

URDAIBAI

2019
nº 17

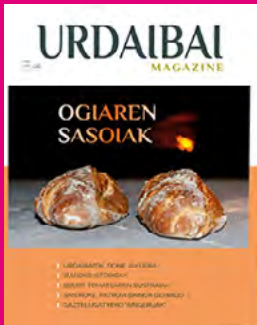
© MAGAZINE ONLINE



EMPRENDIZAJE, DESARROLLO Y FUTURO EN EQUILIBRIO

- | JONATHAN B. TOURTELLOT
(National Geographic)
- | EL ENCINAR CANTÁBRICO
- | PASTELERÍA BIDAGUREN

- | CHICHARRO, SABROSO Y SENCILLO
- | EL MAGNETISMO DE SANTA CATALINA
- | BARRIO UNDA, MUXIKA

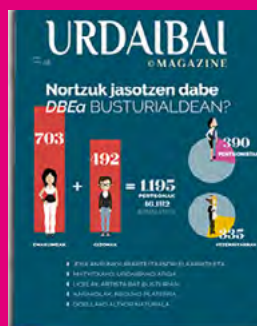


URDAIBAI

©MAGAZINE ONLINE

5

urte



ZENBAT BURU...

El fin del proyecto Urdaibai Magazine es sumar, aportar información a quienes vivimos en Busturialdea y a quienes fuera de la comarca tienen interés por conocerlos, porque nuestra aventura va de personas. Es el quinto año de Urdaibai Magazine y seguimos trabajando para mejorar. Entendemos la calidad informativa como pluralidad y respeto. Nuestra línea editorial trata de ser coherente con este criterio, en el que nos reafirmamos con la decisión de añadir contenido a nuestras páginas. En este número estrenamos una nueva sección, ZENBAT BURU..., de colaboradoras y colaboradores, personas acreditadas en diversas especialidades técnicas, sociales, históricas, culturales, humanas, científicas, artísticas..., líderes y personas anónimas que accedan a contarnos. El objetivo es compartir conocimiento, experiencia y emociones que nos inspiren y nos ayuden a avanzar en nuestras vidas. Desde estas líneas nuestro agradecimiento a las cuatro personas que han aceptado abrir la sección. Sus aportaciones son interesantes, útiles, enriquecedoras y generosas. Sentimos la misma gratitud hacia las personas que, en cada número, aceptan ser entrevistadas y/o nos dan acceso a su conocimiento. Aprender, de boca de su creador, qué es el concepto geoturismo y su trascendencia para el desarrollo de un turismo respetuoso con el destino, o saber un poco más sobre espíritu emprendedor y la historia, no siempre dulce, de una pastelería local, tradicional, como es el caso de este número, es una suerte y una razón para amar un poco más nuestra realidad y ayudar a mejorarla. Desde la edición y difusión y desde la lectura compartida, queremos hacer de cada palabra una oportunidad.



08 ZENBAT BURU...
COLABORACIONES

18 LEKUKO
BARRIO UNDA

El valor cultural del Patrimonio rural tradicional

20 KALERIK KALE
PASTELERÍA BIDAGUREN,

Los dulces más antiguos de Gernika-Lumo

24 SALTSA-PORRU
CHICHARRO,

Humilde, pero con carácter y sabor

26 BERDEAN
ENCINAR CANTÁBRICO,
Un laberinto *siempreverde*

SUSCRIPCIÓN

Si quieres recibir la revista, contacta aquí:

urdaibaimagazine@nuevaeuropa.com

tel.: 94 625 06 06

www.urdaibaimagazine.eus

URDAIBAI MAGAZINE ES UNA PUBLICACIÓN ELABORADA ÍNTEGRAMENTE,
POR EL EQUIPO DE NUEVA EUROPA S.L

Urdaibai Magazine no se hace responsable de las opiniones
y comentarios vertidos por terceras personas.

EDITA

NUEVA EUROPA S.L

Carlos Gangoiti, 15, bajo

Gernika-Lumo (Bizkaia)

nuevaeuropa@nuevaeuropa.com

www.nuevaeuropa.eus

Zer ideia ona!
nueva europa



ELKARTEGIAK

EMPRENDIZAJE, DESARROLLO Y FUTURO EN EQUILIBRIO

El tejido industrial de Busturialdea empezó a "deshilacharse" en la década de los 90. Casi 30 años después, el futuro laboral de la comarca vuelve a "hilar fino". La creación de Elkartegiak, centros de empresas y negocios emprendedores, se presenta como acicate para alimentar el músculo del tejido empresarial y el resurgir de nuestra actividad económica.

Generar empleo, regenerar el tejido empresarial de una comarca como Busturialdea es una labor que requiere ideas, iniciativa, riesgo, coordinación, integración de agentes públicos y privados e inversión. Al echar la vista treinta años atrás, vemos que Busturialdea ha pasado de ser un referente industrial, con grandes empresas cuberteras y metalúrgicas, que hicieron de la comarca un polo de riqueza y bienestar, con Gernika-Lumo como cabecera, a ser una zona en declive, con un futuro aparentemente "famélico", agravado, en 2012, por el cierre de la empresa maderera Inama de Muxika, cuando la tasa de paro de la comarca alcanzó el 12,5%. En la actualidad, según datos del último informe estadístico de Lanbide, Servicio Vasco de Empleo, de los 68.472 parados y paradas de Bizkaia, 2.342 pertenecen a Busturialdea, con un índice de paro

registrado de 10,8% en enero de 2019. El dato indica un ligero repunte del empleo, con respecto a los datos registrados el año pasado. En enero de 2018, había 2.398 personas en desempleo en la comarca y el índice de paro registrado fue del 11,1%.

En la evolución de las sociedades, el declive de las empresas y la destrucción de empleo es una realidad difícil de evitar. En las economías dinámicas esta realidad se combate con la creación de nuevas empresas, que generen nuevos puestos de trabajo. En el caso de Busturialdea, el diagnóstico actual no apunta tanto al paro de su población, sino a la falta de previsión de años anteriores y a la ausencia de oportunidades de empleo dentro la comarca. Para fomentar la actividad económica es necesario crear las infraestructuras adecuadas. Aspirar a un futuro prometedor pasa por estimular un incremento

del tejido empresarial, para crear oportunidades de desarrollo y un futuro para las nuevas generaciones locales, un polo de atracción sostenible.

Regenerar el tejido empresarial de Busturialdea, crear empleo y promover un desarrollo económico sostenible es un objetivo estructural, que requiere un esfuerzo transversal de los agentes socioeconómicos y culturales. Para alcanzarlo es imprescindible incentivar el emprendimiento, tanto de nuevas empresas como el crecimiento de las existentes. Una vía es la creación de dos Elkartegiak. En una comarca de poco más de 45.000 habitantes estos equipamientos despiertan y refuerzan el carácter emprendedor, tan necesario para un territorio con todo el futuro por delante. *"En los últimos años se han puesto en marcha tanto Arratzu Elkartegia Langunea como Gernika Elkartegia, con el propósito de que el tejido empresarial pueda crecer, desarrollarse, recuperar el empleo y reactivar económicamente la comarca de Busturialdea, poniendo a disposición de las personas y/o empresas interesadas en ubicarse en la comarca esta oferta en infraestructuras industriales y empresariales"*, explican desde la Diputación Foral de Bizkaia, promotora de esta iniciativa laboral.

El establecimiento de Elkartegiak proporciona al Territorio Histórico de Bizkaia una amplia red de infraestructuras, para ofrecer espacios adecuados a proyectos empresariales, una herramienta eficaz para promover nuevas empresas, que contribuyan al desarrollo sostenible y equilibrado de Bizkaia. En nuestro caso, desde el ente foral señalan que *"Gernika-Lumo constituye un centro de desarrollo socioeconómico, polo de atracción de actividad para la comarca y el desarrollo de Gernika Elkartegia, en terrenos que eran propiedad de Azpiegiturak, S.A.M.P., contribuirá a la generación de actividad industrial y comercial y a la generación de empleo en la Busturialdea"*.

Desde marzo Gernika-Lumo y Busturialdea cuentan con un nuevo polo de desarrollo económico, un Elkartegia que acogerá empresas y personas emprendedoras sobre los 13.482 m2 de superficie de la antigua fábrica cubertera,



Arratzu Elkartegia Langunea

El propósito de Arratzu Elkartegia Langunea como Gernika Elkartegia es recuperar el empleo y reactivar económicamente la comarca de Busturialdea

Malta, un "ecosistema" con una serie de servicios que aportan valor añadido, para crecer y consolidarse. Este Elkartegia nace con vocación de ser tractor económico de la comarca, de promover el emprendizaje y de dar cobertura a las grandes empresas tractoras de la zona. *"Los diferentes Elkartegis gestionados por Azpiegiturak, S.A.M.P. facilitando la ubicación de sociedades mercantiles y/o empresarias y empresarios individuales y la existencia de zonas comunes, contribuye a generar sinergias y posibilidades de colaboración del tejido industrial, las personas emprendedoras y el resto de personas que conforman la comarca. Gernika Elkartegia por su singularidad y al estar gestionado bajo la marca de Bizkaia Azpiegiturak constituirá un polo de atracción no sólo para las personas allí instaladas sino también para el resto de sociedades y/o personas interesadas en el uso de las zonas comunes (salón de exposiciones, sala de conferencias...)"*, explican desde la Diputación Foral de Bizkaia.

Gernika Elkartegia, es un nuevo centro de empresas, que ofrece espacios de trabajo para personas emprendedoras y startups. En total son 14 módulos de oficina, 19



Busturialde,
EUSKARA eta
URDAIBAIEN alde



pabellones industriales de entre 250 y 750 m2 y espacios comunes. Es un Elkartegi moderno, en el que se han invertido 9 millones de euros. Junto al módulo de oficinas y al módulo industrial, cuenta también con una sala de coworking para emprendedores en fase de elaboración de un proyecto empresarial.

Hasta el momento, una veintena de empresas ya se han mostrado interesadas en instalarse en Gernika Elkartegia, lo que supondrá generar 50 puestos de trabajo. Dado que su objetivo es generar empleo, alcanzar los 150 empleos, las sociedades mercantiles y los empresarios y empresarias individuales tendrán derecho a acceder a Gernika Elkartegia siempre que, entre otros requisitos, sean empresas de nueva creación o sean empresas existentes que necesiten realizar una expansión por: Apertura de un nuevo centro productivo, puesta en marcha de alguna línea nueva de producción, que precise de nuevos espacios, aumento de la producción, aumento de la plantilla y establecimiento de alguna línea de I+D+i o similar, que precise de nuevos espacios.

Por otro lado, anualmente, el Departamento de Desarrollo Económico y Territorial de DFB publica normativa sobre el establecimiento de subvenciones al arrendamiento para

aquellas empresas que entre otras condiciones tengan suscrito un contrato de arrendamiento con Azpiegiturak, S.A.M.P. y que hayan transformado contratos temporales en indefinidos o hayan ampliado la plantilla.

El impulso y la regeneración laboral de la comarca van más allá de sus municipios más poblados. La Diputación Foral de Bizkaia ha implantado recientemente un nuevo Elkartegi en Arratzu. Otro polo de atracción para el emprendimiento en Busturialdea, que pone en valor el potencial de desarrollo de los espacios rurales. Arratzu Elkartegia Langunea es fácilmente accesible desde

Gernika-Lumo, a apenas 5 Km de distancia y con una red de bidegorri, que promueve la movilidad sostenible. Esta infraestructura empresarial complementa y refuerza el espíritu emprendedor de Busturialdea también en los

municipios pequeños. *“La implantación de Elkartegis a lo largo del Territorio Histórico de Bizkaia contribuye a la creación de actividad empresarial y generación de empleo; Arratzu Elkartegia Langunea y Gernika Elkartegia son centros de empresas que coadyuvarán en dicho propósito, lógicamente con las particularidades y diferencias de cada uno de ellos. Arratzu Elkartegia Langunea es un espacio de uso compartido en el que tienen cabida personas*

El desarrollo de cualquier idea empresarial dispondrá de las instalaciones necesarias, no sólo en su fase embrionaria sino también de madurez

Busturialdeko
mankomunitatea

Jasangarritasunagaz bat!



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

emprendedoras, nuevas iniciativas empresariales y/o empresas existentes, en el que se atiende principalmente al desarrollo económico en el medio rural; sin excluir aquellas actividades que cumplan los requisitos de acceso y contribuyan a la creación de actividad y generación de empleo; mientras que Gernika Elkartegia es una instalación urbana que dispone de espacios para personas emprendedoras y startups, 14 módulos de oficinas y 19 pabellones industriales. Dadas las características de ambas instalaciones el desarrollo de cualquier idea empresarial dispondrá de las instalaciones necesarias, no sólo en su fase embrionaria sino también de madurez, dentro de la comarca de Busturialdea y bajo la gestión de Bizkaia Azpiegiturak”, aclaran desde la Diputación Foral de Bizkaia.

El futuro de Busturialdea se articula en torno al concepto de un desarrollo sostenible, que mantenga el equilibrio entre la gestión de los recursos naturales; la regeneración de un sector industrial competitivo, respetuoso con el medio ambiente, capaz de generar empleo y de recuperar áreas degradadas ambientalmente, como la ubicación de Gernika Elkartegia; y un sector turístico que avance en la gestión, estructuración y promoción exterior, capaz de atraer visitantes que capten los valores de la zona y cuyos beneficios económicos se materialicen laboralmente.



Gernika Elkartegia



Arratzu Elkartegia Langunea

Gernika Elkartegia

- Centro de empresas concebido para acoger iniciativas empresariales nuevas como proyectos consolidados.
- Módulo de oficinas: 14 espacios de 35 m2. Aislados acústicamente y equipados con termostato propio, toma eléctrica y conexión de datos. Precio medio de arrendamiento de oficinas, 300 euros/mes.
- Módulo industrial: 19 pabellones desde 250 a 750 m2. Pueden unirse o separarse. Precio medio de alquiler, 1000euros/mes.
- Sala Coworking: 200m2. 11 puestos de trabajo.
- Contrato arrendamiento por tiempo limitado (máximo 10 años) con opción de compra después del primer año.

Arratzu Elkartegia Langunea

- Espacio de uso compartido para emprendedores, nuevas iniciativas empresariales y/o empresas existentes con necesidad de ubicación temporal.
- Capacidad para 16 nuevos negocios y una sala de reuniones.
- Régimen de estancia: cesión de uso de espacios compartidos con una duración de dos años prorrogables a dos periodos de un año cada uno.

Más información en azpiegiturak@bizkaia.eus
o en el teléfono 94 607 37 00.



PESCA

Izaskun Bilbao Barandica

Vice Presidenta del Grupo ALDE en el Parlamento Europeo / Eurodiputada de EAJ-PNV

Urdaibai exporta sostenibilidad al mundo global

Urdaibai ha sido tradicionalmente una comarca vinculada a la industria pesquera. Muchos de los que tenemos una relación estrecha con esta actividad productiva hemos sufrido la incomprensión con que algunas organizaciones medio-ambientalistas han observado esta actividad. Hace ya muchas décadas que los primeros y más conscientes defensores de la sostenibilidad son pescadores. Porque son plenamente conscientes que la sobre-explotación de los recursos pesqueros es *"pan para hoy, hambre para mañana"*.

Por eso hay que reivindicar precisamente la aportación que Urdaibai, sus profesionales de la pesca están haciendo a la sostenibilidad a nivel global. Tal actitud se plasma, en primer lugar, en los códigos de conducta de los buques y sus tripulaciones y en la promoción de técnicas pesqueras y tecnologías de tratamiento del pescado plenamente sostenibles. Pero además se produce también con la participación y el protagonismo que empresas y profesionales de Urdaibai tienen en la promoción de los acuerdos pesqueros de la Unión Europea.

La reciente renovación del acuerdo de pesca con Costa de Marfil nos recuerda que estos acuerdos entre la Unión y terceros países significa mucho más que habilitar caladeros. Son hoy la herramienta más eficaz para erradicar de los mares de todo el mundo la pesca ilegal no declarada y no reglamentada. Son también un instrumento para introducir nuestros estándares medio-ambientales y sociales en las aguas y territorios vinculados por estos acuerdos. Finalmente se ha comprobado que las cláusulas para favorecer el desarrollo de la industria pesquera local que incorporan han generado desarrollo en los países que firman estos acuerdos.

Es hora en consecuencia de reconocer y difundir la aportación que vecinos de Urdaibai están haciendo a la sostenibilidad de la actividad pesquera a nivel global. Merece otra imagen. Y una actitud más decidida por parte de las autoridades comunitarias frente a la competencia desleal de agentes sin escrúpulos que a veces consiguen vender en Europa pescado transformado y capturado sin nuestros estándares sociales y ambientales.



HISTORIA

Alberto Iturriarte

Gernikazarra

En recuerdo del Alcalde José de Labauria

Aquí en Gernika, en el parque que lleva su nombre y que está situado delante de la comisaría de la Ertzaintza, un pequeño busto recuerda a José de Labauria. Este nacionalista fue nombrado Alcalde de Gernika-Lumo en febrero de 1937. Fue testigo presencial del Bombardeo y sufrió sus consecuencias. A su término, promovió el rescate tenaz de las personas heridas o muertas entre las ruinas incandescentes, organizó la evacuación de los supervivientes hacia Bilbao, y permaneció en Gernika hasta pocos minutos antes de la entrada de las tropas franquistas.

Informado de las mentiras que difundían los *"nacionales"* (del tipo *"Gernika fue destruida por los propios vascos"*, o *"no hubo ningún bombardeo sobre Gernika"*) protagonizó su famosa denuncia radiofónica ante el mundo: *"Ante Dios y la Historia afirmo que durante tres horas y media los aviones alemanes bombardearon con saña desconocida la población indefensa de Gernika, reduciéndola a cenizas, persiguiendo con el fuego de ametralladoras a mujeres y niños que han perecido en gran número (...) Gernika ha sido incendiada, pero Gernika no morirá. Gernika, símbolo de las libertades de la Patria y de la ferocidad del fascismo internacional, no puede morir, porque Euzkadi no morirá"*.

Tiempo después, José de Labauria fue detenido y juzgado por las nuevas autoridades franquistas. De su altísima categoría como persona y como Alcalde dan cuenta los alegatos de muchos vecinos *"franquistas"* que no dudaron en testificar a su favor. Sirvan de ejemplo estos dos:

- *"(...) Durante su actuación como alcalde siempre observó conducta digna y muy favorable a todas nosotras que estábamos consideradas muy de derechas"*.
- *"(...) En todo momento su comportamiento fue de verdadero caballero. Dio muestras de buena voluntad para todas las personas de derechas y no tomó parte en ningún acto delictivo tal como detenciones, saqueos o requisas. Desde su nombramiento como alcalde reinó el orden en Guernica"*.

Ahora que se acerca el 82 aniversario del Bombardeo, recordamos con admiración y respeto su humanidad, su valentía y su dignidad como Alcalde y como persona.

Testimonios proporcionados por José Ángel Etxaniz y Vicente del Palacio.



DEPORTE

Julen Urdaibai

Profesor de educación física en San Fidel Ikastola
Corredor extem de carreras por etapas
Atleta de Haglöfs lider en deportes de montaña, trekking
y trail running

¿Por qué es tan importante la educación física?

Limitarnos a pensar que el alumno adquiere únicamente conocimientos y destrezas técnicas sobre los diferentes deportes sería quedarnos en la superficie...

Como educador, intento enseñar al alumno un abanico amplio de deportes. 16 deportes aproximadamente durante 4 años. Creo que los diferentes deportes producen en el alumno diferentes sensaciones, diferentes sentimientos. Escalar o asegurar al compañero no produce el mismo impacto en un alumno que jugar al tenis, jugar al rugby, una clase de zumba o una sesión de yoga, por poner unos ejemplos. Creo que en la diversidad está la riqueza. Que la educación deportiva se construye sobre la polivalencia.

Pero, el deporte es, sobre todo, una excelente herramienta para enseñar a los alumnos valores y virtudes que podrán aplicar en su vida futura. Me refiero a valores como la superación, convivencia, respeto, compañerismo, empatía, sacrificio, trabajo en equipo, disciplina, responsabilidad y tolerancia. Sea una empresaria, un cirujano, un carpintero o una enfermera estos valores le serán útiles para su vida personal y laboral.

Lo que más me interesa es ser cercano al alumno, que disfrute durante mi clase. Que pruebe diferentes deportes para luego poder opinar. Enseñarle lo que sé y demostrarle que también estoy dispuesto a aprender. Priorizar lo que ha sentido, lo que ha vivido durante el proceso sobre lo que ha aprendido. Desestresarlo mediante el juego y que se evada, durante dos horas, de su agobiante agenda. Terminar mis clases con una sonrisa y desear que llegue la siguiente. Que sea buena persona hoy y mañana. Ayudar al que necesita. No desanimarse cuando las cosas no le salgan como quiera. Trabajar duro para mejorar. Insistirles en que ningún sueño puede conseguirse con las manos en los bolsillos. Porque con el tiempo terminarán olvidando lo que les enseñamos, pero no lo que les hicimos sentir.

Esto es el deporte. Es lo que les quiero transmitir.



INNOVACIÓN

Jokin Garatea

Director Internacional de GAIA, Industria de
Conocimiento y Tecnología Aplicada

URDAIBAI- territorio "smart" (inteligente) para la innovación.

Un entorno "smart", según el libro blanco de la Unión Europea sobre Smart Cities, es todo aquel espacio en el que mediante la aplicación de TICs (Tecnologías de la Información y la Comunicación) y bajo los principios de innovación y sostenibilidad económica, social y ambiental; se consigue mayor eficiencia, confort e interactividad para los agentes implicados en el mismo.

Hasta ahora el conocimiento de la estrategia europea Smart se ha obtenido a través de las grandes urbes europeas. Las "Smart cities" y sus aplicaciones tecnológicas.

La comarca de Urdaibai cuenta con una población aproximada de 45.000 habitantes. Es llamativo que la población de la comarca destaque por su alto porcentaje de ciudadanos con formación superior. Es la segunda de Bizkaia tras el municipio de Getxo.

Los núcleos de Urdaibai presentan características socioeconómicas distintas relativas a la diferente situación económica y a su trayectoria histórica. Los habitantes de Urdaibai, debemos trabajar para aprovechar los beneficios de estas diferencias para crear un "territorio smart" mediante la especialización de los municipios que conforman Urdaibai.

El desarrollo de una estrategia Smart para Urdaibai se puede traducir en una mejora progresiva de la gestión de los recursos de URDAIBAI, en aras de un mayor equilibrio económico, una mejora de la calidad de vida y del sistema de bienestar, así como de las condiciones medioambientales. Así, entendemos un Smart Urdaibai como un lugar en el que combinar de forma inteligente los recursos y actividades de personas y empresas conscientes, independientes y con capacidad de decisión.

La estrategia Smart para URDAIBAI deberíamos trabajarla alineada a la estrategia de especialización RIS3 de especialización inteligente, liderada por la Unión Europea y desplegada por el Gobierno Vasco, mediante el aprovechamiento de los beneficios que ofrece el entorno y la predisposición de la población hacia la innovación.



SANTA, BELLA... ÚNICA

La ermita de Santa Catalina, no pasa desapercibida. Su ubicación privilegiada a la entrada del estuario de Urdaibai, su presencia solitaria y su sencilla estética le dan un aire de sobriedad y magnetismo sereno. El encanto del entorno, engrandece el misticismo de la edificación. Data del siglo XIX, un edificio de transición entre el gótico y el renacimiento, y rodeada por los restos de un fortín construido por el Señorío de Bizkaia para utilizarlo en las guerras carlistas.

Su situación privilegiada hizo que también fuera “objeto de deseo” por su valor estratégico, defensivo y de vigilancia. De ahí que alrededor de la ermita encontremos los restos de un fortín levantado por el Señorío de Bizkaia, vestigios que suman hechizo a este emblemático lugar.

Desde el centro de Mundaka, a pocos minutos a pie, a través de un renovado sendero, sobre el mar, encontramos uno de los rincones más bellos de la costa vasca, la ermita de Santa Catalina. Un lugar estratégico, para dominar el estuario de Urdaibai y expuesto a la bravura del viento y del mar.

Paisaje, historia, arquitectura...reúne todo lo necesario para captar nuestra atención. Su origen se remonta al siglo XVI, pero encontramos los primeros datos escritos en Labayru, que cita la ermita en 1857 y destacaba el mal estado del edificio. De hecho, se derrumbó en 1879 y fue reconstruida en 1885, por los mundaqueses y mundaquesas. El edificio actual, protegido por su Interés Histórico Artístico, es resultado de la última restauración realizada en los años ochenta. Un edificio sencillo, de transición entre el gótico y el renacimiento, con planta rectangular, en el que llama poderosamente la atención su gran altura y el romántico arco que da acceso a la parte trasera. La espadaña de sillería de un vano, con campana, rematada por una cruz de piedra es otra de sus características.

Su situación privilegiada hizo que también fuera “objeto de deseo” por su valor estratégico, defensivo y de vigilancia. De ahí que alrededor de la ermita encontremos los restos de un fortín levantado por el Señorío de Bizkaia, vestigios que suman hechizo a este emblemático lugar, y que tienen la catalogación de zona de presunción arqueológica. Era el fortín de Santa Catalina, que contaba con dos cañones y fue utilizado durante las guerras carlistas. Curiosamente, este fortín hacía uso de la ermita para almacenar la munición. Pero no fue esta su única ocupación “alternativa”; por su ubicación alejada del núcleo urbano, sus usos a lo largo de la historia han sido diversos, desde lugar de reuniones de la cofradía de pescadores, a espacio de cuarentena para enfermedades o epidemias.

La belleza del conjunto se capta a primera vista. Los valiosos detalles se desgranar poco a poco, en una panorámica de 360°: la intensidad del mar, el verde de los montes, la isla de Izaro, la ría de Mundaka, los surfistas desafiando a las olas, el cabo Ogoño, la playa de Laida, el sonido de las olas golpeando las rocas a los pies de la ermita...Todo ello te transporta el alma y atrapa el espíritu. El paseo incluso en los días grises te ofrecerá múltiples oportunidades para capturar imágenes inolvidables. En el entorno se ha habilitado una zona de descanso y esparcimiento.

La festividad de Santa Catalina se celebra el 25 de Noviembre con una misa mayor en la ermita. Tradicionalmente se reparte vino y galletas entre los asistentes. Antiguamente la cofradía de pescadores de San Pedro tenía la obligación de sufragar la misa del día de Santa Catalina.



JONATHAN B. TOURTELLOT

Director del centro de gestión de destinos de National Geographic Society

Creador del concepto Geoturismo y autor de la Carta del Geoturismo, un conjunto de principios de gestión adoptados por destinos de todo el mundo.

Periodista, editor, conferenciante y consultor

Dirige el Centro de Gestión de Destinos de National Geographic Society, cuyos objetivos son proteger los espacios emblemáticos del mundo, apoyar el turismo gestionado de forma inteligente y asesorar a los destinos.

A lo largo de sus tres décadas de carrera, como editor senior en "National Geographic Books" y la revista "National Geographic Traveler", ha escrito sobre geografía, medio ambiente, viajes y ciencia.

“HAY QUE MEDIR EL ÉXITO DEL TURISMO CON CRITERIOS DE VALOR, NO DE VOLUMEN”

Urdaibai Magazine ha entrevistado a Jonathan B. Tourtellot, director del Centro de Gestión de Destinos de National Geographic Society y autor de la definición de Geoturismo y de la Carta del Geoturismo, una actividad transversal, que distribuye sus beneficios en todos los sectores del destino turístico; un tipo de turismo sostenible e integrador, en el que todos los sectores de un territorio están involucrados y en el que el turista se convierte en viajero.

UM: Cuales son los retos globales a los que tiene que enfrentarse el turismo en la actualidad?

JT: La masificación, el cambio climático y una mentalidad, a la hora de tomar decisiones, que establece el valor del turismo solamente como una serie de transacciones industriales y dinerarias, teniendo poco o nada en cuenta la calidad y la personalidad de los destinos de los que el turismo depende.

¿Que medidas básicas cree usted que deberían adoptarse para un territorio pequeño y todavía poco desarrollado como es el caso de Urdaibai, para integrar la actividad turística de una forma sostenible?

Medir el éxito del turismo con criterios de valor, no de volumen, pero un valor entendido no solamente en términos de beneficios económicos, sino también considerando cómo se reparten esos beneficios entre la comunidad y ayudan a preservar el patrimonio natural y cultural, que los visitantes han venido a conocer. Favorecer la clase de turismo que aporta otros beneficios a la sociedad, utilizando para ello, desde la educación y la colaboración de voluntarios, hasta una perspectiva filantrópica y el desarrollo de negocios apropiados.

No evaluar el éxito solo por el número de llegadas de turistas. Eso es cantidad, no calidad.

Cualquier desarrollo turístico, debería integrar aspectos diferenciadores. Un "mix" de autenticidad puede aportar a los turistas una rica experiencia, que no puede ser duplicada en ningún otro lugar.

A la hora de planificar nuestra estrategia de promoción y dinamización turística, ¿qué clase de actuaciones deberíamos evitar para que el turismo sea una actividad con un impacto positivo sobre la población y sobre el territorio?. ¿De qué nos podríamos arrepentir?

Bien, ivamos a ver lo que no hay que hacer! Hay que evitar el desarrollo genérico, cosas parecidas a los resorts, hoteles y atracciones del tipo de los que se pueden encontrar en cualquier sitio. Esta es una buena vía para atraer turistas genéricos, gente que busca solamente mejor tiempo que el que va a tener al volver a casa y que irá a cualquier lugar si otro destino le ofrece lo mismo más barato.

Cualquier desarrollo turístico debería integrar aspectos diferenciadores de Urdaibai, o de Euskadi o de España (en orden descendente de importancia). Ese "mix" de autenticidad puede aportar a los turistas una rica experiencia que no puede ser duplicada en ningún otro lugar. Además, los beneficios procedentes de visitantes que están sinceramente



Descarga de bonito en el puerto de Bermeo



interesados en Urdaibai, van a beneficiar a la población local y le van a incentivar para proteger el patrimonio natural y cultural, del que dependen sus ingresos.

Usted es el creador de un concepto tan atractivo como es el de “Geoturismo”, el turismo geográfico, que hoy día se podría interpretar como el paradigma del turismo sostenible. ¿Cómo define el turismo geográfico?

¿Cual debería ser la actitud del turista, cuando visita otros territorios para que su impacto sea positivo y para ayudar a evitar que el turismo no termine siendo un problema global?

La definición de Geoturismo, tal y como la presentamos en National Geographic es: *“Turismo que preserva o mejora el carácter geográfico de un lugar su entorno, cultura, geología, estética, patrimonio, y el bienestar de sus residentes.”* Nuestra investigación revela que la gente interesada en estas cosas—*geoviajeros*—están más tiempo y gastan más que la media de los turistas.

Por otra parte: una definición alternativa con un significado más restringido de *geoturismo*, enfocado de forma explícita en la Geología, ha ido ganando terreno, en relación con el movimiento internacional de *geoparques*. Aunque claramente diferenciados, los dos usos del término son complementarios. En términos de calidad turística, cada uno añade interés al otro como se expone en la *Declaración de Arouca* hecha 2011 en el Congreso Internacional de Geoturismo.

Si eres un viajero con una actitud geoturista, quieres mejorar un lugar en vez de degradarlo y la forma más fácil de hacerlo es colaborar con los negocios que conservan la calidad del lugar—negocios que no solo practican la sostenibilidad básica, sino que además difunden la naturaleza y la cultura del territorio. Gasta aquí tu dinero, no con otras franquicias internacionales, hoteles o restaurantes, iguales a los que vas a tener cuando vuelvas a casa. Cada euro que gastes es como un voto. Apoya la variedad, no la uniformidad. Tendrás

un viaje más enriquecedor y te llevarás a casa más recuerdos. Y por supuesto, tienes que ser un visitante responsable y fomentar la misma conducta en los demás: Recicla tu basura, si es posible, respeta la cultura local, trata los lugares históricos con respeto, y deja a un lado el palo para *selfies*. Por supuesto, sacaos un par de fotos pero

luego gira la cámara hacia el lugar y todo lo que este tiene que ofrecer. Esto es por lo que estas aquí, ¿no es verdad? Si viajas solo para probar que has estado en un destino más, no eres un *geoviajero*, solamente un *selfie-narcisista* ocupando espacio y aumentando el problema del turismo masificado. Al contrario, aprende todo lo que puedas y cuéntaselo a la gente cuando vuelvas a casa y publícalo en *Instagram* y *You Tube*, que es mejor que publicar tu propia cara.

Si eres un viajero con una actitud geoturista, quieres mejorar un lugar en vez de degradarlo y la forma más fácil de hacerlo es colaborar con los negocios que conservan la calidad del lugar.



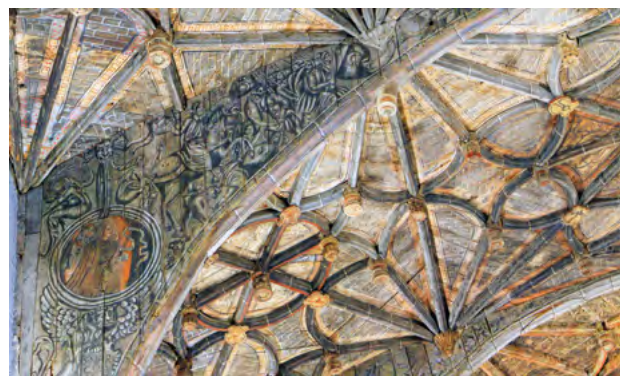
Fiestas de San Gregorio en Forua

¿Es el turismo interesado en la cultura, el patrimonio histórico, la personalidad del territorio, su entorno natural y las peculiaridades de las sociedades que visita, compatible con lo que se conoce como industria turística?

Si y no. Si, si se define "industria" como cualquier negocio cuya actividad principal se basa en el turismo, entonces es sin duda, parte de la industria. No, si esto es turismo en masa, grande en volumen y bajo en beneficios por turista. Es más, los destinos que acogen al turismo en masa tienden a ser incompatibles con los intereses que mueven a los geoturistas. Playas abarrotadas, parques de atracciones y una multitud de tiendas de camisetas no son lo que están buscando.

Considerando que las certificaciones, sean de calidad, proceso, origen, etc..., adquieren, cada vez, mayor importancia en todas las áreas sociales, ¿considera necesaria la integración de los destinos en certificaciones de sostenibilidad y de compromiso con el medio ambiente?

Las certificaciones o las calificaciones (mi preferencia) ayudan, de alguna manera, a diferenciarte de aquellos destinos que no se preocupan en absoluto de la sostenibilidad. Por un lado porque estimulan a los agentes menos implicados con su propio destino, y por otro porque monitorizan nuestros propios progresos.



Bóveda policromada de la iglesia de S. Andrés

Arrien Optika



Urkieta k. 10

Tel./Fax: 946 25 63 63

Email: arrienoptika@yahoo.es

RELOJERÍA - JOYERÍA

Lejarraga

Adolfo Urioste, 2
Tlf: 946 25 06 30
GERNIKA-BIZKAIA



National Geographic Society ha sido pionera en el mundo en la difusión de la riqueza natural, la cultura, el patrimonio y la ciencia y en la combinación de estas disciplinas con los viajes y la aventura, y ha llegado a crear un estilo, una forma de ver el mundo. Desde su perspectiva como responsable de un área tan representativa como la de destinos sostenibles, ¿Qué papel cree usted que debe de jugar la prensa especializada en el desarrollo de un turismo integrado y no invasivo?

Los medios de comunicación disponen de muchas vías para mejorar el comportamiento del turismo. Es mejor informar honestamente que promocionar. Si haces un buen trabajo, la historia que estas contando a tus lectores hará el trabajo de promoción. Los medios de comunicación necesitan potenciar de forma creciente destinos y lugares

Los medios de comunicación necesitan potenciar de forma creciente destinos alternativos para evitar la masificación de algunos lugares famosos.

alternativos—algunos medios ya lo están haciendo— para evitar la masificación de algunos lugares famosos. Los medios, deberían fomentar el turismo responsable y hacer lo mismo con sus anunciantes. Aún más que en otras especialidades, los medios de comunicación de turismo, están especialmente cerca de sus clientes, una realidad impuesta por el coste económico de los viajes. Ahora, los medios, tendrían que ayudar a la formación de sus anunciantes en como promocionar sus destinos, sus viajes y sus estancias de forma más responsable. Es mejor desviar la atención de resorts genéricos y campos de golf y animar a los anunciantes a centrarse en las características únicas del destino, que son marketing.

A
rratzu

INNOVACIÓN
FUTURO
PROGRESO

Bizkaia
azpiegiturek



ARRATZU ELKARTEGIA LANGUNEA

LOS INTERESADOS

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

azpiegiturek@bizkaia.eus / Tel. 946 073 700

ESCUELA NATURALEZA y VELA



- Licencia de Navegación ✦
- Actividades Acuáticas ✦
- Salidas en Vela ✦
- Cursos de Vela ✦
- Colonias ✦

Información y Reservas

Tel. y WhatsApp: 605 74 19 03

info@urdaibaibelaeskola.com



Visit Urdaibai

© bai Nueva Europa

Para conocer la esencia de Urdaibai

VISITA **GUIADAS**

turísticas
culturales
ecológicas

¡Te hacemos un plan a tu medida!

Información y reservas: 634 24 37 62

www.visiturdaibai.eus





EL VALOR CULTURAL DEL PATRIMONIO RURAL TRADICIONAL

El barrio Unda de Muxika, guarda el valor patrimonial y la belleza de la arquitectura tradicional de los grandes caseríos construidos con materiales nobles. El conjunto es considerado uno de los ejemplos más atractivos del panorama de la construcción rural en Busturialdea y está valorado como “de los más interesantes de Bizkaia”. Sus vecinos y vecinas han conservado su esencia rural y los rasgos esenciales de sus construcciones.

Unda se halla en un alto sobre el bucólico barrio de Ibarruri. Su origen es muy antiguo. Desde 1406 Unda estuvo vinculado el oficio de alcalde de la merindad de Durango, por concesión directa del rey Enrique III de Castilla. Es un barrio formado por dos grupos de caseríos, Undagoiti y Undajauregi relevantes por su arquitectura de finales de la Edad Media; y Erregene y Undabeitia que destacan, el primero por su balconada y el segundo por su portalón. Todos tiene en común sus grandes dimensiones, sus perfectos acabados, la nobleza de los materiales y el valor estético de sus elementos estructurales y decorativos.

En Unda también destacan otros elementos patrimoniales de interés: la ermita de San Marcos, del S.XVIII, cuya festividad se celebra el siguiente domingo al 25 de abril; varios lavaderos en muy buen estado, utilizados para la limpieza de ropa y para dar de comer a los animales; y una antigua calzada o “andabide”, bien conservada, que conecta Unda con el barrio Ibarruri, y nos permite disfrutar de un paseo de 2 kilómetros.

*Sus grandes dimensiones,
sus perfectos acabados, la nobleza de
los materiales y el valor estético de sus
elementos estructurales y decorativos.*



UNDAJAUREGIA

Su origen se remonta a principios del S.XVI y aunque ha sufrido varias intervenciones, mantiene rasgos esenciales, como las ventanas en arco conopial. El caserío fue realizado por profesionales de la arquitectura y es el mejor ejemplo de la importancia que alcanzaron los grandes caseríos vizcainos de la época. Su planta es rectangular, con dos alturas. En el centro de la fachada destaca el soportal de dos arcos, separados por un pilar. Todo el tramo central de la fachada, de madera, fue modificado en clave neoclásica a principios del siglo XIX.

Los propietarios de Undajauregi no siempre vivieron única y exclusivamente de la labranza de los campos y la crianza de ganado mayor. Cuando Pedro de Salinas y Unda, un rico caballero de Santiago, que vivía en Vitoria-Gasteiz, heredó el caserío, hizo una reforma para dar mayor dignidad a la casa. A él se le atribuye la eliminación del granero de madera, la construcción del muro central de la fachada y el escudo familiar a la vista. A partir de ese momento se añadió al nombre de Unda la denominación jauregi (palacio).



Ermita de San Marcos



Caserío Undagoiti



Orain eta beti



PASTELERÍA BIDAGUREN

Los dulces más antiguos de la *Villa*

La pastelería Bidaguren es uno de los comercios más antiguos de Gernika-Lumo. Fundada en el año 1942, siempre ha pertenecido a la familia Bidaguren, originaria de un caserío de Lumo. Hoy, regenta la pastelería la tercera generación y la cuarta apuesta por el futuro. El carácter emprendedor de su fundador, Pedro Bidaguren, el espíritu y visión comercial de su hijo, Pedro, y el trabajo y profesionalidad de su actual propietario, Imanol Bidaguren han sido esenciales para que podamos seguir disfrutando de sus exquisitas especialidades. El negocio, que ha vivido paralelo a los vaivenes económicos del municipio y que ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos sin perder sus tradiciones, mira al futuro de frente y con las manos en la masa.

Imanol Bidaguren es el actual propietario del negocio creado por su abuelo. En sus recuerdos está la historia de esta confitería, su creación fue fruto de una circuns-

tancia casual. *“Mi abuelo, que era capitán de barco, fue detenido por la marina francesa durante la guerra civil, por transportar refugiados a Londres. Cuando lo liberaron*

le prohibieron seguir ejerciendo su profesión y tuvo que buscar otras opciones. Pudo haber abierto una zapatería, pero se decantó por una pastelería, aunque en realidad, originariamente era un "ultramarinero". En el año 1942 la familia cierra la tienda de ultramarinos, situada en la calle Don Tello y compra la lonja de Juan Calzada, 21, donde abren la Pastelería. "En esa época todavía se vendía un poco de todo, se mantenía también el ultramarinos. Con el tiempo, la parte pastelera fue evolucionando y es lo que se ha mantenido".

En sus 77 años de vida, las cosas han cambiado mucho. Hoy en día la maquinaria eléctrica es fundamental en el trabajo, pero en los inicios no había frigorífico, el horno era de leña y todo el trabajo se hacía manualmente. Los brazos hacían la labor de las batidoras. "En Bizkaia no ha habido mucha tradición chocolatera. Nosotros tenemos una pastelería basada en cremas y yema, porque son productos que se pueden cocer y se conservan bien. Posteriormente si se han introducido las natas, pero para eso hemos necesitado frigoríficos, congeladores..."

ORI-BALTZAK, CON VISIÓN COMERCIAL

La maquinaria entró con la segunda generación. Pedro Bidaguren, hijo, se hizo cargo del negocio muy joven. Su padre y fundador murió cuando él apenas tenía 17 años. Dejó sus estudios y durante año y medio aprendió, en Bilbao, el arte de la pastelería. Este hombre, concienzudo, trabajador y, sobre todo, de gran espíritu comercial, introdujo muchos cambios. Además de profesionalizar el negocio con la compra de maquinaria, en el año 1970, adquirió, en la misma



calle (Juan Calzada, 1), otro local más estratégico, para abrir otra pastelería. Él fue el creador e impulsor de su producto estrella, los famosos Ori-Baltzak. "Mi padre tuvo un empeño tremendo en crear algo, lo tenía muy claro. Había muchos pueblos que tenían especialidades, como Markina, Bergara. Aquí de dulce no había una especialidad y mi padre vio en ello una oportunidad de negocio. En el

año 63 creó los Ori-Baltzak. Se presentaron en la inauguración del frontón Gernika Jai Alai. Él estaba muy orgulloso de su creación, porque este tipo de cosas se logran con tiempo esfuerzo y trabajo". En un principio se crearon tres tipos de pastelitos, de chocolate negro, blanco, y chocolate con leche, pero este último se dejó de elaborar. En cuanto al nombre, se iban a llamar Zuri-Baltzak, pero problemas con el registro del nombre

hicieron que derivara a Ori-Baltzak, una especialidad que ha conseguido el reto de convertirse en marca, de unir su nombre al de Gernika-Lumo. "Es un producto bastante sencillo. Son dos tablitas de bizcocho, con crema

“ Mi padre tuvo un empeño tremendo en crear algo, lo tenía muy claro. Aquí de dulce no había una especialidad y mi padre vio en ello una oportunidad de negocio. En el año 63 creó los ori-baltzak. Se presentaron en la inauguración del frontón Gernika Jai Alai. ”

En tu oficina MAPFRE te aconsejamos

Y si aún no eres cliente, con nuestro recomendador de productos podrás conocer qué productos se adaptan a tus necesidades

ACONSÉJAME


MAPFRE
Gernika

Teléfono:
946254608

Horario de atención:
L-V 09:00-14:00 / 16:00-19:00

Juan calzada kalea 1, 48300 Gernika-Lumo



Imagen de la Pastelería de la calle Juan calzada 21

familiares (aita muró a finales de enero)". Los peores años, los ha vivido el propio Imanol, con una crisis económica que empezó a notar en los años 2010-2011, de la que empezó a recuperarse hacia el año 2016. "Yo no vendo un producto de primera necesidad, sin un pastel se puede vivir, antes compras arroz o garbanzos. Yo eso si lo noto, si la gente del pueblo y alrededores se queda sin trabajo, si no tiene dinero, lo primero que hace es quitarse caprichos".

EL ÉXITO DE LO TRADICIONAL

de mantequilla. La receta es la original, y no va a cambiar", afirma Imanol.

La pastelería ha vivido, a lo largo de todos estos años, sus mejores y peores épocas en paralelo al devenir del municipio. De sus primeros años, seguramente duros, Imanol no tiene referencias, porque su abuelo murió muy joven. Recuerda, como anécdota, que cuando hicieron una obra importante en el local, hace 16 años y se renovó todo, apareció en medio un agujero, que resultó ser la aceitera de la época en que era ultramarinos. "Mi abuelo traía aceite de Cataluña, de Cuenca,...Iban en camioneta y traían grandes cantidades para vender, y lo guardaban en esa aceitera que encontramos al hacer la obra".

Imanol sabe que los mejores años del negocio los vivió su padre, durante el apogeo industrial de Gernika-Lumo. "Aita hablaba de los 80, que eran épocas muy buenas, con mucho trabajo en el pueblo, muchas fábricas,..., las cuberteras a pleno rendimiento. Si eres un comercio del pueblo, si el pueblo va bien y la gente tiene trabajo, eso se nota en la caja. Nosotros somos un comercio familiar, ahora trabajamos 9 personas y 4 somos

“Yo vendo huevos, azúcar, leche, nata... obviamente tienen calorías, pero es un buen producto. En mi etiquetado no hay ninguna E-. Mis pasteles son para consumir en el día.”

Pastel de arroz, bombas, relámpagos, carolina, juanita de mantequilla, son los productos típicos y los que más consume la clientela. A pesar de las nuevas modas en repostería, lo tradicional sigue ganando. "En el día a día, la tradición hace mucho. La gente pregunta mucho, pero al final se llevan un pastel de arroz y un relámpago. Y ocurre lo mismo con las tartas. Preguntan si no tenemos cosas nuevas, les decimos que sí, que hacemos mousses y cosas nuevas, pero luego se llevan siempre la tarta "San Marcos". Las novedades están bien, pero me quedo con lo tradicional". Imanol es consciente de los nuevos hábitos saludables que se están introduciendo en la sociedad y de la dura competencia que tiene en las grandes franquicias, pero para está preparado. "Yo vendo huevos, azúcar, leche, nata...obviamente tienen calorías, pero es un buen producto. En mi etiquetado no hay ninguna E-. Mis pasteles son para consumir en el día. En eso nos diferenciamos de las grandes empresas. Intento vender una sensación para un momento. Para eso trabajo. Y lo que no se vende en el



Somos expertos inmobiliarios.
Venta, compra o alquiler de inmuebles.



Industria, 2 bajo,
48300 Gernika -Lumo

Si no disponemos de lo que está buscando preguntenos e intentaremos conseguirlo



Imagen del interior de la Pastelería de la calle Juan calzada 1

mismo día, se retira. En el día a día es cuando te ganas a la gente, aquí no puedes funcionar con la foto, hay que servir un producto bueno todos los días, porque si no el cliente se va. No hay más secretos". Y para eso es fundamental la calidad de sus ingredientes. En la Pastelería Bidaguren consumen leche local, que le surten productores de Metxikas (Errigoiti). Producto fresco que según Imanol, cada vez es más difícil conseguir.

A lo largo de estos años también ha visto un cambio en los hábitos familiares, las familias son más pequeñas. "Antes para las citas familiares se llevaban una docena de pasteles, y ahora media docena. Todo influye, se hacen menos comidas familiares, se viaja mucho, la gente trabaja fuera de Gernika-Lumo, y uno consume donde está. Si no

estás aquí no consumes. Eso también se nota. El pulso de nuestro negocio va paralelo a la situación de Gernika-Lumo. Ahora al comercio gernikes le pongo un 6,5 ó un 7, un poco apático, pero Gernika-Lumo siempre ha sido así".

Con el relevo generacional garantizado, en su propio hijo, Imanol tiene claro que "esto tiene que seguir". Invertir en la tienda situada en Juan Calzada N°1 es uno de sus objetivos a futuro. "Lo próximo que haremos será modificar la tienda. Lo más razonable es invertir en tu negocio, es lo que conoces y donde mejor lo vas a hacer. Ahora solo es tienda, sin obrador. Tampoco tiene cafetería. Mi intención es convertirla en cafetería. Esta idea ya la tenía mi padre"



■ **EL MEJOR AMBIENTE PARA CELEBRAR TU BODA**

Vive una boda única y exclusiva

■ **GASTRONOMÍA VASCA**

Especialistas en gastronomía y cocina tradicional vasca

■ **EVENTOS, FIESTAS Y CELEBRACIONES**

Las mejores fiestas de URDAIBAI

Telf: 946 251 012

CHICHARRO, HUMILDE Y CON CÁRACTER

“Jose Migelen batelan txitxarrua eta berdela...” es una canción popular arrantzale, testimonio de la tradición de pesca del chicharro en nuestros puertos. Sabroso y sencillo, esta especie de “baja cotización” es, desde hace un tiempo, un valor en alza por su gran valor nutricional y culinario.



En otros tiempos, su abundancia trajo aparejado un escaso aprecio. Habitualmente se utilizaba para harinas de pescado y ni de lejos se planteaba como un manjar para disfrutar en la mesa. Ha sido el hermano pobre de las capturas frente al besugo o la merluza, pero su precio más asequible y el reconocimiento de las propiedades saludables del pescado azul, han hecho que con los años hayamos aprendido a valorar este pescado azul, humilde, pero con mucha personalidad y sabor.

El chicharro o jurel común, *Trachurus brobuurus*, tiene hocico agudo, los ojos y la boca grandes y la mandíbula inferior más adelantada. Su cuerpo de gran nadador, esbelto y uniforme, posee una pequeña espina o aguijón venenoso delante de la primera aleta dorsal, cuyo pinchazo puede ser muy doloroso. Las escamas cubren gran parte de la línea lateral, sobre todo cerca de la cola, de ahí el nombre de *Trachurus*, que significa cola áspera. Mide de 20 a 30 cm, pero puede pasar el medio metro. Su color es grisáceo azulado en el dorso, amarillo verdoso y plateado en los laterales y blanquecino plateado en el vientre. Tiene una mancha oscura característica en la parte superior.

Existen dos variedades de chicharros además del común, la variedad *picturatus* y la variedad *mediterraneus*. El

jurel pintado o jurel oscuro (*picturatus*), es conocido en nuestros puertos con el curioso nombre de *chicharro maricón*. Esta especie tiene la mandíbula inferior más prominente, cuerpo más alargado y cilíndrico, alcanza mayor tamaño, coloración azul oscura y en sus aletas tienen un tinte rosado. Vive en fondos más profundos y se pesca normalmente en invierno. En cuanto a la variedad *mediterraneus* es, junto al común, la subespecie que más se consume en el Estado, su área de distribución abarca el Atlántico, Mauritania y todo el Mediterráneo. Es en este mar donde se peca y su carne es muy estimada. Su tamaño oscila entre los 30 y 60 cm y se encuentra entre los 5 y los 250 metros de profundidad.

Los chicharros viven en alta mar, en suelos blandos arenosos. Forman grandes bancos migratorios a profundidades de 100 a 200 m. y a veces hasta 600 m., aunque en verano puede aparecer próximo a la costa, e incluso aflorar a la superficie. En invierno descienden a las profundidades de la plataforma continental. Realizan además una migración diaria. Durante las horas de luz están cerca del fondo o a profundidades medias. Durante la noche ascienden a la superficie, para alimentarse. Su alimento principal es el plancton y también come alevines de otros peces, crustáceos o moluscos. Para reproducirse los chicharros, ponen unos 150.000 huevos en diferentes

épocas del año. Cuando los pequeños chicharros miden 3 cm de longitud y tienen ya la figura de adultos, se acercan a la costa para mantenerse al resguardo de las bahías y los muelles. A veces se protegen entre los filamentos urticantes de las medusas.

Podemos encontrar chicharro en el mercado durante todo el año, aunque es más abundante de junio a octubre. Desde el punto de vista gastronómico, es un pescado con mucho sabor y muchas espinas. También son apreciados los chicharros pequeños. Es importante consumirlo fresco. Para elegir bien, ya que se deteriora rápidamente, es importante fijarse en los indicadores de frescura del pescado: ojos, agallas y textura.

Por lo general, el chicharro se prepara asado, a la plancha o frito. Siempre resulta exquisito gracias al marcado sabor de su carne. Se suele servir acompañado de un refrito de ajos y queda perfecto con una guarnición de patatas panaderas. Además, su precio no es excesivo, por lo que puede formar parte de la dieta de forma habitual. En temporada es más económico y sabroso.

¿SABIAS QUE...?

- A los pescadores del puerto de Santa Cruz de Tenerife se les conoce como "chicharreros" por su afición a este poco valorado pescado.
- "Chicharro" es un término muy conocido en el mercado bursátil aplicado a los valores de escasa capitalización.
- El nombre de jurel procede del mozárabe, surel, y este del latín, saurus, lagarto.
- Las crías del chicharro tienen muchas posibilidades de sobrevivir, ya que durante la mayor parte de la primera fase de sus vidas viven refugiándose entre los tentáculos de las medusas.
- Son buenos indicadores de la biodiversidad, formando parte de las capas intermedias de la cadena trófica, y siendo alimento esencial de grandes peces y mamíferos marinos.

RECETA-CHICHARRO AL HORNO

Para 4 personas

INGREDIENTES:

- Un buen chicharro o dos medianos
- Medio vaso de vino blanco
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 4 dientes de ajo
- 3 cucharadas de vinagre de manzana
- Perejil picado
- Sal

Salar y colocar el chicharro en la bandeja del horno. Echarle vino blanco y un poco de aceite de oliva. Precalentar el horno a 180° y hornear el txitxarro durante 25 minutos.

Rociar con el jugo del pescado. La bandeja del horno debe estar humedecida siempre. Si se evapora el vino añadir agua.

Por cada kilo 15 minutos al horno. Cuando está casi hecho, dorar los dientes de ajo en la sartén, cortados en juliana. Cuando ya están dorados añadir el vinagre de manzana y el jugo del pescado y dejar hervir unos segundos. Añadir perejil y rociar el txitxarro con el refrito de ajo. Servir al momento.



EGOITZA eta
EGUNEKO ZENTROA
ZERBITZU BIAK
ALDUNDIAGAZ
HITZARTUTA

EZ DUGU
EZ LOTURA FISIKORIK
EZ KIMIKORIK ERABILTZEN
PERTSONA ZAINTEKO

Carlos Gangoiti, 22
GERNIKA
Tel.: 94 625 82 88
www.torrezuri.com



Barrenkale, 13
48300 GERNIKA

Tlno. 688 649 894
endika.kafetegia@gmail.com

ENCINAR CANTÁBRICO UN LABERINTO SIEMPREVERDE

La biodiversidad es la seña de identidad del encinar cantábrico. Entre su enmarañado “desorden” conviven un sinfín de especies de flora y fauna, bajo la protección de su espeso manto. Urdaibai atesora grandes superficies de encinar cantábrico en ambos márgenes de la ría y estuario.

Bajito, enredado, sombrío, un enjambre de tallos espinosos... Dicho así, el bosque de encinar cantábrico bien podría decirse que es el patito feo de un entorno natural idílico como Urdaibai. ¡Nada más lejos de la realidad! El encinar cantábrico es un exponente de nuestra biodiversidad, uno de los cuatro ecosistemas de la Reserva de la Biosfera de Urdaibai. Aporta color al paisaje natural y vida a nuestros montes.

Es un bosque espeso e intrincado, de no mucha altura y gran densidad de especies de arbustos y lianas que se enredan y cuelgan de sus ramas para formar una auténtica cubierta protectora. La imagen del encinar es igual en cualquier época del año, su frondosidad es

permanente, tanto en invierno como en verano.

El encinar cantábrico es un tipo de vegetación mediterránea que vive en condiciones climáticas no mediterráneas. A la encina le gusta el clima templado, busca lo más seco, con intención de recrear las condiciones propias del mundo mediterráneo y a menudo su base son las calizas y los terrenos inclinados. Sus hojas son esclerófilas, es decir, duras y siempreverdes.

Según datos estimados, los encinares de Urdaibai abarcan una superficie aproximada de 1.350 hectáreas. El más extenso, con alrededor de 1000 ha, se sitúa en el margen derecha, en Ereñozar, desde Arlanburu hasta el

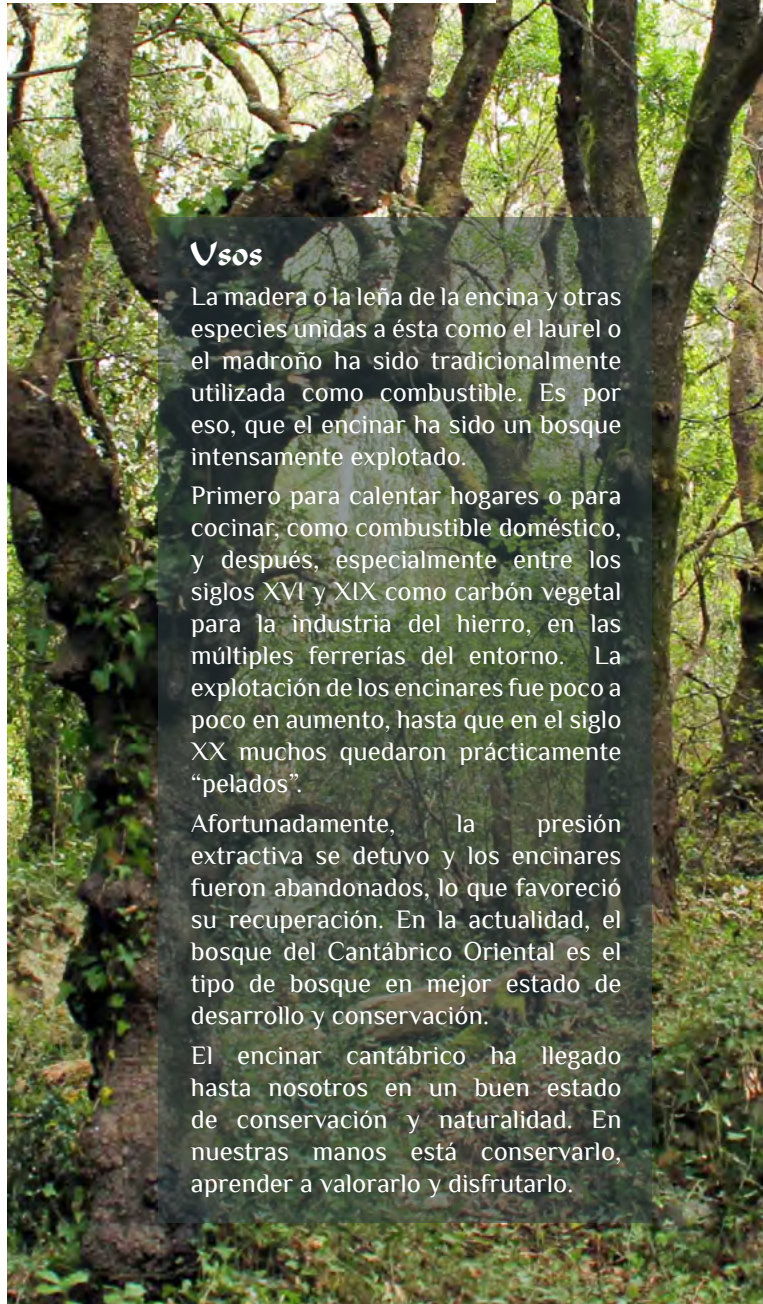
El encinar cantábrico, exponente de nuestra biodiversidad, es uno de los cuatro ecosistemas de la Reserva de la Biosfera de Urdaibai. Su frondosidad es permanente y bajo su manto se cobija un gran abanico de fauna y flora.

monte Atxarre e incluso alcanzando el cabo de Ogoño. Por su especial significado y riqueza natural, San Pedro de Atxarre, sobre el encinar de Akorda en Ibarrangelu, es la atalaya elegida como ejemplo principal del ecosistema "Encinar Cantábrico" en la Ruta de la Biosfera. En la margen izquierda se conservan dos áreas aisladas de encinar, sobre Muruetako Atxa y Foruko Atxa. Destaca también Atxapunte en Busturia y las islas de Txatxarramendi y Sandindere.

En la oscuridad perpetua del encinar, con un intrincado sotobosque, sobreviven plantas y especies como helechos, zarzaparrillas, gramíneas o madroños, estos últimos muy abundantes en los encinares. Es destacable la presencia de grupos de tejos (*Taxus baccata*) en ciertos enclaves del encinar en Urdaibai y zonas donde el roble y el castaño forman galerías en el encinar junto al fresno, arce menor, abedul o tilo, entre otros.

El encinar combina una densa estructura de árboles y arbustos enmarañados, que dan fruto y que se ubican entre rocas, cuevas y huecos que ofrecen resguardo a los animales del entorno. La encina o *Quercus ilex* ofrece, por ejemplo, gran cantidad de bellotas, lo que supone un importante aporte y fuente de alimento para los animales que habitan el encinar. Su singular opacidad da refugio y cobija a un amplio número animales. Bajo el extenso manto de los encinares de ambas márgenes de Urdaibai, podemos encontrar en abundancia garduñas, ginetas y tejones, y también otros como el jabalí o el corzo. Entre las aves destacan el petirrojo o txantxangorri y el mirlo común. Las cuevas son también refugio de murciélagos. Además, en torno al encinar anidan aves rapaces como la culebrera o el alcotán, singulares y escasas.

Su naturalidad, biodiversidad, especial ubicación, su significado biogeográfico e histórico son claves para promover al máximo su conservación.



Usos

La madera o la leña de la encina y otras especies unidas a ésta como el laurel o el madroño ha sido tradicionalmente utilizada como combustible. Es por eso, que el encinar ha sido un bosque intensamente explotado.

Primero para calentar hogares o para cocinar, como combustible doméstico, y después, especialmente entre los siglos XVI y XIX como carbón vegetal para la industria del hierro, en las múltiples ferrerías del entorno. La explotación de los encinares fue poco a poco en aumento, hasta que en el siglo XX muchos quedaron prácticamente "pelados".

Afortunadamente, la presión extractiva se detuvo y los encinares fueron abandonados, lo que favoreció su recuperación. En la actualidad, el bosque del Cantábrico Oriental es el tipo de bosque en mejor estado de desarrollo y conservación.

El encinar cantábrico ha llegado hasta nosotros en un buen estado de conservación y naturalidad. En nuestras manos está conservarlo, aprender a valorarlo y disfrutarlo.



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

EL FLECHAZO DE ELANTXOBE Y TROPHEE TEINK

Cuando hace 28 años unos jóvenes de Iparralde llegaron al puerto de Elantxobe en un batel, de nombre Teink, la conexión fue inmediata. Un pueblo de mar, forjado entre redes, tinglados, remos y aparejos, no podía sino acoger con los brazos abiertos esta visita, preludio de lo que hoy es el Trofeo Trophee-Teink, una regata de bateles que une los puertos de la costa vasca y en la que Elantxobe es parada obligatoria. Una regata que rescata el espíritu aventurero de los viejos arrantzales que paseaban por el litoral vasco en bateles.

La regata Trophee Teink celebra este año su edición número 27, un trofeo al que sólo pueden acceder intrépidos marineros, dispuestos a recorrer las 85 millas que separan Castro Urdiales de San Juan de Luz en un batel. Los bateles son antiguas embarcaciones a remo o a vela, de 5 a 6 metros, que los arrantzales utilizaban bien para disfrutar de su tiempo de ocio en la mar, bien para seguir pescando en las cercanías del puerto cuando los barcos más grandes no podían salir a faenar.

En 1992 varios amigos construyeron un batteleku al que llamaron, por sugerencia del capellán de los marineros de Sokoa, Teink, que es el término utilizado cuando un atún muerde el anzuelo en la pesca al cebo vivo y que significa «resiste», «tira fuerte». Con esta embarcación se lanzaron a una aventura que ha derivado en esta regata, que celebró en el año 1993 su primera edición, y que tras 27 años, es una cita ineludible para todos los amantes del mar, de los valores y del espíritu aventurero unido al



*Ezagutu Gautegiz Arteaga
pausoz pauso*

mundo arrantzale. Este año la cita es del 29 de julio al 3 de agosto. La primera etapa consta de 15 millas entre Castro Urdiales y Armintza; la segunda etapa, el 30 de julio, 11 millas entre Armintza y Mundaka; la tercera, el 31 de julio, 17,5 millas en la etapa Mundaka-Lekeitio-Mutriku, que es el día en que realizarán una escala en Elantxobe, el 1 de agosto la etapa consta de 13 millas entre Mutriku y Orio; el 2 de agosto 11 millas entre Orio y Pasaia; y el 3 de agosto 17,5 millas en la última etapa Pasaia-Hendaya-San Juan de Luz. Serán 6 etapas, aptas solo aguerridos marineros, en una regata que tiene como objetivo la promoción de esta modalidad de remo, con dos remeros y un timonel y que también busca unir lazos y ser punto de encuentro y convivencia entre vascos de uno y otro lado de los Pirineos.

En todos los puertos los marineros son recibidos como auténticos héroes, y todos juntos celebran comidas de confraternización, música y veladas nocturnas para animar a los "intrepidos" participantes. Así ha sido siempre en Elantxobe Su pequeño puerto, desde hace 27 años, recibe con los brazos abiertos a los bateles de esta aventura marítima. En el 25 aniversario de la regata Elantxobe colaboró activamente en su promoción. Su alcalde, José María Olagibel, recientemente fallecido, a quien rendimos homenaje desde estas páginas, expresó la importancia de la participación de Elantxobe con estas palabras: "Hace 25 años que en Elantxobe "mordimos el anzuelo" de este desafío, y seguimos enganchados. Cuando llegaron los primeros bateles de este espectacular raid-desafío, supimos que sería un flechazo para toda la vida. Abrimos de par en par nuestro puerto y cada año seguimos haciéndolo con la ilusión del primer día. Para Elantxobe ser parte de esta especial aventura es mucho más que dar la bienvenida a los bateles y a los aguerridos participantes. Ser parte de la Trophee Teink es un modo de recordar lo que fuimos, es un modo de mostrar al mundo las maravillas de nuestra costa y nuestro pueblo".



En todos los puertos los marineros son recibidos como auténticos héroes, y todos juntos celebran comidas de confraternización, música y veladas nocturnas para animar a los osados participantes. Así ha sido siempre en Elantxobe



Recibimiento en Elantxobe a los regatistas, año 2017
Jean Francois Irigoien (presidente de Ur Ikara), Jose Maria Olagibel (alcalde Elantxobe)
y Andoni Kortazar (Organización)

**TABERNA
AUZOKOA**

GERNIKA-LUMO
Tel. 94 625 16 66



PUNTOS DE DISTRIBUCIÓN

AJANGIZ

Ayuntamiento / Casa de cultura

ARRATZU

Ayuntamiento / Bar de Arratzu / Bar Olesko

BERMEO

Ayuntamiento / Biblioteca municipal / Casa de cultura / Polideportivo / Casino / Bar Antzoki / BBK / Bar Batun Batun / Bar Izaro / Café Loidxe / Bar Zubi Gane / Bar Omago / Bar Gurea / Bar Fruniz / Bar Andeko / Atxurra Hotel / Almiketxu / Echebaster / Hotel Atxurra / Conservas Royo / Conservas Zallo / Arroyabe / Urdaibai Kontserbak S.L / Salica Industria Alimentaria S.L

BUSTURIA

Ayuntamiento / Biblioteca municipal / Batzoki / Lurdeia Baserría / Residencia Arroategi / Residencia Zelaiondo / Torre Madariaga

EA

Ayuntamiento / Casa de cultura / Bar Txangurru / Batzoki / Hotel Ermintxo / Hotel Bekale / Ea. Beletxe / Egoin

ELANTXOBE

Ayuntamiento / Casa de cultura / Bar Santi / Bar Itxas Etxea / Bar Kraken

EREÑO

Ayuntamiento / Restaurante de Ereño / Bar Atxoste

ERRIGOITI

Ayuntamiento / Bar del pueblo

FORUA

Ayuntamiento / Casa de cultura / Bar Urdaibai / Residencia Calabria

GAUTEGIZ ARTEAGA

Ayuntamiento / Casa de cultura / Castillo de Arteaga / Txoko Gazteluzar / Bar Artea / Bar Egala

GERNIKA-LUMO

Ayuntamiento / Biblioteca municipal / Polideportivo / Consulta médica Sendagai / Bar Endika / Bar Mil kolorau / Bar Mil Azules / Bar Musutruk / Bar Sonsierra / Bar Auzokoa / BBK / Bar Scanlan's (Irlandes) / Bar Arkupe / Bar Arriza / Bar Arribaltza / Bar Ipar Aizea / Bar Legoe / Bar Anaiak / Bar Foruria / Bar Sakone / Bar Ai Ene / Bar Bakeder / Bar Etxarte / Bar Alboka / Bar Caserio / Bar Faisan berria / Bar Espaloi / Bar Twente / Bar Nere Kabia / Bar Rugby / Bar Omago / Bar Boliña viejo / Bar Boliña nuevo / Pastelería Ares / Pastelería Bidaguren / Txoko Bakeleku / Residencia Calzada / Residencia Torrezuri / LKG / Euskal souvenirs / Urremendi /

URDAIBAI MAGAZINE

© bai Nueva Europa

IBARRANGELU

Ayuntamiento / Casa de cultura / Bar Ondartza / Bar Atxarre / Bar Bizkaine / Batzoki

KORTEZUBI

Ayuntamiento de Kortezubi / Biblioteca municipal / Bar Urdaibai / Bernaretxe Restaurante

MENDATA

Ayuntamiento / Casa Idatxe

MORGA

Ayuntamiento / Casa de cultura / Bar-restaurante Katxi / Restaurante Poli

MUNDAKA

Ayuntamiento / Biblioteca municipal / Bar El Puerto / Bar Goikoa / Bar Jaten / Bar La Fonda / Bar del Polideportivo Isla Kale / Residencia Gure Etxea / Residencia Bihotz Sakratua / Hotel Mundaka / Hotel Atalaya

MURUETA

Ayuntamiento / Bar-restaurante Kamiñoko / Bar. Herriko Taberna / Hotel Ibaigune / Astilleros de Murueta

MUXIKA

Ayuntamiento / Casa de cultura / Residencia Olabe

NABARNIZ

Ayuntamiento / Casa de cultura / Bar Aboitiz / Nabarniz Jatetxea

SUKARRIETA

Ayuntamiento / Batzoki / Bar Plazuela

SI ESTÁS INTERESADO EN SER PUNTO DE DISTRIBUCIÓN DE URDAIBAI MAGAZINE



Ponte en contacto con nosotros, mándanos tu dirección y te haremos llegar periódicamente, y de manera gratuita, ejemplares de la revista.

 94 625 06 06

 urdaibaimagazine@nuevaeuropa.com

ENVÍANOS TUS ANUNCIOS:

TEL.: 94 625 06 06

urdaibaimagazine@nuevaeuropa.eu

ANUNCIOS

SE NECESITA PERSONA RESPONSABLE PARA PLANCHAR POR HORAS. EN GERNIKA-LUMO

TLF.: 615 79 49 43

SE DEMANDAN CLASES DE EUSKERA VIZCAINO. HORARIO FLEXIBLE. EN GERNIKA-LUMO

TEL. 615 79 49 43

SE DEMANDAN CLASES DE INGLÉS DESDE NIVEL 0. HORARIO FLEXIBLE. EN GERNIKA-LUMO

TEL. 656 79 31 27

SE VENDE MOCHILA PORTABEBÉ MANDUCA. NE PERFECTO ESTADO, CASI A ESTRENAR. COLOR AZUL MARINO. 60€

TEL. 609 47 96 95



VENDO TRONA ASIENTO, 2 EN 1, DE LA MARCA MAMAS&PAPAS. PARA BEBES A PARTIR DE 5-6 MESES. MUY ESTABLE Y EN PERFECTO ESTADO 25€

TEL 677 69 29 72

BIZKAIERAZKO KLASEAK HARTZEKO IRAKASLE BILA. ORDUTEGI MOLDAKORRA. GERNIKA-LUMON

TEL. 615 79 49 43

ANUNCIATE GRATIS
SI QUIERES BUSCAR U OFRECER EMPLEO, ANUNCIAR DEMANDA Y OFERTA DE VIVIENDA, COMPRA-VENTA DE VEHÍCULOS, PRODUCTOS AGRÍCOLAS, INSTRUMENTOS MUSICALES, ETC...
LLÁMANOS 94 625 06 06

ZURE IRAGARKIA DOAN
ENPLEGU A BILATU EDOTA ESKAINI, ETXEA EROSI EDO SALDU KOTXEAK, BASERRIKO PRODUKTUAK, MUSIKA TRESNAK, ETABAR...
DEITU GURE TELEFONORA
94 625 06 06

EUSKAL SOUVENIRS
GERNIKA

@euskalsouvenirs

EUSKAL SOUVENIRS
Andra Mari kalea, z/g
48300 Gernika-Lumo (Bizkaia)
94 625 19 30
www.euskalsouvenirs.com

Funeraria Tanatoria
IZARO

GERNIKA
C/ Don Tello, 18
Tel.: 94 625 83 23

izaro@funerariaizaro.es

BERMEO
Bizkaiko Jaurreria, 21
Tel.: 94 618 63 78

L&G
LOGÍSTICA

TRANSPORTE,
ALMACENAJE,
DISTRIBUCIÓN...

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

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



TXARTELARI GEHIAGO ATERA NAHI DIOT

(Deskontuak, zozketak, musika...)



**Ikusi gazteentzako
onura guztiak
kutxabankkorer.eus
webgunean**

**EUTSI NAHI
DUZUN HORRI**

KUTXABANK
KORNER

KUTXABANKEN
**18/30
ESPAZIOA**