

URDAIBAI

© MAGAZINE ONLINE

2018
nº 13

¡SOS!
¡PLÁSTICO EN LA MAR!

URDAIBAI, RESERVA DEL PATRIMONIO

JUAN CARLOS ROYO, EMPRESARIO
CONSERVERO

ANTIGUA OSTRERA DE KANALA

"LA SALVE" DE ELANTXOBE

SAN JUAN DE GAZTELUGATXE

PAÑUELO DE FIESTAS, CONVERTIDO EN
TRADICIONAL

Ekaina - Junio 2018

MALMASIN

IBILBIDE HISTORIKOAK

Itinerarios Históricos

FINAGAKO MULTZO KULTURALA
Conjunto Cultural de Finaga

ABRISKETAKO SAN PEDRO
San Pedro de Abrisketa

MALMASINEKO KASTROA
Castro de Malmasín

AUTOBUSEZ EN BUS

- ▶ Larunbatak **Sábados 2 / 23**: Finagako San Martín
- ▶ Larunbatak **Sábados 9 / 16**: Abrisketako San Pedro

OINEZ A PIE

- ▶ FINAGA > MALMASIN > ABRISKETA

Igandeak **Domingos 3 / 10** / Irteera **Salida**: S. Miguel, Basauri

- ▶ ABRISKETA > MALMASIN > FINAGA

Igandea **Domingo 17 / 24** / Irteera **Salida**: Arrigorriaga

Bisita guztietan autobusa egongo da Basauriko San Migueletik Finagako San Martinera eta Arrigorriagatik Abrisketako San Pedrora.

Autobús desde S. Miguel de Basauri hasta S. Martín de Finaga y desde Arrigorriaga hasta S. Pedro de Abrisketa **en todas las visitas.**



ERRESERBAK RESERVAS

Tel.: 688 856 689 ibilbideak@bizkaia.eus

Escuchar al territorio

La historia son ciclos de vida que dan lugar a algunas certezas, experiencias que arraigan; convicciones, que son nuestros retos sostenibles, que la memoria y la vida moldean para hacerlas posibles en nuestro universo particular y diverso.

¿En Busturialdea son sostenibles el trabajo, el ocio, la familia, nuestras interrelaciones, la naturaleza, nuestra casa, el pueblo, las aspiraciones que se agolpan, las inquietudes, el esfuerzo, el futuro? ¿Nuestro futuro es sostenible? ¿Estamos a tiempo? La huella ecológica de los países industrializados ha dado la voz de alarma en el mundo: cambio climático, pobreza extrema... La tierra, el mar, la atmósfera, se agotan, lo oímos a diario. Percibimos indicios en nuestra vida cotidiana. Declive, desaceleración, contaminación... caducidad del modelo socioeconómico...

En nuestra comarca, sucesivamente, de forma aleatoria, van saltando las alarmas del sentido común individual y colectivo, y la sociedad y con ella las instituciones echan el freno de mano, para tomar tiempo, analizar y progresar, que no es consumir más, sino escuchar al territorio, resetearnos y, desde el conocimiento, sin dorminos, reinventarnos con coherencia y a un ritmo acorde con la sostenibilidad de nuestros recursos culturales, naturales y humanos. URDAIBAI MAGAZINE está lleno de ejemplos. Nuestras páginas son un pequeño escaparate y una modesta herramienta para conseguirlo. Más de 23.500 descargas de nuestra versión digital nos avalan. Eskerrik asko lectoras y lectores.

SUSCRIPCIÓN

Si quieres recibir la revista, contacta aquí:
urdaibaimagazine@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

¡SOS!
¡Plástico en la mar!



VISIT URDAIBAI 08

URDAIBAI
Guardián del patrimonio cultural



ELKARRIZKETA 10

JUAN CARLOS ROYO,
empresario conservero



LEKUKO 14

OSTRERA DE KANALA,
una ruina paciente



KALERIK KALE 18

"LA SALVE" DE ELANTXOBE,
para acordarse de rezar



SAL TSA-PORRU 20

LA ALMEJA DE URDAIBAI,
caprichosa y de capricho



BERDEAN 22

SAN JUAN DE GAZTELUGATXE,
epicentro del turismo sostenible



BETI-JAI 24

PAÑUELO DE FIESTAS,
convertido en tradicional

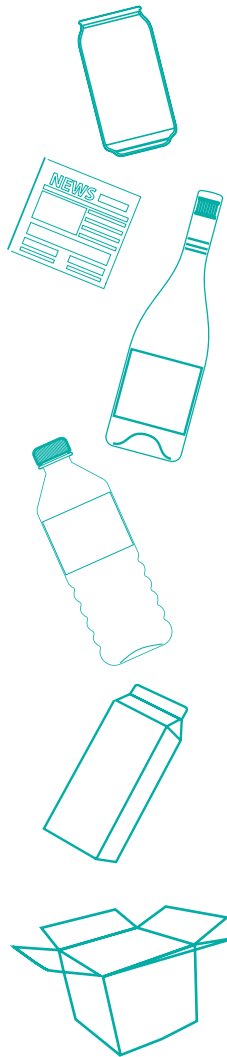
¡SOS! ¡PLÁSTICO EN LA MAR!

Botellas, bolsas, redes, hilos de pesca...cada año vertemos 10 millones de toneladas de basura al mar. Este grave problema, del que no se libra ningún rincón del planeta, requiere una labor de concienciación, conocimiento y de actuación. Nuestra espectacular costa, el Golfo de Bizkaia, nuestro querido mar Cantábrico, también sufre las consecuencias de un mundo plastificado.

Es evidente el impacto medioambiental que producen los residuos de plástico también en la mar. Es difícil no haber visto alguna imagen en la que la fauna marina queda atrapada en redes o en las anillas de plástico de las latas de refresco. Incluso la idea nos estremece, sin embargo, hay otros peligros, menos evidentes pero extremadamente dañinos. El plástico en la mar es también vector de especies invasoras, esto es, las especies se adhieren a las macrobasuras, que son transportadas por las corrientes marinas, también de un país a otro. Uno de los casos más alarmantes ha sido el del tsunami de Japón, tras el que más de 300 especies viajaron a Estados Unidos adheridas a los trozos de basura llegada del país nipón. Un daño medioambiental de gran magnitud.

Existe otro peligro silencioso, que apenas se ve pero cuyo daño resulta enorme: los denominados microplásticos. Un auténtico océano de polución, que contamina nuestro mar. Una amenaza poco visible, que representa un grave problema para la vida marina y que tiene efectos nefastos sobre la salud del planeta. Oihane Cabezas-Basurko, investigadora del área de tecnología pesquera sostenible de AZTI, así describe y dimensiona este diminuto peligro que sólo nosotros podemos frenar: *"La ingesta de plástico por la fauna marina es otro de los graves impactos del plástico sobre la mar. En nuestro día a día hay elementos que contienen algún tipo de plástico, algunos de mayor tamaño y otros de tamaño menor. Los microplásticos son habitualmente generados por los cosméticos y productos como exfoliantes, dentífricos, e incluso maquillajes de purpurina que van por el desagüe. Esos trozos minúsculos llegan al mar. Los peces, aves marinas y tortugas los comen y van a la cadena trófica, hasta nosotros"*.

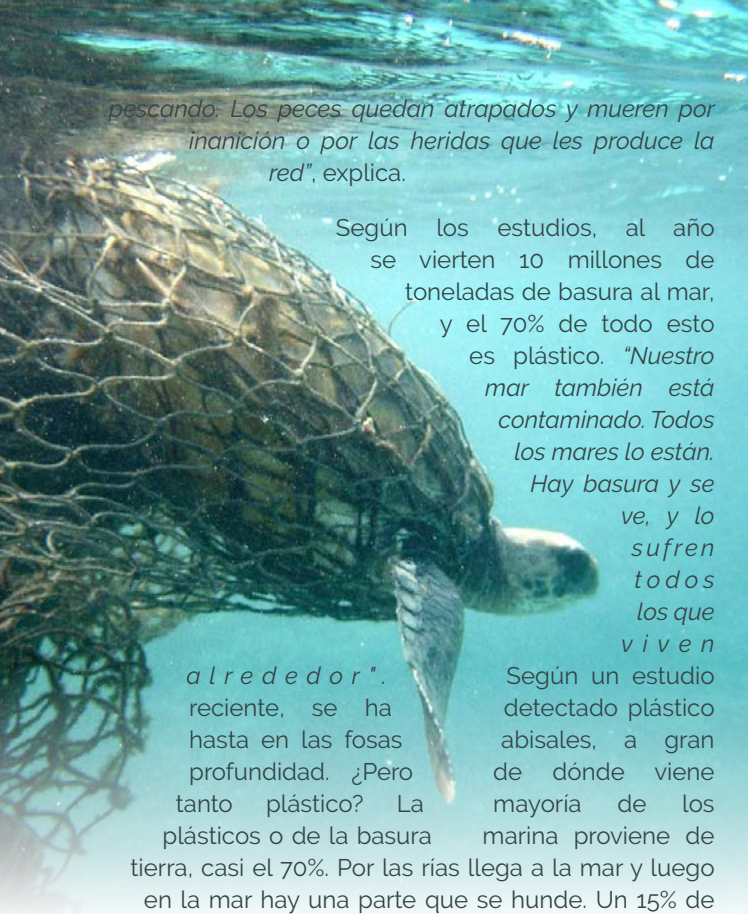
Otros de los problemas con nombre propio es el denominado "pesca fantasma". Capturas producidas por aparejos o artes de pesca perdidos en alta mar. *"Hay veces que por seguridad el pescador tiene que cortar la red para no poner en peligro la seguridad del barco, pero esa red que queda a la deriva sigue"*



¿Cuánto tardan en descomponerse?

BOYA	50 AÑOS
HILO DE PESCAR	600 AÑOS
LATA DE ALUMINIO	200 AÑOS
CAJA DE CARTON	3 MESES
COLILLA DE CIGARRILLO	1-5 AÑOS
PAÑUELO DE PAPEL	3-5 MESES
VASO DE POLIESTIRENO	50 AÑOS
BOTELLA DE VIDRIO	INDETERMINADO
BOTELLA DE PLÁSTICO	450 AÑOS
MANZANA	2 MESES
LATA	50 AÑOS
CALCETIN LANA	1-5 AÑOS
PERIÓDICO	6 SEMANAS
PAÑALES	450 AÑOS
BOLSA PLÁSTICO	10-2 AÑOS
CARTÓN LECHE	3 MESES
PLÁSTICO BEBIDAS	400 AÑOS
MADERA	1- 3 AÑOS





pescando. Los peces quedan atrapados y mueren por inanición o por las heridas que les produce la red", explica.

Según los estudios, al año se vierten 10 millones de toneladas de basura al mar, y el 70% de todo esto es plástico. "Nuestro mar también está contaminado. Todos los mares lo están.

Hay basura y se ve, y lo sufren todos los que viven

alrededor".

Según un estudio reciente, se ha detectado plástico hasta en las fosas abisales, a gran profundidad. ¿Pero de dónde viene tanto plástico? La mayoría de los plásticos o de la basura marina proviene de tierra, casi el 70%. Por las rías llega a la mar y luego en la mar hay una parte que se hunde. Un 15% de esos plásticos flotan en el mar y llegan a nuestras costas.

"En las campañas que estamos haciendo en el Golfo de Bizkaia estamos encontrando muchísimo plástico, muchísima basura. Es bastante preocupante, porque no lo ves. Hay trozos de hilo de pesca o trozos de bolsas de plástico que no se ven fácilmente. A nosotros nos ha sorprendido. Es alarmante, porque es algo generado por todos nosotros sin darnos cuenta". Somos nosotros, efectivamente, quienes vivimos aquí, los causantes de toda la basura que generamos y que llega a nuestra costa y a la mar. "Estamos intentando probar si todo el plástico que estamos encontrando en el Golfo de Bizkaia ha sido

"Estamos encontrando muchísimo plástico, muchísima basura. A nosotros nos ha sorprendido. Es alarmante, porque es algo generado por todos nosotros sin darnos cuenta"

generado por la ciudadanía del Golfo de Bizkaia. La basura que encontramos nosotros día a día, lo normal es que lo hayamos generado entre todos nosotros", resalta la investigadora de AZTI, Oihane Cabezas-Basurko

Con el fin de hacer frente al problema de las basuras marinas, el proyecto LIFE LEMA, liderado por la Diputación Foral de Gipuzkoa y bajo la coordinación técnica de AZTI, con la participación de Lyonnaise des Eaux, Ville de Biarritz, Syndicat mixte Kosta Garbia y Surfrider Foundation Europe, trabaja desde 2016 con el objetivo de establecer un servicio inteligente para recoger y gestionar las basuras marinas flotantes. Se trata de orientar a las autoridades locales en la adopción de un enfoque sostenible para mantener la costa limpia y reducir los impactos negativos para el medio ambiente y para la sociedad. "El objetivo es dar guías o pautas a otras administraciones sobre las tecnologías que tienen que utilizar, cuándo tienen que utilizarlas y cómo, para combatir y gestionar las basuras marinas. LIFE LEMA es un proyecto piloto donde se testan diferentes tecnologías".

Para llevar a cabo los trabajos establecidos en el proyecto se utilizan dos barcos pesqueros y tres buques de limpieza para la recogida en la mar. Para ello, se ha colocado una barrera flotante para la acumulación de basuras marinas en la desembocadura del río Deba y se han instalado sendas videocámaras en la desembocadura del Adour y el Oria para monitorizar las arribadas de basura. "Tenemos también modelos océano-meteorológicos que predicen a donde van a ir esas basuras en el mar. Nuestros físicos estudian distintos parámetros, ven donde se pueden acumular, e informan a los pesqueros donde ir a recoger esa basura. También tenemos unos barquitos de madera que se utilizan para concienciar a la sociedad y llevar la ciencia a colegios. Y por otro parte, nos sirve para validar estos modelos. Sabemos en qué zona los echamos, y cuando llegan a costa, quien los encuentra nos avisa", explica Oihane Cabezas-Basurko de AZTI.



Busturialde,
EUSKARA eta
URDAIBAIEN alde

El reto es, a priori, a través de la investigación y con la ciencia como aliado, causar impacto en la sociedad. Dar a conocer la situación y gravedad del problema de nuestros mares, especialmente entre los niños y niñas, para concienciar a la sociedad a través de las nuevas generaciones y arraigar buenos hábitos.

Arrantzales, turistas, ciudadanía en general... está en nuestra mano dar con la solución al problema de la basura marina, pero ¿qué hábitos deberíamos adquirir para reducir el número de plásticos en el mar? El primero, reducir al máximo el consumo de plástico, desde la oferta de la bolsa de la compra: evitar los alimentos o productos con envoltorios de plástico. Otro hábito que mejorará la salud de nuestro planeta es echar a la papelera todos los plásticos que nos encontremos en el suelo. *"No tener miedo a decirle a la gente que lo tire a la papelera, porque todo lo que esté en el suelo, llegará en algún momento al río o al mar"*. Y por último, reciclar al máximo y ser activos. Esa sería la buena actitud, especialmente en un lugar como en el que vivimos, la Reserva de la Biosfera de Urdaibai, un espacio protegido donde, al igual que en el resto del planeta, *"no debemos bajar la guardia y seguir trabajando"*.

¿Sabías que?

- Una destilería de cerveza de Florida usa anillas de refrescos biodegradables que los animales pueden comerse sin peligro.
- 200 kilos de plástico se vierten al mar cada segundo, según datos de Greenpeace.
- Los peces más pequeños confunden los trozos de plástico con huevas y los ingieren. Después, los microplásticos no se expulsan, sino que permanecen en el interior del pez.
- Un estudio portugués halló microplásticos en el 19,8% de 263 pescados de 26 especies comerciales.
- El 40% del uso de plásticos viene de envoltorios de productos y más de un millón de bolsas de plástico se usan cada minuto. El uso promedio de una bolsa de plástico es de 15 minutos.
- Existen grandes acumulaciones de plástico en el mar, se le conoce como Gran Mancha de Basura del Pacífico.
- Desde el 1 de julio se cobrarán todas las bolsas de plástico y en 2021 estarán prohibidas.



Orain eta beti



URDAIBAI

RESERVA DEL PATRIMONIO CULTURAL

Capítulos fundamentales de la historia de Bizkaia se conocen y difunden a través del importante patrimonio histórico-cultural, que guarda Busturialdea. Santimamiñe, Katillotxu, Arrola, Tribisburu, Forua, Ereñozar, Urtubiaga... son recursos arqueológicos, que explican y fortalecen nuestra identidad. Los esfuerzos de inversión, para investigarlos y difundir el conocimiento adquirido de nuestro pasado, son fundamentales para explicar nuestro presente y orientar nuestro futuro como pueblo. La declaración de 2018, Año Europeo del Patrimonio Cultural, reconoce este valor fundamental e innegable también para el desarrollo económico y la creación de empleo.

El paisaje cultural de Busturialdea, nos brinda una oportunidad excepcional de conocer nuestra historia. La naturaleza y el patrimonio histórico nos cuentan la historia de nuestros antepasados, su forma de vida, el desarrollo industrial, sus creencias, relaciones comerciales... La declaración del Año Europeo del Patrimonio Cultural 2018 supone el reconocimiento del Patrimonio desde el punto de vista cultural, económico social y también medioambiental.

En Busturialdea paisaje y patrimonio van de la mano, nuestra comarca acoge en su espacio la Reserva de la Biosfera de Urdaibai y a su vez, ésta cobija y protege numerosos recursos patrimoniales históricos, todos ellos situados además en emplazamientos cercanos. La Cueva de Santimamiñe, declarada Patrimonio de la Humanidad en 2008, es un exponente del numeroso y variado patrimonio histórico, cultural, industrial, religioso...

investigado, consolidado, recuperado o reconstruido, que en muchos casos es posible visitar y conocer a través de visitas guiadas.

Al mismo tiempo, Urdaibai es un claro exponente del patrimonio natural. Es uno de los humedales más importantes de Europa, alberga una extraordinaria diversidad y riqueza paisajística y ecológica, 22.000 hectáreas para crear un espacio único, en el que se dan cita numerosos ecosistemas y se agrupan comunidades particulares de fauna y vegetación con especies muy relevantes. Por todo ello, en 1984, Urdaibai fue declarada Reserva de la Biosfera. Una declaración que ayuda a hacer un uso racional de sus recursos.

Es para celebrar la diversidad cultural y fomentar su intercambio, que la Unión Europea ha declarado este año 2018 el Año Europeo del Patrimonio Cultural.



"Itzaleko ondarea: miradas al patrimonio oculto"

Bizkaia se suma a esta iniciativa de la mano de la Diputación Foral, con más de 35 actividades excepcionales que buscan invitar a la ciudadanía a redescubrir aspectos ocultos del patrimonio cultural de Bizkaia y a vincular el pasado con el futuro a través del patrimonio. Santimamiñe, Museo Euskal Herria, la Ruta Juradera Bilbao-Bermeo, o el Museo del Pescador serán algunos de los protagonistas de estas actividades. Pero más allá del patrimonio material, la Diputación Foral de Bizkaia también pone el foco en otro tipo de patrimonio, el relacionado con las mujeres. Jornadas en clave de género, para redescubrir el papel de las mujeres en la construcción patrimonial de Bizkaia.

bajo el lema "Nuestro patrimonio: donde el pasado se encuentra con el futuro". Monumentos, parajes, tradiciones, conocimientos transmitidos y expresiones de la creatividad humana, ruinas, yacimientos, templos, viviendas y defensas... Son muchas las formas en que se expresa el patrimonio cultural. Las instituciones europeas, con esta iniciativa, buscan promover la herencia cultural y afianzar la memoria y la identidad, pero también generar crecimiento y empleo. Según los

datos, por cada euro invertido en patrimonio cultural se generan 20 de beneficio.

- 1 - Oppidum de Arrola
- 2 - Cueva de Santimamiñe
- 3 - Poblado romano de Forua
- 4 - Iglesia San Martín de Tours de Forua
- 5 - Dolmen de Katilotxu

Indigena Bizia

Urdaibain

orain 2300 urte

Arrolako Oppidum-aren Interpretazio Zentroa

Bisitak: Zapatu eta Domekatan
Orduetgia: 10:00h. - 14:00h.

Tlf: 634 24 37 62
Email: arrolagune@visiturdaibai.com

Arrolagune: Lolola Auzoa 4
48383 Arratzu (Bizkaia)

Juan Carlos Royo

“La sostenibilidad de la producción es fundamental, toda nuestra pesca es del Golfo de Bizkaia”

El espíritu emprendedor de los hermanos Royo está en el origen de esta pequeña conservera creada hace 10 años. Anchoas Royo, con sede en Bermeo, es la empresa *gourmet* de Juan Carlos y su hermano Eusebio. El proceso de elaboración de sus anchoas en conserva es exigente y meticuloso, desde la compra de la pesca hasta la venta del producto, con unos buenos consejos sobre el mejor modo de consumirlas.

Anchoas Royo es una empresa familiar, pequeña. Los hermanos Juan Carlos y Eusebio Royo han enfocado su gestión al sector *gourmet*, delicatessen. Juan Carlos recibe a Urdaibai Magazine en sus oficinas del puerto de Bermeo, donde nos cuenta la trayectoria, la filosofía.

UM: ¿Qué modelo de empresa es Anchoas Royo?

Primamos la calidad por encima de todo, por eso valoramos mucho nuestra mano de obra. Aquí no se ficha, ni para entrar ni para salir. Cuidamos sobre todo que se trabaje bien el pescado. La procedencia de las anchoas y sostenibilidad de la producción es fundamental para nosotros. Toda la pesca es del Cantábrico, del Golfo de Bizkaia. Nos han propuesto cambiar nuestra forma de trabajar, pero esa opción no existe.

UM: Anchoas Royo se creó hace una década, ¿por qué una conservera?

Desde el año 89 somos comercializadora de pescado fresco en el puerto de Bermeo y siempre he tenido el deseo de tener una conservera de producto *gourmet*. Hace 10 años, con los beneficios empresariales, invertimos en este proyecto. La actividad pesquera estaba bajando, la flota de ahora no tiene nada que ver con la de hace años y quisimos buscar una alternativa, pero teniendo clara nuestra filosofía de producir calidad. Los primeros años han sido difíciles, porque nadie conocía la marca. Ahora tenemos clientes fieles.

UM: ¿Estamos en plena campaña de la anchoa, cómo la valora?

Hasta el momento no está siendo buena, es pescado pequeño y de compromiso. Nosotros trabajamos con tamaño grande y la pesca que llega, muy pequeña, es para otro tipo de conservera. Todos los años hay una



Los hermanos Royo en su puesto de la Arrain Azoka 2018



o dos semanas buenas, pero por ahora solo hemos tenido un par de días buenos.

UM: ¿Qué significa de compromiso?

Cuando compramos una talla, de 30 granos (ejemplares) por kilo, por ejemplo, para nosotros es una referencia. Una vez que has comprado ese pescado tiene que dar 30 ó 31, pero la realidad es que está dando también 33 ó 34, y eso quiere decir que es un pescado irregular. El barco hace largadas, cada largada es un tamaño, una subasta distinta y un precio diferente. De grano a grano hay una diferencia de 50 ó 60 céntimos kilo, lo que es un problema.

UM: ¿Cuál es la relación del tamaño con el producto gourmet?

La gente que va a un restaurante siempre pide tamaño, por eso el sector gourmet está relacionado con un tamaño hermoso, tampoco enorme, porque la anchoa es la que es. Sí ha habido costeras de invierno, en la zona de Bretaña, con anchoa de hasta 20cm, y en sitios como Madrid, donde quieren anchoa grande, se ha vendido como anchoa del Cantábrico. Pero esa no es nuestra guerra, de hecho a nosotros nos está costando entrar en el mercado madrileño por el tamaño. Es un tema de concepto. Yo hago hincapié a nuestros clientes, que presenten 12 anchoas en vez de 18. Se trata de degustar un pescado de aquí, sostenible, que tiene todos los atributos gastronómicos para triunfar.

UM: ¿Qué diferencia hay entre la costera de primavera y de invierno?

La anchoa de invierno tiene más grasa. Necesita año y medio o dos años de conserva. Hay empresas que tienen cámaras de bombas de frío y calor, y suben la temperatura para acelerar la maduración, pero lo nuestro es todo natural. Sin ningún tipo de manipulación. La anchoa de primavera se

La actividad pesquera estaba bajando, la flota de ahora no tiene nada que ver con la de hace años y quisimos buscar una alternativa, pero teniendo clara nuestra filosofía de producir calidad. Los primeros años han sido difíciles, porque nadie conocía la marca.

puede comer en seis meses. En mi casa, cuando era pequeño, comía de desayuno la anchoa de seis meses, un tazón de leche, pan y anchoas, el contraste es espectacular.

UM: Pero vuestra empresa trabaja sólo con anchoa de primavera.

Para el boquerón trabajamos también con la costera de invierno, porque con más grasa es más rica. Para la anchoa sólo la campaña de primavera.

En fábrica, nosotros ponemos las anchoas durante 8 meses en barriles a 14-16 grados, luego pasan a una cámara que está entre 4 y 6 grados, y tras otros tres cuatro meses pasamos a elaborar la anchoa. La cámara sirve para que la sal no se coma la anchoa, para frenar un poco la maduración. Hay gente a la que le gusta la anchoa verde, la anchoa de primavera para septiembre, pero nosotros no trabajamos así, le damos 12 meses, mínimo.

UM: ¿Cuál es vuestro abanico de clientes?

El 85% es venta a particulares, el boca a boca es muy importante. Poco a poco hemos ido creciendo. Fuera de Euskadi tenemos clientes en Madrid, en Marbella, Tarifa, Barcelona. Estaremos en un 15-20% de clientes de hostelería y restauración. Ahora nos han llamado de Noruega, también de Suiza, pero no podemos enviar producto tan lejos, porque la anchoa es un producto de semiconserva, que debe mantenerse siempre en frío, hay que hacer hincapié en esto, y no hay logística adecuada para paquetes pequeños. No podemos enviar un palé con 20 latas. Nuestro volumen impide grandes envíos.

UM: ¿Qué caducidad tiene una lata de conservas de anchoa?

La anchoa es un producto de semiconserva, que sigue el proceso en la lata. Generalmente se le da un año de caducidad. Si una lata caduca dentro de tres meses, probablemente lleve 9 madurando. Eso lo tenemos en cuenta también con nuestros clientes. Es preferible que el producto rote, que no escatimen en los portes y compren más a menudo, para mantener una calidad óptima en la mesa.

UM: ¿Qué supone que la anchoa madure en la lata?

Con el tiempo en la lata coge un color más oscuro, más caoba y la sal merma la anchoa... el buqué varía... la calidad es buena, pero varía ese puntito de paladar.

UM: ¿Qué características debe tener una buena anchoa?

Primero la procedencia, segundo cuándo se ha pescado, no es lo mismo la de primavera que la de invierno, luego la limpieza, el punto de sal, el aroma, y el buqué que deja en la garganta al comer.

Yo cuando voy a una feria, en las catas, siempre digo, *dejar el pan y catar la anchoa, por lo menos el primer bocado*. Es como se aprecia todo el sabor.

UM: El aceite es importante, ¿qué aceite utilizáis?

Para la anchoa utilizamos aceite de oliva refinado, blanco, transparente y ¿qué quiere decir refinado? Que no es oliva virgen. Si untas pan en el aceite de nuestras anchoas, el aceite sabe a anchoa. Para mí, el aceite virgen mata el sabor de la anchoa. He discutido con varios restauradores por este tema y entre ellos también hay división.

UM: Es importante que los clientes conozcan las características y el mejor modo de consumir este producto...

Nosotros hacemos hincapié en ese tema, se lo digo a los clientes y también lo ponemos en la factura: que no se compren cantidades cuyo consumo exceda de 120 días, mantener la mercancía en lugar fresco o refrigerado y una vez abierto el envase, cubrir la anchoa, para guardar otra vez en frío y terminar de consumirla en 7 días. Cuando alguien quiere comprar 30 latas, le pregunto, ¿es para repartir? Y si me dice que es para consumo

propio, le digo que no compren tanto. La anchoa es producto gourmet, hay que comprar para consumirla en el plazo óptimo.

UM: ¿Ofrecéis visitas guiadas para dar a conocer el proceso de producción de Anchoas Royo?

Si, empezaremos a partir de julio. Serán visitas para mostrar y explicar todo el proceso de elaboración. El público verá que todo es trabajo manual. Hasta ahora hemos hecho visitas guiadas puntuales, más dirigidas a sectores profesionales. Han venido cocineros de Japón, de la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Milán y estudiantes que cursan master de alimentación. Nos hacen miles de preguntas, y de eso se trata, que la gente sepa cual es el proceso de la anchoa, como se pesca, cómo se sala, cómo se limpia y se envasa...

UM: ¿Y qué es lo que más les sorprende?

Les sorprende las mermas que tiene la anchoa, de cada 100 kilos de pescado que compras en el puerto de Bermeo, el producto final sólo es el 14-15%. Unos 85 kilos de producto se pierden en el

Hacemos hincapié que es anchoa elaborada en nuestras instalaciones de Bermeo, buscamos ese valor añadido. Mucha anchoa de aquí se lleva a Marruecos, se elabora allí y luego vuelve aquí como anchoa del Cantábrico... hay un vacío legal.

proceso de elaboración. Y eso en un producto que cuesta 4, 5, 6 ó 7 euros kilo, traduces a producto final y estás dando un producto final de 80, 90, 100 euros kilo.

UM: Y ¿Cómo veis el futuro de la anchoa, con las limitaciones de la normativa europea?

No creo que haya problemas de limitaciones de cuota, desde que se ha hecho la veda y se ha empezado a regular la pesquería no estamos teniendo problemas de pesca. Para mí el problema más importante es el tamaño de la pesca. Antes los barcos no querían pescado pequeño, porque no les compensaba, pero ahora sirve todo, para pizza, para rellenos, pastas... Hasta la pesca pequeña vale un euro. Si pescas 10.000 kilos, te llevas 10.000 euros, mejor eso que nada. Antes esto era impensable.

UM: ¿Teméis que los barcos no vayan a por pesca grande?

Si, y nosotros sin pesca grande no podemos trabajar, ese es nuestro miedo. Pesca hay muchas, 24 millones de cuota este año. Hasta el momento se habrán pescado 8 ó 9 y de esos, el 95% ha sido pesca pequeña, para nosotros no sirve para nada, de hecho se ha llevado a Marruecos, con mano de obra barata, para pizza...Y tiene otro precio, ellos no van a pagar 2 euros una anchoa que cuesta uno, aunque la necesiten, y nosotros al revés, si no hay pesca grande, habrá que pagar lo que haga falta porque la necesitamos.

UM: ¿En qué niveles de producción se mueve Anchoas Royo?

20.000 kilos de anchoa en fresco, que en producto final son unos 3.000 kilos.

UM: ¿Vendéis en grandes superficies?

Siempre que nos hemos puesto en contacto con las cadenas de distribución hemos sido claros. Nosotros trabajamos producto gourmet y solo podemos surtir cuando hay estocaje, y si no hay, tienen que esperar. Tenemos clientes que sí lo valoran.

UM: También tenéis como clientes a cocineros con estrella Michelin

Si, a Eneko Atxa. Le conocí a través de la corriente slow food. Vino a potenciar el pescado sostenible, vio la fábrica, nuestro proceso de producción y le gustó el producto. Ahora es nuestro cliente. No es el único cocinero con Estrella Michelin que compra nuestras anchoas...Valoro mucho este reconocimiento a nuestra calidad.



UM: ¿Que la empresa sea de Bermeo es un valor añadido?

Intentamos que así sea. De hecho en un principio nuestro producto se llamaba Anchoa de Bermeo, pero ahora vendemos con el nombre de Anchoas Royo. Hacemos hincapié en que es anchoa elaborada en nuestras instalaciones de Bermeo, buscamos ese valor añadido. Estamos en un mundo globalizado y mucha anchoa de aquí se lleva a Marruecos, se elabora allí y luego vuelve aquí como anchoa del Cantábrico... ahí hay un vacío legal. Pero si hay marcas que ponen dónde se han elaborado sus anchoas y me parece muy bien.

UM: ¿Y en cuanto a infraestructuras, qué supone estar en Bermeo?

Soy un poco pesimista en este aspecto, la carretera de la costa es la misma de hace 40 años, mejor asfaltada y poco más. La Arrain Azoka, en mi opinión se ha estancado, se ha convertido en una fiesta, más para la hostelería que para el sector pesquero. Hay que atraer a la gente, ¿y cómo lo haces? Hay que tener accesos y aparcamientos, eso es fundamental para revitalizar la zona. Para potenciar el turismo hay que dar facilidades.

UM: Para terminar, ¿cuál es el mejor acompañamiento para la anchoa?

Un buen vino, un txakoli, el queso, también lo que se llama "el matrimonio", un boquerón con una anchoa, también con bonito de las conservas de Bermeo... Una buena conserva acompaña casi cualquier cosa, pero siempre conserva buena.



OSTRERA DE KANALA, una ruina paciente

Testimonio de emprendimiento de la actividad auxiliar de una infraestructura hotelera tractora, de finales del S.XIX, que revela una gastronomía basada en el concepto Kmo, como valor de un turismo de calidad y atributo de un destino de vacaciones sostenible, en un espacio natural gestionado con racionalidad por su población con la que interactuaba.

En el corazón de la ría de Mundaka, entre los tranquilos canales donde los arenales alternan ya con limos y marisma, pervive una vieja estructura roída por el tiempo e integrada entre la vegetación característica del encinar cantábrico de la margen derecha y el canal de la ría. Son las ruinas de la antigua Ostrera de Kanala, que a nuestros ojos dibujan, en armonía con su entorno, una imagen digna de los mejores grabados románticos: un cuadro cargado de serenidad y melancolía, en el que la huella del hombre se graba en el paisaje y con el tiempo, se confunde con él.

La Ostrera de Kanala, no fue ni la primera ni la única que existió en Urdaibai. En 1870 había, al menos, otras dos ostreras. De las solicitudes de licencias registradas en este período se puede colegir que esta actividad despertó cierto interés entre los emprendedores locales de la época.

La sociedad que dio origen a la empresa se constituyó en 1899 con el nombre de SA Ostrícola de Kanala. Su objeto social inicial fue la explotación del molino

y presa de Etxeandia, construcción que existía entonces en ese espacio. Su promotor fue el conocido empresario Pedro Pascual de Gandarias y Navea.

Aunque a día de hoy no hay datos sobre su funcionamiento, si se puede afirmar que el espacio se llegó a utilizar como criadero de ostras y que los moluscos que allí se obtenían, iban destinados al abastecimiento del Hotel de Txatxarramendi, propiedad de Gandarias.

La estructura de la Ostrera que aún pervive está compuesta por un muro exterior de mampostería, de buena construcción, que todavía conserva en la zona norte unos pasos de agua y un muro interior construido con arcilla y fango. El espacio interior de este recinto, conserva todavía una serie de compartimentaciones rectangulares, que sirvieron para crear un sistema de flujos y

El espacio se llegó a utilizar como criadero de ostras y los moluscos que allí se obtenían, iban destinados al abastecimiento del Hotel de Txatxarramendi, propiedad de Gandarias.



Imagen del antiguo edificio de la Ostrera de Kanala



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



reflujos de agua y estanques. El conjunto de esta "factoría", tenía dos edificios: un almacén y una zona de lavado, que se podrían corresponder con las ruinas que quedan en la zona norte. En el interior, se pueden adivinar todavía la existencia de una zona de engorde y otra de "semilleros" de ostras.

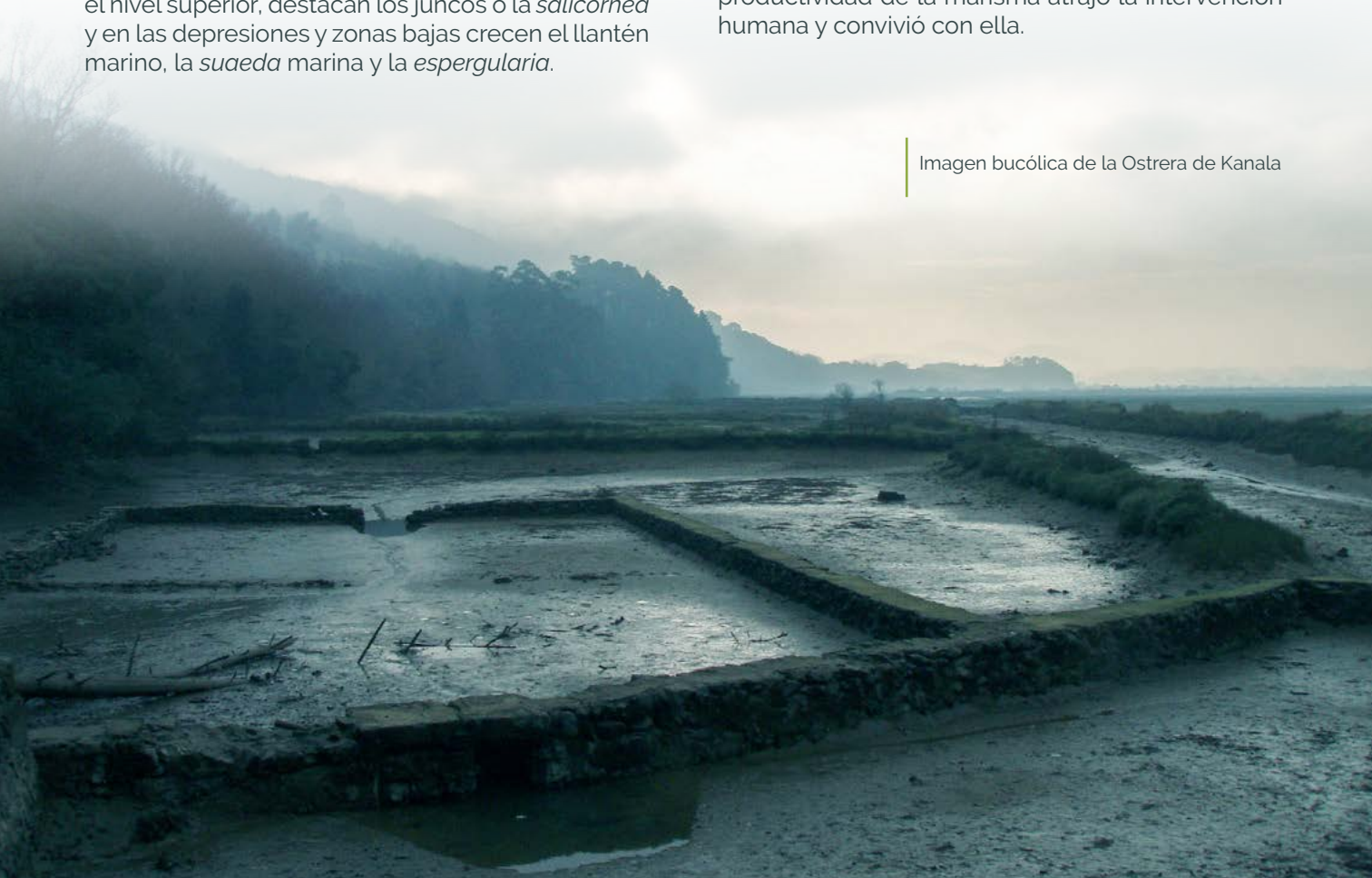
La Ostrera, situada entre el final de la zona de fangos y el comienzo de los arenales, en una zona protegida de las corrientes más intensas y que en marea alta queda totalmente cubierta, es un paraje de un extraordinario valor ecológico, un lugar ideal para la observación, serena y relajada de la naturaleza en todas sus versiones. En sus diferentes niveles de marisma alberga una gran variedad de especies botánicas propias de estos entornos. En el nivel superior, destacan los juncos o la *salicornia* y en las depresiones y zonas bajas crecen el llantén marino, la *suaeda* marina y la *espergularia*.

Las aguas tranquilas y poco profundas que rodean la ostrera crean además un hábitat ideal para especies como la platija, la anguila y toda una diversidad de crustáceos y moluscos.

En el año 2007 la Ostrera de Kanala fue objeto de un proyecto de recuperación para un uso restringido, de carácter turístico, cultural, didáctico y científico, pero el proyecto no llegó a materializarse.

Hoy los restos de este peculiar conjunto siguen desafiando, de forma sorprendente, al paso del tiempo y a las mareas, y junto a los restos de la Tejera de Murueta, de los molinos de mareas, de las "munas" y del "polder" de Gautegiz Arteaga son el testimonio de una época en la que el potencial de productividad de la marisma atrajo la intervención humana y convivió con ella.

Imagen bucólica de la Ostrera de Kanala



SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SALUD AMBIENTAL

Laboratorio

Experiencia y especialización como Laboratorio Microbiológico de Análisis de Aguas y Alimentos, así como de aire interior.

Consultoría

Asesoramiento, Diseño, Aplicación y Control de Soluciones tecnológicas avanzadas.

Formación

Ofrecemos capacitación en materia Alimentaria y Ambiental para aumentar el nivel de conocimientos de las personas en sus puestos de trabajo.



Polígono Industrial San Isidro II
Idorsolo, 15 – Dpto 3.2 – 48160 Derio

Préstamo Coche Kutxabank de todos los colores



coche verde 5% TIN

Y para cualquier otro coche,
**ventajas en tu préstamo
solo para clientes Kutxabank.**

5,77% TAE*

Contrátalo
también online,
más información en
www.kutxabank.es



Te ofrecemos el mejor plan de ruta en:

www.guiacompracochekutxabank.es

*TIN 5,00% (TAE 5,77%). Comisión de apertura: 1,5%. Ejemplo calculado para un préstamo de importe de 10.000€ a un plazo de 60 meses, para la adquisición de un vehículo ecológico. Importe total adeudado: 11.472,74€ (188,85 € de última cuota; resto de cuotas mensuales 188,71€). Compensación por reembolso anticipado si el periodo restante entre la fecha de amortización y el vencimiento final es de más de un año: 1% del importe del préstamo reembolsado. Si es menor o igual a 1 año: 0,5%. Nunca superior a los intereses que devengaría dicho importe hasta el vencimiento. Comisión por reclamación de posiciones deudoras vencidas: 30€. Sujeto a condiciones de aprobación y previo análisis favorable de la entidad prestamista.

Entidad supervisada por: Banco de España. Entidad prestamista: KUTXABANK, SA, Gran Vía 30-32, 48009 Bilbao, CIF: A95653077. Inscrita en el Registro Mercantil de Bizkaia, Tomo 5226, Libro 0, Hoja BI-58729, Folio 1, Inscripción 1ª.

kutxabank **FÁCIL
CERCA
AHORA**



LA SALVE DE ELANTXOBE, para que los *arrantzales* no se olviden de rezar

En la fachada de una casa de la parte alta del pueblo un inmenso mosaico con la imagen de la Virgen y el Niño vela por nosotros. Es fruto de la fe y sensibilidad de un elantxobetarra de mundo y raíces, Felipe Arana. María Teresa Arana, su hija, nos descubre su historia y su legado familiar.

El edificio sobre el que se colocó este mosaico con iconografía religiosa data de 1905. En ese año, Florencio Arana y Gamecho-Goicoechea construyó el inmueble sobre una pequeña casa propiedad de su madre. Pero fue su hijo, Felipe Arana, quien mandó colocar el azulejo con la imagen de la Virgen, en una remodelación posterior en los años 50.

En aquella época existía una pequeña Virgen en el muelle de la punta, a la que los *arrantzales* debían encomiarse en sus salidas de pesca. Pero a Felipe, un hombre muy creyente, le preocupaba la pérdida de fe. Su devoción cristiana y su gran sensibilidad le llevó a tomar la decisión de colocar el monumental mosaico en su fachada, nos cuenta su hija, María Teresa Arana, "Maite": *"Fue cosa de mi*



María Teresa Arana, Maite, propietaria del edificio

padre. Él era de Elantxobe y quería que los arrantzales vieran la Salve y se acordaran de rezar, porque decía que salir a la mar era muy peligroso y a los arrantzales se les estaba olvidando rezar”.

La historia de este inmueble va unida a la historia de la saga familiar, detrás de la que hay innumerables y curiosos testimonios de otra época.

Maite recuerda que su abuelo paterno, Florencio Arana y Gamecho-

Goycoechea, como muchos otros de la zona, vecinos de Elantxobe, Ibarrangelu, Ea, Ereño, Gautegiz Arteaga... emigró a Filipinas. Allí enviudó joven y regreso con dos hijos a su Elantxobe natal. Aquí se casó con una muchacha joven de apenas 17 años, Aurora Bengoetxea Mugica, descendiente a su vez de los Unamuno... y juntos crearon una familia en Elantxobe, formada por dos hijos y dos hijas. Florencio llegó



a ser Alcalde de Elantxobe, y también tuvo un papel importante en la Revolución Filipina mientras estuvo allí. Felipe Arana Bengoetxea, uno de sus hijos, fue el responsable final de la remodelación de la casa familiar en Elantxobe y de la colocación del mosaico de “La Salve”.

Cuenta Maite que ninguno de los hijos de sus abuelos, Florencio y Aurora, nació en aquella casa. Y lo sabe porque su tía Rosario Arana, la hermana pequeña de su padre, le había contado que ella fue a vivir a aquella casa con un mes de vida, en 1905.

La saga familiar de Maite Arana por parte materna también tiene su aquel. De hecho, su abuelo fue Pedro Bilbao Arrola, alcalde de Bilbao desde el 8 de agosto de 1902 a diciembre de 1905. Descendía de Larrauri y allí recuerda Maite su niñez, también marcada por acontecimientos históricos como el bombardeo de Gernika: “En pleno bombardeo de Gernika nació mi prima



Kontxi. En Larrauri se veía muy bien cómo iban y venían los aviones. Se veía el fulgor rojo del fuego, especialmente durante la noche”, recuerda.

También fue una familia de emigrantes, pero ellos viajaron a Argentina, y desde bien jóvenes. “Con 15 años mi abuela Mercedes, que murió cuando yo tenía 6 años, se marchó de Larrauri a Argentina en un barco de vela. Tardaron tres meses en llegar”, cuenta.

Entre sus recuerdos,

también el Elantxobe de antaño y curiosos pasajes de una historia rural y marinera donde la mujer era un pilar fundamental. “Antiguamente cuando los arrantzales salían a pescar, las mujeres les hacían la comida y les acompañaban al muelle a las 3 ó 4 de la madrugada, para llevar a sus maridos “a burritxikos”, para evitar que fueran a faenar con toda la ropa mojada. Porque Elantxobe era dos muelles pequeñitos y no había fondo para los barcos, que fondeaban fuera. Luego ellas llegaban a casa a las 5 de la mañana con un frío que pelaba”.



La historia de este inmueble va unida a la historia de la saga familiar, detrás de la que hay innumerables y curiosos testimonios de otra época.



Elantxobe ha cambiado pero la imagen de la Salve sigue formando parte del paisaje del pueblo, y Maite, que conserva la casa en

Elantxobe, a donde a sus más de 93 años sigue acudiendo todos los veranos, confía en que seguirá formando parte de él. “Una mujer del pueblo me dijo hace poco, Maite si viviera Felipe Arana no se quitaría esa Virgen. Y yo le contesté, Felipe Arana por desgracia no vive, pero mientras viva su hija tampoco se quitará”.



3

- 1 - Edificio con el mosaico de la “Salve”
- 2 - D. Florencio Arana y Gamecho-Goycoechea fue alcalde de Elantxobe y dueño del edificio
- 3 - D. Pedro Bilbao Arrola, alcalde de Bilbao de 1902 a 1905.



ALMEJA DE URDAIBAI, CAPRICHOSA Y DE CAPRICHOS

Los fondos arenosos del estuario de Urdaibai guardan como pequeños tesoros estos moluscos de apreciado valor gastronómico y delicado valor ecológico. Una delicatessen natural que ya recolectaban nuestros antepasados desde la prehistoria. Hoy Busturialdea es uno de los pocos reductos de nuestro litoral que mantiene el marisqueo, con escasos recursos y delimitado número de profesionales dedicados a este "arte de pesca", gracias al que aún puedes darte un capricho y degustar este rico manjar.

Estos moluscos ya estaban en los mares hace más de cien años, de hecho, se han conseguido restos de estos bivalvos en cuevas como Santimamiñe, siendo alimento habitual de los primeros moradores de Urdaibai.

En cuanto a su valor natural, la Almeja de Urdaibai es parte indispensable del ecosistema de la Reserva de la Biosfera. Las almejas se consideran un bioindicador de la salud del mar. Son depuradoras naturales de los hábitats acuáticos, lo que les otorga un papel fundamental en el mantenimiento de la biodiversidad del estuario.

El marisqueo en el estuario de Urdaibai está regulado por vedas y las piezas capturadas deben respetar unas medidas determinadas, para garantizar la continuidad de los recursos. Las almejas, que sólo pueden recolectarse de octubre a marzo, tienen que medir 4 cm mínimo. Busturipunte, Portuondo, Toña, y San Antonio son los puntos por donde habitualmente se recolectan.

En la zona de Mundaka, los moluscos extraídos en el

estuario del Oka, tienen que ser sometidos a un proceso de depuración previo a su comercialización. Las zonas de Astilleros de Murueta hacia Gernika, y el área bajo el puente de Txatxarramendi en Sukarrieta, están cerradas al marisqueo, según la última clasificación de zonas marítimas del litoral de la C.A.V elaborada por el Gobierno Vasco.

Pese a ser el marisqueo uno de los oficios tradicionales, más ligados a la costa de Busturialdea, entre Mundaka, Busturia y Sukarrieta, no son más de diez profesionales, en su mayoría mujeres, las que tras el verano comenzarán el próximo octubre la recolecta de almejas. Consecuencia de la falta de relevo generacional, y los cada vez más escasos recursos naturales.

"La almeja es caprichosa, cuando hay sol, viento sur, y mareas vivas, no saca el ojo. Sólo cuando está nublado se les ve", explican las experimentadas mariscadoras de la marisma. Las artes del marisqueo, como las artes para

extraer las almejas finas, comúnmente conocidas como "chirlas", se han mantenido casi intactas. Cuchara, tenedor y azada en mano, nuestras mariscadoras extraen la almeja "a llave", un sistema que consiste en localizar los "ojos" o sifones que dejan las almejas en la arena o el barro y haciendo palanca extraer, una a una, la pieza.

De gran valor nutricional y excelentes características organolépticas, su sabor a mar ha traspasado la cocina tradicional, de la cazuela de barro a la cocina de vanguardia. La almeja de Urdaibai, que tradicionalmente ha formado parte de la alimentación y sustento de muchas familias de la zona, hoy es apreciada por los paladares más exigentes.

¿Sabías que...?

- Las almejas no tienen cerebro ni ojos, pero sí tienen corazón, boca y recto y su sistema circulatorio es abierto. Sus órganos están rodeados de sangre y agua que contiene los nutrientes y oxígeno.
- Las almejas se desplazan con el impulso que cogen al abrir y cerrar sus dos conchas, con mucha fuerza.
- Vive enterrada en la arena a unos 5 - 30 cm de la superficie en fondos arenosos o fangosos, en los que excava y se oculta.
- Se alimenta de pequeños seres vivos mediante la filtración de agua.
- El cultivo de la almeja en España comenzó a mediados del siglo XX.
- Una almeja de más de 400 años fue encontrada en Islandia en 2006, siendo así el animal de más larga vida registrado hasta hoy, según científicos de la Universidad de Bangor en Gales. Su edad se calculó contando las líneas de crecimiento de la valva.

Receta de almejas a la marinera



Las almejas a la marinera son un plato delicioso que podemos comer en cualquier momento del año, es muy fácil de preparar.

Ingredientes:

- Un kilo de almejas
- 2 dientes de ajo.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Perejil fresco recién picado.
- Pimiento
- Pan rayado (opcional)
- Sal (al gusto)

Limpia bien las almejas.

Se pone en una cazuela aceite, perejil, ajo picado y un pedazo de pimiento; se frota el pimiento y se saca de la cazuela. Después de hervir se echan las almejas y un poco de agua, se menea la cazuela, y según hiervan, irán abriéndose las almejas. Salar si se considera necesario. Para espesar la salsa, se puede echar un poco de pan rallado.

Aunque este plato puede cocinarse con total tranquilidad en una sartén, la tradición dice que es mejor en una cazuela de barro.

Receta de "El Amparo", 1958

Ezagutu Gautegiz Arteaga

pausoz pauso



SAN JUAN DE GAZTELUGATXE EL RETO DE SER EPICENTRO DEL TURISMO SOSTENIBLE DE BIZKAIA

El incomparable encanto del peñón de San Juan de Gaztelugatxe, protagonista de uno de los grandes paisajes de Bizkaia, imprime carácter a la costa bermeana. Su imponente silueta aporta a esta extraordinaria franja de litoral una atmósfera de majestuosidad y misterio, que si bien nunca ha pasado desapercibida, en la última década se ha convertido en todo un fenómeno turístico.

San Juan de Gaztelugatxe y su entorno han sido percibidos siempre, por la población local, como un espacio muy especial. Mucho antes de que, en esta zona, el turismo pudiera ser considerado como algo más que una mera anécdota, el islote, era objeto de romerías, fiestas y excursiones. El reconocimiento y pervivencia de estos valores patrimoniales, se recogió de forma oficial en la Declaración de Gaztelugatxe como Biotopo Protegido en 1998. Esta figura legal, protege entornos en función de su singularidad y espectacular belleza.

Estamos, por lo tanto, ante un espacio con la capacidad de reunir un gran consenso en torno a su consideración como icono natural y cultural, pero amenazado en la actualidad por las colosales cifras de visitas que, incentivadas por los medios de comunicación, genera el turismo.

El gran dilema que surge en algunos de estos casos se puede escenificar tomando como referencia la contraposición entre "recurso natural muy demandado" y "recurso artificial (valga la expresión para denominar un recurso no natural) muy demandado". Cuando se programa una visita a estos últimos, sean museos,

exposiciones, edificios, ferias..., la percepción y predisposición generalizada es a aceptar condiciones y restricciones para entrar. No suele causar ninguna extrañeza que nos cobren por la entrada, nos exijan silencio o circular en un determinado sentido. Pero cuando visitamos recursos naturales, la tendencia general es a entender que éstos, simplemente están ahí, han salido gratis y son espacios de libre uso y disfrute. Pero nada más sencillo, contundente y científico que observar la realidad y sobre todo, las consecuencias de un proceso, para obtener conclusiones básicas a partir de las que buscar soluciones.

San Juan de Gaztelugatxe se ha posicionado como destino "top" de forma escalonada. Cada nuevo paso en este devenir ha consistido en un hecho o un reconocimiento de gran relevancia, calidad y repercusión: desde bodas de famosos/as, pasando por premios a mejor destino, localización para series de moda o premios cinematográficos.

El éxito está servido, pero ahora se presenta el gran reto: gestionar el éxito de forma exitosa. En este caso, la base de este éxito reside en el altísimo volumen de visitas,



En el proyecto estratégico de gestión del enclave, para la protección de Gaztelugatxe y su entorno natural se apuntan **posibles actuaciones** como:

- Labores de limpieza del área costera del entorno.
- Estudios para la preservación de la flora y la fauna del Biotopo.
- Campañas de información y sensibilización acerca de la flora y la fauna del Biotopo.
- Certificación de Gaztelugatxe como Enclave Sostenible.
- Declaración de Gaztelugatxe como Bien de Interés Cultural.
- Un sistema de control de acceso, ticketing, nueva señalética y la promoción de alternativas de visita en función del visitante.
- Soluciones de movilidad y accesibilidad, como la adecuación de senderos y escaleras de acceso, el desarrollo de sistemas de visita para personas con problemas de movilidad, la ordenación y el calmado del tráfico, o la creación y adecuación de espacios de aparcamiento. Se plantea impulsar los sistemas de transporte colectivo, con el refuerzo de líneas de Bizkaibus o un servicio de bus lanzadera. También se propone adecuar los caminos peatonales y ciclables.

que puede constituir también la principal amenaza a un espacio natural frágil, y que dispone de un solo acceso. La primera conclusión que se puede sacar de la experiencia de los dos o tres primeros años de gran afluencia de turistas, es que la "no regulación" no es una opción, sino una ruta directa al caos.

Para evitar que este paisaje de oportunidades se deteriore y deteriore su imagen hay que pasar a la acción, con la "gobernanza" de este entorno como eje central de todas las iniciativas. Dada la importancia de San Juan de Gaztelugatxe, de su volumen de visitas y de la proyección de este fenómeno más allá de su ámbito geográfico, la Diputación Foral de Bizkaia lidera un proyecto estratégico de gestión de este tesoro natural, para hacer de este enclave un lugar de visita ordenado, accesible y bien gestionado, y hacerlo de forma inteligente.

Estas posibles actuaciones, condicionadas a un amplio consenso desde el punto de vista social e institucional, se complementarían con otras en los campos de la comunicación y divulgación del enclave.

Los datos ofrecidos por la Diputación Foral de Bizkaia, apuntan a que, en los próximos años, la actividad vinculada a Gaztelugatxe generará anualmente entre 27 y 33 millones de euros de gasto en la CAPV. El impacto económico y la oportunidad para toda la comarca son más que notables, y sobresaliente debe ser el escenario planteado para el futuro de Gaztelugatxe, con excelencia en su gestión, una gestión que tiene que tener como referencia el respeto al entorno, que es aquí protagonista y razón de ser, y la consolidación de un destino de calidad, que mantenga intactos su carácter, su biodiversidad y su identidad.



Gure eskualdea bermatuz

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



PANUELO DE FIESTAS

Una tradición reciente

El pañuelo de cuadros azul y blanco, popularmente conocido como "de arrantzale", se ha hecho un hueco en la vestimenta festiva. Al cuello, en la muñeca, en la cabeza, a modo de cinturón...El modo de lucirlo es variado, pero su significado es el mismo, quien lo lleva está de fiesta. El origen de esta costumbre, poco tiene que ver con las ropas tradicionales que utilizaban nuestros abuelos en ocasiones especiales, en las fiestas o para ponerse guapos.

"El origen del pañuelo como símbolo de la fiesta en el siglo XX creo que puede derivarse del uso festivo que le dieron los tamborileros y algunos danzantes que, a principios de siglo, aparecen adornados con ellos y, de esta puesta en escena, se pudo extender al resto de la gente que, colocado sobre su traje civil y urbano, quería mostrar que estaba y participaba de la misma. El pañuelo era una prenda propia del traje tradicional femenino, y los tamborileros los cogían prestados a sus madres, hermanas y mujeres para dar un toque alegre y estético, eran de 4 puntas, blancos o estampados en vivos colores y con dibujos", explica Amaia Mujika, técnica de la sección de Etnografía de Euskal Museoa.

Nuestro pañuelo de cuadros azul y blanco, que Amaia Mujika, considera mal denominado de arrantzale, empieza a utilizarse como elemento festivo en la costa. Se cree que al tiempo en que se empieza a utilizar el traje de arrantzale como indumentaria, para asistir a las festividades costeras. *"Yo diría que a finales de la década de los 70 se generalizó el traje de mahón actual para los eventos festivos de la costa. Es paradójico que, al igual que el pañuelo de cuadros, se haya elegido el traje de faena de la gente trabajadora de cualquier ámbito de producción; rural, industrial o pesquero de la primera mitad del siglo XX, como representativo de nuestros arrantzales y erigirlo en traje festivo. ¡Una pena! Es una vestimenta que no tiene*

TABERNA
AUZOKOA

GERNIKA-LUMO
Tel. 94 625 16 66



Arrien Optika



Urkieta k. 10
Tel./Fax: 946 25 63 63
Email: arrienoptika@yahoo.es



Txistulais de Bermeo con el pañuelo arrantzal

marcha atrás pero que se podría mejorar eliminando ciertos elementos, como las enaguas de puntillas y lazos, los gerrikos en las mujeres, utilizar alpargatas como calzado, sustituir las camisas por blusas marineras..." añade Amaia Mujika.

El origen de los pañuelos de algodón, estampados con rayas o cuadros, está en la industria textil algodonera que se implantó a finales del siglo XIX en Cataluña y que se extendió al resto de la península.

Eran pañuelos de distinto tamaño, según el uso al que estaban destinados: desde los muy amplios y cuadrados, utilizados para llevar al campo con la comida, recoger

El pañuelo era una prenda propia del traje tradicional femenino, y los tamborileros los cogían prestados a sus madres, hermanas y mujeres para dar un toque alegre y estético, eran de 4 puntas, blancos o estampados en vivos colores y con dibujos

unos hongos en el bosque, atado por sus cuatro puntas, llevado en la mano o colgado de un palo al hombro, a modo de fardel; los de tamaño intermedio para cubrir la cabeza para defenderse del sol en el campo o al cuello para el sudor o limpiarse la cara; y los pequeños, utilizados como moqueros o de bolsillo, un uso que se extiende con las nuevas medidas higienistas de finales del siglo XIX.

Este tipo de pañuelo, sufrido y barato, que se vendía en ferias y mercados y en el comercio al detalle de las ciudades y pueblos, también fue utilizado en el mundo de la pesca y por la clase obrera, pero siempre unido al mundo laboral.



ELKARTEGI LANGUNEA

A
rratzu

INNOVACIÓN
FUTURO
PROGRESO

Bizkaia
azpiegiturak

LOS INTERESADOS

en establecer su proyecto empresarial en "Arratzu Elkartegi Langunea" pueden contactar aquí:

azpiegiturak@bizkaia.eus/ Tel. 946 073 700



El pañuelo arrantzal no falta en las fiestas de la costa

El traje popular vasco

El traje popular vasco tiene unos rasgos y elementos comunes parecidos tanto en el interior como en la costa, en el monte o en la llanada. Cada zona enriquece la vestimenta con prendas específicas adecuadas a sus condiciones climáticas. Pero no es un traje único ni permanente, sino que está sujeto a los cambios que trae consigo el paso del tiempo y a la influencia de la moda. *"El traje popular vasco es reflejo de las diversidades espaciales, socio-económicas, profesionales... del gusto y la estética personal y espejo de ciertas pautas colectivas (género, edad, uso o función) con las que se rige la comunidad. Este traje desapareció con el mundo tradicional al que pertenece"* aclara Amaia Mujika.

En los años veinte y en los años sesenta, por razones diferentes, el mundo urbano quiso identificarse con sus raíces y extrapólo algunas de las prendas o hechuras del último traje popular para incorporarlas como traje

de baserritarra y asistir a eventos de carácter tradicional, como Santa Águeda, Feria de Santo Tomás... *"algunos con más acierto que otros"* matiza Amaia Mujika. En época franquista hubo importantes esfuerzos por parte del régimen para generar un folclore a través de los grupos de danzas vestidos con trajes regionales, inventando o desvirtuando los propios de cada pueblo (traje de hilandera, sardinera...). Una imagen que los grupos de danzas han tardado décadas en romper mediante la recuperación del vestuario que visten en la actualidad, representativo de la riqueza y variedad existente.

"Debemos estar abiertos a reinterpretar prendas propias de nuestra cultura, diseñándolas acordes a las necesidades y modas actuales (texturas y tejidos, alpargatas que sirvan para suelos mojados...). Hacer algo nuevo sin perder la esencia, pero siendo conscientes de que es el colectivo que lo viste el que tiene que hacerlo propio".



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

RUTAS TURÍSTICAS
Culturales y ecológicas
DURANTE TODO EL AÑO

RESERVAS A LA CARTA: www.visiturdaibai.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 ekoiztiko, eraldatutako eta/edo landutako nekazaritzako elikagaien produktuak. Eusko Label erosita kalitate gorenekoa eskuratzeaz gain, gure ekonomia, gure lehen sektorea, gure paisaia eta gure kultura iraunarazten ere laguntzen duzu. Gureak ematen duen gozamena.

Eusko Label te ofrece 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.

Un 2018 espectacular en Bizkaia

