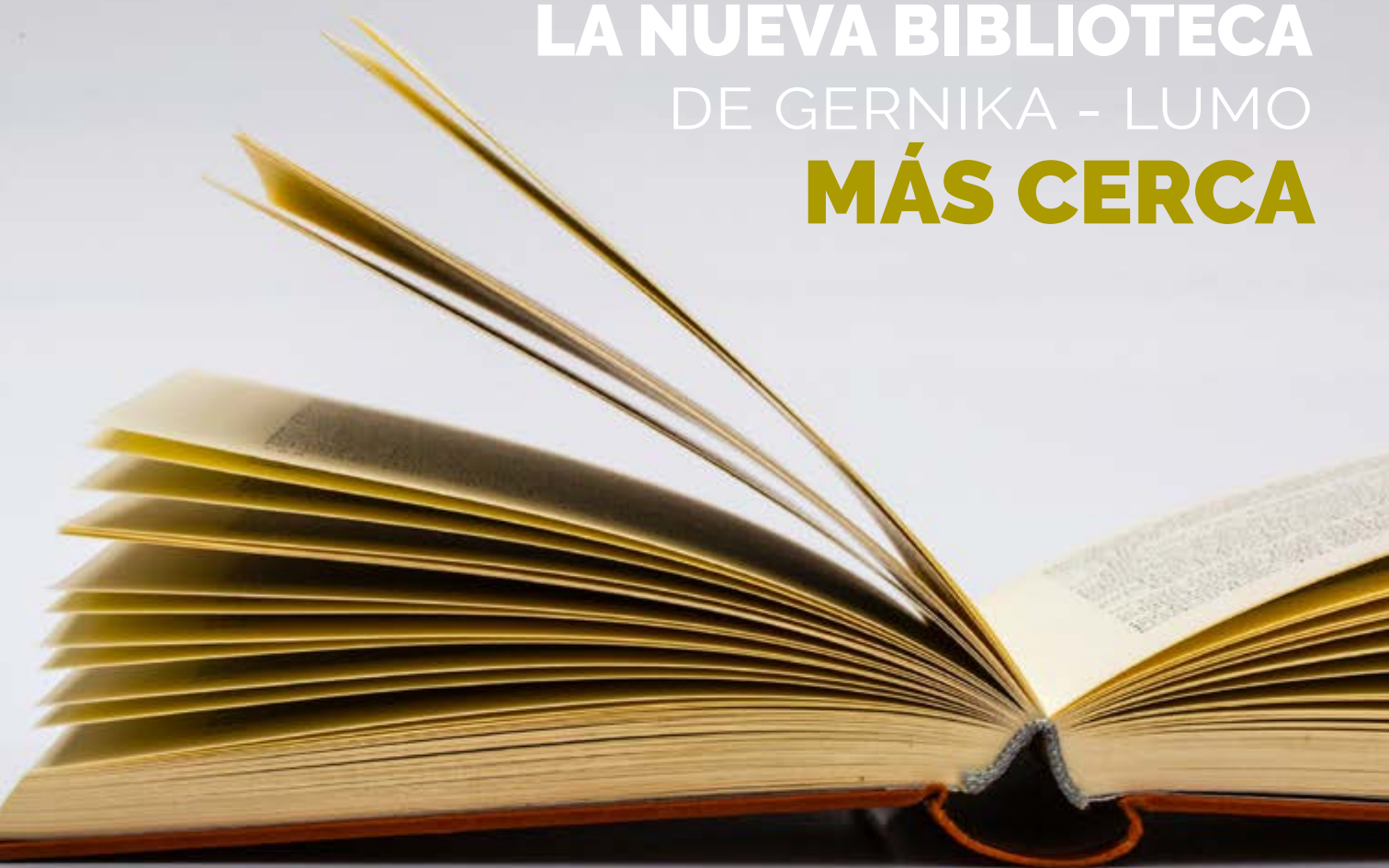


URDAIBAI

2017
Nº 11
.....

© MAGAZINE ONLINE

LA NUEVA BIBLIOTECA DE GERNIKA - LUMO **MÁS CERCA**



▮ JOSE MARI EGUILEOR, LA MÚSICA DE MUNDAKA

▮ JUAN CARLOS LÓPEZ QUINTANA, ARQUEÓLOGO

▮ ALUBIAS, ALIMENTO DE INVIERNO

▮ ÁGUILA PESCADORA, ESPECIE "BANDERA"

▮ COLONIAS DE SUKARRIETA, BIENESTAR INFANTIL DE AYER Y DE HOY

▮ TXARRIBODA, RITUAL DEL CASERIO



Portu onera iristea

*Llegar a
buen
puerto*



euskadiko kirol portuak
puertos deportivos de euskadi

www.ekpsa.eus

Euskadi, auzolana, bien común

BASQUE COUNTRY
LOGISTICS



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

PUERTO DE HONDARRIBIA · PUERTO DE MOLA HONDARRIBIA · PUERTO DE DONOSTIA
PUERTO DE ORIO · PUERTO DE GETARIA · PUERTO DE DEBA · PUERTO DE MUTRIKU
PUERTO DE BERMEO · PUERTO DE MUNDAKA · PUERTO DE ARMINTZA · PUERTO DE PLENTZIA

MUCHO MÁS que libros

Gestión Cultural es una labor profesional que pone en contacto la cultura con la sociedad y crea un marco que permite y favorece el desarrollo de la vida cultural y social. Una biblioteca municipal, como infraestructura y como servicio, es parte fundamental de ese marco, se adapta a las necesidades de la comunidad y debe ofrecer mucho más que libros. Es un lugar de reunión, de acceso libre al conocimiento, al pensamiento, a la cultura y a la información, y contribuye a que nos demos cuenta de que vivir la cultura es una parte importante de la calidad de vida, de las decisiones autónomas y del progreso cultural de las personas y los grupos sociales.

La UNESCO <<alienta a las autoridades nacionales y locales a que apoyen las bibliotecas públicas y participen activamente en su desarrollo>>. Su Manifiesto sobre la biblioteca pública establece que <<Los servicios han de ser accesibles a todos los miembros de la comunidad, lo que supone edificios bien situados, buenas salas de lectura y estudio, tecnologías adecuadas y un horario suficiente y apropiado. Supone asimismo servicios de extensión para quienes no pueden acudir a la biblioteca>>.

Gernika-Lumo necesita la nueva biblioteca.

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 INTEGRAMENTE,
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



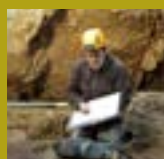
ERREPORTAJEA 04

BIBLIOTECA DE
GERNIKA-LUMO,
Más cerca



VISIT URDAIBAI 10

CASA DE JUNTAS
El atractivo turístico de *nuestras raíces*



ELKARRIZKETA 12

JUAN CARLOS LÓPEZ QUINTANA
Arqueólogo



LEKUKO 16

COLONIAS DE SUKARRIETA
Bienestar infantil de ayer y de hoy



KALERIK KALE 18

JOSE MARI EGUILEOR,
La música de Mundaka



SALSA-PORRU 22

ALUBIAS,
Alimento de invierno



BERDEAN 24

EL ÁGUILA PESCADORA,
Especie "bandera"



BETI-JAI 30

TXARRIBODA,
Ritual de caserío

NUEVA BIBLIOTECA DE GERNIKA-LUMO, MÁS CERCA

El proyecto de una nueva biblioteca para Gernika-Lumo ha dado un paso adelante para su futura materialización. El Ayuntamiento de la villa foral, va a convocar un concurso de ideas para habilitar el nuevo espacio, en el edificio municipal de las Escuelas Públicas de niñas en el Pasealeku. La necesaria desafección del edificio por parte del Departamento de Educación del Gobierno Vasco, fue solicitada formalmente en mayo de 2016.

El objetivo de instalar una nueva biblioteca para Gernika-Lumo en el Pasealeku viene de lejos, y fue un punto de encuentro en los programas electorales de todos los partidos políticos desde las elecciones de 1987. Pero para conseguirlo era necesario resolver una serie de gestiones, que permitieran liberar el ala norte de las Escuelas Públicas, donde se había previsto ubicarla. Las aulas de preescolar tenían que trasladarse a su actual ubicación en Allende Salazar y, para ello, la ESO debía, a su vez, trasladarse a un nuevo edificio junto al Instituto. Las obras de construcción se demoraron y con ello toda la cadena. La segunda dificultad era, y es, la desafección del edificio, de propiedad municipal, que estaba cedido al Departamento de Educación del Gobierno Vasco (*). Así llegamos hasta el año 2007.

Las primeras noticias de su apertura apuntaban a finales del año 2008. Para esa fecha, sí se sabía que la nueva biblioteca llevaría el nombre del gernikes y miembro de Euskaltzaindia, José Antonio Arana Martija, decisión adoptada por acuerdo plenario.

Actualmente, y desde hace más de 25 años, la biblioteca de Gernika-Lumo se ubica en los bajos de la Kultur Etxea, 200m² y 46 plazas, para sus 5000 socios, un espacio escaso, que imposibilita ofrecer un servicio adecuado a los usuarios. Aunque estos últimos años, en épocas de examen, se ha ampliado el horario y acondicionado más espacio adicional para sala de estudio.



PRIMERA OPCIÓN, ALA NORTE.

. El planteamiento inicial, en 2007, trasladaba la biblioteca al edificio norte (600m²) de las escuelas del Pasealeku, en el piso superior al txikipark. El ala sur (715m²) se destinaría a grupos culturales y a salas de estudio. Pero en la legislatura 2007-2011 el gobierno municipal (EA) negoció con el Departamento de Educación del Gobierno Vasco trasladar las oficinas del Berritzegune, ubicadas en la tercera planta del edificio del Euskaltegi municipal, que necesitaban un local más grande, a la casa de cultura (Kultur Etxe), a cambio de la desafección de los edificios de las escuelas. Pero no hubo acuerdo entre los partidos de la corporación municipal, por lo que la negociación se truncó. ANV, PNV, PSE y Aralar votaron en contra por considerar que este acuerdo hipotecaba la casa de cultura.

Y aunque ya existía un esbozo o anteproyecto de biblioteca, para el ala norte de las escuelas del Pasealeku, las oficinas de Berritzegune son trasladadas allí y queda bloqueada la opción de llevar la biblioteca. A partir de este punto el proyecto se centra en el ala sur.

(*) Los dos inmuebles del Pasealeku, el del ala norte y el del ala sur, son de propiedad municipal pero están afectados por el Departamento de Educación del Gobierno Vasco para uso educativo. Hasta no obtener su desafección, no puede utilizarse para usos distintos.

PETICIÓN DE DESAFECCIÓN DEL EDIFICIO SUR DE LAS ANTIGUAS ESCUELAS DEL PASEALEKU

Hasta el año 2008 el inmueble es ocupado por niños del centro educativo Allende Salazar. Pero estos pequeños son trasladados a las instalaciones de Allende Salazar, en la calle Zearreta, por lo que desde el año 2008, el ala sur de las escuelas del Pasealeku queda oficialmente vacía. Sin embargo, jóvenes ocupan el edificio sur en el año 2009 y lo convierten en Gaztetxe, hasta su traslado a Astra en el año 2012. En este período, de ocupación, el ayuntamiento, a través del "Plan Zapatero", acometió una serie de mejoras para reforzar su estructura.

A partir del 2012 el ala sur no se destina a uso educativo y el Gobierno Vasco no se opone a ceder el uso para un servicio o actividad municipal. El Ayuntamiento, en marzo de 2014, aprueba, en pleno y por unanimidad, solicitar la desafección del edificio sur, para recuperar su uso municipal. Para facilitar la concesión de desafección también acuerda dar una respuesta rápida al Departamento de Educación (GV) con la Aprobación Definitiva del Plan Especial de Ordenación Urbana denominado "Allende Salazar Ikastetxea" zona SGEED 04. Este Plan viene a solucionar algunos de los problemas de espacio que han ido surgiendo en los últimos años en la escuela (C/Zearreta), con la incorporación del servicio de preescolar (0 a 2 años) y otras necesidades de superficie, para garantizar la calidad de la enseñanza que requiere el sistema educativo Amara Berri. Este Plan Especial para Allende Salazar pretende atender sus necesidades de ampliación de instalaciones y posibilita mantener todos los usos dentro de las instalaciones de la Escuela Pública Allende Salazar. De esta manera, se garantiza que el centro educativo no tenga que hacer uso del edificio sur de las antiguas escuelas del Pasealeku.



Interior de la actual biblioteca



PASEALEKU, EL CORAZÓN DE GERNIKA

Por su localización e historia es un espacio vital para Gernika-Lumo y sus habitantes. Siempre ha sido un lugar de encuentro; permaneció en pie tras el bombardeo del 37 y está en el centro de la villa foral.

Usos edificio NORTE

1853	Acogió en primer frontón de Gernika
1885	Sobre el frontón se construyeron las Escuelas Públicas de niños
2006	Los pórticos del edificio se cierran para abrir el Txiki Park
2007	Apertura del Txiki Park
2008	Apertura del Berritzegune

Usos edificio SUR

1927	Escuelas Públicas de niñas
2006	Sede del grupo de danza Elai Alai compartido con los jubilados
2006	Escuela infantil del Pasealeku
2008	Las escuelas se trasladan a Allende Salazar, y queda vacío.
2009	Gaztetxe
2012	El Gaztetxe se traslada a Astra
2017	Continúa libre



2017

EL AYUNTAMIENTO DA UN NUEVO PASO

El Ayuntamiento ha anunciado que, próximamente, va a convocar un concurso de ideas para habilitar la biblioteca nueva de Gernika-Lumo en el ala sur de las Escuelas Públicas del Pasealeku. Reivindicación popular y necesidad son dos caras de una misma moneda: un servicio adecuado de biblioteca en Gernika-Lumo. Si el Departamento de Educación (GV) atiende la solicitud de desafectar el inmueble, y se cumplen todos los plazos, la nueva biblioteca estaría, ahora sí, más cerca.

El proyecto de la nueva biblioteca forma parte de un plan integrador para resolver los problemas de movilidad que presenta el entorno del Pasealeku, que quiere además conectar el centro urbano con la parte más alta de la localidad, donde se encuentran también importantes servicios, como el ambulatorio o el hogar del Jubilado, además de la Casa de Juntas.

Para aprovechar al máximo el espacio en el que se ha previsto habilitar la nueva biblioteca, el Consistorio podría contemplarse construir un anexo al inmueble que albergaría las oficinas, baños y resto de servicios, y de esta manera reservar el mayor espacio posible para uso estricto de biblioteca.

1. Biblioteca Gernika- Lumo

2. Pasealeku

3. Edificio sur de las antiguas escuelas del
Pasealeku

Gripearen
aurrean,
gogorrarena
ez egin

Jarri
txertoa



Ante
la gripe,
no presumas
de ser fuerte

Vacínate



GRIPLEAREN AURKAKO 2017ko TXERTAKETA KANPAINA

65 urtetik gora dituztenentzat,
gaixotasun kronikoa
dutenentzat eta haurdun
dauden emakumeentzat



Osakidetza

CAMPAÑA DE VACUNACIÓN ANTIGRIPAL 2017

Para mayores de 65 años,
personas con enfermedades
crónicas y mujeres
embarazadas

Euskadi, nazolana, bien común

EUSKO JAURLARITZA  GOBIERNO VASCO



ARROLAGUNE RECREA ESCENAS DE LA VIDA DE URDAIBAI HACE 2300 AÑOS



Arrolagune
Arrolako Oppidum-aren
Interpretazio Zentroa

El pueblo de, Arratzu, a 4Km. de Gernika-Lumo, alberga, en su Casa de Cultura, el **Centro de Interpretación del Oppidum de**

Arrola, el poblado fortificado de la 2ª Edad del Hierro más importante del Cantábrico Oriental.

En un recinto acogedor, la reproducción de una vivienda de la época, a escala, la recreación de un lugar de enterramientos y paneles ilustrados con gran calidad interpretan la vida en Urdaibai hace 2300 años, clave para conocer la historia de Bizkaia.

El yacimiento del *oppidum* de Arrola, vestigio del que fuera un importante bastión defensivo de la Edad del Hierro, ha sido puesto en valor a través de un riguroso proyecto de investigación y recuperación desarrollado por la Diputación Foral de Bizkaia.

Un sistema defensivo sofisticado

Situado en la cima del monte del mismo nombre, en el municipio de Arratzu, es un imponente poblado fortificado de la 2ª Edad del Hierro (Siglo 6ºa.C- 1ºd.C).

Arrolagune te ofrece un completo recorrido por esta fortaleza, cuyas principales características eran su emplazamiento y fortificación. Descubre sus infranqueables murallas, las más importantes del norte peninsular, y sus sofisticados sistemas de defensa.

La supervivencia, un reto

Conoce como era su hábitat, su forma de vida, sus costumbres, sus ritos funerarios. En Arrolagune, una réplica a escala real de una vivienda del *oppidum* de Arrola muestra cómo eran sus cabañas, cómo las construían, cuál era su alimentación, qué recolectaban, cómo trabajaban la madera y el hierro...

Una visita imprescindible

En un entorno rural privilegiado de la Reserva de la Biosfera de Urdaibai, visitar Arrolagune, en Arratzu, es un plan perfecto para un día en familia, en pareja o con amigos. El rigor histórico de los contenidos expuestos, su tratamiento divulgativo y la belleza y realismo de las ilustraciones y recreaciones, son fruto del conocimiento adquirido a lo largo de años de excavaciones arqueológicas y de un arduo trabajo de investigación.

Horario: Sábados y domingos de 10:00h. a 14:00h.

El acceso a Arratzu se puede realizar, desde Gernika, a través de la carretera foral BI-2224.



EL ATRACTIVO TURÍSTICO DE NUESTRAS RAÍCES

El conjunto monumental formado por La Casa de Juntas y el Árbol de Gernika es una belleza arquitectónica y artística, que sumerge al visitante en la esencia del Pueblo Vasco. La historia que alberga despierta gran interés en personas de diversa procedencia. Este año, 2017, durante la temporada de verano el número de visitas ha superado los mejores registros.

Con 49.308 personas entre julio y agosto, la Casa de Juntas de Gernika ha logrado su mejor registro de visitantes de la última década. Supone un incremento global del 10,4% respecto al mismo periodo del año anterior, y cuando finalice el año, la Casa de Juntas volverá a superar los 100.000 visitantes, uniéndose a

los turistas estivales los numerosos grupos organizados que visitan la sede parlamentaria vizcaína durante el resto del año. Estos números constatan su enorme poder de atracción, y convierten este espacio en el tercer recinto histórico-cultural más visitado de Bizkaia, por detrás de los museos Guggenheim y Bellas Artes.



19.691
JULIO

29.617
AGOSTO

TOTAL
JULIO Y AGOSTO

49.308

VISITANTES

Estado (61%)

Extranjeros (22%)

Euskal Herria (17%)

La Casa de Juntas, el lugar del Árbol de Gernika, ha recibido una media de 795 visitas diarias durante los dos meses de verano. En agosto incluso se dieron picos de 950 personas. Además, por segundo año consecutivo se ha batido el registro de personas provenientes de fuera del Estado, que alcanzó el pasado año la cifra más alta desde que las Juntas establecieran estas estadísticas en el año 2003, y que ha crecido este verano en un millar de personas, con un total de 10.941 visitantes.

El 83% de las personas que se acercaron a conocer el Parlamento de Bizkaia provino de fuera de Euskal Herria. Un turismo, eminentemente familiar, que proviene de otras comunidades autónomas y países europeos. Del Estado destacan los catalanes, andaluces y madrileños. Los turistas venidos de otros Estados aportan ya el 22% de las personas que se acercan a la Casa de Juntas en verano, la inmensa mayoría europeos. De estos, casi una tercera parte provino de la vecina Francia, seguidos de italianos, alemanes e ingleses.

EMAKUMEOK, otro éxito

Más de 120.000 personas han visitado la exposición "Emakumeok. Gernikako Arbolaren Aurrean" alojada en la Casa de Juntas de Gernika. Una muestra que ha promovido el reconocimiento y la visibilización de la mujer en la vida pública.

De hecho, ante el éxito de público, la Cámara vizcaina decidió prolongar un mes la exposición, y organizó, como broche final, una recreación de "El Besamanos", obra sobre la que gira toda la muestra, a cargo del grupo Beti Jai Alai Dantza Taldea. Un evento que también resultó un éxito de público. "Abrir sus sedes y dar a conocer su historia. Poner en valor el patrimonio de las Juntas Generales y visibilizar el papel de las mujeres". Son los objetivos principales que impulsaron la puesta en marcha de esta exposición, según ha recordado la presidenta de la Cámara vizcaina, Ana Otadui.



El Árbol de Gernika



Juan Carlos López Quintana "SANTIMAMIÑE ES NUESTRO PROYECTO DEL ALMA"

1

Arqueólogo licenciado en Prehistoria, director del programa de investigación arqueológica de Santimamiñe, y fundador y presidente de Agiri Arkeologia Elkarte. El mejor que nadie conoce el pasado de nuestra comarca, y uno de sus objetivos es que todos podamos disfrutar y comprender los recursos arqueológicos que han sobrevivido en el tiempo. Fruto de ese afán por difundir y poner en valor nuestro patrimonio, Agiri ha creado la Ruta Megalítica de Urdaibai.

¿Cómo surgió Agiri Arkeologia Elkarte?

Por mi parte, yo estudié en Aranzazu, y allí encontré dos cosas muy sugerentes, los libros, con las colecciones de Barandiaran, Auñamendi... y el paisaje. Cuando vine a Gernika, me junté con gente que hacía espeleología, eso puede ser en torno al año 80-81. Empezó a gestarse un trabajo; unos centrados en la espeleología, y otros en explorar las cuevas desde un punto de vista más humano, arqueológico.

Por distintos motivos decidimos separarnos y crear un grupo propiamente de arqueología. Y así, en 1985, organizamos las primeras jornadas de arqueología de Busturialdea. Se celebraron en el 86, pero todo el año 85 lo pasamos trabajando, hicimos una exposición y un ciclo

de conferencias que nos llevó mucho trabajo. Fijate qué novatos éramos, que hicimos el ciclo de conferencias del 1 al 4 de enero. Recuerdo que después de las uvas nos fuimos al Kultur Etxea de Gernika a terminar todo porque se abría el 1 de enero después de la misa. Fue un exitazo, toda la sala llena de gente. Aquí es donde marcamos el principio de Agiri. Investigar, estudiar, conservar y difundir. Ese es nuestro objetivo.

¿Cuántas personas formáis parte de la asociación?

Ahora mismo, Agiri está integrado por 9 personas: tres arqueólogos (dos de ellos dedicados a la Arqueología subacuática), una conservadora restauradora, un topógrafo, y otras cuatro arqueólogas que están en la diáspora, una en la universidad de Barcelona, otra está con la gente de Atapuerca... Este es el núcleo de Agiri, pero también trabajamos en equipo con más gente desde hace 20 años. Nuestro trabajo, si ha sido bueno, es porque es cosa de equipo.

Bajo tu dirección Agiri ha excavado, investigado, recuperado y puesto en valor la época Megalítica de Busturialdea.

He tenido la suerte de trabajar la época que va desde el Mesolítico hasta el final de la prehistoria, es decir, desde cuando terminan los tiempos glaciares, hace unos 10000 años, hasta el final de la prehistoria. Ahí está el Mesolítico, Neolítico, Edad del Cobre, Edad del Bronce, son las fases que más he trabajado, de Urdaibai y de Gorbea.

Son las dos zonas que llevo en el alma. Hasta la tercera semana de octubre he estado trabajando en Gorbea. Hemos excavado allí (desde 2001) tres dólmenes, un menhir, dos asentamientos... En Urdaibai nos hemos centrado también en estas fases, pero con el proyecto de Santimamiñe, hemos tenido que ampliar los periodos, porque aquí el tramo más importante de la estratigrafía es el final del paleolítico, y lo hemos hecho porque al final eres una empresa, no te puedes limitar a hacer sólo cosas neolíticas.

También excavamos la cueva Atxagakoa, que es el yacimiento más antiguo de Urdaibai (en Forua). Lo que no hacemos, salvo alguna excepción, es arqueología histórica.

¿Quiénes eran los habitantes de Urdaibai en época megalítica?

Voy a responder desde el punto de vista físico. Esos individuos serían muy parecidos a nosotros, son *Homo Sapiens Sapiens* y físicamente son tremendamente parecidos. El problema que tenemos es la diferencia entre la conservación de los restos. Del paleolítico no conocemos nada, en nuestro entorno, que yo sepa, hay en Santa Catalina, en Lekeitio, 2 ó 3 dientes de época magdaleniense, y en Santimamiñe hay otros dos o tres dientes, no tenemos nada más.

A partir del neolítico tenemos más restos humanos, sobre todo a partir de la edad del cobre y del bronce, y una de las cosas más bonitas de la prehistoria es cuando conoces a alguien "personalmente", porque nosotros trabajamos siempre con



ETAPAS DE LA PREHISTORIA PARA EL PAÍS VASCO

Edad de Piedra

1ª Paleolítico:

-Paleolítico inferior: 250.000 - 130.000 B.P.

-Paleolítico medio: 130.000 - 35.000 B.P.

-Paleolítico superior: 35.000 - 10.000 B.P.

2ª Mesolítico: 10.000 - 6.000 B.P.

3ª Neolítico: 6.000 - 4.500 B.P.

Edad de los metales:

1. Edad Del cobre: 4.500 - 3.800 B.P.

2. Edad del bronce: 3.800 - 2.800 B.P.

3. Edad del hierro: 2.800 - 2.000 B.P.

"anónimos". Yo a los que ocupan Santimamiñe, los conozco por sus herramientas, fuegos, animales cazados, pero no sabes quienes son.

Es en la siguiente fase cuando aparecen más restos. Recuerdo que en Santimamiñe, estábamos enseñando el cráneo de un varón de entre 21 y 35 años de edad, enterrado hace unos 3700-3600 años, y conocíamos su perfil genético, cosas de su alimentación, y algunas patologías que tenía en la columna vertebral (artrosis) y en la dentadura. Entonces, cuando ya conoces a alguien más "en persona", ya es otra cosa, empiezas a imaginar cómo pudo ser, o cómo era...

*B.P.
(before Present)

Las fechas se han expresado en años antes del presente sin calibrar. La fecha inicial de 250.000 años hace referencia a los primeros testimonios de presencia humana segura (recuperados en estratigrafía) en el área del País Vasco.

Foto 1 y 2
Santimamiñe


Busturialdeko
mankomunitatea

Jasangarritasunagaz bat!



94 625 68 84 - 94 625 47 22 / busturialdekomankomunitatea@bizkaia.org



Katillotxu 1

Suponemos que para tu trabajo hace falta rigor científico, y algo de imaginación...

La imaginación depende de cada uno. Ahora la ciencia da mucha información. Por ejemplo, hay una mujer de unos 30 años de edad, que fue inhumada hace 6600 años en un abrigo del pirineo navarro; apareció muy completa, gracias a un estudio se saben mil cosas de ella. Lo mismo que se aplica en temas forenses, se aplica en la historia.

Otro ejemplo es la momia de Ötzi, en los Alpes italianos, de cuya vida conocemos infinidad de cosas: era un hombre de 46 años de edad, 1,59 m de altura, 50 kg de peso. Se sabe de su alimentación, de sus enfermedades, de sus tatuajes corporales, realizados para mitigar ciertos dolores... Se ha reconstruido su aspecto facial e incluso se le ha intentado poner voz. Todo ello gracias a la ciencia.

Habéis creado la Ruta Megalítica de Busturialdea. ¿En qué consiste?

Para poner en valor y difundir nuestro patrimonio hay que buscar recursos integradores y paisajísticos, combinar el andar, disfrutar de la naturaleza, con los monumentos megalíticos como nexo de unión. Así surgió esta ruta. Una ruta a través de dólmenes y túmulos. Con el patrocinio de la Diputación Foral de Bizkaia y Gobierno Vasco hicimos trípticos, paneles, señalización, y como inauguración se nos ocurrió hacer una gran marcha megalítica. Involucramos a los dos grupos de montaña de Urdaibai, que aceptaron encantados.

Entre todos lo organizamos, también con la colaboración del ayuntamiento de Busturia, que era a través de quienes guiábamos la subvención. Era un domingo, llegamos a la estación de Bermeo, donde se había quedado, y había más de 100 personas! y era la ruta larga! Fue un exitazo. Este tipo de patrimonio, la mejor manera de difundirlo es exponerlo en rutas de senderismo.

Explicanos qué son los dólmenes y los túmulos.

El Megalitismo es un fenómeno que se da en el neolítico en toda Europa occidental, y es un fenómeno de arquitecturas monumentales, complejas y polimórficas; grandes piedras vinculadas al mundo de los muertos y del ritual.

Pero en nuestra zona es más simple, se reduce a formas menos variadas y más pequeñas en tamaño. Dentro de lo que son las variedades megalíticas, unas son estrictamente funerarias (dólmenes y túmulos), y otras son complementarias, como los menhires, que aparecen al lado de los dólmenes. Si te vas a Irlanda, Bretaña francesa... las formas son variadísimas. Pero aquí tenemos pequeños dólmenes, cámaras funerarias de piedra que se recubren de un túmulo para darle mayor monumentalidad. Y ¿por qué a algunos les llamamos túmulos y a otros dólmenes? Donde hay constancia que hay cámara funeraria es dólmen, y si no hay cámara, es túmulo, sin embargo, casi todos los túmulos que estamos excavando tienen cámara. Por ejemplo, Katillotxu 5 se calificó como túmulo y es un dólmen.

¿Por qué en esta zona son menos variados y más pequeños?

Influyen muchas cosas, como la precocidad. Donde surge primero el megalitismo da lugar a que haya más tiempo para desarrollar formas. También es importante que haya poblaciones potentes, que haya grandes grupos de campesinos como es el caso de la Bretaña francesa. Tiene que haber tiempo para hacerlo, tiene que haber sustrato poblacional potente, y tiene que haber buena materia prima para la construcción de los monumentos.

La Ruta Megalítica se compone de 5 dólmenes, 4 túmulos y un menhir, en los cordales de Katillotxu y Sollube. La mayoría con carácter funerario. ¿Podemos hacer un recorrido por la Ruta?

Una característica de todos ellos es que están en zona forestal, y todos están *tocados*. Hay uno en Busturia que casi lo podemos dar por destruido, ya no se enseña. El resto están también *tocados*, excepto los de katillotxu. **Katillotxu 1** es una tumba colectiva típica, que tiene mucho ajuar, cosas muy interesantes en materias primas, como sílex que viene de la zona del Ebro, tiene también otras materias primas que no hemos resuelto de donde vienen. Hemos estado rastreando esas materias primas en el pirineo francés y en la zona de León, y pueden ser los sitios de donde provenga. **Katillotxu 5** está conservado a la perfección, es distinto, si no individual, de pocos personajes, probablemente de gente que tiene un cierto prestigio social, y a la que le dedican un monumento decorado, muy organizado. No se preocupan tanto del ajuar, de dejarle grandes cosas, pero si se preocupan del entorno. Va en la línea en toda Europa, dejar las tumbas colectivas por las individuales.

De la mayoría de ellos sabemos muy poco porque no se han excavado, pero en algunos de ellos esas roturaciones han sacado a la luz materiales; sabemos que Pakotene y Urkidi seguramente son dólmenes antiguos de fase neolítica. Y del resto no excavados, Añabusti y Sollubeko Iturri, que tienen materiales de la fase más reciente del Megalitismo, aunque eso no quiere decir que no tengan del antiguo. En Añabusti apareció una cuenta de collar de variscita, una piedra verde que en la prehistoria, en el neolítico, tiene un movimiento muy amplio entre la Península Ibérica y Francia.

¿Qué ha supuesto para ti el proyecto de Santimamiñe?

Santimamiñe para nosotros ha sido el proyecto del alma, nos ha puesto en contacto con mucha gente, nos ha permitido ampliar y consolidar el equipo, y con este proyecto hemos publicado uno de nuestros mejores trabajos. Hemos cogido el testigo de Barandiaran, y lo hemos hecho con mucho respeto.

Santimamiñe es nuestro gran proyecto y estamos encantados. En el año 2014 paramos la investigación, en parte a propuesta nuestra, porque nos estábamos quedando colapsados, habíamos avanzado mucho en trabajo de campo. Hemos hecho una monografía de Santimamiñe y hay que hacer otras tres, ahora estamos con la segunda.

¿Qué otros proyectos tienes en Busturialdea?

Este año no hemos trabajado nada en Urdaibai, hemos estado en Igorre,



Eskatzabel (Galdames)

en Areatza, en el parque natural de Gorbeia, en Berritxu, y más puntualmente en Lekeitio. Un proyecto muy importante y con el que estamos muy ilusionados por los resultados que han salido es en Berritxu, en la cueva de Goikolau. Es una de las cuevas que excavó Barandiaran en el año 1962, y más tarde un arqueólogo de la Universidad de Deusto (Basas), entre los años 1980 y 1981.

Nosotros estamos haciendo una actualización de los datos, y estamos encontrando informaciones muy buenas. En la cueva había unos grabados que encontró Barandiaran, dijo que podían ser paleolíticos, pero los arqueólogos posteriores dijeron que eran de época más reciente. Ahora ha quedado claro que es paleolítico. Va a ser un trabajo muy bonito.

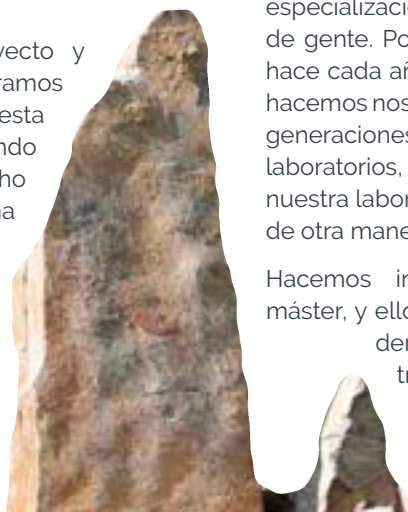
¿Y si pudieras elegir un trabajo en Urdaibai?

Me gustaría excavar, por lo menos otros dos dólmenes de Urdaibai.

Y de cara a las nuevas generaciones... ¿hay relevo?

En la universidad, los másteres van enfocados a la especialización, no te voy a decir que hay una barbaridad de gente. Por ejemplo en Vitoria hay un máster que se hace cada año con 12-14 alumnos. Pero la actividad que hacemos nosotros, ya no la quiere hacer nadie. Las nuevas generaciones se meten en temas de investigación, en laboratorios, quieren estudiar cosas muy concretas, pero nuestra labor de arqueología es más a pie del terreno. Es de otra manera.

Hacemos investigación con los responsables del máster, y ellos participan en nuestros estudios. Estamos demostrando que es un buen método de trabajo.



Fotos 3,4,5 : Agiri Arkeologi Elkarte
Monolito de Sorbituaga - Arriatara (Busturia)

COLONIAS DE SUKARRIETA, BIENESTAR INFANTIL DE AYER Y DE HOY

LOS COMIENZOS.

A comienzos del S. XX, la realidad social de Bizkaia era muy diferente a la de la sociedad del bienestar que hoy conocemos y disfrutamos. Desigualdad y carencias de todo tipo, sobre todo en alimentación, higiene y salud, eran habituales entre amplios sectores de la población.

Con el objetivo, entre otros, de mejorar este estado de cosas entre la población infantil, la Caja de Ahorros Municipal de Bilbao creó, en 1925, en el barrio de San Antonio de Abiña de Sukarrieta, el llamado Preventorio Escolar de Nuestra Señora de Begoña, que hoy conocemos como la colonia infantil de Sukarrieta.

El proyecto, encargado al reconocido arquitecto y urbanista Ricardo Bastida, se materializó en un conjunto de edificios, instalaciones y espacios, ideales para la aplicación de los revolucionarios tratamientos para la mejora de la salud previstos por la institución: aire, sol, ejercicio, higiene y buena alimentación, combinados con las terapias más innovadoras. Un conjunto de prácticas equiparables a las aplicadas por países como Suiza o Bélgica, a la vanguardia de la gestión de la salud pública.

La estancia de los niños se podía prolongar hasta un año, si su salud lo requería, y los tratamientos incluían baños de sol, gimnasia respiratoria, comidas con ingredientes de calidades inalcanzables en su vida doméstica para la mayoría de los residentes e instalaciones (sobre todo dormitorios), con niveles de confort desconocidos para estos niños y niñas.

La Caja se volcó en este proyecto de protección de la salud infantil y su implantación fue un éxito, con una gran repercusión; las instalaciones de La Colonia fueron visitadas por las vanguardias médicas, pedagógicas y culturales de aquel tiempo.



Imagen actual del edificio principal de las colonias

LA ACTIVIDAD DE LA COLONIA EN LA ACTUALIDAD

En una sociedad con unas necesidades muy diferentes, a partir de 1985, la colonia enfoca su actividad hacia la educación infantil, con programas adaptados a las características de sus instalaciones y de su extraordinaria ubicación. Estancias entre semana y fines de semana durante todo el año, fomentan la educación en valores y el respeto al medio ambiente, a través de dinámicas lúdicas y de avanzada atención pedagógica.

1. Centro de Educación Ambiental.

Este programa tiene como finalidad el acercamiento de los niños y niñas en edad escolar a la naturaleza, el medio ambiente y sus valores. Trata temas como el reciclaje, el uso responsable de recurso y espacios naturales, la convivencia y el respeto. El programa se inició con la colaboración del Gobierno Vasco y participan en él más de 3.000 alumnos de 90 centros escolares de Bizkaia.

2. Fines de semana en Sukarrieta.

Una experiencia para conocer y vivir la riqueza sociocultural del entorno de Urdaibai, su cultura marina y rural, dirigida a grupos de centros escolares de Bizkaia.

3. Colonias de verano.

Este programa es ya todo un clásico entre los centros educativos de Bizkaia. Cada año, participan en él más de 4.400 niños y niñas, a los que se les presta una atención afectiva e innovadora, que es el fruto de una continua investigación pedagógica y metodológica. Respeto al medio ambiente, convivencia, solidaridad...



Imagen antigua de niños y niñas haciendo gimnasia respiratoria

92 años

de una historia de atención, educación y cuidados a los niños y niñas de Bizkaia, otorgan a la Colonia Infantil de Sukarrieta un bagaje único como institución adelantada a la sociedad del bienestar, que tantos años ha costado construir. Marcar un objetivo tan avanzado a los usos imperantes en el momento de su creación, crear un espacio y unas instalaciones de tan extraordinario nivel y tener la capacidad de mantener todo este gran servicio social, durante casi un siglo, es una labor que la sociedad ha reconocido y reconoce.

Muy a menudo, se acercan a la Colonia, algunos "veteranos" que pasaron allí temporadas en su niñez y es una constante el magnífico recuerdo que guardan de aquellos días, por un bienestar que no podían disfrutar en su vida diaria.

1. Imagen antigua de niños en el aula |
Fotografías: Archivo BBK



Busturialde,
EUSKARA eta
URDAIBAIREN alde



JOSE MARI EGUILÉOR

LA MÚSICA DE MUNDACA (1907-1981)

Inquietud cultural en estado puro. Eso era el mundakes Jose Mari Eguileor. Con su tesón y pese a las dificultades de la época que le tocó vivir, consiguió hacer que todo un pueblo sintiese pasión por la cultura, la tradición y la música. Él puso la nota musical y dio vida a tradiciones que hoy son la esencia de Mundaka. Los mundialmente reconocidos carnavales de Mundaka, "Aratusteat", con su "estudiantina" o la mágica noche de San Juan, son parte de su legado.

Jose Mari Eguileor nació en el seno de una familia íntimamente ligada a la cultura, al arte en todas sus formas, y 100% musical. Hijo de un ebanista lekeitarra, la madera de artista y músico se le inculcó en casa. *"Primero mi bisabuelo Bixentitxu compartió pasión cultural con su vecino Resurrección María de Azkue, vivían en portales contiguos. Ahí empieza la historia cultural de nuestra familia. Después mi abuelo Tomás se trasladó a Mundaka a hacer los trabajos de ebanistería en Gure Etxea, se casó con mi amuma Carmen y desde entonces estamos radicados aquí"*, cuenta Zorion Eguileor, hijo de Jose Mari Eguileor, heredero de su inquietud artística, actor y cantante de profesión.

Cuando Tomás Eguileor instaló su taller de ebanistería en el edificio que hoy sigue perteneciendo a la familia, en el edificio de *"La Fonda"*, dio con los primeros acordes de una vida dedicada a la pasión por la música de su hijo Jose Mari.

"Mi abuelo era muy buen guitarrista e hizo que todos sus hijos tocarán algún instrumento. Todos tocaban el piano, otros el violín...y mi padre, Jose Mari, tocaba todo lo que le cayese en las manos, él hacía música", recuerda Zorion.

Durante la época de la República, sin ninguna afiliación política, Jose Mari Eguileor fue concejal de cultura. Esto le llevó a la cárcel durante unos años. Pero



a su vuelta, siguió fiel a sus principios y a su pasión por la cultura. Profesionalmente siguió dedicado al taller de ebanistería de su padre, que formó a la gran mayoría de los carpinteros de la zona en aquellos tiempos. En una época en la que era difícil ser amante de la cultura, en la que la censura coartaba cualquier expresión artística y en el que la clandestinidad era el pan de cada día para el desarrollo del arte en todas sus dimensiones, Jose Mari Eguileor, trasgredió, buscó fórmulas para dar salida a sus inquietudes culturales, y contagió su pasión a todo el pueblo de Mundaka.

"Mi padre desde que salió de la cárcel impartía clases de música en el pueblo. Empezó tocando el órgano de la iglesia, preparó su coro y los del coro hacían el teatro. La iglesia era la plataforma para poder sacar un poco de cultura pese a la censura. Mi padre rompió tabús y empezó a hacer teatro en el pueblo. Me recuerdo en el altzo de mi madre viendo a mi padre actuar".

Poco a poco Mundaka se rindió ante el talento artístico de Jose Mari Eguileor. Casi todo el pueblo pasó por su taller de carpintería donde impartía clases de música. Él fue quien inició a la mayoría de los mundakeses en el txistu, algo que todavía se mantiene con el grupo de txistularis del pueblo.

"Mundaka es un pueblo musical. De niños todos íbamos a las clases de txistu y música de Jose Mari Eguileor. Fue un gran músico. Por eso decidí ponerle su nombre al ciclo de conciertos de órgano de Urdaibai", recuerda con mucho cariño el organista mundakés Benantzi Bilbao, promotor del reconocido ciclo de conciertos.

Aunque hay quien dice que podía aparentar ser un hombre serio, con cierto humor irónico, la inquietud cultural y musical de Jose Mari Eguileor le llevó a cosechar grandes amistades que mantuvo con el paso de los años, Cayetano Luca de Tena, Paco Rabal, o el actor argentino, Carlos Thompson fueron sus amigos.

"Mi padre hizo la dirección artística de la película "Tormenta", que se grabó en Mundaka. El actor principal, Carlos Thompson, vivió en mi casa durante todo el rodaje. Paco Rabal también fue un gran amigo de mi padre, era como un segundo padre frívolo para mí. Y Luca de Tena fue quien me ayudó a hacer el meritoriaje en teatro en Madrid", explica Zorion Eguileor.

Más que amigos eran Jose Gondra, Juanito Lezamiz, Benjamín Izaguirre y Jose Mari Eguileor. Eran casi un clan cultural que en su lugar de reunión, al que ellos llamaban "Kotx", daban rienda suelta a su pasión por la cultura y la



Gure eskualdea
bermatuz

Landa Garapen Elkarte / Domingo Alegria enparantza, 7/g - 48300 Gernika-Lumo (Bizkaia)
Tel: 94 625 76 09 / www.urremendi.org / urremendi@urremendi.org

Aratuste

Mundakako Atorrek 1960

Re La Mi7 La La

Aratus-te
Mi7

zaraA-ra-tus-te Mun-da-kar en-tzat e - gun o-ba-rik ez

La

Marra-u - ak A - fo - rra zuri-a - gaz buruan pañuelo se - daz koederra-

La

kaz A - ra-tus - te zaraA-ra-tus - te tos-ta-dae - gu - nak

Re La

e-de-rrak ho-ne-xek o - nek jan e - ta neskak ar - tun-da pla-za-ra

Mi7 La Re

dantzan i - luntze-rar-te Bai ta a - tzo za rra -

La7 Re

kaz goiko-ka - li - an zi-ri-ta - za - rra a - rras-tae - zi - ñik gu-reelorri-

La7 Re

yu - a a-rek zi - ran a-ra-tu-us-ti - ak

Aratuste zara, Aratuste, Aratuste, zara, Aratuste,
Mundakarentzat egun obarik ez. tostada eguna ederrak onexek,
marrau atorra zuriakaz onek jan eta, neskek artunda,
buruan pañelu sedazko ederrakaz. plazara dantzan iluntzerarte.

Baita atzo zarrakaz, goiko kalian, ziri ta zara,
Arrasta ezinik, gure elorriyua, harek ziran Aratustiak!

© Mundakako Atorren Elkartea 1960

música. Pese a ser tiempos difíciles para la cultura, ellos encontraron la forma de vivirla y llevarla a la calle.

"A estos cuatro genios se les ocurrió pedir un permiso para salir como "Estudiantina", cuando los carnavales se habían prohibido. Con ese nombre les dieron permiso para hacer el pasacalles los días de carnaval. Lógicamente iban vestidos de atorrek sin taparse la cara".

Este fue el resurgir de una tradición que hoy Mundaka revive y que la ha hecho mundialmente única. La estudiantina de *atorrak* en los carnavales llena hoy Mundaka de musicalidad y color. Una tradición que conservan cada año y con la que aún se le rinde tributo a Jose Mari Eguileor.

De hecho, el pasacalles parte del edificio de "La Fonda", donde estaba instalado el taller de carpintería primero y las clases de música después. Es ahí, junto a ese edificio familiar, que durante un tiempo también estuvo destinado a mesón, donde el pueblo de Mundaka dedicó una calle a quien tanto hizo por su cultura, Jose Mari Eguileor.

"Por unanimidad de todos los partidos políticos se le puso su nombre a esta calle. Mundaka ha reconocido la labor de mi padre. Otro reconocimiento que se repite cada año es que los atorrek, la estudiantina, parten de este edificio. Además, como en aquella época, cada año se crea una nueva letra para cantar en carnavales, para contar acontecimientos sociales del momento. En su época, mi padre y Jose Gondra hacían la letra y la música. Hacían críticas con letras camufladas entre portugués, euskera inventado, francés...".

Esas letras son hoy parte indispensable del repertorio de los Mundakako Aratusteak, todo un himno que mantiene viva la esencia de quien bien podría decirse fue, y es, la música de Mundaka, Jose Mari Eguileor.

Calle de Mundaka dedicada a J.M Eguileor
Carnavales de Mundaka



Elikadura-segurtasuna eta ingurune-segurtasuna

Kontrol analitikoak

Autokontrol planak: arrisku sanitarioen prebentzioa

APPCC eta PGH - Igerilekuak, giza kontsumorako urak eta legionelosisia

Diagnostiko integralak

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

Aholkularitza

Formakuntza



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

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



gurearen zaporea el sabor de lo nuestro



Eusko Labelen marka ziurtatuko kalitate goreneko eta zapore bikaineko produktuak eskaintzen dizkizu.

Gure baserritarrek eta arrantzaleek gure lurraldeko onena ateratzen dute zuretzat. Euskadin ekoiztako, eraldatutako eta/edo landutako nekazaritzako elikagaien produktuak.

Eusko Label erosita kalitate gorenekoa eskuratzearaz gain, gure ekonomia, gure lehen sektorea, gure paisaia eta gure kultura

iraunarazten ere laguntzen duzu.

Gureak ematen duen gozamena.

Eusko Label te obrece unos productos de marca certificada de la máxima calidad y excelente sabor.

Nuestros baserritarras y arrantzales sacan lo mejor de nuestra tierra para ti. Productos agroalimentarios producidos, transformados y/o elaborados en Euskadi.

Comprando Eusko Label no solo te llevas la más alta calidad, también contribuyes al mantenimiento de nuestra economía, de nuestro sector primario, nuestros paisajes y nuestra cultura.

Es el placer de lo nuestro.

LA BUENA MESA QUE ALIVIA EL INVIERNO

La alubia de Gernika es una de las grandes referencias de producto propio de Busturialdea-Urdaibai. Una denominación que se asocia de forma inmediata con la calidad y lo mejor de la tradición agrícola local.

Receta para una buena alubiada

Elaboración:

Poner las alubias en una cazuela con agua fría, aceite y cebolla picada fina. Dejar que rompa a hervir y cocer a fuego lento durante 2 horas y media. Si es necesario, aportar agua. Salar y dejar reposar a fuego lento para que espese el caldo.

Ingredientes para 4:

½ kg de alubia de Gernika

1 cebolla

Aceite de oliva

Agua

"Sacramentos": Morcilla, carne de cerdo, berza y guindillas

Consejos prácticos:

1. Cocinar a fuego lento para que no se rompa la legumbre.
2. Para un caldo más espeso, cocinarlas de víspera.

3. Se recomienda no mezclar con el acompañamiento, para preservar los sabores.
4. Para acortar el tiempo de cocción, se recomienda poner a remojo la alubia, 6 horas si son nuevas y 12 si son secas.

La alubia, una legumbre procedente de América, se empezó a cultivar en Bizkaia en el S. XVIII y su proceso de integración en nuestra agricultura, así como sus formas de aprovechamiento y preparación, fueron evolucionando hasta llegar a consolidarse como una de las bases más populares de la alimentación en el caserío. El Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España, de Pascual Madoz (1846-1850), cita ya a la alubia, en su apartado dedicado a Gernika, como cultivo habitual en la vega: "...*así como las de la vega de Guernica, producen maíz, trigo, alubias y patatas...*".

El actual posicionamiento de la alubia de Gernika como un producto de extraordinaria calidad, es uno de los mejores ejemplos de cómo el buen hacer y la constancia de los baseritarras, han sabido obtener en el transcurso de los años, a veces de siglos, los mejores rendimientos de cada cultivo y conseguir que lo que, en su día, fue la base de un plato de diario, sea, ahora, una buscada "*delicatessen*".

La positiva evolución y la continuidad en el cultivo de esta variedad de alubia, ha dependido, sobre todo, de la costumbre de conservación doméstica de semillas previamente seleccionadas de los caseríos. Esta conservación, diversificada y enriquecida con la práctica de un meditado y bien medido trueque de semillas entre diferentes productores, que conserva las mejores características de la legumbre y mejora alguna de sus propiedades, nos ha proporcionado esta apetitosa herencia



cultural, que las características del terreno y el microclima de la zona, se encargan de redondear.

Su cultivo suele estar asociado al del maíz, que sirve de tutor a la planta de la alubia. Esta oportuna vinculación, crea una interesante simbiosis entre ambas especies: la alubia fija al suelo el nitrógeno que el maíz necesita en grandes cantidades.

Entre las características de la alubia de Gernika destaca su textura suave, su piel fina y su carne mantecosa y de excelente sabor. Es un alimento con gran contenido en proteínas, fibra, hidratos de carbono, minerales y vitaminas, que se puede cocinar con los tradicionales "*sacramentos*", o "*viudas*", con un simple sofrito, una prueba que solo las mejores variedades de alubia superan.

Este manjar está íntimamente ligado al otoño, por su cosecha y por su primer gran escaparate de venta: la Feria del Último Lunes de Octubre de Gernika.

En un tiempo en el que se vuelven a buscar y apreciar los productos naturales, con la garantía del valor añadido de su origen, la alubia de Gernika ha trascendido el ámbito de la gastronomía para ocupar un lugar importante como embajadora de una comarca y marcar su impronta en ferias y mercados o como parte indispensable de las compras en las visitas turísticas.

En los últimos años, la producción de la alubia de Gernika ha bajado considerablemente. Para dar un vuelco a esta tendencia es necesario impulsar el relevo generacional, un objetivo en el que trabaja Urremendi, la Asociación de Desarrollo Rural de Busturialdea, que recientemente ha reforzado la coordinación del sector con la creación de una Mesa del Sector Primario comarcal.

¿Sabias qué?

- La alubia siempre ha gozado de buena estima, se utiliza el dicho popular "llevar las alubias a casa" para referirse a quien trabaja.
- La alubia es uno de los alimentos vegetales que mayor contenido en proteínas presenta. Además, contiene gran cantidad de fibra e hidratos de carbono, también aportan fibra, folatos, potasio y hierro.
- Tal y como demuestra la expresión árabe *al-lubiya*, antes del descubrimiento de América, existían algunas variedades de alubias en el viejo mundo.

UNA ESPECIE **BANDERA** EN URDAIBAI



EL ÁGUILA PESCADORA

Conservación, educación ambiental, ecoturismo... a menudo, la naturaleza nos muestra su gran potencial y el águila pescadora es un claro ejemplo. De ahí, la importancia del Proyecto de Recuperación del Águila Pescadora en la Reserva de la Biosfera de Urdaibai desarrollado durante los últimos cinco años. Gracias a esta especie emblemática, su carisma y atractivo, y su valor naturalístico, se contribuye a mejorar el ecosistema de Urdaibai y "*aprendemos*" a valorarlo y a convivir con el medio natural.

EN el año 2013 echó a "volar" el Proyecto de Recuperación del Águila Pescadora en Urdaibai para que esta singular especie vuelva a criar en este valioso espacio protegido. Este año se ha terminado el proceso de "traslocación" o movimiento de crías del águila pescadora, y ahora sólo queda esperar a que esos ejemplares regresen y vean a Urdaibai como su "hogar".

El águila pescadora es una de las aves más emblemáticas de la fauna europea, una rapaz extraordinariamente atractiva, de gran belleza, y con unas características de comportamiento que la hacen especial. Es uno de los mayores atractivos ornitológicos de Urdaibai. Por la Reserva de la Biosfera de Urdaibai se ven pasar cada año a varios ejemplares, especialmente en los períodos migratorias. Este hecho es indicio de la idoneidad del estuario y su entorno para acoger a esta especie como suya.

El Departamento de Medio Ambiente de la Diputación Foral de Bizkaia, en colaboración con el Departamento de Agricultura, ha desarrollado durante cinco años, 2013-2017, este programa para la recuperación del águila pescadora con el objetivo principal de establecer un núcleo reproductor en Urdaibai. Este ambicioso proyecto, liderado por Urdaibai Bird Center, lo ha financiado al 100% la Diputación Foral de Bizkaia, 290.000 euros en cinco años, y la parte de educación ambiental la ha financiado el Gobierno Vasco.

Dado que el águila pescadora es una especie "bandera", es decir una especie popular y carismática, su recuperación como especie contribuirá a mejorar la conciencia medioambiental y a potenciar la elección de la Reserva de Urdaibai como destino ecoturístico. El proyecto se ha basado en la traslocación de ejemplares hasta Urdaibai para recuperar al águila pescadora como especie que anide aquí, siguiendo las recomendaciones de la Unión Internacional para la Protección de la Naturaleza (IUCN). El objetivo principal de este proyecto de recuperación es el establecimiento de un núcleo reproductor del águila pescadora en Urdaibai. Pero hay mucho más.

Aitor Galarza, Doctor en Biología y Director Técnico del Proyecto de Recuperación del Águila Pescadora en Urdaibai, cuenta cómo se gestó la iniciativa:

"En 2012 elaboramos un documento que presentamos a diferentes organismos: Costas, Patronato, Ministerio del Medio Ambiente de Madrid, Gobierno Vasco y Diputación. En Diputación lo vieron con muy buenos ojos, nos dijeron que sí. Un proyecto de 5 años. Además, hacía falta un país donante, que nos diera las crías. Entramos en conversaciones con el gobierno escocés y nos garantizó 12 ejemplares al año."



Polluelos en la torre de alimentación



Visita guiada de Urdaibai Bird Center



Águila pescadora

Ecoturismo y Educación Ambiental

El águila pescadora es una especie espectacular. Hoy en día sigue siendo una de las especies de rapaces que más aficionados a la observación de las aves atrae en todo el mundo. Su belleza, sus costumbres, y especialmente su destreza en la pesca la hacen inconfundible.

El águila pescadora en Urdaibai constituye el mayor atractivo ornitológico de Urdaibai junto con la espátula o el avetoro común.

Este atractivo turístico está íntimamente relacionado con un modelo turístico respetuoso con el entorno que contribuye a la conservación y fomento de los recursos locales.

Es muy conocida y estudiada a nivel científico. Aporta un conocimiento exhaustivo aplicable a la educación ambiental. Urdaibai Bird Center, junto a dos centros educativos de la Reserva de la Biosfera de Urdaibai, desarrolla un proyecto educativo relacionado con la migración del águila pescadora, denominado *Linking Schools and Communities*, y liderado por *The Osprey Migration Foundation* (Reino Unido). Con el proyecto de Educación Ambiental, las escuelas de Urdaibai realizan conexiones internacionales vía Skype con colegios de otros países como Inglaterra, Gambia, Italia o EE.UU.

Conoce a "el águila"

Es una gran migradora. Capaz de recorrer hasta 12.000 km. En sus migraciones sirve de nexo de unión entre diferentes zonas y culturas de norte a sur del planeta.

Su carácter filopátrico, la hace especial. La vinculación que esta especie tiene con el lugar donde nació es un elemento de gran importancia, ya que vincula tanto afectivamente como culturalmente a esta especie con el lugar que habitan.

El águila pescadora es una especie muy versátil que anida sobre una gran variedad de estructuras, tales como árboles, rocas, plataformas artificiales o postes de electricidad, entre otros. Anida en zonas de masas de agua con disponibilidad de peces.

Las águilas pescadoras son extraordinariamente fieles a los nidos y son fieles a sus parejas, habitualmente el reemplazo de uno de los miembros de la pareja suele estar causado por su muerte.



EUSKAL



SOUVENIRS

Andra Mari kalea s/n.

48300 **GERNIKA**

946 251 930 - 685 758 102



euskal.souvenirs@gmail.com

www.euskalsouvenirs.com



Visit **Urdaibai**
© bai Nueva Europa

**IBILBIDE
TURISTIKOAK**

Kulturalak eta ekologikoak top

KARTARA, UMEEKIN

URTE GUSTIAN ZEHAR



Erreserbak: www.visiturdaibai.com



Pareja de águilas pescadoras en un nido

Migración y Urdaibai

La mayoría de las pescadoras migradoras europeas invernan en las regiones tropicales de África Occidental, desde Mauritania hasta Camerún, pero algunas aves procedentes de Finlandia, Suecia y Rusia también invernan en el este y el sur de África.

Urdaibai está en pleno corredor migratorio de las águilas pescadoras que vienen de más al norte y les gusta pasar por aquí. Además, Urdaibai cuenta con una Zona de Especial Protección para las Aves (ZEPA ES0000144) y tres Zonas de Especial Conservación (ZEC ES2130007, ZEC ES2130008 y ZEC ES2130006). Por tanto, al tratarse de un espacio dotado de figuras de protección específicas la conservación del hábitat está asegurada.

Aquí el águila pescadora tiene dónde y qué pescar, y dispone de un 67% de superficie arbolada, ideal para la nidificación. En Urdaibai se dan unas buenas condiciones técnicas y logísticas para el desarrollo del proyecto, gracias a la labor desarrollada por Urdaibai Bird Center, con un equipo especializado en la investigación y educación ambiental en el ámbito de la avifauna. Este equipo ha liderado el proyecto de reintroducción del águila pescadora en Urdaibai.

El Método

El sistema empleado es la traslocación de crías desde Escocia y su mantenimiento hasta su puesta en libertad (hacking). Los pollos traslocados se instalan en nidos artificiales (torre de hacking) en donde se les suministra alimento sin que puedan ver a sus cuidadores.

En estos nidos artificiales permanecen hasta que son capaces de volar, momento en el que son liberados. Durante la fase de cautividad y el período previo a la migración, los pollos se improntan con el área.

Gracias a ello, considerarán al lugar de liberación como su área natal, lo que favorecerá el instinto de retorno a Urdaibai, debido al intenso carácter filopátrico que caracteriza a la especie. Se han liberado 12 pollos cada año, durante cinco años consecutivos, en el periodo 2013-2017. Un 75% machos y un 25% hembras, porque los machos tienen una mayor filopatría.



Águilas pescadoras en la torre de Hackings

El proceso

"El equipo de Escocia, dirigido por Roy Dennis, seleccionaba los nidos para donar las crías. Los nidos de Escocia son naturales, allí ha pasado de ser una especie extinguida a unos 300 nidos en los últimos años. Las crías elegidas tendrían aproximadamente 4-5 semanas." Una vez extraídos de los nidos se transportaban hasta Madrid por vía aérea y hasta Urdaibai por carretera.

Durante su transporte se ha cuidado en extremo la buena condición física de los ejemplares. Antes de introducirlos en la torre de hacking o torre de aclimatación, los pollos se marcan, pesan y miden.

El éxito, el retorno

Los últimos ejemplares se han ido el 13 de septiembre, los dos jóvenes que quedaban y un adulto. Gracias a un transmisor satelital se les sigue los pasos. Así, se sabe si han muerto, por donde van, y se conoce su gran instinto

ya que la mayoría vuela en línea recta hasta el estrecho de Gibraltar. De allí a Marruecos, Sahara, Senegal...

"Los que soltamos el año pasado podrán volver el año que viene, tenemos uno del año pasado, de nombre "Cousteu", que está emitiendo señal desde una región del sur de Senegal. Lleva allí un año y pico, ése si sobrevive el invierno, será muy emocionante verlo subir".

De los liberados en 2013 empezaron a volver en 2015, es un gran éxito porque hubo 4 retornos. En 2016 volvieron 3 y uno de 2014. Y este año han vuelto los 3 del 2013, el de 2014 y 3 de 2015. En total han salido de Urdaibai 53 ejemplares de águila pescadora. El resultado óptimo de todo el proyecto que ha culminado este año sería el regreso de los ejemplares. "Lo ideal sería que haya una o 2 parejas en Urdaibai, de tal manera que podamos seguir utilizando esa herramienta para los 3 objetivos. Eso va a ocurrir, aunque no sabemos cuándo".

Fotos cedidas por Urdaibai Bird Center

TABERNA AUZOKOA

GERNIKA-LUMO
Tel. 94 625 16 66



"Kalitatea bai, baina giro gozoan gure nagusientzat"

Gaiak
1.660 €/hilabetea

Ez Gaiak
1.950 €/hilabetea

BIOTZ SAKRATU
RESIDENCIA - EGOITZA
Franciscanas Misioneras de la Inmaculada Concepción



Deitu arazo barik:
c/ Sarrua 5. 48360 Mundaka (Bizkaia)
Tel.: 94 687 62 32
www.residenciabiotzsakratu.com



%0rako MAILEGUA BASKE- PENSIONESEN AURREZTEKO

**AURREZTU,
AHAL
DUZU ETA.**

Irekitze eta kitapen-komisioa: %0,
Finantzatu beharreko gutxieneko
diru-kopurua: 2.400 €,
Adibidea: 3.000 euroko mailegua,
12 hilabeterako eta hileroko
250 euroko kuota: Irekitze-komisioa
%0, UTB %0 eta ITN %0.
Zordundutako zenbateko osoa:
3.000 €. Baskepensiones Banakako
BGA Eren plan hauetara
egindako ekarpenetarako:
Baskepensiones 15,
Baskepensiones 30,
Baskepensiones 60 eta
Baskepensiones Burtza Globala.
Kanpainaren azken eguna:
2017/12/31.





TXARRIBODA, RITUAL DE CASERÍO

Era una de las tradiciones más importantes de los caseríos, un ritual que unía lo festivo con las necesidades más básicas de los caseríos: llenar las despensas del alimento necesario para soportar la crudeza del invierno. Con la llegada de San Martín, en el mes de noviembre, los *baserris* se preparan para las txarribodas, la matanza del cerdo y la posterior degustación de sus derivados: chorizos, morcillas, lomo, costilla, tocino, jamón... una actividad que se mantuvo fiel hasta casi finales del siglo XX, y que ahora sólo realizan algunos caseríos. Una gran fiesta de unión familiar y vecinal que, a día de hoy, está tomando forma de espectáculo cultural y gastronómico.

Con la llegada de los primeros fríos de noviembre llega también el fin de la apacible vida de los marranos. Cuidados con mimo durante meses, cebados y permitiéndoles hozar a sus anchas, sus atiborradas vidas dan un inesperado vuelco para ser protagonistas de un ritual que poco ha variado en el tiempo. Tras consultar la luna, y escoger un día de cuarto menguante, los cerdos son trasladados a un establo oscuro tras pasar un tiempo

de ayunas. Es un día de mucho movimiento en el caserío. Tradicionalmente, familiares y vecinos se ayudaban y compartían esta tarea. Era un día de fiesta, todo un evento social, en el que cada uno, hombres y mujeres, tenían un trabajo definido. Los hombres se encargaban del animal, mientras las mujeres, en la cocina, preparaban la comida y elaboraban las morcillas y chorizos.

Ritual tradicional

En el establo, todo se prepara para comenzar con el ritual. Ganchos, afilados cuchillos, y manos expertas hacen acto de presencia. Un certero corte en la garganta del animal da inicio a un espectáculo no apto para todos los gustos, pero que en la actualidad se suaviza con el previo aturdimiento del animal para evitar, en la medida de lo posible, su sufrimiento. El primer paso consiste en desangrar al animal; luego se le quema el pelo, bien al modo tradicional, en una hoguera, o con un procedimiento más moderno, como es el soplete de gas butano. De este modo se retiran todos los residuos de la epidermis. Una vez raspada la piel, se le deja reposar un tiempo colgado en la cuadra del *baserri*, para luego comenzar con el despiece.

La cocina es el otro punto importante de la txarriboda. Aquí se cocina el hígado del cerdo, para ser saboreado junto con una rica *porrusalda* tras el duro trabajo realizado. Y aquí también las mujeres se afanan en la preparación de las deseadas morcillas y chorizos, que durante un tiempo adornarán los etartes de los *baserris* en forma de ristras. Unos 15 días de reposo, más o menos, según los gustos, y ya están listos para consumir.

Según la tradición, es de obligado cumplimiento, para favorecer la unidad vecinal y agradecer la ayuda prestada, repartir parte del género.

Cochino matado, invierno solucionado.

Del cerdo, hasta los andares.

Desde la cabeza hasta el rabo, todo es rico en el cerdo.

La misa y marrano, una vez al año.

No llenarás bien la panza, si no haces una buena matanza.

A todo cerdo le llega su San Martín.

Por San Martín deja el cerdo de gruñir.

Cita de El Quijote: "Ya tengo noticias dese libro pero...su San Martín le llegará como a los cerdos".

Menú txarriboda con garantía sanitaria

La desaparición del caserío como modo de vida, los nuevos hábitos alimentarios, y también una mayor sensibilidad por el sufrimiento animal, constituyen las principales amenazas que se ciernen sobre la ancestral tradición de la 'txarriboda'. Pero frente a ellas, en una cultura donde la gastronomía ocupa un lugar preferente, los derivados del cerdo siguen cautivando paladares, y eso ayuda a mantener viva esta tradición. Porrusalda con costilla; alubias con sacramentos, lomo con pimientos rojos, morcillas, chorizo frito, guiarra, txitxiki, manitas de txarri, callos y morros, hígado encebollado... estos son sólo algunos de los platos que componen los "menús txarriboda" que muchos bares y restaurantes ofrecen en temporada. Las opciones son muchas, porque como bien dice el refrán, "del cerdo, todo se aprovecha".

Estos platos cumplen todas las garantías sanitarias, por lo que los comensales pueden estar tranquilos. Las *txarribodas* deben cumplir con la legislación para evitar problemas sanitarios. Si el producto derivado del cerdo se va a consumir en establecimientos públicos, la matanza debe realizarse en un matadero; y si es para consumo privado, puede realizarse en el caserío, pero con la presencia de un veterinario que se llevará parte del hígado para su posterior análisis y garantizar así que el animal está libre de parásitos y es apto para el consumo humano.

En algunos municipios de Euskal Herria se celebran txarribodas, como eventos públicos y festivos, para dar a conocer y mantener esta actividad propia de los *baserris*. Si años atrás, de la txarriboda salía el sustento para hacer frente al invierno, en la actualidad los chorizos y morcillas caseras, así como el resto de productos derivados del cerdo, son más una delicia gastronómica. Por eso, recibir como obsequio estos productos es una suerte y un placer culinario.

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



LAGUNTZAK BAI KONTROLA ERE BAI

**GIZARTE-ZERBITZU ETA
PRESTAZIOAK IKUSKATU ETA
KONTROLATZEKO PLANA.**

Zure ahalegina lagungarri izan dadin
behar duenarentzat.

 **Bizkaia**
goazen



KONTROLA