

URDAIBAI

2019
nº 19

© MAGAZINE ONLINE



Urdaibaiko herritza indigena
Un poblado indigena en Urdaibai
A native settlement in Urdaibai

Hilen etxea.

...

...

...

La casa de los muertos.

En el momento de la muerte...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

CULTURA Y SOSTENIBILIDAD, COMPARTEN AULA EN ARROLAGUNE

- PEIO GORROÑO, EGOIN
- CAMPIÑA ATLÁNTICA
- SEGUNDO DE ISPIZUA

- LA CALABAZA, REINA DEL OTOÑO
- CORTIDURIA DE FURUA
- LOS TOP DE VISIT URDAIBAI



Es momento de vacunarse

Y LO SABES

CAMPAÑA DE VACUNACIÓN ANTIGRI PAL 2019
Para mayores de 65 años, personas con enfermedades crónicas y mujeres embarazadas.

A partir del 14 de octubre

EN EL MUNDO ENTERO

El sobresaliente y espontáneo interés que despierta en las redes Urdaibai Magazine es un valor importante. Editamos una revista comarcal, cuyo interés ha trascendido al mundo entero.

El proyecto URDAIBAI MAGAZINE nació con vocación de servir a las personas que vivimos en Busturialdea y contribuir a la cohesión social local. Nuestro esfuerzo está dirigido a ser un buen medio de comunicación para compartir nuestra realidad económica, rural, pesquera, cultural, patrimonial, natural, social, deportiva, musical..., en definitiva, nuestra identidad.

La aceptación de la edición en papel nos llevó a desarrollar la edición online y los datos objetivos, dejan claro que con la edición digital trascendemos la comarca, el Territorio y Euskadi. Este éxito nos pone en disposición de poder ofrecer a los agentes locales y no locales un medio de comunicación rentable para publicitar sus marcas y productos; y eficaz para promocionar nuestros municipios y comarca como destinos para el ocio cultural, natural y como destino turístico sostenible para atraer el turismo de interior e internacional

Los contenidos de Urdaibai Magazine no son de rabiosa actualidad. En sus páginas ofrecemos sobre todo IDENTIDAD, tanto cuando tratamos temas económicos, como cuando publicamos temas sociales, culturales, medioambientales, gastronómicos,...o de cualquier otra índole. La identidad de Urdaibai/Busturialdea y la identidad vasca afloran en cada línea y en cada imagen, que publicamos.

SUSCRIPCIÓN

Si quieres recibir la revista, contacta aquí:

urdaibaimagazine@nuevaeuropa.com

tel.: 94 625 06 06

www.urdaibaimagazine.eus

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

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

EDITA

NUEVA EUROPA S.L

Carlos Gangoiti, 15, bajo

Gernika-Lumo (Bizkaia)

nuevaeuropa@nuevaeuropa.com

www.nuevaeuropa.eus

Zer ideia ona!
nueva europa



08 ZENBAT BURU... COLABORACIONES

- Esther Korta
- Garikoitz Rios
- Ugaitz Gaztelu
- Amagoia Lopez De Larruzea

18 LEKUKO CURTIDURIA DE FORUA

22 KALERIK KALE SEGUNDO DE ISPIZUA

26 SALTSA-PORRU LA CALABAZA

28 BERDEAN LA CAMPIÑA ATLÁNTICA

CULTURA Y SOSTENIBILIDAD, COMPARTEN AULA EN ARROLAGUNE

Escolares visitan el yacimiento de Arrola cada año

La sostenibilidad trasciende todos los ámbitos de la sociedad y la cultura es, sin duda, un ámbito esencial para un desarrollo sostenible. La cultura forma parte de nosotros, es nuestra esencia, y construye nuestra identidad. Sin cultura el desarrollo sostenible no existe. La puesta en valor de nuestra cultura local y herencia histórica empieza por la transmisión a las nuevas generaciones. Esta es la línea en la que se trabaja desde Arrolagune.

Los organismos internacionales han ido incorporando cada vez con más intensidad la dimensión de la cultura en las acciones de desarrollo. Organismos como UNESCO, con un papel relevante en esta materia, promueven la perspectiva multilateral de la cultura. La posibilidad y las condiciones para las actividades culturales se encuentran entre las libertades fundamentales, íntimamente ligadas al desarrollo.

La cultura es una realidad central, su papel está presente en los diferentes Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), con una visión transversal, por ser inherente

a una educación de calidad, a la gestión del medio ambiente, al modelo de crecimiento económico, a la evolución sostenible de las ciudades. En el marco de los objetivos de desarrollo sostenible incluidos en la agenda Euskadi Basque Country 2030 del Gobierno Vasco, alineados a su vez con la Estrategia de Desarrollo Humano de la ONU, para promover a todos los niveles un desarrollo sostenible, es fundamental impulsar una estrategia que dinamice y promueva el conocimiento sobre el patrimonio cultural local. El fomento de una comprensión más clara y más amplia sobre el pasado de



un país, comunidad o pueblo “*explorando*” su historia cultural ayuda a “*construir*”.

En esa línea se enmarca el proyecto de difusión que, desde el año 2017, desarrolla Arrolagune, Centro de Interpretación del *oppidum* de Arrola, para poner al servicio del desarrollo y avance de nuestra comunidad (País Vasco) los trabajos de excavación, investigación y divulgación llevados a cabo por la Diputación Foral de Bizkaia en este yacimiento de Urdaibai. La rememoración de la historia es un aliado importante en el cultivo de la tolerancia y la diversidad, rasgos destacados del desarrollo.

¿Conocen nuestras hijas e hijos la historia de Urdaibai?

Conocer el significado de nuestro patrimonio histórico-cultural y disfrutarlo es la mejor garantía para quererlo y cuidarlo. Con este objetivo se ha planteado la gestión de Arrolagune. Toda la labor de excavación, investigación y restauración realizada en el *oppidum* de Arrola por el Departamento de Patrimonio de la Diputación Foral de Bizkaia desde el año 2000, tiene sentido si se comparte, especialmente con quienes vivimos aquí, pero también con el resto de Bizkaia, Euskadi y el mundo. Y sobre todo si lo transmitimos a las nuevas generaciones. De ahí, la inestimable función que cumple el Centro de Interpretación del *Oppidum* de Arrola, Arrolagune, con una especial atención a dinamizar de visitas guiadas didácticas para escolares.

Para ello se han desarrollado guiones específicos y material didáctico acorde a las edades de los escolares. Además, la oferta educativa incluye un plan completo, en el que los alumnos y alumnas pueden disfrutar de una excursión de mañana, en la que se visita también el propio yacimiento arqueológico del *oppidum* de Arrola, en la cima del monte Arrola.

Una visita completa, que combina a la perfección educación ambiental, ocio saludable, acercamiento a la cultura e historia local y en la que se hace hincapié en valores como el respeto al patrimonio y a la naturaleza.

Los escolares son un público específico a quienes es fundamental dirigirse de un modo pedagógico, lúdico, y atractivo, para que los niños y niñas, y a través de ellos las familias, interioricen su sentimiento de pertenencia a un territorio con personalidad e historia como es Bizkaia.

En este tercer año de andadura de la Campaña de divulgación del Patrimonio Histórico de Urdaibai dirigida a los Centros Escolares, centrada en el yacimiento del *oppidum* de Arrola, bien podría decirse que la experiencia tiende a consolidarse en el panorama educativo y ya son muchos los centros, tanto de Busturialdea como de Bizkaia en general, que participan de la iniciativa.

Por destacarlo en datos cuantitativos, de abril a septiembre, un total de 760 alumnas y alumnos de diferentes centros educativos han tomado parte en las visitas especiales a Arrola. Pero lo destacable aquí son los datos cualitativos, el nivel de satisfacción conseguido: “*La visita promueve la motivación y la comprensión*”, “*...porque es la historia de aquí y un yacimiento importante, inmejorable*”, “*la visita encaja a la perfección con lo trabajado en clase*”, “*hemos conocido la historia en su contexto*”, “*lo mejor*



Visita guiada a Arrolagune



Busturialde,
EUSKARA eta
URDAIBAIREN alde

es salir de clase y ver directamente la historia"... estas y muchas más son algunas de las valoraciones aportadas por el profesorado asistente a las visitas.

Una clase de historia al aire libre

En la visita didáctica al yacimiento arqueológico de Arrola y su Centro de Interpretación, Arrolagune, en Arratzu, se disfruta del paisaje y del entorno natural de la Reserva de la Biosfera de Urdaibai. Es una excursión perfecta, para acercarse y "tocar" la historia que, durante el curso, se imparte en clase, en el lugar en el que ocurrió

La visita se divide en dos partes, por un lado, los escolares visitan el yacimiento de Arrola en una excursión al aire libre desde Nabarniz y practican senderismo en un entorno natural único, de la mano de una guía especializada. En el ascenso a la cima donde está ubicado el yacimiento arqueológico, a 534 metros de altura, se unen deporte, naturaleza, geografía e historia. Una vez en la cima, se empapan de la historia de este yacimiento de la Edad del Hierro, el más importante de la cornisa cantábrica. Conocimiento e imaginación se alían para interiorizar, en una clase "sin libros" una época importante de la historia de Bizkaia. A la experiencia se une la emoción de "palpar" in situ cómo vivían los pobladores de Urdaibai hace 2300 años.

De vuelta a Arratzu, se visita Arrolagune, el Centro de Interpretación del oppidum de Arrola, que está ubicado en Arratzu. Este espacio recrea la vida y costumbres del poblado y muestra en detalle este yacimiento, vestigio del que fuera un importante bastión defensivo de la Edad del Hierro, el *oppidum* de Arrola, clave para conocer la historia de Bizkaia.

Arrolagune da a conocer, con rigor científico, el contexto histórico y cultural de esta fortaleza indígena. A través de 9 atractivos paneles con ilustraciones de gran calidad, recorre la historia de Europa en la Segunda Edad del Hierro y la civilización de los oppida, y muestra la importancia de sus imponentes murallas defensivas. También da a conocer las formas de vida del poblado, sus ritos funerarios y también el trabajo de arqueología realizado por la Diputación Foral de Bizkaia para poner en valor el yacimiento.

Uno de los elementos más significativos de Arrolagune, que ayuda a los escolares a interpretar la historia de una forma más real, es la recreación, a tamaño natural, de una cabaña/vivienda del recinto fortificado, según los indicios y vestigios descubiertos durante las excavaciones y el conocimiento que se tiene de la época a través de la profunda labor de investigación arqueológica realizada. Con total realismo, esta vivienda, que alberga cerámicas, herramientas, alimentos que almacenaban, un telar... traslada a las alumnas y alumnos al ambiente del "hogar" y a las condiciones de vida de los pobladores de Arrola hace 2300 años.

La excursión también es una oportunidad para conocer el pueblo de Arratzu y disfrutar del encanto de su carácter eminentemente rural.

El maridaje entre cultura, historia y educación es un combinado perfecto para que las nuevas generaciones conozcan la historia del lugar en el que viven, la interioricen y la valoren como eje vertebrador del desarrollo y del futuro.



Panorámica del yacimiento arqueológico del oppidum de Arrola (Arratzu)

Arrien Optika



Urkieta k. 10

Tel./Fax: 946 25 63 63

Email: arrienoptika@yahoo.es



Lejarraga

RELOJERÍA - JOYERÍA

Adolfo Urioste, 2

Tlf: 946 25 06 30

GERNIKA-BIZKAIA



good new energy

Así es nuestra energía. Así somos.

Somos **good** porque desde hace 50 años contribuimos al bienestar de las personas, operando infraestructuras de gas natural de manera segura y eficiente.

Somos **new** porque innovamos y desarrollamos nuevos servicios y soluciones para una energía cada vez más competitiva.

Somos **energy** porque trabajamos con ganas e ilusión y con una de las energías más limpias para un futuro sostenible.

Líder mundial de su sector en el Dow Jones Sustainability Index en 2019.



Esther Korta

Profesora de euskera.
Miembro del grupo Etniker Bizkaia,
Vocal de la asociación Vasco-Australiana
Autora de numerosos trabajos sobre etnografía y cultura vasca.

NUESTRA DIASPORA, PARTE DE NUESTRA HISTORIA.

Faustino marchó como pastor a Winnemuccara (Nevada) en 1918. Cojió su maletita y se fue en el tren a Le Havre (Francia). Desde allí, a bordo de un gran barco abarrotado, en el "Cedric", llegó a New York; esperó a pasar la emigración en el salón principal de Ellis Island con sus datos y su destino en un papel pegado a la chaqueta y sin saber ni una palabra de inglés. Abundantes papeles, más preguntas, exámenes médicos. ¡Qué era aquello! Tres años en la montaña. En soledad. Tal vez pensó que mejor si nunca hubiera venido.

Santi se fue a Argentina, empezó a trabajar en un tambo (lechería). José estuvo recogiendo patata en Venezuela. Víctor se fue a Cuba, trabajó en una tienda hasta que puso su negocio. Hizo fortuna.

A México, Perú, Chile... ¡a dónde no fueron!

Pedro se fue a Australia. Un mes de viaje desde Génova a Melbourne y de allí a Ingham. Trabajó muy duro, sudando, machete en mano y comiendo mal. Terminada la temporada, se recogía el tabaco y/o la fruta. Trabajó sobre todo con italianos, alguna vez le llegaron a considerar italiano también, ya que aprendió el idioma como ellos. Vivía en el campamento y los fines de semana se reunía con los amigos en Trebonne.

Antón, capitán naval, se quedó en Filipinas, como práctico en el puerto de Manila. Allí se casó. Ignacio estudió en Liverpool y en Filipinas, trabajó en Tabacalera. Joaquín saltó del barco mientras navegaba; con el tiempo consiguió legalizar la situación y la ciudadanía.

Las mujeres también fueron, como niñeras, como cocineras en ranchos y farms, casadas por poderes, con hijos... Jesusa se fue con 16 años a un hostel de Sacramento. Allí conoció a su futuro marido, también vasco de nacimiento, se casó y se quedó allí.

¡Cuántos se fueron! De cada casa alguno. Tantos como objetivos. Historias, cuentos, vivencias... todas tan importantes como emocionantes.

En el extranjero se reunieron entre ellos, mantuvieron la cultura vasca y la transmitieron a sus descendientes, crearon Euskal Etxeak. Tenemos una gran comunidad por el mundo. Una gran red. Nuestra Diáspora, parte de nuestra historia.



Garikoitz Ríos

Director técnico de Bodegas Itsasmendi

TXAKOLI, TRADICIÓN Y VANGUARDIA EN URDAIBAI

La recuperación de una actividad ancestral como la vitivinicultura en Bizkaia, desde la creación de la Denominación de origen Bizkaiko Txakolina en 1994 ha tenido la enorme fortuna de desarrollarse en plena expansión del consumo del blanco en la sociedad. Ello nos ha permitido crecer y desarrollarnos de una forma envidiada por otras zonas vitícolas con numerosos reconocimientos en forma de premios, aparición en prensa especializada y apertura de nuevos mercados en España y a nivel internacional y con la consiguiente generación de interés externa a conocer nuestra zona a través también del Txakoli. El trabajo vitivinícola fundamentado en el cultivo de las variedades locales "Hondarrabi zuri" y "Hondarrabi Zuri Zerratie" y en explorar su potencial como una gran variedad en la elaboración de vinos de calidad a través de una filosofía muy arraigada a las características ecofisiológicas de Bizkaia ha permitido poner al Txakoli en el primer plano de los vinos blancos. Pocas denominaciones de origen han hecho tanto en tan poco tiempo y esto es digno de resaltar. Urdaibai ha sido un pulmón en este asentamiento, con varias bodegas que han liderado el cambio en el Txakoli desde el máximo respeto a la viticultura, al paisaje, a la historia y a la cultura que nos define. Quizas por poner algún punto de mejora para el futuro podríamos hablar de dos grandes retos para los próximos años: la **comercialización** y el **enoturismo** donde las bodegas deberemos poner un importante foco de atención y ámbito de mejora.

Itsasmendi ha sido bodega pionera en la elaboración de nuevos productos a través de la investigación y la innovación, que han supuesto un punto de inflexión en la concepción de lo que debe ser nuestro producto. Abriendo nuevos caminos que garanticen en el futuro mantener la actividad haciéndola rentable y dignificando una profesión tan bonita y de la que hemos vivido durante siglos como es la agricultura.

Nuestra filosofía de ser natural, en permanente evolución como la misma Reserva de la Biosfera donde nos ubicamos son una sólida base para que la siguiente generación de un salto cualitativo importante en el sector. Ello no será posible sin tejer una sólida base de colaboración entre los distintos subsectores comarcales generando el sentido de pertenencia, prestigio y en el fondo riqueza



Ugaitz Gaztelu

Arquitecto Doctor en Reforma Sostenible del Patrimonio Edificado UPV/EHU.

Profesor de Ingeniería de la Construcción.

Ing. Departamento de mecánica UPV/EHU.

MOVILIDAD SOSTENIBLE EN LA RESERVA DE LA BIOSFERA DE URDAIBAI

Esta pero parece que los miedos al cambio climático han reactivado las aspiraciones de desarrollo sostenible en nuestro entorno cercano.

Frente a esto, golpeando la contaminación continua, se sabe que la construcción y la industria se encuentran entre sectores de primer orden; pero con estos hay otro que ha sido situado al mismo nivel: la movilidad. En el Estado español, el 40% del consumo total de energía o el 30% de las emisiones de CO2 corresponden a este sector.

Si atendemos a la movilidad de la Reserva de la Biosfera de Urdaibai, sólo el 24% del total de desplazamientos individuales que realizamos lo hacemos en transporte público. Y si nos fijamos en los desplazamientos a pie, el 13% se materializa de esta manera en la Reserva, entre Bizkaia y la CAPV 3 veces más que en Urdaibai. Por lo tanto, la transformación que tenemos que empezar a dibujar tiene que responder con responsabilidad a esta realidad. Esto se puede entender desde dos puntos de vista:

En cuanto al nivel territorial, la mayoría de la población residente en Urdaibai trabaja fuera de la Reserva, y aunque las conexiones cotidianas de los vehículos públicos con los otros pueblos y ciudades más importantes de Bizkaia son aceptables, las conexiones con otras muchas zonas no están en ese nivel. Además, las comodidades y el ahorro de tiempo que supone el vehículo privado se han convertido en factores más importantes frente al tiempo perdido en el día a día de la ciudadanía en las estaciones y en las interconexiones.

Por ello, las bases de un modelo ecológico y más económico para el individuo parecen estar en la mejora de la intensidad del transporte público, en la mejora de la red ferroviaria y en la promoción del uso compartido de vehículos a pequeña escala.

Por otro lado, a nivel urbano, en lo que respecta a la movilidad interior de Gernika, en los últimos años no ha habido una apuesta significativa por la movilidad sostenible. Es cierto que ha habido un potente proceso de peatonización y que también está en marcha el autobús público "bidebusa". Pero mirando atentamente al sistema de carreteras del pueblo, en las últimas décadas apenas ha cambiado. Existe un sistema de bide gorris tan pequeño como torpe, cuyas zonas de conexión, recorridos y niveles de priorización hacia los coches no cumplen con los mínimos exigibles. Y si este pueblo quiere mirar hacia un futuro sostenible, a día de hoy no tiene realmente una base sólida.

Ante esto, sin embargo, se ha abierto una puerta a la esperanza. Es decir, en el nuevo PGOU, al menos según la información mostrada en la presentación pública, se plantea una nueva red ciclista. El bidegorri que cruzará Gernika uniendo diferentes barrios y puntos neurálgicos. Pero aquí también se pueden apreciar deficiencias notables, ya que no conecta con solidez la calle Zearreta -una de las zonas de escolares de Gernika-, las dos paradas más importantes de la localidad y Astra, la zona social más singular de la Reserva.

El cambio ya se acerca, haciendo cambios por parte de todos, nos adaptaremos a las necesidades del cambio climático



Amagoia Lopez De Larruzea

ODOLKIDEAK, Gernikaldeko Odol-emoileen alkarteburua

LA DONACIÓN DE SANGRE: UN ACTO SATISFACTORIO, SENCILLO Y EN BENEFICIO COMÚN.

En nuestro sistema sanitario la sangre es un elemento imprescindible para mejorar la vida o la calidad de vida de personas enfermas y en muchos casos para salvar sus vidas: en forma de transfusión o de hemoderivados, la sangre tiene que estar a disposición del hospital o del sistema sanitario para cuando el enfermo lo necesite.

Cuando donamos sangre, no sabemos para quién será, pero tenemos la certeza de que es para bien de alguien: ello nos produce satisfacción. Esa alegría nos llena el corazón, y mostramos nuestra parte más altruista y solidaria. Es voluntaria y cada cual decide cuándo, dónde, cómo, cada cuánto tiempo... donar. Una vez que se es donante, es muy importante la fidelidad, es decir, que hay que seguir donando, 2-3 veces al año, según se pueda (en Gernika, por ejemplo, el índice de repetición es de 1,8). Los requisitos para donar son sencillos: ser mayor de 18 años, peso superior a 50 kg y estar bien de salud (esto lo decidirá el personal médico según el cuestionario y conversación con posible donante).

El sistema sanitario nos facilita los medios para realizar una donación: sin ir más lejos, se puede donar en Gernika, Mundaka o Bermeo, y en algunas empresas también (Maier, Losal, Rhointer-Dalia-Malta).

En Gernika la donación de sangre comenzó el sábado 7 de diciembre de 1974, en la Mutua de la plaza de la Estación. Posteriormente el autobús se trasladó a Artekalea- Plaza de los Fueros, y anualmente allí se recogen unas 1.000 donaciones de donantes de Gernikaldea. Normalmente el autobús acude los dos primeros lunes de cada mes (mañana y tarde), y un sábado a la mañana cada tres meses.

En cualquier caso, es fácil subir al autobús a donar. Seguramente a lo largo de nuestra vida necesitaremos sangre o algún hemoderivado: si nosotros previamente hemos donado, seguro que recibiremos otra sangre con el mismo ánimo con que hemos donado en anteriores ocasiones. Con ello creamos lazos de amistad. En beneficio común!

Mientras podamos, por lo menos, tenemos que donar para quien lo necesita. Y mientras podamos...mantengamos la donación!

www.donantes2punto0.eus / tel. 900 404 303.

URDAIBAI ES TOP TODO EL AÑO



LA INCONFUNDIBLE SILUETA DE

SAN JUAN DE GAZTELUGATXE

Entre los pueblos marineros de Bermeo y Bakio surge el islote de Gaztelugatxe, coronado por la ermita de San Juan. Ya documentada en 1053, durante sus casi mil años de historia el templo ha presenciado desde actos de piratería y naufragios, a ceremonias religiosas en épocas más recientes.

LA AUTENTICIDAD DEL VALLE DE OMA

Recorrer el valle de Oma es un placer que te permite descubrir un paraje cargado de arte y naturaleza, de molinos y caseríos de origen medieval, de bosques y paisajes únicos.



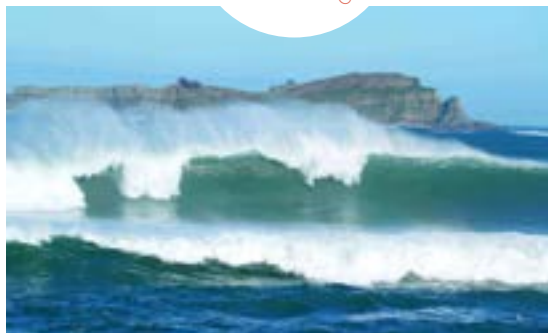
CAPTURE LA BELLEZA DE ARTZUBI

En un paraje donde la naturaleza impone por su esplendor y valor ecológico, el puente Artzubi se mantiene firme al paso de los peregrinos del Camino de Santiago.



UN ESPECTÁCULO QUE MIRA AL CIELO

Nubes de aves volando en cuña en dirección hacia sus lugares de invernada. Un bonito cuadro que cada otoño se dibuja en el cielo de Urdaibai.



UNA OLA QUE RESURGE EN OTOÑO

En ambiente surfero de Mundaka alcanza su máximo apogeo en otoño, cuando esta legendaria ola izquierda reúne sus mejores condiciones.

FUSIÓN DE CULTURA, PAISAJE Y GASTRONOMÍA

En laderas con vistas al mar o en paisajes de interior, los viñedos de txakoli son parte del bello paisaje de Urdaibai.



ELANTXOBE

BIEN MERECE PERDER EL ALIENTO

Su ubicación, al abrigo del cabo Ogoño, a pie de mar, y construido "en cuesta", con sus características calles empinadas, son una invitación a crear esta ruta saludable.





PEIO GORROÑO

“El siglo XIX fue el del **HIERRO**, el XX fue del **HORMIGÓN** y el XXI será de la **MADERA**”

Natural de Berriz, Peio Gorroño, cofundador de Egoín, ha trabajado duro para forjar, a partir de la madera como materia prima, una gran empresa en Urdaibai. Su talento innovador, su capacidad de esfuerzo, su visión emprendedora le han llevado a ser un empresario reconocido más allá de nuestras fronteras por su profundo sentido de responsabilidad empresarial. En esta entrevista concedida a Urdaibai Magazine reflexiona sobre su trayectoria, Egoín, la madera y su conexión con Busturialdea y el mundo.

Hablemos de los orígenes de Egoín...

Entre los años 70-90 del pasado siglo, la carpintería de armar había desaparecido en nuestro territorio. El hierro y sobre todo el hormigón borraron del mapa a la madera a la que ofrecían papeles más secundarios como encofrados, puertas, tarimas, etc.

Hacia finales de los ochenta fundamos una ingeniería de servicios de topografía e ingeniería rural y desde la misma pudimos impulsar los primeros proyectos con estructura de madera. Para dar salida a estos proyectos de estructura de madera a principios de los noventa fundamos la empresa Egoín con sede en el Caserío Astei, Natxitua-Ea (Bizkaia). Instalamos un pequeño aserradero para madera estructural donde cortábamos especies como alerce, ciprés de Lawson, roble y castaño, considerando estas especies como las más adecuadas para la época. Roble y castaño porque nuestro patrimonio histórico de madera (caseríos, iglesias, ermitas) estaba construido con estas dos especies. No obstante, teniendo en cuenta el gran problema que existía con estas especies que era su secado, optamos por derivar hacia especies como el

alerce, ciprés o abeto Douglas como sustitutivo de las primeras, considerándolas como durables y resistentes al tiempo y más fáciles de utilizar. En aquel periodo existían en Euskadi 5-6 aserraderos de talla pequeña que dedicaban su actividad a cortar estas especies. La mayor parte de esta madera era para restauración del patrimonio histórico de madera: iglesias, caseríos y ermitas.

Desde el inicio, aún en el ejercicio básico de aserradero de madera, optamos por la tecnificación de nuestros medios de producción introduciendo en aquellos años maquinaria de control numérico para corte y mecanizado de la madera estructural con asistencia DAO (Dibujo asistido por ordenador).

Esta tecnología en los medios de producción junto con la ingeniería nos dio desde el inicio un diferencial que nos sirvió para un desarrollo sostenido de Egoín a lo largo de 3 décadas de su historia.

Su empresa cuenta con una destacada imagen de seriedad y competitividad.

El sector de la construcción está sujeto a muchos factores



muy aleatorios que fragilizan su estabilidad. En si mismo creo que es un sector que se ha modernizado poco en sus sistemas de producción. No así los proveedores de productos que sí lo han hecho, pero la obra en sí misma ha conservado hasta nuestros días ese carácter tradicional y manual. Sin embargo, la mano de obra local especializada ha desaparecido totalmente, siendo sustituida por población inmigrante con algunos problemas de integración y sobre todo de comunicación.

En medio de este sistema constructivo basado en la albañilería y su manualidad, los sistemas constructivos de Egoín se han diferenciado por su sistema de prefabricación, que nos permite ejecutar las obras con mucha rapidez y limpieza.

¿Por qué en Busturialdea?

Nosotros llegamos al caserío Astei, ubicado en Natxitua, municipio de Ea, el año 1974 procedentes de Abadiano y Berriz. Habiendo terminado nuestros estudios, nos instalamos en este lugar y emprendimos nuestro periplo de "baseritarras" que duró 15 años hasta el año 1989. Estuvimos dedicados a producir leche de vacuno con un centenar de vacas. Nuestra leche embolsada la vendíamos en varios municipios de Bizkaia durante una década entera.

Hicimos un movimiento migratorio a la inversa de la población rural que fue abandonando paulatinamente los caseríos. Cuando la mayoría se marchaba nosotros llegábamos cargados de energía e ilusión. Hicimos un bonito periplo rural del que dimitimos en nuestro mejor momento porque nos dimos cuenta que éramos los parias de Euskadi con un entorno administrativo adverso a la profesión. Nos dimos cuenta porqué otros nos precedieron en el abandono de las tareas rurales. Nos vino bien esta cura de humildad.

Egoín se desarrolló en el caserío Astei, en esta comarca de Busturialdea porque era el único sitio del que éramos propietarios, porque las normas del momento permitían instalar esta actividad como transformadores del sector primario y porque no decirlo, porque es un lugar magnífico para el tipo de trabajo que realizamos. Estamos

“Hicimos un movimiento migratorio a la inversa de la población rural que fue abandonando paulatinamente los caseríos. Cuando la mayoría se marchaba nosotros llegábamos cargados de energía e ilusión”

orgullosos del asentamiento rodeados de arbolado y naturaleza verde.

¿Cómo ha sido la evolución de la empresa desde sus comienzos? ¿Qué valores han llevado a su evolución?

A principios de los noventa iniciamos la andadura con una plantilla inicial de 5 personas de las cuales tres éramos hermanos y un cuarto sobrino. Egoín nació con un ADN familiar y así ha continuado hasta tiempos recientes.

El crecimiento de la plantilla de trabajadores ha sido paulatino y constante hasta nuestros días, superando ampliamente el centenar en este momento.

Los valores que han permitido esta evolución son fundamentalmente el trabajo y espíritu de sacrificio de muchos miembros de la plantilla y al mismo tiempo la reflexión estratégica en su dirección, sabiendo interpretar la evolución de los acontecimientos económicos y sociales.

¿Qué logros tecnológicos ha cosechado?

Las mentes calenturientas como la mía analizando sistemáticamente los pros y contras de cada idea



Reunión de trabajo en Egoín

y producto derivado de la misma, hacen posible la innovación, por una parte, y a continuación, la creación de nuevos productos.

Hemos sacado varios productos de madera nuevos al mercado. El producto principal que trabajamos actualmente son los paneles de madera denominados CLT. Son grandes paneles compuestos de tablas encoladas y longitudinalmente componiendo elementos de hasta 17 metros de longitud, hasta 3,60 metros de ancho y espesor entre 60 y 360 milímetros. Estos grandes paneles estructurales, que a veces llegan a alcanzar 8 toneladas, sirven para construir edificios íntegramente de madera: paredes, forjados y cubiertas.

Hemos sido hasta hace poco el único fabricante europeo occidental (Francia, Inglaterra, España, Portugal). Iniciamos su producción entre 2008 y 2009, realizando inversiones importantes en plena recesión económica.

Recientemente, hemos sacado un nuevo producto denominado CLT-A, es un panel alveolar de grandes dimensiones cuyo interior está relleno de material aislante. Su ligereza relativa y su gran resistencia mecánica resultan adecuados para la cubrición de todo tipo de edificios, especialmente los de grandes dimensiones.

En general, llevamos realizados más de 6000 proyectos de tipologías muy diferentes: caseríos, unifamiliares, escuelas, bloques de viviendas, polideportivos, restaurantes, iglesias, frontones, centros cívicos, bodegas, pasarelas, puentes, grandes supermercados, oficinas, etc.

Hemos realizado muchas obras singulares, y muchas de ellas muy difíciles en diferentes lugares del mundo, destacando entre las últimas por ejemplo la restauración

de las tumbas faraónicas de Ramsés V y Tutankamon en el Valle de los Reyes de Egipto, hotel de 7 plantas todo de madera de CLT en París, 4 bloques para 80 viviendas de 6 alturas en Manchester (Inglaterra), 68 viviendas en 5 alturas en Fuenterrabía, 75 viviendas en 5 alturas en Barcelona, 38 viviendas en 5 alturas en Girona, etc.

¿Cuál es la posición internacional de Egoín?

La crisis económica que afectó gravemente la economía española fue para Egoín el motivo para su internacionalización. Desde el año 2008 empezamos a trabajar en el mercado francés, manteniendo durante una década el 25% de nuestra actividad en este mercado. Paulatinamente, hemos entrado en el mercado inglés donde estamos acometiendo proyectos importantes en el área de la enseñanza, escuelas y sobre todo en la construcción de viviendas colectivas o pisos construidos totalmente de madera en su parte estructural. En África estamos acometiendo varios proyectos en Cabo Verde, Isla Mauricio, Marruecos y Egipto.

Durante los últimos años, el 30% de nuestra actividad es internacional si bien es verdad que el mercado nacional se está recuperando y tenemos cierta dificultad para asistir la demanda actual.

¿Qué grado de competitividad tiene la madera en el mundo de la construcción?

La economía actual está basada en la gran competitividad que ejercemos con productos y procesos. El coste es



EUSKAL SOUVENIR'S



Andra Mari kalea, 2/g
Gernika - Lumo (Bizkaia)
94 625 19 30
www.euskalsouvenir's.com



@euskalsouvenir's

ARRIBALTA
KAFETEGIA

ARRIZA
KAFETEGIA

Barrenkalea, 6
946 466 084

Artekalea
944 650 698



48300 Gernika-Lumo

casi siempre el factor más importante en la decisión de compra, aunque no siempre. Si no fuéramos competitivos sería muy difícil vender en el mercado actual. Construir con madera siguiendo nuestra metodología implica costos no superiores a otros métodos constructivos. Construimos mucho más rápido y limpio y obtenemos edificios mucho más sostenibles. Alta eficiencia energética, bajas emisiones CO₂, almacenamiento de carbono y por último, costes definidos y limitados desde el inicio. Podemos añadir que la madera como producto natural y variable en su aspecto tiene cierta magia y encanto que no tienen otros materiales. Por otra parte, envejece con dignidad, al igual que los seres vivos. Edificios construidos con madera y siglos de duración aportan una belleza extra donde se encuentran su dibujo, textura y su antigüedad.

¿Crece también el nivel de facturación de Egoin?

Las manifestaciones de la nueva directiva de Egoin van en el sentido de aumentar la facturación en un 20% con relación al año precedente.

Suelen decir que la empresa que no crece muere. Mi visión personal se manifiesta por un crecimiento más sostenible en el entorno de un 5% anual. Sin embargo, teniendo en cuenta las fuertes inversiones que hemos realizado en nuestra planta de Legutio durante estos últimos años, esto nos obliga a ir hacia un crecimiento más fuerte de nuestra facturación.

¿Qué madera utilizan en Egoin?

Hasta el año 2008 utilizábamos madera procedente de Escandinavia, Alemania, Francia, Siberia, Canadá...

La gravedad de la crisis económica y el análisis de sostenibilidad energética han provocado en nuestra empresa un cambio completo de filosofía. En una década, la utilización de madera local ha pasado de 0% a 95% en nuestra empresa. Hemos tenido serios prejuicios respecto a las maderas de coníferas locales. Sin embargo, la necesidad nos ha hecho saltar estos prejuicios, descubriendo en ellas cualidades que superan a las de importación en algunos aspectos.

Actualmente, el 75% de la madera que utilizamos es de pino radiata, el 15% de alerce, 5% de ciprés y 5% de abeto. Su origen es inminentemente local, radio de 100 km a la redonda.

El punto fuerte de Egoin es su ingeniería compuesta por

unos 20 técnicos que desarrollan los productos y los proyectos. Tenemos productos propios muy interesantes que vamos creando año tras año y son la vida para la empresa. Mantener esta constante de innovación a través de nuevos productos debe ser objetivo prioritario de la empresa de cara al futuro. Está en el ADN de la empresa y se debe de conservar a través de las nuevas generaciones que nos relevan a los más veteranos. Tal vez sea la parte más difícil de dar continuidad.

¿Egoin es un reto personal?

Sin duda alguna. Mi implicación personal ha sido total para hacer funcionar a esta empresa. Muchas horas de trabajo, pocas vacaciones, mucha intensidad y muchísima ilusión. Una vida con entrega total a la empresa hasta límites enfermizos. Tenemos también muchos trabajadores que han dado tantísimo a Egoin.

Estos últimos años viene la gente con ideología muy diferente a la hemos tenido nosotros. Los más veteranos hemos tenido el trabajo como valor positivo, sin embargo, los jóvenes valoran mucho más el tiempo de ocio para deporte, cultura, familia, amigos, etc. El trabajo para muchos de ellos es una lacra. Esto afecta mucho al funcionamiento del equipo humano de la empresa que necesita muchas veces gente muy entregada a la causa.

¿Es la madera un material

denostado?

Ya lo creo. Muy pero que muy arrinconada por causas diversas.

Nosotros solemos manifestar que el siglo XIX fue el del hierro, el siglo XX fue del hormigón y el XXI será de la madera.

Un recurso renovable que crece en el bosque a razón de 10 m³/año supone a través del mundo un enorme potencial de crecimiento. De hecho, la masa forestal de Europa en concreto ha duplicado en 70 años. Actualmente, crece más de lo que se consume. Si consideramos que hace falta 50 m³ de madera en rollo para construir una casa para una familia, quiere decir que cada 5 años una hectárea de bosque puede producir la madera necesaria para construir una casa. Con cerca de 200.000 hectáreas de coníferas, la Comunidad Autónoma de Euskadi podría

“En una década, la utilización de madera local ha pasado de 0% a 95% en nuestra empresa. Hemos tenido serios prejuicios respecto a las maderas de coníferas locales. Sin embargo, la necesidad nos ha hecho saltar estos prejuicios, descubriendo en ellas cualidades que superan a las de importación en algunos aspectos.”



Arrolagune
Arrolako Oppidum-aren
Interpretazio Zentroa



VEN Y DESCUBRE
COMO SE VIVIA EN URDAIBAI
hace 2300 años

ZATOZ ETA EZAGUTU
ZELAN BIZI ZIREN URDAIBAIN
orain 2300 urte

Arrolagune:
Loiola Auzoa 4 - 48383 Arratzu (Bizkaia)



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

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

Tlf: 634 24 37 62

Email: arrolagune@visiturdaibai.com

www.visiturdaibai.com

suministrar madera para realizar 30-40.000 casas por año, muy por encima de nuestras necesidades edificatorias. Existen en Euskadi muchas personas que manifiestan cierto "racismo" hacia ciertos árboles como pinos y eucaliptos que se han plantado masivamente durante este último siglo. En algunos casos ha desplazado a los árboles autóctonos pero en general han ocupado primero los espacios de monte que eran helechales y argomales, y en una fase posterior han ocupado praderas y huertas de los caseríos. Han generado una economía de ahorro en las familias rurales. Los montes han sido la hucha de muchas personas. Los años 60-70-80 no pocos pisos se han comprado con el dinero de los pinos por ejemplo en Gernika.

Por otra parte, varios miles de trabajadores tienen sus puestos vinculados a estas producciones forestales. Una construcción con madera correctamente ejecutada puede durar varios siglos alojando a las personas con un grado de confort difícilmente alcanzable con otros sistemas constructivos.

¿Se ha convertido la madera en un material innovador?

La madera es un material tradicional que ha servido a los humanos a lo largo de toda su historia para hacer fuego, realizar utensilios, viviendas, edificios de uso público, etc. En sí misma, la madera es un material básico y abundante en la naturaleza que nos rodea.

Lo que puede ser innovador con la madera son los productos derivados de este material y así mismo su utilización con fines diversos. En nuestro caso particular en Egoín, es totalmente innovador realizar, por ejemplo, viviendas colectivas de 5, 6, 7, 8 alturas sobrepasando los 20 metros de altura, incluidos huecos de escalera y ascensor, con nuestros grandes paneles de CLT, formando paredes, forjados y cubiertas totalmente de madera que normalmente está recubierta por su parte externa con materiales aislantes y puede ser vista o no en su parte interior.

Durante los últimos 80 años se han construido este tipo de edificios con hormigón y ladrillo. Era impensable que se pudieran realizar con madera en la época moderna. Sin embargo, lo estamos haciendo de forma sistemática en diferentes países de África y Europa. En este caso podemos afirmar categóricamente que la madera es un material moderno e innovador.

¿Cuál es el futuro de la madera? ¿Y el futuro de Egoín?

Sin ningún lugar a dudas el uso de la madera tiene un futuro muy bueno. Es un material natural que se renueva por su propio crecimiento y por el desarrollo silvícola potenciado por particulares y colectividades a lo largo y ancho de todo el mundo. Si bien sus usos son múltiples y variados, me atrevo a dividirlos en dos sectores principales: primero, madera triturada, el 70% de la madera de Euskadi, que produce biomasa, pasta de papel y tableros aglomerados, también llamados hamburguesa de madera, y segundo, madera aserrada,

el 30% de la madera de Euskadi, que produce muebles, encofrado de construcción, embalaje y paleta y se usa también para la edificación permanente, lo que llamamos chuleta de madera.

Los dos primeros usos, los de mueble y construcción, están en plena recesión y los dos siguientes, los de embalaje y edificación permanente, están en auge. De esta manera equilibran el sector de la madera aserrada. La madera triturada está en auge y paulatinamente el porcentaje de madera triturada va subiendo de año en año y la hamburguesa (aglomerado de madera) va dominando a la chuleta (madera aserrada).

Egoín se encuentra en el sector de la madera aserrada. Compramos troncos de primera calidad de pino radiata, alerce y abeto, pasando por una fase de aserrío, secado y laminación de vigas y tableros, finalizando con los proyectos de ingeniería y montaje de nuestros productos en edificios permanentes. Este sector se desarrolla con una buena dinámica después de un fuerte periodo de crisis que ha durado 10 años. Pienso que la empresa Egoín, bien gestionada, tiene muy buen futuro.

Hablemos de la conexión entre Egoín y Busturialdea.

Con vistas al mar Cantábrico, rodeados de praderas y árboles, inmersos en un mundo rural idílico con buenos vecinos ubicados en una docena de caseríos dispersos, Egoín y su actividad están en un lugar muy bueno a pesar de su ubicación aislada con accesos un poco

difíciles.

Pensamos que la empresa Egoín con más de un centenar de operarios, muchos de ellos procedentes de la comarca, utilizando la madera local, una buena parte de Busturialdea, realizando al mismo tiempo edificios con destino comarcal, es una empresa que encaja bien en el territorio. Egoín es una empresa sostenible que utiliza recursos naturales cercanos, que contamina poco, que almacena enormes cantidades de carbono en los edificios que realiza, que son además de consumo energético muy reducido y que gasta poca energía en los procesos de edificación. Creo que estamos bien alineados para un futuro planeta verde en la tierra.

¿Es Busturialdea una comarca forestal?

Como en otras partes del territorio en Busturialdea hay buenos bosques y otros regulares. Por una parte, está la riqueza del suelo y por otra su ubicación en fondo de valle, ladera o cumbre. Los terrenos de fondo de valle, con suelos más profundos y menos expuestos al viento ofrecen árboles más esbeltos y cilíndricos adecuados para obtención de tableros para su posterior uso estructural. La actividad de Egoín requiere madera de primera calidad, solamente una cuarta parte de la masa forestal que nos rodea es apta para nuestro uso. Todavía existe en esta comarca una gran cantidad de árboles aptos para nuestro uso.

“Es totalmente innovador realizar, por ejemplo, viviendas colectivas de 5, 6, 7, 8 alturas sobrepasando los 20 metros de altura, incluidos huecos de escalera y ascensor, con nuestros grandes paneles de CLT.”



No obstante, durante estos dos últimos años las plantaciones de las especies que más utilizamos (pino y alerce) son muy escasas a causa de las enfermedades que padecen, proliferando excesivamente las plantaciones de eucalipto. A medio plazo podemos tener un grave problema de aprovisionamiento de madera para nuestra actividad.

¿Cómo se mantiene el equilibrio bosque-industria?

Ambas partes se necesitan para un equilibrio futuro y las capacidades y los objetivos de cada una de las partes deben de estar en sintonía. El bosque tiene un ciclo de vida y una capacidad de producción determinada. El consumo industrial de esta madera debe de estar en equilibrio con su capacidad de producción. Hace 5 o 6 años, inmersos en plena crisis económica, el bosque producía mucho más de lo que se consumía y en momento dado, la masa forestal ha envejecido y la calidad de la madera ha disminuido, es el caso del pino radiata. Como se sabe, según en que lugar los árboles que superan cierta edad (40-50 años) empieza el acartonamiento de la madera generando graves problemas de calidad en la madera. En el presente, la conjunción de un ciclo económico positivo junto a la enfermedad del pino radiata, están diezmando seriamente las grandes reservas que teníamos de este material poniendo en compromiso el equilibrio consumo-producción.

Si añadimos al panorama las nuevas filosofías ambientalistas que preconizan solo plantaciones de árboles autóctonos, el oro verde de Euskadi puede tener los días contados, poniendo en compromiso las empresas como nosotros que dimos el paso a la utilización de las maderas locales por compromiso económico, social y sobre todo ecológico.

“ Si añadimos al panorama las nuevas filosofías ambientalistas que preconizan solo plantaciones de árboles autóctonos, el oro verde de Euskadi puede tener los días contados, poniendo en compromiso las empresas ”

Viviendas colectivas
Begles, Francia
Foto Egoín, 2014

¿Cómo afecta la enfermedad del pino radiata?

Después de cien años de implantación, el pino radiata está padeciendo un ciclo de enfermedad muy grave que está diezmando sobre todo las plantaciones jóvenes. Afecta gravísimamente a nuestro futuro porque hicimos una apuesta por la utilización de la madera local por compromiso ecológico. Si se opta por no plantar especies que pueden servir para nuestro uso, como eucalipto por ejemplo que se planta masivamente en todo el territorio vizcaino, nuestra supervivencia en Egoín necesitará un giro estratégico importante para dar continuidad a nuestra actividad.

Bien es verdad que los monocultivos generan plagas especializadas en ese arbolado abundante y común como es el caso de nuestro pino. La incorporación de varias especies diferentes podría ayudar en el reequilibrio de nuestros bosques. Sin embargo, si se quiere sacar provecho a estas superficies forestales, las plantaciones deben ser acordes con los usos industriales establecidos en el entorno.

Pensamos que sería correcto un equilibrio entre las diferentes especies arbóreas, plantando una variedad de árboles capaces de: sacar provecho a la tierra, crear paisaje, conservar el ecosistema, aprovisionar las industrias de la madera y capturar CO₂ y dar sombra a los animales y a las personas.





Jon Biain



Doroteo Arrazola



Jose Luis Izagirre

CURTIDURIA DE FORUA

Perdimos el oficio,
mantengamos su cultura

Última etapa de la actividad de la
curtiduría de Forua

Fotos cedidas por la familia
Arrazola



Doroteo Arrazola atendiendo a clientes

El antiguo oficio de curtir la piel, en el siglo XIX pasó a ser una importante industria a nivel mundial, a menudo relegada a las afueras de las ciudades por maloliente. Fruto de aquel pasado industrial en Urdaibai conservamos la última curtiduría que cerró en Bizkaia, la antigua Tenería Vascongada de Forua, declarada Bien Cultural con categoría de Monumento, en el Inventario del Patrimonio Cultural Vasco.

La piel de grandes mamíferos se ha utilizado desde la prehistoria para protegerse del frío, primero sin tratar y más adelante tratada para evitar su putrefacción y transmisión de enfermedades. En tiempo de los egipcios existían técnicas para curtir y se reconocía como un oficio. En la Edad Media los gremios de curtidores se organizaban en lugares desde los que tenían fácil acceso a las materias primas y al agua. En el siglo XIX los avances de la investigación química transformaron esta actividad artesanal en un potente sector industrial. En nuestro entorno se conserva la infraestructura completa de la Tenería Vascongada, que popularmente hemos llamado "Curtiduría de Forua".

El origen de la "Curtiduría de Forua" se remonta a principios del siglo XX, cuando la empresa denominada Curtidos Berasaluce empezó su actividad. Para montar la fábrica se aprovechó la infraestructura hidráulica e instalaciones del antiguo molino Patxu Errota de Forua. La curtiduría se construyó en 1917 y fue fundada y regentada por la familia Berasaluce hasta 1942. Después, los Arrazola, familia de curtidores de Oñati adquirieron la empresa y pasó a llamarse Tenería Vascongada. En pleno proceso de industrialización, se modernizó para mejorar la producción y adaptarse a los tiempos. Esa misma maquinaria se conserva, hoy, prácticamente intacta.

Iñaki Arrazola, hijo del último propietario de la empresa, recuerda los orígenes de este negocio familiar: "La familia de mi aita ha sido de curtidores, tanto por parte de los Arrazola, mi bisabuelo ya era curtidor en Oñati, como de mi abuela Markiegi en Deba. El año 1941 los Arrazola compraron la curtiduría de Forua y un primo de mi abuelo, Patxi Arrazola se hizo cargo de ella. En 1958, mi abuelo Ricardo vino a Gernika con su hija Arantza y su hijo mayor, Doroteo, a regentar la curtiduría. Al fallecer mi abuelo, mi aita siguió con el negocio hasta que en 2013 cerró definitivamente".

El alto grado de conservación de su maquinaria y su valor como patrimonio industrial llevó a su inclusión en el Inventario de Patrimonio Cultural Vasco en 2007, como Bien Cultural, en categoría de monumento. Esta calificación incluye el inmueble, la infraestructura hidráulica necesaria para su funcionamiento, los bienes muebles ligados al proceso productivo de la fábrica, y el entorno que rodea a la misma. El edificio, construido a principios del siglo XX, alberga en su interior máquinas con sus motores auxiliares, infraestructura hidráulica, y sistemas de correas y embarrados, como los bombos de curtición, la máquina de escurrir, o las máquinas de abrillantar, estirar, y blanchir.

La curtiduría de Forua trabajaba básicamente piel de vacuno. Al principio las pieles se recogían en los diferentes mataderos que había en casi todos los pueblos. Más tarde las pieles, conservadas en sal, se adquirían en almacenes mayoristas y normalmente venían por ferrocarril.

La empresa Tenería Vascongada generaba una red de mercado significativa para la época, con clientes en todo el Estado. El tipo de curtido que se realizaba era el curtido vegetal, utilizándose para ello taninos, grasas animales... El destino de la piel curtida era variado: sillas de montar y guarnicionería, calzado, maletas, bolsos, cinturones... Daba empleo a baserritarras del entorno principalmente, "salvo los Biain, padre e hijo, que llegaron asimismo de Oñati. Además de mi abuelo y mi aita, en la curtiduría trabajaron hasta un total de 7 trabajadores. Sus clientes eran almacenes de pieles curtidas de Madrid, Sevilla, Antequera, Barcelona... artesanos de calzado en diversos puntos de Castilla y Andalucía... aunque las más relevantes seguramente serían las industrias dedicadas a monturas y correajes para la práctica hipica. En Euskadi también había artesanos que trabajaban con cuero curtido en Forua.", destaca Iñaki Arrazola, quien guarda entrañables recuerdos de la curtiduría. "Recuerdo cuando siendo niño iba con aita a acompañarle los domingos a realizar alguna





tarea de colgar, descolgar pieles... y porque era el oficio del que han vivido generaciones de mi familia."

Hasta el último detalle

La curtiduría de Forua es un edificio compacto, formado por el edificio original y posteriores ampliaciones. Cuenta con planta baja, primera, segunda y una planta bajo cubierta. Para el funcionamiento de toda la maquinaria era fundamental el agua que llegaba desde el canal del antiguo molino (fachada oeste).

Cada planta del edificio cumplía una función. En la planta baja se llevaba a cabo el "trabajo de ribera", lo que era el lavado, separado de carne y pelo, precurtición y curtición. Aún hoy existe y hasta hace diez años aún estaba en activo toda la infraestructura hidráulica y la maquinaria, como el bombo de ribera, donde se trataba la piel con sal marina y ácido, las cubas o los bombos de curtición, que fabricó el carpintero de ribera gernikés Simón Basterretxea. También se mantienen las antiguas poleas, bombos de engrase, la caldera para el secadero artificial, entre otros. La mayoría de las máquinas procedían de la casa EMSA de Badalona.

La primera planta se destinaba al acabado del cuero, se remataba, estiraba, engrasaba, abrillantaba y teñía. La segunda planta era para el secado, con dos zonas diferentes, una para el secado natural y otra para el secado artificial, en este último espacio se incluía una caldera de vapor, que con los años fue de fuel, para producir aire caliente. Entre las tablas de madera de los

forjados había trampillas por las que se comunicaban los distintos pisos para el paso de los curtidos.

La curtiduría de Forua, pese a ser una empresa consolidada en el sector, cerró cuando el último de los Arrazola curtidores se jubiló. La saga familiar no continuó con el negocio. *"De todas formas, la continuidad de esta actividad en pleno Urdaibai hubiese sido muy complicada si no imposible, por la gran complejidad de adaptar una industria de 1918 a los requisitos actuales medioambientales, de seguridad..."*, destaca la familia.

A partir de su inclusión como monumento dentro del inventario del Patrimonio Cultural Vasco, y para posibilitar su preservación y transmisión íntegra al futuro, se permitirán únicamente intervenciones de rehabilitación y conservación desde el respeto hacia su integridad estética, física e histórica, que permitan su uso y disfrute y que ayuden al adecuado mantenimiento del bien; intervenciones que contribuyan a retardar su deterioro y faciliten su comprensión, conocimiento y exposición del proceso productivo del curtido y su relación funcional con el inmueble. En este sentido, se conservará la entrada de agua y la antepara, las trampillas de comunicación entre pisos, el secadero artificial con sus toberas y las carpinterías de las fachadas del segundo piso unidas al secado natural de las pieles y la maquinaria.

La puesta en valor de este bien cultural es una asignatura pendiente, que requiere un profundo trabajo de reflexión y búsqueda de soluciones. *"Ahora veo con tristeza como las instalaciones, maquinaria... de la única fábrica tradicional de curtidos que queda en Euskadi y que cuando se retiró mi aita estaba en pleno funcionamiento, se está deteriorando por momentos y a pesar de tratarse de maquinaria que tiene un grado de protección, por estar catalogada como patrimonio industrial por el Gobierno Vasco, si no somos capaces de crear una actividad que permita su conservación, se perderá irremediamente."*, se lamenta Iñaki Arrazola.

Recientemente, en 2017 una exposición del fotógrafo gernikés Aitor Arana reivindicaba el valor de este inmueble. Una joya patrimonial de primer orden, que, ajenos a su valor histórico-cultural, vemos al pasar hacia Forua.



MARIJESIAK 4.00

proyecto multimedia para recoger una tradición antigua.

Marijesiak es una tradición que conocemos bien en Gernika-Lumo y en muchos pueblos del entorno: es un novenario que se mantiene completo desde antiguo (del 16 al 24 de diciembre) en Gernika, Gautegez Arteaga y Ea, y en otros pueblos (Mendata, Ibarrangelu, Lekeitio, Iurreta, Muxika, Busturia...) como ronda única en un día. Normalmente se emplean 3 melodías según los días y se realiza por las calles o por los caseríos con cuestación en la última jornada. Aunque en origen el sentido y el tema de las coplas es religioso, hoy en día se ha perdido mucho dicho sentido. El nombre procede del estribillo de la copla de los primeros días: Maria Jose > marijesi, marijes,...

En Gernika esta tradición se ha mantenido muy viva hasta nuestros días. La primera noticia de dichas coplas se documenta en las "Coplas a la Encarnación y Nacimiento de N.S Jesucristo" recogidas en un libro del cura durangués Lezamiz (1699, México). Esta tradición tiene un amplio y rico desarrollo a finales del siglo XIX y sobre todo en el siglo XX: Sebero Altube hizo dos armonizaciones sobre dicho tema (1905 y 1922); el lumotarra Pedro Bidaguren Garratza editó el primer librito recogiendo las coplas; manuscritos bien estimados y guardados en muchas casas; recopilaciones



Vicent West, 2018

de RM Azkue, M. Lekuona y J.Bareño; investigaciones JA Arana Martija,...Del quinteto marijés inicial hasta el grupo amplio de hoy en día, muchos guerniqueses han tomado parte y han mantenido viva la tradición gracias también a los cambios a partir de 1970. Si en sus inicios era una tradición solo de hombres, la incorporación paulatina de las mujeres y su integración ha sido plena: los marijeses hemos protagonizado una evolución modélica.

El proyecto multimedia Marijesiak 4:00 impulsado por los propios marijeses es un hito más en esta larga trayectoria. 100 años después de la edición del librito de Garratza, queremos darle una nueva dimensión a nuestra tradición, aprovechando las nuevas tecnologías: un documental (50'), la grabación en directo y en la calle (y fijado en un mapa con metadatos) de un audio, la edición de un librito con las coplas que se cantan, un libro divulgativo con fotografías significativas y la puesta en marcha de la página web. La edición



de un libro que recoja las últimas investigaciones y documentos será el siguiente reto.

El documental y el propio proyecto se presenta el próximo 13 diciembre. ¡Esperamos que os guste!

Amagoia Lopez de Larruzea Zarate
Asesora del proyecto Marijesiak 4:00





SEGUNDO DE ISPIZUA BAJANETA

UNA PLUMA LABORIOSA E IMPULSORA DE LA LECTURA

Su nombre identifica una de las principales calles de Bermeo, Ispizua Tar Segundo, un homenaje de la villa marinera a este ilustre bermeano, periodista e historiador, que pronto abandonó su pueblo para emigrar a Perú. El nombre de Segundo de Ispizua Bajaneta, no sólo aparece en el callejero de Bermeo, también municipios como Hondarribia, Donostia, Hernani o Madrid le han rendido homenaje por su extensa trayectoria.

Nació en Bermeo en 1869 pero como hicieron muchos vascos, pronto su familia cruzó el Océano Atlántico para buscar mejor fortuna en Perú. Su inicial vocación fue la de sacerdote, pero no llegó a terminar la carrera sacerdotal y fue el periodismo la profesión que marcó su vida. Se trasladó a Ecuador, y allí fue donde inició su faceta de periodista y también donde tuvo sus primeras polémicas, alguna tan grave que en 1987 le supuso la expulsión del país acusado de intento de boicotear por medio de telegramas la reunión de la Cámara de Diputados representantes del Ecuador en la que se iba a votar si Cuba tenía derecho o no a la independencia.

Costa Rica fue su siguiente destino y en 1903 fundó en la capital, San José, el primer diario matutino llamado *"El Noticiero"*. Un periódico independiente que llegó a ser el de mayor tirada del país. En esta época Segundo de Ispizua alcanzó cierta fama de periodista sensacionalista.

Por problemas de salud decidió abandonar el continente americano y regresar a Bilbao, donde continuó con su trabajo periodístico. Colaboró en varios diarios locales y fue un miembro destacado del Partido Nacionalista Republicano Vasco, fundado por Francisco Ulacia en 1909, de corte laico y republicano, y considerado ideológicamente a la izquierda del PNV y precedente de Acción Nacionalista Vasca (EAE-ANV), primer partido nacionalista vasco de izquierdas.

En su carrera profesional destaca el haber pertenecido como socio de número a la Real Sociedad Geográfica, fundada en 1876, que consideraba los contactos entre naciones, la expansión colonial, los descubrimientos y la Geografía un objetivo prioritario y de trascendencia política; y formó parte de la Junta de Cultura Hispanoamericana, una publicación mensual editada por *"El Centro de Cultura Hispanoamericana de Madrid"* auspiciado por el político



La calle Ispizua Tar Segundo es una céntrica calle de Bermeo, que acoge en su Número 1, el Convento de los Franciscanos.

liberal José Canalejas con el fin de estrechar lazos culturales e intelectuales con América. También escribió diversos artículos en las revistas "Euskalerrriaren Alde", "Euzkadi", "Unión Iberoamericana", "El Mercantil de Manila" y en los diarios ABC, entre otros.

Fue muy importante su faceta de historiador, con destacadas obras entre las que se hallan, *La guerra actual y las doctrinas del vasco Francisco de Vitoria*, (Bilbao, 1915); *La primera vuelta al mundo. IV centenario: 1522-1922. Historia de La geografía y de la cosmografía en las Edades Antigua y Media con relación a los grandes descubrimientos marítimos realizados en los siglos XV y XVI por españoles y portugueses*. (Madrid, 1922, 2 volúmenes); *Historia de la Geografía y de la Cosmografía*. (Madrid, 1922-1926, 2

“ Por problemas de salud decidió abandonar el continente americano y regresar a Bilbao, donde continuó con su trabajo periodístico. Colaboró en varios diarios locales y fue un miembro destacado del Partido Nacionalista Republicano Vasco, ”



Barrenkale, 13
48300 GERNIKA

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



TRANSPORTE,
ALMACENAJE,
DISTRIBUCIÓN...

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

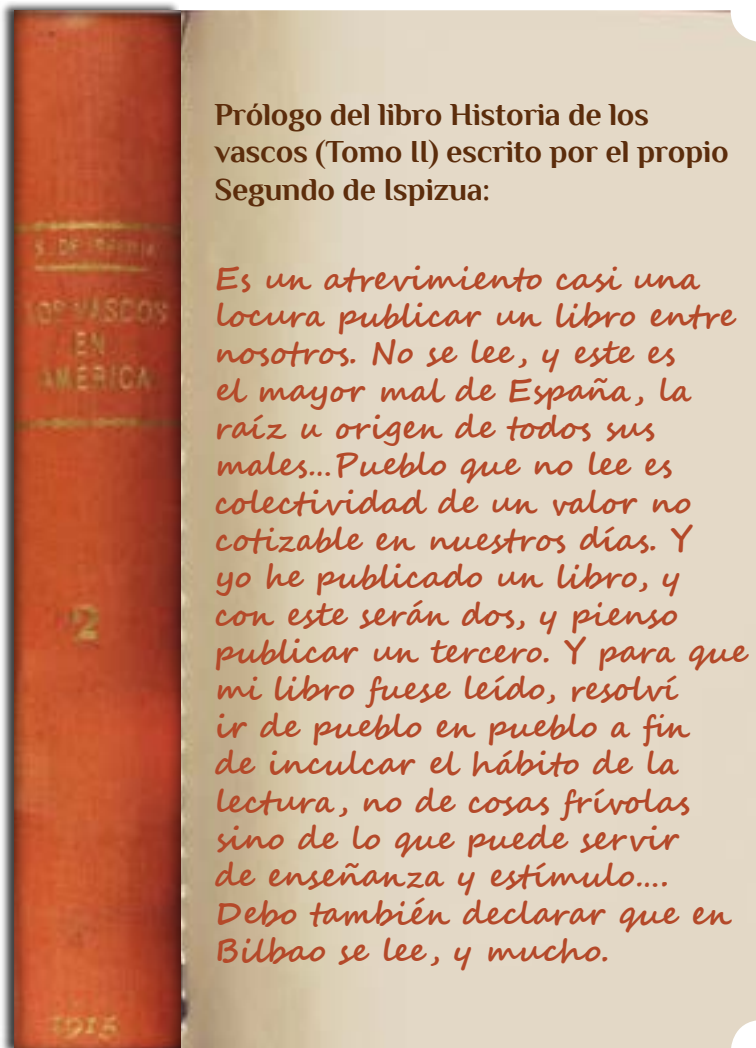
Tel. 94 625 03 85
Tel. 94 625 75 40
e-mail: lgk@lgk.es



volúmenes). Su obra principal fue *Historia de los vascos en el descubrimiento, conquista y civilización de América*, Bilbao, (1914-1919, 6 volúmenes) redactada para un concurso promocionado por el Círculo de Estudios Vascos y que tenía un premio de 5.000 pesetas. Carmelo Echegaray por encargo de la Diputación de Bizkaia, elaboró un informe sobre esta obra, y escribió lo siguiente: *"Esta Historia que el señor Ispizua imprimió el año 1914 constituye un gallardo esfuerzo, y es, por los alientos en que está concebido, por el estilo, no siempre limpio de incorrecciones, pero sereno, firme y animado, por la orientación crítica que busca la comprobación documental de todos los asertos, aunque a veces se deje arrastrar quizá con exceso por conjeturas más o menos plausibles, una revelación y una promesa de frutos, todavía más sabrosos y maduros. Y que no era arbitrario esperarlos, se demuestra por los volúmenes siguientes, los cuales superan en mucho al primero, por la amplitud de las investigaciones, por el conocimiento de más copiosas fuentes y por la elevación crítica..."*

Pocos días después de la muerte de Segundo de Ispizua, el escritor, poeta y diplomático bilbaino Ramón Basterra le dedicó las siguientes palabras: *"Estaba el erudito vasco saturado de amargura, cargado de pena y atormentado de inquietudes y de melancolía. Ispizua carecía de recursos para realizar sus estudios. Revolviase iracundo ante mis ojos, agitando los brazos, elevando la voz, clamando contra la adversa suerte de tener en sus manos un utensilio de trabajo, como es la pluma del escritor, que a diferencia de todos los demás utensilios de labor, no servía para el alimento de quien con ella trabajaba catorce y diez y seis horas diarias..."* ("El Noticiero Bilbaino" del 22 de junio de 1924).

“ Su obra principal fue *Historia de los vascos en el descubrimiento, conquista y civilización de América*, Bilbao, (1914-1919, 6 volúmenes) redactada para un concurso promocionado por el Círculo de Estudios Vascos y que tenía un premio de 5.000 pesetas. ”



Prólogo del libro Historia de los vascos (Tomo II) escrito por el propio Segundo de Ispizua:

Es un atrevimiento casi una locura publicar un libro entre nosotros. No se lee, y este es el mayor mal de España, la raíz u origen de todos sus males... Pueblo que no lee es colectividad de un valor no cotizabile en nuestros días. Y yo he publicado un libro, y con este serán dos, y pienso publicar un tercero. Y para que mi libro fuese leído, resolví ir de pueblo en pueblo a fin de inculcar el hábito de la lectura, no de cosas frívolas sino de lo que puede servir de enseñanza y estímulo.... Debo también declarar que en Bilbao se lee, y mucho.



INNOVACIÓN
FUTURO
PROGRESO

Bizkaia
azpiegitureak

LOS INTERESADOS

en establecer su proyecto empresarial en "Arratzu Elkartegi Langunea" pueden contactar aquí: azpiegitureak@bizkaia.eus / Tel. 946 073 700

**ARRATZU ELKARTEGIA
LANGUNEA**



txikitasunetik handi

Landa eta itsasertz garapena
Desarrollo rural y litoral



Euskadi, auzolana, bien común

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO



LA CALABAZA, REINA DEL OTOÑO



Con la llegada de los primeros fríos nuestras huertas pierden gran parte de su esplendor, pero el otoño también nos deja valiosos productos que, como la calabaza, “brillan por sí solos”. En todo el mundo existen cerca de 850 especies y en Euskadi también tenemos una variedad propia, la calabaza tipo vasca o mallorquina, grande en todos los sentidos.

Su consumo se retrotrae hasta la antigüedad. Según antiguos escritos se sabe que ya los hebreos y egipcios cultivaban calabaza. Desde Asia se extendió hasta América. Al principio los indígenas de zonas como Guatemala o México, hace diez mil años, consumían calabazas silvestres, con poca pulpa y amargas en sabor. Poco a poco los agricultores americanos fueron seleccionando las semillas hasta conseguir un alimento rico, sabroso, dulce y de gran valor nutritivo. Ya en el siglo XV los conquistadores españoles se encargaron de introducirla en Europa.

La calabaza proviene de la familia de hortalizas Curcubita máxima, los pepinos, calabacines o melones son sus primos-hermanos. Aunque existen calabazas de verano, de piel fina, semillas blandas y de menor conservación, y calabazas de invierno, de piel más gruesa, menos agua y mayor conservación, lo cierto es que la calabaza es la hortaliza más típicamente otoñal. Especialmente las que se cosechan aquí, de septiembre a noviembre.

Existen multitud de variedades de calabaza desde las de forma de pera hasta la confitera o cabello de ángel, o la americana, la verde española, la de violín o cacahuete,

cuello torcido... pero aquí la estrella es nuestra variedad autóctona, la calabaza vasca, también conocida como Mallorca y en alguna ocasión denominada calabaza comestible de Gernika. La calabaza vasca es la especie más habitual en las huertas de Euskadi. Es fácil reconocerla en cualquiera de nuestros mercados. De color verde oscuro por fuera, de forma cilíndrica, alargada, con un extremo más abultado que el otro. Su pulpa muy consistente y de un intenso color naranja. En la huerta es una planta vigorosa y de gran producción, se siembra de marzo a julio y se recolecta de julio a noviembre. Por lo general, son calabazas muy grandes, pueden llegar a pesar más de 50 kilos.

Dulce y sana

La calabaza es un alimento de gran aporte nutritivo y alto contenido en agua, no en vano el 90% de la calabaza es agua. Es una gran fuente de fibra, que mejora el tránsito intestinal. Aporta vitamina E, antioxidante, y ayuda en la formación de colágeno, glóbulos rojos, huesos y dientes. Favorece la absorción de hierro y ayuda a combatir infecciones. Por su alto contenido en fibra ofrece un efecto prebiótico que ayuda a recuperar la función intestinal. Sus semillas son ricas en cinc, que previene los resfriados, la fatiga o la depresión. La calabaza es un alimento muy aconsejable en casos de diabetes, porque sus azúcares se absorben lentamente. Los beneficios para la salud son extensos: mejora el sistema cardiovascular, el aparato digestivo, las enfermedades metabólicas, salud ocular, prevención de cáncer de próstata... y un largo etcétera.

En la cocina, la calabaza brilla como una auténtica princesa, presente en numerosos platos de gran sabor y color. No puede faltar en finas y deliciosas cremas y caldos, también jugosas al horno o de relleno o guarnición. Nuestra calabaza, la variedad vasca, es estupenda para cocinar porrusalda o purés. Y en lo dulce también triunfa la calabaza, utilizada para hacer confituras, mermeladas y el famoso cabello de ángel, relleno de pasteles y dulces, se elabora con la variedad de calabaza confitera. La versatilidad de la calabaza la hace indispensable en la cocina, y es que cuando del paladar se trata nos gusta que "nos den calabazas".

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (POR 100 GRAMOS)

agua	89,4 g
carbohidratos	5,6 g
proteínas	1,2 g
grasas	0,5 g
fibras	2,4 g
vitamina C	12 mg
potasio	304 mg

¿SABIAS QUE...?

- Los nativos americanos del norte enterraban a sus muertos con calabazas, como reserva de alimento y protección para el más allá.
- La frase "dar calabazas" o "recibir calabazas" proviene de una antigua costumbre de cortejo. Si la familia de la chica no aceptaba al prometido, le servían un plato de calabaza en la comida.
- De ahí que algunos refranes denostan a la calabaza: "Si la criada va a la plaza, que traiga de todo menos calabaza."
- Antiguamente la calabaza era utilizada como remedio para los parásitos intestinales.
- Para elegir una buena calabaza, fijate en la piel. Si es lisa y fina estará verde. Las mejores las de piel gruesa y un peso elevado en relación al tamaño.

CREMA DE CALABAZA Y PUERROS

Para 4 personas

INGREDIENTES:

2 puerros
calabaza
2 cebollas
sal

Poner un cazo con agua abundante al fuego. Cuando comience a hervir añadir los trozos de calabaza, cebolla y puerros cortados. Dejar cocer 20 minutos a fuego medio. Cuando estén cocidos, escurrirlos y batir con batidora. No tirar el agua de la cocción para poder añadirla y darle la textura que queramos a la crema. Sazonar al gusto.

On egin!



La campiña atlántica

La fusión del paisaje y la actividad humana

La campiña atlántica es uno de los cuatro ecosistemas que identifican la Reserva de la Biosfera de Urdaibai (*), un paisaje cultural de gran valor en el que se aprecia la labor de los y las "baserritarras": es el ecosistema que ha sido intervenido directamente por el ser humano. Las personas son parte imprescindible de este ecosistema, un espacio que además de residencia ha sido su modo de vida. La relación de interdependencia, que han mantenido la campiña y las explotaciones agrícolas y ganaderas de los caseríos, es un ejemplo de desarrollo sostenible, que en la actualidad está en modo "pausa".

La campiña atlántica es un paisaje de gran valor cultural, fruto de la relación ancestral que han tenido los habitantes de Busturialdea con su entorno. Caseríos, prados, huertos, bosquetes, munas... componen un mosaico variado que refleja la cultura rural de la comarca, su actividad productiva, y en la que las personas y, más concretamente, los y las *baserritarras* han sido protagonistas.

En el Valle de Oma, en Kortezubi, en los barrios de Ozollo e Isla de Gautegiz Arteaga, en Loiola (Arratzu), en los barrios San Andrés y San Miguel de Bermeo, en Axpe (Busturia), en Ariatza (Muxika)... en estos lugares se encuentran las principales áreas de campiña atlántica de Urdaibai. Un paisaje en el que destacan las praderas con las que se alternan manchas de bosque atlántico y el sistema fluvial, con el río Oka y sus afluentes, como

gran arteria central del valle. La campiña atlántica, alberga a su alrededor, una biodiversidad propia en la que conviven anfibios, como la rana verde, sapo común, tritones y salamandras; reptiles como la culebra viperina; pequeños mamíferos como el visón europeo; grandes mamíferos como el corzo o el zorro; y aves como el martin pescador, además de una gran diversidad de insectos.

La campiña atlántica es el resultado natural que nos ha legado la intervención humana más íntimamente ligada al territorio, es el ecosistema originario ocupado por el bosque atlántico.

Vida y trabajo

Las principales actividades en este espacio han sido tradicionalmente la agricultura y la ganadería y, más tarde, también el sector forestal. La intervención del



modelo de uso que no agotan el medio y construcciones que conviven con el territorio han formado el idílico cuadro que compone la campiña.

Las tierras cercanas al caserío se han utilizado para el cultivo, sobre todo con destino al consumo doméstico, cuyos excedentes se vendían en ferias y mercados. En un principio trigo y mijo eran los cultivos más populares, junto con verduras, hortalizas y frutas, como la manzana y la uva, con la que se elaboraban sidra y vino. Más tarde llegó la expansión del cultivo de maíz, de la patata y la alubia, de manera que el abastecimiento quedaba asegurado todo el año. Los frutos del bosque, como bellotas y castañas, también constituían parte importante de la dieta.

El auge industrial de los años cincuenta y sesenta del siglo XX supuso el abandono del trabajo en el caserío. Grandes extensiones de prados naturales y huertas dejaron de ser aprovechados, y una parte importante de la población abandonó los caseríos para trasladarse a pueblos más grandes y ciudades, como Bermeo, Gernika-Lumo y Bilbao. Ante esta situación, y con el objetivo de obtener un beneficio del terreno abandonado, muchos propietarios plantaron árboles de crecimiento rápido, especialmente el pino de Monterrey (*Pinus radiata* o *Pinus insignis*). De esta forma los pinares proliferaron y se sumaron al paisaje. Pero no fue esta la única "novedad" paisajística, también se sumaron los invernaderos. El cultivo bajo plástico permite adelantar y multiplicar los ciclos de producción, una ventaja productiva a la que se sumaron muchos *baserritarras*, y que hoy en día ocupa un gran espacio en diversos municipios de Urdaibai. A partir de la década de los 70 hizo acto de aparición el cultivo de árboles frutales en extensivo, con perales, manzanos (tanto para mesa como para elaborar sidra), vid (para elaborar txakoli) e, incluso, especies exóticas, como el kiwi, con explotaciones de notable entidad, como en el caso de Arratzu.

Desde la declaración de gran parte de Busturialdea como Reserva de la Biosfera, en 1984, la campiña atlántica, el ecosistema más ligado a nuestra historia tradiciones y orígenes, se encuentra protegido.

(*) Las zonas de campiña atlántica más valiosas se encuentran protegidas por la normativa urbanística derivada del PRUG (Plan Rector de Uso y Gestión)

ser humano en el paisaje se remonta al Neolítico. Los habitantes de Urdaibai han mostrado a lo largo de siglos, con su actuación medida y equilibrada, fruto de un conocimiento profundo del medio, el camino para convivir con la naturaleza y obtener un beneficio mutuo. Una arquitectura tan integrada en el paisaje que es parte de su esencia, el uso responsable de los pastos y las buenas prácticas para su conservación, sumado al cultivo sostenible, ha creado paisajes profundamente ligados a nuestra cultura y a nuestro imaginario colectivo. Pastos que permanecen verdes todo el año, y que entre abril y octubre experimentan un fuerte crecimiento, lo que permite segar la hierba y almacenarla para el invierno, tras su transformación en heno; huertas con una extensión y



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



JOSE MARI EGILEOR TXISTULARI TALDEA

No hay fiesta vasca sin txistu. En Mundaka, adquiere una dimensión propia, gracias al polifacético mundakes Jose Mari Egileor. "Jose Mari Egileor Txistulari Taldea" es el nombre de la agrupación de txistularis del pueblo, de larga trayectoria musical.

El pasado año se cumplieron 60 años desde que un grupo de cinco jóvenes txistularis formado por **Angel Gondra, Javier Eleizgarai, Juan Ignacio Villanueva, Tomás Alonso y José Ángel Garaio** salieran por primera vez a la calle en kalejira tocando el txistu.
(En la fotografía, el grupo en aquella época)



Eran otros tiempos cuando Jose Mari Egileor contagi6 a todo el pueblo de Mundaka su pasi6n por la m6sica. En una 6poca en la que era dif6cil ser amante de la cultura, en la que la censura coartaba cualquier expresi6n artistica, Jose Mari Egileor apost6 por la m6sica como forma de expresi6n de la cultura vasca. *"Mi padre impartia clases de m6sica en el pueblo. Empez6 tocando el 6rgano de la iglesia, prepar6 su coro y los del coro hacian el teatro",* recuerda Zorion Egileor, hijo del m6sico mundakes.

Poco a poco Mundaka se rindi6 ante el talento artistico de Jose Mari Egileor. Casi todo el pueblo pas6 por su taller de carpinteria donde impartia clases de m6sica. 6l fue quien inici6 a la mayoria de los mundakeses en el *txistu*, algo que todavia se mantiene con el grupo de *txistularis* del pueblo. *"Mundaka es un pueblo musical. De ni6os todos ibamos a las clases de txistu y m6sica de Jose Mari Egileor. Fue un gran m6sico",* recuerda con mucho cari6n el organista mundak6s Benantzi Bilbao, promotor del reconocido ciclo de conciertos *"Urdaibaiko organoak. Jose Mari Egileor"*.

El mismo nombre es el que a6n mantiene hoy el grupo de *txistularis* del pueblo, *"Jose Mari Egileor Txistulari Taldea"*. 6ngel Gondra es, junto a Pilar Ruiz, responsable de la agrupaci6n musical y recuerda con nostalgia aquellos a6os cuando acudian a la casa de la familia Egileor a aprender a tocar el *txistu*. *"Fue Jose Mari Egileor quien puso en marcha el grupo de txistularis, fue el creador, el impulsor y quien lo mantuvo activo hasta que muri6 con 84 a6os. 6l fue quien nos ense6o solfeo, a tocar el txistu, la guitarra y dem6s instrumentos. Nos ense6o mucho",* destaca 6ngel Gondra.

El pasado a6o se cumplieron 60 a6os desde que un grupo de cinco j6venes *txistularis* formado por 6ngel Gondra, Javier Eleizgarai, Juan Ignacio Villanueva, Tomas Alonso y Jos6 6ngel Garaio salieran por primera vez a la calle en kalejira tocando el *txistu*. Hoy, m6s de seis d6cadas despu6s, el *txistu* sigue formando parte de la tradici6n mundakesa, Santa Cecilia, la fiesta de Santa Katalina, los tradicionales carnavales de Mundaka, el d6a de la Magdalena, A6o Nuevo, fiestas de San Pedro, San Juan, San Ignacios... en todas las fiestas de Mundaka el sonido del *txistu* es protagonista y banda sonora.

Pero los miembros de la agrupaci6n de *txistularis* no solo tocan en el pueblo cuando la ocasi6n lo merece, tambi6n participan en las diferentes concentraciones de *txistularis*,

como el *"Urdaibaiko Txistulari Eguna"* o *"Bakioko Txistulari Eguna"*, y conciertos especiales. Pili Ruiz, responsable de la agrupaci6n junto con 6ngel Gondra, empez6 con 6 a6itos a tocar el *txistu* en las clases del venerado Egileor y a6n hoy contin6a fiel a la flauta de tres agujeros que se toca con una sola mano, el *txistu*. Recuerda con especial cari6n la cita a la que casi nunca fallaban en Akorda o el concierto m6gico del pasado 2018 en el homenaje al centenario del 6rgano de la Iglesia de Mundaka. *"Antes siempre ibamos a las fiestas de Santa Ma6e de Akorda a tocar, para nosotros es muy especial. Aunque a veces, si cae entre semana nos resulta m6s dif6cil asistir, pero casi siempre ibamos. Tambi6n fue muy emotivo el concierto que dimos en el centenario del 6rgano de la Iglesia Santa Mar6a de la Asunci6n de Mundaka, en el que interpretamos el "San Pedro Zeruetako" del cancionero mundak6s, junto con la coral del pueblo, Mundakako Abesbatza, y Andra Mari korala de Gernika-Lumo, en una pieza para 6rgano, coro y banda de txistularis, compuesta para la ocasi6n por el m6sico gernik6s Jon Artetxe. Es muy especial porque comienza con el sonido del txistu y es emocionante",* destaca Pili Ruiz.

Bien podria decirse que la musicalidad se lleva en las venas en Mundaka y es que desde los tiempos en los que Egileor impartia clases de m6sica en su taller hasta hoy en d6a, desde bien peque6os las ni6as y ni6os del pueblo se acercan a la m6sica y se dejan contagiar. Hoy se imparten clases de *txistu* tanto como actividad extraescolar a los ni6os y ni6as de la escuela municipal como fuera de ella. Para ello, la agrupaci6n local cuenta con ayuda del Ayuntamiento de Mundaka. En el segundo piso del edificio consistorial hay habilitada un aula para las clases de *txistu*, Txistugela, que tambi6n comparten para los ensayos del grupo de dantza local. *"En Mundaka hay donde aprender a tocar el txistu. Hoy d6a contamos con unos 20 ni6os y ni6as aprendiendo y no es cosa de la edad, es cosa de llegar al txistu. Los chavales van desde los 7 a6os a los 12, hasta que terminan la escuela. Despu6s si quieren seguir tocando se unen a los ensayos del grupo, en el que nos llegamos a juntar 20 txistularis",* cuenta Angel Gondra.

Han pasado los a6os desde aquella primera *kalejira*, los tiempos han cambiado, pero la filosof6a y compromiso de *"Jose Mari Egileor Txistulari Taldea"* sigue intacta, promover las tradiciones y la *euskal kultura* con el *txistu* como pieza clave.

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

**TABERNA
AUZOKOA**

GERNIKA-LUMO
Tel. 94 625 16 66



3,2,1...

HONDAKIN

ZEROTIK HASIKO GARA?

Hausnartu, Murriztu, Berrerabili eta Birziklatu

 **Bizkaia**
egiten