoragarria emoten deutse geure udari. Busturialdeko eskualdea osotuten daben lurralde txiki honek, hondartza sonatu eta politetatik gain, aparteko "mikroklima" kultural eta naturala eskaintzen dau. Egun, Bizkaiko eta eskualdeko historia azaltzen daben aztarnategi arkeologikoak eta dokumentazio eta ikasketa zentroak bisita daikeguz, Urdaibaiko biodiversitatea, bere historiaren aberastasun eta garrantzia eta baliabideak berreskuratu eta azpimarratzeko etengabeko ahalegin instituzionalari esker.

Bisitak, mendi-ibiliak, ibilbideak, uretako kirolak, esperientzia gastronomikoak eta beste aisialdi ekintzak eskaintzen dabezan zerbitzu turistikoek kalidadeak eta eskualdeko museoek, Urdaibai oporretarako ezinbesteko lekua bihurtzen dabe.

Urdaibaira heltzea abentura bat izan leike. Errepidez eta trenez heltzeko aukeraz aparte, oinez eta itsasoz heltzeko aukera be badago. Bermeo, Mundaka eta Elantxobeko portuek nabigazioaren maitaleak jasoten dabez, aparteko gastronomia, historia eta tipismoa eskainiz. Erakargarritasun honeek Urdaibaik daukoan ezaugarri orokorrak dira.

Oinez zein bizikletaz heltzea be aukera ona da. Donejakue Bideasarbideezkutuagoa da, bertoko basoen natura aberatsa eta haranetako parajeek eskinitako lasaitasunagaitik.

Urdaibaiko ingurune bakotxa, bere erakargarritasun bakotxa leku xarmagarri bat baino gehiago da; txoko bakotzak benetako historia kontaten deusku; geure historia, bisitatzen gaituenekin konpartitzen doguna.

### HARPIDETZA

Aldizkaria jaso nahi badozu, gurekin harremanetan jarri hemen:  
komertzial@nuevaeuropa.com  
tel.: 94 625 06 06  
www.urdaibaimagazine.eus

URDAIBAI MAGAZINE NUEVA EUROPA S.M-REN  
LANTALDEAK BURUTU DAU

### ARGITARATZAILEA

NUEVA EUROPA S.M  
Carlos Gangoiti, 15, behea  
Gernika-Lumo (Bizkaia)  
nuevaeuropa@nuevaeuropa.com  
www.nuevaeuropa.eus

LEGE GORDAILUA: BI-153-2015

Aldizkari honek **Bizkaiko Foru Aldundiaren** laguntza jaso du.



# AURKIBIDEA

## ERREPORTAJEA

04 Erromesak, **HARRITUTA**  
**URDAIBAICO PAISAIAGAZ**

## VISIT URDAIBAI

07 **ARROLAGUNE**  
Urdaibaiko bizimodua  
Bigarren Burdin Aroan

## LEKUKO

08 Piratena, erregeena, fraileena eta...  
pasioena  
**IZARO**

## KALERIK KALE

10 **OGIAREN**  
**SASOIAK**

## SAL TSA-PORRU

12 **TOMATEA,**  
Euskal Herrian  
sustraitu zan "amerikarra"

## BERDEAN

14 **ERRIBERAKO BASOAK,**  
uraren jagoleak

## BETI-JAI

16 **GERNIKAK,**  
esker onez, **SAN ROKE**, izendatzen  
dau **PATROI BAKAR**

## ELKARRIZKETA

18 Gaztelugatxeko  
**"AINGERUAK"**



## Erromesak, HARRITUTA URDAIBAICO PAISAIAGAZ

S arri ikusten doguz Busturialdeko bide eta herrietan, motxila prest, neke-neke eginda, baina pozik aldi berean. Donejakue Bidea egiten ari diran erromesak doguz, Urdaibaitik pasatzerakoan. Santiagora heltzeko ibilbide zaharrena egiten ari dira, bide hau Irunen hasten dalarik. Urte askoan

zehar, bape erabiltzen ez zan eta ia ahaztuta egoan ibilbide hau, baina berraurkitua izan zan eta azken aldian geroz eta erromes gehiago dabiz.

Kostaldeko Donejakue Bideak mendeetan barrena erakartze-gaimen ikaragarria mantendu dau. Hasiera baten arrazoi espiritualak bakarrik zirala ta, eta



**Christine** eta bere gurasoak (Alemania)

### *Donostia-Done Jakue*

Christinek Donejakue Bidea bere gurasoekaz egiten dau, eta harrotasunez erakusten dau beharizan bereziak daukiezan umeen aldeko kamiseta. Bidaia Donostian hasi eben eta Kostako Bidea aukeratu dabe merkeena zala pentsatzen ebelako, eta baita be oso polita zala entzunda eukielako. Ez dabe Urdaibai ezagutzen eta Gernika-Lumo be ez jake oso ezaguna egiten Picassoren koadro sonatua dan arren, baina adierazoten dabe, bidean barrena doazela topatzen dabenaren zehaztasunik ez dabela galtzen, eta pozarren dagozala bidea zeharkatuten daben natura eta basoekaz.



**Angy** (Alemania)

### *Donostia-Bilbo*

Angyk lagun batzuk entzun ebazan Euskadiz eta Donostiaz berba egiten, baina ez eban Urdaibai ezagutzen. Bidean barrena ezagututen dauenaz kanpo, nekeak ez deutso turismoa egiteko gogo handirik ixten, baina dino, Alemaniara bueltaten danean, bere lagunei kontatuko deutsela paraje ikaragarriak daukozan eta jentea oso adeitsua dan ingurune bat ezagutu dauala. Bide hau aukeratutearen arrazoia, bere bi afizinoen loturan dago. *"Bide honetan nire bi zaletasunez gozatu daiket, oinez eta uger egiteaz"*.

beranduago ibilbide kultural eta abenturarako esperientzia moduan. Ibilbide honen jatorria Compostelan Santiago Apostoluaren hilarriaren aurkikuntzan kokatzen dogu, IX. mendean. Halan, Donejakue Bidea, Erdi Aroan, Europako peregrinazio ibilbide garrantzitsuena bihurtu zan.

Santiagora heltzeko ibilbide ezbardinak dagoz, horeen artean Kostaldeko Bidea, Gipuzkoatik, Bizkaitik, Kantabriatik, Asturiasetik eta Galiziatik pasatzen dana. Ibilbide hau erromesek sortu eben musulmanek gobernatzen ebezan lurraldeetatik joatearen arriskuak ekiditeko, izan be kostaldea zan kristau erlijinoko jentea erasoen bildurrik barik pasa eitekean bazter bakarra. "Frantses" Bidearen edegiteagaz (XI. mendea), bide entzutetsuena, Kostaldeko Bidea indarra galtzen joan zan, azken urteetara arte, zeintzuetan berbiztea lortu dauan.

Astorkiganako magaletatik, Donejakue Bidea Urdaibain sartuten da Mendatan barrena. Zarrabentako auzoa, San Pedroko basiliza eta Montalban dorrea erromesak liluratuten dabezan eta paisaia nabarmentzen daben ondare baliabideak dira.

Eskualdean hoberen jagoten dan basoetariko bat dan Artzubiko hariztian, Artzubiko zubia zeharkatuten daben Erdi Aroko antxinako galtzadatik igaroten da bidea. Basoak, zubiak eta galtzadak, hirurek, Urdaibaitik pasaten dan

Donejakue Bideko txoko magikoetako bat eratuten dabe.

Arratzuk erromesak Eleizaldeko auzoan hartuten dauz, erromesei gurtza eta babestokia emoteko asmoz eregin zan Santo Tomaseko elizagaz batera, eta bertatik ibiltaria Ajangiz eta Gernika-Lumoraino doa.

Donejakue Bideko bigarren etapa, Urdaibain, Gernika-Lumotik urteten da; atsedena ez ezik, kultura eta euskal esentzia be eskintzen dauz. Gernikako Batzarretxea, derrigorrezko bisita da. Santa Luciako basilizak Gerekizeko goikaldera eta San Estebaneko basilizara (Morga) doan erromesari agur esaten deutso. Basilizaren erromatar hilarri bitxiak be bisitatzeko leku interesgarriak dira, Donejakue Bideak Morgako paisai gozoetatik zehar Urdaibai itxi aurretik.

### Erromesak Urdaibain

Erromes asko, eskualdera heltzen dira, Urdaibairi buruzko erreferentziarik jaso barik. Bide hau egitea erabakitzen dabe arrazoi kulturalak edo turistikoak dirala eta, edo besterik barik, lasaitasunean egoteko helburuagaz. Ez dabe denpora askorik eukiten turismorako edo hemengo gastronomia ezagutzeko, baina danak azpimarratzen dabe ibilbide hau inguratuten daben natura eta zonaldearen edertasuna.



## Ruth eta Debora (Suitza)

### Donostia-Bilbo

Zürich-eko bi lagun honeek oso pozik dagoz egindako aukeragaz, bidaia Donostian hasi eben eta Bilbon amaituko dabe. Kostaldeko Bidea egitea erabagi eben etapaz gozatu gura ebelako ibilbide Frantsesetik joaten dan jente kopurutik urrun. **"Ibilbideagaz ezin pozago gagoz, dana da oso berdea, hemengo natura sekulakoa da. Ganera dana dago apropos adierazota, hori ezinbestekoa da, lasaitasuna emoten dau. Dekogun pena bakarra, bidean topauten doguzan ermita eta elizetan ezin sartutea da, danak itxita baitagoz"**.

## Dolores eta Gerard (Frantzia)

### Hendaia-Done Jakue

Donejakue Bidearen ohikoak dira eta Kostako Bidea eukien faltan. Egunero 50 km egiten dabez bizikletan eta turismoaz gozatuten dabe. **"Bideak oparitzen deuskun danari begira goaz aurrera, baina ezer interesgarririk ez galtzeko, Interneten beitzen dogu eta bidean dagozan Turismo Bulego danetara joaten gara"**.

# Azti, itsasoaren berrikuntza mundu osora, Sukarrietatik

*AZTI zentro teknologikoa itsasoaren eta elikagaien berrikuntzan aditua da. 30 urtetik gorako ibilbidea du, eta 45 herrialdetan baino gehiagotan dihardu. Gaur egun, 230 lagunetik gorako aditu-talde bat du, eta haren zeregina ideiei forma ematea da, gero ideiak balio dezaten, produktu eta zerbitzu bilakatuta, enpresa-ekimenak sortzeko eta natura-baliabideak berreskuratzeko eta zaintzeko.*



Ikerketa estrategikoa eta aplikatua egiten du AZTIk nazioartean, bezeroei soluzio integral eta berritzaileak emateko. Zientzia gaur egungo eta etorkizuneko gizartearentzako garapen jasangarri eta osasungarri bilakatzea da AZTIren nortasun-adierazgarria.

Sukarrietako Txatxarramendi uhartean egotea —han du egoitza nagusia, beste egoitzak Derioko Parke Teknologikoan eta Pasaian ditu— iturri balio-sortzailea da Urdaibai eskualdearentzat. Zentroaren lantaldea haztea bere indarraren isla da. Azken hamar urteetan, giza taldea % 43 baino gehiago hazi da. Gaur egun, 230 langile baino gehiago ditu, zazpi herrialdetakoak, eta % 74 ikertzaileak dira.

Kalitateko enplegua sortzeaz gain, industria- eta gizarte-sarea dinamizatzea beste helburu estrategikoetako bat da AZTIrentzat. Alor horretan, tokiko ekoizleei ematen dien bultzada, enplegu-sorrera, jarduera ekonomikoaren sorrera eta I+Gan egiten duen inbertsioa nabarmentzen dira. Sortu zenetik oinarri teknologikoko enpresak (OTEBak) sortzea sustatu du, eta haiek zuzeneko 124 enplegu eta zeharkako beste 212 bultzatu dituzte.

## Nazioarteko proiektzioa

Azken 15 urteotan, 36,4 milioi euroren proiektuak lortu ditu nazioartean. Egiaztatutako esperientziari eta ikerketen zorrotasunari esker, gero eta herrialde gehiagok —Txina, India, Saudi Arabia, Seychelle Uharteak — dute konfiantza AZTI-Tecnaliarengan, itsasoari eta haren baliabideei lotutako azterketak egiteko.

AZTIko profesionalek postu garrantzitsuak dituzte; esaterako, aholkulari zientifikoek lanetan aritzen dira, ingurumena eta natura- eta arrantza-baliabideak kudeatzen dituzten zenbait erakundetan, hala nola Europako Batzordearen Arrantzako Komite Zientifiko, Tekniko eta Ekonomikoan eta Europako Ingurumen Agentzian. Eskualdeko arrantza-erakundeek beste batzorde zientifiko batzuetan ere parte hartzen dute; adibidez, Ipar Atlantikoko ICESen eta ICCATn eta IOTCn Ozeano Atlantikoko eta Indiako Ozeanoko tunidoei buruzko aholkularitza ematen, hurrenez hurren.



# Arrolagune

## Urdaibaiko bizimodua Bigarren Burdin Aroan

Arrolako *oppiduma*, mendi honen tontorrean dala 23 mende egoan indartutako herri gotortua, Burdin Aroko defentsa-gotorleku garrantzitsua izan zan eta gaur egun Bizkaia mailan ondoen kontserbauten dana izaten jarraituten dau. Honen interpretazio zentroak, Arrolagunek, Arratzun, *oppiduma* zelakoa zan eta bertakoak nola bizi ziran erakusten dau, herrixkaren bizimodu eta hileta tradizioak berregitearen bidez.

Arrolaguneko esposizioak eskinitako elementu esanguratsuenetako bat, gotorleku esparruko etxola baten birsortzea da, tamaina naturalean eta zehaztasunez eginikoa; etxola honek, garai hareetako ezaugarriekaz berreginda, bisitaria geure arbasoen denpora eta egunez

eguneko etxe-girora garraiatzen dau. Honen barnealdean zeramika, erreminta, bildutako elikagaiak eta besteak beste ehungailu baten erreplikak dagoz ikusgai.

Arrolagunek Arrolako *oppidumaren* hileta-mundua be gogora ekarten dau harri naturalez egindako hileta-tumulu baten birsorkuntzaren bidez, garai hareetan hildakoak nola lurperatzen ebezan erakutsiz.

Danon eskura dagoan aukera aparta, Bigarren Burdin Aroa eta Kantauri Isurialdeko herrixka indigena garrantzitsuenetarikoaren bizimodu, K.o. I. mendera arte Urdaibaiko bizitza bideratu eban biztanle-gunea, ezagutzeko. Bisitaren ostean, gatxa da Arrolako mendira igo eta harritzekoa dan aztarnategia ikusteko gogoari eustea.



**ANDRA  
MARI ELIZA  
IGLESIA SANTA M<sup>a</sup>**



**Triforiora Igoera / Subida al Triforio**

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

*Piratena, erregeena,  
fraileena eta...*

*pasinoena*

# IZARO

Gaur egun inor bizi ez dan arren, 300 urtez Izaroko islan komentu frantziskotar bat egoan eta bertan fraileak bizi ziran islak eta itsasoak emondakoari esker. Bizi edo amestutako istorioak asko dira, islan bizi diran kalatxori, ekaitz-txori, koartzatxo eta ubarroien karraketan ezkutuan dagozanak. Piraten erasoak, maitemindutako fraileak, estropaden kondairak... Honeen iraganean hartuko dogu lur, sekretuak hurbiletik ezagutuz.



**I**slari buruzko lehenengo erreferentzia historikoa 1422ko zezeilaren 27koa da, Bermeoko Kontzejuak islako lurra Arteagako Fray Martini emon utsazanekoak frantziskotar komentua bat eregiteko. Hiru fraile gazteren laguntzagaz, urte bereko maiatzaren 2an isla etxe hartu eban. 1427an Martin V.a Aita Santuak Izaroko Andra Mari komentuari fundazioa onartu eban osterantzeko beste frantziskotar komentuek eukiezan pribilegio bardinak emonez.

Komentuak, eregi zanetik, pasino eta mirespenak biztu izan dauz, donazioak eta erregeen bisitak be jasoz; 1457. urteko Enrique IV.arena eta 1476an Fernando Katolikoarena, besteak beste. Honen andra zan Isabel I "Katolikoa", Izarorajoa zan 1483an eta itsasotik elizaraino joian karehatzeko harmaila bat eregitea agindu eban, 254 eskilara eukazana.

Donazioek komentua mantenduten laguntzen eben, eta bertako fraileak islak eskinitakoari esker bizi ziran: arrainak, begetalak, kalatxorien arrautzak, konejuak, ardiak – isla artzaintzarako errentan emoten eben sasoietan – eta baita be, itsasketan eskinitako laguntza eskertuteko, arrantzale eta marinelek emondako produktuen bidez.

Izaroko bakea 1596ko irailaren 1ean korsarioen eraso batek apurtu eban; piratak Bermeoko portuari erasoten saiatu ziran armatuta egozan gizonen kontra burrukatuz, baina herriaz jaubetu ezin zirala ikusita, islan lehorreratu ziran. Aita nagusia zan Juan de Zabala, eta beste bi monje, Santua eta kalizak hartu ostean, kobazulo baten ezkutau ziran; halanda be, bi monjeak bilozik dantza egitera derrigortuak izan ziran arrotzen entretenimenturako. Piratak komentua apurtzen saiatu ziran eta erretratu sagradu batzuk be ebagi ebezan.

Mendatit, erasoaren barri jakin ostean, bertako patroia zan Gonzalo Ibañez de Ugartek Mundakan 400 gizon armatu batu ebazan, eta piratek ospa egin behar izan eben; barkuetako bat, eskapan joiala, Lamiaranen aurrean hondoratu zan, tripulazino osoa ito zalarik bat izan ezean.

Erasoaren ostean, komentua berregin eben, baina islak ez eban bere bizitasuna berreskuratu. Ángela Estalejok, Foruko auzokoak, frantziskanoak bizi eben pobrezia egoera ikusirik, fraileei bere herriko etxe bat oparitu eutsen, eta 1719. urtean lekualdatu ziran isla itxiz. Komentua eraitsi, eta honen orde, Santa Maria Magdalenaren izenpeko ermita bat eregi eben, zeinaren hondakinak, komentuarienakaz eta harmailaren eskilara zati batzuekaz batera, oindino islan presente dagozan. Komentuko erretratuak, koadroak eta kurutzeak Bizkaiko eliza, komentua eta museo batzutan ikus daitezke.

## Maitasun eta tradizioa

Elezaharrak kontauten dau, Izaroko isla neskatila bermeotar gazte baten eta komentuko fraile baten artean egoniko maitasun kontuen testigu izan zala. Istorio honen bertsinoetako batek dino, gabero, fraileak kostalderaino uger egiten ebala bere laztana ikusteko, neskak bere leihotik kandela baten argiagaz bidea erakusten eutsola. Neskatxaren aitak, konturatu zanean, harremana amaitzea erabagi eban kandela urruneko beste leku baten ipiniz; frailea, okerreko lekura joan zan ugerrean, olatu batek jo eta hatxen kontra ito zan. Beste bertsino batzuk dinoe, frailearen zoritxarra deabruak eragin ebala.

## Izaro lortzeko burrukan

1422. urteko erreferentzia historikoa Izaro Bermeorena dala adierazo arren, eskualdean oso errotuta dagozan elezaharrek dinoe islaren jaubetza Mundaka eta Bermeoren arteko norgehiagoken arrazoia izan zala; kontatzen da, estropada bat ospatu zala, eta bertan bi herriek borrokatu ebela islaren jabetza lortuteko, Bermeok garaipena lortuz.

Ez da existitzen estropada horren inguruko testigantzarik, baina bai bertsino ezberdinak; batzuek dinoe Bizkaiko Agintaritzak antolatu ebala estropada, beste batzuk 1719an izan zala baieztutan dabe, fraileak Forura bizitzera joan ziran; eta badagoz gertakizun honetan Elantxobe herria sartzen daben istorioak be, norgehiagokari ezetza emon eta epaile papela onartu ebana kontatzen dabenak. Izan be, esaten da, estropadaren benetako irabazlea Mundaka izan zala, baina bermeotar erramulari baten hiltearen ondorioz, Elantxobek, konpentsazino lez, Bermeori emon eutsola garaipena. Hau dala ta, Mundakan elantxobetarrei *makuesak* (epaile txarrak) izena emoten jake.

Estropada honen omenez, garagarriaren 22an, Bermeon, Mundakan eta Elantxoben Madalena eguna ospatuten da, eta Bermeok Izaro irlaren jaubetza berea dala gogoratuten dau; alkateak, Mundaka eta Elantxobeko alkateen aurrean, teila bat botaten dau itsasora, euskal ohiturako agintearen sinboloa.



Mimoa, ezagutza eta tradizioa dastatzen dira Ajangizko Jaime Astorkiak prestatuten dauan ogiaren azal kurruskarian eta mami samurrean. Egin barri dan ogiaren lurrin sakratuak, kaletik arnasten danak, besapean ogi bat eroateko gogoak biztuten dauz. Egur-labea, kalidadezko lehengaiak eta maitasuna dira, 1998tik, bere ospearen giltzarriak.

**B**enetako zapoak, tradizionalak diranak, berreskuratzeko nahiak artisaurogiaren kulturari bultzada emon deitso. Oinarrizkoa eta arrunta dan jateko honek, mahaian eukan protagonismoa berreskuratu dau, prestaketan sormena biztu eta gastronomia aukera barriak

sortuz. Geure artean, ogiaren "revival" dalakoa nahiko barria dan arren, 18 urte dira, Bolibarreko Jaime Astorkia, Ajangizen bizi dana, aste bitartean goizeko 3:30etan jagiten danetik, eta 1:00etan asteburuetan, "Ajangizko ogia" prestatuteko; gehigarri bako artisaurogia, egur-labean egosi eta txigortua. Egur-labeak ogien kalidadea, zaporea, lurrina eta ehundura handitu eta hobetzen dauz, egungo



eguneroko ogia erosterakoan hain estimatuak diran ezaugarriak.

Astorkiak ia bizi erdia zuzendu dau eskualdean bere suhinak banatzen daberen ogiaren prestaketara. Okina izan aurretik, mendian lan eiten eban, baina lanean sortutako lepoko minak zirala ta, ofizioz aldatu eta negozioaren hasieran eskuratutako egur-labe bati zuzendutako biziari hasiera emon eutsen.

Urna, ura, itsas gatza eta legamia dira oinarrizko osagaiak. Nahastau, oreka egin, fermentatu eta laban egitea dira ogiaren elaborazioaren prozesuak, gabeen sortzen dan magia hau denpora tarte zehatzen zeremonia dogu. *"Edozein artisautza produkturen moduan, lehengaiak ezinbestekoak dira arrakastarako eta hemengo urak daukon kalidatea desiratzekoa da, asko laguntzen deustso ogiaren zaporeari"*, ziurtatzen dau Astorkiak.

Negozio familiar txiki honen hasierak ez ziran errezak izan. *"Inoiz ez da erreza, baina zonaldean ogia egur-labean egosten eban bakarria nintzanez, aurrera joatea lortu neban eta gitxinaka negozioa finkatzen joan nintzen"*, gogoratzen dau Astorkiak. Halantxe, eskualdean eta inguruetan bere lekua hartzen joan da eta krisi ekonomikoa dala ta azken urteetan eskari kopuruek behera egin daberen arren, negozioak egeerari aurre egin deustso, zabaltzen ari diran okindegi modernoen kopuruak gora egiten jarraitzen dauan bitartean eta horrek dakarren kompetentzia maila kontuan hartuz.

*"Geu be egokitu behar izan gara, danan lez, eta martitzenetan ogi integrala saltzen dogu, Gernika-Lumo zonaldean arrakasta handirik ez daukon arren. Dana da moda, okindegi askotan saltzen daberen lehen egosketako ogien moduan; ogi honeek zapore oso ezbardina eukiteaz gain, guztiz kaltegarriak dira estomagurako, ez diralako osoki fermentautu egoten"*, azaltzen dau.

Ajangizko okinak osasun kontuak be ezagutzen dauz. Masajista titulua dauko, bere lepoko minak konponduteko asmoz ikasi ebana eta gaur egun jarraitzen ez dauan arren, oin dala asko zonaldeko jentea hurbiltzen jakon, bere eskuekaz gerriko arazo eta minak kenduko eutsiezala esperoaz. Jaimereren eskuak eta abilitadea oinarrizkoak dira bi egitekoetan. Bai muskuluak indarbertzerakoan eta baita be ogia lantzerako orduan, abilezia, trebetasuna eta taxua beharrezkoak dira.

Ajangizko okindegiak daukon fama ez da bakarrik eskualdean zentratzen, ogi honeek *souvenir* papera be betetan dabe lantzean behin. Turista asko dira, inguruko agroturismoetan ogi hau probau ostean, Ajangizera hurbiltzen diranak eroateko ogia eroatera.

Etorkizuna ezbaikoa da, baina Jaime Astorkiak, bere bi urteko lobak ogi mamiaz zelana gozatzen daberen ikusita, argi dauko: *"Kalidatezko osagaiekaz lan eginda eta jenteari arreta ona eskiniz, krisi momentuak etorriko diran arren, beti egingo dogu aurrera"*.

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 large, ripening orange one and a smaller, bright red one. She is standing in a greenhouse, surrounded by lush green tomato plants with several green tomatoes hanging from the stems. The background is a light-colored, translucent greenhouse wall.

Saltsa-Porru

# TOMATEA, EUSKAL HERRIAN SUSTRAITU ZAN “AMERIKARRA”

Ezinezkoa da Euskal Herrian haztendirantomate ezin hobeak probaubako uda bat imajinatutea. Moldagarria eta eskualdeko udako merkatuetan hain maitatua dan barazki hau, Ameriketatik ekarri eben oin dala 252 urte. Gitxinaka, sukalderako eta osasunerako eukazan berezitasunei esker, euskal etxeetan eta kalitatezko jatetxeetan preminazko produktu bihurtu zan.

**T**omatea mundu mailan ezaguna da bere moldagarritasuna, mota aniztasuna, usaina eta zaporea diralta. Gordin zein prestatuta, maitasunez hazten da eta debozinoz itxaroten da. Eskualdeko laborantzek egundoko tomateak landuten dabez, freskoak

eta ensaladetarako paregabeak, gozagarri barik be jateko modukoak. Tomateek zapore gozoena eta kalitate handiena udan eskaintzen dabe.

Barazki hau, dala 252 urte Euskal Herrira heldu zanetik gaur egunera arte, gure jatekoetan bere lekua hartuz joan da. Gure familia edo arbasoen baserrietan gogoratuten doguzan arren, tomatearen laborantza dala gitxikoa da, kontuan hartuten badogu joan zan mendera arte tomateak ez zala kontsumo propiorako hazten.

Dala gitxira arte, ez zan ohikoa tomateak gordinik jatea, batez be ekoizten zan baserri inguruetan. Saltsak prestatu edo sasoiko produktua danez gero, urte osorako poteetan sartuteko erabiltzen zan.

*Jack* tomate mota da, bere emonkortasun eta erresistentzia diralta ta, euskal ekoizleek gehien produziduten dabena. Baina Busturialdeko eskualdean, Gernika-Lumo zonaldean, *piko luze* edo *punta luze* izenekoa, bihotz forma eta arrosa kolorekoa dana, eta Busturiako errama tomateak nagusitzen dira. *Piko luze* tomateak, mamintsuagoa eta arrosagoa da Busturiakoaren aldean, eta ezin onagoa da saltsa edo ensaladetarako. Tomate mota honen produkzioa Lea Artibai eta Busturialdeko eskualdeetan zentratuten da; baserrietar batzuk baieztatuten dabe gitxienez 1947az geroztiko lantze jarraitua egon dala.

Busturikoa dana, "*tomate de cuelga*" izenagaz be ezagutua, *piko luzea* baino gorriagoa dogu eta ur gehiago dauko. Herriko baserrietan hazitakoa, azoka eta herri merkatuetan saltzen zan. Antzinako aitorten eta idatziek erramako tomate honen garrantziak hitz egiten dabe. 'Variedades autóctonas de tomate del País Vasco' Eusko Jaurlaritzaren Nekazal Departamentuaren eta Zaragozako Baratzeko Geoplasma Bankuaren argitalpenean, honakoa esaten da: "*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*".

Ganera, tomate mota hau nazioarteko Arca del gusto proiektuan sartuta dago, Slow Food Fundazioak bideratuta dagoan biodibersidadearen babeserako proiektua. Ekimen honek ahaztutako zaporeak eta galtzeko arriskuan dagozan produktu gastronomikoak barriro eskuratu eta katalogatuten dauz. Tomateagaz batera, Bizkaiko landetan zaharrenetarikoa dan Nabarnizeko nabitoa be badago.

## **Mediterranean jatekoaren protagonista**

Tomateak daukon ezaugarri nagusienetakoa bere balio nutrizional altua da, honi esker ugerraren kontrako produktu eraginkorra dogu, freskotu eta jateko ohitura osasuntsu eta orekatua eukiten laguntzen dauana.

Oso kaloria gitxi daukoz, ura dalarik osagai nagusia; daukozan sodio kopuruak be txikiak dira eta aberatsa da mirenal eta bitaminei jagokoanez. Garbigarria da, bihotzeko eta hipertentsino arazoak saihestuten dauz eta bitamina A-ri esker, bista arazoak be hobetzen dauz. Ganera, ezaugarri diuretikoak daukoz eta tripa eta hesteetako osasun ona eukiten laguntzen dau idorria eta beheranzkoa saihestuz. Diabetes kasuetarako be gomendatuten da eta haginak, ulea eta azala osasuntsu mantenduten dauz; izan be, tomatearen ura erretasunak osatuteko erabiltzen da. Eguneroko kontsumoak UVA izpiengandik babestuten gaitu.



# ERRIBERAKO BASOAK, uraren jagoleak

Erriberako basoak naturaren jagole handiak dira eta baita be Busturialdeko eskualdean emondako hainbat aldaketaren testigu; bertan bizi diralarik antxina-antxinatik. Baso honeetako landarediak oinarrizko funtzinoak beteten dauz ekologiaren mesedetan. Onura danen artean, besteak beste, gerizpea emoten dau, erreketako uren tenperatura orekatuz, honeen ur-etorria erregulatuten dau, higadura prozesuak ekidin, eta habitat barrien sorreran be lagunduten dau.

**B**usturialdean, erriberako basoak topau daitezke Busturin -Mape errekan-, Arratzun -Uarka errekan-, Gaategiz Arteagan -Oma errekan-, eta baita be Ajangiz barruko ibarretan -Berrekondo errekan-, Gernika-Lumotik hurbil dagoan landa inguruan.

Baso honeek, Busturiko errekatxoetan topau daiteken igel hankaluzea (*rana ibérica*) moduko anfibioen ugalketarako funtsezko interes puntuak dira. Hegaztien artean, jatorrizkoak diran espezie batzuk dagoz, uretako zoza edo buztanikara horia adibidez. Halanda be, fauna balioari jagokonez, ugaztunak dira interesgarrienak, eta bisoi europarra edo ipurtatsak moduko natura-balio handiko espezieen presentzia erregularra azpimarratu behar da.

Baso honeetan hazten diran **haltz**, **leizar** eta **gartzainondoak** geure arbasoen historia eta tradizioak sustraietan gordeten dabe. Txalaparta bezalako erreminta eta kultur eta ekonomia jardueren lanabesak

egiteko lehengai izan dira.

## Haltza

Geure eskualdean, haltzaren egurra beti estimatu da urperatzearekiko erresistentea dalako, baserrien eta erreka edo marea erroten eregitean balio handikoa izanez. Kaikuaren fabrikazinarako be baliau izan dau, Euskal Herrian ganaduaren erasteen eta esneki batzuen produkzioan erabiltzen dan egurrezko kankarrua, eta polboraren produkzinarako egur-begetal iturri moduan be izan da erabilia.

Urdaibain ondo mantentzen diran haltzadiak Zelaietako (Gaategiz Arteaga) padura inguruan, Barrutiabason (Kortezubi), eta baita be Golako eta Uarka erreken ertzetan (Arratzu) aurki daitezke. Haltzaren birkonolizazio gaitasuna kontuan hartutekoa da eta hau dala ta, zuhaitzi gazteak oso ugariak dira Urdaibai Biosfera Erreserbaren eremu osoan.

**URdaibai**  
Turismo aktiboa eta natura

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





## Leizarra

Arbola honen egurra gogorra, elastikoa eta lantzeko erraza da; ezaugarri honeek dirala ta, zurgintzan erabilia izan da altzari eta barkuen elementu kurbatuetarako. Egur eta ikatz ederra emoten dau, bere hostoek ganaduari janari lez emoteko balio dabe eta antxina, bere egurra gurdiak eregiteko erabiltzen zan.

Leizarrak euskal mitologian be badeuko bere agerpena. Ohiturak arbola santutzat euki izan dau, M.Lekuonaren hitzetan *"Lizarra ez da bedeinkatu behar; berez da bedeinkatua"*. Udako solstizioan, bagilaren 23ko gauean, San Juan, ohiturak dino leizar edo pagoakaz eginiko kurtzeak ipini behar dirala ate edo landetako lurretan, eguraldiaren zorigatxetatik babestuteko.

Kontauten da sorginen erratz sonatuak be leizar makilekaz egiten zirala eta sorgina erratzetik aldendu ezker, bere ahaltsunak galdu eta ur arinetan itoten zala; hortik dator, hain justu, leizar zati bat itota hiltzearen kontrako kutuna danaren siniskeria.

Leizarra baserri eta borden babesle be bada, udan gerizpean mantenduz eta neguan eguzkitsi; eta trumonadak dagozanean, oinaztuak urrunduten dauz, hau dalarik, tradizioaren eretxiz, arbola honen egiteko nagusia.

## Gaztainondoa

Aspaldi gaztainondoa funtsezko sostengua zan herri eta baserrietan bizi ziranentzako, izan be, honen frutua,

janariaren oinarria zan karbohidrato ekarpenari esker. Ganera, arbola honen egurrari be etekina ateraten eutsen baserrien eregitean oso erabilia zalarik.

Gernika-Lumo eta Markinako zonaldeetan gaztainondoa eta mihimena erabiltzen da frontoiko zesta-punta jokorako otzarak egiteko. Gaztainondoa euskal altzarien artearen erakusgarri diran pieza eredugarrien produkzioan be erabilia izan da; adibidez kutxa tradizionalaren fabrikazioan, Euskal Herrian etxeko gauzak edo gari, arto, urun eta abarrak gordetzera bideratuten zana, eta baita xixilu banku tradizionalaren produkzioan be, bizkaralde altua eta jesarlekuan kajoak daukozana.

Gaur egun gaztainondoaren egurrak bere gogortasun, erresistentzia, iraunkortasun eta presentzia ona dirala ta, oso preziatua izaten jarraituten dau altzarien eregitean eta arotzerian; erabilia da baita be, nekazari-ontzi edo etxeetarako egurrezko egituren eregitean.

Ohiturak dino, Euskal Herrian neskek dantzaldietara joaten ziranean gaztainondo egurraren ikatz zati bat eroaten ebela begizkoaren kontra, baina arrarora dan arren, arrantza barkuetara inoiz ez ziran intxaur edo gaztainak eroaten, suerte txarra erakarten ebela sinisten zalako.



## 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



# GERNIKAK, esker onez, SAN ROK

**S**an Roke (XIV. mendea), aitoren seme frantsesa izan zan, bere bizitza izurriteek gaixotutako pertsonak laguntzera eskini ebana. Busturialdean badagoz bere izenpeko ermiten aipamenak. San Roke, Bermeon ospatu eta Gernika-Lumoko patroï dogu. 1697an, hiribildu honek 3 Patroï eukazan: San Roke, San Sebastian eta San Antolin. Baina 1833ko kolera izurriteak Gernika herria kaltetu ez ebala eskertzeko, San Roke patroï bakar izendatu eben.



Herriko urtekariek dinoe, 1833an izurrite batek Bizkaia kaltetu ebala, eskualdeko herri guztietara helduz. Gernikari, harritzekoa zan arren, gaixotasun larri harek ez eutson kalterik eragin. Urte horretan bertan, mirari harek, herri-agintariek San Roke herriko patroï bakar izendatzea eragin eban eta halan batzen da 1842ko udal-dekretuen liburuan: *"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 San Roque Patrón único de la villa"*. Eta jarraitzen dau *"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..."*.

Halanda be, Gernikazarra kultur elkarteak herriko medikua zan Eugenio Zamezaren esanak batzen dauz *"estas fiestas datan desde la época en que se erigió nuestra parroquia bajo la advocación de la Asunción de Nuestra Señora"*. (Eleiza gotikoa 1499an eregiten bukatu zan). *"Baleiteke jai hareek herriaren fundazio garaikoak izatea (1366), nahiz ta ezagutzen diran herri ordenantza zaharrenek (1455-1514) esaten daben, gorde beharreko jai egunak domekak eta Andra Mari egunak dirala, Patroïa aipatutea ahaztuz"*, gehitzen dau Vicente del Palaciok (Gernikazarra).

## Erromeria Bermeon

Bermeon erromeria ospatuten da abuztuaren 16an. 70. hamarkadara arte, marineruak be itsasotik bueltauten ziran, berenberegì, San Roke eguna familikoakaz ospatuteko.





# E, izendatzen dau PATROI BAKAR

1721.urtean erregistratutako dokumentu batek zehaztuten dau, ermita Talako zonan kokatuten zala. Antonio Erkoreka historialari bizkaitarrak 1746ko izurritearen inguruan batutako ahozko informazioak dino bermeotarrek *"promesa bat egin ebela: beti joango zirala Trompoian egoan ermitara; urtero joango zirala San Roke egunean, herritik izurritea desagertuten bazan"*. 'Sobre la ermita arruinada de San Roque' deitutako liburuan salatuten da, ermita peska barkuetako belak ebakitea moduko lan mespretxagarriak burutzeko erabili zala.

## Gautegiz Arteaga

Gautegiz Arteagan, herri ohiturak San Roke ermita bat egoala mantentzen dau. Arteaga-Uria auzoan egoan kokatuta, Ozolloerdiko baserriaren ostean. Ángel Naberan herriko abade eta idazleak informazio hau baieztuten dau berana dan 'Gautegiz-Arteaga (1984)' liburuan *"Oin puntu erdiko arku edar bat dago (...) ermita osotuten eban zatiaren erdialdean kokatuta egoana, beronen sarrera izanik"*.

## Ondasunak itxi eta besteak lagunduz

Santu honen inguruko elezahar eta kontuak zehaztubakoak dira, baina testu sinisgarriena, Martiriá Brugada Santuen bizitzetan aditua dan historialariaren esanetan, "Acta Brevoria" da.

Bertan agertzen dan arabera, San Roke aitoren seme frantsesa zan, 1300ean Montpellierran jaioa. Gaztea zalarik umezurtz gelditu zan, eta bere ondasunak banatu ostean,

erromes joan zan Italiara. Toskanan hartu eban ostatu eta izurritea zala eta kaltetutako gaixoak lagundu ebazan, sinistu ezinezko osaketak lortuz.

Jaioterrira bueltatuteko prestatu zanean, bera be kutsatu zan eta basoetara ospa egitea erabagi eban, bakardadean hiltzeko. Basoan egoala, egunero jasoten eban ogi zati bat eroaten eutson txakur baten bisita. Honen jaubea zanak, jakingurak gidatuta, bere maskotari jarraitutea erabaki, eta han aurkitu eban hiltzorian egoan San Roke. Hau halan ikusita, bere etxera eroan eta beharrezko osaketak egin eutsozen.

Dinoe, San Roke aingeru baten agerpenari esker osatu zala, beste batzuk kontauten dabe, txakurrak berak osatu ebala zauriak miazkau ostean. Behin osatuta, etxera bueltatutea erabagi eban, baina Italia iparraldean atxilotu egin eben espioitza leporatuta. Kartzelaratua izan zan eta dinoe, bertan hil zala 1376-1379 urteen biartean.



**EUSKAL**

**SOUVENIRS**

Andra Mari kalea s/n.

48300 **GERNIKA**

946 251 930 - 685 758 102



[euskal.souvenirs@gmail.com](mailto:euskal.souvenirs@gmail.com)

[www.euskalsouvenirs.com](http://www.euskalsouvenirs.com)





Joseba Fernández Erauskin

## Gaztelugatxeko "aingeruak"

Gaztelugatxeko San Juanegaz daukon maitasun istorioa umea zanean hasi zan. Bazter honi eutson mirespena, hamarkada askoren ostean, gaur egun oso-osorik mantentzen da. Tupusteko maitemin honi esker, gaur egun, 85 urte gaz, Joseba Fernández Erauskin, Gaztelugatxeko San Juaneko batzordeko mahaiburua da. Batzorde hau bermeotar talde batek osatzen dau; bertan, Josebak tramiteak egin, erakunde eta administrazioekaz harremanetan ipini eta bodak eta garbiketa taldeak antolatzen dauz, besteak beste. Diru-saririk eta oporrik ez daukon lana da hau, baina Josebarentzat nahikoa da "bere islatxo" ze ederra dan ikuste gaz.

Zelan hasi zan Gaztelugatxeko San Juanegaz dozun istorioa?

Gaztelugatxeko San Juan nire pasinoa da, eta ez dago leku politagorik mundu honetan. Umea nintzenetik gogoko izan dot hona etortzea, eta oin zaindu egin behar dot. Hori da batzordearen egitekoa.

Zelan sortu zan batzordea?

1978an jazo zan zorigatxeko sute ikaragarri batek ermita txikitu eban. Batzordea ermita berreskuratzeko sortu zan. Hasieran, Ramón Mendizabal, Santa Maria eta Santa Eufemia elizetako abade nagusia zana, egoan batzordeko mahaiburuan. Mendizabal hil zanean, neu hasi nintzan arduradun lanetan.



Busturialde,  
**EUSKARA** eta  
**URDAIBAIEN** alde

## Zein da batzordeak daukon lana?

Jenteak Gaztelugatxe oso gogoko dau, baina leku irisgarri eta garbia izatea gura dau. Hori lortzeko lan asko egin behar da eta ardura behar dau. Batzordean danetarik egiten dogu, baina inork ez dau dirurik jasotzen. Astean zehar bakoitzak bere lana dauko.

Zapatuak deskantsua hartzeko egun aproposak dira, baina urteko zapatu danetan, goizeko 7:00etan Bermeotik batzordeko lantaldeko furgoneta urteten da. 12 pertsonako taldea igoten gara Gaztelugatxera lanean, dana garbitu behar izaten da ta. Ez dago ur edangarririk, geuk igoten dogu, baina bai badagoz teilatuan pilatuten dan euri uraren 6000 litro ur, ontzi baten bidez eta helikopteroan garraiatuz biltzen doguzanak. Ur hori garbiketarako erabiltzen dogu.

Jenteak zikinkeria ixten dau Gaztelugatxen. Gu, batzordekoak garenok, sarbide eta instalazio danak egoera onean mantentzeaz arduratzen gara; mundu guztia harrituta gelditzen da goiko aldean dagoan garbitasunagaz, baina hori gure lanari esker lortuten da.

Kanpaia konpondu, zaborra bildu, komunak garbitu... Urtean zehar diru asko balio daben beharrak sortzen dira. Oinaztu batek banagailua erre eban eta konpondu genduan, eskailarak be konpondu dira, jentearen keja nagusia zanez gero...

## Eta zelan lortuten dozue behar dan besteko dirua?

"Pezetaz pezeta", eskapularioak eta 10 eurotan saltzen doguzan liburuskak salduz, jentearen karidadeari esker eta jasotzen doguzan diru laguntzekaz. Editatzen doguzan 7000 kalendarioak, gauzarik politenak diranak, ez doguz saltzen, danak oparitzen doguz. Badago jendea kalendario honek dozenaka eskatzen dabezana atzerrira bidaltzeko.

## Lan asko da...

Urtean hainbat boda eukitzen doguz, hogeitik gora, eta batzuk nahiko gora beheratsuak izaten dira... Beste alde batetik kanpotik datozen bisitariak be badagoz ... Joan zan egunean 6000 edo 7000 pertsona baino gehiago etorri ziran, egun bakar baten! Eta aurreko urtean (2015), danera, 77000 bisitari jaso genduzan.

Oin Urremendi Busturialdeko Landa Garapen Elkarteak, jentea atenditzeko postu bat jartzen dau, gu ezin gara ta aste osoan hemen egon. Jende mota asko etorten da, batzuk promesa bat dala ta, baita be *Gernika* pelikula filmatzeko, eta Corea edo Chinatik datorren jentea erreportajeak egitera...



**1978ko urrian, ezezagun batzuk ermitari su emon eutsien eta San Juanen irudia haizetara jaurti eban. Ermitaren lau horma baino ez ziran gelditu.**

San Juan egunean, hona 20000 pertsona baino gehiago hurbildu ziran eta 9 meza emon ziran, goizeko 6:00etan hasi eta eberdiko 13:30etara arte. San Inazio egunean, hiru meza emoten dira.

## Noiz hasi zan Gaztelugatxeko San Juan gaur egun daukon fama hartzen?

Gitxi gora behera elkartea sortu zanez gero, baina egia da egun bizi dogun egoera ez gendula espero. Gaur bertan, edonor bildurtuko litzake eberdiko 12:00etan eskilarak zelan egoten diran ikusita. Ane Igariburu hemen ezkondu zan, eta horrek be publizitate asko emon eban. Egund berezietan, bidean dagoan harri-kirriagaz, hainbat pertsona jausten dira, kotxeekaz be kontu handia euki behar da.

## Zenbat pertsonak osotuten dozue elkartea?

Sortu zanean 30 ginen, gaur egun 10 gara. Jente gazteak ez dau kide gura. Batzuk laguntzera etorten dira, gehien bat San Juan edo San Inazio moduko egund berezietan.

## Zer pasauko da lan hau ixten dozuenean?

Egoera oso txarto ikusten dot...asko etorten dira laguntzeko baina gero...

## Antxina marinela etorten ziran ofrenda ezbardinak ekartera. Tradizio hori mantentzen da?

Bai, oindino be etorten jarraitzen dabe, gehien bat barkuak urteten diranean. Benetan merezi dau barkuak zelan urtetan diran ikustea, islatxoaren aurrean maniobra egin eta San Juanen babesa eskatzen deusela. Batzuk oso koadro politak ekarri dabez. Badago bat 1800. urteko San Juan elizaren irudia daukona, ezelan be ez dauko gaur egund antzik.



# 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](mailto: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](mailto:santimamine@bizkaia.eus)



MENDATA



ARRATZU



FORUA



NABARNIZ



EREÑO



Sustiriko  
Udala



**Bizkaia**  
foru aldundia  
diputación foral