

URDAIBAI

2019
zenb 17
.....

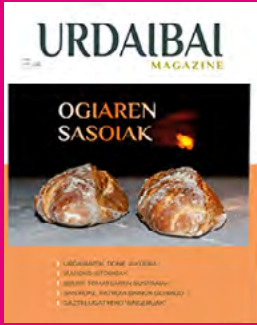
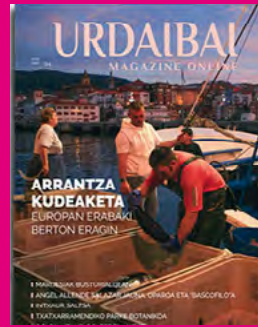
© MAGAZINE



EKINTZAIETZA, GARAPENA ETA ETORKIZUN OREKATUA

- | JONATHAN B. TOURTELLOT
(National Geographic)
- | ARTADI KANTAURIARRA
- | BIDAGUREN GOZOTEGIA

- | TXITXARRO, APALA ETA IZAERA HANDIKOA
- | SANTA KATALINA, XARMAGARRIA
- | UNDA AUZOA, MUXIKA



URDAIBAI

©MAGAZINE ONLINE



5 urte



ZENBAT BURU...

Busturialdeko bizilagunei eta gu ezagutzeko interesa daukeen eskualdetik kanpo bizi direnei informazioa eskeintzea da Urdaibai Magazine proiektuaren helburua, izan be, geure abentura pertsonai lotuta dago. Urdaibai Magazineko bostgarren urtea da eta hobetzeko lan egiten darraigu. Kalidade informatiboa aniztasuna eta errespetua lez ulertzen dogu. Geure editorialaren ildo irizpide honegaz bat egitea saiatzen gara. Hau dala eta, irmotasunez mantentzen dogu geure orrialdeetan edukia gehitzearen erabakia. Zenbaki honetan sekzio barri bat estreinatuko dogu, ZENBAT BURU..., kolaboratzaileen atala, espezialitate anitzen adituak diren pertsonak: teknikoak, sozialak, historikoak, kulturalak, gizakoak, zientifikoak, artistikoak...adituak eta pertsona anonimoak be. Ezagutza, esperientzia eta emozioak partekatzea da asmoa, hauengandik inspirazioa jaso eta geure bizitzetan aurrera egiteko. Sekzio barria zabaltzeari lagundu gaituen lau pertsonai eskerrak emon gura deusague. Euren ekarpenak interesgarriak, erabilgarriak, aberasgarriak eta eskuzabalak dira. Esker on berbera sentitzen dogu, zenbaki bakoitzean, alkarrizketak emon edota euren ezagutza eskeintzen deusaguen pertsonen alde. Geoturismo kontzeptuaren sortzaileak azalduta zer dan ezagutzea eta jomuga errespetatzen dauen turismoaren garapenaren garrantzia ezagutzea edota espiritu ekintzaileari buruz gehiago jakitea eta, askotan gozoa ez dan herriko gozotegi tradizional baten historian murgiltzea, zenbaki honetan egiten dogun bezala, benetan eskertzekoa da eta geure errealitatea zertxobait gehiago maitatzeko eta hobetzeari laguntzeko beste arrazoi bat da. Edizio, hedapen eta partekatutako irakurketatik abiatuta, berba bakoitza aukera bat bilakatu gura dogu. .

HARPIDETZA

Aldizkaria jaso nahi badozu, gurekin harremanetan jarri hemen:

urdaibaimagazine@nuevaeuropa.com

tel.: 94 625 06 06

www.urdaibaimagazine.eus

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

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

ARGITARATZAILEA

NUEVA EUROPA S.L

Carlos Gangoiti, 15, bajo

Gernika-Lumo (Bizkaia)

nuevaeuropa@nuevaeuropa.com

www.nuevaeuropa.eus

LEGE GORDAILUA: BI-153-2015

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



Bizkaia
euskaraz eta kulturaz soilik
departamentu de euskara y cultura

Zer ideia ona!
nueva europa

AURKIBIDEA



08 ZENBAT BURU...
KOLABORAZIOAK

18 LEKUKO
UNDA AUZOA

Landa ondare tradizionalaren balio kulturala

20 KALERIK KALE
BIDAGUREN GOZOTEGIA

Gernika-Lumoko historia zapoetsua.

24 SALTSA-PORRU
TXITXARRO,

apala eta izaera handikoa

26 BERDEAN
ARTADI KANTAUARIARRA,

Labirinto *betiberdea*



ELKARTEGIAK

EKINTZAIETZA, GARAPENA ETA ETORKIZUN OREKATUA

Busturialdeko industria sarea 90.hamarkadan 'desegiten' hasi zan. Ia 30 urte igaro dira eta eskualdeko lan etorkizuna jostura irmoak emoten hasi da barrero. Elkartegien sorrera, enpresa eta negozio ekintzaileen guneak, enpresa-sarearen muskulua elikatzeke eta geure jarduera ekonomikoa birsortzeke pizgarria lez aurkezten da.

Enplegua sortzeke, Busturialdea bezalako eskualde baten enpresa-sarea 'berreskuratzeke', ideiak, ekimenak, arriskua, koordinazioa, agente publiko eta pribatuen integrazioa eta inbertsioa behar dira. 30 urte atzera begiratuta, industria erreferentea izatetik, mahai-tresnen fabrikak eta enpresa metalurgiko handiak izatetik, gainbeheran dagoen gune izatera pasatu da, etorkizun "makala" irudikatuz. Enpresa hoiek aberastasuna eta ongizatea ekarri ebeen eskualdera, Gernika-Lumo buru zalarik. Egoera txarra larriagotu zan 2012. urtean, Muxikako Inama egur fabrika zarratu zanean. Orduan, eskualdeko langabeziaren tasa %12,5ean egoan. Gaur egun, Lanbide, Euskal Enplegu Zerbitzuko azken txosten estadistikoaren arabera, Bizkaian langabezian dagozan 68.472 biztanletik, 2.342 Busturialdekoak dira.

2019ko urtarrilean langabeziaren indizea %10,8koa izan da. Datu honen arabera igazko urteagaz alderatuta enpleguak zertxobait gora egin dau. Izan be, 2018ko urtarrilean, 2.398 pertsona langabezian egoazan eta langabeziaren indizea %11,1ekoa izan zan.

Gizarteen eboluzioan, enpresen eta enpleguaren suntsipena saihestu ezineko errealidadea da. Ekonomia dinamikoetan errealidade honi enpresa barrien sorkuntzagaz egiten zaio aurre. Busturialdeko kasuan, diagnostikoa ez dago biztanleen langabezira zuzenduta, aurreko urteetako aurreikuspen falta eta eskualdearen barruan enplegu aukeren faltan baizik. Jarduera ekonomikoa sustatzeko azpiegitura egokiak sortu behar dira. Etorkizun handia izateke enpresa-sarearen handiagotze barritzailea piztutea beharrezkoa

da, garapen aukera barriak sortzeko, geure herrietako belaunaldi barrien etorkizuna eta erakargune jasangarri bat sortzeko.

Busturialdeko enpresa-sarea birsortzea, enplegua sortu eta garapen ekonomiko jasangarria sustatzea oinarritzko helburua da. Honek agente sozio-ekonomikoen eta kulturalen esfortzu transbertsala eskatuten dau. Berau lortzeko ezinbestekoa da ekintzailatza sustatzea, bai enpresa barrietan bai martxan dagozenenetan. Hau lortzeko bidean bi Elkartegien sorkuntza dago. 45.000 biztanleko eskualde baten, ekipamendu hauek geure izaera ekintzailea bizkortu eta indartzen dabe. Hauxe ezinbestekoa da etorkizuna aurretik daukun lurralde hontan. Azpiegitura hauek guneak eta zerbitzuak eskaintzen dabez. *"Azken urteotan Arratzu Elkartegia Langunea eta Gernika Elkartegia jarri doguz martxan. Enpresa-sarea hazi, garatu, enplegua berreskuratu eta Busturialdea ekonomikoki suspertzea da asmoa. Horretarako, eskualdean kokatzeko interesa daukeen pertsona edota enpresen esku jarri dira azpiegitura industrial eta enpresarial hauek",* azaldu dabe Bizkaiko Foru Aldundiak, lan ekimen honen sustatzailea.

Elkartegien ezarpenak, azpiegitura zabala emoten deutso Bizkaiko Lurralde Historikoari. Honen bitartez, proiektu enpresarialei gune egokiak eskeini eta enpresa barriak sortzeko tresna eraginkorrak eskeintzeko, Bizkaiko garapen jasangarria eta orekatua lortzeko. Geure kasuan, Aldundiak horrela dinoe: *"Gernika-Lumo garapen sozioekonomikorako gunea da, jarduera erakargunea eskualdean. Gernika Elkartegiko garapena, Azpiegiturak, S.A.U.ren jabegoko lurretan, Busturialdeko industria eta merkataritza jarduera sortu eta enplegua sortzeko lagungarria izango da".*

Martxotik aurrera Gernika-Lumok eta Busturialdeak garapen ekonomikorako gune barri bat daukee. Enpresak eta pertsona ekintzaileak hartuko dauzen Elkartegia, 13.482 m²ko azalera dauzka lekuak, eta Malta mahai-tresnen fabrika zaharretan dago. 'Ekosistema' honek zerbitzu ezberdinak eskeintzen dauz balioerantsia emoteko, hazteko eta sendotzeko. Gernikako

Arratzu Elkartegia Langunea eta Gernika Elkartegiko helburua Busturialdean enplegua sortu eta berpiztea da.



Arratzu Elkartegia Langunea

elkartegia eskualdeko eragile ekonomikoa izateko jaio da, ekintzailatza sustatzeko eta eremuko beste eragile handi batzuei laguntzeko. *"Azpiegiturak, S.A.U.k kudeatutako Elkartegiak, merkataritza-sozietateak edota enpresarialak eta bakarkako enpresariak bertan kokatzeko erraztasunak emonez, industria-sarea, ekintzaileak eta eskualdeko bizilagunen arteko sinergiak eta kolaborazioak sortzeko lagungarriak dira. Gernika Elkartegia berezia da, Bizkaia Azpiegiturak izenagaz kudeatuko da eta erakargune bat izango da, bai bertan lan egiten dabeen pertsonentzako eta baita gainontzeko sozietate edota eremu komun erabilpenean interesatutako pertsonentzako (erakusketa aretoa, hitzaldi aretoa,...)",* azaldu dabe Bizkaiko Foru Aldundiak.

Gernika Elkartegia, enpresa gune barri bat da. Pertsona ekintzaileentzako eta *startup*-entzako languneak eskeintzen dauz honek. Guztira, 14 bulego moduluak dauzka eta 19 industria pabilioiak, 250 m²tik eta 750 m²ra. Elkartegi modernoa da, bertan 9 milioi euro inbertitu dira eta Busturialdeko jarduera ekonomikoa eta ekintzailea dinamizatzeke eremu komunak dauzka. Bulegoen moduluak eta industria-moduluagaz gain,



Busturialde,
EUSKARA eta
URDAIBAIREN alde



coworking egiteko areto bat dago enpresa-proiektu bat egiteko fasean dauden ekintzaileentzat.

Orain arte, Gernika Elkartegian egon nahi daben hogei bat enpresen eskaerak jaso dira eta honek 50 lanpostu sortzea suposatuko dau. Gernikako Elkartegiaren helburua enplegua sortzea da, 150 enplegu lortzea. Horretarako, merkataritza sozietateak eta enpresarialak, banakako enpresariak, sortu barriko edo zabaltzeko edo kokapena aldatzeko beharra dutenak Gernika Elkartegian kokatu ahal dira, honako baldintzak bete ezker: Ekoizpen-zentro barri bat zabaltzea, Ekoizpen-lerro barriren bat zabaltzea eta horrek esparru barriak behar izatea, Ekoizpenaren hazkuntza, Plantilaren hazkuntza, I+G+B edo antzeko lerroren bat ezartzea eta horretarako esparru barriak behar izatea.

Bestalde, urtero, Bizkaiko Foru Aldundiko Ekonomia eta Lurralde Garapena sustatzeko sailak alokatzeko dirulaguntzen gaineko araudia publikatzen dau, Azpiegiturak S.A.U.rekin alokairu hitzarmena daukaten enpresentzako eta aldi baterako kontratua izatetik

mugabako kontratua izatera pasa diren enpresak edota lantaldea gehitu dabenentzako.

Eskualdeko lan sustapena eta berreskurapena biztanle gehien dauzkaten herrietatik harago doa. Bizkaiko Foru Aldundiak Elkartegi barri bat ezarri dau oraintxu Arratzun. Busturialdean ekintzailetza erakartzeko beste gune bat, landa giroaren balioa gehituz. *Arratzu Elkartegia Langunea* guztiz eskuragarria da Gernika-Lumotik

Edozein ideia enpresarialaren garapenerako beharrezkoak diren instalazioak eskuragarri izango dira, hasierako fasean zein heldutasunean be.

5 kilometrotara dago eta bidegorri sare bat dago bertan, mugikortasun jasangarria sustatuz. Azpiegitura honek Busturialdeko arima ekintzailea osatzen eta indartzen dau herri txikietan be. *"Elkartegien ezarpenak Bizkaiko Lurralde Historikoan enpresa jarduera*

eta enplegua sortzeari laguntzen deutso; Arratzu Elkartegia Langunea eta Gernika Elkartegia helburu hau lortzeko lagungarriak dira, bakoitzak bere berezitasun eta ezberdintasunekaz. Arratzu Elkartegia Langunea partekatutako gunea da, pertsona ekintzaileentzako, ekimen enpresarial barrientzako edota martxan dagoen enpresentzako. Landa inguruko garapen ekonomikoa

Busturialdeko
mankomunitatea

Jasangarritasunagaz bat!



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

*zuzenduta dago batez be; sartzeko baldintzak betetzen dabezen jarduerak eta enplegua sortzeko lagungarriak direnak barne dagoz; Gernika Elkartegia hiri azpiegitura da, ekintzaile eta startup-*ei zuzendutako, 14 bulego modulu eta 19 pabilioi eskainiz. Instalazio bien ezaugarrien arabera edozein ideia enpresariala sortzeko beharrezkoak diren zerbitzuak izango dira, ez bakarrik hasieran baizik eta heldutasunean be, Busturialdean eta Bizkaia Azpiegiturak kudeaketapean”, azaldu dabe Bizkaiko Foru Aldundiatic.**

Busturialdeko etorkizuna garapen jasangarriaren kontzeptuagaz lotuta dago, baliabide naturalen kudeaketa, ingurugiroagaz errespetutsua dan industria sektore lehiakorraren birsorkuntza, enplegua sortu eta ingurugiroaren aldetik hondatuta dagozan guneak berreskuratuz, Gernika Elkartegiaren kokapena, honen kasu, eta kanpoko promozioan, kudeaketan eta egituraketan aurrera egiten dauen turismo sektorearen arteko oreka lortuz. Turismo sektore honek ingurua baloratzen dabezen turistak erakariz eta honen onura ekonomikoak lan arloan etekinak emonez.



Gernika Elkartegia



Arratzu Elkartegia Langunea

Gernika Elkartegia

- Enpresa ekimen barriak zein proiektu sendoak hartzeko pentsatu dan enpresa zentroa da.
- Bulego moduluak: 35 m²tako 14 gune. Isolamendu akustikoa daukate denek, eta termostato propioa, hargune elektrikoa eta datuen konexioa. Bulegoen alokairuaren batez besteko prezioa, gutxi gorabehera, hilean 300 euro da.
- Modulu industrialak: 19 pabilioi daude, 250 eta 750 metro karratu artekoak. Premien arabera batu edo bereizi daitezke. Industria-pabilioiei dagokienez, txikienek 1.000 euroko prezioa dute hilean.
- *Coworking* aretoa: 200m². 11 lanpostu.
- Alokairu kontratu mugatua (gehienez 10 urte) lehenengo urtean erosteko aukera dago.

Arratzu Elkartegia Langunea

- Erabilera partekatutako gunea da. Bertan ekintzaileak, enpresa ekimen barriak eta/edo aldi baterako kokapena behar daben enpresak sartu ahal izango dira.
- Hamasei negozio barrientzako lekua eta batzar gela dauzka.
- Egonaldirako araubidea: batera lan egiteko guneak erabiltzeko lagapena. Lagapenak bi urteko iraunaldia izango dau, urte bateko bi epealdiz luza daitekeena.

Informazio gehiago hemen:
azpiegiturak@bizkaia.eus
 edota 94 607 37 00 telefonoan.



**VEN Y DESCUBRE
 COMO SE VIVIA EN URDAIBAI
 hace 2300 años**

**ZATOZ ETA EZAGUTU
 ZELAN BIZI ZIREN URDAIBAIN
 orain 2300 urte**

Bisitak : **Zapatu edo Domekatan**
 Visitas: Sábados o Domingos

Ordutegia - Horario: **10:00h. - 14:00h.**

Tlf: 634 24 37 62 arrolagune@visiturdaibai.com



Arrolagune: Loiola Auzoa 4 - 48383 Arratzu (Bizkaia)



ARRANTZA

Izaskun Bilbao Barandica

ALDE taldeko presidenteordeak Europako Parlamentuan
EAJ-PNVko eurodiputatu

Urdaibaik jasangarritasuna zabaltzen dau mundura

Urdaibai betidanik egon da arrantza-industriari lotuta. Produkzio-jarduera honegaz harreman estua izan dogunok zenbait ingurumen elkarteek jarduera honekiko izandako onespelik eza pairatu dogu. Duela hamarkada asko arrantzaleak lehenak izan dira jasangarritasuna defendatzen eta honen aldeko kontzientzia dauke. Ondo baino hobeto dakie arrantza-baliabideen gehiegizko ustiatzea "Gaurko ogia, biharko gosea" dala.

Horregatik, ezinbestekoa da Urdaibaiketabertoko arrantza profesionalak maila orokorrean jasangarritasunaren alde egiten daben ekarpena aldarrikatzea. Jarrera hau, lehenengo eta behin, itsasontziek eta tripulazioek izandako jokabide-kodean gauzatzen da baita arrantza teknika eta arrainak tratatzeko teknologiak jasangarriak sustatuz be. Urdaibaiko enpresek eta profesionalak Europar Batasuneko arrantza akordioen sustapenean izandako partaidetza eta protagonismoari esker gauzatzen da hau be.

Boli Kostagaz orain gutxi barriztu dan akordioak, Batasunak eta hirugarrengo lurraldeen arteko akordioak arrantzalekuak egokitzea baino harago doazela gogoratzen deusku. Mundu guztiko itsasoetan arrantza ilegala, jakitera ez dana emoten eta araupetua ez dagoena, desagerrarazteko tresnarik eraginkorrenak dira gaur egun. Akordio hauen bitartez lotuta dagozan lurralde eta uretan geure ingurumen eta gizartearen estandarrak barneratzeko tresnak dira baita be. Azkenik, tokiko arrantza-industriaren garapenaren alde egiten dabezen klausulak sartzean akordio hauek sinatzen dabezen lurraldeen garapena ekarri dabeela frogatu da.

Beraz, mundu mailako arrantza jardueraren jasangarritasunaren alde Urdaibaiko bizilagunek egiten daben ekarpena aintzatetsi eta zabaltzeko ordua da. Beste irudi bat izatea merezi dau. Eta komunitateko aginten aldetik, geure gizarte eta ingurumen estandarik gabeko transformatu eta harrapatu diren arrainak Europa sartzen dabeen agente ardurabakoen lehiakortasun desleialaren aurrean jarrera irmoagoa izatea.



HISTORIA

Alberto Iturriarte Gernikazarra

José de Labauria Alkatearen oroimenez

Hemen Gernikan, bere izena daraman parkean, Ertzaintzaren komisaldegia aurrean kokatuta, busto batek gogoratzen dau José de Labauria. Nazionalista hau Gernika-Lumoko Alkatea izendatu ebeen 1937ko otsailean. Bonbardaketaren lekuko izan zan eta honen ondorioak pairatu ebezan. Bonbardaketa amaitu ondoren, zauritutako edo hildakoen erreskateak sustatu ebezan irmotasunez, bizirik atera zirenen Bilborako alde egitea antolatu eban, eta Gernikan geratu zan tropa frankistak sartu baino minutu batzuk arinagorarte.

"Nazional"ek zabaldutako gezurren gaineko informazioa jaso ebanean ("Gernika euskaldunok suntsitu dabe" edota "ez da egon bonbardaketarik Gernikan" bezalakoak) mundu guztiaren aurrean egin eban irratiko salaketa ezaguna: "Jaungoikoaren eta Historiaren aurrean honakoa adierazten dot: hiru ordu t'erdiz alemandar abioiek kruelkeria osoz bonbardatu ebeen babesbako Gernikako biztanleria, hauts eginez, metrailadoreen suagaz emakume eta umeen atzetik joanez, hauetako asko hil egin dira (...) Gernika suntsitu dabe baina Gernika ez da inoiz hilko. Gernika, Aberriko askatasunen eta nazioarteko faxismoaren krueltasunaren sinboloa, ezin da hil, Euzkadi ez da hilko".

Beranduago, José de Labauria atxilotu ebeen eta agintari frankista barriek epaitu ebeen. Pertsona gisa eta alkate gisa izan eban kategoriaren isla herriko "frankista" askok bere aldeko deklarazioa egin ebeen. Hemen, honen adibideetako batzuk :

- "(...) Alkate bezala beti gizabide duina eta oso ona agertu eban gugaz, oso eskoitarrak bezala ikusita geundenekaz".
- "(...) Beti be gizabidetsua izan zan. Eskoitiarreka borondate ona agertu eban eta atxilotetak, arpilatze edota bahikuntza bezalako delituzko jardueratan ez eban parte hartu. Alkate izendatu ebeenetik ordena izan zan nagusi Gernikan".

Orain, bonbardaketaren 82. urteurrenean Alkate zein pertsona lez izandako gizatasuna, ausardia eta duintasuna mirespenagaz eta errespetuz gogoratzen dogu.

José Ángel Etxaniz-ek eta Vicente del Palacio-k eskeinitako testigantzak.



KIROLA

Julen Urdaibai

Gorputz- hezkuntzaren irakaslea San Fidel ikastolan
Etapen lasterketen *extrem* korrikalaria

Haglöfs atleta mendi kirolen liderra, *trekking* eta *trail*
running

Zergatik da hain garrantzitsua gorputz-hezkuntza?

Ikasleak kirol ezberdinen ezagutza eta trebetasun teknikoak eskuratzen dabezela pentsatzera mugatzea azalean geratzea besterik ez da...

Hezitzaile bezala, kirol aukera zabala erakustean ahalegintzen naz. 16 kirol gutxi gorabehera 4 urteetan. Kirol ezberdinek sentsazio ezberdinak sorrarazten dabez ikasleengan, sentimendu ezberdinak. Eskalatzeak edo ikaskide bati ondo lotzeak ez dau tennis jokatzek, errugbyn aritzeak, zumba klase batek edota yoga egiteak sortzen dauen inpaktu bardine egiten, adibidez. Aberastasuna dibersidadean dagoela uste dot. Kirol hezkuntza balioaniztasunearen gainean eraikitzen da.

Baina, batez be, ikasleei etorkizunean euren bizitzetan aplikatzeko balio eta birtuteak irakasteko tresna baliotsua da kirola. Gainditzea, alkarbizitza, errespetua, lagunartekotasuna, enpatia, sakrifizioa, talde-lana, diziplina, erantzukizuna eta tolerantzia bezalako baloreei buruz ari naz. Enpresaria, zirujaua, arotza edota erizaina izan ezkerro balio hauek baliagarriak izango dira egunerokotasunean eta lan-bizitzan be.

Niri gehien interesatzen jatana da ikasleatik hurbil egotea, nire klaseaz disfrutatzea. Kirol ezberdinak probatzea gero iritzi bat izateko. Dakidana ikasleei irakatsi eta ikasteko prest nagoela be erakustea. Zer sentitu dauan eta ikasi dauanaren gaineko prozesuan bizi izandakoari lehenatasuna emotea. Olgetaren bitartez estresa kendu eta, bi orduz, bere agenda estuari ihes egin. Nere klaseak irribarre batez amaitzea eta hurrengo noiz heltzen dan zain geratzea. Gaur eta bihar pertsona on bat izatea. Behar dauanari laguntzea. Gauzak gura dauan moduan irtetzen ez badira ez adoregabetu. Gogor lan egitea hobetzeko. Ametsak ez direla betetzen eskuak poltsikotan gordeta eukita azpimarratu. Izan be, denboraren poderioz irakatsi deusaguna ahaztuko dabe baina ez sentitu arazi egin deusaguna.

Horixe da kirola. Trasmiditu gura dodana hori da.



BARRIKUNTZA

Jokin Garatea

GAIako Nazioarteko Zuzendaria, Ezagutzaren
industria eta teknologia aplikatua.

URDAIBAI- "smart" lurraldea (adimentsua) barrikuntzarako.

"Smart" inguruak, Smart Cities*-en gaineko Europar Batasuneko liburu zuriaren arabera, IKT Informazioaren eta Komunikazioaren Teknologien aplikazioaren bitartez eta barrikuntza ta iraukortasun ekonomikoa, soziala eta ingurugiroko irizpideetan oinarritutako guneak dira; eraginkortasun, erosotasun eta elkareragiletasun gehiago lortzen da bertan inplikaturako agenteentzako.

Orain arte Smart europear estrategiaren ezagutza Europako hiri handien bitartez lortu da. "Smart cities" dalakoak eta hauen aplikazio teknologikoak.

Urdaibaiko eskualdean 45.000 biztanle inguru dagoz. Deigarria da eskualdeko biztanleriaren portzentaia handi batek goi mailako hezkuntza daukala. Bizkaiko bigarrena da Getxoren atzetik.

Urdaibaiko guneak ezaugarri sozio-ekonomiko ezberdinak dauke, bakoitzaren egoera ekonomikoa eta ibilbide historikoaren arabekoak. Urdaibaiko bizilagunok ezberdintasun hauen onurei probetxua ataratzeko lan egin behar dogu, "Smart lurraldea" bilakatzeko Urdaibaiko udalerriren espezializazioaren bitartez.

Urdaibain Smart estrategia bat garatzeak URDAIBAICO baliabideen kudeaketan apurka-apurka hobetzen joatea ekarri ahal dau. Guzti hau oreka ekonomikoa alde aginez, bizi kalitatea eta ongizate sistema hobetuz, baita ingurugiroaren egoerak be. Horrela, baliabideak eta zentzudun, indendentek eta erabakitzeko gai diren pertsonen zein enpresa jarduerak bizkortasunez konbinatzeko gunea lez ulertzen dogu Smart Urdaibai.

URDAIBAICO Smart estrategia RIS3 espezializazio adimenduneko strategiagaz lotuta lan egin beharko ginateteke, Europar Batasuna buru dalarik eta Eusko Jaurilaritzak erabilita, inguruak eta biztanleriaren barrikuntzaren aldeko prestasunak eskeintzen dabezen onuren probetxuaren bitartez.

* Estrategia 6 euskarri nagusitan oinarritzen dabe: lehiakortasuna, giza kapitala eta soziala, partaidetza, garraioa, baliabide naturalak eta bizi kalitatea.



SANTA, EDERRA... ETA PAREGABEA

Santa Katalinako baseliza ez da oharkabea geratzen. Bere kokapen pribilegiatuak, Urdaibaiko itsasadarraren atarian, bere egoera bakartiak eta bere estetika xumeak soiltasun eta magnetismo lasaia ematen deutse. Inguruaren erakargarritasunak eraikuntzaren mistizismoa handitzen dau. XIX.mendekoa da, gotikoa eta errenazimenduaren arteko eraikina. Karlista-gerrateetan erabiltzeko Bizkaiko Jaurerriak eraikitako gotorlekuaren aztarnaz inguratuta.

Bere kokapen pribilegiatuagatik “desiraren objektua” be izan zen garai baten, balio estrategikoagatik, defentsa eta zaintzarako ezinhobea. Horregatik basilizaren inguruan Bizkaiko Jaurreriak egindako gotorlekuaren aztarnak aurkitzen dira. Hauek xarma gehiago emoten deutse gune enblematiko honi. Balizko-arkeologia-gunearen katalogazioa dauko.

Mundakako erdigunetik oinez, minutu gutxira, barrizutako ibilbidea jarraituz, itsasoaren gain-gainean, euskal kostaldeko txokorik ederrenetakoa aurkitzen dogu, Santa Katalinako basiliza. Kokapen estrategikoa da, Urdaibaiko itsasadarra begiztatzeko, haizea zein itsasoaren basatasunari aurre eginez.

Paisaia, historia, arkitektura...erakargarria izateko behar dan guztia batzen dauz. Bere jatorria XVI.mendea dago, Labayrun aurkitzen doguz lehen datu idatziak. Hauen arabera basiliza 1857koa da eta eraikina egoera txarrean dagoela aipatzen da bertan. Izan be, 1879. urtean birrindu zan. 1885.enean barriro eraiki ebeen mundakarrok. Gaur egungo eraikina, bere Interes Historiko-Artistikoagatik babestuta dago. 80. hamarkadan burututako barriztatze lanen ondorioa da. Eraikin sinplea da, gotikoa eta errenazimenduren artekoa. Oinplano angeluzuzenekoa da, bere altuera nabarmentzen da eta atzeko sarbidearen arku erromantikoa be. Honen beste ezaugarri bat, bao bakarreko harlanduzko kanpaihorma da, kanpaiagaz, harrizko gurutzeagaz errematatuta.

Bere kokapen pribilegiatuagatik “desiraren objektua” be izan zen garai baten, balio estrategikoagatik, defentsa eta zaintzarako ezinhobea. Horregatik basilizaren inguruan Bizkaiko Jaurreriak egindako gotorlekuaren aztarnak aurkitzen dira. Hauek xarma gehiago emoten deutse gune enblematiko honi. Balizko-arkeologia-gunearen katalogazioa dauko. Santa Katalinako gotorlekua izan zan, kanoi bi eukazan eta karlista gerrateetan erabili zan. Bitxia bada be, gotorlekuak basiliza erabiltzen eban munizinoa gordetzeko. Baina bestelako erabilpen “*alternatiboetarako*” be erabili zan, erdigunetik urrun egoanez, historian zehar erabilpen ezberdinak izan dauz. Hoi en artean arrantzaleen kofradiaren bilerak egiteko erabili zan edota gaixotasun zein izurriteetan koarentena gordetzeko gunea lez.

Inguruaren edertasuna begi-bistan dago. Xehatasun baliotsuak apurka-apurka askatzen dira, 360°ko panoramikan: itsasoaren indarra, mendi berdeak, Izaro irla, Mundakako itsasadarra, surflariak olatuari aurre eginez, Ogoñoko lurmuturra, Laidako hondartza, basilizaren oinpean olatuak harkaitzen kontra eginez ataritzen dan soinua...Guztiak arima mugi arazi eta espiritua atrapau egiten dau. Egun goibeletan be paseoak argazki ahaztuezinak egiteko aukera anitzak eskeiniko deusuz. Inguruan atsedenaldira eta aisialdirako gunea egokitu da.

Santa Katalinaren eguna azaroaren 25ean ospatzen da meza Santua ospatuz basilizan. Tradizioari jarraituaz ardaoa eta gailetak emoten dira dastatzera egun horretan. Antxinan, San Pedroko Arrantzaleen Kofradiak Santa Katalinako mezak ordaintzeko betebeharra eukan.



JONATHAN B. TOURTELLOT

Society-ko Jomugen Kudeaketa Zentroko zuzendaria

Tourtellot-ek Geoturismo kontzeptua sortu dau eta Geoturismoko Gutunaren sortzailea da. Azken hau, mundu guztiko jomuga ezberdinen talde batek hartutako kudeaketa irizpideen bilduma da.

Kazetaria, editorea, hizlaria eta kontsultaria. National Geographic Society-ko Jomugen Kudeaketa Zentroa zuzentzen dau. Zentro honen helburuak munduko gune enblematikoak babestea, modu inteligentean kudeatutako turismoaren alde egin eta jomugei aholkularitza eskeintzea dira.

Bere ibilbidean, hiru hamarkadetan, "National Geographic Books" eta "National Geographic Traveler" aldizkariaren editore nagusia izan da, geografia, ingurugiroa, bidaiak eta zientziari buruz idatziz.

TURISMOAREN ARRAKASTA BALIOKO IRIZPIDEEKAZ NEURTU BEHAR DA ETA EZ BOLUMENEKO IRIZPIDEEKAZ”

Jonathan B. Tourtellot National Geographic Society-ko Jomugen Kudeaketa Zentroko zuzendaria alkarrizketatu dogu. Bera Geoturismoaren definizioa eta Geoturismoaren Gutunaren sortzailea da. Turismo jasangarria eta integratzailea, lurralde bateko sektore guztiek bat egiten daben zeharkako jarduera lez ulertuta. Turismo horrek sektore guztien artean banatzen dauz etekinak, turista "bidaiaria" bilakatuz.

UM: Zeintzuk dira gaur egun turismoko erronkak mundu-mailan?

JT: Masifikazioa, aldaketa klimatikoa eta erabakiak hartzeko orduan turismoa salerosketa industrialia eta diruko transakzioa bezala estimatzen dauen pentsaera bat. Azken honek ez dauz kontutan hartzen jomugen kalidadea eta izaera, turismoak honen esku dagoen arren.

Urdaibai bezalako lurralde txiki eta ez oso garatuetan jarduera turistikoa modu jasangarrian barnertzeko ze oinarriko neurriak hartu behar dira zure ustez?

Turismoaren arrakasta balioko irizpideekaz neurtu eta ez bolumeneko irizpideekaz. Balorea ez bakarrik onura ekonomikoak bezala ulertuta baizik eta gizarte horretan onura hoiiek nola partekatzen diren kontutan hartuta be, bisitariak ezagutzera etor diren ondare naturalak eta kulturalak babesteari lagunduz. Gizarteari bestelako onurak ekartzen dabezan turismo klasearen alde egin. Horretarako, bolondresen hezkuntza eta kolaborazioa, ikuspegi filantropikoa eta egokiak diren negozioen garapena erabiliz.

Arrakasta ez neurtzea zenbat turista heldu diren zenbakiagaz soilik. Hori kantitatea da ez kalidadea.

Promozino eta dinamizazioko estrategia planifikatzerako orduan, ze jarduerak saihestu behar doguz turismoa gizartean eta lurraldean inpaktu positiboa izateko? Zertaz damutu gaitzke?

Ondo dago. Ikus dezagun zer egin ahal dogun! Garapen generikoa saihestu behar da, resorts, hotelak eta edonon aurkitu daitezkeen gauza hoiiek bezalakoak alde batera utzi. Aukera hori ondo dago turista generikoak erakartzeko- etxera bueltatzerakoan aurkituko duen eguraldi hobea bilatzen duen jendea eta edonora joango dana eskaintza merkeagoa aurkitu ezker.

Edozein garapen turistikoak Urdaibaiko, Euskadiko edo Espainiako (garrantzian oinarritutako beheranzko ordena jarraituz) ezaugarri bereizgarriak kontuan izan beharko ebazan. Benetakotasun "mix" horrek turistei esperientzia turistiko aberasgarria eskeini ahal deutse, beste inon bez ezin dauena izan. Gainera, Urdaibain benetazko interesa

Edozein Garapen Turistikoak Ezaugarri Bereizgarriak Kontuan Izan Beharko Ebazan. Benetakotasun "Mix" Horrek Turistei Esperientzia Turistiko Aberasgarria Eskeini Ahal Deutse, Beste Inon Bez Ezin Dauena Izan.

daukaten bisitariengandik lortutako onurak, herriko bizilagunen gainean sortuko dauz onurak eta ondare naturala eta kulturala babesteko pizgarria izango da. Izan be, hori bertokoen diru-sarreraren menpe dago.





Ereño herria

Zuk sortu dozu “Geoturismo” kontzeptu erakargarria, turismo geografikoa, gaur egun turismo jasangarriko paradigmatzat emon ahal dana. Zelan definitzen dozu turismo geografikoa?

Galdera honegaz lotuta, zein izan beharko litzateke turistaren jarrera beste lurralde batzuk bisitatzeko orduan inpaktu positiboa egiteko eta turismoa arazo globala ez izateari laguntzeko?

National Geographic -en horrela aurkezten dogu Geoturismoko definizioa: *“Toki baten izaera geografikoa zaindu eta hobetu egiten dauen turismoak- bere ingurua, kultura, geologia, estetika, ondarea eta bertako bizilagunen ongizatea”. Gauza hauetan interesatu dagozenek— “geobidaiariak” — denbora gehiago egoten dira eta turistek baino diru gehiago gastatzen dabela adierazten dau geure ikerketak.*

Bestalde: gero eta gehiago entzuten da baita “geoturismoa”ren esanahi murriztaileko definizio alternatiboa be, Geologiari zuzenduta, geoparkeen nazioarteko mugimenduagaz lotuta. Biak ondo bereiztuta dagoz baina osagarriak dira. Kalidade turistikoaren ikuspegiatik, bakoitzak besteari eskeintzen deutso interesa. Horrela agertzen da 2011an Portugalen ospatu zan Geoturismoko Nazioarteko Kongresuan egindako Arouca-ko Adierazpenean (lau hizkuntzatan deskargatzeko aukera dago).

Jarrera geoturistadun bidaiaria bazara bisitatzeko tokia hobetu gura dozu eta ez hondatu. Hau lortzeko biderik errazana tokiko kalitatea kontserbatzen dabezen negozioak laguntzea da.

Jarrera geoturistadun bidaiaria bazara bisitatzeko tokia hobetu gura dozu ez hondatu eta hau lortzeko biderik errazana tokiko kalitatea kontserbatzen dabezen negozioak laguntzea da. Negozio hoiek oinarrizko jasangarritasuna egiten dabe eta lurraldeko natura eta kultura zabaltzen dabez. Horretan gastatu zeure dirua eta ez nazioarteko frankizietan, etxera bueltatzeko hotel edota jatetxe bardin hoiek izango dozuz eta.

Gastatzen dozun euro bakoitza boto bat bezalakoa da. Dibersidadearen alde egin eta ez bardintasanaren alde. Bidaia aberasgarria izango dozu eta etxera oroitzen gehiago eramango dozuz.

Eta duda barik, bisitari arduratsua izan behar zara eta besteengan jarrera hori sustatu: Birziklatu zure zaborra, ahal izanezker, herrietako kultura

errespetatu, eta lurralde historikoak errespetuz tratatu. Eta albo batera utzi selfiak egiteko palua. Pare bat argazki atara baina kamarari buelta emon be ingurua eta eskeintzeko daukana ezagutzeko. Hau guztiagatik zagoz hemen, ezta? Leku jakin baten egon zarala frogatzeko soilik bidaiatzen badozu zu ez zara geobidaiaria, bakarrik selfie- narzista bat, leku bat okupatzen dauena eta turismo masifikatuaren arazoa gehitzen dauena. Ostera, ahal dozun beste ikasi eta bueltatzekoan kontatu guztia jendeari, Instagram-en edota You Tube-en publikatu, zure aurpegia publikatzea baino askoz be hobegoa da.



Foruko San Gregorio jalak

Kulturaren, ondare historikoaren, lurraldeetako izaeran, inguru naturalean eta gizartearen berezitasunetan interesatutako turismoa industria turistikoagaz bateragarria al da?

Bai eta ez. Bai, "industria" turismoan oinarritutako edozein jarduerako negozioari dagokionean. Orduan bai, duda barik, industriaren parte da. Ez, pilatutako turismoa bada, bolumen handikoa eta turista bakoitzeko onurak baxuak direnean. Turismo masifikatua hartzen daben jomugak ez datoz bat geoturisten interesekaz. Hondartzak gainezka, jolas-parkeak, eta kamisetak saltzeko denda ugariak badaukoz ez da bilatzen dozun hori.

Kalitatezkoak, prozesukoak, jatorrikoak, eta abarreko egiaztagirak...gizarte esparru guztietan geroa eta garrantzi handiagoa hartuz doaz. Beharrezkoa ikusten dozu jomugek jasangarritasun eta ingurugiroarekiko konpromiso egiaztagirietan sartzea?

Egiaztagirak edo kalifikazioak (ni azken hau nahiago dot) lagungarriak dira jasangarritasunarekiko arduratsuak ez diren beste jomugengangik zu bereizteko. Alde batetik, bere jomugagaz inplikaturik ez dagoen agenteak piztu egiten dabez eta bestetik, geure aurrerapenak monitorizatu egiten dabelako.



S. Andreseko ganga polikromatua

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 mundu mailan aitzindaria da aberastasun naturala, kulturala, ondarekoa eta zientziaren hedapenean eta diziplina hauek bidaiak eta abenturakaz batzerako orduan be. Estilo bat sortu dau, mundua ikusteko modu bat. Jomuga jasangarrien arloko arduraduna zaren ikuspuntu bereizgarriatik ikusita, ze papera jokatu behar dau prentsa espezializatuak turismo integratua eta ez inbaditzailea garatzerakoan?

Komunikabideek turismoaren jarraibideak hobetzeko bide asko daukez. Hobe da zintzotasunez informatzea promozinoa egitea baino. Lan on bat egiten badozu, kontaktzen dozun historia horrek promozio lana burutuko dau. Komunikabideek toki alternatiboak sustatu behar dabez apurka apurka—

Komunikabideek toki alternatiboak sustatu behar dabez apurka apurka leku ospetsuen masifikazioa saihesteko.

batzuk horrela egiten dabe jada— leku ospetsuen masifikazioa saihesteko. Komunikabideek turismo arduratsua sustatu behar dabe eta gauza bera egin euren iragarleekaz. Turismoa komunikabideek euren bezeroengandik hurbil dagoz, bidaien kostu ekonomikoak derrigortutako errealidadea. Orain, komunikabideek, euren iragarleek euren jomugak, euren bidaiak eta egonaldiak modu arduratsuan sustatzeko prestakuntza eskeini beharko ebeen. Hobe da resorts orokorrak eta golf-zelaietatik ahaldentzea eta jomugaren ezaugarri apartekoetan oinarritzea iragarleak, marketing-a direlako.

A
rratzu

BERRIKUNTZA
ETORIKIZUNA
AURRERAPENA

Bizkaia
azpiegiturak



ARRATZU ELKARTEGIA LANGUNEA



NOLA PARTE HARTU

Bere proiektu enpresariala "Arratzu Elkartegi Langunea"n ezartzeko interesatuek hemen kontaktatu:

azpiegiturak@bizkaia.eus / Tel. 946 073 700

NATURA eta BELA ESKOLA



- Nabegazino- Lizentzia ★
- Itsas - JardueraK ★
- Bela Irteerak ★
- Bela Ikastaroak ★
- Udalekuak ★

Informazioa eta Erreserbak
Tel. eta WhatsApp: 605 74 19 03
info@urdaibaibelaeskola.com



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





LANDA ONDARE TRADIZIONALAREN BALIOA KULTURALA

Unda auzoak arkitektura tradizionalaren ondare balioa, edertasuna eta xarma gordetzen dau, material nobleekaz eraikitako baserri erraldoien edertasun tradizionala, balio estetiko handikoak. Landa auzo txikia da hau, bere esentzia mantendu dauena, Muxikako lurralde zabalean ezkutatuta. Bertako bizilagunek, belaunaldiz belaunaldi baserrien ezaugarri oinarritzkoak mantendu dabez. Baserri hauek Busturialdeko landa eraikuntzaren panoraman ederrenetarikoak dira eta “Bizkaiko interesgarrienetarikoen artean” baloratu dira. Bertoko bizilagunek auzo honen landa esentzia eta bertako eraikuntzen ezaugarri nagusiak kontserbatu dabez.

Unda auzoa mendi-hegal aldapatsu bati goratuta dago, Ibarruri auozoko landen atzetik. Bere jatorria oso zaharra da. Horren adibide, 1406an Undako baserri multzoa Durangoko merindadeko alkatearen funtzinoagaz lotuta egoan, Gaztelako erregea zan Enrique III.aren kontzesino zuzenaren bitartez. Auzo honetan bi baserri multzo dagoz, Erdi Aroko amaierako baserrien arkitektura nagusi da bertan, batez be Undagoitin eta Undajauregin. Nabariak dira be Erregene baserria bere balkoi korriduagaz eta Undabeitia baserria bere portaleagatik. Guztiak neurri handikoak dira eta akabera

perfektuak daukez, material noblez eginda dagoz eta egiturazko elementuak eta apaingarriak balio estetiko handikoak dira.

Unda auzoan latsarri asko dagoz oso ondo kontserbatuta. Hauek erropak garbitzeko edota animaliei jatekoa emoteko erabili dira; San Markoseko baseliza be dago bertan, XVIII.mendekoa, apirilaren 25aren ondorengo domekan honen ospakizun eguna izaten da. Antxinako andabide bat oraindik kontserbatzen da bertan, Unda eta Ibarruri batuz, 2 kilometroko paseoz gozatzeko aukera emonez.

Guztiak neurri handikoak dira eta akabera perfektuak daukez, material noblez eginda dagoz eta egiturazko elementuak eta apaingarriak balio estetikoko handikoak dira.



UNDAJAUREGIA

Honen jatorria XVI. mende hasieran dago. Eta nahiz eta aldaketak jasan dituen, oraindik mantentzen dauz hasierako proiektuaren ezaugarriak. Besteak beste, garai hartako arku konopialdun lehioak. Arkitekto adituek egin ebeen baserria eta sasoi horretako Bizkaiko baserriek izandako garrantziaren eredugarria da. Oin errektangularra dauko, altuera bikoa da eta etxe-aurrearen erdian arku biko arkupea nabarmentzen da, pilare batez bananduta. Aurrealdeko erdiko zatia, egurrezkoa izango zan sasoi baten, XIX.mende hasierako ildo neoklasikoagaz moldatu zan.

Undajauregiko jabeek ez ebeen nekazaritzatik edota ganadua hazteagatik bizi soilik. Pedro de Salinas y Undak, Vitoria-Gasteizen bizi zan Donejakueko zaldun aberatsak, baserria oinordetzan hartu ebanean, zaharbarritze lanak burutu ebezan jasotasun gehiago emoteko etxeari. Berak kendu eban egurrezko garautegia, aurrealdeko erdiko harresia eraiki eban eta agerian dagoen familiako armarrria. Ordotik aurrera jauregi izena hartu eban, Undajauregia.



San Marcos baseliza



Undagoiti baserria



Orain eta beti

Kalerik Kale

BIDAGUREN GOZOTEGIA

Herriko historia zapoetsua

Bidaguren Gozotegia Gernika-Lumoko dendarik zaharrenetakoa da. 1942. urtean sortutakoa, Bidaguren familiakoa izan da betidanik. Familia honek Lumoko baserri baten dauko bere jatorria. Gaur egun, familiaren laugarren belaunaldia arduratzen da gozotegiagaz eta laugarren belaunaldiak etorkizunaren alde egiten dau. Pedro Bidaguren bere sortzailearen izaera ekintzailea, Pedro, bere semearen espiritu eta sen komertziala, eta Imanol Bidaguren, gaur egun dendaz arduratzen danaren lana eta profesionaltasuna, ezinbestekoak izan dira gozo aparteko hauek gozatzeko aukera izaten jarraitzeko. Negozioak herriko gorabebera ekonomikoak bizi dauz, garai barrietara egokitu da bere tradizioak galdu barik eta aurrera begiratzen dau etorkizuna "oratzuz".

Imanol Bidaguren da gaur egun negozioaren jabea, bere aititik sortu ebana. Bere oroitzapenetan gordetzen da gozo-denda honen historia, halanbeharrez sortutakoa.

"Nire aitita itsasontziko kapitaina zan eta gerra zibilan atxilotu ebeen errefuxiatuak bere barkuan Londresera eramateagatik; frantziako marinak atxilotu eban eta askatu

ebenean, ezin ebanez bere lanbideagaz jarraitu, beste aukera batzuk bilatu ebaizan. Oinetako denda zabaltzeko aukera izan eban, baina gozotegia zabaldu eban. Hasiera baten janari-denda izan zan". Egia da Bidaguren Gozotegiaren jatorria janari-denda bat izan zala, Don Tello Kanean kokatuta. 1942.enean familiak negozioa zarratu eta Juan Kaltzada kaleko lonja bat erosi eban. Bertan zabaldu ebeen gozo-denda. "Sasoi haretan denetarik saltzen zan, janari-denda bezala be jarraitu zan. Apurka-apurka gozotegiaren aldea eboluzionatuz joan zan eta horixe da mantendu doguna".

Bere 77 urteetan gauzak asko aldatu dira. Gaur egun makineria elektrikoa funtsezkoa da lanarako baina hasiera baten ez egoan hozkailurik, labea egur-labea zan eta lan guztia eskuz egiten zan. Besoek irabiagailuen lana egiten ebeen. "Bizkaian ez da egon txokolateagaz lotutako tradizio askorik. Gure gozotegia krematan eta gorringoetan oinarritzen da, produktu hauek egosi eta ondo mantentzen diralako, ez dira alferrik galtzen. Geroago, kipurra sartu dogu baina horretarako hozkailuak eta izezkailuak beharrezkoak dira."

ORI-BALTZAK, SEN KOMERTZIALAGAZ

Makineria bigarren belaunaldiagaz sartu zan negozioan. Pedro Bidagurenek, semea, gazterik hartu eban negozioaren ardurea. Bere aita eta dendaren sortzailea berak 17 urte ebazala sendu zan. Bera ikasketak utzi eta Bilbora joan zan urte bat t'erdiz gozogintza ikasten. Berak, arduratsua, langilea eta, batez be, merkatal izaeraduna, aldaketa ugari ekarri ebazan. Negozioa profesionalagoa bilakatu eban makineria erosiz eta kale bardinean beste lokal bat erosi eban, kokapen askoz be estrategikoagaz, beste



gozo-denda bat zabaltzeko (Juan Kaltzada, 1, 1970. urtean). Bera izan zan produktu ospetsuaren sortzaile eta sustatzailea, Ori-Baltzak. "Nire aita gogotsu ibili zan zeozer sortzeko, oso argi eukan. Herri askotan produktu bereziak saltzen ziran, Markina edo Bergara, kasuan kasu. Hemen ez egoan ezer berezirik gozoetan eta aitak hortxe ikusi eban negoziarako aukera. 63. urtean ori-baltzak sortu ebezan. Gernika Jai Alai frontoiaren inaugurazioan aurkeztu ziran. Bera oso harro egoan bera sortutakoagaz. Izan be, horrelako gauzak denboragaz eta esfortuz eta lan eginez lortzen dira". Hasiera baten Zuri-Baltzak izena jartzeko asmoa egoan

Nire aita gogotsu ibili zan zeozer sortzeko, oso argi eukan. Hemen ez egoan ezer berezirik gozoetan eta aitak hortxe ikusi eban negoziarako aukera. 63. urtean ori-baltzak sortu ebezan. Gernika Jai Alai frontoiaren inaugurazioan aurkeztu ziran.

baina izena erregistratzeko arazoak medio azkenean Ori-Baltzak izenagaz geratu ziran.

Espezialitate honek marka bilakatzearen erronka gainditu dau, bere izena Gernika-Lumogaz lotuta geratu da. Pedro Bidaguren semeak hiru motatako pasteltxoak sortu ebezan, txokolate baltzakoak, txokolate zurikoak eta txokolate esneagazkoak, azken hau ez zan jarraitu egiten. "Produktu xumea da. Bizkotxoko tabletatxo bi dira,

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



Juan kaltzada 21eko Gozotegia

ahal da. Arroza eta garbantzuak erostea garrantzitsuagoa da. Nik hori igartzen dot. Herriko eta inguruko jendea lan barik geratzen bada, diru barik geratzen da eta gutziak albo batera uzten dabez”.

TRADIZIOAREN ARRAKASTA

Arroz-pastela, “relanpagoak”, karolinak, gurinazko juanita,... bertoko produktu tipikoak dira eta bezeroek gehien eskatzen dabeena. Gozogintzaren

moda barriak badagoz be tradizionalak beti irabazten dau. “Egunerokotasunean tradizioak asko egiten dau. Jendeak galdetu bai baina azken orduan arroz-pastela eta “relanpagoa” eramaten dabe. Bardin gertatzen da tartakaz. Gauza barriak daukoguzen galdetu egiten dabe, baietz esan, mousseak eta bestelako gauza barriak egiten doguz, baina azkenean San Markos tarta erosten dabe. Azken finean, barrikuntzak ondo dagoz baina produktu tradizionalakaz geratzen naz”. Imanolek badaki gizartean ohitura osasungarri barriak sortzen ari direla eta frankizien lehiakortasun gogorra dagoela, baina prest

gurin kremagaz. Errezeta originala da eta ez da aldatuko”, adierazi dau Imanolek.

Gozo-denda, auzoko negozioa da. Urte guzti hauetan herriagaz batera sasoi onenak eta txarrenak bizi dauz. Hasierako urteetako erreferentziarik ez dauko Imanolek, urterik gogorrenak izango ziran harek. Izan be bere aitita oso gaztea zala hil zan. Istoriotxo bat bai gogoratzen dau. Orain 16 urte lokalan obra bat egiterakoan zulo bat agertu zan eta janari-denda izan zan garaiko oliontzia aurkitu zan. “Nire aititak Kataluniatik, Murtziatik...ekarten eban olio. Kamionetan joaten ziran eta kantidade handiak ekarten ebazan. Aurkitu genduan oliontzian gordetzen ebeen”.

Imanolek badaki urterik onenak bere aitak bizi ebazala, Gernika-Lumoko garai industrialean. “Aitak esaten eban 80. hamarkakoa garai oso ona izan zala. Herrian lan asko egoan, fabrika askoa..., mahai-tresnen fabrikak topera. Herriko denda bat izanda, herria ondo badoa eta lana badago, hori kutxan igarri egiten da. Gure denda familiarra da. Orain bederatzti pertsona egiten dogu lan bertan eta hoietatik 4 familiakoak gara (aita urtarriaren azkenetan hil zan)”. Urterik txarrenak Imanolek bizi dauz. 2010-2011 urtean igartzen hasi zan krisi ekonomikoa jasan eban eta 2016.urtean hasi zan berreskuratzen. “Nik ez dot saltzen behar-beharrezko gaiak. Pastelak jan barik bizi

“**Nik arrautzak, azukrea, esnea, kipurra...saltzen dodaz. Argi dago kaloriak daukeela baina produktu onak dira. Nire etiketetan ez dago inongo E- dalakoa. Nire pastelak egun berean jatekoak dira.**”

dago. “Nik arrautzak, azukrea, esnea, kipurra...saltzen dodaz. Argi dago kaloriak daukeela baina produktu onak dira. Nire etiketetan ez dago inongo E- dalakoa. Nire pastelak egun berean jatekoak dira. Hortxe dago ezberdintasuna enpresa handiekiko. Momentu baterako sentsazioa saltzea da nire asmoa. Horretarako egiten dot lan. Eta egunean ez dana saltzen kendu egiten dot. Egunerokotasunean egiten dozuz bezeroak. Hemen ezin da argazki baten bitartez saldu. Egunero saldu behar dogu produktu on bat. Horrela ez bada bezeroa badoa. Ez dago bestelako sekretorik”. Horretarako ezinbestekoa da osagaien kalidadea. Bidaguren Gozotegian bertoko esnea kontsumitzen dabe, Errigoitiko Metxikaseko ekoizleek ekarritakoa.



**Etxe-agentzia aditua
Etxeen salerosketa edo alokairua.**



Industria, 2 behe,
48300 Gernika -Lumo

Bilatzen duzun hori ezbadakagu galde iezaguzu eta lortzen saiatuko gara.



Juan kaltzada teko Gozotegiaren ibarruko rudia

Produktu freskoa da eta Imanolen esanetan gero eta gatxagoa da hau lortzea.

Urte hauetan zehar etxeko ohiturak aldatu dirala be ikusi dauz. Ez dira horrenbesteko bazkari familiarrak egiten. Familiak txikiagoak dira. *“Lehen familiako ospakizunetarako pastel dozena bat eramaten zan ta orain dozena erdia. Guztiak dauko eragina. Ez dira familiako bazkari askorik egiten, asko bidaiatzen da, jendeak Gernika-Lumotik kanpo egiten dau lan eta nola ez, zagozen lekuan kontsumitzen dozu. Hemen ez bazagoz ez dozu hemen kontsumitzen. Hori be igarri egiten da. Geure negozioaren pultsua Gernika-Lumogaz batera doa. Gaur egun Gernikako merkataritzaren 5, 6 edo 7 bateko nota jartzen deusat, motela, baina Gernika-Lumo betidanik izan da holakoa”.*

Belaunaldi-txandaketa bermatuta dago, Imanolen semeagaz. Imanolek argi dauko *“aurrera egin behar dauela”*. Etorkizuneko erronka Juan Kaltzada teko dendan inbertsitzea da. *“Egingo dogun hurrengo gauza denda eraldatzea izango da. Zure negozioan inbertitzea zentzuzkoa da. Zure negozioa ezagutzen dozu eta bertan ondoen egingo dozu. Orain denda besterik ez da, ez dauko okindegirik ezta kafetegirik bez. Nire asmoa kafetegian bilakatzea da. Ideia hau nire aitak bazeukan be”.*



www.restaurantezimela.com



■ **ZURE EZKONTZA OSPATZEKO GIRO ONENA**

Izan ezazu ezkontza paregabea eta eskulibotasun osoarekin

■ **EUSKAL SUKALDARITZA**

Adituak euskal ohiko sukaldaritzan

■ **GERTAKARIAK, JAIK ETA OSPAKIZUNAK**

URDAIBAICO jai hoberenak

Telf: 946 251 012

TXITXARROA, APALA ETA IZAERA HANDIKOA

“Jose Migelen batelan txitxarrua eta berdela...” arrantzaleen herri-kanta ezaguna da, geure portuetan txitxarroa harrapatzeko tradizioaren lekuko. Zaporetsua eta xumea, “kotizazino bajuko” espezie hau, sasoi batetik hona, gorantza doan sukaldaritzako eta nutrizioko balio handia da.



Sasoi batean, ugaritasunak espezie honen estimazio eskasa ekarri eban. Askotan, arrain irinak egiteko erabiltzen zan txitxarroa eta ez zan mahaira eramaten jaki gozoa lez gozatzeko. Besigua edota lebatzaren aurrean harrapaketen anai pobrea izan da txitxarroa. Baina bere prezio eskuragarria eta arrain urdinak osasunerako eskaintzen dauzen ezaugarrien onespenera esker, urteak pasatu ahala arrain hau baloratuz joan gara. Arrain xumea baina izaera eta zapore handikoa.

Txitxarro arruntak *Trachurus brobuurus*, mustur zorrotza dauko, begiak eta ahoa handiak eta beheko matrailezurra aurreratuagoa. Igerilari onaren gorputza dauko, liraina eta uniformea. Lehenengo bizkar-hegatsan arantza edo ezten pozoitsua dauko. Honen ziztada oso mingarria izan ahal da. Alboko lerro osoa eskamaz beteta dago, batez bez buztanan. Hortik datorkio *Trachurus*, izena, buztan latza adierazten dau horrek eta. 20 edo 30 zentrimetotako neurria dauko, baina metro erditik gora be izan ahal dau. Nabar kolorekoa da lepoan, ori berdezka ta zilar kolorekoa alboetan eta zilar zurizka sabelean. Goiko partean bere ezaugarria dan izpil iluna dauko.

Txitxarro arruntagaz batera bi barietatea gehiago dagoz, *picturatus* eta *mediterraneus*. Txitxarro beltza (*picturatus*),

geure portuetan *txitxarro marikon* izen bereziagaz ezaguna da. Espezie honek beheko matrailezurra askoz be nabarmena dauko, gorputza luzeagoa eta borobilduagoa eta tamaino handia izaten dau. Bizkarra urdin iluna eta hegalak arrosa kolorekoak dauzka. Itsas hondo sakonetan bizi da eta normalean neguan harrapatzen da. Mediterraneus barietateari dagokionez, txitxarro arruntagaz batera, Estatuan gehien jaten dan subespeziea da. Atlantikoan, Mauritanian eta Mediterraneoan kontsumitzen da. Itsaso honetan arrantzatzen da eta bere haragia oso estimatua da. 30 eta 60 zm inguru luze izaten da eta 5 ta 250 metroko sakontasuneko itsas hondotan bizi da.

Txitxarroa itsas zabalean bizi da, hareazko zolu malguetan. 100 eta 200 metroko sakonguneetan sarda migratzaille handietan bizi dira, eta askotan 600 metrotan. Udan kostaldera hurbiltzen dira eta itsasgainean be ikus daitezke. Neguan plataforma kontinentaleko sakonunetara bajatzen da. Eguneroko migrazioa egiten dabe gainera. Egunez itsas hondoon egoten dira eta gabaz itsasgainera igo egiten dira elikatzeke. Planktona eta beste arrainen arrainkumeak, krustazeoak eta moluskuak jaten dabez. Txitxarroak ugaltzeko 150.000 arrautz egiten dabez urteko sasoi ezberdinetan. Txitxarro txikiak 3 zentrimetoko luzeerara heltzen direnean

eta hauek nagusien itxura daukatenean, kostaldera hurbiltzen dira itsasadar eta moiletako babesa bilatuz. Batzutan medusen ile erresumingarrien artean babesten dira.

Urte guztian zehar aurkitu ahal dogu txitxarroa merkatuan, baina bagilatik urrirarte ugariagoa da. Gastronomiaren ikuspuntutik, zapore handiko arraina da eta hazur asko daukoz. Txitxarro txikiak oso estimatuak dira. Hobe da txitxarro freskoa jatea. Eta horretarako ondo aukeratu behar da. Txitxarro oso arin usteltzen da. Ezinbestekoa da arrainaren freskotasunaren seinaleei erreparatzea: begiak, zakatzak eta ehundura.

Orokorrean, txitxarroa erreta jaten da, plantxara edo prijidua. Beti da gozoa bere haragia oso zaporetsua dalako. Berakatz olio erreagaz prestatzen da normalean eta patata goarnizioagaz oso ondo geratzen da. Gainera, ez da oso garestia eta honi esker eguneroko dietan sartu dezakegu. Txitxarro arrantzaldian ekonomikoagoa eta zaporetsuagoa da.

BA AL ZENEKIEN...?

- Tenerifeko Santra Cruz-eko portuetako arrantzaleak "chicharros" izenez ezagutzen dira, arrain hau asko harrapatzen dabelako.
- "Chicharro" burtsa-merkatuan erabiltzen den berba bat da eta kapitalizazio gutxiko baloreei dagokio.
- Jurel izena mozarabierazko *surel* hitzatik dator eta latinatik *saurus* hitza, muskerra
- Txitxarro kumeek, bizirik irauteko aukera asko dauke, medusen erroen artean babesten direlako.
- Biodibertsitatearen adierazgarriak dira txitxarroak. Kate trofikoaren erdiko kapetan dagoelako eta arrain handien eta itsas ugaztunen elikagaia izaten dalako.
- Komenigarria da azido urikoa daukeen pertsonak txitxarro askorik ez jatea, bestelako arrain urdinak bezala.

ERREZETA-TXITXARROA LABEAN

Lau pertsonentzat

OSAGAIAK:

- Txitxarro eder bat edo bi ertain, ezkata, alboko hezur eta errainik gabe.
- Baso erdi bat ardo zuri
- 6 koilarakada oliba olio
- 4 baratxuri ale, xerratan moztuak
- 3 koilarakada sagardo-ozpin
- Perrexil pikatua
- Gatza

Gatza eman eta labeko erretilu baten ipini. Ardo zuria eta oliba olio pixka bat bota. Aldez aurretik 180°tan bertotutako labean sartuko dugu txitxarroa eta hantxe eukiko dogu 25 bat minututan. Arrainaren zukuaz garztau. Erretiluaren hondoa heze egon behar da beti. Ardoa lurruntzen bada ura botako deusagu. Kilo bakoitzeko 15 minutu labean. Txitxarroa ia eginda dagoenean, baratxuri xerrak gorrituko doguz zartaginean. Behin txigortuta sagardo-ozpina eta arrainaren zukuia bota eta irakiten eduki segundu batzuetan. Perrexila bota eta baratxuri-olioa botako dogu txitxarroaren gainean. Berehala zerbitzatu



Grupo TorreZuri
Aterazio Sektoreko Chikito Zertifikatua



EGOITZA eta
EGUNEKO ZENTROA
ZERBITZU BIAK
ALDUNDIAGAZ
HITZARTUTA

EZ DUGU
EZ LOTURA FISIKORIK
EZ KIMIKORIK ERABILTZEN
PERTSONA ZAINZKEKO

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



Barrenkale, 13
48300 GERNIKA

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

ARTADI KANTAUARRA LABIRINTO BETIBERDEA

Biodibertsitatea Artadi Kantauriarraren nortasun ikurra da. Bere nahaste "korapilatsuan" flora eta faunaren espezia ugari bizi dira, bere mantu zarratuaren babesean. Urdaibaik artadi kantauriarraren lursail handiak gordetzen dauz itsasadarraren ertz bietan.

Txaparra, korapilatsua, iluna, arantzadun zurtoinen multzoak... Horrela esanda, artadi Kantauriarren basoa Urdaibaiko gune natural ederraren "*ahate itsusia*" dala esan geinke. Hori ez da errealtatea.

Artadi Kantauriarra geure biodibertsitatearen adierazlea da, Urdaibaiko Biosfera Erreserbaren lau ekosistemetako bat. Paisaia naturalari kolorea emoten deutso eta geure mendiei bizitza.

Baso zarratua eta nahaspilatua da, ez da oso altua eta endredau egiten diran txara eta lianen dentsidade handikoa da. Hauek euren adarretatik eskegita dagoz estalki babeslea sortuz. Artadia urte guztian dago bardin, hosto-iraunkorreko basoa da, hostotsua da neguan zein udan be.

Artadi Kantauriarra mediterraneo landaretza mota bat da, mediterraneoak ez diren egoera klimatikoetan bizitzen dana. Artadiak klima epela du gustuko, gune sikuak bilatzen dauz, mediterraneo kondizinoen antzerakoak sortzeko asmoz. Askotan bere oinarria kareharriek eta lursail aldapatsuek osatzen dabe. Bere hostoak esklerofloak dira, hau da, gogorrek eta betiberdeak.

Estimatutako datuen arabera, Urdaibaiko artadiak 1.350 hektareako azalera osatzen dabe. Zabalena, 1000 hektareakoa, eskumako ertzean dago, Ereñozarren, Arlanburutik Atxarre mendirarte eta baita Ogoñoko lurmuturrerarte. Esangura berezia eta aberastasun naturala dauko Atxarreko San Pedro, Ibarrangeluko Akorda auzoko artadiaren gainean kokatuta. Biosfera Ibilbidearen

Artadi kantauriarra, geure biodibertsitatearen adierazle, Urdaibaiko Biosfera Erreserbaren lau ekosistemetako bat da. Hosto-iraunkorreko basoa da, bertan landara eta espezie ezberdinak bizi dira.

barruko "Artadi Kantauriarra" izeneko ekosistemaren talaia eredugarria da. Ezkerrezko ertzean artadiko bi gune isolatuak kontserbatzen dira, Muruetako Atxa eta Foruko Atxaren gainean. Busturiako Atxapunte eta Txatxarramendi irla eta Sandindere be nabarmentzen dira.

Artadiaren betiko iluntasunean, basope koropilatsuan, bertan landara eta espezie ezberdinak bizirik irauten dabe Hosto-iraunkorreko basoa da, besteak beste, iratzeak, endalarrak, gramineoak edota gurbitzak. Azken hauek ugariak dira artadietan. Haginen taldeak be badagoz (*Taxus baccata*) Urdaibaiko artadietan eta haritzak eta gaztainondoek galeriak osatzen dabez, lizar, astigar arrunt, urki edota erkiekaz batera, besteak beste.

Artadiaren barruan zuhaitz eta koropilatutako zugatzoen egitura sendoa dago, hauek fruituak emoten dabez eta kobazuloak eta hatx-zuloak osatzen dabezen hatxetan kokatzen dira. Koba hauek inguruko animalientzako babeslekuak dira. Arte, zurbaltz edota *Quercus ilex*-ek ezkur piloa emoten dauz. Honek, artadian bizitzen diren animalientzako elikagai iturri ezinhobea da. Bere aparteko opakotasunak babesba eta aterpea eskeintzen deutsee animaliei. Urdaibaiko ertz bietako artadien mantu zabalaren azpian, besteak beste, lepazuriak, katajinetak eta azkonarrak dagoz, baita basurdeak edota orkatzak be. Hegaztien artean nabarmentzekoak dira txantxangorria eta zozo arrunta. Kobazuloetan saguzarrak be gordetzen dira. Gainera, artadiaren inguruan hegazti harrapariak egiten dabez kabiak, apartekoak eta eskasak diran arrano sugezalea edota zuhaitz belatza hoi artean.

Bere naturaltasuna, biodibertsitatea, kokapen berezia, esangura biogeografikoa eta bere historia bere kontserbazioa sustatzeko funtsezkoak dira.

Erabilpenak

Artadiaren eta honi lotutako beste espezie batzuen egurre, ereinotz edota gurbitz hoi artea, betidanik erabili da erregai bezala. Horregatik, basoa biziki ustiatu da. Hasiera baten etxeak berota eta jatekoa egiteko, eta geroago, batez be XVI. ta XIX.mende artean, burdingintzarako egurikatz bezala erabilia. Inguruan burdinola asko egoazan. Artadien ustiapena apurka-apurka gehitzen joan zan eta XX. mendean guztiz soilak geratu ziran. Zorionez, presinoa murriztu zan eta artadiak abandonatuta utzi ziran eta honen berreskurapena lortu zan. Gaur egun, Kantauri Ekialdeko basoa ondoen garatu eta kontserbatu den baso mota da. Artadi Kantauriarra kontserbazio eta naturaltasun egoera onean dago. Geure esku dago kontserbatzea, baloratu eta gozatzen ikastea.

ELIKAGAIEN SEGURTASUNA ETA INGURUMEN OSASUNA

Laborategia

Esperientzia eta espezializazioa Ur eta Elikagaien Analisirako Laborategi Mikrobiologiko gisa, hala nola, barneko airearena.

Aholkularitza

Aurreratutako irtenbide teknologikoen Aholkularitza, Diseinua, Aplikazio eta Kontrola.

Prestakuntza

Elikagaien eta Ingurumen arloetan prestakuntza eskaintzen dugu, pertsonen euren lanpostuetarako behar duten ezagutza-maila handitu dezaten.



San Isidro II industrialdea, Idarsolo kalea 15 - 3.2 bulegoa, 48160 Derio



ELANTXOBE ETA TROPHEE TEINK-EN ARTEKO BIHOTZ-ZAZTADA

Orain 28 urte Iparraldeko gazte talde bat *Teink* izeneko batel baten Elantxobeko portu heldu ziranean, alkarlotura bat-batekoa izan zan. Itsas herri honek, sare, tinglaur, arraun eta aparejuen artean eraikita, beso zabalik hartu eban bisita ha. Gaur egungo *Trophee-Teink* txapelketaren hasierako arraunkadak ziran. Batelen estropada honek euskal kostaldeko portuak batzen dauz eta Elantxoben geldialdia egitea ezinbestekoa da. Euskal itsasertzatik bateletan ibiltzen ziran antxinako arrantzaleen adore abenturazalea berreskuratzen dau estropada honek.

Trophee Teink estropadak aurton bere 27. edizioa betekoa dau. Txapelketa honetan, marinela ausartak parte hartzen dabe soilik, Castro Urdialesetik Donibane Lohizunerarte dagozan 85 miliak batel baten gainean egiteko prest dagozanak. Batelak arraun edo belazko antxinako ontziak dira, 5 edo 6 metrokoak. Arrantzaleek aisialdia itsasoan igarotzeko erabiltzen ebezan batelak edota portutik gertu arrantzatzeko barku handiek ezin ebenean arrantza egiteko irten.

1992. urtean lagun talde batek bateleku bat eraiki eban, Sokoako marinela kapilauaren gomendioz, *Teink* izena jarri eutseen. Atunak maluta hartzerakoan amuari lotuta geratzen denean erabiltzen da berba hau, gogor eusten dala edo indarrak tiratzen dauela adierazteko. Ontzi honegaz hasi ebeen abentura hau, estropada honetan bilakatuta, 1993. urtean bere lehenengo edizioa ospatu ebana. Orain 27 urte ondoren, itsasoa, arrantza munduari lotutako abenturazale espiritua eta balioak maitatzen dabezentzako ezinbesteko zita da. Aurtongo edizioa,

Ezagutu Gauegiz Arteaga pausoz pauso

uztailaren 29atik abuztuaren 3ra izango da. Lehenengo etapa 15 miliakoa izango da, Castro Urdialesetik Armintzara; bigarren etapa, uztailaren 30ean, 11 miliakoa izango da Armintzatik Mundakara; hirugarrena, uztailaren 31an, 17,5 miliakoa, Mundaka-Lekeitio-Mutriku, egun horretan Elantxoben geldialdia egingo dabe; abuztuaren 1ean, 13 miliakoa izango da etapa, Mutrikutik Oriorarte; abuztuaren 2an, 11 miliakoa, Oriotik Pasaiara; eta azken etapa abuztuaren 3an, 17,5 miliakoa, Pasaia-Hendaia-Donibane Lohizune. Guztira 6 etapa dira, marinela ausartak bakarrik egin dezakete. Estropadaren helburua da arraun modalitatea sustatzea, bi arraunlari eta ontzizain batez, eta baita, Pirinioetako alde bietako euskaldunen topagunea izatea eta alkarbizitza sustatzea.

Portu guztietan benetako heroiak lez hartzen dira eta lagun arteko bazkariak ospatzen dira, musikagaz eta gaubela alaiekaz partaideak animatzeko. Horrela izan da beti Elantxoben. Bere portu txikiak, 27 urtetik hona, beso zabalik hartzen dauz itsasoko abentura honen batelak. Estropadaren 25. urteurrena ospatzeko Elantxobek gogo handiz parte hartu eban bere promozioan. Orain gutxi zendu dan Elantxobeko Alkatea izan zanak, Jose Maria Olagibelek (orrialde hauetan omenaldia eskaintzen deusagu) horrela adierazi eban Elantxobeko partaidetzaren garrantzia: "Orain 25 urte Elantxoben desafio honen "amuari lotu" giñen eta oraindik honi lotuta gaude. Raid-desafio ikusgarriaren lehenengoko batelak heldu zirenean, bizi guztirako bat-bateko maitemina izango zela jakin genuen. Geure portu erabat zabaldu gendun eta lehen egunaren ilusio berdineguz horrela egiten dogu urtero. Batelei eta parte-hartzaile porrokatuei ongi etorria ematea baino askoz ere gehiago suposatzen du Elantxoberako abentura berezi honen parte izateak. Trophee Teink-aren parte izatea izan giñena gogoratzeko modu bat da geuretzako, geure kostaldearen eta geure herriaren edertasuna mundu guztiari erakusketako aukera bat da."



Portu guztietan benetako heroiak lez hartzen dira marinela eta lagun arteko bazkariak ospatzen dira, musikagaz eta gaubela alaiekaz partaideak animatzeko. Horrela izan da beti Elantxoben.



Arraunlarien harrera Elantxoben, 2017
Jean Francois Irigoien (Ur Ikararen presidentea), Jose Maria Olagibel (Elantxobeko alkate ohia) eta Andoni Kortazar (Antolakuntza)

**TABERNA
AUZOKOA**

GERNIKA-LUMO
Tel. 94 625 16 66



BANAKETA PUNTUAK

AJANGIZ

Udaletxea / Kultur etxea/

ARRATZU

Udaletxea / Arratzuko Taberna / Oleskoko Taberna/

BERMEO

Udaletxe / Udal liburutegi / Kultur etxe / Kiroldegia / Kasino / Antzoki tabernan / BBKn / Batun Batun taberna / Iزارo tabernan/ Loidxe cafetegia / Zubi Gane taberna / Omago taberna / Gurea taberna/ Fruniz taberna / Andeko taberna / Atxurra hotela / Almiaketxu jatetxea / Royo Kontserbak / Zallo Kontserbak / Arroyabe Kontserbak / Urdaibai Kontserbak S.L / Salica Industria Alimentaria S.L/

BUSTURIA

Udaletxea / Udal liburutegia / Batzokia / Ekoetxea/ Lurkoi Baserria / Arroategi egoitza / Zelaiondo egoitza / Lurdeia Baserria/

EA

Udaletxea / Kultur etxea / Txangurru taberna / Batzokia / Ermintxo hotela / Bekale hotela / Beletxe/ Egoin/

ELANTXOBE

Udaletxea / Kultur etxea / Santi taberna / Itxas Etxea taberna / Kraken taberna/

EREÑO

Udaletxea / Ereñoko jatetxea / Atxoste taberna/

ERRIGOITI

Udaletxea / Herriko taberna/

FORUA

Udaletxea / Kultur etxea / Urdaibai Taberna / Calabria egoitza/

GAUTEGIZ ARTEAGA

Udaletxean / Kultur etxea / Castillo de Arteaga / Txoko Gazteluzar / Artea taberna / Egala taberna/

GERNIKA-LUMO

Udaletxea / Udal liburutegia / SendagaiKontsultategia/ Kiiroldegia / Endika taberna / Mil kolorau taberna / Mil Azules taberna / Musutruk taberna / Sonsierra taberna / Auzokoa taberna / BBKn / Scanlan's (Irlandes) taberna / Arkupe / Arriza taberna / Arribaltza taberna / Ipar Aizea taberna / Legoie taberna / Anaiak taberna / Foruria taberna / Sakone taberna / Ai Ene taberna / Bakeder taberna / Etxarte taberna / Alboka taberna / Caserio taberna / Faisan berria taberna/ Espaloi taberna / Twente taberna / Nere Kabia taberna / Rugby taberna/ Omago taberna / Boliña el viejo taberna / Boliña nuevo taberna/ Ares gozotegia / Bidaguren gozotegia /LKG / Txoko Bakeleku / Calzada egoitza / Euskal souvenirs / Urremendi /

URDAIBAI MAGAZINE

© bai Nueva Europa

IBARRANGELU

Udaletxea / Kultur etxea / Ondartza taberna / Atxarre taberna / Bizkaine taberna / Batzoki

KORTEZUBI

Udaletxea / Udal liburutegia / Herriko taberna / Urdaibai tabernan/ Bernaretxe taberna

MENDATA

Udaletxean/ Idatxe etxea/ Artape taberna

MORGA

Udaletxea / Kultur etxea / Katxi jatetxe-taberna / Poli jatetxea/

MUNDAKA

Udaletxea / Udal liburutegia / El Puerto taberna / Goikoa taberna / Jaten taberna / La Fonda taberna / Bar del Polideportivo Isla Kale / Gure Etxea egoitza / Bihotz Sakratua egoitza /Mundaka hotela / Atalaya hotela/

MURUETA

Udaletxea / Kamiñoko jatetxe-taberna / Herriko Taberna / Ibaigune hotela/

MUXIKA

Udaletxea / Kultur etxea / Egoitza Olabe/

NABARNIZ

Udaletxea / Kultur Etxea / Aboitz taberna / Nabarniz Jatetxea/

SUKARRIETA

Batzoki / Udaletxea / Plazuela taberna/

URDAIBAI MAGAZINEKO BANAKETA PUNTUA IZATEKO INTERESATUTA BAZAGOZ



Jarri gugaz kontaktuan. Bidali eiguazu zure helbidea eta geure aldizkaria helaraziko deusuegu doan.



94 625 06 06



urdaibaimagazine@nuevaeuropa.com

ZURE IRAGARKIAK:

TEL.: 94 625 06 06

urdaibaimagazine@nuevaeuropa.eus

IRAGARKIAK

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. EN 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 677 692 972

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 KOTXEA, 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
kutxabankcorner.eus
webgunean**

**EUTSI NAHI
DUZUN HORRI**

KUTXABANK
KORNER

KUTXABANKEN
**18/30
ESPAZIOA**