

URDAIBAI

© MAGAZINE

2018
zenb 13
.....

SOS!

PLASTIKOA ITSASOAN!

URDAIBAI KULTUR ONDAREAREAN
ERRESERBA

JUAN CARLOS ROYO, ENPRESARI
KONTSERBAGILEA

KANALAKO OSTRA-HAZTEGIA

ELANTXOBEKO "LA SALVE"

GAZOTELUGATXEKO DONIENE

JAIETAKO ZAPIA, OHITURA BARRIA

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

Lurraldea entzun

Bizitza zikloz dago osatuta ziurtasunak eta errotzen diren esperientziak eskeiniz; uste oso hauek, geure erronka jasangarriak, memoriak eta bizitzak moldatzen dabez geure unibertso anitzan posible egiteko.

Lana, aisialdia, familia, geure interrelazioak, natura, geure etxea, herria, asmoak, egonezinak, esfortzuak, etorkizuna...jasangarriak al dira Busturialdean?, Jasangarria al da geure etorkizuna? Lurralde industrializatuen aztarna ekologikoak alarma piztu dau munduan: aldaketa klimatikoa, sekulako pobrezia... Lurra, itsasoa, atmosfera...agortu egiten dira, egunero entzuten dogu hau. Geure egunerokotasunean seinealeak ikusten doguz. Gainbehera, dezelerazioa, kutsadura,...eredu sozioekonomikoaren iraungipena...

Geure eskualdean, hurrena hurren, bakarkako sena edota kolektiboan be alarmak piztu egiten dira, eta gizarteak, eta erakundeek esku-frenoa ipini dabe, denbora irabazteko, analizatzeko eta aurrera egiteko. Horrek ez dau gura esan gehiago kontsumitu behar dogunik, baizik eta lurraldea entzun behar dogula eta reset-eri emon. Ezagutzatik hasita, lo hartu barik, koherentziaz birrasmatu behar dogu geure burua, geure baliabide kulturalak, naturalak eta giza baliabideen jasangarritasunaren erritmora. URDAIBAI MAGAZINEK adibidez beteta dago. Geure orrialdeak erakusleihu txikiak dira eta hau lortzeko tresna xume bat da.. Geure bertsio digitalaren 23.500tik gorako deskargak dira geure bermea. Eskerrik Asko irakurle guztioi!

HARPIDETZA

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

www.urdaibaimagazine.eus

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

Urdaibai Magazinek ez dauz bere gain hartzen hirugarrenen emondako eritxiak edo egindako komentarioak.

ARGITARATZAILEA

NUEVA EUROPA S.L

Carlos Gangoiti, 15, bajo
Gernika-Lumo (Bizkaia)

nuevaeuropa@nuevaeuropa.com
www.nuevaeuropa.eus

LEGE GORDAILUA: BI-153-2015

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



AURKIBIDEA



ERREPORTAJEA 04

SOS!

Plastikoa itsasoa!



VISIT URDAIBAI 08

URDAIBAI

Kultur ondarearean erreserba



ELKARRIZKETA 10

JUAN CARLOS ROYO,
enpresari kontserbagilea



LEKUKO 14

KANALAKO OSTRA-HAZTEGIA,
ondare jasankorra



KALERIK KALE 18

ELANTXOBEKO "LA SALVE",
otoitz egitea ez ahaztuteko



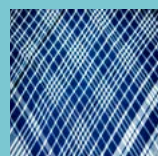
SAL TSA-PORRU 20

URDAIBAICO TXIRLEA,
guratsua eta gurari handikoa



BERDEAN 22

GAZTELUGATXEKO DONIENE,
turismo jasangarriko ardatza



BETI-JAI 24

JAIETAKO ZAPIA,
ohitura barria

SOS!

PLASTIKOA ITSASOAN!

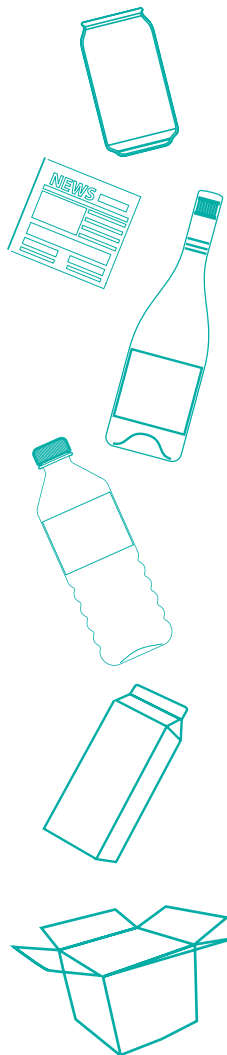
Botilak, poltsak, sareak, amu-hariak... urtero 10 milioi tona zabor botatzen dogu itsasora. Planetaren txoko guztietan dagoen arazo larri honek kontzientiazino, ezagupen eta aurre egiteko lana eskatzen dau. Geure kostalde ederrak, Bizkaiko Golkoak, geure Kantauriar Itsaso maiteak be mundu *plastifikatuaren* ondorioak pairatzen dauz



Plastiko hondakinek itsasoan be eragiten dabeen ingurumen-inpaktua begi-bistakoa da. Zaila da itsas fauna sareetan edota freskagarri laten plastikoetan harrapatuta agertzen den irudirik ez ikustea. Ideiak be astindu egiten dau, halanda be, beste arrisku gehiago dagoz, begi-bistan ez dagozenak baina guztiz kaltegarriak. Itsasora doan plastikoak espezie inbaditzaileen bektoreak dira, zabor handiei itsatsita geratzen dira espezieak. Itsas korrontek zabor hauek eramaten dabez, lurralde batetik bestera be. Japoniako tsunamia izan da gertaerarik kezkarriena. Honen ondorioz 300 espezietik gora Estatu Batuetara *bidaiatu* ebeen nipondar lurraldetik etorritako zaborretan itsatsita. Larritasun handiko hondamendia.

Isileko beste arrisku bat badago be, ia ia ez dana ikusten baina kalte handia egiten dauena: *mikroplastikoak*. Geure itsasoa kutsatzen dauen poluzino ozeano handi bat. Ikusten ez dan arrisku hau itsasoko bizitarako arazo larria da eta planetaren osasunean zoritxarreko eraginak dauzka. Oihane Cabezas-Basurko, AZTIko arrantza-teknologiaren sailako ikerlariak, horrela deskribatzen dau eta dimentsionatzen dau arrisku txiki hau, gu geuk bakarrik gelditu ahal doguna: *"Itsas faunak plastikoa jateak plastikoak itsasoan eragiten dabezen kalteetako bat da. Egunerokotasunean plastikozko elementu anitzak dagoz, batzuk handiagoak eta beste batzuk txikiagoak. Mikroplastikoak askotan kosmetikoak, esfolianteak, hortzak garbitzeko pastak edota purpurinazko makillajeak be sortzen dabez, hauek hustubidetik doaz. Zati oso txiki hoiak itsasora heltzen dira. Arrainak, itsas-hegaztiak, dortokak...jaten dabez eta kate trofikora doaz, guri bueltatuz"*.

Izen propio daukon beste arazo larri bat *"mamu arrantza"* da. Aparejuek edota arrantza egitean galdurik geratzen diren sare zatiek burututako harrapaketak. *"Batzutan segurtasuna bermatzeko arrantzaleek sarea moztu egin behar dabe itsasontzia babesteko, baina sare hori itsasoan geratzen da eta arrantzatzen jarraitzen dau. Arrainek harrapatuta geratzen dira eta gosez hiltzen dira edota sareek*



Zenbat denbora ematen dabe desagertzeko?

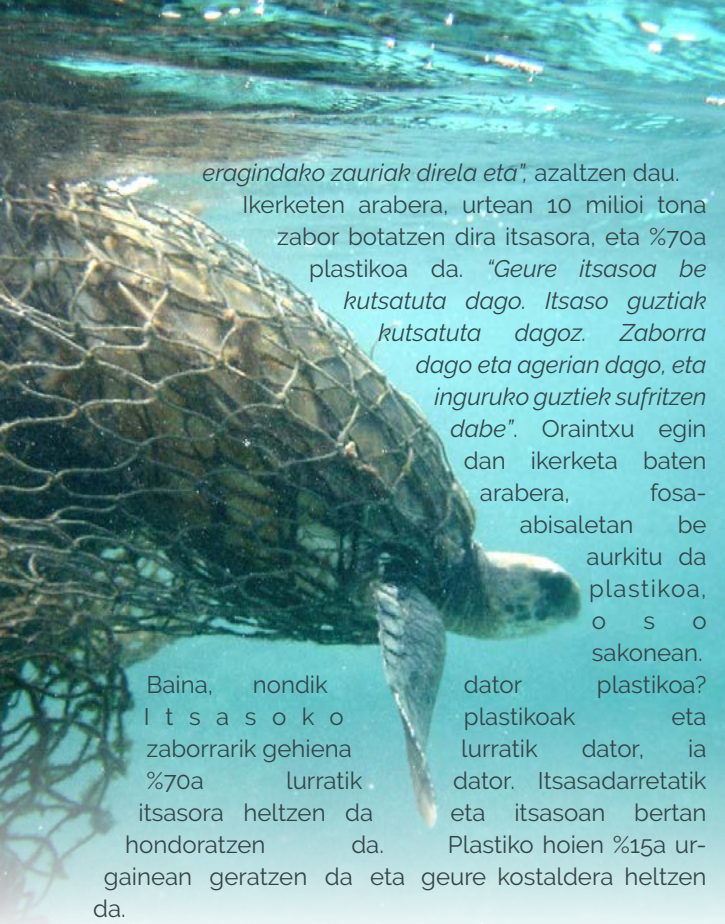
BUIA	50 URTE
AMU-HARIA	600 URTE
ALUMINIO-LATA	200 URTE
KARTOI KUTXA	3 HILABETE
ZIGARROKIN	1-5 URTE
PAPER-ZAPIA	3-5 HILABETE
POLIESTIRENO BASAO	50 URTE
BEIRA BOTILA	ZAHAZTUGABE
PLASTIKO BOTILA	450 URTE
SAGARRA	2 HILABETE
LATA	50 URTE
TXAPIN	1-5 URTE
EGUNKARIA	6 ASTE
FARDELAK	450 URTE
PLASTIKO BOLTSA	10-2 URTE
ESNE KARTOIA	3 HILABETE
EDARI PLASTIKOAK	400 URTE
ZURA	1- 3 URTE

Busturialdeko
mankomunitatea

Jasangarritasunagaz bat!



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



eragindako zauriak direla eta", azaltzen dau.

Ikerketen arabera, urtean 10 milioi tona zabor botatzen dira itsasora, eta %70a plastikoa da. "Geure itsasoa be kutsatuta dago. Itsaso guztiak kutsatuta dagoz. Zaborra dago eta agerian dago, eta inguruko guztiek sufritzen dabe". Oraintxu egin

dan ikerketa baten arabera, fosa-abisaletan be aurkitu da plastikoa, oso sakonean.

Baina, nondik dator plastikoa? Itsasoko plastikoa eta zaborrarik gehiena lurratik dator, %70a lurratik itsasora heltzen da eta itsasoan bertan hondoratzen da. Plastiko hoi en %15a ur-gainean geratzen da eta geure kostaldera heltzen da.

"Bizkaiko Golkuan egiten gabizen kanpainetan plastikoa asko topatu dogu, zabor asko. Guztiz kezkarria da, ez dalako ikusten. Ikusten ez diren amu-harien zatiak dagoz edota plastikozko poltsen zatiak dagoz. Guri harritu egin gaitu. Ikaragarria da, gu geuk kontura barik sortutakoa dalako". Gu geu bizi gara hemen eta gu geuk geure kostaldera eta itsasora heltzen den zabor guztia sortzen dogu. "Gure asmoa da Bizkaiko Golkuan bilatzen ari garen plastikoa Bizkaiko Golkoko biztanleria sortu duen plastikoa dala frogatzea. Bertan bilatzen dogun zaborra, gu, danon artean sortutakoa izatea da normalena", nabarmendu dau AZTIko ikerlariak, Oihane Cabezas-Basurkok.

"Plastiko eta zabor asko topatu dogu. Guztiz kezkarria da. Guri harritu egin gaitu. Ikaragarria da, gu geuk kontura barik sortutakoa dalako."

Itsasoko zaborraren arazoari aurre egiteko asmoz, LIFE LEMA proiektua sortu zan. Bertan, Gipuzkoako Foru Aldundia buru dalarik eta AZTIko koordinazio teknikoagaz, Lyonnaise des Eaux-ek, Ville de Biarritz-ek, Syndicat mixte Kosta Garbiak eta Surfrider Foundation Europe-k parte hartzen dabez. Ur gaineko zaborra jasotzeko eta kudeatzeko zerbitzu adimendun bat ezartzeko helburuagaz lan egiten dau proiektuak 2016. urtetik. Tokiko agintariei laguntzeko proiektua da ikuspegi jasangarri bat izan dezaten kostaldea garbi mantentzeko eta ingurumenean eta gizartean sortutako inpaktu negatiboak murrizteko. "Itsasoko zaborrari aurre egiteko eta hau kudeatzeko administrazioek zer nolako teknologia erabili behar dabeen, nola eta noiz erabili behar dabeen azaltzeko gidak edota jarraibideak eskeintzea da asmoa".

Itsasoko zaborra biltzeko, bi arrantza-ontzi eta hiru garbiketara-ontzi erabiltzen dira. Horretarako, ur-gaineko hesi bat jarri da Deba ibaiaren ahoan, itsasoko zaborra metatzeko, eta bi bideo-kamera instalatu dira Aturriren eta Oriaren ahoan, porturatzen diren zaborrak monitorizatzeko. "Eredu ozeano-meteorologikoak be badauzkaguz zaborra itsasoan nora joango dan aurretik ezagutzeko. Geure fisikoek parametro ezberdinak ikertzen dabez zaborra non metatzen den ikusteko eta arrantza-ontziei emoten deutse informazino hau zaborraren bila joan ahal izateko. Egurrezko barku txiki batzuk be erabiltzen doguz gizartea kontzientziatzeko eta zientzia ikastetxeetara eramateko. Bestalde, eredu hauek baliozteko baliogarria da. Badakigu barku hauek non botatzen doguzan eta noiz heltzen diran kostaldera, bilatzen dauenak abisua emoten deusku", azaldu dau AZTIko Oihane Cabezas-Basurkok.

Ikerketaren bitartez eta zientzia lagun izanda, gizartean inpaktua sortzea da erronka. Geure itsasoko egoera eta

arazo larria ezagutzera emotea, batez be umeen artean, belaunaldi barrien bitartez gizartean kontzientzia sortu eta ohitura onak sustraituz.



Busturialde,
EUSKARA eta
URDAIBAIEN alde

Arrantzaleak, turistak, herritarrak orokorrean... geure esku dago itsasoko zaborraren arazoari irtenbidea emotea, baina, ze ohiturak hartu behar doguz itsasoko plastikoak murrizteko? Lehenengoa, plastikozko kontsumoa murriztea, erosketak egiten dogunetik hasita: plastikozko produktuak ebitau. Geure planetaren osasuna hobetuko dauen beste ohitura on bat, lurrian aurkitzen doguzen plastiko guztiak paperontzira botatzea da. *"Ez da beldurrik izan behar jenteari paperontzia erabil dezaten esateari. Lurrean dagoen guztia, azkenean ibai, itsasadar edota itsasora heltzen dalako"*. Eta azkenik, ahal dan beste birziklatu eta aktiboak izatea. Hori da jarrera ona. Batez be, bizi garen leku honetan, Urdaibaiko Biosfera Erreserban. Babestutako gunea da eta planetako bestelako lekuetan bezala, *"ezin da guardia jaitsi eta lanari ekin behar deutsalagu"*.

Ba al zenekien?

- Floridako garagardo distilategi batek freskagarri latentan biodegradagarriak erabiltzen dauz, itsasoko animaliak arrisku barik jan ahal izateko.
- Segundo bakoitzeko plastikozko 200 kilo botatzen dira itsasora, Greenpeace-ko datuen arabera.
- Arrain txikiek plastiko zatiek arbiak direla pentsatzen dabe eta jan egiten dabez. Ondoren, mikroplastikoak arrainaren barruan geratzen dira.
- Portugaleko ikerketa batek merkaturatzen diren 26 espezien 263 arrainetan %19,8 mikroplastikoak aurkiten ebeen.
- Plastiko erabilpenaren %40a produktuen zorroetakoa da eta minutu bakoitzeko plastikozko milioi bat boltsatik gora erabiltzen dira. Plastikozko boltsa baten batez besteko erabilpena 15 minutukoa da.
- Itsasoan plastiko moltso handiak dagoz, Pazifikoko Zabor Orban Handia.
- Garagarrilaren 1etik aurrera plastikozko boltsak ordaindu beharko dira eta 2021. enean debekatuta egongo dira.



Orain eta beti



1

URDAIBAI

KULTUR ONDAREAREAN ERRESERBA

Busturialdeak gordetzen dauen ondare historiko-kultural garrantzitsuaren bitartez ezagutu eta zabaltzen dira Bizkaiko historiaren ezinbesteko kapituluak. Santimamiñe, Katilotxu, Arrola, Tribisburu, Foru, Ereñozar, Urtubiaga,...geure nortasuna azaldu eta sendotzen dabezen baliabide arkeologikoak dira. Hauek ikertzeko eta geure iraganaren gaineko ezagutza zabaltzeko egiten diran inbertsio ahaleginak, herria bezala daukagun etorkizuna azaltzeko eta geroa orientatzeko ezinbestekoak dira. 2018. urtea Kultura Ondareko Europako Urtea izendatzeak ukaezineko garapen ekonomikorako eta enplegua sortzeko daukan balio hau onartzen dau.

Busturialdeko paisaia kulturalak geure historia ezagutzeko aparteko aukera eskeintzen deusku. Naturak eta ondare historikoak geure arbasoen historia kontatzen deuskue, euren bizimodua, garapen industrialia, euren sinismenak, merkatal harremanak...2018. urtea Kultur Ondareko Europako Urtea izendatzeak Ondarearen onarpena suposatzen dau, ikuspegi kulturalatik, ekonomikotik eta baita ingurumenatik be.

Busturialdean paisaia eta ondarea bat datoz, geure eskualdeak Urdaibaiko Biosfera Erreserba gordetzen dau bere baitan eta ondare historiko asko be guztiak kokapen hurbiletan. Santimamiñeko koba 2008. urtean Gizarteriaren Ondarea izendatuta, ondare historikoa, kulturala, industrialia edota erlijiosoen erakusgarri da,... ikertutakoa ondarea, egonkortutakoa, berreskuratutakoa

edota barriz eraikitakoa, askotan bisitagarri bisita gidatuen bitartez.

Era berean Urdaibai ondare naturalaren adierazgarri da. Europako hezegune garrantzitsuenetako bat da, paisaia eta ekologia dibertsitatea eta aberastasun handia gordetzen dau, 22.000 hektareako gune apartekoa sortuz. Bertan, ekosistema anitzak dagoz eta fauna eta landaretza ezberdinak batzen dira, espezie azpimagarriekaz. Hau guztiagatik, 1984.urtean Biosfera Erreserba izendatu ebeen. Adierazpen honek bere baliabideen zentzunezko erabilpena egitea laguntzen dau.

Dibertsitate kulturala ospatzeko eta elkartrukaketa sustatzeko asmoz, Europar Batasunak 2018. urtea Kultura Ondareko Europako Urtea izendatu dau, "*Geure ondarea:iragana etorkizunagaz bat eginez*" lelopean.



"Itzaleko ondarea: ezkutuan dagoen ondareari begiradak"

Bizkaiak ekimen honegaz bat egiten dau Bizkaiko Foru Aldundiaren eskutik, Bizkaiko ondare kulturelean ezkutuan dagoena berraurkitzeari biztanleria gonbidatuz 35tik gorako jarduera berezien bitartez eta iragana etorkizunagaz batuz ondarearen bitartez. Santimamiñe, Euskal Herria Museoa, Bilbo-Bermeo arteko Zin-Bidea edota Arrantzaleen Museoa jarduera hauen protagonistetariko batzuk dira. Baina ondare materialatik harago, Bizkaiko Foru Aldundiak bestelako ondare baten oinarritzen da be, emakumeekaz lotutakoa. Bizkaiko ondarearen eraikuntzan emakumeen papera berraurkitzeko.

Monumentuak, parajeak, ohiturak, hedatutako ezagutzak eta gizakiaren sormenezko adierazpenak, hondarrak, aztarnategiak, tenpluak, etxebizitzak eta defentsak... Era askotan agertzen da ondare kulturala. Ekimen honen bitartez, Europako erakundeek ondasun kulturala sustatu eta memoria edo nortasuna sendotzea bilatu gura dabe, baina baita hazkuntza eta enplegua sortzea be. Datuen arabera, ondare kulturalan inbertitzen dan euro bakoitzeko 20 euroko onurak sortzen dira.

- 1 - Arrolako *Oppidum*-a
- 2 - Santimamiñeko kova
- 3 - Foruko erromatar herrixka
- 4 - Foruko Tourseko S.Martin eliza
- 5 - Katilotxuko dolmena

Indigena Bizia

Urdaibain

orain 2300 urte



Bistak: Zapatu eta Domekatan
Orduategia: 10:00h. - 14:00h.

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

Arrolagune: Loiola Auzoa 4
48383 Arratzu | Bizkaia



Arrolagune

Arrolako Oppidum-aren Interpretazio Zentroa

Juan Carlos Royo

“Produkzinoaren iraunkortasuna ezinbestekoa da, Bizkaiko Golkoan arrantzatutakoa erabiltzen dogu”

Royo anaien espiritu berritzailea dago duela 10 urte sortutako kontserba-enpresa txiki onen jatorrian. Anchoas Royo, Bermeon kokatuta, Juan Carlos eta bere anaia Eusebioen enpresa gourmet-a da. Antxoak kontserban egiteko erabiltzen dauen elaborazio prozesua zorrotza eta arretatsua da, arrantzatutakoa erosten den unetik produktua saltzen dan arte, antxoak nola kontsumitzeko gomendio ezinhobeak emonez.

Anchoas Royo enpresa familiarra da, txikia. Juan Carlos eta Eusebio Royo anaiak, gourmet sektoreran, *delicatessen*-era zuzendu dabe honen kudeaketa. Juan Carlos-ek Urdaibai Magazineri egin deutso harrera Bermeoko portuko bere bulegoetan. Bertan, bere ibilbidea eta filosofia kontatu deusku.

UM: Ze enpresa eredia da Anchoas Royo?

Kalitatea da geure lehentasuna, horregatik geure beharginen lana asko baloratzen dogu. Hemen ez dogu fitxatu behar, ez sartzerakoan ez irtetzerakoan bez. Arrainagaz ondo lan egitea zaintzen dogu. Antxoan jatorria eta produkzinoaren iraunkortasuna ezinbestekoa da guretzako. Arrantzatutako guztia Kantauriar itsasokoa da, Bizkaiko Golkokoa. Geure lan egiteko era aldatzeko proposatu deuskue, baina hori ezinezkoa da.

UM: Anchoas Royo orain 10 urte sortu zan, zergatik kontserba enpresa bat?

89. urtetik arrain freskoa komertzializatzen dogu Bermeoko portuan eta betidanik gura izan dot gourmet produktuko kontserba enpresa bat izatea. Orain 10 urte, enpresa etekinekaz, proiektu honetan inbertitu genduan. Arrantza jarduera beherantza egin eban, gaur egungo flota ez da lehengoa eta alternatiba bat bilatu gura genduan, baina kalitatea produzitzearen geure filosofia mantenduz.

Hasierako urteak gaxkak izan dira, inork ez ebalako geure marka ezagutzen. Orain bezero fidelak dauzkagu.

UM: Antxoaren kanpainan sartuta gagoz, zelan baloratzen dozu hau?

Orainarte ez da ona izan, bokarta txikia eta konpromisokoa da. Guk neurri handiko antxoagaz egiten dogu lan. Heltzen ari dana txikia da, bestelako kontserba enpresetan erabiltzekoa. Antxoa ona heltzen dan bizpahiru aste dagoz urtero, baina orain arte pare bat egun onak izan doguz soilik.



Royo anaiak 2018.ko Arrain Azokan



UM: Zer da konpromisokoa izatea?

Neurri bat erosterakoan, 30 grano kiloko (aleak), adibidez, geuretzako erreferentzia da. Arrain hori erosi ondoren, askotan 30 edo 31koa izan baino, 33 edo 34koa da, beraz irregularra da. Barkuek sarea botatzen dabe eta ez da beti bardina batzen, neurria aldatzen da, enkantea desbardina da eta prezioa be. Granotik granora 50 edo 60 zentimetroko aldea dago eta hori arazo bat da.

UM: Zein da neurria eta gourmet produktuaren arteko zerikusia?

Jatetxeetara doanak beti gura dau neurri ona, horregatik gourmet sektorea neurri handiagaz lotuta dago, ez lar handia, antxoa dagoena da eta. Neguko kosterak izan dira. Britainia aldean, 20 zentimetroko antxoagaz, eta Madrilen bezalako tokietan, antxoa handia eskatzen dabeen tokietan, Kantauriko antxoa bezala saldu da. Baina hori ez da geure borroka, izan be madrileko merkatura sartzeko arazoak dauzkagu neurriagatik. Kontzeptuaren arabera da. Nik behin eta barriz esaten deutset geure bezeroei 12 antxoa aurkezteko 18 aurkeztu beharrean. Bertoko arraina dastatu behar da, iraunkorra, arrakasta izateko ezaugarri gastronomiko guztiak dauzkalako.

UM: Ze ezberdintasun dago udabarriko eta neguko arrantza-aldien artean?

Neguko antxoak koipe gehiago dauko. Urte t'erdia edo bi urte behar dira kontserba egiteko. Enpresa batzutan hotz eta beroko bonba kamarak dagoz eta tenperatua igotzen dira heltze prozesua arintzeko, baina gurea naturala da. Inolako manipulazio barik. Udabarriko antxoa sei hilabete barru jan ahal da. Nire etxean, txikitan, sei hilabeteko antxoak gosaltzen nebazan, esne katilua, ogia eta antxoak, kontrastea harrigarria da.

“Arrantza jarduera beherantza egin eban, gaur egungo flota ez da lehengoa eta alternatiba bat bilatu gura genduan, baina kalitatea produzitzearen geure filosofia mantenduz. Hasierako urteak gatzak izan dira, inork ez ebalako geure marka ezagutzen.

UM: Baina zeure enpresak udabarriko antxoak egiten dau lan soilik.

Bokartarako neguko kosteragaz be egiten dogu lan, koipe gehiagogaz gozoagoa dalako. Baina antxoarako udabarriko kanpaina bakarrik erabiltzen dogu. Fabrian, 8 hilabetez 14-16 gradutara gordetzen doguz antxoak, eta beste hiruzpalau hilabete igaro ondoren antxoaren elaborazioa

hasten dogu. Kamaran gordetzen da gatzak antxoa ez jateko, heltze prozesua moteltzeko. Badagoz antxoa berdea gustukoa izaten dabenez, udabarriko antxoa irailerako, baina guk ez dogu horrela lan egiten, gutxienez, 12 hilabete emoten deusagu.

UM: Nortzuk dira zeuon bezeroak?

%90a salmenta partikularrak dira, ahoz-ahokoa oso garrantzitsua da. Apurka- apurka hazten joan gara. Euskaditik kanpo, Madrilen, Marbellan, Tarifan, edota Bartzelonan dauzkaguz bezeroak. %15-20ko bezeroak ostalaritza eta sukaldaritzakoak dira. Orain Norvegiatik deitu deuskue eta Suitzatik be, baina ezin dogu produkturik bidali hain urrun. Izan be, antxoa semikontserbako produktua da eta beti hotz mantendu behar da. Hau nabarmendu behar dogu, ez dago logistika egoki bat pakete hain txikitxuentzako. Ezin dogu palet bat bidali 20 latakaz. Geure bolumenaren arabera ezin dogu bialketa handirik egin.

UM: Ze iraugipena dauko antxoa kontserbako lata batek?

Antxoa semikontserbako produktua da, lata barruan bere prozesua jarraitzen dau. Normalean urte bateko iraugipena emoten jako. Lata batek hiru hilabete barru iraugi egin ezker, seguruenik 9 hilabete daroaz heltzen. Hori be kontutan izaten dogu geure bezeroekaz. Nahiago da produktua aldizkatzea, garraio gehiago egin eta sarri askotan erosi, horrela mahaian kalitate ona mantentzeko.

UM: Zerk suposatzen dau antxoak lata barruan heltzea?

Lata barruan kolore ilunagoa hartzen dau, kaobagoa eta gatzak antxoa gutxitzen dau... bouqueta aldatzen da...kalitatea ona da, baina ahosabaian puntutxo hori aldatzen da.

UM: Ze ezaugarri izan behar dauz antxoa on batek?

Hasteko jatorria, bigarren, pisatzerakoan ez dala bardine udabarrikoa edo negukoa dan, gero garbitasuna, gatz-puntua, lurrina eta jaterakoan saman geratzen den bouqueta. Nik azoketan, dastaketetan, beti gauza bera dinot, utzi ogia alde batera eta antxoa dastatu, gutxienez lehenengo mokaduan. Horrela estimatzen da zaporea.

UM: Olio garrantzitsua da, ze olio erabiltzen dozu?

Antxoarako olio-findua erabiltzen dogu, zuria, gardena... Eta zer da olio-findua? Ez dala oliba olio birjina. Ogia geure antxoan olioan busti ezker, olioak antxoa zaporea dauko. Niretzako, oliba olio birjinak antxoaren zaporea hil egiten dau. Gai honi buruz askotan eztabaidatu dot sukaldari ezberdinekin eta euren artean be desadostasunak dagoz.

UM: Produktu honen ezaugarriak eta kontsumitzeko modurik onena zein den bezeroak ezagutzea garrantzitsua da...

Guk gai hau azpimarratu egiten dogu. Bezeroei esaten deutset eta 120 egunetan kontsumituko

ez diran kantidadeak ez erostea be agertzen dogu fakturan be. Erositakoa toki fresko edo hozkailuan gorde, eta behin zabalik, antxoa estali, barriro hozkailuan gorde eta 7 eguneko epean jan. Inork 30 lata erosi gura dauenean, partekatzeke dan galdetzen deusat. Kontsumo propiorako dala esaten badau, ez erosteko esaten deusat. Antxoa gourmet produktua da, epe egokian kontsumitzeko

asmoagaz erosi behar da.

UM: Anchoas Royo-ren produktino prozesua ezagutzera emoteko bisita gidatuak eskeintzen dozuez?

Bai, garagarrilan hasiko gara. Elaborazino prozesu guztia erakutsi eta azaltzeko bisitak izango dira. Publikoak eskuzko lan guztia ikusiko dau. Orain arte, bisita gidatu puntualak egin doguz, sektore profesionalei zuzenduagoak. Japoniako sukaldariak etorri dira, Milaneko Zientzia Gastronomikoko Unibertsitatetik edota elikadura masterren ikasleak be. Milaka galdera egiten deuskue eta horretan datza. Antxoaren prozesua zein den jendeari ezagutaraztea, nola arrantzatzen dan, nola gatzatu egiten dan, nola garbitzen dan eta nola sartzen dan latontzian...

UM: Eta zer da harrigarriena?

Antxoak zenbat gutxitzen den harritzen jake.

Geure Bermeoko instalazioetan ekoiztutako antxoa dala azpimarratzen dogu, balio erantsi hori bilatzen dogu. Mundu globalizatuan gagoz eta bertoko antxoa asko Marokora eramaten da, bertan ekoiztu eta hona bueltatzen da Kantauriko antxoa bezala saltzeko...lege-hutsunea dago hortxe.

Portuan erosten dozun 100 kilo arrainetik azken produktua bakarrik da %14-15a. Elaborazio prozesuan 85 bat kilo galtzen dira. Kiloko 4, 5, 6 edo 7 euro kostatzen dauen produktua da, azken produktura eramanez, 80, 90, 100 euro kiloko balioa daukon azken produktua emoten ari zara.

UM: Nola ikusten dozu antxoaren etorkizuna, araudi europarraren mugak direla eta?

Ez dot uste kuoten mugekaz arazoak egongo diran. Debekualdia egin danetik eta arrantza erregulatzen hasi dogunetik ez dago arazorik. Nire ustez arazo larriena arrantzatzen denaren neurria da. Lehen barkuek ez ebeen gura arrain txikia, ez zalako errentagarria, baina orain guztiak balio dau, pizzak egiteko, barrubetetarako, pastak egiteko... Arrantza txikiak euro bat balio dau. 10.000 kilo harrapatu ezker, 10.000 euro irabaziko dozuz hobe hori ezebez baino. Lehen hau pentsaezina zan.

UM: Ontziek arrantza handia bertan behera uztearen beldur zarie?

Bai, guk arrantza handia barik ezin dogu lan egin, geure beldurra hori da. Arrantza egiteko modu asko dagoz, aurton 24 milioiko kuota dago. Orain arte 8 edo 9 milioi inguru arrantzatu dira eta hoietatik %95a txikia izan da. Guretzako horrek ez dau balio. Izan be, Marokora eraman da, langileri merkeagaz, pizzak egiteko...Eta beste prezio bat dauko, eurek ez dabe ordainduko 2 euro antxoak euro bateko balioa badauko, nahiz eta behar izan. Eta guk alderantziz, arrantza handia ez badago, behar dan guztia ordainduko dogu behar dogulako.

UM: Zein da Anchoa Royo-ren produkzio maila?

20.000 kilo antxoa freskoan, azken produktuan 3.000 kilo dira.

UM: Saltoki handietan saldu egiten dozue?

Banaketa kateekaz kontantuan jarri garenean beti izan gara oso argiak. Guk gourmet produktuagaz lan egiten dogu eta stock-a dagoenean soilik hornitu ahal dogu eta ez badago, itxaron beharko da. Hau baloratzen dabeen bezeroak badauzkagu.

UM: Michelin Izarra daukaten sukaldariak diren bezeroak be badauzkazuez be.

Bai, Eneko Atxa. Slow food korrontearen bitartez ezagutu neban. Arrain iraunkorra sustatzeko etorri zan, geure fabrika ikusi eban, geure produkzio prozesua ezagutu eban eta geure produktua gustatu jakon. Orain geure bezeroa da. Geure antxoak erosten dauen Michelin Izarra daukon sukaldari bakarra ez da... Oso ondo baloratzen dot geure kalidatea kontutan hartzea.



UM: Enpresa Bermeokoa izatea be balio gehigarria da?

Horrela izatean saiatzen gara. Izan be, hasiera baten geure produktua Anchoa de Bermeo zan, baina orain Anchoas Royo izenagaz saltzen dogu. Geure Bermeoko instalazioetan ekoiztutako antxoa dala azpimarratzen dogu, balio erantsi hori bilatzen dogu. Mundu globalizatuan gagoz eta bertoko antxoa asko Marokora eramaten da, bertan ekoiztu eta hona bueltatzen da Kantauriko antxoa bezala saltzeko...lege-hutsunea dago hortxe. Baina badagoz euren antxoak non ekoiztu diren azaltzen dabezen markak eta ondo ikusten dot.

UM: Eta azpiegitueri dagokionez, zerk suposatzen dau Bemeon egoteak?

Ezkorra naz gai honetan, kostako errepidea bardina da 40 urtetik hona, hobeto asfaltatuta baina ezer gehiago. Arrain Azokak, nire iritziz geratu da, jai baten bilakatu da, ostalaritzari zuzenduagoa arrantza sektoreari baino. Jentea erakarri behar da, baina, nola egingo dozu? Sarbideak eta aparkalekuak izan behar dira, hori ezinbestekoa da inguru hau bizibarritzeko. Turismoa sustatzeko erraztasunak emon behar dira.

UM: Amaitzeko, zein da antxoari ondoen datorkion osagarria?

Ardao on bat, txakolina, gaztaia, baita "matrimonioa" deritzona, bokarta ozpinean eta antxoa gatzetan, baita Bermeoko Kontserba enpresetako hegaluzeagaz...Kontserba on batek ia guztiagaz ondo dator, baina beti be kontserba on bat.



KANALAKO OSTRA-HAZTEGIA, ondare jasankorra

Ekintzailetzaren lekuko, XIX.mende amaierako hoteleko azpiegitura garrantzitsuaren jarduera osagarria izan zan, Kmo kontzeptuan oinarritutako gastronomia agerian utziz. Kalidadeko turismoaren balioa da hau, oporretarako jomuga jasangarriko ezaugarri. Bertan bizi zirenek errazionaltasunez kudeatutako gune naturalean, elkarri eraginez.

Mundakako itsasadarraren bihotzean, ubide lasaien artean, hareatza lupetz eta padurakaz bat egiten dauen lekuan, azpiegitura zahar honek bizirik dirau, denboraren poderioz higituta eta eskuinaldeko zein itsadarren ubideko Kantauriar artadiko landaratzan murgilduta. Antxinako Kanalako Ostra-haztegiko hondarrak dira. Geure begietara grabatu erromantiko en irudia datorkigu, inguruagaz bat eginez harmoniatu: nasaitasun eta malenkoniako irudia, gizakiaren aztarnak paisaian grabatuta geratzen dira bertan eta denbora pasa ahala, paisaiagaz nahastu egiten da.

Kanalako Ostra-haztegia, ez zan Urdaibaiko lehena ezta bakarra bez. 1870. urtean gutxienez bi ostra-haztegi egon ziran bertan. Sasoi honetan erregistratutako lizentzia eskaerak ikusita jarduera hau garai hartako ekintzaileen artean interes handikoa izan zala ondorioztatua ahal da.

Enpresaren jatorrizko soziedadea 1899.ean sortu zan, "SA Ostricola de Kanala" izenagaz. Etxeandiako errota

eta presaren ustiapena izan zan hasiera baten bere lan ildo. Honen sustatzailea Pedro Pascual de Gandarias y Navea enpresari ezaguna izan zan.

Ostra-haztegi gisa erabili zan.
Bertan, lortutako moluskuak
Txatxarremendiko Hotela
hornitzeko erabiltzen ziran.
Hotelaren jabea Gandarias
enpresaria zan.

Gaur egun ez dagoz honen funtzionamenduko daturik baina badakigu ostra-haztegi gisa erabili zela. Bertan, lortutako moluskuak Txatxarremendiko Hotela hornitzeko erabiltzen ziran. Hotelaren jabea Gandarias enpresaria zan.

Bizirik dirauen ostra-haztegiko estruktura harlangaitzko kanpo hormaz osatuta dago, ondo eraikitakoa. Honek, iparraldean ubideak eta barne hormak kontserbatzen dauz hondino, buztin eta lokatzaz egindakoak. Barrutik, gune angeluzuzenetan dago banatuta, urgora eta mareabeheren sistema bat osatuz. "Lantegi" honetan bi eraikin zeuden: biltegi bat eta garbiketa gune bat. Hauek, iparraldean geratzen diran hondarrekaz bat datoz. Barrualdean, loditzegunea eta ostra "hazitegia" zeudela antzematen da.



Kanalako Ostra-haztegiko antxinako eraikina.



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



Ostra-haztegia, lokatz gunearen amaieran eta hareatzaren hasieran kokatuta, korrontegogorretatik babestuta, itsasgoran estalita geratuz, balio ekologiko handiko ingurua da. Hauxe, naturaren behaketa bare eta lasaia egiteko toki aparta da. Paduren maila ezberdinetan, gunehaueko espezie botanikoen dibertsitate handia dago. Goiko mailan, ihiak edo *salicornea*-k nabarmentzen dira eta apalgune edota beheko mailatan usain-bedarrak, itsas *suaeda* eta *espergularia* dagoz.

Ostra-haztegiaren inguruko sakontasun gutxiko ur lasaiek platuxa, aingira eta oskoldun eta molusku askoren habitat aparta sortzen dabe.

2007. urtean erabilera murrizturako berreskurapen proiektua planteatu zan Kanalako ostra-haztegiaren, erabilpen turistikoa, kulturala, didaktikoa eta zientifikora zuzenduta. Baina proiektua ez zan gauzatu. Gaur egun, gunehauek honen hondarrek denborari eta itsasaldiei aurre egiten deutse. Hortxe dagoz be, Muruetako teila fabrikaren hondarrak, itsas-errotak, "munak" edota Gautegiz Arteagako "polderrak", padurak gizakiaren esku-hartzea erakarri eban garai hartako lekukoak, honegaz batera alkarregaz biziz.

Kanalako Ostra-haztegiako irudi bukolikoa.



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 **k** **FÁCIL
CERCA
AHORA**



ELANTXOBEKO “LA SALVE”, arrantzaleek otoitz egitea ez ahaztuteko

Ama Birjina eta Semearen irudia dogu zaindari herriko goiko aldeko etxe baten fatxadatik. Mosaiko erraldoia da, munduan zehar ibilitako ondo sustraitutako elantxobetarraren fedearen eta sentikortasunaren emaitza. Maria Teresa Arana, Felipe Aranaren alaba da, bere aitak ezarri eban ikonografia erlijioso hau bere etxeiko fatxadan. Berak azaldu deusku honen historia eta legatu familiarra.

Mosaikoaren eraikina 1905. urtekoa da. Urte horretan, Florencio Arana y Gamecho-Goicoechea-k eraikina egin eban bere amaren etxe txiki baten gainean. Baina bere semeak, Felipe Aranak, Ama Birjinaren irudiko azulejoa ezartzea agindu eban, 50. hamarkadan burutu zan birmoldaketaren ondoren.

Sasoi hartan puntako moilan birjina txiki bat egoan eta arrantzaleek arrantzaldietan loriatu egin behar eutseen. Baina Felipe gizon fededuna zan eta fedea galtzeagaz kezkatuta egoan. Bere kristau debozinoa eta sentiberatasun handia jarraituaz etxeiko fatxadan sekulako mosaikoa ezartzeko erabakia hartu eban. Berak horrela esaten eban: *“Arrantzaleek otoitz egitea ahaztu egiten dabe eta*



Maria Teresa Arana, Maite, eraikinaren jabea.

ez dot gura ahaztutea, itsasora joatea oso arriskutsua dalako. Horregatik jarriko dot La Salve, otoitz egitea ez ahaztuteko". Horrela, kontatzen deusku Maria Teresa Aranak, "Maitek", Felipe Aranaren alabak, aparteko irudi honen historia. "Nire aitaren asmakizuna izan zan. Bera Elantxobetarra zan eta arrantzaleek La Salve gogoan izatea gura eban", azaltzen dau Maitek.

Eraikin honen historia familia historiari lotuta dago, garai hartako lekuko.

Bere aitxitxek,

Florencio Arana y Gamecho-Goycoecheak, inguru honetako beste herritar askoren bezala, Elantxobe, Ibarrangelu, Ea, Ereño, edota Gautegiz Arteagako bizilagun askoren bezala, Filipinetara emigrau ebala gogoratzen dau Maitek. Han alargun gelditu zan oso gazte eta bere bi seme-alabekin

Elantxobera bueltatu zan. Hemen, bere amumagaz ezkondu zan, 17 urteko neskatxa gaztea zan, Aurora Bengoetxea



2

Mugica, Unamunotarren ondorengoa... eta biek Elantxoben sortu ebeen euren familia, bi seme eta bi alabaz osatuta. Florencio,

Elantxobeko Alkatea

izan zan eta Filipinetan egon zan bitartean, Filipinetako Iraultzan be oso papera garrantzitsua izan eban. Felipe Arana Bengoetxea, bere semeetako bat izan zan eta Elantxobeko etxe familiarraren birmoldaketaren arduraduna izan zan, "La Salve" mosaikoaren ezarpenaren arduraduna.

Florencio eta Auroraren seme-alabik ez zan jaio etxe horretan. Horrela kontatzen dau Maitek, bere izeko Rosario Aranak horrela kontatu eutson eta. Bere aitaren arreba txikiaren arabera, bera etxe horretara hilabete bategaz joan zan bizitzen 1905. urtean.

Maite Aranaren amaren familiaren aldetik be badago zer kontau. Izan be, bere aitxitxe Pedro Bilbao Arrola izan zan, Bilboko Alkatea 1902. urteko abuztuaren 8tik 1905. urteko abendurarte. Larraurikoa zan familia eta han gogoratzen dau Maitek bere haurtzaroa. Bertan, gertaera



historikoak be bizi eban, kasuan kasu, Gernikako Bonbardaketa: "Gernikako bonbardaketaren erdian jaio zan nire lehengusina Kontxi. Larraurin abioien joan-etorriak ikusten ziran. Suaren distira gorria ikusten zan, batez be gabaz", gogoratzen dau.

Emigratzaileen familia izan zan be, baina hauek Argentinara joan ziran eta oso gazte.

"Nire amuma Mercedes, nik 6 urte neuzkazala zendu zan, ta 15 urtegaz Larrauritik

Argentinara joan zan belaontzi baten eta hiru hilabete eman ebeen heltzeko", kontatzen dau.

Antxinako Elantxobe eta landa eta itsastar historiaren gertaera bitxiak be gogoratzen dauz Maitek, garai hareetan emakumea ezinbesteko papera eukan. "Antxinan, arrantzaleek arrantza egitera zihoazenean, andrek bazkaria prestatu eta moilara laguntzen ebeen goizaldeko 3 edo 4retan. Andrek euren gizonak lepoan hartzen ebeen erropa bustiekaz ez itsasoratzeke. Elantxobe bi moila txiki

ziren eta barkuak hartzeko ez egoan hondorik, portutik kanpo fondeatzen ebeen ontziek. Gero emakumeak goizaldeko 5etan heltzen ziran etxera hotz handiagaz".



Eraikin honen historia familia historiari lotuta dago, garai hartako lekuko.



Elantxobe aldatu da baina La Salve-ko irudia herriko paisaiaren barne dago oraindik eta Maitek horrela izaten jarraitzea gura dau. "Herriko emakume batek behin esan eustan, Maite, Felipe Arana bizirik egongo bazan ez zan kenduko Ama Birjina. Eta nik horrela erantzun neutson, baina bere alaba bizirik dagoen bitartean ez da kenduko bez".



3

- 1 - Elantxobeko la "Salve" mosaikoaren eraikina
- 2 - D. Florencio Arana y Gamecho-Goycoechea Elantxobeko alkatea izan zan eta eraikinaren jabea.
- 3 - Pedro Bilbao Arrola jauna Bilboko alkatea izan zan 1902.etik 1905.era.



URDAIBAIKO TXIRLEA, GURATSUA ETA GURARI HANDIKOA

Estimatutako balio gastronomiko handiko eta balio ekologiko delikatuko molusko hauek altxor bezala gordetzen dabez Urdaibaiko estuarioaren hareazko hondoek. *Delicatessen* naturala da eta aspaldiko sasoietatik, historiaurretik batzen ebezan moluskoak gure aurrekoek bertan. Gaur egun, Busturialdea da itsaskia edo mariskoa batzen dan inguru bakarretakoa gure itsasbazterrean. Errekurtsoak gero eta gutxiagoak dira eta gero eta profesional gutxiago dagoz honi dedikatuta, baina oraindik jaki gozo hau dastatu ahal dozu apetak emonda.

Molusko hauek baegoazan itsasoan orain ehun urte, izan be, Santimamiñeko kobatan bibalbio hauen hondarrak eskuratu dira, Urdaibaiko antxinako bizilagunen ohiko elikagaia zan.

Bere balio naturalari dagokionez, Urdaibaiko txirlea Biosfera Erreserbako ekosisteman ezinbestekoa da. Txirleak itsasoko bio-adierazleak dira. Itsasoko habitaten araztegi naturalak dira, estuarioko biodibertsitatea mantentzeko ezinbestekoak.

Urdaibaiko estuarioan mariskoa batzean aparteko neurriak eta debekualdiak dagoz, baliabideen jarraipena bermatzeko. 4 zentrimetrotik gorako txirleak izan behar dira eta urritik martxora batzen dira. Busturipunte, Portuondo, Toña eta San Antonio inguruan ibiltzen dira itsaski-batzaileak.

Mundaka inguruan, Oka estuarioan batutako moluskoak, arazketa-prozesua egin behar dabe saldu aurretik.

Muruetako Ontziolatik Gernikara eta Sukarrietako Txatxarramendi zubiaren azpiko gunean ezin da mariskoa batu, Eusko Jaurlaritzako kostaldeko itsas-guneen klasifikazioaren arabera.

Itsaski-batzea ohiko ogibidea izan bada be Busturialdeko kostaldean, Mundaka, Busturia eta Sukarrietan hamar bat profesionalak dagoz soilik, gehienak emakumeak. Hauek, uda amaieran, urrian, txirleak batzen hasiko dira. Ez dagoalako ondorengorik segiduteko eta errekurtso naturalak be gero eta gutxiago diralako.

"Txirlea guratsua da, eguzkia, hego haizea eta mare biziak dagozanean, ez dau begia ataraten. Lainotuta dagoanean baino ez dira ikusten" diñoe itsasadarreko itsaski-batzaile trebeek. Baina itsaskia batzeko tresna batzuk lehenean jarraitzen dabe, txirla haundia "txirlak" esaten deutsegunak, atarateko erabiltzen diranak esate baterako. Koilarea, tenedora eta atxurra eskuan, gure

itsaski batzaileak "giltzera" ataraten dabe txirlea: txirleak hondarrea edo basatzen agertzen dauazan begiak edo sifoiak topatu eta palanka eginaz, banan-banan ataraten dabe baktxa.

Nutrizio-balio handikoa eta ezaugarri organoleptiko apartekoekaz, bere itsazaponeak sukaldaritzan tradizionalatik harago joan da, lapikotik abangoardiazko sukaldaritzara. Urdaibaiko txirlea Busturialdeko familia askorentzat elikagaia eta aparteko diru iturritua izan da, gaur egun oso preziatua.

Ba al zenekien...?

- Txirleak ez dauke garunik ezta begirik bez. Bihotza, ahoa eta ondestea badauko eta bere zirkulazio sistema zabala da. Bere organoak odolez eta uraz inguratuta dagoz, nutriente eta oxigenogaz.
- Txirleak ez dabe soinurik ataraten, ez dabe entzuten eta ez dauko dastamenik.
- Oskol biak zabaldu eta zarratzean egiten dauen indarragaz mugitzen da.
- Harean bizitzen dira, 5-20 zentimetrora, bertan zuloa egin eta ezkutau egiten da.
- Ura iragaztean elikatzen dira.
- Espainian txirlearen hazkuntza pasadan mende hasieran hasi zan.
- 400 urteko txirlea bat aurkitu zan Islandian 2006. urtean, gaur egun aurkitu dan bizitza luzeko animalirik zaharrena, Galeseko Bangor Unibertsitateko zientzialarien arabera. Oskolaren hazkuntza lineak kontatuz ezagutu zan bere adina.

Txirlak marinel-erara



Oso jaki gozoa da, urteko edozein unean jan ahal doguna, eta prestatzeko oso erraza da.

Osagaiak:

- Txirlen kilo bat
- Berakatz-ale 2.
- Oliba-olioa
- Perrexila
- Piperra
- Ogi birrindua (aukerakoa)
- Gatza (gustura)

Txirlak ondo garbitu.

Lapikoan olio, perrexila, berakatz eta piper zati bat jarri; piperra igurtzi eta lapikotik atara. Irakin ondoren txirlak eta ur pixka bat bota, lapikoa eragin eta apurka-apurka txirlak zabaltzen joango dira. Gatza bota beharrezkoa ikusten bada. Saltsa loditzeko, ogi birrindua bota ahal da.

Jaki hau zartaginean prestatu ahal bada be, tradizioaren arabera hobe da lapikoan prestatzea.

"EL AMPARO"ren errezeta, 1958.

Ezagutu Gautegiz Arteaga pausoz pauso



GAZTELUGATXEKO DONIENE BIZKAIKO TURISMO JASANGARRIKO ARDATZA IZATEAREN ERRONKA

Gaztelugatxeko Donieneren edertasun paregabeak, Bizkaiko paisaiarik garrantzitsuenen protagonista, bermeoko kostaldeari izaera emoten deutso. Bere aparteko irudiak kostaldeko gune honi handitasun eta misteriozko atmosfera emoten deutso. Inoiz ez da oharkabe geratzen baina azken hamarkadan fenomeno turistikoan bilakatu da.

Gaztelugatxeko Doniene eta bere ingurua betidanik gune berezitat hartu dogu bertan bizi garenek. Inguru honetan turismoa jazoera bat izan aurretik, irlatxoan erromeriak, jaiak eta txangoak egiten ziran. Ondare balio hauen onarpena eta biziraupena, ofizialki batu zan 1998.urtean Gaztelugatxe Biotopo Babestuaren izendapenean. Lege honek berezitasunaren arabera eta edertasun aparteko guneak babesten dauz.

Ikono naturala eta kulturala dalakoaren gaineko adostasuna gordetzen dauen gunearen aurrean gagoz. Baina komunikabideen eraginez, turismoak sortutako bisitarien zifra ikaragarriek amenazatu egiten dabe.

"Jarraipen handiko baliabide naturala" eta "jarraipen handiko baliabide artifiziala"ren arteko alderaketan askotan zalantza handia sortzen da. Azken honetara bisita gidatu bat antolatzen denean, bai museoetara, erakusketara, eraikinetara, edota azoketara...normalean gehienok ados gatoz sartzeko baldintzak eta murrizketak

egoteagaz. Ez gara harritzen sartzeagatik kobratzen badabe, isilik egotea eskatzen bada edota norabide baten ibiltzea eskatzen badeuskue. Baina baliabide naturalak bisitatzerakoan, joera da baliabide hauek hor daudela ulertzea eta doakoak direla, modu askean erabili eta gozatu ahal doguzela. Baina errealitatea ikusita, batez be prozesuaren ondorioak ikusita, irtenbideak bilatu behar doguzela argi dago.

Gaztelugatxeko Doniene jomuga "top"-a bilakatu da apurka-apurka. Pausu bakoitzak gertaera garrantzitsu bat izan da, kalidadezkoa eta oihartzun handikoa: pertsona ospetsuen ezkontzak, jomugarik onenaren sariak, modan dagozan telesailen kokapena edota zine sariak.

Arrakasta berez dator, baina orain erronka handia agertzen da: arrakasta hau modu arrakastatsuan kudeatzea, hain zuzen be. Kasu honetan, arrakastaren oinarria bisitarien kopuru handian datza, mehatxurik nagusia izan ahal dala. Izan be, gune urrakorra da eta sarbide bakar bat



dauko. Turisten etorrera handiko lehenengoko bizpahiru urteetan jasotako ondorioa honakoa da: "ez erregulatzea" ez dala aukera da, kaosera eramaten dauela baino.

Aukera anitzeko paisaia eder hau ez hondatzeko ekin egin behar da, ekimen guztien oinarri inguru honen "gubernantza" izanik. Gaztelugatxeko Donieneren garrantzia kontutan hartuta, honen bisitarien kopurua eta gune geografikotik harago doan fenomeno honen etorkizuna kontutan hartuz, Bizkaiko Foru Aldundia altxor natural hau kudeatzeko proiektu estrategikoaren buru da. Bisita ordenatua, irigarria eta ondo kudeatutako gunea izateko eta modu inteligentean egiteko.

Aktuazio hauek, gizarte eta erakundeen adostasuna medio, gunearen komunikazio eta zabalkudeagaz lotutako beste batzuk osatuko ziran.

Bizkaiko Foru Aldundiak eskeinitako datuen arabera datozen urteetan, Gaztelugatxeri lotutako jarduerak urtero 27 eta 33 milioi eurotako gastua sortuko dau EAEn. Inpaktu ekonomikoa eta eskualderako aukera agerikoak dira eta bikaina izan behar da Gaztelugatxerako planteatutako etorkizuna be. Kudeaketa bikainagaz aurrera eginez, ingurumenaren errespetua erdua izanda, kalitatezko jomuga egonkortuz, inguruak bere izaera, biodibertsitatea eta nortasuna mantenduz.

Proiektuan neurri ezberdinak aurreikusten dira (egin daitezkeen jardueren proposamenak), Gaztelugatxe eta bere inguru naturala babesteko asmoz:

- Harrera egiteko, informazioa jasotzeko eta interpretaziorako espazio bat sortzea
- Bere babespena eta kontserbazioa hobetu eta handitu.
- Sartzen direnen kontrola egitea ticketing sistema erabiliz, seinale barriak erabili eta bisitatzeko beste aukera batzuk sustatzea bisitariaren arabera
- Atsedean hartzeko eta osasun-laguntza jasotzeko espazio bat instalatzea. Beste komun publiko batzuk instalatzea
- Segurtasuna hobetzea, Osasun-laguntza emateko gune bat sortzea eta desfibriladoreak instalatzea. Helikopteroak lurreratzeko espazioa egokitzea.
- Irigarritasuna eta mugikortasuna hobetu, Gaztelugatxeko Donienera sartzeko ibilbideak eta eskailerak egokitu, bisitatzeko sistema espezifikoak garatu, mugikortasun-arazoak dauzkaten pertsonentzat, zirkulazioa antolatu eta baretzeko neurriak hartu, edota aparkatzeko espazioak sortu eta egokitzea. Garraio publikoko sistemak sustatzea planteatzen da, Bizkaibusen lineak sendotuz edota anezka autobusen zerbitzua definituz. Oinezkoentzako eta txirrundularientzako bideak hobetu eta egokitzea be proposatzen da



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



JAIETAKO ZAPIA

Ohitura barria

Koadrozko zapi urdin eta zuria, "arrantzale" zapia, jaietako erropatan bere tarte badauko. Lepoan, eskumuturrari, garriko bezala...janzteko modu asko dagoz, baina esanahia bardina da: gainean eraman ezkerreko jai giroan zagoz. Ohitura honen jatorria, geure arbasoek jai egun berezietan, jaietan edota dotore janzteko erabiltzen ebazan erropa tradizionalak ez dauko zerikusirik.

"XX. mendeko jaiaren inguruko sinbolo lez zapiaren jatorria, mende hasieran danborilerok eta dantzariak emondako erabilpenagaz lotu daiteke. Hauek zapiak jantzita irtetzen ziren. Ohitura hori zabaldu zan, jendeak bere ohiko erropa gainean jartzen eban, jai giroan parte hartzen ebeela adierazteko. Zapia emakumeen jantziaren parte zan eta danborilerok euren amanak, arrebanak edo emazteenak hartzen ebezan, ikutu alaia eta estetikoak emoteko. 4 puntakoak ziran, zuriak, kolore bizikoak edota marrazkiekaz", azaltzen dau Amaia Mujikak, Euskal Museoko Etnografia sailako teknikariak.

Amaia Mujikaren arabera geure zapi urdin eta zuriri "arrantzale zapia" izendatzea ez da egokia eta kostaldean hasi zan erabiltzen jaietarako. Arrantzale janzkera kostaldeko jaietara joateko erabiltzen hasi zan momentuan. "Nire ustez 70. hamarkadan zabaldu zan mahoi jantzia kostaldeko jaietan. XX. mende hasierako langileen erropak, nekazariak, arrantzaleak, industriako beharginen erropak geure arrantzaleen adierazgarri gisa aukeratzea eta jaietako janzkera lez erabiltzea paradoxikoa da, koadrozko zapiagaz gertatu zan bezala. Pena bat! Janzkera honetan ez dago atzera egiterik, baina

TABERNA
AUZOKOA



GERNIKA-LUMO
Tel. 94 625 16 66

Arrien Optika



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



Bermeoko txistulariak arrantzale-zapiagaz

hobetu ahal dogu elementu batzuk kenduz, bestek beste, puntila eta lazueta azpikogonak, emakumeentzako gerrikoak, abarketak, edota blusak...”, azaldu dau Amaia Mujikak.

Kotoizko zapien jatorria, erraia eta koadroekaz, Katalunian XIX. mendean ezarri zan ehungintzan dago, geroago penintsula osora hedatua zan. Neurri ezberdinetako zapiak ziran, erabileraren arabera: oso handiak eta lauki formakoak, ortura jateko eramateko, basoan onddoak batzeko, lau puntak lotuz, eskuan edota makila baten sorbaldan eskegita, fardel bezala; ertainak,

Zapia emakumeen jantziaren parte zan eta danborilerok euren amanak, arrebak edo emazteenak hartzen ebezan, ikutu alai eta estetikoak emateko. 4 puntakoak ziran, zuriak, kolore bizikoak edota marrazkiekiz

burua eguzkitik babesteko erabiltzen ziran edota izerdia kentzeko eta aurpegia garbitzeko; eta txikiak, moko-zapi gisa erabiltzen ziran, XIX. mende amaierako higie-neurriekaz lotutako erabilera.

Zapi hau, merkea eta zikin-estaria, azoka eta merkatuetan saltzen zan eta hiri zein herrietako merkataritzan. Arrantza munduan be erabiltzen zan eta langileriak erabiltzen eban be, baina beti be lan munduagaz lotuta.



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



Arrantzako zapia beti dago kostako jaietan

Euskal jantzi tradizionala

Euskal jantzi tradizionala antzerako elementuak daukoz barnealdean zein kostaldean, mendian edota lautadan. Inguru bakoitzak janzkera bere egoera klimatikoaren arabera egokitzen dau. Baina ez da jantzi bakarra, apartekoa, denbora edota modaren eraginez aldatzen dalako. "Euskal jantzi tradizionala inguru aniztasunaren isla da, sozio-ekonomikoak, profesionalak...gustuaren araberakoak edota jarraibide kolektiboen araberakoa (genero,adina, erabilera edo funtzioa). Jantzi hau mundu tradizionalagaz batera desagertu zan", argitzen dau Amaia Mujikak.

Hogeigarren eta hirurogeigarren hamarkadan, arrazoi desbardinak direla eta, hiritar munduak bere sustraiekaz lotura bilatuz, azken jantzi tradizionalaren erropa batzuk estrapolatu ebazan baserriarren jantzia gisa eta horrela ekitaldi tradizionaletan erabiltzeko, Agate Deuna, Santo Tomaseko Azoka..."batzuk egokiagoak beste batzuk baino" zehazten dau Amaia Mujikak.

Franko garaian erregimenak herrialdeetako jantziak jantzitako dantza taldeen bitartez folklore bat sortzeko esfortzuak egin ebazan, herri bakoitzaren jantziei indarra kenduz edota barriak asmatuz (gorulari jantziak, sardina-saltzailearena...). Irudi hau apurtzeko dantza taldeek denbora asko emon dabe, gaur egun erabiltzen diren jantziak berreskuratuz, dagoen aberastasun eta barrietatearen adierazle.

"Geure kulturako jantziak barrinterpretako prest egon behar gara, egungo beharizanei eta modaren arabera diseinatu (ehundurak eta ohialak, lur bustietarako egokiak diran abarketak...). Barria dan zerbait egitea baina esentzia galdu barik, jantzia eramaten dauen kolektiboa da bereganatu behar dauena".



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
URTE GUZTIAN ZEHAR

ERRESERBAK NAHIERAN: 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

