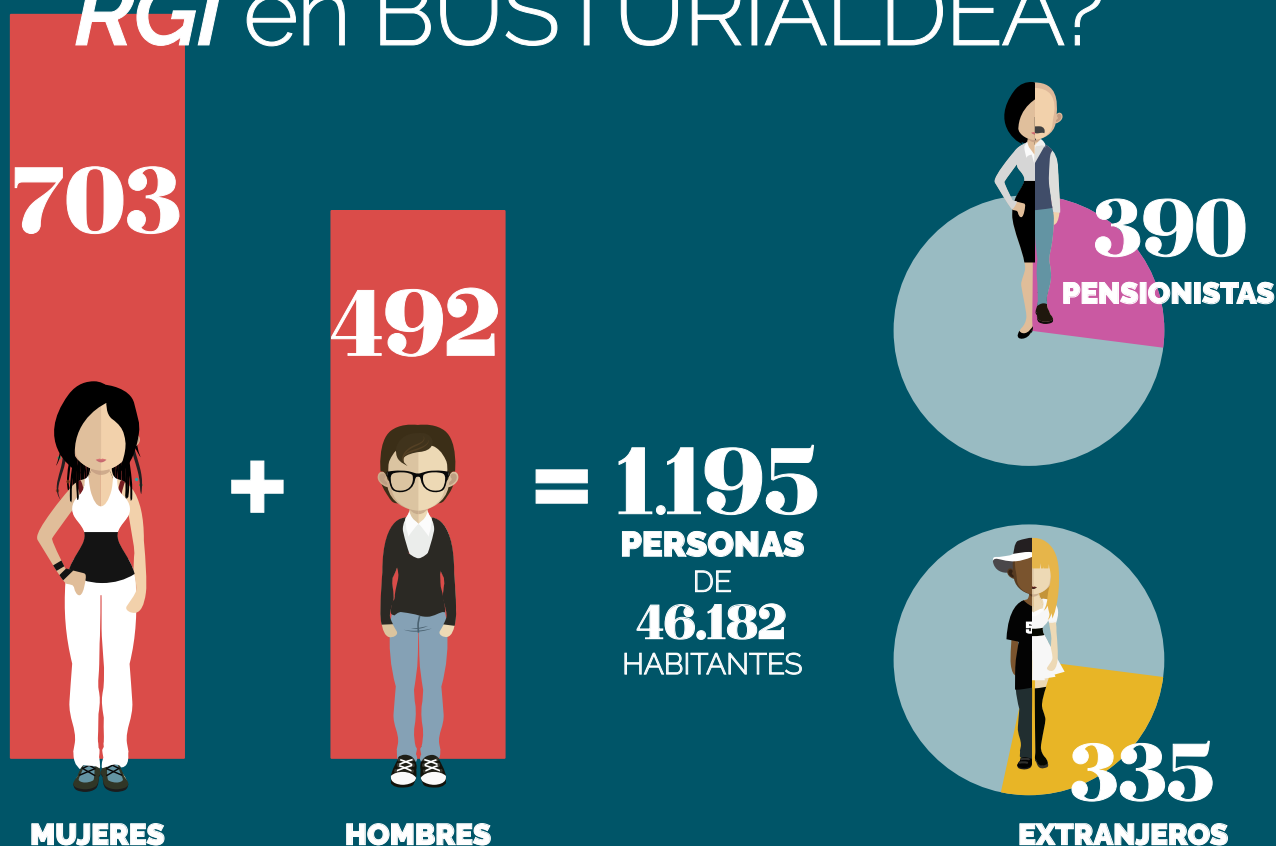


# URDAIBAI

2016  
Nº 08  
.....

© MAGAZINE ONLINE

## ¿Quiénes reciben la RGI en BUSTURIALDEA?



- ┃ ENTREVISTA A JOSÉ ANTONIO URIARTE /ITXASO
- ┃ MATXITXAKO, LA LUZ DE URDAIBAI
- ┃ UCELAY, UN GRAN ARTISTA EN BUSTURIA
- ┃ CARACOLES, PLATO DE INVIERNO
- ┃ TESORO NATURAL DE OGELLA

# Trenbide eraikuntza eta kudeaketa, gure DNA

ETSk, Eusko Jaurlaritzaren esku dagoen erakunde publikoak, esperientzia luzea du trenbide azpiegituren diseinuan, eraikuntzan eta mantentze lanetan. 250 pertsona baino gehiago eraginkortasunaren, iraunkortasunaren eta bikaintasunaren bila tren kudeaketa. Gure izateko arrazoia da.



Abiadura Handiko Lineak



Trenbide Metropolitarrak



Tranbia Sistema

PERTSONA HELBURU



EUSKO JAURLARITZA  
GOBIERNO VASCO



## Solidaridad TIPIFICADA

**H**a llegado el final del año, es Navidad y surgen las recogidas de alimentos, las donaciones de ropa, de juguetes... que alivian situaciones extremas de pobreza. Son acciones que obedecen a la sensibilidad de las personas, a la solidaridad y a la implicación social. Pero la solidaridad trasladada al nivel institucional no se activa a impulsos ni depende de una bondad espontánea. Esa solidaridad estructural y estructurada, responsabilidad de las instituciones y los gobiernos, para garantizar la dignidad permanente de las personas, como es tener un techo para vivir y poder alimentarse, unos servicios sociales básicos garantizados, educación... está reglamentada. Los servicios sociales, mancomunados y bien articulados por un gran equipo de profesionales en Busturialdea, cubren una serie de necesidades que mejoran la calidad de vida de muchas personas. En otro orden intervienen las leyes para paliar y reconducir las situaciones de precariedad y pobreza. En ese ámbito actúa la Renta de Garantía de Ingresos (RGI), que gestiona Lanbide (G.V.). Los datos que arrojan sus estadísticas reflejan una Busturialdea bastante saneada. Pero las estadísticas no aplacan el sufrimiento de las personas en situación de pobreza, que están detrás de ellas. Nuestro reto comarcal es generar la riqueza necesaria para la estadística ipobreza cero!

### SUSCRIPCIÓN

Si quieres recibir la revista, contacta aquí:  
komertzial@nuevaeuropa.com  
tel.: 94 625 06 06  
[www.urdaibaimagazine.eus](http://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 Gangoit, 15, bajo  
Gernika-Lumo (Bizkaia)  
[nuevaeuropa@nuevaeuropa.com](mailto:nuevaeuropa@nuevaeuropa.com)  
[www.nuevaeuropa.eus](http://www.nuevaeuropa.eus)

# ÍNDICE

## ERREPORTAJEA

**04** LA RGI EN BUSTURIALDEA  
no supera el 2,5%

## VISIT URDAIBAI

**09** BÓVEDA DE SAN ANDRÉS,  
un sorprendente universo de  
madera policromada

## ELKARRIZKETA

**10** JOSE ANTONIO URIARTE ITXASO,  
comunicando, comunicando,  
comunicando

## LEKUKO

**14** FARO DE  
MATXITXAKO,  
la luz que nos guía hacia Urdaibai

## KALERIK KALE

**16** UCELAY,  
pintor singular y universal que  
encontró su inspiración en  
Busturia

## SAL TSA-PORRU

**18** CARACOLES,  
plato de invierno

## BERDEAN

**20** La rasa intermareal  
de OGELLA,  
única en su especie

## BETI-JAI

**22** HORRA HORRA,  
Olentzero eta  
Mari Domingi

# LA RGI EN BUSTURIALDEA NO SUPERA EL 2,5%





El perfil de la persona receptora de la Ayuda de Garantía de Ingresos (RGI) en Busturialdea es mujer de edad intermedia, entre los 30 y 54 años y autóctona. En muchos casos, se trata de familias monoparentales con un nivel formativo básico, por debajo de la media de la población. Esta ayuda, creada como un sistema de protección para colectivos muy vulnerables, tiene también entre sus destinatarios pensionistas que no alcanzan una renta mínima y, a través del complemento de vivienda, personas que no pueden pagar el alquiler de sus hogares y que cumplen los requisitos establecidos.

La Renta de Garantía de Ingresos (RGI) es una prestación dirigida a la activación laboral y la inserción social, que consiste en una ayuda económica mensual, creada para atender las necesidades básicas de las personas y familias que

no disponen de recursos suficientes y un apoyo para encontrar una salida laboral. En definitiva, un sistema de protección que hace de "colchón social" de las familias en riesgo de pobreza en Euskadi.

## RGI en Busturialdea

Los valores por debajo de 5 no se representan para garantizar la protección de datos. Este factor genera una mínima variación en los valores totales.

	BUSTURIA	EA	ELANTXOBE	EREÑO	GAUTEGIZ ARTEAGA	IBARRANGELU	MENDATA
 HOMBRES	18	6	<5	<5	7	<5	<5
 MUJERES	34	10	13	<5	6	9	<5
 EXTRANJEROS	10	<5	<5	<5	—	<5	—
 PENSIONISTAS	16	5	11	<5	8	5	—
<b>TOTAL (Hombres + Mujeres)</b>	52	16	17	<5	13	11	<5





## PARA UNA SOCIEDAD MÁS JUSTA

El origen de la RGI parte de un estudio sobre la pobreza en Euskadi realizado en 1987. Una llamada de atención para una sociedad tradicionalmente próspera que, tras la reconversión industrial de los años 80, se enfrentaba a la realidad del desempleo masivo y de pobreza. El siguiente paso fue en 1989, cuando el gobierno del Lehendakari Ardanza aprobó el Plan de Lucha contra la Pobreza, que establecía, por primera vez, un sistema de garantía de recursos mínimos. Desde entonces esta ayuda inicia un recorrido que culmina en el

actual sistema de prestaciones públicas para la garantía de ingresos, sustentado en la Renta de Garantía de Ingresos (RGI), la Prestación Complementaria de Vivienda (PCV), que se consolida como derecho, y las Ayudas de Emergencia Social (AES).

### El objetivo de la RGI es contribuir a una sociedad mejor y más justa

Este sistema de protección de los colectivos vulnerables nace con el objetivo de contribuir a una sociedad mejor y más justa, por encima de los casos de fraude, que ocasionalmente aparecen para crear dudas sobre la idoneidad de los

Fuente: Lanbide

MORGA	MUXIKA	MUNDAKA	SUKARIETA	ERRIGOITI	FORUA	KORTEZUBI	MURUETA	NABARNIZ	AJANGIZ	ARRATZU
<5	11	16	6	<5	12	<5	—	<5	<5	<5
5	6	24	<5	<5	9	<5	<5	<5	—	<5
<5	<5	6	<5	<5	<5	<5	—	<5	—	—
<5	6	16	<5	<5	8	<5	—	<5	—	<5
8	17	40	10	5	21	<5	<5	<5	<5	<5

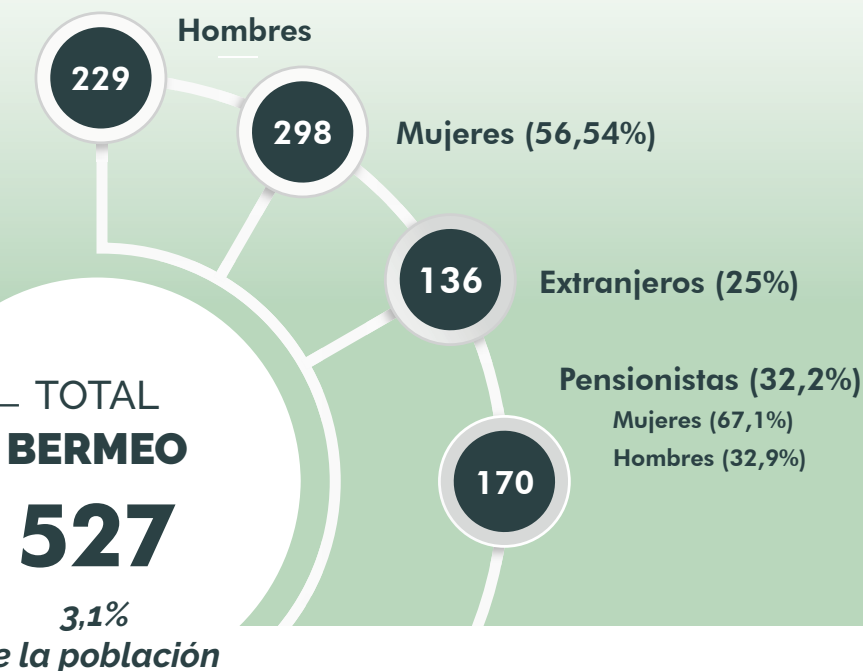
# BENEFICIARIOS RGI BERMEO

**313**

De entre 30 y 54 años

**104**

De 65 o más años



destinatarios de esta ayuda. Sin embargo, según datos de Lanbide, en 2015, los casos de fraude sólo supusieron el 1,02% del total de las ayudas prestadas.

La RGI asegura unos ingresos mínimos de entre 625 y 959 euros mensuales (en función del número de miembros que integren la unidad familiar), para las personas en riesgo de exclusión social que cumplan determinados requisitos. Pueden ser personas sin trabajo, trabajadores con pocos recursos, pensionistas, perceptores de otro tipo de pensiones,

**Lanbide: en 2015 los casos de fraude supusieron el 1,02% del total de las ayudas prestadas.**

inmigrantes empadronados, etc. Y si ya disponen de algún tipo de renta por debajo de esa cifra, por ejemplo, un sueldo o una pensión de escasa cuantía, el Gobierno vasco les abona la diferencia. Esta prestación es compatible con la complementaria de vivienda (250 euros mensuales), destinada a asegurar un techo.

**ferrovial**  
servicios

*Ute berri on!*

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

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

**L&G**  
LOGÍSTICA

**TRANSPORTE,  
ALMACENAJE,  
DISTRIBUCIÓN...**

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

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



# BENEFICIARIOS RGI GERNIKA-LUMO

**250**

De entre 30 y 54 años

**93**

De 65 o más años

TOTAL  
GERNIKA-LUMO

**430**

2,5%  
de la población

Hombres

165

265

Mujeres (61,62%)

139

Extranjeros (32,3%)

Pensionistas (27,2%)

Mujeres (69,2%)  
Hombres (30,8%)

117

## MUJER Y RGI

Los datos relativos a Busturialdea, indican que la media de personas receptoras de RGI no supera el 2,5%. En cuanto al perfil tipo, es el mismo que en el resto de Euskadi, mujer autóctona de edad intermedia. Si desgranamos los datos de las dos cabeceras de comarca, como son Gernika-Lumo y Bermeo, vemos este perfil tipo. En Gernika-Lumo, un 2,5% de la población es beneficiaria de la RGI, del cual un 61,62% son mujeres. Las personas extranjeras que cumplen los requisitos para cobrar esta ayuda suponen el 32,3% del total de perceptores, y los pensionistas un 27,2%. Respecto a su formación, el 63,5% sólo cuenta con los estudios obligatorios. En Bermeo, un 3,1% de la población recibe algún tipo de ayuda a través de la RGI, y un 56,54% es mujer, un 25% extranjero y un 32,2% pensionista. La mayoría, un 69,8% sólo ha cursado la formación obligatoria.

Además, entre las personas pensionistas que reciben la RGI, una amplia mayoría son mujeres, tanto en Gernika-Lumo (69,2%) como en Bermeo (67,1%); y entre las familias monoparentales que perciben la ayuda, en Gernika-Lumo el 98,6% corresponde a mujeres, y en Bermeo el 88,4%. Una muestra más de las malas condiciones laborales, que históricamente ha vivido la mujer y de su asunción de la responsabilidad de cabeza de familia monoparental.

Hoy, casi el 10% de la población vasca podría ser demandante potencial de la RGI, pero la incipiente recuperación económica y la mejora del empleo en Euskadi ha hecho que el número de beneficiarios de esta prestación esté en su nivel más bajo desde 2014.



## Elikadura-segurtasuna eta ingurune-segurtasuna

**Kontrol analitikoak**

**Autokontrol planak: arrisku sanitarioen prebentzioa**

APPCC eta PGH - Igerilekuak, giza kontsumorako urak eta legionelosi

**Diagnostiko integralak**

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

**Aholkularitza**

**Formakuntza**







## 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)







## BÓVEDA DE SAN ANDRÉS, un sorprendente universo de madera policromada

Ibarrangelu suma, al tesoro natural de sus playas, una incomparable joya artística: La espectacular bóveda gótica de madera policromada, que cobija la Iglesia de San Andrés (S.XVI). Este original mosaico de pinturas, de enorme valor artístico, muestra un universo de misterio y realidad.

**L**a Iglesia de San Andrés es uno de los templos más originales del País Vasco, merecedora del título "Capilla Sixtina del arte vasco", gracias a su bóveda interior: una gigantesca techumbre de madera de roble policromada, donde las pinturas de grullas, santos, calaveras, monstruos o caballeros, evocan un universo de misterio y realidad. Un alarde de técnica pictórica, que reproduce en madera los complicados diseños de piedra que estaban de moda en las mejores iglesias y catedrales del reino de España, a principios del siglo XVI.

La obra fue realizada por un maestro constructor que conocía perfectamente la arquitectura de su tiempo, y que entremezcló tradición medieval cristiana con un extraordinario repertorio de imágenes profanas.

Una sorprendente joya artística, accesible a través de visitas guiadas divulgativas y didácticas, que te permitirán admirar esta obra, desde el conocimiento.

Reservas: 94 625 06 06 / 634 243 762  
[www.visiturdaibai.com](http://www.visiturdaibai.com)

Indígena bizia...  
Urdaibain  
orain 2500 urte

Arrola

Centro de Interpretación del Oppidum de Arrola



Loiola Auzoa 4 / 48383 Arratzu (Bizkaia)  
Reservas: 94 625 06 06 / 634 24 37 62





# JOSE ANTONIO URIARTE ITXASO,

*COMUNICANDO,  
COMUNICANDO,  
COMUNICANDO...*

**D**esde los tiempos en los que la comunicación audiovisual era artesanía hasta la revolución digital, el denominador común, en Busturialdea, es Jose Antonio Uriarte, "Itxaso". Comunicador por excelencia, su pasión por la comunicación le ha situado en el centro de los principales acontecimientos de la comarca, primero desde Radio Gernika, después Onda Vasca y finalmente desde Oizmendi Telebista. Ahora, que se ha *"cortado la coleta"*, disfruta como jubilado, *"viendo los toros desde la barrera"*.

Hagamos repaso de su trayectoria profesional. ¿Cuándo y cómo empezó su aventura en los Medios de Comunicación?

Con 7 años tenía afición a sacar fotos aunque no tenía cámara, así que fabriqué una que hacía 'click', aunque no sacaba fotos, pero yo cobraba una perra gorda por "sacar fotos" a la cuadrilla. Para conseguir el sonido me inspiré en un magnetofón portátil, de cinta abierta, que utilizaba un periodista gernikés al que admiraba, Carlos Maguna. Fijándome en él me enamoré de esta profesión.

Con 14 años aproximadamente mi padre, como vio que me encantaba, me compró en Ojanguren



un magnetofón, que le costaría *un montón*. Entonces, empecé a grabar cosas del pueblo, que no grababa nadie. Solo de vez en cuando venía Radio Popular de Bilbao a grabar alguna noticia.

Por aquella época Don José Luis Abaunza, que ayudó a muchas familias e inauguró la Casa Social, tenía una gran afición al cine y hasta había comprado una cámara de 8 milímetros. Él no grababa porque era cura de sotana y le daba vergüenza sacarla. Al principio, se la dejaba a Juan Luis Arrazua, "Lagun". Hasta que se fijó en mí para grabar. La única condición que nos ponía era que todo lo que sacáramos se lo diéramos a él.

## Sin embargo, sus primeros trabajos no tuvieron nada que ver con el mundo audiovisual.

Efectivamente, yo iba para delineante. Estudiaba maestría industrial y de ahí pasé a Atxuri a delineación. Fui el primer delineante de Inama. El primer plano que hice lo hice sobre un tablero aglomerado.

Pero me entró el gusanillo. Cuando veía a Alberto Urrutia, *Reverendo*, otro personaje, que estaba en todas las movidas y que en las carreras ciclistas conseguía que el público se quedara en la meta sólo para escuchar sus historias... Yo siempre pensaba... quien pudiera...

Mis pinitos como presentador los hice antes de ir a la mili. Fue en la *despedida del pelotari* en la sala de fiestas *Ametsa* de Gernika-Lumo, que estaba frente a la plaza. Javier Zamudio me dijo que presentara, y aunque con miedo, parece que salió bien.

## Háblenos de los pinitos como cámara...

Llegamos a grabar hasta una película. Participaron "*Lagun*", Luis Muñecas y Sagredo, como actores también participaron Carlos Maguna, Fernando Abaunza...y más gente. Era la historia de dos críos que se escapan de clase. Se grabó en Gernika. "*Lagun*" de joven tenía una viveza técnica impresionante. Todo lo que utilizamos, vías, travelling, trípode...lo construyó él de madera. Utilizamos los focos fresnel del Ballet Olaeta. Fue toda una movida en el pueblo... San Dios bendito... Yo hacía de ayudante de cámara y Script. El estreno fue apoteósico.

El público hizo cola hasta más abajo del "Faisán" para entrar en la Casa Social, que se llenó hasta los topes. La pena es que la película se ha estropeado.

## En aquellos tiempos se vivían grandes aventuras y algún que otro apuro también, ¿no?

Sí, fueron unos inicios muy moviditos y divertidos. Recuerdo mis comienzos como comentarista de los partidos del *Gernika Fútbol Club*, para Radio Popular. Por



aquel entonces, el *Gernika* jugaba en la misma categoría que el *Deportivo de La Coruña*. Y ahí estaba yo, en mi cabinita con un tocadiscos, que ya entonces era viejo. Ahí me entró el *veneno* de la Radio. En esa temporada viví unas aventuras del copón. Recuerdo que el Presidente de entonces, Oscar Elguezabal, y el padre Don José Luis estaban en la tribuna siempre viendo los partidos. En un *robo de partido* se caldearon tanto los ánimos que hasta la pareja de la Guardia Civil tuvo que correr para detener a la directiva y la gente que iba a por el árbitro. Yo lo ví todo desde arriba. El sargento, un señor de pelo blanco y bigote, se puso delante del árbitro con la metralleta y pegó una ráfaga al suelo. Toda la multitud retrocedió inmediatamente y hasta Don José Luis se metió debajo del asiento.

Luego pasé a ser colaborador de Radio Popular para noticias de la zona. Corresponsal de Busturialdea, el primero creo yo. También hacía cosas especiales para las que me llamaban, como el 50 aniversario del bombardeo de Gernika.

## ¿Cuándo diste el salto a tu radio?

En los tiempos en los que Fraga Iribarne era Ministro de Cultura, ni cortos ni perezosos, escribimos una carta al Ministerio para solicitar poner en marcha una radio. No obtuvimos respuesta. Pero seguimos con ganas de hacer algo. Queríamos *meternos en el ajo* y aprovechamos el *zurrumurru* sobre la posible apertura de concesiones de licencias...En el 87 creo que fue la primera concesión de FMs y no estábamos en la lista. Entonces actuamos. Montamos la radio en un piso encima de la antigua taberna del *Club de Rugby*. La primera entrevista que hice fue a Carlos Muniategui "Charlie", entonces presidente de la Cruz Roja.

La antena salía del tejado y se oían todas las aspiradoras, secadores, lavadoras... *todo el mundo* llamando: "...oye, en la tele estoy oyendo la radio..." Gracias al difunto Eguren (óptico) conocí a Jesús Bilbao, quien había montado los

aparatos de comunicaciones de los barcos de Bermeo y Ondarroa. Se interesó por lo que estábamos haciendo y me montó la trasmisión. Nos hicimos grandes amigos. Nos enseñó que hacían falta filtros y que la antena había que colocarla en el monte. Colocamos la antena en Aixerrota y empezamos a trabajar bien. Entonces se dejaron de oír las aspiradoras.

Por aquel entonces de Inama pasé a Malta como inspector de venta. El dinero que gané lo invertí en la radio. Después me asocié con la Editorial Iparagirre-Deia. Juntos hicimos algo muy bonito. Entonces era ya Onda Vasca. Pero no había llenado mi inquietud periodística. Y como el movimiento periodístico euskaldun ya había empezado a moverse y a hacer cosas yo dije... y yo, ¿porque no?.

### ¿Fue ahí cuando se decidió por la televisión?

Sí, me planteé montar una televisión. Le llamé a Jesús Bilbao, con quien sigo manteniendo relación, también a Gotzon Muneta, que me animó porque había montado Canal Bizkaia, en Bilbao, y estaba funcionando con 3 cámaras. Mi amigo Jesús Bilbao me *construyó* todo el montaje y así empezamos.

### ¿De qué hazaña mediática se siente más satisfecho?

Montar la radio, que no existía fue reto. Pero montar la tele... de eso, es de lo que estoy orgulloso. Al principio se llamó Urdaibai Telebista, y se veía en Gernika-Lumo. Después la gente de los alrededores nos pedía verla en su casa. De tener la antena en Aixerrota, pasamos a Burgoa (Ajangiz) primero y después al monte Oiz. Ahí cambió el nombre a Oizmendi Telebista. Montamos el nuevo estudio con su nuevo plató. Al principio nos criticaban porque nos comparaban con ETB y al final se han ido haciendo cosas como televisión local que es.

### ¿Qué momento de su trayectoria profesional destacaría?

Recuerdo que con mi magnífico magnetofón primario grabé las Jornadas Culturales que estaban teniendo lugar en la Casa Social organizadas por Jose Antonio Arana Martija, "Sakonki", se llamaban. Allí participaron grandes pensadores y literatos. Coincidió con el día en que oficialmente se autorizó la Ikurriña. Alguien le dio la noticia *al oído* a Jose Antonio, que estaba de moderador. Julito Bareño preparó un mástil con la ikurriña y entró por detrás. El aplauso fue terrible. Todos nos pusimos en pie. Yo creo que lloramos todos. Un momento especial que todavía me emociona.

Otra cosa que me tocó fue la detención de los Reyes en Gernika....yo era Gaspar...(recuerda entre risas).

### Cuéntanos la anécdota...

Los Reyes Magos con Toña como alcalde, cambiaron de aspecto. Ya no eran aquellos reyes que yo recuerdo de niño, que me daban hasta miedo. Toña hizo unas carrozas muy bonitas que llevaban los 3 taxistas de Gernika-Lumo enganchados. Pero nosotros un día nos decidimos a sacar la cabalgata también a las 4 de la madrugada. El tercer año se unieron el difunto Olazar, Rivas y Urrutxua, los tres de la banda que sabían tocar la trompeta. Qué bien sonaba. Qué contentos íbamos, *en todos los sentidos...* y se nos ocurrió ir hasta Lorategieta. Al dar la vuelta nos esperaba la Guardia Civil. Nos *"escoltaron"* hasta la Alhóndiga vieja. Y tuvimos que esperar a la orden del juez para que nos dejara salir, porque *"alguien"* había insultado al Capitán Hidalgo de la Guardia Civil. La anécdota trascendió, porque mis tíos de Venezuela me mandaron una revista de allí con el siguiente titular: "Los Reyes Magos detenidos en Gernika".

### ¿Se siente más gernikés o mundakés? Explíquenos esta simbiosis.

Yo me siento gernikés. Aunque mi madre era de Mundaka y me he criado también allí. De ahí viene mi apellido "Itxaso" con tx. Siendo un niño, recuerdo la filmación de la película "Tormenta". Lo vi desde la ventana. En Mundaka he pasado gran parte de mi niñez. Una vez, casi me ahogué al caerme con el verdin de la rampa de los botes. La primera vez que vi Atorrek me encantó.

Como gernikés participo en tradiciones tan nuestras como los Marijeses. Llevo 50 años cantando. Un día, uno de los marijeses, el difunto Salegi, me propuso cantar como solista, empecé y hasta hoy. En una época, José Antonio Arana Martija, cada día, nos mandaba una notita con su crítica musical. Recuerdo una que nos decía: "...*hoy habéis crucificado más que nunca a Jesucristo...*" Ahora se ha mejorado muchísimo y son las voces femeninas las que imperan. Los tiempos cambian.

### En qué invierte su tiempo libre ahora que se ha jubilado. ¿Le ha quedado algún sueño por cumplir?

Ahora me encanta vivir tranquilo, sin la preocupación diaria de mirar la cuenta del banco de la empresa... Me encanta andar y todos los días salgo a andar. Una espina que me queda es el proyecto de Tokiko (ahora Tokikom) que pusimos en marcha para unir televisiones locales en euskera. Para mí fue una idea fantástica, pero creo que se ha quedado en el camino. Tendría que tener más recursos, más trascendencia...

Yo resumiría todo diciendo que si pudiera seguiría haciendo lo mismo de antes, pero no tengo tiempo, *tengo que ir a andar*.

Fotografía: Jose Antonio Uriarte, "Itxaso"



kutxabank



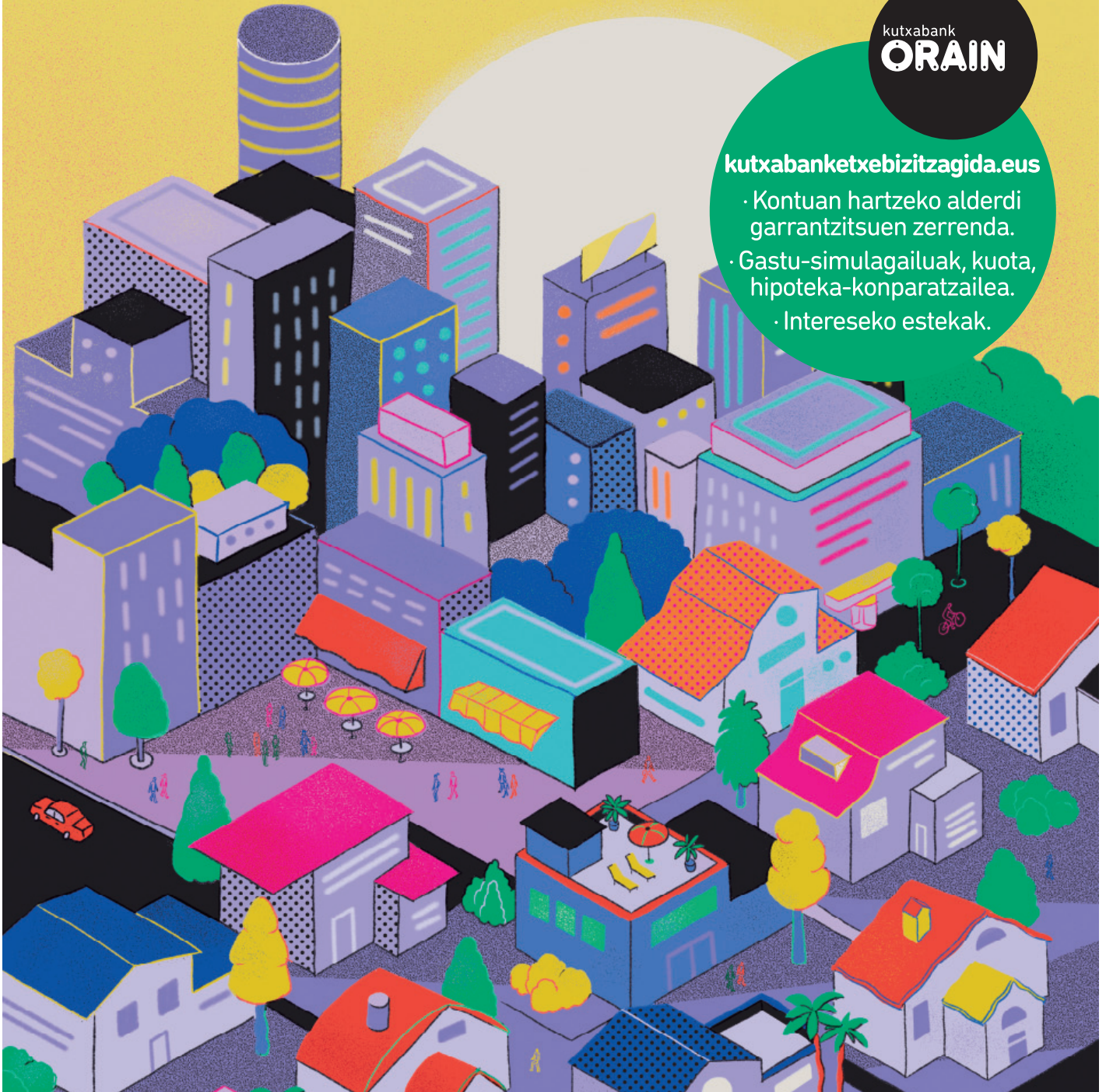
Etxebizitza erosteko eta hura finantzatzeko  
prozesuan lagunduko dizugu.

# Kutxabanketxebizitzagida.eus

kutxabank  
**ORAIN**

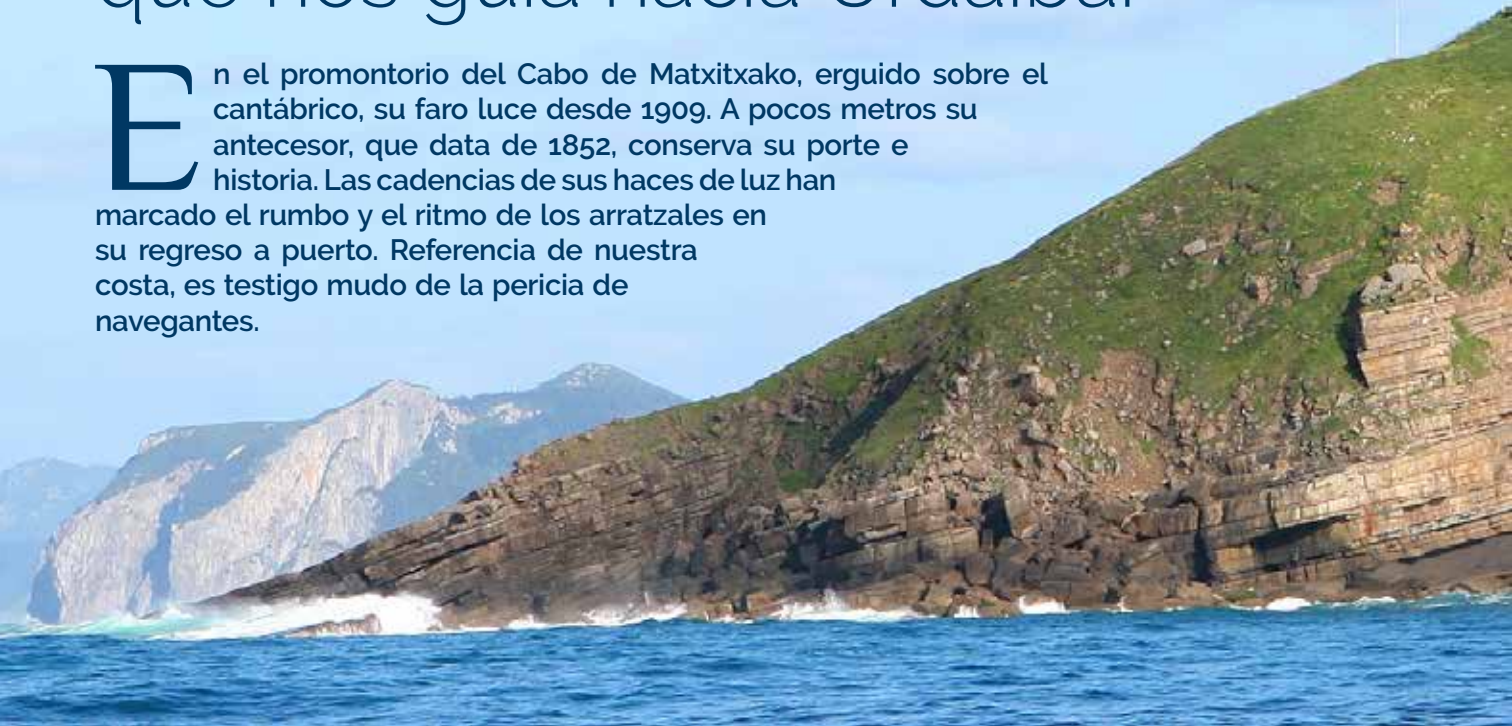
**kutxabanketxebizitzagida.eus**

- Kontuan hartzeko alderdi garrantzitsuen zerrenda.
- Gastu-simulagailuak, kuota, hipoteka-konparatzailea.
- Intereseko estekak.



# FARO de MATXITXAKO, la luz que nos guía hacia Urdaibai

**E**n el promontorio del Cabo de Matxitxako, erguido sobre el cantábrico, su faro luce desde 1909. A pocos metros su antecesor, que data de 1852, conserva su porte e historia. Las cadencias de sus haces de luz han marcado el rumbo y el ritmo de los arratzales en su regreso a puerto. Referencia de nuestra costa, es testigo mudo de la pericia de navegantes.



El Cabo Matxitxako es el más saliente de la costa cantábrica y su faro es uno de los más importantes del Golfo de Bizkaia. Un 21 de agosto de 1852 se encendió el primero de los faros de Matxitxako, el Faro Viejo. Aquel primer faro con luz fija de destellos cada 4 minutos, que era atendido por tres torreros, albergó la escuela de torreros de faros hasta 1863, año en el que esta escuela se trasladó a Madrid. Su antigua torre se ha utilizado como sirena de niebla.

En 1904 ante la imposibilidad de instalar, en el antiguo faro, un sistema moderno de relámpago, más fácilmente reconocible, ni otras mejoras en el edificio, el ingeniero de caminos D. Francisco de Pérez Muñoz proyectó un nuevo faro, el actual Faro de Matxitxako. La primera piedra se colocó en 1908, y el 1 de diciembre de 1909, tras el montaje del aparato, torreón y linterna por el famoso ingeniero Rafael de La Cerda, se encendió por primera vez el actual Faro de Matxitxako.

A 110 metros al sur del faro antiguo y a 122 metros sobre el nivel del mar, el foco luminoso del faro de Matxitxako alcanza 24 millas náuticas, lo que equivale a una distancia de 44, 448km. La luz irradia la zona comprendida entre Castro Urdiales y el río Deba. Desde el mismo edificio emite un radiofaro conjugado con los de Cabo Mayor y Cap Ferret, de 100 millas de alcance.

El actual sistema guarda grandes similitudes con el de hace un siglo. *“Se utiliza el mismo sistema original de 1909. La óptica gira y para que no tenga rozamientos se utiliza una cuba que está llena de mercurio. Sobre ella está flotando la óptica, así nunca se agarra y no tiene problemas de desgastes”,* explicaba el torrero Alejandro Martínez, durante los actos de conmemoración del centenario del faro.





## ¿SABIAS QUÉ?

**1852**

21 de agosto. Se enciende por primera vez el Faro Viejo.

**1909**

1 de diciembre. Encendido del Faro Nuevo.

**1913**

Observatorio Meteorológico en el Faro Viejo.

**2008**

Restauración de la linterna y rehabilitación del faro.

**2009**

1 de diciembre. Centenario.

.....  
El faro lanza su destello cada 7 segundos.

.....  
Bermeo ha contado con tres faros: el faro de Erroxape, y los dos que llevan el nombre de Matxitxako.

.....  
El primer faro de Bermeo se terminó de construir en 1852, en el lugar de Matxitxako llamado Torrondo, y estuvo funcionando más de 60 años. La ubicación del actual, se llama Sekudi.



El majestuoso edificio, de planta rectangular y acceso principal en arco de medio punto, como casa de torreros desde su puesta en marcha, alberga amplias habitaciones y estancias para el personal encargado de su mantenimiento.

En su más de un siglo de existencia, las familias de los torreros han hecho del faro su casa. *"Lo llevamos dentro toda la vida. Ya somos una raza a extinguir."* relatan familiares de los "Técnicos en Señales Marítimas" o antiguos torreros.

El faro guarda mágicos y nostálgicos recuerdos de otros tiempos. Pero el incansable brillo del faro también ha sido testigo de fuertes temporales, mala mar, y en otros tiempos, de naufragios.



# Ucelay,

## pintor singular y universal que encontró su inspiración en Busturia

La luz de Busturia, sus habitantes, las vistas y el paisaje de Urdaibai fueron su mejor inspiración. Viajó a París en busca de la vanguardia artística, pero la encontró en casa, en el palacio Txirapozu. José María Ucelay y Uriarte, personaje ilustre de la comarca, fue el pintor más original de la llamada "escuela vasca". Nacido en Bermeo en noviembre de 1903, vivió un tiempo en Bilbao, hasta que a los 12 años toda la familia se traslada a Busturia, lugar de nacimiento de su madre.



**L**a obra de Ucelay se distingue por un estilo personal muy marcado, un realismo mágico que superaba la mera imitación de las formas. Considerado uno de los mejores retratistas de su época, este pintor autodidacta, sin maestros ni discípulos, envolvía en una misma atmósfera paisajes y retratos, pintados con formas estilizadas de gran perfección técnica.

Jose María Ucelay y Uriarte nació en Bermeo en 1903, donde vivió hasta cumplir los 6 años. Al entrar en edad escolar se trasladan a Bilbao y en 1912, debido a una epidemia, toda la familia se instala en Busturia, lugar de nacimiento de su madre, en la casa solar de Txirapozu. Estudió Derecho y Filosofía en la Universidad de Deusto (1920-1921) y abandonó sus estudios en la Escuela de Química de Oviedo (1921-1922) para dedicarse a la pintura.

## Ucelay, presente en Busturia

Durante su trayectoria artística siempre estuvo presente Busturia. Su casa de Txirapozu fue epicentro de su inspiración. El municipio le agradeció el amor por su tierra poniendo su nombre a la Escuela Pública local.

Recluido en su hogar de Busturia *aprendió* las claves de su pintura. En sus obras plasmó las ventanas, mesas y sillas, los manteles, y las bandejas orientales, las piezas de cerámica, las escopetas y las flores, las mimosas de la entrada o los agapantos de la terraza; también fueron motivos de sus cuadros los montes que rodean la ría de Urdaibai, entre Sollube y Ereñozar, las nubes, la marisma y la fauna, con una atmosfera irreal.

Hasta su casa de Txirapozu llegó Ernest Hemingway, gran amigo de Ucelay, quien lo retrató junto a Juan Duñabeitia, íntimo del escritor.





José María Ucelay: Torre Madariaga. Óleo / tabla 90 x 120 cm.  
Firmado, titulado y fechado en Busturia 12/7/66.  
Imagen cortesía de la galería MICHEL MEJUTO. Bilbao.



Palacio de Txirapozu, Busturia



Escuela Pública de Busturia, J.M. Uzelai.

## Trayectoria

En 1922 le anuncia a su padre su vocación de pintor, y éste le da el dinero que tiene destinado para sus estudios. Su primer contacto artístico es con la *Asociación de Artistas Vascos*, con ellos realizará colectivamente sus primeras exposiciones. Sus cuadros comienzan a ser apreciados en los ambientes artísticos avanzados, y entre ellos destacan el mural pintado para el Batzoki de Bermeo (1933) o el mural de la Torre Ercilla, entre otras muchas obras. Su siguiente paso es viajar a París. Allí vivió varios años y se relacionó con artistas vanguardistas de la talla de Alejo Carpentier, Le Corbusier, Unamuno, Maurice Ravel, Stravinsky, Falla, Picasso...con todos ellos participó en tertulias, y con algunos llegó a entablar amistad, como fue el caso de Ernest Hemingway y Pancho Cossío.

En 1936, el Lehendakari José Antonio Aguirre le ofreció el puesto de director de Bellas Artes, y también fue el director del pabellón del País Vasco en la exposición de París (1937), allí negoció con Picasso el destino del *Guernica*. Se encargó de poner a salvo todas las obras de arte durante la guerra civil y como muchos otros artistas de la época, tuvo que exiliarse en 1938. Se refugió en Inglaterra hasta 1949, donde pintó entre otros, los murales de los trasatlánticos Queen Mary y Caronia.

A su vuelta se refugió en su casa solar de Txirapozu, donde continuó su labor creadora y expositiva. A partir de los años sesenta tuvo serios problemas económicos debido a encargos por los que nunca le pagaron. Todo ello le sumió en una profunda crisis. Abandonó los murales y se dedicó a dibujar y pintar sobre lienzo, ganándose la vida con sus cuadros. Estos trabajos eran su forma de recuperar los recuerdos de su pasado, de sus viajes a Londres y París.

Ucelay falleció en Bilbao el 24 de diciembre de 1979 a los 76 años de edad.



## LA RECETA de nuestro lector *Agapito Pérez, Campeón de Euskadi 2008*

### **Ingredientes**

1 kg. de caracoles  
200 g. de jamón  
50 g. de chorizo  
1 vaso de aceite de oliva  
Vinagre  
Sal

### **Para la salsa**

2 cebollas rojas  
12-14 pimientos choriceros  
½ calabacín  
½ manzana  
Caldo de carne  
Aceite de oliva  
Sal



### **Elaboración:**

Los caracoles se limpian bien, con vinagre, agua y sal. Cuando estén limpios, los cocemos en abundante agua con sal durante media hora. Cambiamos el agua, que estará hirviendo, y los volvemos a cocer durante 45 minutos.

Ponemos el aceite en una sartén y freímos el jamón y el chorizo picados en trozos pequeños, que mezclamos con los caracoles una vez estén bien escurridos. Añadimos al preparado la salsa vizcaína y dejamos cocer todo junto 15 minutos más.

### **Para la salsa:**

Sacamos la carne de los pimientos choriceros, esto se consigue metiendo el pimiento en agua caliente y dejando ablandar. Pochamos la cebolla, el calabacín, la manzana y la carne del pimiento choricero, se le añade caldo de carne, y para terminar se pasa todo por el chino. Para espesar la salsa se puede añadir un poco de miga de pan.

# CARACOLES, PLATO DE INVIERNO

Este pequeño molusco protagoniza la mesa de Navidad en muchas familias. Recogerlo, cocinarlo e incluso comerlo, históricamente formaba parte de un ritual que requiere esfuerzo y destreza. Hoy la mayoría procede de la helicicultura, los criaderos de caracoles.

El caracol común proviene de Europa. Alimento humano desde las cavernas, ha sido de las primeras fuentes de proteína de origen animal. Su carne aporta muy pocas calorías, es rica en proteínas de alto valor biológico y aporta sustancias minerales. Estas características convierten a la carne de caracol en un alimento ideal, de fácil digestión, sano y nutritivo. Sin embargo, por tradición, se consume con deliciosas salsas en las que empapar el pan, por lo que el valor energético del plato aumenta considerablemente.

Hay quien asegura que los caracoles pueden ser indigestos, lo que podría atribuirse a una mala limpieza. Para elaborar unos sabrosos caracoles es fundamental una buena limpieza, uno a uno, y con esmero: sumergimos los moluscos en agua con sal durante unos minutos, los pasamos uno a uno por el grifo y los hervimos en una cacerola cambiando el agua hasta que salga limpia y lavando bien el recipiente entre una y otra cocción.

En este momento, el sector de la cría y venta de moluscos comestibles se encuentra en auge. A nivel mundial el mercado francés es el más amplio. El tradicional sistema de recogida no es suficiente para abastecer sus necesidades locales, y por ello Francia importa el producto de países como España. En Euskal Herria, donde el clima es propicio, degustarlos es una tradición extendida, sin embargo hay diferencias en cuanto a la época de consumirlos. Por ejemplo en Álava se sirven para festejar San Prudencio, en abril; en Bizkaia y Gipuzkoa, es más propio de las Navidades.



## Caracoles, mejor de invierno

Los expertos "caracoleros" dicen que no es lo mismo el caracol de invierno que el de verano. En época invernal su cáscara está más dura, su carne más rica, y además, es más fácil de limpiar por tener menos mucosidad. Nuestra receta más tradicional se realiza con salsa vizcaína. Para una presentación de concurso, los caracoles deben estar boca abajo y en orden, con la carne a la vista, pero sin salir del cascarón. Estarán más sabrosos si los dejamos reposar un par de días antes de consumirlos.

Hoy en día podemos encontrar caracoles vivos en los mercados, o precocidos y congelados, en conserva, enlatados...Pero en Busturialdea todavía es típico salir a coger caracoles cuando escampa, tras un día de lluvia.

## ¿SABIAS QUÉ?

- También se pueden consumir sus huevos, con los que se prepara una especie de caviar blanco.
- En la Edad Media eran consumidos frecuentemente, ya que su carne no rompía la abstinencia cuaresmal. Se comían fritos o hervidos.
- Leonardo Da Vinci da unas instrucciones muy curiosas en sus notas de cocina sobre cómo servirlos y cómo hacer una sopa de caracoles.



Berdean

*La rasa  
intermareal  
de Ogella, única  
en su especie*



 <p><b>Visit Urdaibai</b> © bai Nueva Europa</p> <p><b>RUTAS TURÍSTICAS</b> Culturales y Ecológicas, top</p> <p>A LA CARTA, <b>CON NIÑOS</b> TODO EL AÑO</p> <p>Reservas: <a href="http://www.visiturdaibai.com">www.visiturdaibai.com</a></p>	   <p><b>EUSKAL SOUVENIRS</b></p> <p>Andra Mari kalea s/n. 48300 <b>GERNIKA</b></p> <p>946 251 930 - 685 758 102</p> <p><a href="mailto:euskal.souvenirs@gmail.com">euskal.souvenirs@gmail.com</a> <a href="http://www.euskalsouvenirs.com">www.euskalsouvenirs.com</a></p> 
---	---



**L**a rica biodiversidad de Busturialdea se hace singular en Ogella (Bedarona-Ea), donde la bajamar hace visible y nos descubre la rasa intermareal, una panorámica de especial belleza y gran valor medioambiental.

La rasa intermareal de Ogella se sitúa en la zona costera oriental de Bizkaia, entre las localidades de Ea y Lekeitio. Aquí, la costa se presenta como una bahía semi-encerrada, delimitada por la punta de Apikale al oeste y los acantilados de Otoio al este. Esta configuración supone una menor exposición al oleaje, uno de los factores que más afecta a las comunidades de organismos que viven sobre los fondos rocosos costeros, y le confiere una peculiaridad adicional desde el punto de vista de la flora y la fauna.

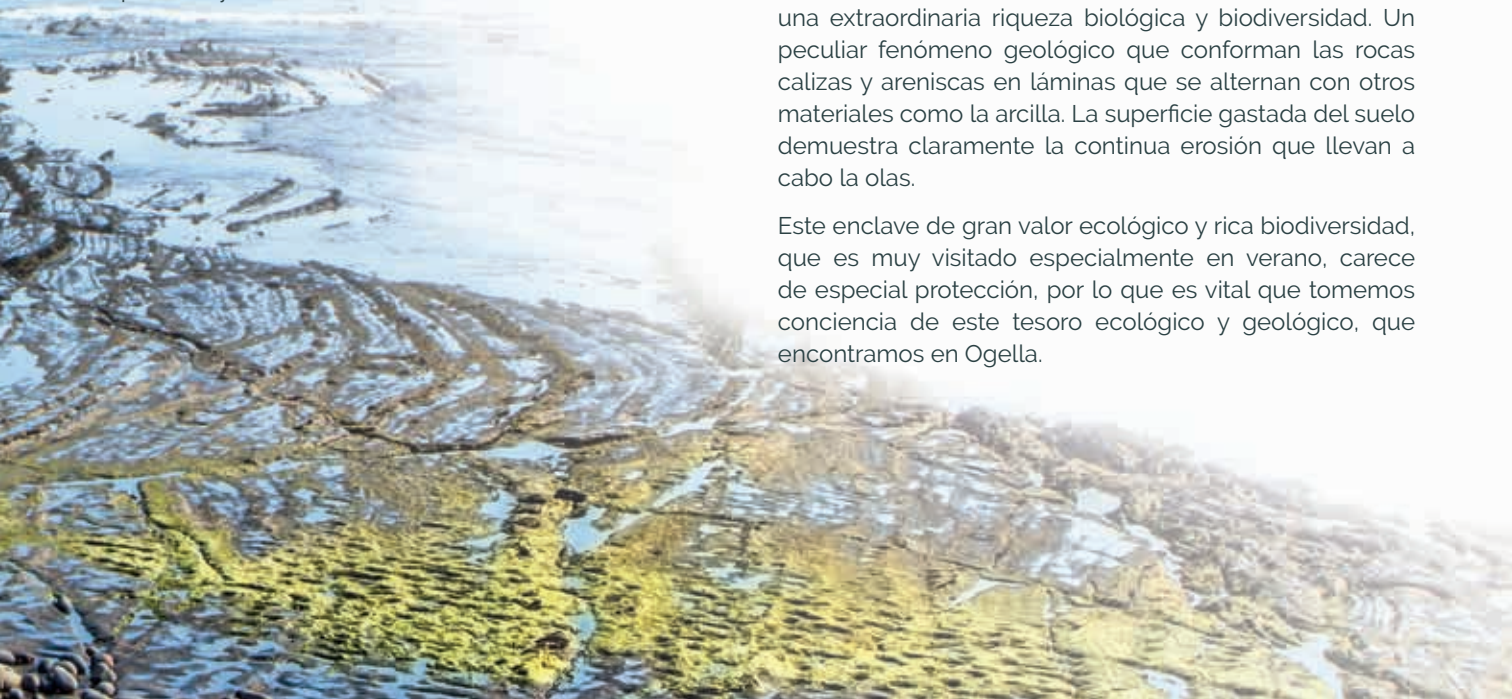
Las plataformas de abrasión o rasas intermareales, como las de Ogella, se forman por la acción erosiva del viento y el oleaje que, durante miles de años, han moldeado el perfil costero. Son zonas que se encuentran bajo la influencia del mar pero que, en los períodos de bajamar quedan expuestas y sus condiciones ambientales varían mucho

en muy poco tiempo, por lo que los organismos deben estar adaptados a unas condiciones muy cambiantes. Al bajar la marea quedan al descubierto numerosas y amplias zonas rocosas, así como charcas intermareales de diferente profundidad. En estos ambientes se encuentran las comunidades biológicas características de los niveles intermareales y submareales someros típicos del litoral cantábrico.

En la rasa intermareal de Ogella nos encontramos con una riqueza asombrosa de especies de fauna y flora marinas, donde cabe destacar la presencia de un alga endémica (*Fucus chalonii*), cuyas dos poblaciones conocidas, en el País Vasco, se localizan en Andagorria en Hendaya y en Ogella. Es una pequeña alga parda bentónica de hasta 5 cm de altura y 2 mm de anchura, que aparece en la zona baja del litoral con especímenes dispersos, habiendo disminuido su población considerablemente desde que se descubriera en 1941. En sus charcas intermareales también se pueden descubrir holoturias, erizos, estrellas, eskarras, moluscos, pulpos, o anémonas.

Aunque en Euskadi es reconocido por su valor geológico el flysch de Zumaia, el que tenemos aquí en Ogella es de una extraordinaria riqueza biológica y biodiversidad. Un peculiar fenómeno geológico que conforman las rocas calizas y areniscas en láminas que se alternan con otros materiales como la arcilla. La superficie gastada del suelo demuestra claramente la continua erosión que llevan a cabo la olas.

Este enclave de gran valor ecológico y rica biodiversidad, que es muy visitado especialmente en verano, carece de especial protección, por lo que es vital que tomemos conciencia de este tesoro ecológico y geológico, que encontramos en Ogella.





# Horra horra, Olentzero eta Mari Domingi

Euskal Herria, cada 24 de diciembre, recibe a Olentzero, un personaje bonachón, cargado de regalos... y un poco de carbón, para alegría

de niños, niñas...y de personas *más crecidas*. Desde hace un tiempo la tradicional figura del carbonero, que anuncia la llegada del niño Jesús, viene acompañada de Mari Domingi, personaje femenino, amable y cercano.

**L**a historia de Olentzero es ancestral y variada. Su figura ha sobrevivido a los avatares de la historia adaptándose a épocas y creencias, y hoy lo vemos desfilar por nuestras calles cada 24 de diciembre, acompañado de una mujer, Mari Domingi y su incondicional burro.

A lo largo de su existencia ha adoptado diferentes nombres, como Olentzaro, Orentzaro y Onentzaro. Las más antiguas versiones tienen similitud con la que José Miguel Barandiaran dijo haber escuchado a un pastor de Aralar: *"Por tradición oral se transmitió de padres a hijos la historia de que un día de fiesta, quizá cuando se celebraba el solsticio de invierno, los paganos o gentiles del lugar bailaban en la pradera de Matxabaleta, en Aralar, cuando una nube se acercó al lugar hasta llegar a tapar el sol. Los allí reunidos se asustaron, y el más anciano vaticinó que la nube anunciaba la llegada de Kixmi, que en el lenguaje*

*del momento significaba la llegada de Cristo, la venida del cristiano y el consiguiente final de su cultura, por lo que gritó: Sortu dek Kixmi, galduak gaita. Jauzi mallotik bera! - ¡Ha nacido Kixmi! ¡Estamos perdidos! ¡Arrojadme por los mallos! Cumplieron su deseo y lo arrojaron al precipicio, en tanto que la nube acabó con la vida de todos los pastores, a excepción de uno, que pudo bajar corriendo hasta los pueblos cercanos para relatar lo sucedido. Era Olentzero, que en versión cristiana, es el mensajero que comunica la llegada de Cristo, mientras que en la explicación primitiva representa el final de la cultura existente hasta entonces".*

Sobre la etimología del nombre hay diversas hipótesis. Una de ellas explica que antes que a una persona, la palabra Olentzero designaba una época: "tiempo de lo bueno". Los días comienzan a alargarse y la luz triunfa sobre las tinieblas.



**Horra Mari Domingi**  
**begira horri**  
**gurekin nahi duela**  
**Belena etorri.**  
**Gurekin nahi badezu**  
**Belena etorri**  
**atera beharko dezu**  
**gona zahar hori.**  
**Hatoz, hatoz, zure bila nenbilen ni!**  
**Hatoz, hatoz, zure bila nenbilen ni!**  
**Hatoz goazen ta gurtu dezagun**  
**Belenen jaio den Haurtxo eder hori,**  
**Haurtxo eder hori.**  
**Irrintzi eta poza,**  
**algararekin**  
**hori behar dinagu**  
**guk elkarrekin.**  
**Pozez adora (de)zagun**  
**Jesus haur ona**  
**berak ekar d(i)ezagun**  
**gaur zoriona.**  
**Hatoz, hatoz, zure bila nenbilen ni!**  
**Hatoz, hatoz, zure bila nenbilen ni!**  
**Hatoz goazen ta gurtu dezagun**  
**Belenen jaio den Haurtxo eder hori**  
**Haurtxo eder hori.**

Con el paso del tiempo Olentzero pasó a ser un personaje cuyo carácter ha variado según las zonas en las que se ha representado. Así, en algunos lugares era un ser temible utilizado para asustar a los pequeños: en el siglo XVIII se avisaba a los niños de que bajaba por la chimenea con su hoz y, a aquellos que no estuviesen dormidos, les cortaba el cuello. En otros lugares, era un ser bonachón, un poco iluso y borrachín, imagen que ha sobrevivido y que hoy día se mantiene. En la Navidad cristiana a Olentzero se le ha otorgado el papel de anunciador del nacimiento del Niño Dios. En el siglo XX, el Olentzero tomó una característica propia de los personajes imaginarios; comenzó a traer regalos a los niños y niñas el día de Navidad.



## ¿Quién es Mari Domingi?

Su imagen está adquiriendo especial protagonismo, y ahora es frecuente verla junto a Olentzero en las celebraciones navideñas de muchos lugares, pero hasta ahora no era más que un personaje citado en una popular canción navideña. Una mujer que quiere ir a Belén a visitar al Niño recién nacido, pero a la que le advierten de una cosa: para ello tiene que cambiarse de falda y ponerse una un poco más presentable.

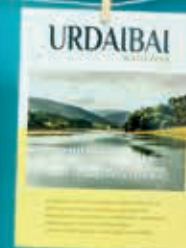
Lo más característico de su atuendo tradicional es el gorro en forma de caracol, un tocado tradicional vasco que aparece reflejado por muchos autores anteriores al siglo XVI. No sabemos si Mari Domingi es la pareja sentimental del carbonero, su esposa o si simplemente son amigos, la cuestión es que se trata de un personaje femenino que resulta muy amable y cercano, sobre todo para los niños más pequeños.

# URDAIBAI

©MAGAZINE

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

## Zure Aldizkaria



Zer ideia on!  
Nueva Europa

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





# BIZKAIA

**BIZKAIA ZUREKIN ERAIKITZEN.**

*Opina, participa, actúa.*