

# URDAIBAI

2016  
Nº 07  
.....

© MAGAZINE ONLINE



EL PUERTO  
DE BERMEO  
*amarra*  
el futuro

- ▮ ENTREVISTA AL DIPUTADO GENERAL DE BIZKAIA
- ▮ SANTIMAMIÑE, 100 AÑOS
- ▮ ADELA GARTEIZ, UN COMERCIO CON SOLERA
- ▮ TALO, SABOR *REDONDO* DE CASERÍO
- ▮ LA AMENAZA DE LA AVISPA ASIÁTICA

# 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 DEL MEDIO AMBIENTE Y POLÍTICA AGROPECUARIA



GOBIERNO VASCO

DEPARTAMENTO DE MEDIO AMBIENTE Y POLÍTICA TERRITORIAL

## POR UN FUTURO ESENCIAL, DIVERSIFICADO E INNOVADOR

Rescatar la identidad, reinventar la tradición, emprender proyectos son actitudes del momento de debate y reconversión que vive la economía de Busturialdea. La progresiva pérdida de competitividad del sector primario ha marcado el persistente declive del agro y la pesca. Los puertos han sufrido la merma e incluso la desaparición de su flota pesquera y con ello del empleo local. La pujante industria que dinamizó los servicios y la hostelería en Gernika-Lumo perdió el tren de la reconversión y ensombreció un comercio floreciente. Esta preocupante realidad ha sacudido el espíritu de supervivencia de los habitantes y activado una inquietud emprendedora, que apunta a un nuevo modelo de economía en el que convergen las estrategias y el impulso institucional.

El puerto de Bermeo se reinventa en nuevos horizontes de desarrollo. Su actividad pesquera convive con el transporte de mercancías y el servicio de puerto deportivo. Este, directamente relacionado con el turismo y el ocio, abre un horizonte nuevo para los puertos pequeños de la comarca.

El relato histórico de Busturialdea, que entrelaza su importantísimo patrimonio cultural, es un valor en alza cuando pensamos en turismo, porque es lo que une y consolida a un pueblo frente a corrientes turísticas ajenas que buscan conocer precisamente esa cultura que poseemos. Su difusión requiere una planificación sostenida, para generar las condiciones óptimas de los recursos, su conservación y valorización.

La biodiversidad de nuestro medio ambiente como Reserva de la Biosfera también está en el núcleo de la actividad turística y forma parte del marco de sostenibilidad que definirá nuestra industria para el futuro.

Es indiscutible que nuestro territorio ofrece atractivos capaces de satisfacer los deseos y expectativas de los visitantes. A quienes vivimos en él nos toca hacer que también sea el lugar que satisfaga nuestras vidas.

### 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

Urdaibai Magazine no se hace responsable de las opiniones  
y comentarios vertidos por terceras personas.

### EDITA

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

# ÍNDICE

## ERREPORTAJEA

**04** PUERTO DE BERMEO,  
DIVERSIFICACIÓN...  
para amarrar el FUTURO

## VISIT URDAIBAI

**09** EL TURISMO  
se abre camino  
en Urdaibai

## ELKARRIZKETA

**10** UNAI REMENTERIA  
Diputado general de Bizkaia

## LEKUKO

**14** Nuestra historia,  
ACCESIBLE EN SANTIMAMIÑE  
DURANTE 100 AÑOS,  
tiene hoy un futuro sostenible

## KALERIK KALE

**16** ADELA GARTEIZ,  
un comercio con solera

## SAL TSA-PORRU

**18** TALO,  
sabor *redondo*  
de caserio

## BERDEAN

**20** La "AVISPA ASIÁTICA"  
AMENAZA NUESTRA  
BIODIVERSIDAD

## BETI-JAI

**22** URDAIBAI KOPA,  
Nuestro paisaje  
el mejor circuito

# Puerto de Bermeo. *D*iversificación...

CARISBROOKE

**E**l Puerto de Bermeo ha sido desde tiempos inmemoriales paradigma de actividad pesquera, una actividad ligada desde siempre a la superación de la dificultad y al riesgo, pero también a la eficiencia, la inventiva y el saber hacer. La flota bermeana, se ha labrado un sólido prestigio a lo largo de siglos. Las técnicas pesqueras, el alto nivel de eficiencia de las embarcaciones y la excelencia de sus profesionales, son las bases de una actividad económica que ha aportado riqueza y prosperidad a Bermeo y a toda la comarca.



En las últimas décadas, el Puerto de Bermeo se enfrenta al reto del recorte global de cuotas de pesca, un problema de fondo al que se suman otros de carácter coyuntural, como la dificultad para enrolar tripulaciones.

A pesar del descenso en las capturas y en consecuencia, de la facturación por ventas derivadas de la pesca, el puerto de Bermeo, no es lugar del que las oportunidades puedan escapar fácilmente. El puerto es escenario de un progresivo proceso de diversificación, que equilibra el descenso de la actividad pesquera con un aumento de la actividad comercial y un sector náutico-recreativo que ya ocupa el 100% de los amarres del puerto viejo.

Haciendo un repaso a las grandes cifras de actividad portuaria, se puede apreciar un creciente equilibrio entre los diferentes sectores de actividad económica.

Los datos de 2015, nos indican una tendencia a la baja en el número de embarcaciones de pesca, un total de 30 en 2015 (18 mayores de 20 m. de eslora). Esta cifra comparada con las 247 embarcaciones con las que contaba la flota de bajura de Bermeo en 1969, nos aporta una buena perspectiva sobre la nueva realidad operativa del puerto. En 2015, la flota pesquera de bajura descargó en los muelles de Bermeo un total de 3.923.322 kilos de pescado, con una cifra total de ventas de 5.666.171,00 €.



En lo referente a la actividad comercial, el puerto de Bermeo es el único administrado por la Dirección General de Infraestructuras del Transporte del Gobierno Vasco.

En 2015, entraron en el puerto de Bermeo 105 barcos, que cargaron 94.742,6 toneladas y descargaron 170.570,6 toneladas. En total, se gestionaron 263.313,3 toneladas de mercancías. Los productos descargados fueron siderúrgicos (76,26%), pasta de papel (11,19%), aluminio (7,22%) y madera (5,33%). Los productos embarcados en Bermeo fueron sobre todo, madera (61,23 %), sulfato sódico, potasa y sosa (35,08 %), y productos siderúrgicos (3,69 %). El origen de la mayoría de estos barcos fue la UE, seguidos de los procedentes del norte de África y países del este de Europa.

El sector náutico-recreativo, dispone en Bermeo de 370 amarres a pantalán y 31 a boya temporal, unas instalaciones que en 2015 registraron 461 solicitantes admitidos, cantidad que supera en 59 solicitudes los amarres disponibles. Una cifra que constata la demanda creciente en este sector.

La tendencia a la diversificación de actividades económicas en el puerto de Bermeo, es una garantía de estabilidad y resistencia frente a crisis sectoriales puntuales.





# ... para amarrar el Futuro

La consolidación del puerto de Bermeo como espacio logístico-comercial y recreativo, además del tradicional pesquero, es una apuesta de futuro y como tal, cada uno de los sectores, planifica y desarrolla las actuaciones necesarias para mantener su competitividad a lo largo del tiempo. Así, en el sector comercial, el puerto estaba habilitado para el acceso de barcos mercantes de hasta 115 m. de eslora y el tráfico de algunas líneas, apuntaban la necesidad de barcos mayores. En 2015, se realizaron los trabajos preparatorios y la posterior simulación de maniobras, a cargo del práctico del puerto de Bermeo, con un barco de 125 m. de eslora. El resultado ha sido satisfactorio y el puerto de Bermeo podrá operar con barcos de esa envergadura, una mejora importante para poder competir con otros puertos del entorno.

Otro factor para la mejora de las condiciones del puerto en su faceta comercial, es disponer de un área de fondeo para que los buques puedan permanecer a la espera en caso de necesidad. La propuesta se ha tratado con la cofradía de Bermeo para que su impacto en la zona, en la que faena la flota pesquera, sea mínimo. Con este objetivo ya se ha iniciado el expediente correspondiente y se prevé que a lo largo de este año, el puerto pueda disponer de una zona de fondeo bien delimitada.

En el capítulo de inversiones, destacan la rehabilitación de las lonjas de Frantxua y la reparación del muelle de Portu Zaharra.

Mirando también al futuro, en el sector náutico-recreativo, se ha continuado con la implantación del Plan Estratégico que marca las líneas estratégicas hasta 2017 y se ha mejorado la dársena de Portu Zaharra de Bermeo, con la colocación de una cabina de aseo y un pantalán

desmontable para embarcaciones en tránsito.

La optimización de la actividad económica del puerto, no puede dejar de lado la realidad de este espacio como parte esencial de la vida cotidiana, el ocio y el paisaje de Bermeo. La sostenibilidad y la calidad ambiental, son parte esencial del desarrollo y se instrumentan en diferentes planes y prácticas. Así, en 2015, se ha elaborado el Plan Interior Marítimo para el Puerto de Bermeo (dentro del Sistema de Respuesta ante la Contaminación Marítima), y Euskadi Kirol Portua, sociedad pública que gestiona la dársena deportiva de Bermeo, ha complementado su sistema de gestión de calidad con la implantación del conjunto de buenas prácticas y cumplimiento legal, para la protección contra la contaminación y mejora ambiental, compatibles con la norma ISO 14.001 (Norma internacional de sistemas de gestión ambiental).

El puerto de Bermeo es, en 2016, un espacio económico diverso, equilibrado y de gran importancia estratégica que, afortunadamente, todavía conserva la personalidad y el sabor que aporta la actividad pesquera. Una gran plataforma de intercambios, que complementa la economía local, con la que se integra y a la que enriquece a través de su actividad directa y de una red de empresas y servicios auxiliares como los de consignaciones y fletamentos, manipulación y venta de pescado, reparación y mantenimiento de barcos, suministros navales, avituallamiento de buques, servicios y náuticas de recreo, turismo activo: paseos y buceo... Un conjunto de actividades que aportan a Bermeo un importante volumen añadido de facturación, de creación de empleo, y, en definitiva, de riqueza.

# Azti, hacia el desarrollo sostenible y la salud a través de la ciencia

*El Centro Tecnológico AZTI desarrolla su actividad con el objetivo de generar valor sostenible y oportunidades en los sectores con los que interactúa. El comportamiento y la protección de los mares y océanos, la búsqueda de procesos eficientes y sostenibles en la producción y en la comercialización en el ámbito pesquero, la contribución a la creación de nuevos productos en el sector alimentario o el estudio y análisis del comportamiento de los consumidores son algunas de las áreas de especialización en las que el conocimiento científico de sus investigadores se transforma en desarrollo sostenible y saludable para hoy y para el futuro.*



Desde su sede central en Sukarrieta o desde sus centros en el Parque Tecnológico en Derio y en Pasaia lidera **proyectos que generan un retorno monetario y medioambiental** como puede ser la gestión de las pesquerías. En esta materia, AZTI participa y preside diversos comités científicos internacionales, aportando información para la gestión del recurso pequero: verdel, rapés, merluza, bacalao, túnidos y anchoa. De la pesca de esta última especie depende una parte importante de los ingresos anuales del sector vasco de bajura y gracias a la gestión continua que de la anchoa realizan los investigadores de AZTI desde hace 3 décadas, hemos podido dejar atrás aquel negro lustro de la pesquería de anchoa, entre 2006 y 2010, en el que la Comisión Europea decretó la suspensión de la actividad pesquera ante la precaria situación del recurso. A día de hoy esta pesquería goza de buena salud y la actividad del sector parece ser que está asegurado.

De cara a mejorar la eficiencia del sector pesquero, los investigadores de AZTI **transforman la investigación en soluciones** que permiten, entre otros numerosos ejemplos, ahorros anuales reales de combustible en los buques de pesca que oscilan entre el 10 y el 25%, lo que redundará en la mejora de la competitividad del sector y en el cuidado del medio ambiente.

## **Retorno de la innovación a la sociedad**

AZTI lleva a cabo una importante actividad de innovación y transferencia de tecnología y conocimiento con un elevado impacto social y económico. Así, cada euro que AZTI invierte en I+D moviliza 7 euros en la industria pesquera y 15 euros en la industria alimentaria. Como ejemplo de este **retorno de la innovación a la industria** se puede citar la colaboración en la creación y desarrollo de productos y procesos de la empresa Blau Wild Snacks, innovadora en el mercado de los snacks con sus productos de frutas y vegetales 100% naturales deshidratados.

Otro ejemplo de proyecto transformador, en este caso de la ciencia en salud, es la iniciativa llevada a cabo para lograr dietas personalizadas a través de la biotecnología. El personal investigador de AZTI busca la manera de responder mediante alimentos personalizados a las necesidades nutricionales y preferencias de los consumidores. En este campo destaca la alianza con las empresas Lipinutragen (Italia) e IMS (Gipuzkoa) para aplicar la lipidómica de membrana, que permite obtener gran cantidad de información sobre hábitos alimentarios, estilo de vida, antecedentes familiares..., en el diseño y personalización de alimentos.



## EUSKADIKO ZURA ZURE BIZITZAN LA MADERA DE EUSKADI ESTÁ EN TU VIDA

Gure basoetan egiten dugun kudeaketa iraunkor bati esker hemengo zurarekin egindako produktuak erabil ditzakegu. Produktu paregabeak, berriztagarriak eta kalitatezkoak, ingurumena errespetatzen dutenak.

Gracias a una gestión sostenible de nuestros bosques podemos disfrutar de productos elaborados con madera local. Productos únicos, renovables y de calidad que respetan el medio ambiente.



KOLABORATZAILEAK / COLABORADORES



[www.gure-zura.org](http://www.gure-zura.org)





# El turismo se abre camino en Urdaibai

La ascendente afluencia de turistas a Urdaibai, en 2016, marca un importante giro al alza. Los datos de la última temporada apuntan a un récord de visitantes. Las oficinas de turismo de la comarca han trabajado más que nunca para atender a los miles de turistas que se han acercado a nuestro territorio. Esta realidad muestra una tendencia al alza, que confirma el potencial de desarrollo del turismo en Busturialdea, como sector económico.

**B**ermeo y Gernika-Lumo, cabeceras de comarca, han superado sus mejores datos turísticos en el verano de 2016. Bermeo 22.957 visitantes; Gernika-Lumo 27.898. La capacidad de atracción de turistas que han demostrado la Casa de Juntas, que en los meses de julio y agosto ha recibido la visita de 44.643 personas y San Juan de Gaztelugatxe con 28.136 consultas en su punto de información, afianzan a ambos como recursos turísticos de primer orden.

Estos datos confirman la gran atracción de Urdaibai como destino turístico y la importancia de desarrollar una estrategia para dinamizar los servicios y recursos turísticos existentes, así como de promover y avanzar en la puesta en valor y difusión de los recursos potencialmente visitables.

*"Las cifras de Gernika mejoran los datos del año pasado, lo que consolida la villa foral como destino turístico. El 91% de los visitantes proceden de fuera de Euskal Herria: catalanes, madrileños, valencianos, andaluces, franceses, alemanes e italianos. Hay que destacar la presencia de 502 turistas*

*norteamericanos". Gernika-Lumo.*

*"Nuestros objetivos son un turismo sostenible y superar la estacionalidad, es decir, tener turistas durante todo el año. Es importante la colaboración entre instituciones, empresas y ciudadanía, así como mejorar y ampliar la oferta turística a través de la creación de nuevos negocios, mejora de servicios, poner en valor el patrimonio marítimo o mejorar la señalización". Bermeo.*

*"Ha habido un aumento de visitantes en el municipio de Mundaka. Tanto hosteleros como comerciantes lo constatan. Nuestro mejor producto y recurso es el surf, pero los visitantes también destacan el encanto de ser un pequeño y precioso municipio situado en un enclave y entorno único". Mundaka.*

*"El interior de Urdaibai tiene cada vez más tirón. Nosotros damos respuesta a un turismo activo de senderismo y bicicleta de montaña, que va en aumento. Además estamos en una de las vías más transitadas por los peregrinos, un turismo claramente en alza, que cada vez reclama más servicios". Mendata*



*La apuesta debe ser en la innovación, tanto innovación en las empresas como el emprendimiento para la creación de nuevas oportunidades.*

**UNAI REMENTERIA**  
DIPUTADO GENERAL  
DE BIZKAIA

---

## EL OBJETIVO ES PREPARAR EL TERRITORIO PARA LOS PRÓXIMOS 15 AÑOS

---

En los 15 meses que lleva como Diputado General, ¿de qué gestión se siente más orgulloso?

De lo que más orgulloso estoy es de un dato de la encuesta anual Neurbi: el 84,4% de las personas de Bizkaia se consideran felices. Quiero pensar que en esa sensación de felicidad algo tendrán que ver las cosas que esta Diputación está haciendo por el territorio.

¿Y cuál ha sido la más difícil?

Tengo que reconocer mi sensación de impotencia por no haber podido hacer cambiar de opinión a la dirección de Eaton con el ERE en la planta de Derio. Nos hemos mojado para ayudar a empresas en dificultades, como ACB, y esas gestiones no han sido fáciles. Hemos compartido con los representantes de la plantilla cabreos, posibilidades y esperanzas. Hemos hecho juntos ese camino y ha sido duro. Finalmente, han decidido reabrir la Acería Compacta de Bizkaia, pero no nos conformamos con eso porque lo que queremos es recuperar plenamente la capacidad de producción y empleo de la acería.

La estrategia Bizkaia Goazen 2030 de la DFB marca cuatro prioridades: más actividad económica y más empleo de calidad; más cohesión social y territorial; una Bizkaia más conectada al mundo; y con

# Busturialdea es la única comarca de Bizkaia que alberga una Reserva de la Biosfera. Debemos considerar esto como una oportunidad

una administración más moderna, cercana y responsable.

¿Qué va a suponer esta estrategia para Busturialdea? ¿Tendremos una “Busturialdea Goazen”?

*Bizkaia Goazen 2030* es una estrategia con 120 acciones concretas, con fechas concretas, con inversiones concretas y con destinatarios concretos. El objetivo es preparar al territorio para los próximos 15 años y sabemos que lo que es bueno para un municipio o una comarca es bueno para Bizkaia; y, al revés, lo que es bueno para Bizkaia es bueno para sus municipios y comarcas.

Por eso hay acciones de esa estrategia que afectan directamente a Busturialdea, como el túnel de Autzagane que estará terminado en marzo de 2018; las oficinas de atención integral que vamos a abrir, primero en Durango y luego en Gernika-Lumo, para acercar la Diputación a las personas y hacerles más cómodos algunos trámites con la administración; o el parque de bomberos de Busturialdea, previsto para 2018. Pero hay muchas otras acciones cuyos destinatarios son todas las comarcas, todos los municipios, todas las personas de Bizkaia. Me refiero a los planes de empleo, los programas de ayuda a la innovación o a la internacionalización de las pymes, la tarifa máxima por uso de autopistas, la oficina de oportunidades europeas, el nuevo modelo de concertación de residencias, las nuevas cláusulas sociales de contratación...

¿Qué fotografía hace de la Busturialdea actual?

Busturialdea ha conocido épocas en las que contaba con muchas empresas de carácter industrial, pero no podemos seguir mirando al pasado. Lo que tenemos que hacer es centrarnos en lo que tenemos y pensar en cómo podemos seguir siendo una comarca que genere actividad económica y, por tanto, empleo de calidad. La apuesta debe ser en la innovación, tanto

innovación en las empresas como el emprendimiento para la creación de nuevas oportunidades. Busturialdea es la única comarca de Bizkaia que alberga una Reserva de la Biosfera. Debemos considerar esto como una oportunidad porque las empresas aquí situadas pueden poner en valor que su actividad se desarrolla en un entorno medioambientalmente sostenible, lo que obliga a cumplir parámetros de calidad y sostenibilidad que en otros lugares no tienen. La comarca cada vez está también mejor conectada, con transporte público por carretera y un ferrocarril que puede aportar más competitividad territorial. Y las obras de Autzagane verán su final para 2018. También debemos explorar otros nichos en el turismo. No un turismo de masas, sino de calidad. Tenemos que trabajar para que la gran afluencia que vivimos en verano sea posible también en invierno.

Recientemente ha anunciado la creación de un Fondo de Innovación para financiar proyectos para PYMES. ¿Qué aplicación puede tener para impulsar el desarrollo de la comarca? ¿Y para generar salidas laborales a la juventud de Busturialdea?

Con el *Fondo de Innovación* lo que queremos es evitar que ningún proyecto innovador bueno para el territorio se quede en el cajón por falta de financiación. Eso dará oportunidades a las personas de todas las comarcas que tienen un proyecto innovador pero no cuentan con recursos para sacarlo adelante. El que viene va a ser el año de los jóvenes en el territorio y vamos a incrementar todavía más el apoyo y las oportunidades para ellos. ¿Cómo? Con proyectos como una lanzadera de empleo para jóvenes, más programas de emprendimiento, mayor número de prácticas y becas en la Diputación, becas para los sectores estratégicos del territorio, más oportunidades en los centros de formación internacionales o la creación de la Bizkaia Gazte Txartela con descuentos en transporte, comercio, ocio, cultura...

# **E**l que viene va a ser el año de los jóvenes en el territorio y vamos a incrementar todavía más el apoyo y las oportunidades para ellos.

## ¿Puede ser este fondo un impulso para el futuro Elkartegi de Gernika-Lumo?

Puede suponer un impulso fundamental porque el fondo puede convertirse en la llave que arranque esos buenos proyectos innovadores que se sitúan en este Elkartegi y que no encuentran la manera de salir adelante, porque permitirá financiar hasta 600.000 euros y con un tipo de interés que ronde el 2%.

## La DFB está poniendo en valor el rico patrimonio arqueológico y cultural de Busturialdea. ¿Su atractivo para el turismo puede convertirlo en uno de los motores económicos de la comarca?

A eso me refiero cuando hablo de un turismo de calidad para todo el año. Sin duda, el patrimonio arqueológico y cultural de Busturialdea es otro de los elementos de valor que pueden ayudar a atraer visitantes a nuestra comarca. El reto no es sólo poner en valor el patrimonio que tenemos, sino conectar todos los elementos entre sí. Hablo de lograr que los turistas visiten la Casa de Juntas y el Árbol de Gernika, pero también el rico patrimonio de Forua, Arrola, Sollube o los museos de Gernika, Bermeo y otros municipios. También hay que destacar los recientes descubrimientos de pinturas y grabados en las cuevas de Atxurra y Armintza, en Lea Artibai. Esos tesoros arqueológicos, junto con la cueva de Santimamiñe, son una buena oportunidad para que el mundo conozca nuestro rico patrimonio.

***El reto no es sólo poner en valor el patrimonio que tenemos, sino conectar todos los elementos entre sí***

San Juan de Gaztelugatxe es uno de nuestros principales tesoros turísticos. Desde la Diputación se ha anunciado un Plan Integral para su puesta en valor.

## ¿Puede adelantarnos en qué va a consistir?

De lo que hablamos es de mucho más que de un plan de obras de mejora. Un plan integral que aborde su gestión, los posibles retornos económicos, la protección medioambiental, el potencial turístico, el potencial de la zona... Hoy no cabe concretarlo más. Solo que será un planteamiento sostenible, serio y de futuro compartido con los municipios y agentes de la zona y que tenemos intención de presentarlo en la próxima primavera o en las primeras semanas del verano.

## Este año el Museo Guggenheim celebra su 20 aniversario, el proyecto Guggenheim Urdaibai, ¿sigue sobre la mesa?

El proyecto de Guggenheim Urdaibai es una iniciativa que está incluida en el Plan Estratégico del propio Museo Guggenheim de Bilbao y, por tanto, sigue sobre la mesa. Ahora bien, pienso que lo primero que tenemos que hacer es realizar un análisis sin complejos y de manera compartida de lo que puede suponer el museo. Habrá que definir en qué consiste y

cuáles son los objetivos a cumplir. Tenemos que hablar también de oportunidad, de ubicación exacta, de criterios culturales y de actividad económica. Con todo eso sobre la mesa habría que decidir si el proyecto continúa adelante o se rechaza porque no cumple los objetivos o las expectativas.

# Seguir viviendo donde siempre he vivido es fundamental

¿Es complicada la conciliación familiar para el Diputado General de Bizkaia? ¿Cómo vive su familia la nueva situación?

En el discurso de investidura de hace 15 meses dije que impulsar la conciliación familiar en Bizkaia era una de mis prioridades y que quería dar ejemplo dedicándole a mi familia el tiempo que se merece. Es lo que intento cada día, pero reconozco que no siempre se puede y que no logro conciliar tanto como me gustaría. Pero es algo por lo que merece la pena esforzarse.



Fotos: Diputación Foral de Bizkaia

¿Qué aporta a las responsabilidades de Diputado General seguir viviendo en Mundaka, su localidad natal? ¿Y a Unai Rementeria?

En aquel discurso dije también, y lo mantengo, que pese a ser Diputado General quería seguir siendo lo que era, una persona normal. Seguir viviendo donde siempre he vivido es fundamental para eso y nunca me he planteado otra cosa. En Mundaka no creo que sea el Diputado General, sino Unai, el Unai de siempre, uno más. Eso para mí es muy importante.



## Nuestra historia, accesible en Santimamiñe durante 100 años, tiene hoy un futuro sostenible

**L**a Cueva de Santimamiñe, milenaria, de enorme belleza geológica y con fabulosas pinturas rupestres, exponentes del arte paleolítico, es el yacimiento arqueológico de referencia de Euskal Herria. Han pasado 100 años desde su descubrimiento, un siglo de investigación, sorpresas, ilusión, trabajo, y sobre todo un reto, su conservación. Mantener la cueva en el mejor estado, sin renunciar a su puesta en valor y difusión social, se ha resuelto con una pionera y exitosa gestión de un recurso, Patrimonio de la Humanidad desde 2008.

Los vestigios arqueológicos de Santimamiñe permiten rastrear los modos de vida en las distintas etapas del ser humano. Han sido 100 años de investigación para desentrañar parte de la prehistoria vasca.

### Difusión sostenible

El actual proyecto de gestión y difusión social, puesto en marcha hace ocho años, ha resultado todo un éxito en cuanto a público y un modelo a seguir en la aplicación de nuevas tecnologías para la conservación del patrimonio. Hoy la cueva sólo es accesible a los investigadores y técnicos responsables de su control y mantenimiento.

La difusión del conocimiento sobre Santimamiñe es una vivencia extraordinaria al alcance del mundo. Con una fórmula innovadora la Diputación

Foral de Bizkaia afronta el reto de frenar el deterioro de las cuevas, constatado en los informes técnicos sobre los efectos de las visitas en la zona interior de la gruta. Ante la recomendación de su cierre al público, en 2006 creó un equipo de trabajo multidisciplinar, que sin renunciar a su difusión, acometió un proceso de limpieza profunda, un plan de conservación y un plan de gestión pionero, que a través de una visita guiada discontinua permite conocer en primera persona, toda la cueva excavada.

## La visita

Las primeras explicaciones sobre el trabajo de investigación arqueológica se ofrecen en el vestíbulo de la cueva, único espacio al que puede acceder el público. La visita continúa en la cercana ermita de Santimamiñe, convertida en un centro de interpretación que acoge una proyección de gran realismo, que recorre los 365m de cueva excavada con cámara subjetiva, mientras el/la guía relata los pormenores del recorrido y el visitante percibe todas las emociones que podría sentir en una visita real por la cueva. La combinación de soporte audiovisual y explicación directa, en tiempo real, introduce con todos los honores este veterano y prestigioso yacimiento arqueológico en la era de la realidad virtual, garantiza una visita de calidad y preserva el legado arqueológico para las futuras generaciones y para la ciencia.

## 100 años *no es nada*

Durante miles de años la cueva de Santimamiñe (Kortezubi), se mantuvo oculta, protegida bajo las faldas del monte Ereñozar. En 1916, la curiosidad de unos niños, ese sentimiento innato que hace avanzar el mundo, llevó a uno de los hallazgos arqueológicos más importantes de Euskal Herria. El estudio principal se realizó entre 1917 y 1918, de la mano de Telesforo de Aranzadi, José Miguel de Barandiaran y Enrique Eguren. Durante un siglo expertos en arqueología han trabajado para descifrar, capa a capa, los secretos de un santuario del Paleolítico Superior, que habla de nuestros orígenes e historia. Los expertos creen que para el año 2020 alcanzarán los estratos de hace 15.000 años.

## Una enferma crónica

Desde su descubrimiento, el interés por visitar la cueva fue tal, que se calcula que durante nueve décadas, hasta un millón de personas se adentraron en la caverna para recorrer sus galerías y contemplar sus pinturas y grabados, con nuestro legado artístico más antiguo, aquel que nuestros antepasados, cazadores y recolectores, plasmaron con asombrosa precisión. La presencia constante de tanta gente e intervenciones como la instalación de luz eléctrica (1969), hizo que la cueva sufriera un enorme deterioro.

## Patrimonio de la Humanidad

En el año 2008, la Conferencia del Comité del Patrimonio Mundial de la UNESCO, declaró la cueva de Santimamiñe Patrimonio Mundial de la Humanidad. Fue la culminación de un proceso de dos años en los que el Gobierno Vasco promovió la candidatura, conjuntamente, con los ejecutivos autónomos de Cantabria y Asturias. La candidatura reunía a las cuevas más representativas del arte parietal paleolítico del área cantábrica. Una declaración con enorme trascendencia que puso Euskadi, Urdaibai y Santimamiñe, en los circuitos culturales y turísticos internacionales.

Santimamiñe conserva restos de asentamientos humanos de hace más de 14.000 años y pinturas rupestres, que datan del periodo Magdaleniense del Paleolítico Superior. La cueva, de 365 metros, es de gran belleza, con abundantes formaciones cálcicas que forman curiosas figuras, y sobre todo, sus famosas pinturas: 32 bisontes, 7 caprinos, 6 caballos, un oso, un ciervo, además de otros restos incompletos. Todas representadas de manera monocroma, en negro y realizadas con carbón.



Foto: 1953. Adela Garteiz, Markel Zallo y dependientas

# ADELA GARTEIZ, UN COMERCIO CON SOLERA

La historia de <Adela Garteiz> se remonta a la Gernika de 1850 Agapito Garteiz. Con él se inició una saga familiar de comerciantes, que ha llegado a su cuarta generación. Oficio, espíritu emprendedor, mucho trabajo, atención respetuosa y personalizada y un producto de calidad son los ingredientes de una receta, que han sabido adaptar a los tiempos, para encontrar su espacio en Gernika-Lumo y en toda la comarca.

La andadura comercial de la familia Garteiz empezó con la venta de telas. Agapito Garteiz inició la saga, allá por 1850, con una tienda en la ya desaparecida calle Prantxiskale de la villa foral, pero fue su hija Adela Garteiz quien dio nombre y arranque al negocio. Con ella al frente trasladaron el negocio al lugar que ocupa actualmente Elai Alai Aretoa, donde llegó a tener dos plantas. En 1937 el bombardeo de Gernika destruyó la tienda, pero *"el espíritu comerciante no se perdió. Amuma era muy echada para adelante. Tenía un capitán en casa, su marido pero la auténtica capitana era ella y volvieron a abrir, temporalmente, la tienda en lo que hoy día es la calle Juan Calzada. Unos años después se instalaron definitivamente en "Los Arcos", cuenta Juan Cruz Zallo, nieto de Adela y viznieto de Agapito.*

En aquella época no había pret-a-porter. El comercio era una especie de almacén de venta de telas. Se vendía la tela al metro y las modistas hacían la ropa a medida. El paso de venta de telas a venta de prendas de confección, es muy posterior, lo marcó el propio mercado. Fue un cambio lento, provocado, sobre todo, por la demanda de ropa de abrigo. Esta transformación la llevó a cabo la tercera generación, la de Markel Zallo (hijo de Adela) y su mujer Margarita Bilbao, que guarda la época muy viva en su memoria: *"Me acuerdo de las gabardinas, con qué ilusión venía la gente a comprarlas, estaban todavía en las cajas y nos quedamos sin nada".*

 **Visit Urdaibai**  
© bai Nueva Europa

**RUTAS  
TURÍSTICAS**  
Culturales y ecológicas top

A LA CARTA, **CON NIÑOS**  
TODO EL AÑO

Reservas: [www.visiturdaibai.com](http://www.visiturdaibai.com)

 **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)



Foto: 2016. Adela y Juan Cruz Zallo

## El buen hacer

*"El respeto, la tradición, el esfuerzo, la atención al cliente, no es vender por vender, hay que buscar la fidelidad del cliente, aunque un día no le vendas nada, lo primordial es que vuelva. Lo primero es el cliente, y lo segundo también", afirma Adela Zallo, que hace ya unos años cogió el testigo junto a su hermano Juan Cruz, de la cuarta generación de <Adela Garteiz>. Su madre Margarita Bilbao, ya jubilada recuerda épocas de intenso trabajo. "A mi me han llamado al timbre de casa clientes de Bermeo para que les atienda, porque tenían que coger un autobús. Y cuando había mercado, los lunes, no se cerraba al mediodía, la jornada era de tirón. Durante años comíamos a turnos y no se cerraba, había 4 dependientas".*

Hoy día el mercado ha cambiado mucho. La oferta es inmensa, los centros comerciales concentran multitud de tiendas, que compiten sobre todo por precio y facilitan el aparcamiento. *"Antes podías vender cosas más caras, pero ahora se mira mucho el precio. Existe un auténtico comercio de precio, frente a él nosotros ofrecemos prendas de calidad. En Bilbao hay franquicias y mucha oferta de ropa barata. En los pueblos todavía se mantienen las tiendas multimarca como la nuestra, pero nos adaptamos a las nuevas formas de venta. Ser la cuarta generación*

*de comerciantes nos aporta tradición y experiencia para ser conscientes del momento que vivimos y evolucionar. Hoy también es importante no agobiar al cliente. Hay que darle la libertad que busca, facilidad para entrar y mirar sin presionarle. Clientes son todos, los que gastan mucho, poco, los que sólo miran..."*, asegura Adela Zallo.

## El comercio gernikes

A pesar de lo difícil que resulta la subsistencia por la aparición de franquicias muy baratas y la venta por Internet, que también hace mucha mella al pequeño comercio, la última generación de Adela Garteiz asegura que *"en Gernika-Lumo hay un buen comercio, pero hace falta mejorar las condiciones del aparcamiento y promover una activación económica, para que menos gente tenga que salir a trabajar fuera del municipio".* En cuanto a la clientela, *"no hay pegas, es muy buena pagadora, responsable y legal. Como hacía amuma Adela, nosotros también facilitamos la compra, dejamos llevar ropa a casa para probarla tranquilamente... esos detalles gustan y facilitan las ventas. Y nunca hemos tenido cañones"* afirma Adela Zallo.

Los hermanos Juan Cruz y Adela Zallo esperan jubilarse en esta tienda. Lo que aún está por saberse, es si tras ellos una nueva generación familiar continuará al frente de Adela Garteiz.



ABENDUAREN 18AN  
ARRATZUKO  
ARDO  
DASTAKETA  
LOIOLAN



Arratzuko Udala

## Saltsa-Porru



*"Taloa, eskas  
deuenien, gozo"*

### *Talo para 4*

#### *Ingredientes*

350grs Harina de Maiz  
250ml agua  
sal

Poner la harina sobre una mesa, hacer un hueco en el centro y añadir sal. Añadir agua templada poco a poco. Amasar a mano hasta que quede una masa compacta, no pegajosa. Cubrir con un trapo húmedo y dejar reposar 30 minutos. Hacer bolitas con la masa y extenderla, a base de pequeños golpes dados con la mano plana hasta que se haga la torta. Asar en la plancha caliente hasta que se dore por ambos lados.

# TALO, SABOR REDONDO DE CASERÍO

*"Talo beroak  
gazta du jaki;  
hori, edonork  
daki"*

Harina de maíz, agua y sal. Estos ingredientes básicos, sabiamente amasados y tostados en su punto, son el sencillo secreto del talo, protagonista indiscutible de nuestras ferias rurales. Su sabor artesanal y su aroma a tradición nos retrotraen a los tiempos en los que la familia vivía del caserío, un pasado íntimamente ligado a la tierra.

El maíz llegó a Euskadi desde América en el siglo XVII. Inicialmente se usó como pienso para el ganado, pero pronto, al convertirse en ingrediente indispensable para hacer talo, se convirtió en un alimento básico de las familias. Se trata de una especie de torta plana que se cocía en la chapa. Durante siglos se consumió como pan en los caseríos vascos, acompañado de otros alimentos. También hay quien recuerda que se comía untado en leche para cenar o desayunar. En el siglo XX, en nuestros caseríos, el pan de trigo lo relegó a un segundo plano, hasta prácticamente dejar de consumirse. La recuperación y puesta en valor de nuestras tradiciones y señas de identidad, ha rescatado la elaboración del talo y le ha otorgado un prestigio popular, que le hace imprescindible en los eventos agroalimentarios. Hoy se consume en ocasiones especiales, no hay feria que se precie, que no cuente con el típico puesto de talos, donde se hacen largas colas para poder hincar el diente al tan apetecible talo con chorizo o txistorra. También es habitual comerlo con queso, lomo o incluso chocolate y la alta gastronomía lo incorpora a su exclusiva carta de exquisiteces tradicionales. En las ferias de Santo Tomás de Bilbao o Donostia, San Prudencio de Vitoria-Gasteiz o en nuestra gran feria del Último Lunes de Octubre, es la estrella.

## Una receta sencilla, pero con secreto

Antiguamente, en los caseríos se hacía la masa del talo en la artesa, hoy sirve cualquier mesa. Para elaborarlo como antaño se coloca un montón de harina de maíz, preferiblemente recién molida. Se hace un agujero en el centro, se añade una pizca de sal y se va añadiendo agua caliente. Se debe ir amasando todo poco a poco hasta lograr una masa que no se pegue en la artesa ni en las manos.

El gran secreto de un buen talo es que todo debe hacerse en caliente, la masa, el extendido, la chapa y servir. No debe dejarse enfriar la masa, que debe extenderse formando tortas a mano, finas y redondas. Para después asarlas en la chapa. Antaño, en los caseríos era costumbre colocarlas cerca del fuego antes de comerlas.

## ¿SABIAS QUÉ?

- Existe un Día del Talo en Leiza, que incluye un curioso Concurso de Talos. Este año ha cumplido su 12ª edición.
- Con la harina del maíz también se elabora pan de borona y morokil (en castellano polenta), una especie de papilla o gachas que se comían con leche.
- El talo es ideal para los celíacos porque la harina de maíz no tiene gluten.

Berdean

# LA “AVISPA ASIÁTICA” AMENAZA NUESTRA BIODIVERSIDAD

Originaria del sureste asiático, la *vespa velutina* ha demostrado tener una gran capacidad de supervivencia y reproducción. Su presencia cada vez es mayor en Busturialdea y aunque no es una especie de riesgo para la salud, si es una amenaza para la biodiversidad, puesto que ataca a las abejas. Para combatirla existe un protocolo de actuación oficial, que desde enero a septiembre de 2016 se ha activado, en Busturialdea, en 237 ocasiones.

Apareció por primera vez en Europa en el año 2004, y aunque la vía de introducción en Europa no está clara, la hipótesis más probable es que se produjese de forma accidental, a través de Francia, en un barco de carga de mercancías procedente de China. La *vespa velutina* es originaria del sureste asiático, pero no ha tenido ningún problema en extenderse por Europa. En 2010 se detectó su presencia en Irún y en 2011 ya estaba en Navarra. Su expansión se produce de manera natural a través de los valles fluviales.

La *vespa velutina*, más conocida como la avispa asiática, no es un riesgo para las personas. Los efectos de sus picaduras son similares a los de una avispa autóctona, pero si es una amenaza para la biodiversidad, puesto que

ataca a las abejas. Ante esta situación, la Diputación Foral de Bizkaia ha puesto en marcha un protocolo de actuación para erradicarla, en el que colaboran los Ayuntamientos.

## LOS AYUNTAMIENTOS SE ENCARGAN DE:

- Recoger los avisos de la ciudadanía y registrar el aviso en una aplicación informática
- Realizar la verificación visual del nido, comprobar si está activo, y marcarlo con spray
- Grabar todos los datos registrados en la aplicación informática.

**ferrovial**  
servicios

**SIEMPRE AL SERVICIO DEL CIUDADANO  
CUIDANDO EL MEDIO AMBIENTE**

Bekoibarra, nº 31 / 48300 Gernika-Lumo / Tel. 94 625 47 27

**L&L**  
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



# Ciclo biológico de la AVISPA ASIÁTICA

En febrero-marzo, las **reinas fundadoras** emergen de su lugar de hibernación (suelo, huecos de troncos, etc.).

1

En abril-mayo, cada reina fundadora inicia la construcción de un nido y realiza la primera puesta de huevos.

2



3

Cuando nazcan las **obreras** se encargarán de continuar con la construcción del nido y de alimentar a toda la colonia para su crecimiento.

4

En septiembre nacen los **machos** y las **nuevas reinas**.

6

En invierno la avispa madre fundadora del nido y las avispas obreras mueren. El nido abandonado no volverá a ser utilizado al año que siguiente.

5

Las nuevas reinas son fecundadas por los machos convirtiéndose en futuras reinas fundadoras, y a principios de otoño abandonan el nido. Con la llegada del invierno buscan un refugio donde hibernar.



Una vez realizados estos pasos, la Institución Foral se encarga de enviar personal autorizado para retirar el nido. Es personal de la Sociedad Pública Foral, Basalan, quien principalmente se ocupa de la retirada de los nidos. Los bomberos sólo actuarán en situaciones catalogadas como "especiales". *"Tras la puesta en marcha del nuevo protocolo, este año, hasta el 30 de septiembre, se han registrado 237 actuaciones. De ellas, 217 corresponden a las realizadas por Basalan y 20, a las realizadas por los Bomberos. Durante el pasado año, se realizaron 198 actuaciones en la comarca de Busturialdea. En ese momento, el protocolo actual no estaba en funcionamiento y estas actuaciones corresponden a las realizadas por los Bomberos, que eran quienes se encargaban de esas labores"*, destacan desde la Diputación Foral de Bizkaia.

## ¿Cómo reconocerla?

Es fácil de reconocer pues es el único avispon en Europa que presenta un aspecto tan oscuro: tiene el cuerpo en su mayor parte negro y marrón oscuro, con escasos dibujos amarillos y anaranjados; los adultos son de color castaño oscuro y de lejos, parecen manchas oscuras sobre el nido. En cuanto al tamaño, es ligeramente más pequeña que la especie autóctona, la *vespa crabro*.

Sus nidos son grandes, de forma esférica u ovalada, y de manera general sobrepasan los 40cm de diámetro, construidos normalmente en las copas o partes altas de los árboles, como robles, álamos o acacias, y, menos frecuentemente, sobre arbustos. Sin embargo, parece que su presencia en las zonas urbanas está aumentando, de ahí que también aparezcan nidos en extraños lugares, como zonas de calderas, chimeneas o entre los huecos de fachadas.

## Elikadura-seguratasuna eta ingurune-seguratasuna

**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**



Hauen kideak gara:



C/ Zabalea, 13 - Galdakao . T. 944 566 589

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



Beti-Jai

# URDAIBAI KOPA, NUESTRO PAISAJE EL MEJOR CIRCUITO

Urdaibai es un circuito natural incomparable. Ofrece la oportunidad de aunar deporte y turismo, afición y competición, diversión y ejercicio, patrimonio y ocio. Movidos por la pasión por el deporte y por las ganas de disfrutar y conocer nuestro entorno natural, cada vez más aficionados se animan a ir de "marcha" por Urdaibai. La iniciativa local, el "boom" de las carreras de montaña y el atractivo del territorio han impulsado el nacimiento de *Urdaibai Kopa*, que bien podría considerarse la "*liga de las marchas*".

**N**uestros pueblos han encontrado un modo saludable de darse a conocer y fomentar un turismo natural y respetuoso con el entorno. Las marchas de montaña son una forma diferente de disfrutar del patrimonio de una comarca privilegiada por sus valores naturales y sus joyas culturales. Estos encuentros deportivos son una oportunidad para dinamizar social y económicamente la vida de los pueblos de Urdaibai, que ven en este tipo de eventos un atractivo enganche para cautivar a los aficionados.

En esta línea se encuentra *Urdaibai Kopa*, una prueba deportiva para aficionados a las caminatas de montaña, que pone a prueba su forma física al tiempo que el entorno natural y cultural les seduce e impulsa a la meta. La disciplina de la competición es la carrera de montaña,

que consiste en ser el más rápido en las pistas y senderos marcados en un circuito al aire libre. *Urdaibai Kopa* se desarrolla en paralelo a algunas de las principales marchas de montaña de Busturialdea. La edición 2016 ha integrado las pruebas de Ibarriuri, Muxika (marzo), Ereño (Abril), Gernika-Lumo (mayo), Gautegiz Arteaga y Forua (septiembre).

Esta iniciativa *mendizale*, que este año ha celebrado su cuarta edición mantiene intactos sus objetivos: promover los valores del deporte y en concreto, de las carreras de montaña; crear cantera entre las nuevas generaciones; fomentar la participación de las mujeres; ser un plan de ocio saludable para la juventud; consolidar un circuito de carreras y marchas; difundir el patrimonio natural y cultural de nuestros pueblos; y ser referente en su especialidad.



Busturialde,  
**EUSKARA** eta  
**URDAIBAI**REN alde



Urdaibai Kopa surge de la iniciativa de Arrolape Klub y cuenta con la colaboración directa de los organizadores de cada marcha de los pueblos participantes del circuito. "Desde Arrolape Klub creamos Urdaibai Kopa porque queríamos animar a más deportistas a aficionarse a la carrera de montaña. Vimos que en la comarca casi todos los pueblos tenían su marcha de montaña y contactamos con sus organizadores para crear un circuito común. El primer año, en 2012 se celebró en Gernika-Lumo, Ereño, Forua, Arratzu y Ariatza, en Muxika. Al descolgarse las dos últimas, incorporamos Ibarurri, también en Muxika, y Gautegez Arteaga. La idea es añadir nuevos pueblos al circuito de Urdaibai Kopa", nos cuenta Aitor Uriarte, miembro del equipo organizador de la prueba.

Los organizadores están contentos con los logros de estos primeros cuatro años, más teniendo en cuenta que Urdaibai Kopa "echó a andar" desde cero. "Somos un grupo de voluntarios que invertimos muchas horas en su puesta en marcha y organización. Cuando empezamos a organizar la prueba no teníamos ningún soporte de comunicación. Ahora contamos con página web e incluso un programa específico para realizar las inscripciones. También tenemos patrocinadores aunque nos gustaría contar con más ayuda", destacan.

## URDAIBAI KOPA, ESTILO ÚNICO

La carrera de montaña es una modalidad deportiva que en los últimos años ha experimentado un espectacular crecimiento desde todos los puntos de vista: ha aumentado el número de carreras y también la participación en las mismas, con un incremento notable de participación femenina. "Urdaibai Kopa es única porque además de recorrer un entorno natural sin competencia se celebra entre amigos y en buen ambiente. Nos conocemos todos, cuidamos a los de casa pero también a los que vienen de fuera. Prueba de ello es que cada año la participación va en aumento, el año pasado, por ejemplo, reunimos a 300 participantes".

Urdaibai Kopa se basa en un sistema de puntuación mediante el que se clasifican los corredores en cada prueba. De ahí surge la figura denominada *finisher*. Para puntuar y ser *finisher* el corredor debe clasificarse en cuatro carreras del circuito. Este año han sido alrededor de 40 los corredores clasificados como *finisher*. Al concluir el circuito, en la marcha de Forua, junto a la entrega de premios a los vencedores, también se entregó un obsequio a los *finisher*. Los vencedores de Urdaibai Kopa 2016 han sido: Imanol Goñi (199 puntos), Joanes Goitisoilo (198 puntos) y Arkaitz Muños (190 puntos) en la categoría masculina y Leire Monasterio (192 puntos), Irantzu Onaindia (190 puntos) y Agurtzane Argiarro (190 puntos), en categoría femenina.

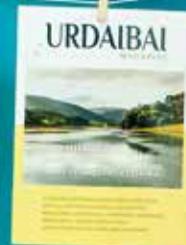
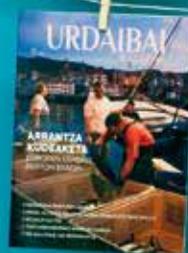
Aún queda mucho camino por recorrer. El equipo organizador trabaja con ilusión para mejorar en cada edición y para alcanzar los retos marcados.

# URDAIBAI

©MAGAZINE

[www.urdaibaimagazine.eus](http://www.urdaibaimagazine.eus)

## Zure Aldizkaria



Zer ideia on!  
Nueva Europa

EDITA: NUEVA EUROPA S.L.  
Carlos Gangoiti 15, bajo / Gernika-Lumo (Bizkaia) / tel.: 94 625 06 06



# PALEOLITOA

*el paleolítico*

2016.11.2 – 2017.1.29

Sala Rekalde Aretoa

Alameda Recalde 30, Bilbo

[www.salarekalde.bizkaia.net](http://www.salarekalde.bizkaia.net)

