

# URDAIBAI

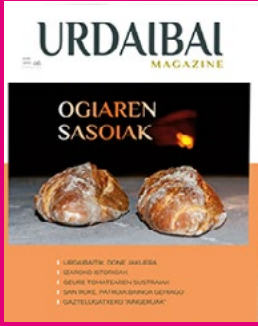
2019  
nº 18  
.....

© MAGAZINE ONLINE

## GERNIKA NACÍÓ MIRANDO AL MAR



- | ANA OTADUI  
Presidenta de las Juntas Generales de Bizkaia
- | USOS DE LA MARISMA DE URDAIBAI
- | EL TORNEO DEL PASEALEKU
- | TRIBISBURU, MONUMENTO FUNERARIO
- | GUISANTES, PERLAS VERDES
- | LA TEJERA DE MURUETA



# URDAIBAI

©MAGAZINE ONLINE

# 5

# urte



## El fruto de sobrevivir

En Urdaibai Magazine, a la hora de escribir estas pocas palabras de introducción buscamos la esencia, el denominador común de los artículos que publicamos y, en cada número, emergen las fortalezas de nuestra comarca. En el paisaje de nuestro pequeño territorio se conservan evidencias del devenir de Busturialdea, que nos evocan gente trabajadora, emprendedora, respetuosa, innovadora, creativa, personas que nos han legado una cultura diversa, raíces y personalidad para afrontar los retos individuales y colectivos de la responsabilidad que es la vida.

Los diversos y numerosos vestigios constatan que vivimos en un territorio que siempre tuvo condiciones y atractivo para el asentamiento de diversas comunidades a lo largo de la historia, desde Santimamiñe, época megalítica, Edad del Hierro, periodo romano hasta nuestros días; condiciones para la implantación de empresas, ferrierías, molinos, astilleros, empresas conserveras, cuberteras...; y para el aprovechamiento de los bosques, el cultivo y la cría de ganado en los caseríos... todos ellos son modos para conseguir el sustento.

Todas las actividades que se han sucedido han aportado riqueza a las personas, han configurado nuestro "paisaje cultural" y nos han regalado un presente. Hoy, como siempre en la historia de los pueblos, las opciones de seguir adelante son diversas y no exentas de dificultades, pero también como en otros momento de la historia tenemos que confiar en nuestra capacidad de tomar buenas decisiones. Proponer, compartir, participar, debatir, consensuar, respetar, comprometerse, son más que conceptos... son actitudes clave para que el legado que nos toca construir sea inteligente y sostenible.

### SUSCRIPCIÓN

Si quieres recibir la revista, contacta aquí:  
urdaibaimagazine@nuevaeuropa.com  
tel.: 94 625 06 06  
[www.urdaibaimagazine.eus](http://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](mailto:nuevaeuropa@nuevaeuropa.com)  
[www.nuevaeuropa.eus](http://www.nuevaeuropa.eus)

**Zer ideia ona!**  
**nueva europa**



**08 ZENBAT BURU...**  
COLABORACIONES

**16 LEKUKO**  
NECRÓPOLIS DE TRIBISBURU,  
Un monumento funerario en Sollube

**18 KALERIK KALE**  
LOS NARDIZ,  
Influyentes, políticos y bermeanos

**22 SALTSA-PORRU**  
GUISANTES...  
Perlas verdes de primavera

**24 BERDEAN**  
MARISMA DE URDAIBAI,  
La belleza de un paisaje cambiante



# GERNIKA

## NACIÓ MIRANDO AL MAR

En su origen, Gernika fue un sencillo embarcadero de Lumo. Llegó a tener entidad propia, ya como Villa, con la *Carta Puebla* de 1366. Su actividad comercial fue esencial para la Villa, de ahí los esfuerzos para mantener el puerto practicable. Sin embargo, con el tiempo se cegó hasta hacer inviable la actividad portuaria. Hoy la posibilidad de recuperar la cultura fluvial y ver en la ría y su entorno, un recurso poliédrico, que genere interacciones naturaleza-ciudad, enriquece el potencial de desarrollo de Gernika-Lumo

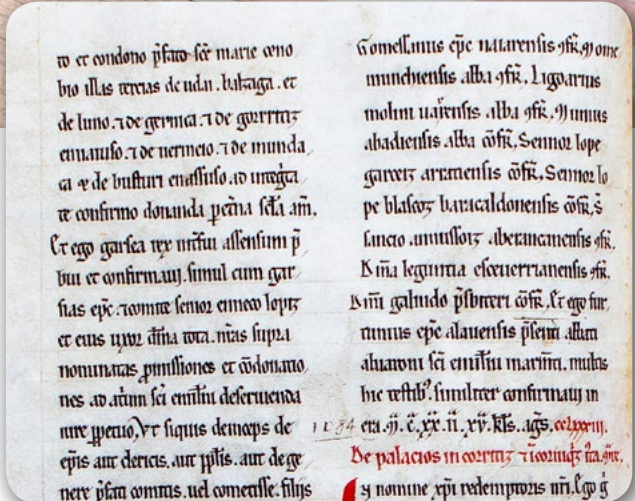
La relevancia simbólica, política e institucional de la villa de Gernika-Lumo es indudable. De hecho, ha trascendido nuestras fronteras para ser un nombre conocido en todo el mundo. Pero los orígenes de este paraje, primero, y después Villa, encierran vicisitudes mucho menos conocidas. Si tomamos como referencia el paisaje actual, recrear la estampa de la zona de Artekale y San Juan, como un animado fondeadero comercial y los orígenes de Gernika como puerto de

Lumo, resulta todo un reto para la imaginación. La estrecha lámina de agua del Corte de la Ría que el flujo de las mareas empuja más allá del puente de Rentería, es el único "superviviente" de los meandros navegables por los que se accedía a este, entonces, solo un lugar llamado Gernika.

La primera referencia documental de Lumo y Gernika aparece, con motivo de unas donaciones, en un documento recogido en un Cartulario del monasterio



*En el actual paisaje urbano, recrear la estampa de la zona de Artekale, como un animado fondeadero comercial y los orígenes de Gernika como puerto de Lumo, es todo un reto para la imaginación.*



Cartulario de San Millán de la Cogolla siglo X  
(Foto hecha del original)

de San Millán de la Cogolla (el conocido como Becerro Galicano de San Millán de la Cogolla), con fecha del 30 de enero de 1051, copia de otro más antiguo del siglo X.

Un sencillo paraje-embarcadero de Lumo, llamado Gernika, fue cobrando cada vez más importancia y en pocas décadas, ya como puerto, se acostumbró a recibir pequeños barcos que cubrían la ruta hasta el litoral. En sus inmediaciones se construyeron algunos almacenes, pequeños astilleros, mesones y hospederías.

Los grandes beneficiarios de este trajín, fueron la familia de los Mezeta, señores de Lumo y dueños del puerto, que cobraban impuestos a todo barco que entrara o saliera.

Esta tentadora actividad comercial, no pasó desapercibida para los Señores de Bizkaia. En 1366 el Conde Don Tello, con el apoyo de los comerciantes que operaban en el puerto y sus habitantes, independiza Gernika, de la anteiglesia de Lumo y de los Mezeta,

para fundar una nueva entidad política y jurídica: la Villa de Gernika, que contaba en ese momento con diez casas y cuyo límite con la ría y con el puerto se correspondía con la actual Artekale. La Carta Puebla de Gernika dotó a sus habitantes de exenciones y privilegios, entre otros, les liberó de pagar al Señor en



Busturialde,  
**EUSKARA** eta  
**URDAIBAIEN alde**



"Pecio de Urbieta", ha proporcionado además importante información adicional. En julio de 1998, aparecieron en la ría de Gernika, a la altura de Urbieta, los restos de una embarcación de madera, con una eslora de 10 a 12 metros, el conocido como "Pecio de Urbieta", testigo de esta próspera y ya desaparecida etapa de la historia de Gernika.

razón de sus bienes o haciendas; del derecho del Señor a heredar las propiedades de los vasallos que morían sin descendencia; de la obligación de pagar una cantidad por la persona muerta; y de pagar impuestos durante los primeros ocho años. Además de prohibir cualquier compraventa en Busturialdea, salvo en Gernika.

La Carta nombra como beneficiarios de todos esos privilegios, exenciones y derechos a todos los pobladores de la nueva Villa de Gernika, sin exclusiones sociales o económicas.

De la actividad del puerto, nos aportan pistas los restos de mineral de hierro en los sedimentos de su entorno y los datos generales sobre la actividad portuaria en Bizkaia en los S.XIV a XVI, que tiene su base esencial en la lana y el hierro. Un afortunado hallazgo arqueológico, el

El Pecio se encontró sepultado en lodo a cuatro metros de profundidad. Se estima su antigüedad en unos 560 años, ya que el radiocarbono lo dató entre los años 1450 y 1460. Por lo tanto, el pecio de Urbieta es el barco más antiguo de los encontrados en el Cantábrico. Está construido totalmente en madera de roble (las tracas del casco) y de haya (la quilla), embreado con calafate de color amarillo en su interior y en su exterior, se destinó primero a la pesca y después, a transportar género comercial y mineral de hierro entre Gernika y Bermeo.

Comerciantes y responsables de Gernika, apoyados por las autoridades del Señorío, conscientes de la importancia y significado del puerto, combatieron de

forma tenaz el fenómeno de progresiva colmatación de los canales, que llegaban a la Villa desde el mar, sin embargo el puerto fue perdiendo calado y canales. Este proceso llevó ya a comienzos del S.XVI a la instalación de la casa Rentería (centro donde se realizaba el control comercial del puerto) y el puerto en la otra orilla de la ría, en el actual barrio de Rentería. A pesar de todos los esfuerzos realizados, los canales de la ría que daban acceso al puerto, se fueron cegando, haciendo inviable el tráfico y la actividad portuaria.

*“Gernika” nació mirando al mar; buscando la innovación y el progreso. Volver a “mirar” al mar es una actitud sociocultural, que multiplica cualitativamente el potencial de Gernika-Lumo como ciudad de futuro.*

### A favor de la marea

En el límite norte de Gernika-Lumo, una de las fachadas esenciales de la villa, se produce la transición entre lo urbano, lo rural y una de las más características y valiosas manifestaciones naturales de Urdaibai: la marisma y el litoral. Este entorno en el que se integran naturaleza y vida urbana, es ante todo una oportunidad, que podría dar como resultado una zona de ocio de calidad, que por un lado, cierre el círculo en extensión y diversidad, de los magníficos espacios verdes que dispone Gernika-Lumo y por otro, facilite la continuidad paisajística y el acceso sostenible e integrado hasta la costa. No deberíamos olvidar que “Gernika” nació mirando al mar, buscando la innovación y el progreso y la ciudadanía, en su interacción con la ría y el mar ha desarrollado a lo largo de la historia, una cultura fluvial.

En el presente, la salida de Gernika-Lumo al mar ha quedado relegada a un canal artificial de poco calado y márgenes inestables, pero sigue estando ahí, como un tenue recuerdo de otra época y también como prueba fehaciente de que con imaginación, iniciativa, buenos



Restos del pecio de Urbieta en Bizkaiko-Arkeologi Museoa

proyectos y respeto hacia el medio, existen opciones para que Gernika-Lumo vuelva a “mirar” al mar. El popularmente conocido “corte de la ría” es un acceso practicable, que de algún modo, no deja de ser una vía de comunicación y un activo.

En la época del apogeo industrial en La Vega, la ría fue un recurso hídrico fundamental para el asentamiento de pujantes empresas, que aportaron riqueza y prosperidad a Gernika-Lumo. Hoy, existe un ambicioso Plan de Inundabilidad, para evitar futuras inundaciones de la zona, lo que desde la perspectiva de los objetivos de desarrollo sostenible (ODS), abre un horizonte al crecimiento del entorno y con ello a las aspiraciones del municipio y de su comunidad, y por qué no, a la posibilidad de recuperar la cultura fluvial y ver en la ría y su entorno, también en los tramos urbanos, un recurso natural y paisajístico, que genere interacciones, un diálogo ría-ciudad. Volver a “mirar” al mar es una actitud sociocultural, que multiplica cualitativamente el potencial de desarrollo de Gernika-Lumo como ciudad de futuro.



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

**ZATOK 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)





## Nicolás García Borreguero

Director-Conservador

Patronato de la Reserva de la Biosfera de Urdaibai

### RESERVA DE LA BIOSFERA DE URDAIBAI

Urdaibai fue declarada Reserva de la Biosfera por la UNESCO hace ya 30 años, impulsada por el Gobierno Vasco, fruto de las movilizaciones ciudadanas que surgieron a finales de los 70 para frenar el proyecto llamado "Plan Especial de Aprovechamiento de la Ría de Mundaka". Esto hubiera supuesto la destrucción de los ecosistemas de Urdaibai y, más allá de nuestro patrimonio natural, nuestra calidad de vida se hubiera visto también gravemente afectada.

Aunque inicialmente podríamos decir que el objetivo de proteger este entorno privilegiado estaba motivado por evitar su degradación ambiental, la elección de la figura de Reserva de la Biosfera y no otra, como Parque Natural, estaba sustentada en el equilibrio que debe mantener el ser humano con su medio natural. Por ello, era necesario buscar una figura de protección cuyo objetivo fuera propiciar el uso sostenible de los recursos naturales, al mismo nivel que impulsar un desarrollo socioeconómico de los habitantes de Urdaibai.

De hecho, las Reservas de la Biosfera se configuran como áreas de experimentación para conseguir el equilibrio entre la conservación y el desarrollo sostenible, para mejorar las condiciones de vida de las personas que las habitan. Y ese es el objetivo fundamental de su existencia.

Podríamos entenderlos como sitios del planeta en los que se promueve el desarrollo sostenible del lugar, buscando una forma de vida sostenible desde distintos enfoques (social, económica, ecológica...)

En definitiva, lugares que ofrecen soluciones locales a problemas mundiales y que, desde lo local, exportan al mundo buenas formas de organización. Así se recoge en las tres funciones que toda Reserva de la Biosfera debe cumplir: la conservación del patrimonio natural y cultural, el desarrollo socioeconómico sostenible del territorio y el apoyo a la investigación, capacitación y divulgación e interpretación del medio.



## Noelia Serna

Propietaria junto con Jon Alastra de Musutruk Kafe Antzokia, Gernika

### EN GERNIKA, DONDE QUIERO ESTAR

Durante mi trayectoria profesional en hostelería, como muchos sabéis, he participado y ganado numerosos concursos de coctelería. Y muchos os sorprendéis cuando os explico la preparación que hace falta para llegar a participar en un concurso de este tipo. En mi profesión, hay mucho de vocación y otro tanto de formación. Hay que estudiar mucho, asistir a cursos, ferias y presentaciones de productos para estar al día y conseguir la excelencia profesional. Son muchas horas de práctica, estudio e investigación, porque además de preparar los cócteles con una técnica depurada y en el tiempo establecido, hay que contar una historia sobre la inspiración y origen del cóctel, que previamente has tenido que crear. Para crear cócteles nuevos, hay que tener una buena base de la coctelería clásica y un registro de sabores, olores y texturas de destilados y todo tipo de bebidas. Los viajes también inspiran mucho, porque descubres nuevos sabores y formas de preparar bebidas y comidas de diferentes culturas.

Llegados a este punto, diré que me presento con orgullo diciendo que vengo de Gernika, que como dice la canción; "Gernika es tan pequeño, que no se ve en el mapa..." pues yo lo sitúo en el mapa siempre que voy a concursar a nivel nacional, aunque da la impresión que se consideran más importantes los concursantes que van de ciudades como Madrid o Barcelona. Explico la importancia de Gernika en la historia, además de contarles historias sobre la época dorada de Gernika. Cuando venían desde diferentes puntos de Bizkaia, incluso Bilbao, a comer y beber a Gernika. Grandes restaurantes y bares y buenos profesionales hacían posible que hubiese un dicho que decía: "La copa rica en Gernika"

Y el que tuvo, retuvo... Considero que seguimos teniendo un gran nivel de hostelería porque mantenemos la herencia de una hostelería de categoría. Por eso, cuando en muchas ocasiones me han dicho que Musutruk tendría que estar en una ciudad grande, les digo que puede ser... pero que Musutruk está en Gernika porque es donde queremos estar.





## Batxi Aranburu

Ingeniero de Caminos, Canales y Puertos  
Consocio de Aguas de Busturialdea

### TOMAR CONCIENCIA Y ACTUAR, CLAVES DE UNA SOCIEDAD SOSTENIBLE

El desarrollo e industrialización de las sociedades, conlleva, inexorablemente, un exponencial incremento en el consumo de productos químicos por parte de sus miembros.

Si pensamos en nuestros propios hábitos domésticos, pronto observaremos que diariamente, hacemos un uso intensivo de infinidad de productos con potencial toxicidad para la salud y el medio ambiente: productos de aseo personal, de limpieza del hogar, medicamentos, toallitas, pinturas y barnices, tintes, insecticidas, combustibles, cremas, etc.

Si extendemos el foco al uso de compuestos químicos por parte de la agricultura o la industria, el volumen de sustancias químicas empleadas crece en número y complejidad de manera exponencial. Muchos de estos productos terminan tras su uso, en las estaciones depuradoras. En último término, ríos y mares recibirán los efluentes de estas últimas.

La sociedad debe tomar conciencia de que las depuradoras, ni están, ni pueden estar diseñadas para el adecuado tratamiento de cualquier clase de contaminante, motivo por el cual, muchos de estos compuestos terminan finalmente y por desgracia, en las masas de agua.

Debemos ser plenamente conscientes de que las propiedades de algunas de estas sustancias representan un riesgo para la salud humana y los ecosistemas una vez presentes en dichas masas de agua. Noticias sobre los altos niveles de ibuprofeno o de crema solar detectados en los tejidos de los peces de nuestro litoral, por poner sólo algunos ejemplos, resultan cada vez más frecuentes lamentablemente.

No podemos eludir el problema pensando en buscar soluciones tecnológicas que mitiguen los efectos generados. La ciudadanía debe actuar sobre sus propios comportamientos individuales. La concienciación, la educación y la extensión de buenas prácticas resultan claves en esa tarea.

Un sencillo pero excelente comienzo consistiría en erradicar la (por desgracia) extendida idea de que el retrete es un cubo de basura que lo traga todo (fármacos, aceites, pinturas, toallitas, restos de comida, etc.).



## Ana Urrutia

Médico Geriatra y Doctora en Geriatria  
Directora Gerente Grupo Torrezuri y Presidenta de Cuidados Dignos Fundazioa

### LA SOLEDAD EN LOS ANCIANOS

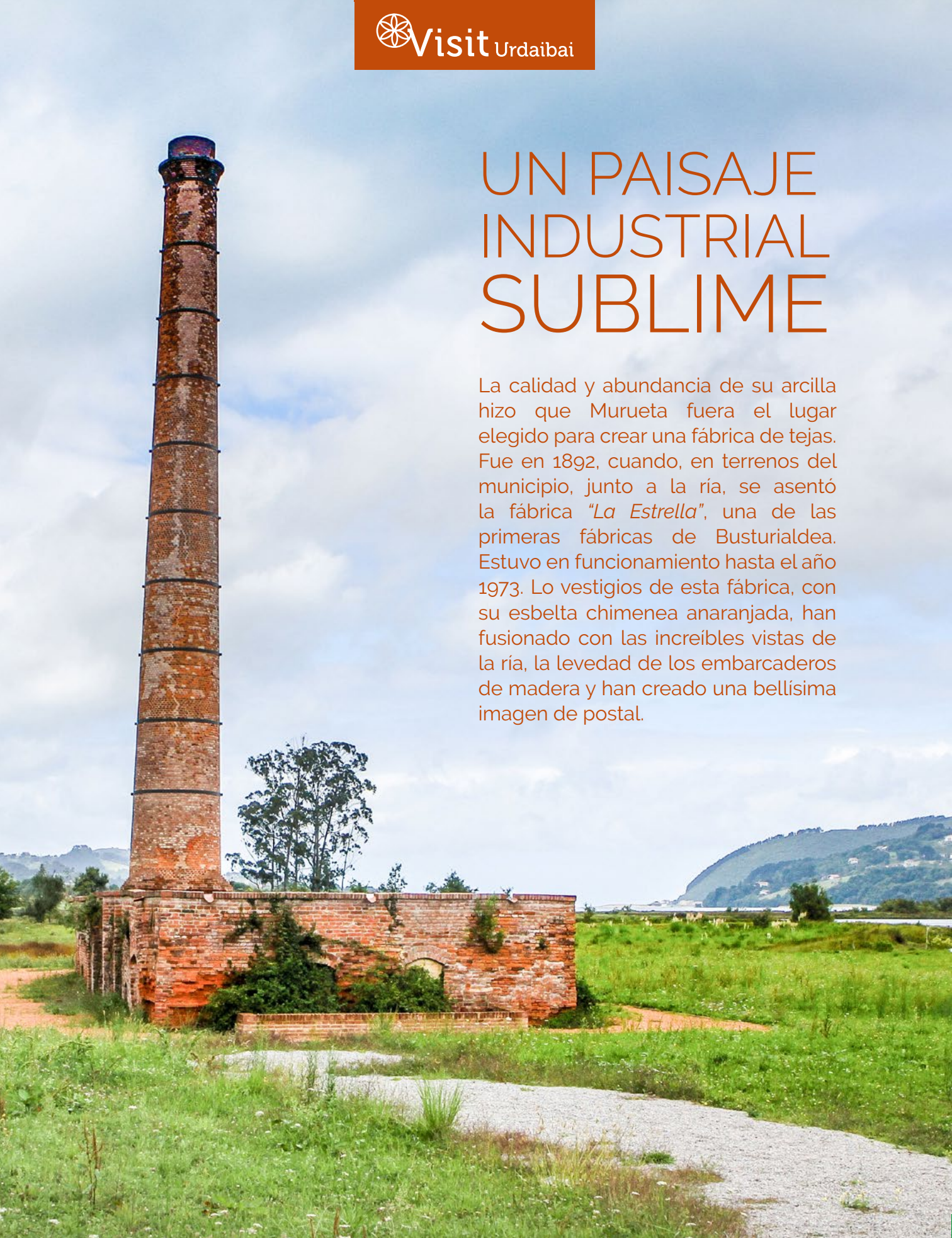
En ocasiones, decidimos vivir en soledad como opción personal. Nos gusta la sensación de independencia, de control sobre nuestra vida, de libertad. Y está bien. El problema llega cuando nos enfrentamos a una soledad no deseada que no podemos o no sabemos gestionar. En el caso de las personas mayores, es una situación más grave aún, ya que, por lo general, cuentan con menos recursos y herramientas para hacerlo, más aún si son personas frágiles y dependientes. Cada día encontramos en las noticias casos de personas que fallecen y pasan meses hasta que los descubren. Y no porque alguien se acuerde de ellas, sino por el olor que lo delata. Así de crudo, así de real. Y algún día podríamos ser una de esas personas...

La soledad en personas mayores genera hostilidad, resentimiento, tristeza y ansiedad. Cognitivamente, también se suele notar un deterioro, así como trastornos de comportamiento. En definitiva, la salud se resiente, aumentando el riesgo de dependencias, enfermedad e incluso, mortalidad. Y, como sociedad, tenemos la asignatura pendiente de velar porque esto no suceda. Pero para ello, tenemos que dar el valor que se merecen a esas personas que, habiendo recorrido la mayor parte de su trayectoria vital, terminan siendo apartadas porque "ya no valen". Esas personas de las que hemos aprendido, con las que nos hemos educado, y a quienes restamos valor.

Con los nuevos avances tecnológicos, se ha conseguido minimizar algunos riesgos que comporta la vida en soledad. Sin embargo, somos seres sociales, y como tales, sentimos la necesidad de relacionarnos con otras personas, de sentir que nos acompañan y nos reconfortan. Sentimos la necesidad de que alguien nos considere una persona valiosa. Y eso, se pongan como se pongan las nuevas tecnologías, no lo conseguirán jamás ni las máquinas, ni las pulseras, ni los equipos más modernos. Porque nada sustituye a un abrazo o un beso. Y porque una buena compañía salva vidas o, al menos, les da más calidad... y calidez.

# UN PAISAJE INDUSTRIAL SUBLIME

La calidad y abundancia de su arcilla hizo que Murueta fuera el lugar elegido para crear una fábrica de tejas. Fue en 1892, cuando, en terrenos del municipio, junto a la ría, se asentó la fábrica "*La Estrella*", una de las primeras fábricas de Busturialdea. Estuvo en funcionamiento hasta el año 1973. Lo vestigios de esta fábrica, con su esbelta chimenea anaranjada, han fusionado con las increíbles vistas de la ría, la levedad de los embarcaderos de madera y han creado una bellísima imagen de postal.





La tejera, además de contribuir hoy al encanto y personalidad del paisaje, es uno de los mejores testimonios de los inicios de la transformación industrial en la comarca. Forma parte del patrimonio histórico de Urdaibai. Para entender por qué se instaló aquí una tejera hay que echar la vista muy atrás, hasta la era terciaria, al tiempo de formación de las montañas, un proceso que generó una gran variedad de sedimentos y dejó en Urdaibai una gran riqueza geológica.

"La Estrella" fue el nombre de la empresa que se instaló aquí para fabricar tejas y ladrillos, pero hasta su cierre en 1973 cambió varias veces de nombre, para convertirse en "Aurrera" y "Cerámicas de Murueta". Lo más llamativo de las instalaciones es la chimenea de 32 metros de altura y también en el conjunto destaca el antiguo horno donde se elaboraban los productos. Estos hornos son los únicos ejemplares del modelo *Hoffman* que se conservan en Euskadi, un ingenio que revolucionó la producción de ladrillos en serie. El horno, de planta rectangular, se compone de una galería dividida en cámaras, con un sistema que permitía que el fuego circulara de forma permanente durante todo el proceso de cocción a lo largo de cada uno de los compartimentos. Es todo lo que se conserva a día de hoy, pero en su época de

funcionamiento había áreas de almacenaje, secado, maquinaria, incluso alojamiento para trabajadores.

El material se transportaba por tren y por mar. El ferrocarril era una opción viable. La línea Bilbao-Bermeo, que circula justo al lado, hasta hace poco, tenía una parada a la altura de la tejera, sin embargo, el transporte marítimo era la opción más utilizada. Curiosamente los embarcaderos, que encontramos al lado de la tejera, no eran los utilizados por la empresa, sino otros dos embarcaderos que están cerca de la empresa, en Astilleros Murueta. La puesta en valor de la antigua tejera es un proyecto que todavía no ha encontrado viabilidad. El ayuntamiento de la localidad dio los primeros pasos para restaurar las instalaciones, con la rehabilitación de la chimenea y los hornos.

Este rincón de Urdaibai, su naturaleza, estética y cromatismo tienen un magnetismo relajante. Para disfrutar de este entorno hay distintas vías de acceso por mar y por tierra. Desde el centro de Murueta bordeando la iglesia en un paseo de 500m, desde Gernika-Lumo, cerca de 6Km. a pie por el popularmente conocido "corte de la ría", y las habituales opciones de transporte privado.



## 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



Ana Otadui

## PRESIDENTA DE LAS JUNTAS GENERALES DE BIZKAIA

Asume su segundo mandato al frente de las Juntas Generales de Bizkaia con gran honor y responsabilidad. Uno de sus objetivos es dar a conocer la institución, porque a pesar de que en las Juntas Generales se toman las principales decisiones que afectan al desarrollo del Territorio Histórico de Bizkaia, el funcionamiento de esta cámara parlamentaria todavía es desconocido por gran parte de la ciudadanía. Con ella hablamos también del papel de la mujeres y su evolución en la sociedad y en la política.

**UM:Segunda legislatura como Presidenta de las Juntas Generales de Bizkaia, ¿Cuáles son los principales proyectos para esta legislatura?**

Es todo un honor y una gran responsabilidad presidir una cámara parlamentaria como la de Gernika, con tantos y tantos años de historia y de tradición democrática. Nos presentamos a las elecciones con un programa y

con un proyecto claro donde el impulso al empleo de calidad va a ser nuestro principal objetivo. Además, se van a acometer proyectos estratégicos en las diferentes zonas de Bizkaia, el subfluvial de la ria, la torre Bizkaia, la mejora de San Juan de Gaztelugatxe, la segunda fase de la Supersur, el espacio para el arte rupestre en Lea Artibai, los bidegorris que vertebrarán nuestro territorio...



*Zaindu eta gozatu*

rratzu

son algunos de los proyectos que mejorarán la calidad de vida de la ciudadanía. En cuanto a los objetivos que me he marcado con respecto a nuestro Parlamento, son básicamente dos, seguir dando a conocer las Juntas Generales de Bizkaia y trabajar desde nuestra institución en favor de la igualdad real y efectiva entre hombres y mujeres.

### El Árbol de Gernika es el símbolo de las libertades vascas y la Casa de Juntas es hoy un Parlamento moderno. ¿Cómo influye su actividad en la gestión del Territorio Histórico de Bizkaia?

Influye de la misma manera en la que influye cualquier Parlamento en la comunidad a la que representa. Las Juntas Generales son el máximo órgano de representación y participación de Bizkaia. Y es en Gernika donde se toman las decisiones importantes que nos afectan a nuestro día a día. Los impuestos que pagamos, las residencias para personas mayores y centros de día de los que nos dotamos, el bizkaibus, el metro, las grandes infraestructuras, los proyectos culturales, todas estas cuestiones se debaten y aprueban en las Juntas Generales.

### ¿Cree que la ciudadanía conoce lo suficiente las raíces de nuestra historia y el valor histórico-político y cultural de las Juntas Generales de Bizkaia? ¿y su importancia en la política vasca actual?

Lamentablemente y muy a mi pesar tengo que decirle que no.... Nosotras estamos empeñadas en dar a conocer nuestra institución, para ello llevamos a cabo diferentes iniciativas y tratamos de llegar a muy diferentes y diversos sectores porque diversa y plural es la Bizkaia que construimos entre todas y todos. Hemos puesto en marcha los plenos txikis, organizamos exposiciones y diferentes actividades en nuestras sedes de Abellaneda y Gerediaga, a través del convenio de colaboración con la UPV jóvenes artistas exponen en nuestra céntrica sala en Bilbao, colaboramos con diferentes organismos Euskalfondoa, ABAO, la Bascongada, los actos de plantación de los retoños son también una buena manera de darnos a conocer. Sin grandes presupuestos, pero con iniciativas

*No fue casualidad que el Lehendakari Agirre eligiera Gernika para jurar su cargo, ni que el resto de Lehendakaris hayan continuado con esa tradición. El Árbol de Gernika es el símbolo más universal del pueblo vasco. Símbolo de nuestros derechos y libertades y símbolo también del deseo de paz de nuestro pueblo.*



Ana Otadui en la mesa de la Juntas Generales de Bizkaia

diversas intentamos que la ciudadanía vizcaína conozca su parlamento, porque sólo se valora y defiende aquello que se conoce.

### Estamos ante una legislatura en la que por primera vez hay más mujeres que hombres en las Juntas Generales de Bizkaia. ¿Cómo cree que va a influir la impronta de las mujeres en la gestión?

La composición de nuestro Parlamento es un fiel reflejo de la evolución que ha habido también en nuestra sociedad de Bizkaia. Si echamos la vista atrás, comprobamos que en aquel parlamento vizcaíno que se conformó tras la

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



# JUNTAS GENERALES BIZKAIA



Ana Otadui preside la presentación del libro publicado por las Juntas Generales de Bizkaia sobre el papel de la mujer en la historia de Bizkaia.

restauración, la participación de la mujer era testimonial y a lo largo de los años las mujeres hemos ido ganando terreno y hoy nos encontramos con un parlamento donde somos mayoría las mujeres. Esa es la pregunta del millón. ¿Gestionamos diferente las mujeres y los hombres? ¿Se puede hablar de liderazgos diferentes...? Siempre que tengo ocasión suelo plantear este tipo de preguntas. Voy llegando a la conclusión de que las mujeres somos más empáticas, nos gusta trabajar en equipo, huimos de la bronca, somos de buscar consensos...

Haciendo alusión al célebre verso de Iparragirre en el "Gernikako Arbola" *...Eman ta zabal zazu munduan*

*Las Juntas Generales son el máximo órgano de representación y participación de Bizkaia. Y es en Gernika donde se toman las decisiones importantes que nos afectan a nuestro día a día.*

**frutua (Da y extiende tu fruto por el mundo), ¿cree que trasciende el valor de la Casa de Juntas y el Árbol de Gernika entre los miles de turistas que nos visitan?**

Sin lugar a dudas. La Casa de Juntas de Gernika es el tercer espacio más visitado de Bizkaia tras el museo Guggenheim y el Museo de Bellas Artes de Bilbao. Es un espacio querido y respetado por todo el pueblo vasco de los siete territorios, es un lugar que tiene mucho simbolismo para todo el pueblo vasco. No fue casualidad que el Lehendakari Agirre eligiera Gernika para jurar su cargo, ni

que el resto de Lehendakaris hayan continuado con esa tradición. El Árbol de Gernika es el símbolo más universal



[www.restaurantezimela.com](http://www.restaurantezimela.com)



■ **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

del pueblo vasco. Símbolo de nuestros derechos y libertades y símbolo también del deseo de paz de nuestro pueblo. Retoños del árbol de Gernika echan sus raíces por los 5 continentes. Han pasado casi 200 años desde que Iparragirre compusiera el Gernikako Arbola y podemos decir que se ha hecho realidad y que tenemos que seguir haciéndolo realidad.

### ¿Qué hitos han marcado su trayectoria política?, ¿De qué se siente especialmente orgullosa?

Mi trayectoria política la inicié siendo concejala de mi pueblo en el Ayuntamiento de Elorrio en el año 2007. En el año 2009 sustituí a Izaskun Bilbao en el Parlamento vasco y en el 2011 en un pleno que no olvidaré nunca fui elegida alcaldesa de Elorrio. Primera mujer alcaldesa de Elorrio, me siento especialmente orgullosa de eso. Desde junio de 2015 tengo el gran honor de presidir una de las instituciones con mayor tradición democrática de nuestro entorno.

...La participación de la mujer era testimonial y a lo largo de los años las mujeres hemos ido ganando terreno y hoy nos encontramos con un parlamento donde somos mayoría las mujeres. Esa es la pregunta del millón. ¿Gestionamos diferente las mujeres y los hombres?

### ¿Cómo es Ana Otadui cuando “deja” de ser política? ¿Qué le gusta hacer en su tiempo libre?

Creo que siempre soy Ana, al menos es lo que intento. Me gusta disfrutar con mi familia, con mi hija Agate que tiene ya 4 años, me encanta pasear y cuidar de las plantas y las flores.

### ¿Cómo le gustaría que la recordaran?

Como una buena persona.

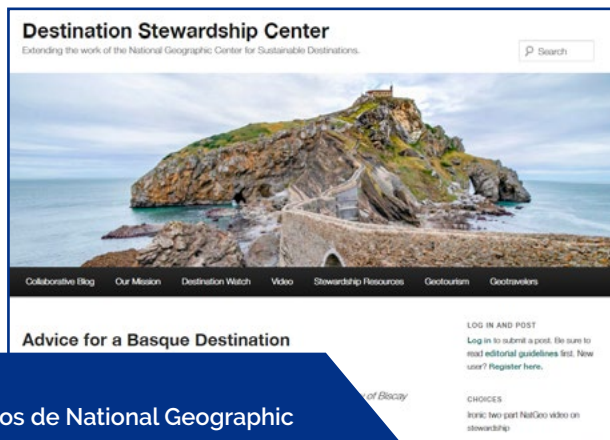
Fotos: (c) Juntas Generales de Bizkaia

En el número 17 de Urdaibai Magazine, publicamos una entrevista a Jonathan B. Tourtellot, Director de Destinos Sostenibles de la prestigiosa fundación National Geographic Society y una eminencia en lo que a turismo sostenible se refiere. Además de lo que su contenido aporta al enfoque de una gestión inteligente de nuestro destino, la entrevista se ha publicado en la acreditada web Destination Stewardship Center de National Geographic Society, en la que Urdaibai, se menciona como ejemplo para otros destinos.



### JONATHAN B. TOURTELLOT

Director del centro de gestión de destinos de National Geographic



En la entrevista a Jonathan B. Tourtellot, publicada en Urdaibai Magazine 17, el Director de Destinos Sostenibles de la prestigiosa National Geographic Society tuvo la gentileza de responder a cuestiones fundamentales sobre cómo podría gestionarse Urdaibai con criterios de destino turístico sostenible. La entrevista ha tenido doble repercusión para nuestra comarca ya que, a la vista del planteamiento, el Sr. Tourtellot, consideró que las preguntas que le planteamos dieron lugar a una entrevista, cuyo

contenido es útil para otros destinos con características similares a Busturialdea, que buscan la sostenibilidad.

Así, la entrevista *“HAY QUE MEDIR EL ÉXITO DEL TURISMO CON CRITERIOS DE VALOR, NO DE VOLUMEN”* que publicamos en el anterior número de Urdaibai Magazine, se ha publicado íntegramente en la página Destination Stewardship Center, la web especializada en turismo sostenible de la fundación National Geographic Society, bajo el título: *“CONSEJOS PARA UN DESTINO VASCO”*.

En [www.destinationcenter.org](http://www.destinationcenter.org) se puede leer la entrevista en inglés, seguida de un enlace a la web de Urdaibai Magazine.

Nos sentimos orgullosos de extender y unir la revista y el nombre de Urdaibai a entidades de este prestigio, de colaborar con profesionales de la talla de Jonathan B. Tourtellot y de que se reconozca la humilde pero tenaz e intensa labor que realiza Urdaibai Magazine.

¡Gracias!



## NECRÓPOLIS DE TRIBISBURU, UN MONUMENTO FUNERARIO EN SOLLUBE

Esta joya arqueológica se encuentra en la ladera norte del monte Sollube, a unos 500 metros de altitud, y con unas excepcionales vistas de la costa y el interior de Urdaibai. Es la primera y única necrópolis de incineración descubierta en Bizkaia hasta la fecha, y la más grande del norte de la península. La necrópolis de Tribisburu conserva las huellas de los ritos funerarios romanos de los siglos I a III d.C.

Las primeras referencias datan del año 1993, cuando una exploración por la zona detectó evidencias de algún tipo de antiguo asentamiento en el lugar. En el año 2013 el Servicio de Patrimonio Cultural de la Diputación Foral de Bizkaia incluyó Tribisburu entre sus proyectos de investigación. Los trabajos de excavación han descubierto restos, que muestran el rito funerario

que utilizaban nuestros ancestros en Tribisburu entre los siglos I a III d.C.

La necrópolis de Tribisburu está compuesta por un sorprendente conjunto de estructuras sepulcrales. Hasta el momento se han hallado, excavado y estudiado diez estructuras funerarias construidas en mampostería de



**EGOITZA eta  
EGUNEKO ZENTROA**

**ZERBITZU BIAK  
ALDUNDIAGAZ  
HITZARTUTA**

EZ DUGU  
EZ LOTURA FISIKORIK  
EZ KIMIKORIK ERABILTZEN  
PERTSONA ZAINTZEKO

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



Barrenkale, 13  
48300 GERNIKA

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



arenisca. Son pequeñas celdas cuadrangulares de unos 15 metros cuadrados de superficie.

Los expertos calculan que cada estructura tenía una altura de metro y medio y tendrían el aspecto de pequeñas casas. Estos recintos estaban destinados a recibir las cenizas de los difuntos procedentes de un poblado próximo, que aún no se ha localizado.

Antes de depositar los restos de los difuntos en estos pequeños mausoleos se realizaba la cremación. Este rito se realizaba sobre plataformas denominadas ustrinas, situadas en el exterior del recinto. Se colocaban piras funerarias sobre fosas, en las que se acumulaba leña, con el objetivo de cremar a los difuntos; luego se recogían los restos y se depositaban en una urna que se trasladaba a los mausoleos. En esta época no había medios para alcanzar la temperatura que requiere realizar una incineración, lo que en Tribisburu se hacía era una cremación. Por este motivo se han podido localizar, en los recintos, huesos y dientes de los difuntos. Tribisburu es la única necrópolis de esta clase encontrada, hasta el momento, en Bizkaia.

En el recinto, se han encontrado cenizas, efectos personales como restos de vestidos y calzado, armas, adornos, objetos de vidrio y cerámicas.

Los arqueólogos también han localizado carbón, los restos de un hacha o fragmentos de cristales, en el área exterior, lo que demuestra que en algunas ocasiones utilizaban estas zanjas en las que realizaban la cremación como sepulturas. Sin embargo, la acidez del terreno ha hecho imposible la conservación de cualquier resto humano.

Gran parte de los materiales hallados en la necrópolis, corresponderían a las celebraciones y rituales con las que la comunidad despedía a sus difuntos o les honraba en los aniversarios y días señalados.

El yacimiento de Tribisburu todavía está en fase de excavación e investigación. Aún quedan cuestiones por resolver, como la superficie total de la necrópolis o la población a la que daba servicio. En cualquier caso, toda la información que, a día de hoy, se puede relatar de manera rigurosa estará a disposición de las personas que participen en las visitas guiadas *Itinerarios Históricos por Urdaibai*, que cada verano pone en marcha la Diputación Foral de Bizkaia.



*Solo es posible ver la base de las construcciones, pero los expertos calculan que cada estructura tenía una altura de metro y medio y un tejado a dos aguas hecho de piedra, es decir, tendrían el aspecto de pequeñas casas.*



Visita guiada de los Itinerarios Históricos por Urdaibai

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

# LOS NARDIZ, INFLUYENTES, POLÍTICOS Y BERMEANOS

El apellido Nardiz está ligado históricamente a la Villa de Bermeo y también al devenir de Euskadi. Fueron los Nardiz quienes, gracias a su influencia, lograron el dinero para construir el rompeolas tras la galerna de 1912. Así mismo, un descendiente de aquellos Nardiz, pero de ideología política opuesta, Gonzalo de Nardiz, fue el primer consejero de agricultura del Gobierno Vasco.

En la fachada lateral del malogrado edificio del Ayuntamiento de Bermeo, en pleno Casco Viejo, se encuentra la placa que da nombre a la calle, Nardiz tar Jon (Juan de Nardiz). De esta forma el pueblo de Bermeo agradeció a los Nardiz su importante acto de generosidad. En el año 1912 la tragedia asola Bermeo en forma de embates del mar y fuerte tempestad. La noche del lunes 12 al martes 13 de agosto 143 arrantzales, 116 de Bermeo, perdieron la vida mientras faenaban a 45 millas del cabo Matxitxako. Como consecuencia de aquella tragedia, ese año se aprobó, por Real Decreto, el proyecto de construir el rompeolas. Con esta iniciativa los Nardiz se ganaron al pueblo. En el siglo XIX la familia Nardiz era monárquica y estaba muy bien relacionada con Alfonso XIII. Los Nardiz, muy implicados en la política local bermeana, al igual que

en la provincial y nacional, utilizaron su influencia para posibilitar la construcción del rompeolas para Bermeo, lo que también les aportó votos a su favor.

Los Nardiz, fue una saga familiar, con muchos nombres importantes. **Andrés** Nardiz Hurtado de Mendoza, natural de Bermeo, miembro del Ayuntamiento de Bermeo en 1830, representante de Bermeo en las Juntas Generales de Bizkaia (1833) y vicecónsul español en San Juan de Luz, junto a su mujer, Dionisia Paula Mezeta, natural de Bilbao, pero originaria de Gernika-Lumo, también tuvo varios hijos célebres. De su matrimonio nacieron **Ricardo, Galo y Juan (Jon)**. Galo Nardiz Mezeta fue alcalde de Bermeo (1883-1887). Ricardo estudió náutica y fue segundo piloto particular de la carrera de América. Viajó por todo el mundo, y obtuvo el título de capitán. En la política, Ricardo fue miembro del Partido Liberal en el comité

electoral (1868), concejal del Ayuntamiento de Bilbao en 1872 y diputado a Cortes por el distrito de Durango en 1873. De Juan (Jon) de Nardiz, quien dio nombre a la calle Nardiz tar Jon Kalea, sabemos que fue el padre de dos miembros de la saga de gran influencia, **Venancio** y **Enrique**. Venancio Nardiz Alegria, capitán de navío de la Armada, fue elegido diputado a Cortes por el distrito de Gernika en 1920 y 1923. Coetáneo a éstos últimos fue **Gregorio** Nardiz Zulueta, padre de quien fuera consejero del primer Gobierno Vasco en 1936, Gonzalo Nardiz.

Gregorio se volcó en el negocio de los barcos de vapor y se dedicó a hacer rutas comerciales. Alcanzó un gran éxito comercial con la línea Bermeo-Gijón-Bilbao, que transportaba carbón desde Asturias a Bilbao (Lutxana) donde se hacían briquetas de carbón, que se almacenaban en el puerto de Bermeo. También viajaba al sur de España para traer sal a Bermeo.

En lo político Gregorio no siguió la línea de sus parientes, los Nardiz liberales monárquicos. Sus raíces ideológicas eran foralistas y con Sabino Arana al frente, se unió al Partido Nacionalista Vasco. Aquello hizo que sus familiares, los Nardiz monárquicos, se enfadaran y dejaran de hablarle.

Gregorio Nardiz Zulueta, casado con Dionisia Bengoechea Idoyaga, originaria de Ibarangelu, tuvo dos hijos, una hija y un hijastro de un matrimonio anterior de su mujer.

Según la biografía de **Gonzalo Nardiz** publicada por el Gobierno Vasco, institución en la que llegó a ser el primer Consejero de Agricultura, su historia empezó en su Bermeo natal, donde cursó sus estudios elementales. Después, gracias a la posición acomodada de su familia, pasó al colegio Santiago Apóstol de Bilbao para estudiar bachillerato, a donde acudía en tren desde Sukarrieta, junto a otros alumnos de Busturialdea. En aquel tiempo la línea del tren no había llegado aún a Bermeo. Se matriculó en ingeniería, pero cambió a la carrera de náutica, lo que le llevó a viajar por medio mundo y a aprender idiomas. Fue un gran aficionado al fútbol, y como tal, jugó en el primer equipo de fútbol que hubo en Bermeo, el "Lagun Etxea" (1926-1936). Pero su gran afición fueron las motos. Cuentan que una fábrica de motos londinense a la que le había hecho algún favor le regalaba todos los años una moto nueva.

A sus 20 años, al haber fallecido todos sus hermanos, heredó el patrimonio de sus tías solteras, la empresa y los bienes de sus padres. Sin embargo, la riqueza heredada y el negocio familiar no fueron suficientes, a Gonzalo le atraía especialmente la política y a ella dedicó su vida.



Vista de la calle Nardiz Tar Jon en Bermeo

*La figura de Gonzalo Nardiz mantuvo un papel importante hasta que se retiró de la política en 1979, a su vuelta tras 42 años en el exilio. Su figura fue clave para la continuidad del Gobierno Vasco*



Fachada lateral del Ayuntamiento de Bermeo donde está colocada la placa de la calle Nardiz Tar Jon.



Orain eta beti



## GONZALO NARDIZ, PIONERO EN LA POLÍTICA DE EUSKADI

Gonzalo se introdujo en política de la mano de sus amigos del pueblo, más mayores que él, con los que compartía lecturas e inquietudes. Entre ellos, el pintor Benito Barrueta o el médico Juan Asteiza. El mismo Gonzalo Nardiz lo contaba *"En Bermeo nos solíamos reunir en casa del doctor Asteiza. Allí se reunían José Manuel Ispizua, Benito Barrueta el pintor, el fraile franciscano padre Sarasola y algún otro. Yo era el más pequeño y por eso el Lector Oficial. Nos dedicábamos a la lectura. Lo que contribuyó mucho a mi formación fueron los comentarios que surgían después de las lecturas"*. (\*)

Gonzalo Nardiz militó en el recién fundado partido Acción Nacionalista Vasca (ANV), cuyo miembro fundador fue su íntimo amigo José Manuel Ispizua (ex alcalde de Bermeo, ex diputado provincial y ex militante de Comunión Nacionalista Vasca), lo que le llevó, en 1931, a ser concejal del bloque antimonárquico en el Ayuntamiento de Bermeo. Durante la II República fue gestor de la Diputación Foral de Bizkaia. Tras aprobarse el Estatuto de Autonomía en las Cortes, el 7 de octubre

de 1936, el Lehendakari José Antonio Aguirre le nombró Consejero de Agricultura del primer Gobierno Vasco.

La figura de Gonzalo Nardiz mantuvo un papel importante hasta que se retiró de la política en 1979, a su vuelta tras 42 años en el exilio. Su figura fue clave para la continuidad del Gobierno Vasco tras la muerte del Lehendakari Aguirre. En aquel tiempo era delegado del Gobierno Vasco en Baiona. Durante la etapa franquista, mantuvo el Gobierno Vasco en el exilio, un papel clave para la historia de Euskadi.

(\*) (Euskadiko Artxibo Historikoa/Archivo Histórico de Euskadi. Fondo Archivo Histórico del Gobierno Vasco. Fondo Carlos Blasco Olaetxea. Entrevista a Gonzalo Nardiz, pp2-3)

El Rey Alfonso XIII y otros miembros de la familia Real dirigiéndose a una embarcación en el Náutico donostiarra el año 1926. En la imagen Venancio Nardiz (Comandante de Marina) Archivo Kutxa Fototeka. Creative Commons. By- NC-4.0 . Marín. Pascual Marín.

Diferentes autoridades en la Estación del Norte, entre ellas se encuentran Joaquín Pavia Bermingham (Presidente de la Cruz Roja), Irastorza (EL obispo de Orihuela) y Venancio Nardiz (Comandante de Marina) . guregipuzkoa.net/@CCby-sa.Fondo Marín. Pascual Marín



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



Industria, 2 bajo,  
48300 Gernika -Lumo

Si no encuentra lo que está buscando, consúltenos  
y se lo conseguiremos



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](http://www.visiturdaibai.eus)



# GUISANTES... PERLAS VERDES DE PRIMAVERA

Guisante, arveja, chícharo, petipúas, iderra en euskera... llámalo como quieras, pero lo cierto es que esta legumbre con forma de perla es una auténtica joya gastronómica. Pequeña en apariencia, pero grande en beneficios sobre nuestra salud y exquisita al paladar, sobre todo si son frescos.

**S**u consumo es milenario. Se han encontrado restos fósiles de guisantes en yacimientos arqueológicos de Oriente Próximo que datan de hace casi 10.000 años. Por eso se considera una de las plantas más antiguas y de las primeras que se cultivaron para el consumo humano. En el año 2000 antes de Cristo su cultivo ya había llegado a Europa.

*El guisante fue la planta utilizada por Gregor Mendel en sus experimentos, que sentaron las bases de la genética.*

Quien pensaba que el guisante era una verdura está equivocado. El guisante o *Pisum Sativum* es una legumbre, como las lentejas o los garbanzos, aunque tiene tantas vitaminas, antioxidantes, minerales y aportes saludables, que no le hace sombra ninguna verdura. Por

no hablar de su exquisito sabor, su textura suave y tierna consistencia.

Los guisantes son una cosecha de estación fresca, que se puede disfrutar tanto en primavera como en otoño. Hay que estar atentos para poder catar los guisantes frescos en su efímera temporada, de marzo a junio, aunque el guisante se puede consumir todo el año congelado, en seco o en conserva.

Su cultivo requiere una tierra suelta y ligera. No tolera suelos muy ácidos y necesita regarse con frecuencia, además de estar al sol. Si nos acercamos a la plaza del mercado en temporada podremos comprarlos frescos y con todas las garantías, con vaina o ya desgranados. Para obtener un kilo de guisantes en grano deberemos comprar dos kilos y medio o tres con vaina. La mejor forma de conservarlos es en el frigorífico sin desgranar. Y si lo que se quiere es congelarlos, habría que hacerlo desgranados y escaldados previamente

## SU VALOR PARA LA SALUD

Los guisantes son ricos en vitamina B1, con 200 gramos cubrimos las dos terceras partes de la cantidad diaria recomendada. Este aporte vitamínico nos ayuda a mejorar el estado de ánimo, de ahí que se aconseje el consumo de guisante, especialmente para afrontar la astenia primaveral. Son muy revitalizantes pero además de sus efectos saludables sobre los tejidos celulares del sistema neuronal, se ven sus beneficios en la tersura del pelo, la piel y las uñas.

En cuanto a los minerales nos aportan hierro, fósforo y magnesio. Su índice de proteínas es cuatro veces mayor que el de las hortalizas frescas. El guisante es una de las legumbres con más aporte de carbohidratos, especialmente azúcares solubles. De ahí, que se aconseje consumir guisantes en las épocas de crecimiento, gestación, infancia y adolescencia.

## GUISANTES EXCLUSIVOS, JOYAS A PRECIO DE ORO

Una de las variedades mejor valoradas de los guisantes son los considerados "caviar verde", los preciados guisantes lágrima de Getaria. Estos guisantes exclusivos,

se cultivan en la costa gipuzkoana y se recogen, curiosamente, de madrugada. ¿Por qué de madrugada? Porque cada vaina debe recolectarse antes de que el sol salga para evitar que se calienten los granos, no maduren demasiado y los azúcares y la savia de los granos no empiecen a convertirse en almidón.

*Los guisantes son adecuados para las personas diabéticas, ayudan a la digestión y a absorber la glucosa. Reducen la absorción del colesterol LDL y de grasas saturadas.*

El guisante lágrima es un guisante muy delicado, con mucho azúcar y savia en la piel, por lo que su sabor es pura delicatessen. Sólo unos pocos gourmets ofrecen este producto, en restaurantes de alta cocina. Estos guisantes exclusivos pueden llegar a costar 300 o 350 euros el kilo. Quien los prueba dice, que merece la pena.

## RECETA GUISANTES CON JAMÓN Y YEMA ESCALFADA

Para 4 personas

### INGREDIENTES:

- 750 gramos de guisantes del caserío Etxenagusi de Forua
- 150 gramos de jamón salado a trozos
- 2 dientes de ajo
- 3 cucharadas soperas de aceite
- 1 huevo Eusko Label
- Sal
- Pimienta
- Trufa negra

Poner un cazo con agua al fuego. Cuando comience a hervir añadir los guisantes. Dejar 10 minutos al fuego o hasta que queden tiernos. Cuando estén cocidos, escurrirlos y reservar. En una sartén poner aceite a fuego suave y añadir los ajos picados. No dejar dorar los ajos. Añadir el jamón troceado a la sartén y remover durante unos minutos. Añadir los guisantes y dejar cocer unos minutos. Probar de sal y pimienta. Ponemos a hervir agua en un cazo. Separar la clara de la yema. Envolver la yema en papel film y sumergir en agua hirviendo, durante menos de 1 minuto. Emplatar los guisantes y colocar la yema escalfada sobre éstos. Rallar la trufa negra y espolvorear. *Consumir, preferentemente con amigos y familia.*

On egin!



# MARISMA DE URDAIBAI, LA BELLEZA DE UN PAISAJE CAMBIANTE

El corazón de Urdaibai bombea al ritmo de las mareas. La ría y la marisma ofrecen un paisaje cambiante, siempre bello y un valioso recurso natural, cultural y de ocio con potencial en el campo de la investigación científica y del desarrollo económico. Los ecosistemas acuáticos, son vitales para la conservación de la flora y fauna y aquí podemos disfrutar del humedal más importante del litoral vasco, tanto por su extensión como por el grado de conservación de sus diferentes hábitats. Las marismas de Urdaibai constituyen una muestra única de la enorme riqueza natural que genera la fusión de aguas dulces y saladas.



Urdaibai cuenta con una extensión de 600 Ha de marismas, un área inundable en la que se distinguen dos zonas según la influencia de las mareas. La marisma que se inunda en todas las pleamares y la marisma más elevada que sólo desaparece en mareas vivas. El fondo arcilloso y fangoso está lleno de vida. Alberga comunidades muy diversas de invertebrados y gran variedad de algas que se fijan a piedras y conchas y llegan a crear alfombras. En periodos migratorios y en la invernada es una importante área de descanso para las aves.

Durante el siglo XVIII las marismas eran terrenos comunales con una función de servicio a la comunidad, eran por tanto espacios libres a las necesidades individuales. Su aprovechamiento era vecinal y gratuito, y también podía ser individual si se pagaba un canon en el Ayuntamiento. A mediados del S. XIX se da la privatización. Los vecinos de cada municipio propietario de marismas tenían que acceder a la adjudicación. Uno de los primeros municipios que decidió vender las marismas fue Gauteviz Arteaga, en el año 1806, seguido de Kortezubi, que en 1810 vendió una junquera a dos vecinos. Hacia el año 1840 las marismas de Urdaibai eran de propiedad particular. La huella humana todavía es visible en las marismas de Gauteviz Arteaga, Kortezubi, Forua, Murueta o Busturia.

## LAS MUNAS

Históricamente, el aprovechamiento de las marismas de Urdaibai tuvo la función de complementar la economía del caserío. Quienes vivían cerca de la marisma utilizaron este ecosistema tan rico y diverso, como superficie de cultivo de trigo, maíz y nabo principalmente, como zona de pasto y para proveerse de juncos silvestres para fabricar abono.

En Kortezubi, por ejemplo, se repartían los juncos al día siguiente de la festividad de San Emeterio y San Celedonio, en marzo, y hasta el momento de la apertura de temporada, el corte estaba prohibido y multado. En Forua se utilizaba un sistema de división o reparto de las junqueras en lotes que se sorteaban.

Para el cultivo agrícola, era necesario desecar la zona con muros, drenajes y compuertas (munas), que evitaban que entrara la marea. Los propios vecinos realizaban este trabajo de cerramiento en parcelas alargadas y perpendiculares al cauce de la ría. Podían agruparse varias parcelas dentro de un mismo vallado. Las marismas de Urdaibai tienen una extensión de 600 hectáreas, y el área desecada alcanza las 300 hectáreas.

El aprovechamiento de pastos en terrenos comunales, en un principio era libre y gratuito de ahí la utilización de la marisma, también para alimentar el ganado.



## Juanito Iribar Ozollo,

vecino de Gauteviz Arteaga de 81 años de edad, recuerda con especial nostalgia los años en los que se trabajaban los terrenos de la marisma (*polders*) como tierras donde cultivar maíz y trigo, principalmente.

*"En Gauteviz Arteaga tendremos unas 14 hectáreas que antiguamente*

*se utilizaban como huertas para las familias del pueblo. Normalmente, se dedicaba una zona para maíz y otra para trigo, porque cada familia hacía su pan en casa. Se hacía pan para 8 días, 2 kilos de pan para una semana. Cuando se terminaba de recoger el trigo se plantaba el nabo y después el maíz",* relata. Tampoco olvida la forma de trabajar estas tierras "ganadas" a la marisma, siempre se hacía todo entre todos. *"Se limpiaban en agosto, en mareas muertas. Entrábamos en marea alta. Nadábamos agarrando el bote con una mano. Cada año hacíamos revisiones, porque se rompían las tapaderas, las bisagras, con la fuerza y el peso del agua se abrían las compuertas. Hemos trabajado mucho, pero siempre nos ayudábamos unos a otros, en esto y en el "gari-jote" (trilla del trigo). El pan y el vino de hamaiketako no faltaban nunca".*

Eran tiempos donde la fauna y flora del lugar convivía y disfrutaba de aquellos campos cultivados, donde buscaban alimento y cobijo. Juanito destaca la importante labor que cumplían los "polders" en el entorno: *"Estaba todo limpio, no había maleza, se cultivaba, se labraba. Los pájaros encontraban refugio y alimento. En aquel tiempo había mingorras, kurlintxak, itsas-eperra, patos, garzas...había mucha caza. No había tanto jabalí o corzo como hay hoy. Y la pesca...aquí hemos pescado lubina, mojarra, platijas, quisquillas, hemos cogido muchas margolas, almejas...y en invierno...angulas y anguilas".*



Juanito Iribar recuerda la técnica de construcción de las munas

*Recientemente el Gobierno Vasco ha prohibido totalmente el marisqueo en Urdaibai hay 3 zonas diferenciadas de marisqueo*



## MARISQUEO EN URDAIBAI

Las marismas han sido zonas de extracción de ostras, navajas, berberechos, almejas o mejillones, eran el objeto de deseo de los pescadores. Sin embargo, recientemente el Gobierno Vasco ha prohibido totalmente el marisqueo. En Urdaibai hay 3 zonas diferenciadas de marisqueo. En la zona desde Astilleros de Murueta hasta Gernika-Lumo, isla Txatxarramendi y puerto de Mundaka, su extracción está totalmente prohibida. La zona B es la margen derecha de la zona comprendida entre la desembocadura de la ría hasta la isla de Txatxarramendi y el área comprendida entre la isla de Sandinderi hasta Astilleros de Murueta. La zona C comprende la margen izquierda de la zona entre la desembocadura de la ría hasta la isla de Sandinderi. En las zonas B y C la pesca está condicionada a la existencia de un centro de depuración de los moluscos para su posterior consumo, pero al no existir, la pesca de moluscos bivalvos queda totalmente prohibida en Urdaibai.

**ARRATZU ELKARTEGIA LANGUNEA**

**A**  
rratzu

INNOVACIÓN  
FUTURO  
PROGRESO

**Bizkaia**  
azpiegiturak

**LOS INTERESADOS**  
en establecer su proyecto empresarial en "Arratzu Elkartegi Langunea" pueden contactar aquí:  
[azpiegiturak@bizkaia.eus/](mailto:azpiegiturak@bizkaia.eus/) Tel. 946 073 700

# 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 Baserria / 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 Legoie / Bar Anaiak / Bar Foruria / Bar Sakone / Bar Ai Ene / Bar Bakeder / Bar Etxarte / Bar Alboka / Bar Caserío / Bar Faisan berria / Bar Espaloi / Bar Twente / Bar Nere Kabia / Bar Rugby / Bar Omago / Restaurante Boliña El 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 Mar mar / Bar Atxarre / Bar Bizkaine / Batzoki

## KORTEZUBI

Ayuntamiento de Kortezubi / Biblioteca municipal / 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



## LA HISTORIA SE MARCA UN TANTO EN EL 'MÍTICO' TORNEO DEL PASEALEKU

El "Pasealeku" de Gernika-Lumo, vuelve a vibrar al son de pitidos, canastas, goles y tantos, con el recuperado Torneo Deportivo del Pasealeku. Han pasado 41 años desde los primeros golpes de balón de este campeonato, que llegó a celebrar 32 ediciones. Tras un parón de 8 años, regresó el año pasado y este año también revive "aquellos maravillosos años".

**E**n Gernika-Lumo, verano, fútbol, saski, pelota y Pasealeku son sinónimos de buen ambiente. El Torneo Deportivo del Pasealeku regresa renovado y sin perder su esencia: dinamizar el ocio veraniego de la juventud con deporte aficionado y ambiente participativo. La memoria, la participación de la ciudadanía y la implicación del ayuntamiento, nos han devuelto este campeonato, que abiertamente contribuye a la cohesión social. Organizado por el Ayuntamiento de Gernika-Lumo, Gernika KESB, Gernika Atletismo Taldea y Arkupe Pelota Taldea y este año también con la colaboración de la Asociación de Comerciantes de Gernika-Lumo y la Caja Rural Navarra, 106 equipos de

categorías desde benjamin hasta senior participan en las modalidades deportivas de futbito, baloncesto y, por primera vez pelota a mano.

Desde el Ayuntamiento de Gernika-Lumo destacan que para el pueblo este torneo trasciende lo deportivo: "Cuando el verano pasado desde el Ayuntamiento de Gernika-Lumo se volvió a organizar el torneo del Pasealeku se buscaba recuperar este espacio como lugar de encuentro de la ciudadanía, ampliar la oferta de ocio para la juventud gernikesa y fomentar el ocio saludable y las relaciones sociales. Para quienes conocimos el torneo en sus primeras épocas, este torneo es un hito y un punto de encuentro de las cuadrillas, en uno de los lugares

## Ezagutu Gautegiz Arteaga pausoz pauso





más emblemáticos para la juventud, por ello también las obras de reacondicionamiento. La implicación del pueblo es muy amplia, únicamente hay que mirar el número de participantes o ver cuanto público asiste a los partidos. Su repercusión trasciende lo meramente deportivo. Queremos agradecer enormemente la implicación de los distintos grupos involucrados en la organización, porque hacen una labor encomiable.", explica Maria Uribe, Primera Teniente Alcalde de Gernika-Lumo.

### Un buena iniciativa

Los inicios fueron bien distintos, pero también la ilusión podía con todo. Corría el año 1978, plena transición democrática, cuando un grupo de jóvenes inquietos de Gernikako Batzokia (EAJ-PNV-EGI), decidieron dar cancha al ocio de los jóvenes del pueblo, a través del deporte, por aquel tiempo solo fútbol. Convirtieron el Pasealeku en el punto neurálgico de las tardes de verano. No importaban ideologías políticas ni las posibles rencillas entre cuadrillas, lo que contaba era jugar, divertirse y pasar un buen rato entre amigos en las tardes de verano, sin salir del pueblo. El torneo reunía la juventud y ciudadanía de Gernika-Lumo y también atraía gente de los pueblos de alrededor, que acudía a disfrutar del deporte y del buen ambiente.

Los gernikeses Luis Ortuzar y Alberto Zarrabeitia estaban entre aquellos jóvenes que crearon el Campeonato de Fútbol del Batzoki, germen de lo que después fue el Torneo de Verano del Pasealeku. Entonces la realidad era otra. No había el abanico de posibilidades en el ocio para la juventud que hay hoy. No había competiciones de deporte escolar, tampoco posibilidad de practicar

deporte regulado. El dinamismo socio-cultural de Gernika-Lumo estaba en ebullición, en pleno pil-pil. Aquellos jóvenes activos no imaginaron el éxito arrollador, que iba a tener su iniciativa. Ellos buscaban generar buen ambiente, a través de la deportividad, y poco a poco se fue implicando todo el pueblo. Con su esfuerzo implicaron a amigos y a las empresas de Gernika-Lumo, para patrocinar los encuentros. Al principio tiraban de amigos para arbitrar y organizar los encuentros. Fueron en progresión, primero el campeonato se dividía en solo tres categorías y pronto pasaron a cinco. Al principio tuvieron que hacerlo todo de forma manual y prácticamente autodidacta, hasta las marcas de los campos de juego las pintaban ellos, las redes las trajo un pescador de Bermeo, con olor a pescado y todo! Se trataba de jugar a fútbol, en formato competición, eso sí, con el ambiente sano de quienes juegan entre amigos. Lo que empezó con unos pocos equipos de fútbol, llegó a reunir cada verano a cientos de jóvenes en el torneo del Pasealeku. Llegaron a superar los 500 participantes. Todavía hoy resuenan algunos de los equipos que arrasaban en aquellos tiempos: "El Pedrusco", que con los años generó el Gernika Sporting, "Bai", "Batxatxa", "Atxatab", "Sigertatxu", "Samasiku" y muchos otros míticos. Incluso hay nombres propios que con el tiempo pasaron a ser jugadores de fútbol como Ricardo Arrien "Richi", Txiki Gandarias, Iñigo Uribarri o Jabi Olaeta. En el año 1984

## TABERNA AUZOKOA

GERNIKA-LUMO

Tel. 94 625 16 66



@euskalsouvenirs



EUSKAL SOUVENIRS

Andra Mari kalea, z/g  
48300 Gernika-Lumo (Bizkaia)

94 625 19 30

www.euskalsouvenirs.com

se incorporaron las chicas al campeonato y algunas de ellas crearon después el primer equipo femenino de fútbol de Gernika-Lumo.

### ¿Por qué desapareció?

Podría decirse que un cúmulo de casualidades terminaron con el torneo. Las obras que se hicieron en el Pasealeku, les llevó a trasladar el campeonato a los campos de la Ikastola San Fidel o al Instituto, pero disminuyó el público y se resintió el ambiente. Por otro lado, las empresas aseguradoras cada vez ponían más caras las pólizas, para cubrir el torneo. La dinámica del deporte escolar, que comenzó a generar cantera y a participar con los grupos de chavales en las competiciones de la Federación vizcaína, también mermó el tirón del campeonato.

Tras 32 años en dique seco el torneo deportivo del Pasealeku ha vuelto y en vista del éxito de ambiente, de participación y de ilusión, el público desea que lo haya hecho para quedarse. El objetivo es seguir siendo el punto de encuentro, reunión y conexión entre las y los jóvenes de Gernika-Lumo, y seguir haciendo historia.

El verano pasado la iniciativa e ilusión compartida entre aficionados al fútbol, encabezados por Iagoba Bermeosolo, y la gestión y empeño del Gobierno Municipal, resolvieron las dificultades y este año, el segundo torneo de la segunda etapa vuelve a reunir cada tarde a un público numeroso y entusiasta, que avala el esfuerzo del ayuntamiento y de las personas de los distintas modalidades deportivas implicadas en la organización.



Partido de fútbol en el Torneo del Pasealeku. Julio 2019

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

### Estibaliz Makazaga, Gernika KESB (Organización Torneo)

*"Como novedad este año hemos tenido la participación de 10 grupos infantiles, un balance muy positivo. Y además, se han registrado más grupos de alto nivel. Tanto los federados como los no federados están disfrutando del estupendo ambiente del torneo tanto dentro como fuera de la cancha".*

### Carlos Galán, Gernika Arin Arin Atletismo Taldea. (Organización Torneo)

*"El club siempre ha estado involucrado en la realización de diferentes actividades y eventos deportivos. Por eso, cuando hace dos años Iagoba, amigo antes que nada, nos pidió ayuda para poder retomar el antiguo torneo del Pasealeku, lo vimos como una gran oportunidad para volver a vivir lo que muchos habíamos vivido en los torneos de verano y que se había perdido y para dar vida al Pasealeku y sacar a los jóvenes de los locales".*

### Urtzi Bidaburu, Arkupe Pelota Taldea (Organización Torneo)

*"Es única la participación en el torneo, 20 parejas de adultos y alrededor de 30-40 parejas infantiles. Teniendo en cuenta que es la primera vez que se organizan partidos de pelota en el torneo es muy difícil alcanzar ese registro. Nos quedamos sorprendidos cuando vimos que se había apuntado tanta gente. Por otro lado, es de aplaudir el apoyo de la gente y el ambiente de cada día. Es indudable que el Pasealeku tiene magia para atraer a las personas y eso hay que aprovecharlo".*

### Iagoba Bermeosolo. (Organización Torneo).

*"Recuperado el proyecto el año pasado, consolidado este ejercicio con una gran participación y con la satisfacción de padres, madres, vecinos y vecinas, y jóvenes, me conformaría con que este fuera el punto de partida para nuevos proyectos deportivos y culturales para Gernika-Lumo. Es más una cuestión de actitud, de voluntad de sumar y de lo que uno esta individual o colectivamente dispuesto a hacer para conseguirlo".*

**LK**  
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



# ► Mugikorra- rekin ordaindu.

Supermerkatuan, gasolindegian, farmazian, denda denda erosketak egitera joaten zarenean edo bidaiatzen duzunean... ordaintzeko, erabili Bizum, Apple Pay, Samsung Pay, Google Pay™...

KutxabankPay app-ari esker, mugikorra esku-dirua eramateko modurik onena da.

- Txartelak piztu eta itzali.
- Zure banku guztiak ikusi, Kutxabank app-etik.
- Urrunetik izenpetu.
- Maileguak berehala jaso.
- Saldoak ikusi, ordainagiriak ordaindu eta transferentziak egin.



**Zu hara,  
gu bertara.  
Kutxabank  
mugikorrean.**





# **Drogek honela uzten zaituzte**

**Kontsumoak atzerarik gabeko  
kalte zerebrala eragiten du**

**Lagundu zure seme-alabei,  
ez dezatela burua gal**