

URDAIBAI

2018
zenb 15

© MAGAZINE

BERMEO
Tuna World Capital
Bai horixe!

| URDAIBAI ETA ZIN BIDEA

| ADOLFO AREJITA, EUSKALTZAINA

| BERMEOKO SAN JUAN PORTALE

| MUNDAKAKO FLORENTINO LARRINAGA

| BUSTURIAKO OILO EKOLOGIKOAK

| EINGO TALDEA

**CAMPAÑA DE VACUNACIÓN
ANTIGRIPIAL 2018**

*Si perteneces a los grupos
de riesgo o eres
mayor de 65 años.*

A PARTIR DEL 24 DE OCTUBRE



GRIPPE
¿QUÉ GRIPPE?
★★★★
VACÚNATE



Osakidetza

**30
AÑOS**

**VACUNANDO
FRENTE
A LA
GRIPE**



Kultura, beti.

Ibilbide kementsua, ameslaria, sakrifizioz eta lorpenez betetako ibilbidea antzematen dau historiak Busturialdean. Geure arbasoen gaitasun ekintzailean dago agerian hau. Hauxe euren bereizgarria da. Itsasoko aberastasunean bizigaia aurkitzeko arriskatu ebeen, Bizkaiko golkotik harago. Basoak eta uren energia kudeatu ebeen burdinolak eta errotak *altzatur*, eta honegaz euren familiak aurrera ataraz. Paisaia *landatu* eta ganadua hazi ebeen, elikagaiak hornitzeko. Puntako industriak sortu ebeen, herrietan ongizatea eskeiniz,... eta askok, oraintxu, mundura irten ziran bizimodua ataratzeko, oso gogorak ziran lanak burutuz. Gaur egun askok ezin geunskiozan lan gogor hauei eutsi.

Geure eskualdeak bere zeruertzean dauzka jomugak. Beti be aurrera egiteko, barrikuntzak egiteko edota sortzeko prest, historian zehar proiektu eta jarraibide ekintzaileen motorea izan dan materiabako ondarea eta giza ondarea dauko. Atunaren harrapaketa bezala, munduan erreferentea. Honek, gaur egun Bermeon *Bermeo Tuna World Capital* ekimen garrantzitsua martxan jartzea justifikatzen dau; eta bestelako proiektu txikiak be, goresgarriak eta eredugarriak, Busturiako oilo ekologikoen Zabale abeletxea bezalakoa. Erreportaje bi hauek aldizkariko zenbaki honetan agertzen dira eta Busturialdea eta Urdaibaitik harago doa hauen interesa. Oraingoan, gainera geure kultura eta historiako bi gai garrantzitsu landuko doguz, *euskara batuaren* sorrera eta Zin Bideko berreskurapena, Bizkaiko azken Jaunak geure foruak zin egiteko zeharkatu eban ibilbide hau orain 500 urte.

Ekonomia eta kultura bananduezineko indarrak dira. Geure ondarean geratzen dan aztarna da, irauten dan materiabako aberastasuna, etorkizuneko bizigari.

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 hirugarrenek 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.



ERREPORTAJEA 04

BERMEO TUNA WORLD CAPITAL



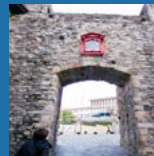
VISIT URDAIBAI 08

ZIN BIDEA,
Gernikako Arbolatik harago



ELKARRIZKETA 10

ADOLFO AREJITA,
Euskaltzaina



LEKUKO 14

SAN JUAN PORTALE,
Bermeoko historia



KALERIK KALE 18

WELCOME MR. LARRINAGA,
Mundakako mezenas



SAL TSA-PORRU 20

KIWI,
Osasungarria



BERDEAN 22

OILO EKOLOGIKOAK,
Zoriontsuak eta osasuntzuak



BETI-JAI 24

EINGO TALDEA,
Betiko musika kalera bueltatuz

BERMEO TUNA WORLD CAPITAL

Bai horixe!



Konpromisoak, zientziak eta arrantzak bat egiten dabe *Bermeo Tuna World Capital* proiektuan. Asmo handiko ekimena da hau, atunaren inguruko ezagutzaren, prestakuntzaren eta berrikuntzaren arteko lankidetzaz dago honen barne. Berau garatzeko arrantza sektoreagaz lotuta dagozan agente publiko eta pribatuak batu dira. Guztiek atuna, baita honen inguruan sortzen den ekonomia be, babestu eta balioan jartzearen erantzukizuna partekatzen dabe. Bermeok, bokazinoz eta daukon tradizio arrantzaleagatik, elkarte honen buru izateko ezaugarriak, agenteak eta baloreak batzen dauz.

Bermeo Tuna World Capital (BTWC) atunaren kudeaketa jasangarria eta praktika onak sustatzeko jaio da. Elkarrearen aurkezpena Bermeoko azken Arrain Azokan burutu zan. Eta bertan agerian geratu zan ezinbestekoa zala mundu mailan hain preziatua dogun espezie honen kudeaketa jasangarriaren liderrak izatearen erronka. Atuna sektore zabal baten euskarri ekonomikoa da eta ingurugiroa errespetatzea premiazkoa da honen iraunkortasuna bermatzeko.

Aliantza publiko-privatu baten emaitza da, Bermeon, Euskadin eta nazioartean atunaren balio kateko eragile nagusiak inplikatzeko. Eta hor dago arrakastaren gakoa. Hogeta hiru erakundek eta enpresa pribatuek BTWC ekimenagaz bat egin dabe. Hoiere artean, Atunketari Izoztaileren Elkarretek (ANABAC eta OPAGAC); Bermeoko Arrantzale Kofradiak; hainbat kontserba enpresak (Serrats, Arroyabe, Zallo, Cusumano eta Garavilla); elikagaien banaketa taldeak (Eroski eta Uvesco); ontzigintza eta arrantza sektorerako equipo elektronikoak diseinatu eta fabrikatzen dabezen Nautical, Marine Instruments eta Zunibal enpresak; animalien elikadurarako produktuak, hoiere barne arrain urunak, egiten dituen enpresa dan Barna; Donostiako Aquarium-a; HAZI landa, itsasertz eta elikagaien sustapenerako fundazioa, Euskal Herriko Itsas Foroa, Bilboko Itsas Museoa eta AZTI zentro teknologikoak, eta Bermeoko Udalak, Bizkaiko Foru Aldundiak eta Eusko Jaurlaritzak.

Enpresa pribatuak, kontserba sektorea hoiere artean, proiektuan garrantzitsuak dira. Eureka lehengaiakaz egiten dabe lan eta esfortzu bateratua modu berezian baloratzen dabe. Conservas Serrats ekimenaren hasieratik dago sartuta. Ignacio Serrats BTWCeko lehendakariordea da: "Ezin da oharkabe

geratu Bermeok atunaren munduan daukon garrantzia eta ezin dogu utzi beste batzuk honen hiriburutzahartzea. Izanbe, Bermeok bere historiagatik eta garrantziagatik hiriburutza hori merezi dau. Kontserba sektorea harrapaketa jasangarrien alde egiten dauen sektorea da. Horrek geure etorkizuna bermatzen dau eta. Itsasoan arrainik ez badago ez dira arrain kontserbak egongo. Antxoagaz izan dogu esperientzia eta hutsegiteengandik ikasi behar dogula uste dot. Jasangarriaren alde egin behar dogu, geure hegaluzea harrapaketa jasangarrien barruan dago eta guk geure atuna harrapaketa mota hauen barne egotearen alde egiten dogu. Bermeoko armadoreek horretan eredugarriak dira."

Uste oso honek Bermeon atunagaz zerikusia daukeen agenteen inplikazioa ekarri dau. "Bermeo bultzatu eta ikustaraztea oso garrantzitsua dala uste dogu, turismoa gero eta gehiago garatzen dan egoera honetan. Kontserba sektorearentzako onurak

hortxe dagoz, Bermeo gehiago ikustaraztean, jasangarritasunean, Bermeo kalitatezko arrainagaz lotzean, jasangarria, eta horrela merkatu globalean eta tokikoan be geure produktuak defendatzeko gai izatean".


Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Politikako Sailburuordea dan Bittor

Oroz BTWCeko presidente da eta horrela dino: "atunaren arrantzaren iraunkortasuna lortzeko ekin behar dogu. Biztanleriaren hazkundearen aurreikuspenek eta arrainen kontsumoaren igoerak atuna estrategikoa bilakatuko dabe (itsasoko baliabide natural gehienak gehieneko errendimendu jasangarrian dagoz). Horregaitik, baliabide honen inguruko praktika onak bultzatzeko ekimena martxan jartzea ezinbestekoa da. Atuna proteina iturri natural eta osasungarria da, giza elikaduran oinarritzkoa, etorkizuneko belaunaldientzat bermatu beharrekoa. Bermeo mundu mailan atuna sektoreko erreferentziazko herria izatea da BTWCeko helburu

Atunaren sektorean mundu mailan liderrak izateko aliantza publiko - pribatua, geure kultura, nortasuna eta ingurumenaren zaintzan oinarrituz.



Busturialde,
EUSKARA eta
URDAIBAIREN alde



nagusia. Guztia, zientzia eta arrantzaren kolaborazioari esker eta honegaz batera, jarduera ekonomikoa sustatu, ondare historikoa berreskuratu, kudeatu eta zabaldu, Bermeo marka mundu mailan zabaldu eta atunaren balio kateanezagutza, prestakuntza eta barrikuntza sustatu..."

Bere tradizioa eta historiagatik, atuna eta kontserba sektoreek eragiten daberen inpaktu soziala eta ekonomikoagatik eta arrantza iraunkorraren praktika onenetan buru dalako, Bermeo mundu mailan erreferentea da atunaren harrapaketa dagokionez eta arrantza sektore arduratsuari buruz aritzean. Atunetari izoztaileen sektoreak atuna izozteko 50 ontzi dauzka eta baxurako 25 ontzi baino gehiago dauzka Bermeok, arrantza sistema jasangarriekaz eta MSCk (Osasun eta Kontsumo Ministerio) markatutako hegaluze harrapaketa eginez; horrez gain, hainbat kontserba enpresaren egoitza da, baita ekipo ondasunen zenbait enpresa teknologikorena be. Halaber, mundu mailako erreferentzia da, izan be, tunido tropikalen munduko harrapaketen %10 baino gehiago egiten dau, atunaren balio katean 1.250 milioi euro sortuta. Era berean, munduko ontzi atunetaririk moderno eta barrizaitelenak, amaierako produktuaren ia %95agaz, *made in Euskadi* dira. Horrek zuzenean zein zeharka 6.000 enplegu baino gehiago sortzen dau. Geure ontziok atunetari izoztaileak sortzeko espezialistak dira, gero ontzi hoiak mundutik zehar nabigatzen dabe, *"atunetari ontzien diseinua, ingeniariatza eta eraikuntzaren %95a made in Euskadi da"*.

Bermeo herrirako ekimen honek harago joatea suposatzen dau. Batutako agente guztien ilusinoak abalaturako etorkizuna diseinatzea eta hoiaren artean bermeotar asko dagoz. Bermeoko udala proiektu honen kidea da jatorriatik, sortzen hasi zantetik. Bermeoko alkate andereak, Idurre Bidegurenak, horrela azaldu dau: *"Bermeoko Udala garapen ekonomikorako arrantza oinarri duen proiektu bat lantzeko gogoz, 2014. urtean Aztirekin lanean hasi ginan eta elkarlan horren emaitza izan da Bermeo Tuna World Capital proiektua. Proiektu honek bi oinarri dauzka: batetik, nazioarteko proiektzioa; eta, bestetik, herria, Bermeo. Biak behar beharrezkoak dira proiektua hankamotz ez gelditzeko. Bermeoko garapena iraunkorra izateko, Bermeoren nortasuna kontuan izan behar da, geure kultura eta ondarea balioan jartzeko aukera ikusten dogu eta herritarren ilusioa ezinbestekoa da ideia barriak sortzeko. Herriaren beharrianak eta emozioak ondo ezagutzen doguz eta hori ezinbestekoa da proiektuak arrakasta izateko. Helburu nagusia da Bermeo atunaren sektorean liderra izatea mundu mailan, jasangarritasunaren bandera hartuta"*. Proiektu honen asmoa eragile publiko zein pribatuen arteko elkarlana batzea da, mundu mailan ingurumenaren, kulturaren eta nortasunaren zaintzan eredugarri izateko asmoz, *"eta era berean, arrantza oinarri duen gure errealitate sozioekonomikoan eraikitako garapen ekonomikoa iraunkorra dogu helburu, Atun-ontzi, kontserba enpresa, kofradia, ostalaritza,*

turismoaren sektorea, hezkuntza, zientzia, denon arteko ilusioak batu doguz eta ziur gagoz honek fruitu emankorrek emongo dituela".

Munduko atun-ontzi izoztaileen %gatik gora Bermeokoak dira. Gainera, Bermeoko kontserba industria kalidade handikoa da, jardunbide luzea eta ospetsuko atun eta hegaluzeko 7 kontserberak dagoz, gehienak 100 urtetik gorako esperientziagaz.

"BTWCk Bermeoko herriko jarduera ekonomikoaren sustapena ekarriko dau. Honek, enplegua sortu eta herriko hiri planifikazioaren hobekuntza ekarriko dau: kalitatezko turismoaren dinamizazioa, zerbitzuen sektorea bultzatu eta arrantza sektoreko negozio aukera barriak sustatu. Herriko xarma guztia ataratzeko aukera izango dogu eta Bermeoko itsas-ondare kulturala balioan jarriko dogu. Gainera, World Capital lez, mundu mailan emongo dogu ezagutzera Bermeo eta bere atun flota, praktika onen eta iraunkortasunaren eredugarri dalako", nabarmendu dau Bittor Orozek Sailburuordeak.

- ZIENTZIA IRAUNKORTASUNAGAZ BAT -

Ikerketak papera garrantzitsu bat dauka proiektu honetan. AZTI zentro teknologikoa BTWCren kide sortzailea da eta sektoreagaz batera egiten dau lan, ekimenari balio eta zehaztasun zientifikoak eginez. Hasierako pausua irailan emon zan, *Tuna Race*-gaz (atun gorrien markaketa). Ekimen aitzindaria izan da Bizkaiko golkoan kirol arrantzarako atun gorriaren markaketa elektronikoa. Balantzea baikorra izan da. *"Ekimen honen bitartez jolas-arrantza sektoreak arrantza espezieen iraunkortasunaren alde egiten dauen esfortzua goraipatzen da eta arrantza mota honen zaleak eta itsasoko biodibertsitatea eta iraunkortasunaren alde lan egiten dauan arrantza ikerketaren arteko harremanak sendotu dira. AZTIko biologo talde batek arrantza eta markaketa prozesu guztia gainbegiratu dau, horrela arrainekiko tratu ona bermatzeko eta partehartzaileei praktika onak erakutsiz", azaldu dabe AZTItik. Markatutako atunen artean 185 zentimetroko eta 130 kiloko ale batek lortu eban frogaren errekorra. Bittor*



BTWCren aurkezpena

Oroz BTWCren presidentea eta Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Politikako Sailburuordearen esanetan, *"geure elkarteko oinarritan dago, atunaren biologiarene ezagutzan sakontzeko eta atun gorriaren kudeaketarako hartutako neurrien eraginkortasunerako".* Ekimen honi esker *Bermeo Tuna World Capital* eta *Sustainable Ventures*-en arteko lankidetzak hitzarmena lortu zan. Honen bitartez, proiektu konkretuak sortu, garatu eta kudeatzeko eta atunaren kudeaketa iraunkorra mundu mailan sustatzeari BTWCeri laguntzeko sinergiak bilatuz.

2019ra begira, BTWCren ideia eta ekimen desbardinak aurreikusi dira sektoreagaz lotura hori bilatzeko helburu bardinagaz. Ekimen gastronomikoak eta gizarte kontzientziakoak be izango dira, tokikoak eta nazioarte mailan be, *"kongresuak erakartzeko eta iraunkortasunaren ardura Bermeogaz batzeko lan egingo dau BTWCk".*



URDAIBAI ETA ZIN BIDEA

500 urte baino gehiago igaro ondoren, udazken honetan, Bizkaiko Foru Aldundiak berreskuratu eta balioan jarri dau Zin Bidea. Bisita gidatu baten bitartez Bizkaiko historiaren ezinbesteko atala ezagutzeko aukera emon da. Ibilbide honek Zin Bideko leku azpimagarriak batzen dauz, historikoki zein politikoki garrantzitsuak edota ondare balio handikoak direlako. Bizkaian arlo historikoak eta foralak harreman estua osatzen dabe, sendoa eta emonkorra. Honi esker bizirik dago oraindik Jaurerriko izaera apartekoa, gaur egun Bizkaiko Lurralde Historiko izendatuta. Bizkaiko Jaunak foruak zin egin behar ebazan bizkaitarron oneritzia izan aurretik. Ez dakigu zein momentuan sortu zan konpromisoko erritual hau, baina geure lege zaharretan idatziz agertzen da. Ohituretan oinarrituta dagoela agertzen da bertan 1452.urtea baino lehen egiten zala aipatuz.



Hiru egunetan, irailaren 21, 22 eta 23an, ibiltarien talde handi batek Bizkaiko Jaunak XV.mendean egiten eban ibilbidea burutu ebeen hiru etapatan. Ibilbideak Bizkaiko bihotza zeharkatzen dau: Bilbo, Lezama, Larrabetzu, Morga, Gernika-Lumo, Foru, Busturia, Mundaka eta Bermeo, zin egiten zan lekuetan geldialdiak eginez. Gertaera historiko hau garrantzi instituzional handikoa zan, Bizkaiko Jaunak bizkaitar guztion aurrean eukan konpromisoa agerian utziz. Bizkaiko Foru Aldundiak lurralde historikoaren ondarea balioan jarri eta ezagutzera emoteko estrategia jarraitzen dau eta honi lotuta, ibilbidea berreskuratu, sortu, antolatu eta kudeatu dau. Esperientzia guztiz baikorra izan da, bai partaidetzaren aldetik bai publikoaren baliospenagatik.

"Bizkaiko Zin Bidea. Gernikako Arbolatik harago" bisita gidatua **Bilbon** hasten da, Unamuno Plazaren inguruan. Garai baten bertan egoan hiriko antxinako harresiaren Zamudioko portala. Hortxe egiten zan lehenengoko zin egitea. Begoñako Basilikatik eta Abril Mendiatic jarraitzen dau, **Lezamara** heldu arte. Bertan, izen bereko Dorrea (XIII. m), antxinako Errege Bidea eta bandokideen zubiak eta torreak dagoz. Ibilbideak **Larrabetzun** jarraitzen dau eta ondare kultura dan bere Alde Zaharran bukatzen da lehenengo etapa. Hementxe hasten da bigarren etapa, San Emeteri eta San Zeledonio elizak bisitatuz. Hauek garrantzia handikoak ziran, zin egitearen bigarren lekua izateagatik. Hortik aurrera Busturialdean eta Urdaibain sartzen da ibilbidea, **Morgan** Gerekizeko San Esteban baselizea bisitatuz. Jarraian **Gernika-Lumora** zuzentzen da ibilbidea, bertan Batzarretxea bisitatuz. Hauxe zin egitearen hirugarren kokapena da eta bigarren etaparen bukaera. Gernika-Lumotik hasten da azken etapa, **Forura** zuzenduz. Bertan, Urdaibaiko Dorrea, San Kristobaleko baselizea, Erromatar Herrixka eta Tourseko San Martin Eleiza bisitatzeko dira. Paraje eder hoiek zeharkatuz **Busturiko** Axpeko Andra Mari eleizara zuzentzen da. Hementxe Jesus Gurutziltzatuaren baseliza eta antxinako galtzada mantentzen dauen Errege Bidea dagoz. **Mundakan** Santa Katalinako baseliza dago ibilbidea amaitu baino lehen. Zin Bidea **Bermeon** bukatzen da Santa Eufemiako Eleiza bisitatuz, Bizkaiko Jaunak azken zin egitea bertan egiten eban eta.

Guztira hiru egunetan 50 kilometroko ibilbideak izan dira, egun bakoitzeko 6 ordu. Bertan, gertaera historikoak eta bisitatu ziran balibideak, batzutan modu eskusiboan, zehatz-mehatz eta modu



Bisita gidatua Gernikako Batzarretxeko Batzar-Aretoa

didaktikoan azaldu ziran. *"Bizkaiko Zin Bidea. Gernikako Arbolatik harago"* ibilbideak, Bizkaiko Lurraldearen barne eta hamendik kanpo geure historia zabaltzearen alde egiten da. Bide batez, turismo kulturala eta iraunkorra bultzatuz, geure nortasuna balioan jarriz. Izan be, horixe da geure xarma erakargarria.



Bisita gidatua Bermeoko Santa Eufemia elizan

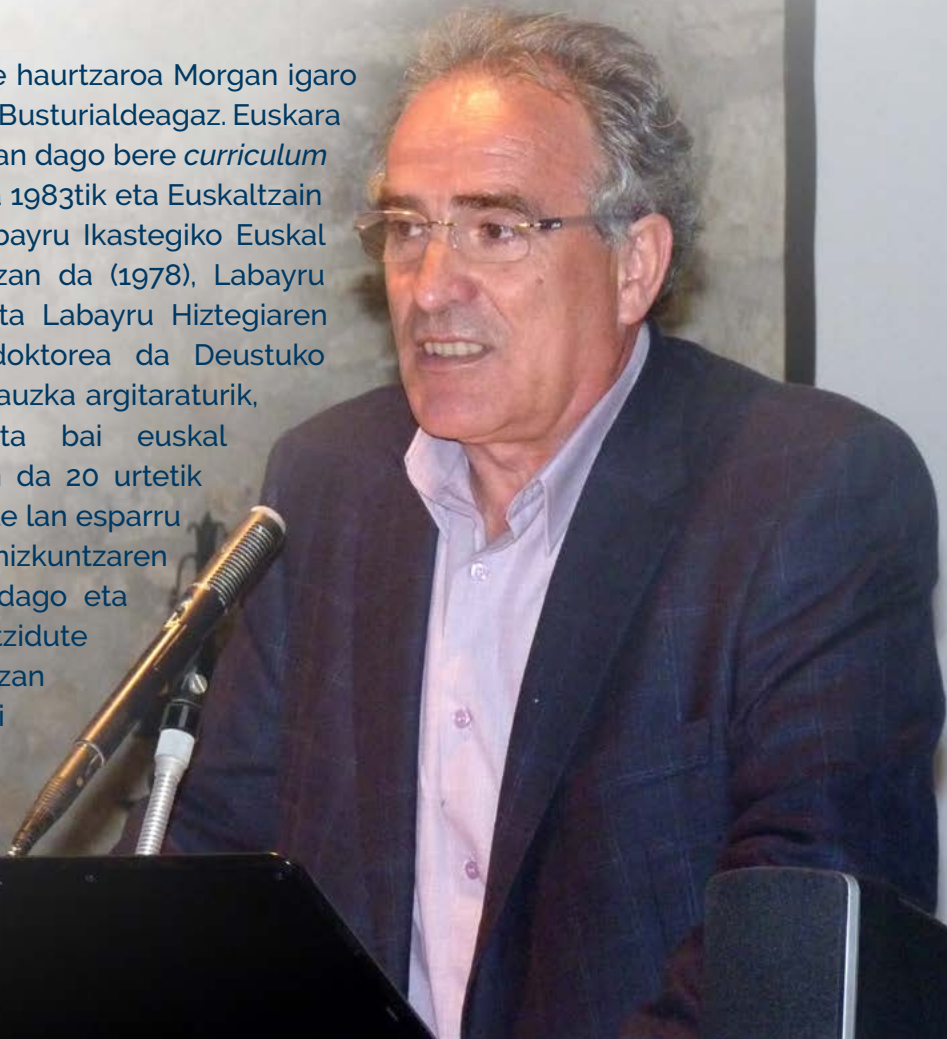
PARTAIDETZA ARRAKASTATSUA

Hasiera baten, oinezko bisita gidatua hiru etapatan egiteko aukera bakar baten egitea aurreikusita egoan (irailaren 21, 22 eta 23an). Baina ekimenak interes handia piztu eban eta horregatik Bizkaiko Foru Aldundiak bi egun gehiagotan egitea proposatu eban. Bi egun hoietan, Zin Bidea autobusez egiteko aukera emon zan. Izan be, erreserba zerbitzuan agerian geratu zan jende askok ibilbidea egiteko gogoak eukazala baina oinez egiteko gai ez zirala. Horrela, irailaren 29an eta urriaren 6an, autobusez egin ziran bisita gidatu bi, egun bakarrekoak, eta partaidetza arrakastatsua izan zan be.

"HARROTASUNA ETA INPLIKAZINOA BEHAR DITUGU GEURE HIZKUNTZAREN ALDE."

Adolfo Arejita, Euskaltzaina

Bilbon jaio zan orain 65 urte, bere haurtzaroa Morgan igaro eban eta betidanik egon da lotuta Busturialdeagaz. Euskara bere *leit motiv* da eta hauxe agerian dago bere *curriculum* zabalean. Euskaltzain urgazlea da 1983tik eta Euskaltzain osoa 2004etik. Adolfo Arejita Labayru Ikastegiko Euskal Hizkuntza arloaren zuzendaria izan da (1978), Labayru Fundazioko zuzendaria (2009) eta Labayru Hiztegiaren zuzendaria. Euskal Filologian doktorea da Deustuko Unibertsitatetik eta hainbat lan dauzka argitaraturik, bai gramatikari buruzkoak eta bai euskal literaturarenak be. Irakaslea izan da 20 urtetik gora eta kazetaritza izan dau beste lan esparru bat. Hizkuntzalaria da, geure hizkuntzaren aberastasunagaz maiteminduta dago eta euskara defendatzen dau, konbentzidute eta adorez. Euskara batua jaio zan urte istilutsu hoiiek zuzenean bizi ebazan, orain 50 urte.



Arrien Optika



Urkieta k. 10

Tel./Fax: 946 25 63 63

Email: arrienoptika@yahoo.es



EUSKAL

SOUVENIRS



Andra Mari kalea s/n.

48300 **GERNIKA**

946 251 930 - 685 758 102

euskal.souvenirs@gmail.com

www.euskalsouvenirs.com

UM: 50 urte igaro dira euskara batuaren hazia landatu zanetik. Ordutik hona zer irabazi dau euskarak? Zer lortu da 50 urteotan?

AA: Bide luzea egin da mende erdian. Abiada bizian eta trinkoago. Euskera asko aurreratu da ibilte horretan. Alderdi askotatik irabazi dau: indartu egin da osotara; gizarte arlo askotara hedatu da; eremu barriak irabazi ditu. Irakaskuntzan eta goi ikaskuntzan, hedabideetan, administrazioan... ohiko hizkuntza bihurtu da. Batasunak asko lagundu dau guzti horretan. Gaurko egoerak ez dauka zerikusirik 70-80 hamarkadetakoagaz.

Zelan izan ziran hasierako urte haiek?

Arazotsuak eta istilutsuak. Eretxi kontrajarriak. Ertzerako joerak nagusi, batez be Bizkai alde honetan. Itsutasun gehiegi eta malgutasun gitxi. Gizarte egoerak be ez eban asko laguntzen: diktadurapean bizi ginan. Gaztelania zan nagusi, eta euskera bazter-hizkuntza.

Batasunaren lehen oinarri sendoak 68ko Arantzazuko batzarrean ipini baziran be, Euskaltzaindiaren sorrera bertatik egoan batasunaren helburua; orain dala ehun urtetik. Eta Azkueren gipuzkera osotua lehen ahalegin bat izan zan jomuga horretarantz.

Sarritan pentsau dot, gerrea etorri ez balitz, eta gerraurreko bidean aurrera egin ahal izan bagendu, beste baldintza batzuetan egingo zala batasuna, eta normaltasun osoz iruntsiko ebala gure gizarteak prozesu hori. Baina ura joan eta gero presa egitea, alperrik da.

Zelan gaintitu dauz euskarak euskalkien eta euskara batuaren arteko ezberdintasunak? Nola lortu da hauen arteko alkarbizitza?

Euskera gizartean indartu ahala, berez-berez joan dira hasierako grina txarrak ibitzen eta tontorrak leuntzen. Arazorik handiena sartaldeko euskerak izan dau, zuberotarragaz batera. Baina hareek biztanle gitxi dira, eta gu asko. Sartaldean euskaldunon ia erdiak bizi gara.

Morfologian, hiztegian, esapideetan... baditugu sartaldean hainbeste eduki, idatzi literariora eroan beharrekoak, baina gaur egungo eredu landuan oraindino "linboan" dagozanak. Behar bada geure nagiz.

Sartaldeko gizartean euskera sano eta bizi egon dadin gura badogu, gure irakasle, idazle, esatari,

Sartaldeko gizartean euskera sano eta bizi egon dadin gura badogu, gure irakasle, idazle, esatari, itzultzaile..., euskeraren profesionalek azken baten, orain artean baino ardura handiagoa hartu behar dabe.



Adolfo Arejita tokiko euskararen gaineko xehetasunak azalduz Arrolako *Oppidum*-era egindako bisita gidatu berezian (Labayru Fundazioa eta Bizkaiko Foru Aldundiko Ibilbide Historikoen arteko elkarlana)

itzultzaile..., euskeraren profesionalek azken baten, orain artean baino ardura handiagoa hartu behar dabe, etxetik edo ingurutik dakigun hori eredu landura jasoten. Jaiak esan beharrean *jaixak* idaztea ez da kontua. Sakonago sartu behar da goldea.

Busturialdean errespetatzen da batua eta bizkaieraren arteko alkarbitza hori?

Ez dakitsut horri erantzuten. Busturialdean eta sartaldeko eskualde euskaldunetan arazoak bardintsuak diralakoan nago. "Errespetatu" baino gurago dot "jagon" berbea erabili. Zelan jagon, Autzaganetik, Oiztik, Errigoitik, Sollubetik, Nabarniz aldetik Urdaibaira datozen uren ardura dogun antzera, bertoko berbakuntzea, hemengo jenteak mendez mende erabili dauen berbeta, geureak ditugun beste altxor-ondareakaz batera? Udalak be honetan zeresana eta erantzukizuna dabe. Ahalegin sendoagoa egin behar dogu, geure gizarte-sare apal horreetan gehiago eta duintasun handiagoaz txertatzen, mendatzen, geure berbeta. Irakaskuntza, administrazio, hedabide, jente aurreko ekitaldi... Harrotasuna eta duintasuna emon behar deusagu geurea, era landuan erabilia. Gure berbak dira: indabak, erroia, eskaratza, hurreko eta urruneko, martitzen edo eguazten, etxekonekoa, lubanea; deungea, alagalakoa; itxurearren, lotsarren... eta esamodu asko: alborokea egin, latigoan behar egin... Ez nago geure herrietako fonetikea bultzatzearen alde. Aberastasuna ez dago, han astoa esaten dana eta hemen astue, halan idaztean... orain badakit modan dagoana baina. Sakonagora jo behar da, geure berbeta baliabideak hobetu ezagutu, eta idatzira edo berbara dotoretasun puntu bategaz ekarten ikasi.

Zelan moldatu da euskara azken joera teknologikoetara eta gizarteko aldaketetara?

Ondo baino hobeto. Teknologietan, zientzian erabiltzen diran berbak erraz egokitzen dira eguneroko berbetara. Hitzak dira errazen ikasten diranak, eta errazen txertatzen diranak hizkuntzan. Gerraurrean urrutizkina edo bultzia sartu ziran moduan, gaur egungo hedabide eta irakas sareetan igarri barik ekantzen dira hitz barriok; bardin da gastronomia zein informatika izan.

Zeintzuk dira euskara batuaren indargune eta ahalguneak?

Indargune batzuk aitatu ditut. Gizarte egituretan gero eta txertatuago egotea, gizarte eremu zabalagoak irabazten joatea, eta gaur egungo edozein gairi buruz euskeraz egin ahal izatea, edozein hizkuntza nagusiren mailan ia; kalitateari dagokionez.

Akorduan daukat, Bilbo Herri Irratian euskeraz kazetari lanetan ibili nintzanean, zenbat kostetan jakun, edozein gairi buruz euskeraz berba egingo eban pertsonaren bat topetea. Gaur edozein gazte daukazuz, osasunaz, elikaduraz zein edozein zientzia arloz berba egiteko gauza diranak.

Ahulguneak, ez dira euskara batuarenak, euskararen berarenak baino. Bat, agiri-agiria, belaunaldien arteko transmisioa makaldu dala, eta batzuetan eten, tamalez. Geuk etxean, lagunartean, auzoan, astialdietan... sendo erabili eta alkarri irakatsi beharrean, uste dogu eskoleak beteko dauela hutsune hori, horretan sartu barik. Galgarri handia euskerarentzat. Kaleartean, gizartean ikusten dot makal euskera. Harrotasuna eta inplikazioa behar ditugu geure hizkuntzaren alde.

Guk aspaldi zertzelatu genduan bide hori hiru lematan: dakigunetik ez dakigunera, hizkera bizitik hizkuntza idatzira, bizkaieratik batua. Ni sinestuta nago, sartaldeko hiztun batek bere bizkaiera ondo lantzean dauenean, eredu batu sendoagoa eta sinesgarriagoa erabiliko dauela.

Bigarren ahultasuna: hizkuntza kalidadearen jaitiera negargarria. Ume eta gaztetxu batzuk berbetan entzunda, euskera ereduaren ikasten dabilzanak izanda be, esan lei euskaldunbarriak dirala. Transmisio naturalaren arrasturik be ez dabe agiri. Gizartean hurreko garanon arteko hizkuntza transmisioa sendotzen ez badogu, jai daukagu. Behin galtzen danak buelta eskasa dauka.

Zuk emondako hitzaldi bati lotuta, zeintzuk dira euskara batuaren "geografiak"?

Finkatu dan euskara batua, hurrago dago mila bider, erdialdeko hizkeretatik, sartaldekoetatik baino. Eragozpen batzuk sortzen ditu horrek sartaldeko hiztun naturalentzat, eta nahaste txarrak egiteko arriskua. Horrek pedagogia berezia eskatzen dau, leku bakotzeko berbetatik baturako bidean.

Guk aspaldi zertzelatu genduan bide hori hiru lematan: dakigunetik ez dakigunera, hizkera bizitik hizkuntza idatzira, bizkaieratik batua. Ni sinestuta nago, sartaldeko hiztun batek bere bizkaiera ondo lantzean dauenean, eredu batu sendoagoa eta sinesgarriagoa erabiliko dauela. Beti ipinten ditut eredu gisa Mikel Zarate, Xabier Amuritza eta halango batzuen ereduak.

Zein da euskarak jarraitu behar dauen bidaia-orria? Etorkizuneko erronkak?

Bidaia-orri malgua eta askotarakoa, lekuan lekuko egoerei ondoen egokitzen dana. Leku guztietarako ez dau balio formula berak.

Euskara batuaren osasuna euskera biziaren osasun onean dago. Hizkuntza formal eder bat eukiteak ez dau hainbeste balio, hiztun mengel eta dana beharrekoen gizarte bat badaukagu. Bitzuk joan behar dabe batera. Gorputza osasuntsu dagoanean, burua be argi eta zoli ibiltzen da.



Erdi Aroa Bermeon

SAN JUAN PORTALE

XIV. mendean kokatzen gara, Bermeoko garairik oparoena. Herri aberatsa zan, merkataritza jarduera bizikoa, Bizkaiko porturik garrantzitsuena zan. Bere bizilagunek pribilegioak eta foru propioa eukazan. Herriko mugak ezartzeko eta babeserako estrategia lez, herria harresitu zan. Sartzeko zazpi ate zeuden eta hoietatik San Juan portale da Bermeoko erdi aroko esentziaren lekuko mantentzen dan bakarra.

Lope Diaz de Haro Bizkaiko Jaunak sortu eban Bermeoko hiribildua. Ez dakigu data zehatza, baina behar bada 1214 eta 1239 urte bitartean izan zan. Logroñok eukan foru bardine jaso eban. Ordutik aurrera oparotasun garaia bizi zan Bermeon. Bizkaiko Jaunek eskeinitako forua, pribilegioak edota salbuespenak lagundu eben horretarako.

Portua izan zan gorespen horren eragile.

Bermeoko portuan merkataritza jarduera handia egoan eta bertako ontziolak eta arrantza be oso garrantzitsuak izan ziran. Herriko armaria horren adierazgarri da, balea arrantzak izugarritzko garrantzia izan eban eta Bermeoko bizitzan eta ekonomian.

XIV. mendean, Bizkaiko hiribildurik adoretuena izaten jarraitu eban Bermeo. Penintsulako merkatarik jarduerarik handiena eukan portua zan. Besteak beste, atlantiar gunean zenbait



Bermeoko San Juan Portale



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



produktu garraiatzen ziran Bermeotik: euskal burdina, Gaztelako artilea edota Gaskoiniako ardoak Flandes eta Ingalaterraraino eramanez. Arrainak be barnealdera esportau egiten ziran eta handik ardaa, egurra edota ikatza etorten ziran itsasoz.

Oso garrantzitsua bilakatu zan Bermeo eta horren isla 1476an "Bizkaiko Buru" izatearen pribilegioa eman eutson Fernando Katolikoak, XVI.mende osoan horrela izan zan. Bestalde, Gernikako Batzar Nagusietan Bermeok lehen botoa eta lehen ezarlekua zeuzkan. Halanda be, apurka-apurka bizitasun hori galduz joan zan. Besteak beste, oraintxu sortu zan Bilboko (1300. urtean) lehiakortasun komertzialagatik eta Alfonso XI.ak Urduñako bidea aldatu ebanean, Bermeotik igarotzearen ordez Bilbotik igarotzeko desbideratuz (1315. urtean). XV. mendeko bigarren erdialdean gainbehera nabarmena zan. Piraten garaia zan, merkataritza portuen arteko norgehiagoka be handia zan eta gainera bandokideen arteko gerrak be izan ziran. Guzti honek hiribilduko segurtasuna kolokan jartzen eban. XIII., XIV. eta XV. mendeetan suteak izan ziran, 1504.enekoa orokorra izan zan. 1772. urteko beste sute batek hiribilduko dokumentazio ugari suntsitu eban.

1334.ean, Alfonso XI.ak, Gaztelugatxe setiatzen ari zala, Bermeo harresi batez inguratzeko agindu eban eta ha eraikitzeko, bost urtean, urteko 2.000 marabedi eman ebezan. Geroago, 1353.ean Don Tello kondeak Bizkaiko jaunek Bermeon eukazan alkazar zaharreko harriak eman ebezan harresiaren eraikuntzarako.

Bizkaiko beste hiribilduak lez Bermeo harresitu zan herria babesteko, defentsarako, eta erdigunearen mugak ezartzeko. Harresi barruko bizilagunek pribilegioak eukazan eta foru propioa be eta harresitik kanpo herri xehea egoan. Erdi Aroko hiribildura sartzeko zazpi ate egozan besterik ez. Hauetatik egun mantentzen den bakarra San Juan Portale da. Gainerakoak XIX. mendean zehar eraitsi ziran, "herri apaindura itsusitzen baitabe, zeharo hondatuta daudelako eta ez ebeelako funtziorik betetzen eta gainera, ibilgailuen zirkulazioa oztopatzen ebeelako."

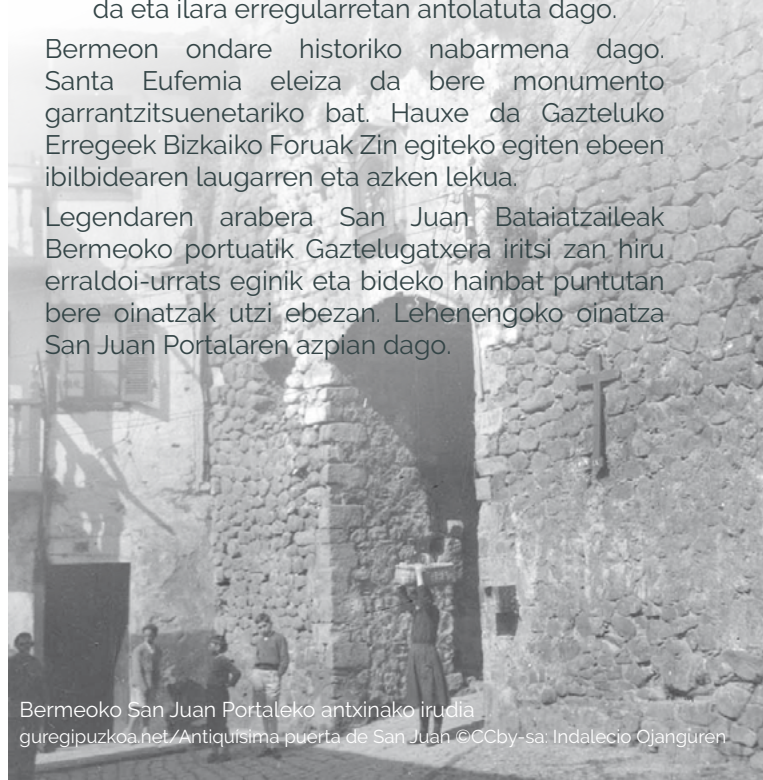
Zazpi ate hoiek hiribildua eta bide nagusien arteko lotura ziran. San Juan Portaletik hasita eta erlojuko orratzen alderantzizko norantzan, hauexek ziran atek:

1. **Beiportale edo Bakas portalea**, 1866.ean eraitsita. Nekazari kalearen hasieran egoan.
2. **SantaBarbaraportale**, 1831.ean eraitsita. *Carnicería vieja* sasoi baten eta gaur egun Nardiztar Jon kalea.

3. **Erremedioportale o Erremedioen Ama Birjinaren portalea** *Portaloña* edo *Cárcel Vieja* lez ezagutzen zan be. 1827.ean eraitsita. Hiribilduko aterik nagusiena zan, Bilboko irteeran.
4. **Sanfrantziskoportale edo burdinola-gizonena**, izen bereko komentuen aurrean egoan. Antxinan bertan burdinolak eta ontziolak egozan bertan. Egun Aldatseta kalea.
5. **Sanmigelportale edo Mikel Deunaren portalea** (XVI.mendean Sagarbarria izena eukan), 1829.ean eraitsita. Mikel Deunaren enparantzan egoan.
6. **Errentariaportale, Gudako Ama Birjina, edo Errentakoa**. Hiribilduko aduana zan. Egungo Lamera parkearen erdian egoan, garai hartan portua zan gune hau. Ibarluzea tar Kosme kalean.
7. **Eta San Juan portale**. San Juan portaleari Gaztelugatxeko San Juan baselizarako biderako irteera izateagatik deitzen jako horrela. Harresiaren ate nagusi bat zan eta bere gainean dorre bat egoala antzematen da. XIV.mendekoa da ate hau eta hiribilduaren barrurantz beheaturiko arkuaren bitartez irekita dago. Kanpoalderantz arku zorrotza dago. Bi hauen artean, atea zarratzeko arraildura ikus daiteke. Atea trangatzeko alboko zuloak be ikusten dira. Barruko arkuaren gainean dagoan San Juaneko horma-konka be nabarmentzen da. Kareharrizko harri-horma da ta harlandukoa da arkuen errosketan eta izkinetan. Harri handia da eta ilara erregularretan antolatuta dago.

Bermeon ondare historiko nabarmena dago. Santa Eufemia eleiza da bere monumento garrantzitsuenetariko bat. Hauxe da Gazteluko Erregeek Bizkaiko Foruak Zin egiteko egiten ebeen ibilbidearen laugarren eta azken lekua.

Legendaren arabera San Juan Bataiatzaileak Bermeoko portuatik Gaztelugatxera iritsi zan hiru erraldoi-urrats eginik eta bideko hainbat puntutan bere oinatzak utzi ebezan. Lehenengoko oinatzak San Juan Portalaren azplan dago.





WELCOME Mr. Larrinaga

Larrinaga abizena Mundakako bazter guztietan dago, kale batean, neobarroko estiloko jauregi batean eta udaletxe eraikin monumentalean be. Azken honen eraikuntza familia honen eskuzabaltasuna, kultura eta fintasunari esker izan zan posible. Liverpool-en finkatutako ontzi-enpresa garrantzitsu baten sortzaileak, Larrinagatarrek mundu guztian zehar zabaldu dabe euskal enpresarien izen ona.

Mundakoko Larrinaga Jauregia

Larrinaga familiaren legadua zabala da. Euren abizenagaz bat etorritz (Larrin:plaza-aga:tokia), Mundakoko plazan udaletxearen eraikin ederra altxatzen da. Bertan herriko eskolak be dagoz. Eraikin hau egiteko ezinbestekoa izan zan Juan Bautista de Longa eta **Florentino** de Larrinagaren diru-ekarpena, biak koinatuak, mundakarrak eta Liverpool-en kokatutako Larrinaga & Co ontzi-enpresa garrantzitsuaren enpresariak. Eurek eraiki

eeben eraikin osoa. *"Bere planta paregabeak, bere fatxadaren arkupeak, udalbatza-aretoak, gelen antolamenduak, altzariak eta lau eskolen hornidurak, Frantzia edota Alemaniako eskola onenen bezalakoa, Larrinaga jaunaren gustu ona eta kultura maila altua nabaritzen dabe. Bera arduratu zan eraikuntza-lan osoaz, obra osotasunean eta zehaztasunak be."* (Fabián Ortiz de Pinedo, Mundaka, 1895.eneko abuztua).

Udalbatza areatoan Juan Bautista Longa jauna

Florentino Larrinaga eta bere emaztea
Fermina de Bengoechearen bustoak
Mundakako Udalbatza-aretoan



eta bere emaztea zan **Saturnina** de Larrinaga anderearen eta Florentino de Larrinaga eta bere emaztea zan Fermina de Bengoechearen marmolezko bustoak nabarmentzen dira, horma-konka artistikoetan. Mundakako herriak horrela eskertu eutseen herriaren alde egindakoa herriko ongileei. Eraikinaren aurrekaldean marmol zuriko plaka txiki bat dago be. Eskerona adierazteko herriko kale nagusi bati Florentino Larrinaga izena jarri eutseen Mundakan.

Larrinagatarren ontzi-enpresarien historia 1862.ean hasi zan. Orduan **Ramón** Larrinagak, bere koinatuagaz batera, Juan Bautista Longa, biak mundakarrak, eta Antonio de Olano kide bilbotarragaz batera, Larrinaga & Co ontzi-enpresa sortu eban. Ramón Larrinaga urte bat arinago heldu zan Ingalaterrako hiri hontara eta ontziko belak fabrikatzeko Larrinaga & Bertram enpresako kidea izan zan. Enpresa honek *ship-chandlery* edo ontzi-hornidura lanak egiten eban. Hasieratik, soziedade horrek merkataritza eta ontzien agentzia lanak Liverpool eta Manilan arteko trafikoan ontzien ustiapenagaz batera egiten ebazan. Hasiera batean, belaontziak egiten ebezan

eta 70. hamarkadatik aurrera, baporak. 1874. urtean Florentino Larrinaga bere anaia heldu zan Liverpool-era eta ontzi-horniduraren negozioaren ardura hartu eban. Enpresaren ontzi bat, Buenaventura izenekoa Suezeko kanala zeharkatu eban lehen bapora izan zan. Urte askotan, Espainia eta Filipina arteko korreoa eta bidaiariak eraman eban enpresa honek. Halanda be, zerbitzu hau konkurtsora atara zan eta bere kudeaketa galdu eban enpresak, Enpresa hori 1883. urtean desegin zan. Orduan, Ramón Larrinagaren esku geratu zan flota osoa eta Larrinaga & Co izena hartu eban. Bera armadorea, agentea eta kontsignataria izan zan. Enpresaren sortzailea Ramón Larrinaga Liverpool-en zendu zan eta hiri hontako *Anfield Cemetery* kanposantuan lurperatuta dago. Oraindik ikus daiteke bertan familiako panteoia. Familiak panteoia bat dauka Mundakako kanposatuan be.

1897.urtetik Ramonen seme batek, **Miguel** Larrinaga zuzendu eban enpresa. Bera guztiz maiteminduta egoan bere emazteagaz, Asunción Clavero aragoiarra. Maitasun honi esker beste eraikin enblematiko bat sortu zan, Mundakako eraikinaren



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



Mundakako Florentino Larrinaga kalea

homonimoa, baina Zaragozan. Miguelek egin eban eraikin zoragarri hau zahartzaroan bere emazteagaz disfrutatzeko asmoz. Hau ez zan inoiz gertatu, izan be, bere emaztea arin hil zan eta Miguelek etxe dotore hau bistatik kendu gura eban. Hasiera baten "Villa Asuncion" izena eukan etxeak eta gaur egun Zaragozako Larrinaga Jauregia lez ezagutzen da. Miguel Liverpool-en jaio zan eta Larrinagatarren bigarren belaunaldikoa zan. Zaragozara heldu zan Unibertsitatean zuzenbidea ikasteko eta bertan aurkitu eban maitasuna. Larrinaga jaunak bere emaztearekiko maitasuna frogatzeko egin eban Jauregia. Pilarreko Basilikan hasi zan euren maitasuna ezustekoan. Jauregi ha XX. mende hasieran hasi zan eraikitzen Felix Navarro arkitekto ospetsuaren gidaritzapean. Aragoiko jauregi errenazentisten patrioiak jarraitu ebazan eta 17 urtez luzatu ziran lanak. Zaragozako Larrinaga Jauregia egun eraikin izugarria da, euskal eta

itsasoko aipamenez beteta (ontzien brankak, ontzi-enpresaren armarrria hiru esku batuta formagaz,...) eta kulturarako gunea da, ekitaldiak, ezkontzak edota kongresuetarako erabilia.

Mundakako Larrinaga Jauregiaren eraikin enblematikoa familia leinu horren urte eder hoi en fruitua da be. Herriko kale nagusian kokatuta, Goiko Kaleko 39. Zenbakian, XIX. mendean eraiki zan. Gaur egun udalaren araudiak babestuta dago, bere balio arkitektonikoa, historikoa eta artistikoagatik. Jauregi honen eraikuntza Miguel Larrinagak sustatu eban be eta estrukturan frantziako neobarroko hotelen eragina argi dago.

Ezagutu Gauegiz Arteaga pausoz pauso





URDAIBAI

MAGAZINE

©bai Nueva Europa

HARPIDETU ZAITEZ - SUSCRÍBETE
IRAGARRI ZURE NEGOZIOA - ANÚNCIATE

HARPIDETU ZAITEZ

IRAGARRI ZAITEZ

www.urdaibaimagazine.eus



Visit Urdaibai

© bai Nueva Europa

Urdaibaiko esentzia ezagutzeko

BISITA GIDATUAK

turistikoak
kulturalak
ekologikoak

Zeure neurriko plana egingo deutsugu!

Informazio gehiago eta erreserbak: 634 24 37 62

www.visiturdaibai.eus



KIWI, ZURE OSASUNAREN ALDE!

Ez dago mundu osoan kiwia bezalako frutarik. Kiwiaren izen exotikoa bere jatorriatik dator. Fruta honek edertasuna, zaporea, nutrizio balioak, osasunerako onurak eta proposamen gastronomikoak eskeintzen dauz. Fruta gozo haue geure eguneroko dietan sartzea %100ean gomendagarria da. Izan be, laranja baino C bitamina gehiago ematen deusku, baita zuntz disolbagarria, azido folikoa, eta omega 3 be, antioxidatzailea da, minbizia eta gaixotasun kardiobaskularrak prebenitzeko lagungarria da...eta horrez gain, gozo-gozoa da.

K iwi Txinako ipar-mendebaldean dagoen urrutiko inguru baten sortu zan, Yangtsé ibaiaren haraneko basoetan (txinoz Chang Jiang). Hantxe, basoko kiwiak jaten ziran ez ziralako landatzen batzeko gatx ziralako. Sasoi hareetan "tximinoen melokotoia" lez ezagutzen ziran, landara arbolen adabururarte heltzen zalako.

Antza danez, britaniar misiolari batek eraman eban hazia Zeelanda Barrira 1904. urtean. Eta zeelandabarritarrek mundu mailako ospea eraman eutseen 50. hamarkadan. Hau dala ta, askok pentsatzen



Kiwi Mermelada. Errezeta:

Prestatzeko erraza. Ontzi hermetikoetan kontserbatu hozkailuan.

Postreetarako eta tostadan jateko ezin hobea.

Osagaiak:

- Heldutako kiwi kilo bat
- 500 g. azukera
- Limoi handi baten zumoa
- Gelatinaren 2 orri (aukerakoa)

Elaborazioa:

- Kiwiak zuritu eta zatitu.
- Azukera eta limoi zukua gehitu. Nahastu eta egun bat gorde.
- Suan berotzen jarri, irakin arte. Bitsa kendu. Fruta apurtu eta pure egin. (Ordu erdiz eragin)
- Loditzeko uran hidratatutako gelatina gehitu.
- Hoztu eta jan.

dabe kiwiaren jatorria Zeelanda Barrian dagoela. Hango ortuzain eta nekazariak landarak aukeratu eta esportatzen hasi ziran. Garai hartan jatorrizko izenagaz ezagutzen zan kiwia, "*arantza mahats txinatarra*". Jakien amerikar banatzaile batek jarri eutson kiwi izen erakargarria. Hitz hau erabiltzen zan maorieraz txori berezi bat izendatzeko. Txori berezi hau egun Zeelanda Barriko sinboloa da eta fisikoki antz handia dauko frutagaz.

Bitxia bada be, Urdaibaiko klima oso egokia da fruta exotiko honen ekoizpenerako. Geografiatik paseotxo bat eginez gero, horretara dedikatzen diran 15 bat ekoizle topatzen doguz. Izan be, Busturialdea da Bizkaian kiwia landaketa gehiago dagozan lekua. Antonio Feijó izan zan Gernikaldean oin 40 urte kiwi landatzea sartu ebana. Inguruak horretarako emoten dau, Arratzun, Ibarren edo paduran bertan lurra ez da bustin askoko lurra. Urtea ondo emoten

bada Busturialdean bataz besteko hektareako 20 tona lortu ahal dira.

Landarea bera egokitzen da ingurura, ez intsektuek ez parasitoek ez deutse kalterik egiten, baina bakteriek eta onddoek bai, horregaitik, etenbako inausketa behar dau. Fruitua arbolan bertan heltzen da, horregaitik, batzean -zemendian- izotza edo euriak suertatuz gero, kaltegarria da, ze produktua alferrik galdu leiteke. Loren polinizazioa be garrantzitsua da eta horretrako erleak behar dira. Busturialdean zenbait ekoizle, erlauntz propioak



Kiwien uzta bilketa

daukez. Busturialdeko kiwi gehienak "Euskal Baserri" bermeagaz saltzen dira, Produktzino Integratuaren zertifikazioagaz, ekoizpen jasangarria.

Kiwiak osasunerako onura asko eskeintzen dauz, aparteko ezaugarriak dauzkalako. Oinarrizko fruta da eta bitamina asko, minelarak eta fitokimikoak eskeintzen dauz. Kiwi pieza batek egunean behar dan baino C bitamina gehiago eskeitzen dau, laranja batek eskeintzen dauenaren bikotxa. Zuntz disolbagarria emoten dau be eta hau kolesterola triglizeridoak zein odolako azukrea erregulatzeko lagungarria da. Gainera, idorreari aurre egiteko ona da. Azido folikoan aberatsa da, haurdunaldirako egokia. Omega 3 eskeintzen dauen fruta bakarrenetakoa da, bere hazietan dago. Substantzia antioxidatzaile asko eskeintzen dauz, zelulen zahartzeagaz lotutako gaixotasunei aurre egiteko osasun bermeak eskeiniz, hoiien artean, minbizia, arazo kardiobaskularrak, loditasuna, diabetesa, kataratak edota endekapen makularra.

BA AL ZENEKIN...?

- Eskoziako Aberdeeneko *Rowtt Research Institute*-n egindako ikerketa baten arabera, minbiziari aurre egiteko kiwiak bi eratan babesten dau: alde batetik, zelulako DNAan sortzen diran kalte oxidatzaileak gutxitzen dauz, eta bestetik, izandako kalteak konpontzeari eragiten dau. Onura hauek egunean pieza bat janez gero emoten dira.

- Bazkari oparo baten ondoren postrerako kiwia jatea gomendagarria da. Izan be, *actinidina* entzima dauka eta hau proteinak digeritzeko lagungarria da, larritasuna, gastritisa edota haizeak sortzea ekiditzen dau.

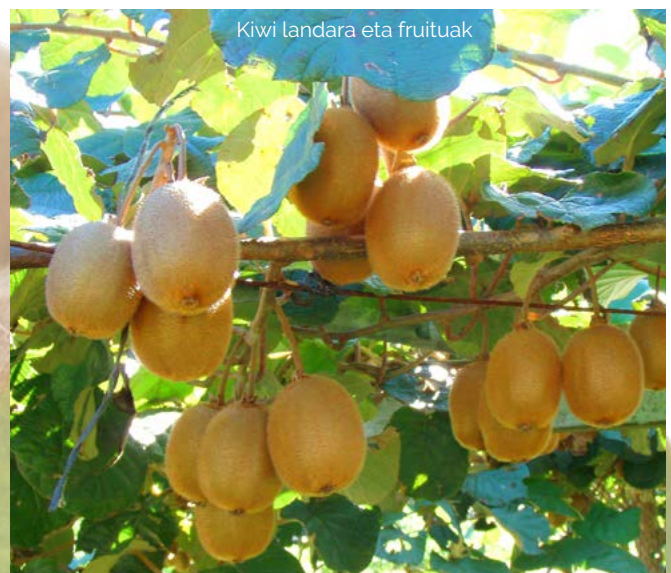
- Latexari edota urkiari alergia izanez gero izan ahal da kiwiari alergia izatea be. Sintomak hauexek dira: urtikaria eta ahoko mukosak handitzea.

- Kiwiaren 400 mota dagoz. Ezagunena *Hayward* da eta *Gold*-a da preziatuena.

- Kiwia jateko gomendagarria da erditik zatitzea eta koilaratxo bategaz zati bakoitza jatea. Xaflatan arinago galtzen dauz bitaminak.

- Argaltzeko oso egokia da.

- Taiwaneko unibertsitateak egindako ikerketa baten arabera lokartzeko ona da kiwia, gehiago eta hobeto lo egiteko ona.



Kiwi landara eta fruituak

OILO EKOLOGIKOAK, bikaintasuna arrautzan dago



Busturiako Zabale Abeletxea



Geure gizarteak derrigorrez bilatzen dauz produktu jasangarriak eta ingurugiroarekiko errespetutsuak bere iraunkortasuna bermatzeko eta arrautza ekologikoa horretarako plan perfektua da. Busturiako Zabale Abeletxetik, bere arduraduna, Vanesa Valcarce ekintzaileak, hasieratik sartu zan buru belarri bere proiektu ekologikoan, *"konbentzidute"*. Arrautza hauek bereziak dira *"ez daukeenagatik"*, oiloek tratu pertsonalizatua eta kalitatezkoa jasotzen dabe.

Vanesa Valcarce - Zabale Abeletxeko arduraduna

Oilo zorionsuak dira, inguru natural lasaian bizi dira eta bizi-kalitate zorionsukoak dira. Arrautza ekologikoak egiten dabezen olioak pribilegiatuak dira. Eta hau arrautzetan igarri egiten da. Fisikoki arrautz normalen antzerakoak diren arren, bere balioa barruan gordetzen dabe. Busturiako Zabale abeletxea Euskaber, Euskadiko Arrautza Bereziak elkartearen barruan dago beste lau kideekaz batera eta arrautza ekologikoak ekoizten dauz. Baina, zer dira arrautza ekologikoak?

Arrautza ekologikoak aire zabalean hazitako oiloek egiten dabezenak dira, elikadura ekologikoagaz. Oilo hauek estresik ez dauke eta dendatan euren arrautzek o zerbakiagaz dagoz markatuta. Euren elikadura naturalak, atsedanak eta bizi giroak arrautzaren kalidadean dauke eragina. Horregaitik arrautza ekologikoak erosi daitezkan arrautzik onenak dira. *"Arrautza ekologikoak ez dauko trasgenikorik, ezta kimikorik bez, ez dira erabiltzen pestizidarik ezta fungizidarik pentsuetan, ez dago arratoi-botikarik, ez dago medikazinarik...Guzti*

hoiek ez dagoz arrautza ekologikoetan. Arrautza osasungarriagoa da ez daukon guztiagatik eta oiloen bizi-kalitatea eta ongizateagatik. Oilo hauek ez dauke estresik, aske bizi dira, aire zabalean egoten dira. Izaten dabeen estres bakarra kalean dagozenez gainetik hegaz egiten dauen harrakaparia da. Baina inguru lasaian bizi dira, leku zabalak, jatekoa dauke, jolastu egiten dabe,....lasaitasun osoz bizi dan taldea da", horrela azaldu dau Vanesa Valcarcek, Zabale Abeletzeko arduradura.

Animalien ongizatea: nasai ibili eta jateko gozoa

Arrautza ekologikoen abeletxean zehe-zehe betetzen dira arrautza bereziak egiteko arauak. Lehenengoa, oilo mimitzea da. Oilo ekologikoez 4 metro karratuko zelai zatia dauke bakoitzeko eta pabiloi barruan 6 oiloentzako lekua dago metro karratu bakoitzeko. Abeletxe bakoitzeko gehienez zenbat oilo egon ahal dira be neurtuta dago, gehienez 3000. Oiloaren zaintzaren kalitatea bermatzea da helburua. "Askoz be errazagoa da oiloren bat gaixorik dagoela edota arrautzik ez dauela egiten ikustea. Horrela oiloari lagundu ahal izateko. Oiloa piztu egiten dogu masajeak emonez. Baina...oilokoa dana oilokoa izaten jarraitzen dau. Lote bakoitzeko beti dagoz batzuk bizi guztian arrautza bat bez ipintzen ez dabezenak".

Zabale Abeletzeko 3000 oiloak benetan erreginak dira. Euren elikadura txikitatik zaintzen da. "Geure oiloek %60an artoa jaten dabe, soja edota zekalea bezalako zerealak be, mineralak, bedarra eta zelaian aurkitzen daben guztia, zizareak, zapoak, bareak...Araudi barriari esker jaiotzen diranetik jaten dabe pentsu ekologikoa", azaldu dau Vanesa Valcarcek ekoizleak.

Iraunkortasun ekonomiko eta ekologikoa

Enpresa ekologikoa eta ekonomikoki iraunkorra izatea erronka bat da eta konbentzidute hartzen dan erabakia. "Arrautza ekologikoa, murrizketengatik, ekoizteko arrautzik garestiena da, egin ezin dozun guztiagatik. Guztia garestitu egiten da oiloak aurrera ateratzea gatxagoa dalako. Produktzioa horrelakoa da arau zorrotzak betetzen doguzelako eta uste dot abeltzain guztiok zehatz-mehatz betetzen doguzela, konbentzidute gagozelako".

Ba al zenekien...?

- Arrautza ekologikoa eta landako arrautza (kanperoa) oiloaren zaintzan bereizten dira. Landako oiloa aire zabalean egoten da be bai baina metro karratu gutxiago dauko pabiloi barruan. Honen elikadura ez da ekologikoa eta pentsuetan pestizidak, trasgenikoak eta abar erabiltzen dira.
- **Arrautzak: 3, 2, 1, 0.** Arrautzetan markatutako zenbaki kodearen lehen zifrak oiloen ongizatearen informazioa emoten dau.
- **0: oilo ekologikoak**, aire zabalean eta elikadura ekologikoagaz hazitako oiloak eta botikak hartzeko murrizketak izaten dira.
- **1: landako oiloa**, aire zabalean egoten dira oiloak. Elikadura ez ekologikoa eta botikak hartzen dabez.
- **2: lurlean hazitako oiloak**, pabiloi zarratuan, kanpora irten barik. 12 oilo metro karratu bakoitzeko.
- **3: kaiolan hazitako oiloak**, A4 (627zm2) orri baten tamainako lekua oilo bakoitzentzako.
- Arrautza ekologikoez B7 bitamina edo biotina asko dauke, oso onuragarria azalarako, uterako...gorputzak oso ondo hartzen dau.



Busturiako Zabale Abeletxeak 5 urte daroaz arrautza ekologikoak ekoizten. Bizkaiko Foru Aldundiko Lurren Bankuko ekimena izan zan irtenbidea enpresari ekintzaile honentzako. Bera buru belarri sartu zan hasieratik bere proiektuan, kontsumo ekologikoaren aldekoa zalako. *"Ekologistatzat hartzen dot neure burua eta nahiz eta hirikoa izan, lanaz aldatu gura neban eta zeozer ekologikoa egin gura neban. Trebakuntza prozesua egin neban HAZIren bitartez eta abeletxea sortu neban. Orain Euskaberren barruan 13 kide gagoz, 4 ekologikoan. Nire arrautzak Euskaberren bitartez merkaturatzen dira eta eurek nire produkzio osoa erosteko konpromisoa hartu dabe".*

Abeletxean lana sakrifkatua da, lehen sektoreko beste lanak bezala. Baina abeletxe ekologiko honetan arreta egunero egiten da, kontu handiz. *"Oiloekaz egunero egin behar da lan. Pabiloira heltzean, oiloen soinua erlajatu egiten nau eta nola dagozen entzuten dot. Arrautzak batu eta gero oiloak jagon egiten dodaz".*

Arrautza osasungarriak, baita ingurumenerako be

Ekoizpenak arrautzaren konposizioan eragin zuzena dauko eta onurak emoten deutso. Baina arrautza ekologikoaren ekoizpenak ingurumenaren zikloa zarratzen dau. *"Abeletxean sortzen dan zaborraren aztarna minimoa da. Ez dauko ezezko inpakturik. Hondakinak konpostau egiten dira eta ongarri gisa erabiltzen dira. Oilo taldea kentzen dodanean, 12-15 hilero, hiltegiara eramaten dira eta okela saltxitxak egiteko erabiltzen da. Hazurrekaz jaboia egiten da... Eta gainera, inguruko animaliek be etekina ateratzen dabe... azeria inguruan dabil eta aztoreek udan oiloren bat edo beste hiltzen dabez",* kontatzen dau Vanesa Valcarcek.



Arrautza bilketa eta aukeraketa

Ekoizle ekologikoa danez konbentzidute dago merkatu ekologikoa gorantza doala, motel doa baina gero eta jente gehiago gehitzen da. Adibidez, ikastetxeetako jantokietan elikadura ekologikoagaz bat egiten dabe. Zentzu honetan, Zabale Abeletxeko arrautza ekologikoak Allende Salazar Herri Ikastetxera eta San Fidel Ikastolara doaz. Bi hauek, euren ikasleei tokiko produktua eta ekologikoak emoten aitzindariak dira.



Euskadiko kalitatezko sagardo markak

Marcas de calidad de sidra natural de Euskadi



Euskal Sagardoa

- **%100 bertako sagarra**
100 % manzana autóctona
- **Goi-kalitatea**
Calidad superior
- **HAZI Fundazioak egiaztatua**
Certificada por la Fundación HAZI
- **Fraisoro Laborategian kalifikatua**
Calificada en el Laboratorio Fraisoro
- **Sagardoaren apustua: oraina eta etorkizuna**
Una apuesta por el presente y el futuro de la sidra

www.euskalsagardoa.eus



Gorenak

- **Han-hemengo sagarra**
Manzana de uno u otro origen
- **Goi-kalitatea**
Calidad superior
- **HAZI Fundazioak egiaztatua**
Certificada por la Fundación HAZI
- **Fraisoro Laborategian kalifikatua**
Calificada en el Laboratorio Fraisoro

www.sagardogorenak.eus

EINGO TALDEA

Hau da erromeria!

Ohiko erromeriatik Nino Bravo-ra, rancheratik arin-arinera... edozein jai, txoko edota ospakizun Euskadin gustatzen jakun musikagaz alaitzea da talde anitz honen *leit motiv*-a. Kaleko musikazaleez osatuta dago taldea. Taldekideak adin guztietakoak dira eta jenteagaz zuzeneko kontaktuak eskeintzen dauen zaporezaleak dira. Ein Go taldea giro onaren ezinbestekoa da.

Taldea 2015. urtean sortu zan, Ibarrangelun egin zan Don Domingo parrokoaren omenezko pastoralara egin zanean. Hantxe, lehenengoz batu ebeen euren musikatresnak egun Ein Go taldeko kideetako batzuk. Orduan konturatu ziran formatu desbardin bat egin ahal zala eta apurka-apurka taldea eratu zan. "Hasiara horretan batu ginan Tintxu, gaiterua, Urtzi, Ni neu eta Argi flautagaz. Formatu polita zala ikusi genduan eta kaleratzeko egokia zala. Betiko kantak, betiko dantzak hartu eta beste itxura bat emon. Instrumentu naturalak erabili baina jai giroko tokea emon", gogoratzen dau Iker Allurrek, Ein Go Taldearen kidea eta sustatzailea.

Talde xume honen arrakastaren gakoak asko dira, lehena, taldekideen harteko harreman nagusia, musika. Adina, lanbideak edota zaletasunak kontutan hartu barik, giro sortzea da euren pasinoa baita musika kalera eramatea be. Guzti hori taldeko izaeraren isla da. 30 taldekidetik gora dira, adin desbardinekoak, panderojole txikienak 4 urte dauzka eta taldeko nagusiena 76 urtekoa da. "Geure berezitasun bat da ez garela betidaniko kuadrila bat, ez gara kintakoak ez ezer. Taldean ezagutu gara, batzuk lehendik lagunak ginan eta

beste batzuk gero ezagututakoak. Horrek emoten deutso beste kolore bat taldeari. Badaukaguz gazteak, erdikoak, nagusiagoak...denetariokoak. Gehienok Busturialdekoak gara, baina Arratiakoak eta Mungikoak be dagoz", azaldu dabe.

Beste sekretu bat taldea sortu zanetik izandako helburua da: euskaldunoi guztatzen jakun musika egitea eta "abesti hori herriari emotea, baina herriak gaur egun edo momentu horretan beharko lukeen moduan". Eurek aitortzen dabeen lez, taldeak hutsune bat bete dau, beharizan bat bete dau. Ez dabe kontzertu bat emoten edota jai giroa alaitzen tabernaren barraren ondoko bazter baten edota kiosko baten. Ein Go Taldea mugitzen da, jenteagaz nahastu egiten da, jai giroa sortu eta bizi egiten dau. "Gagozen lekuetan jendeak parte hartzen dau. Ez gara konturatu baina hutsune bat egon da eta guk bete egin dogu".

Zuzena, alaia eta betiko musikan oinarritutako soinua da beste gako bat. Txistu, gaita, dultzaina, panderoa, trikitixa... musika-tresna guztiak dagoz Ein Go taldearen barne. Inprobisazioak aparteko magia emoten deutso taldeari. "Entsaioak zuzenean egiten doguz. Apariak edo bazkarietan noizean behin elkartzen gara eta batzutan kantaren bat prestatzen

dogu batera. Baina normalean inprobisazioak dira. Ahalegintzen gara abestiei bizitasuna emoten eta entsaioak zuzenean izanda horrek dauko bizitasun gehiago”, nabarmentzen dau Bixente taldekideak.

Oso berezia da nola lortzen dauen Ein Go taldeak publikoa animatzea eta jai giroan murgiltzea. Talde honek ondo baino hobeto daki giroaren parte izaten eta publikoagaz bat egiten dau. “Guk daukagun gauza ona da, herrietara jotzen goazenean papelak eramaten doguzela kantuekaz, eta jendea parte hartzea lortu dogula. Protagonistak danak gara”, azaltzen dau Julian Marik. “Haueti beti kantu sorta eransten deutsegu eta horregaz jendea geureganatzea lortzen dogu gaurko, atzoko eta betiko kantu, rantxera, dantza eta abarrekin”.

Bixentek anekdota ugari kontatzen dauz, taldeak nola lortzen dauen musika herrira eramatea islatuz. “Lortu dogu erromeria kalera bajatzea. Nabarnizen, adibidez, berbenatxue jotzen egon ginan eta ez gendun ataritzen saltsarik, jendea tabernan inkautu egoan. Ta halako batean, bajatu ginan barrara eta hasi ginan danok abesten, goizaldeko ordu bietan oraidik hor egon ginan...Arteagako jaietan be, dantza taldearen saioan, sartu ginan taldeagaz eta bete jazkun plaza guztia jendez. Eta Gorlizen be pentsa genduan jendea ez zala mugituko ze Sukalki baten ostean jo genduan eta kanpa handi baten jendea kuadrilatan egoan banatuta... ba azkenean giroa atara genduan. Eta Ereñon... San Miguel eguneko meza ostean danak dantzan jartzea lortu genduan, batazbeste 80 urtekoak ziran danak. Hori zan erromeria!...”, gogoratzen dabe.

Herriko jaiak, ezkontza bat, Euskal Jaiak...Ein Go Taldea erreperitorio zabala dauko eta edozein ospakizunera egokitzeko formatu desbardinak eskeintzen dauz. Gehien egiten dauen formatua “Kantan eta dantzan” izenekoa da, herri txiki eta auzoetan edota lagunarteko jaiak alaitzeko.

Dultzaineroa, pandero-jolea, perkusio txikia, trikia eta akordeoiagaz...besteak beste, giroa sortzen da. “Gazte Erromeria” gazte jendeari begira, erromeria formatua be eskeintzen dabe. Honetan, Euskal, Herriko talde eta abeslarien abestiak, herriko dantzakaz batera batuz. “Ein Go Classic”, jende helduari zuzenduta dago, betiko pasodoble, baltse, tango eta abarrekaz... jendea dantzan jartzea da helburua.. Eta orain formatu barri bat eskeintzen dabe be, “Plazan Dantzan” izenekoa. “Ispasterren estreinatu dogu, azken urtietan modan dagoen formatua da. Aiko taldeak sortu dau eskola eta horren eskaera dago. Guk zerbait desbardina eskeintzea pentsa genduan eta sortu dogu formatu txiki bat, hasiera baten behintzat, pianoa eta trikiagaz. Ispasterreko dantza taldearen laguntza izan dogu horretarako.”



Kaleko musikazaleak dira Ein Go taldeko kideak eta talde hau giro onaren ezin bestekoa bilakatu da.

Baina taldearen ezaugarri nagusia taldekideen konpromiso maila da eta lagun talde handia dala.

“Eskertzekoa da eta hitzik ez daukat horretarako, dagoen konpromisoa taldekideengan, lagunak gara, holan ezagutu gara eta hiru urte elkarrekin pasatu eta gero, gehiago lotzea lortu dogu. Talde honek gauza on bat dauka eta da ez garela erretzen. Saioetara joateko banatu egiten gara”.

Izan be, jai, ekitaldia edota ospakizun askotara joateko “gonbidapenak” jasotzen dauz taldeak. 2018an, urtarrilatik abendurarte 90 ekitaldi daukez. Guztietan ez dira faltako euren abesti bereziak edo fetitxe: Nino Bravo, “Guk euskaldunoi guztatzen jakun musika jotzen dogu eta geuretzako oso euskalduna da”, “Caballo Prieto Azabache”, “No volveré”, “Valver volver”- hauek beti amaieran- eta pastoraletako doinu bategaz hasten gara beti”.

Ein Go taldea zabala da eta musikazaleak diranez musika kalera eramatea gura dabe, “kontserbatorietan dagoan jendea urten dadila kalera. Sikeran jendea poztu eta norbera be alaitzeko”.





THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS AWARDS



EUROPEAN RUGBY CHALLENGE CUP



2018ko VUELTAko ETAPA



MTV EMA

Eskerrik asko Bizkaia

2018 URTE IKARAGARRI HONENGATIK

