

URDAIBAI

© MAGAZINE ONLINE

2020
nº 23

METAMORFOSIS
DIGITAL...

sin retorno



- | VISITAS GUIADAS MADE IN URDAIBAI
- | ELKARRIZKETA: PEDRO DURANA,
ZINE KLUB GERNIKA
- | LAZARETOS CONTRA LAS EPIDEMIAS

- | J.M ETXEITA, PADRE MUNDAKES DE
LA NOVELA EN EUSKERA
- | HONGOS, BIODIVERSIDAD EN URDAIBAI
- | ABARCAS, BAILANDO CON LA TRADICIÓN

COVID 19

JOKATU ARDURAZ ACTÚA RESPONSA- BLEMENTE



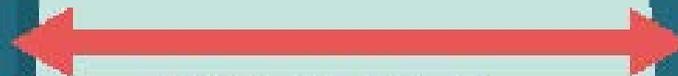
MAKARA ERABILI USA MASCARILLA

Nahitsezkoa garraio publikoan.
Obligatorio en transporte público.



ZAINDU HIGIENA CUIDA LA HIGIENE

Garbitu eskuak eta
sakatu orer ez utzitez.
Desinfectate las manos
y evita el contacto.



ZAINDU TARTEA VIGILA LA DISTANCIA

Uztu ahalk eta distantzia handiena beretzeko.
Mantén la máxima separación posible.



CUESTIONES DE IDENTIDAD

El mundo, cada día, es más digital y también cada uno de nosotros. La deslocalización de nuestras vidas la combatimos con las herramientas digitales, mientras la pandemia nos mantiene más locales que nunca. Ante esta dicotomía, la pregunta es si esta situación de movilidad restringida ha conseguido que conozcamos más lo que nos ofrece nuestro entorno cercano o si las herramientas digitales nos llevan a diario a kilómetros de distancia y solo queremos libertad de movimientos para "escapar".

La tentación ante la abrumadora diversidad que nos acercan las "ventanas" digitales es difícil de resistir. Parece que lo que nos brinda el entorno local no es suficiente frente a lo que nos ofrece el universo digital "infinito". Pero ¿nuestra actitud hacia lo que nos rodea equivale al interés que ponemos por lo que hipotéticamente encontraremos en la red? Vivimos un momento muy difícil y también un momento ideal para ordenar nuestras prioridades.

Pronto será Navidad y empezamos a sentir las "ausencias"... En este número "descubrimos" a Jose Manuel Etxeita, un "vasco por el mundo", triunfador en su profesión, que desde el conocimiento global *reseteo* su vida. Volvió a su Mundaka natal, para reencontrarse con sus raíces, cultivarlas, vivirlas conscientemente y reafirmar su identidad vasca a través del euskera y de la cultura. Este autodidacta del euskera literario, a principios del siglo pasado, trabajó para contribuir a que "su lengua" penetrara en el arte de escribir novelas, con un objetivo equivalente al que compartimos hoy con *Euskaraldia*, hacer que el euskera siga ganando terreno, salga de determinados reductos y también conquiste el mundo digital, para que, en nuestras "escapadas" virtuales, sea la conexión constante con nuestras raíces y con nuestra identidad.



NUEVA
EUROPA

EDITA

NUEVA EUROPA S.L
Carlos Gangoiti, 15, bajo
Gernika-Lumo (Bizkaia)

nuevaeuropa@nuevaeuropa.com
www.nuevaeuropa.eus

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 INTEGRAMENTE,
POR EL EQUIPO DE NUEVA EUROPA S.L

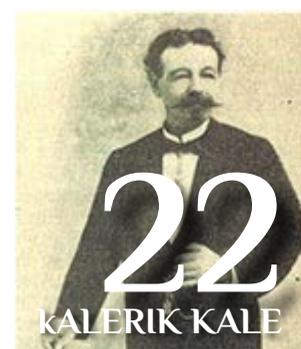
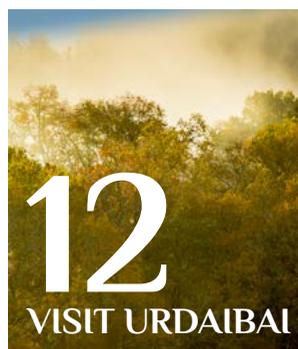
Urdaibai Magazine no se hace responsable de las opiniones
y comentarios de terceras personas.

FECHA DE PUBLICACIÓN: 27.11.2020



OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE

INDICE



9 KOLABORAZIOA

Adolfo Arejita
Director de Labayru Fundazioa

15 ELKARRIZKETA

Pedro Durana
*Responsable de comunicación
de Zine Klub Gernika*

20 LEKUKO

Lazaretos

26 SALTSA PORRU

La manzana

32 BETI JAI

Abarcas

METAMORFOSIS DIGITAL

La nueva realidad nos lleva por la senda de las telecomunicaciones, de las relaciones virtuales y del mundo on line, entendido como un lugar "seguro" de pandemias, en el que tendremos que integrarnos si queremos "existir". Las empresas han acelerado la digitalización en su gestión y en sus estrategias por la necesidad para de dar continuidad a su actividad. La crisis del COVID-19 ha servido para conocer, tanto a nivel laboral como personal, hasta dónde llegan nuestras habilidades digitales.

En nuestras casas hemos tenido que adaptarnos a las clases on line o al teletrabajo y lo hemos hecho de manera inmediata, en un camino drástico, "forzoso" y sin retorno al mundo virtual. Igual que las empresas y la administración, también los centros de formación se han visto obligados a adaptar su material tradicional de estudio a los formatos digitales y ahora se impone mantener el ritmo adquirido, para desarrollar e implementar estrategias digitales proactivas. Ahora ese es el reto.

EDUCACIÓN 4.0

Alumnos y alumnas de todo el mundo se han visto obligados a cambiar el pupitre por una pantalla de ordenador, una tablet o el teléfono móvil de sus padres. El proceso de aprendizaje pasó de la noche a la mañana, de las aulas a los hogares. ¿Estábamos preparados para esta digitalización acelerada? Y lo que es más importante ¿seremos capaces de mantenernos en ese nuevo escenario digital buscando fórmulas innovadoras para enriquecer el proceso formativo?

sin retorno

Aunque a la mayoría esta digitalización urgente nos ha pillado con el paso cambiado muchos centros escolares llevaban trabajando en este proceso años, de ahí que el "salto" digital empujado por la pandemia haya sido menos impactante. Es el caso de San Fidel Ikastola de Gernika-Lumo, "el confinamiento generado por el COVID-19 ha ayudado mucho a reducir la brecha existente entre las diferentes generaciones, pero todavía queda mucho trabajo, tanto con los alumnos como con los profesores y las familias. Por nuestra parte, hace 6 años en San Fidel, las visita a colegios de diferentes países europeos nos llevó a realizar una gran reflexión sobre la digitalización. Comenzando con el profesorado entramos en un profundo proceso de transformación del papel al entorno virtual: uso de iPads, ordenadores, plataformas para impulsar las relaciones con alumnos y familias. Hoy en día estamos trabajando en una formación continua para dar respuesta a esta rápida, constante y cambiante digitalización". Este centro educativo valora muy positivamente el esfuerzo porque: "nos ayuda a dar una enseñanza personalizada a nuestros alumnos y así cada alumno consigue avanzar a su ritmo".

Pero la temida "brecha digital" es un hándicap real. La desigualdad de posibilidades que existen para acceder a la información, al conocimiento y la edu-

La digitalización está cambiando el mundo, a escala global y también local. Comercios, centros escolares, empresas, particulares y administración... todas y todos adaptamos nuestro día a día a la vida on line. En los últimos meses la pandemia del covid-19 ha forzado un salto de las relaciones presenciales a las telemáticas. Nuestra comarca no es ajena a este cambio. La transformación digital ha llegado para quedarse.

cación mediante las nuevas tecnologías ha mantenido en vilo a muchas familias y profesores, que han sorteado las dificultades con esfuerzo y apoyo: "Llevamos años enseñando a profesores a utilizar los medios virtuales, iPads, pantallas, tabletas, ordenadores para sacarles el máximo partido. Nosotros desde el LH3 empezamos a trabajar con los alumnos con los dispositivos digitales, porque, aunque sean "nativos digitales", no saben utilizarlos bien y ni los riesgos que conllevan. Por eso, aunque parezca muy pronto, es muy importante educar a nuestros hijos en este campo y enseñarles un uso adecuado. Además, se ha dado la oportunidad a las familias de participar en diferentes formaciones y se ha participado en el proceso de digitalización de las familias".

La digitalización urgente sobrevenida por la COVID-19, nos ha hecho aprender y cambiar nuestra manera de hacer. La preparación del profesorado ha sido fundamental, que en muchos casos ha tenido que involucrarse al 100% en el aprendizaje acelerado para educar y evaluar en digital. "Para los profesores, a pesar de estar bastante preparados, ha sido un gran cambio sustituir el aula y la pizarra por una pantalla. En, 1º y 2º de Educación Infantil mantuvimos la relación entre alumnos, familias y profesores realizando diversas acciones: sesiones de meet, fiestas de

Aunque parezca muy pronto, es muy importante educar a nuestros hijos en este campo y enseñarles un uso adecuado

disfraces, retos, manualidades... La ayuda de los padres fue fundamental para poder llevar adelante este proceso. A partir de 3º de Educación Primaria, como cada alumno tiene su dispositivo digital, nos ha permitido seguir el horario de clase y hemos garantizado el seguimiento personalizado del alumnado. A los alumnos que no tenían la posibilidad de disponer de un dispositivo digital les dejamos un dispositivo para poder trabajar en casa. En cuanto a la evaluación, ha sido continua, es decir, se ha dado la máxima importancia al trabajo diario, además, se ha actuado con flexibilidad con los plazos de realización de las tareas, sabiendo que la situación de cada familia era muy diferente", nos cuentan desde San Fidel Ikastola de Gernika-Lumo. >>>

Plataformas como Bizkaia Digital Market, surgen como herramientas sencillas para digitalizar el pequeño comercio de Bizkaia.

Lo que está claro es que esta adaptación obligada ha supuesto una prueba generalizada para el futuro modelo de educación y ha acelerado la digitalización del sector de manera irreversible.

En cuanto a la formación en general, actualmente cualquier persona, esté donde esté, puede aprender gracias a la formación digital. Se ha multiplicado la oferta de cursos, foros, encuentros... y también los conceptos de formación digitales como los denominados webinar, conferencia, taller, curso o seminario en formato vídeo que se imparte a través de internet. Lo que le aporta valor es la interacción entre el speaker o quien lo imparte y los usuarios asistentes. Está claro que el llamado e-Learning o aprendizaje online es tendencia y ahora más que nunca.

NEGOCIOS VIRTUALES. VENTANAS AL FUTURO

La tecnología y plataformas digitales juegan un papel clave, también para los negocios y empresas, que se han visto obligadas a mejorar su presencia on line y renovar su escaparate digital. El denominado *E-commerce* o comercio electrónico, ya presente en muchos negocios a

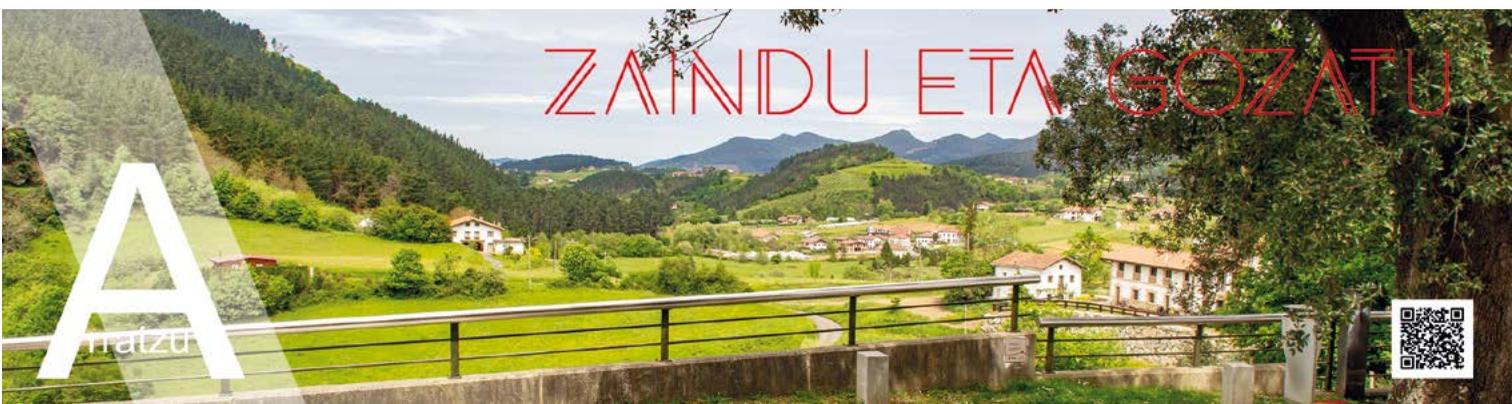


gran escala, ha llegado también al comercio local. Los pequeños negocios buscan fórmulas para no "caer" y hacen equilibrios sobre el "alambre" de la digitalización. Un desafío al que pequeños negocios familiares llegan forzados y otros se resisten a hacerle frente.

Plataformas como Bizkaia Digital Market, promovido por CECOBI en colaboración con la Diputación Foral de Bizkaia, surgen como herramientas sencillas para digitalizar el pequeño comercio de Bizkaia. Esta plataforma dota a los comercios de Bizkaia de los medios y herramientas necesarias para que se posicionen, promocionen y desarrollen su actividad comercial en internet. El objetivo es fomentar el conocimiento del tejido comercial y el consumo directo en los establecimientos de Bizkaia.

Los comercios de nuestros pueblos pueden contar con una web informativa, escaparate virtual e incluso incorporar también la venta online. Los comercios de Gernika-Lumo fueron unos de los primeros en sumarse a esta reconversión digital, a través de Gernikako Merkatari Elkartuak. En total 86 establecimientos de Gernika-Lumo participan en esta plataforma (Bizkaia Digital Market y Gernika Market) y 6 en Bermeo (Bizkaia Digital Market). Quien más quien menos se atreve también con las redes sociales, facebook e instagram son para muchos los nuevos escaparates abiertos las 24 horas, para llegar más allá de su clientela habitual.

Para que el pequeño comercio incorpore las herramientas avanzadas de venta online, entidades como la Confederación Empresarial de Comercio de Bizkaia (CECOBI), ofrecen a los pequeños empresarios de comercios minoristas formación





En Busturialdea el 100% de los ayuntamientos se han sumado a la tramitación telemática.

urgente en materia de venta y presencia en la red. Según los datos barajados por CECOBI ya en 2019 un 90,3 % de los comerciantes de Bizkaia utilizaban internet y redes sociales como medio de promoción online. De éstos, la mitad desponía de página web propia, el 26,9% tenía su propia página web con venta online y el 26,9% está adherido a una página web que aglutina a varios vendedores, los llamados marketplaces.

Comercios tradicionales de la comarca como la Mercería Juanita Mugartegi o la Droguería Amutio de Gernika-Lumo o Fidel Bilbao de Bermeo han dado el salto a la red, algunos con perfil facebook otros también con página web propia.

BUSTURIALDEA, RURAL Y DIGITAL

Los Ayuntamientos son la Administración más cercana a la ciudadanía. Adaptar y mejorar la accesibilidad a una atención

online en servicios que antes se ofrecían solo presencialmente, es un reto que día a día se va superando. El trabajo hecho en años anteriores ha permitido una adaptación más fácil a una realidad más exigente en la tramitación digital.

La transformación digital se ha acelerado este 2020. Cada vez más ciudadanas y ciudadanos confían en la tramitación telemática para sus relaciones con su ayuntamiento. La evolución de la transformación digital de las entidades locales sigue un aumento continuado acelerado en gran medida a partir del inicio de la pandemia global de la COVID-19. Los datos hablan por sí solos. En el pasado mes de octubre

se han contabilizado 7.000 tramitaciones online en Bizkaia, 14.000 si se cuentan las e-facturas. Mientras en el año 2017 sólo se registraron 5.000 trámites digitales en los Ayuntamientos de Bizkaia.

El mes de octubre ha batido el récord de tramitaciones en las webs municipales de Bizkaia con un incremento del 98% con respecto al mismo mes del año pasado, que registraron 3.486 trámites. Este incremento se ha notado especialmente, a partir de la declaración de Estado de Alarma causado por la pandemia. Desde abril en adelante, todos los meses ha habido un incremento notable con respecto al año pasado. Por comparativas, destaca también el mes de julio que en 2019 registró 2.799 tramitaciones, mientras que este año se han contabilizado 5.894.

BiscayTIK, fundación pública sin ánimo de lucro creada en 2008 por la Diputación Foral de Bizkaia, ha contribuido a esta transformación digital con una labor de mejora continua, actualización y desarrollo de nuevas funcionalidades para facilitar al usuario y al ayuntamiento la tramitación online.

El objetivo de esta entidad es modernizar los ayuntamientos y mancomunidades mediante el uso de Nuevas Tecnologías y convertir Bizkaia en un referente en el ámbito de la administración electrónica local. En definitiva, acercar la Administración a la ciudadanía y homogeneizar las herramientas informáticas de los ayuntamientos y mancomunidades de Bizkaia. Desde su creación han pasado ya 12 años y hasta el momento, el 97% de las administraciones locales de Bizkaia se han adherido a la iniciativa BiscayTIK.

Los beneficios de la digitación son transversales porque además de agilizar la >>> gestión municipal y ahorrar en costes gra-



VISITAS  GUIADAS

1. Gernika-Lumo y sus vecinos los romanos
2. AROTZ, ruta turística de la madera
3. La ruta juradera de Bizkaia en Urdaibai
4. Balenas a babor, arte a estribor

URDAIBAI CUATRO ESTACIONES



Visit Urdaibai
© bai Nueva Europa

cias a la optimización de recursos, también se reducen los desplazamientos y se ahorra en papel.

Arraigar la Sociedad de la Información en Bizkaia pasa por modernizar los sistemas informáticos municipales y acercar ciudadanía y administración local. En Busturialdea el 100% de los ayuntamientos se han sumado a la tramitación telemática. El de Mundaka fue pionero en la implantación de la tramitación digital, como prueba piloto de los programas informáticos en los Ayuntamientos de Bizkaia. Además, dos Mancomunidades de la comarca, la Mancomunidad de Servicios Sociales de Busturialdea y Busturialdeko Mankomunitatea también están adheridas a la tramitación digital a través de BiscayTIK.

La tramitación telemática, relacionarnos con nuestro ayuntamiento desde nuestro ordenador en casa o desde nuestro teléfono móvil, no siempre fue tarea fácil, especialmente en una comarca como la nuestra eminentemente rural, con una población diseminada en una orografía que dificultaba la cobertura digital.

En 2007 gran parte de nuestros pueblos, especialmente por su tamaño y falta de accesibilidad, no contaban con suficientes recursos para dar el salto a la digitalización. Cada ayuntamiento había optado por utilizar aplicaciones informáticas propias y herramientas aisladas, que no facilitaba una modernización administrativa homogénea. Pero teniendo en cuenta que la transversalidad es fundamental cuando hablamos de la administración, la regularización de los sistemas informáticos es la clave para una atención telemática de calidad, exacta y segura.

Hoy podemos hacer cerca de 200 trámites electrónicos desde las webs de nuestros



ayuntamientos. Entre otros trámites, está la posibilidad de realizar las gestiones tributarias, licitaciones electrónicas o empadronamientos. Desde BiscayTIK señalan que "en breve, en la oferta de servicios se va a añadir la plataforma de remisión de cuentas, donde los ayuntamientos subirán sus programas de gobierno, sus proyectos y planes para que la ciudadanía pueda acceder a ellos. De esta manera, se gana en transparencia, porque al estar actualizado, permite ver en tiempo real el proceso de cada proyecto". El Ayuntamiento de Bermeo también se ha sumado a la gestión municipal digital, Aritz Abaroa, alcalde de Bermeo así lo destaca: "esta situación que vivimos ha puesto aún más en valor, la importancia de recibir todos los trámites y toda la información de forma electrónica. Nuestro reto y objetivo debe ser ofrecer a la

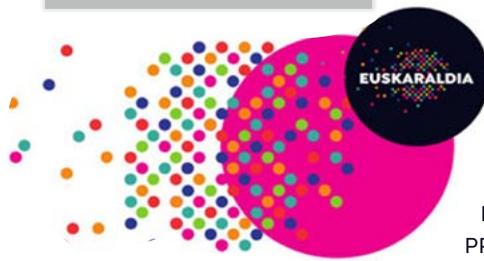
¿sabías qué...?

- Los portales creados por BiscayTIK son pioneros en todo el Estado y son los primeros en implementar a nivel municipal los requisitos de seguridad adicionales exigidos por ley solamente a la Administración General del Estado.
- En plena crisis de la COVID-19 la asistencia tecnológica de BiscayTIK a nuestros Ayuntamientos permitió la celebración de plenos virtuales y a través de la aplicación móvil "Udala Zabaltzen", los ayuntamientos han podido hacer llegar a la ciudadanía mensajes inmediatos relacionados con la emergencia sanitaria. Actualmente cuentan con esta app los ayuntamientos de Mundaka, Sukarrieta, Murueta y Forua.

ciudadanía la posibilidad de utilizar nuestros servicios desde cualquier casa, lugar de trabajo o lugar del mundo y garantizar el acceso a la información pública. Por otro lado, la transparencia es un valor básico para este gobierno municipal. Queremos ofrecer una información transparente y directa a las y los bermeanos y a todas las personas interesadas. Por eso tenemos entre manos trabajar este sistema de rendir cuentas".

Las herramientas digitales avanzan en eficacia, agilidad y posibilitan que estemos más cerca. Más cerca del futuro inmediato y del que está por venir, y al que nuestra ruralidad ha de hacerle frente sin perder identidad, carácter y singularidad. **UM**





Vertiendo el euskera de las antiguas cubas a las nuevas

ADOLFO AREJITA.

Director de Labayru Fundazioa

El 3 de diciembre nos anuncia cada año el Día del Euskera, el día en el que Francisco Javier reconoció la "lengua vizcaina" como su lengua propia. Bien podría aprovechar este día para mirar la situación que vive nuestra lengua en Urdaibai, por si pudiera servir para marcar los pasos del futuro.

En este nuestro paraje maravilloso nuestra lengua vive entre dos contrariedades, en equilibrio cual columpio. Con esperanza y alegría, pero con nubes oscuras y un punto de pesimismo.

El uso de una lengua en la sociedad es, en mi opinión, el verdadero termómetro de su salud, si está afectado por el virus o permanece inmaculado en los labios de los hablantes. En diferentes niveles de edad: en niños y niñas, chavales y chavalas, en adolescentes, y, por supuesto, entre adultos y mayores.

Visto desde el exterior, la presencia social del euskera es notable, a pesar de los estrechos mojonos provocados por los encierros de la pandemia. En los juegos deportivos, como pelota, rugby o baloncesto, escucho locuciones en euskera; también en las manifestaciones culturales individuales o colectivas. La lengua parece hacia fuera como "kanpoeder" (complaciente hacia el exterior), cabeza alta y orgullosa de nuestra identidad euskaldun. En el comercio, al hacer la compra, en el banco y demás, me da la sensación de que mantenemos la sana costumbre de dirigir la primera palabra en euskera. No ocurre siempre, sobre todo cuando no nos es conocida la persona que tenemos delante. Y evidentemente, tampoco cuando sabemos que esa persona desconoce nuestra lengua. No vamos mal del todo, en comparación con otras comarcas vizcainas. Dirigir la primera frase en euskera es importante, también en el supuesto de que la persona que nos atiende sea, por ejemplo, de origen rumano; se puede ir acostumbrando a oír y aprender palabras y expresiones en euskera; a mantener una interlocución básica en euskera. Pero que no nos suceda con nuestra lengua aquello que reza el refrán, "amable con los forasteros y guerrero con su familia" (*kanpoederra, etxean gerra*) o "en casa lobo, en la calle una paloma" (*kanpoan uso, etxean otso*).

En realidad, cuando nos acercamos a ámbitos de la sociedad más próximos, a entornos más privados, no da la impresión de que la fuerza del euskera sea tan densa y sólida. Si uno no se adelanta a hablar en euskera, no es nada raro que el castellano se convierta en vehículo de nuestra relación. Y lo que es más triste: tratándose de gente que domina perfectamente el euskera. Y así tiene una consecuencia clara: aquellos que saben poco o nada en euskera, difícilmente harán un esfuerzo por aprenderlo, y menos para lanzarse a hablar en euskera.

Otro punto a tener en cuenta. La diferencia entre lo urbano y el entorno rural, la diferencia de usos lingüísticos entre los pueblos pequeños y los núcleos urbanos todavía es evidente. He afirmado alguna vez que el mercado de los lunes de Gernika y la afluencia de gente de los pueblos vecinos ha mantenido el euskera en la villa en estado saluda-

ble; quizás más en las generaciones anteriores, y en menor medida, también en las actuales.

APUESTA POR LOS RECURSOS LINGÜÍSTICOS PRÓXIMOS

Arriba he mencionado la palabra *upa*, tonel en euskera. Una palabra prácticamente desconocida para muchos jóvenes en su significado tradicional. La palabra *upa* se ha ido perdiendo al mismo tiempo que los sistemas de producción tradicionales del txakoli y de la sidra. La modernización de los sistemas de producción y almacenamiento de estas bebidas conlleva la sustitución de las viejas barricas, *upak*, por otras de acero, con otras denominaciones.

Sin embargo, la palabra ha pervivido dentro de una locución figurada, muy común en Urdaibai: *upielako* (con variantes *ipielako* o *upilako*), significando "enorme, muy grande". La locución *upea lakoa*, literalmente "como un tonel" se ha integrado en el habla local con naturalidad. Así, por ejemplo, para referirse a "está borracho como una cuba" (*upelako mozkorra harrapau*) o para decir que a alguien le ha crecido mucho la tripa (*upealako tripea hazi jako*).

Tomando *Upea* como figura, me gustaría animar a la gente a apostar por los recursos lingüísticos más propios o más próximos, y tratar de estabilizar y, a ser posible, fortalecer el vínculo de transmisión natural de nuestra lengua.

Si imaginamos que el euskera fuera *ardaoa*, vino y el castellano *ura*, agua, de la unión lexical resultaría *ur-ardaoa*, lit. vino con agua. Y, sin embargo, si hicieramos la mezcla partiendo de la base del agua y añadiendo vino, resultaría el compuesto *ardao-ura*, lit. agua con vino. Ambas formaciones compuestas son absolutamente diferentes.

En la comarca de Urdaibai tenemos aún unas condiciones adecuadas para que, en esa proporción del *ur-ardaoa*, la base siga siendo el vino, es decir, el euskera, y que el agua que se vaya añadiendo, se vaya integrando adecuadamente, y sin perder su sabor y color en el *ur-ardaoa*. **LUM**



Visitas Guiadas MADE IN URDAIBAI

La forma de emocionarse con un destino es conocer lo original, la naturaleza, el patrimonio, la historia, la cultura, la gastronomía, las tradiciones y "sucedidos". En Urdaibai puedes elegir disfrutar de experiencias y de esa intimidad que crean un vínculo entre el lugar y el visitante.

Urdaibai guarda en sus pueblos, en su ría, en sus habitantes, una historia, en ocasiones oculta en vestigios arquitectónicos; contada en libros y medios de comunicación en otras; y también presente a través de sus paisajes y formas de vida. Las visitas guiadas que forman parte de "Urdaibai Cuatro Estaciones" engloban la esencia de Urdaibai y exponen lo más destacado de este bello rincón de la costa bizkaína.

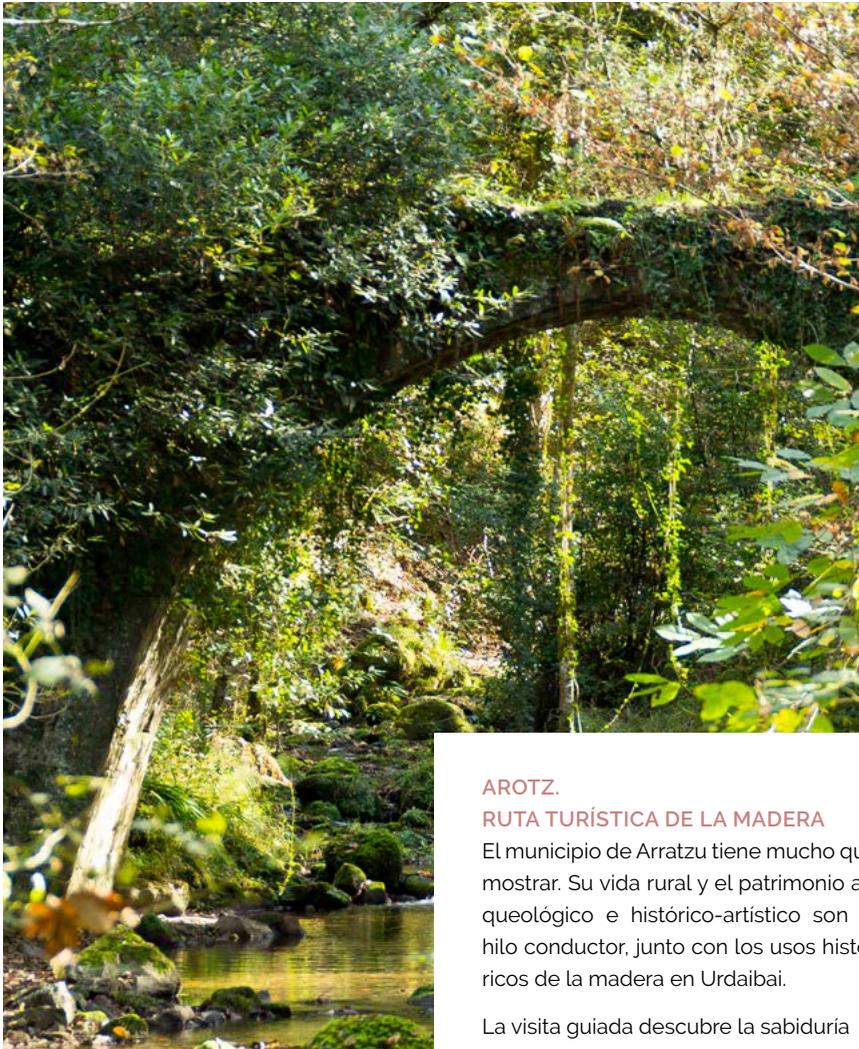
Son cuatro visitas guiadas independientes entre sí. Cada una de ellas cuenta una historia significativa y particular del espacio visitado. En conjunto ofrecen una visión completa de Urdaibai, con un criterio de viajar sostenible que pone en valor el patrimonio, la cultura y la forma de vida local.

GERNIKA-LUMO

Y SUS VECINOS LOS ROMANOS

Una experiencia privilegiada para conocer los espacios más destacados de Gernika-Lumo y su entorno natural y patrimonial próximo. Disfruta a pie, y recorre su historia, su fundación, su simbolismo como lugar de El Árbol, como triste escenario del bombardeo. Conocerás también su presente, su cultura baserritarra, y su apuesta por el arte y la cultura de la paz, una visita indispensable. La ruta se completa con un paseo espectacular de ría y marisma hasta llegar al vecino municipio de Forua, a apenas media hora andando. Allí se encuentra el yacimiento romano más importante de Bizkaia, que estuvo habitado entre los siglos I y V d.c.

Una visita saludable y diversa para conocer el espíritu de los vascos, abiertos y acogedores.



Puente de Artzubi, Arratzu

AROTZ.

RUTA TURÍSTICA DE LA MADERA

El municipio de Arratzu tiene mucho que mostrar. Su vida rural y el patrimonio arqueológico e histórico-artístico son el hilo conductor, junto con los usos históricos de la madera en Urdaibai.

La visita guiada descubre la sabiduría tradicional de la carpintería de ribera, a través de un robledal centenario que se gestionó para construir barcos. Un idílico puente, paso del Camino de Santia-



Monumento "*Gure aitaren etxea*" de Eduardo Chillida, en el Parque de los Pueblos de Europa, Gernika-Lumo.

go; una ferrería del S. VI; y Arrolagune, Centro de Interpretación del *oppidum* de Arrola, para conocer cómo vivieron hace 2300 años quienes habitaron este poblado fortificado.

Conocerás los distintos usos de la madera, del hierro, y también de la piedra, en este caso, en la monumental Iglesia de Santo Tomás y en un caserío de más de 400 años asentado sobre robustas vigas de roble.

>>>



Iglesia Santa Eufemia, Bermeo

BALLENAS A BABOR, ARTE A ESTRIBOR

Elantxobe e Ibarangelu, dos municipios íntimamente unidos en su origen e historia marinera, son los protagonistas de esta visita guiada, llena de contrastes.

En Elantxobe, la fuerza de la naturaleza y su belleza maravillan. La visita incluye la ascensión al Cabo Ogoño, la atalaya natural desde la que antiguamente avisaban ballenas y controlaban el tráfico marítimo. En este municipio, que parece asomarse al mar, el puerto es su esencia, y la visita guiada te relata cómo ha sido su evolución.

En Ibarangelu, el arte adquiere niveles sorprendentes en la bóveda policromada de su Iglesia de San Andrés, que con gran sensibilidad ha recibido el apelativo de "Capilla Sixtina Vasca" del arte vasco. **UM**

LA RUTA JURADERA DE BIZKAIA EN URDAIBAI

Una visita guiada que cuenta un capítulo fundamental de la historia de Bizkaia en los lugares de Busturialdea-Urdaibai, en los que el Señor de Bizkaia juraba los Fueros.

Un recorrido, en el que los paisajes de ensueño adquieren protagonismo, junto a espacios emblemáticos, por su valor his-

tórico y patrimonial. La visita guiada permite diferentes opciones de transporte. Si eliges la opción del tren podrás disfrutar de unas excepcionales y exclusivas vistas de la marisma de Urdaibai. Otra opción es realizar la visita en transporte privado o también por un vehículo puesto por la organización. Urdaibai, que hoy destaca por su biodiversidad, históricamente tuvo gran peso político, y no sólo por ser el lugar de El Árbol Juradero.



Vistas desde la atalaya de Elantxobe

casa de juntas
Gernika
batzarretxea



casa de juntas
Abellaneda
batzarretxea

casa de juntas
Gerediaga
batzarretxea



sede
Bilbao
egoitza

Hurtado de Amezaga, 6
www.jjggbizkaia.eus

Bizkaiko Batzar Nagusiak



BATZAR NAGUSIAK
JUNTAS GENERALES
BIZKAIA

Juntas Generales de Bizkaia

Arrien Optika 

Urkieta k. 10
Tel./Fax: 946 25 63 63
Email: arrienoptika@yahoo.es



EUSKAL SOUVENIRS

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



@euskalsouvenirs



Funeraria Tanatoria
IZARO

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

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

izaro@funerariaizaro.es

ferrovial
servicios

SIEMPRE AL SERVICIO DEL CIUDADANO
CUIDANDO EL MEDIO AMBIENTE

Bekoibarra, nº31 / 48300 Gernika-Lumo / Tel. 625 47 27

PEDRO DURANA

RESPONSABLE DE COMUNICACIÓN
DE ZINE KLUB GERNIKA

“Lo que pretendemos es que el que vaya al cine lo disfrute, nosotros incluidos”



Cinéfilo con letras mayúsculas, entusiasta del séptimo arte y amante del buen cine, el gernikés Pedro Durana, forma parte desde hace 37 años del Zine Klub Gernika. Con él vamos a repasar la trayectoria de este “grupo de amigos” apasionados, que han mantenido la esencia del origen, allá por 1981: valorar y disfrutar el cine como arte pese a las nuevas tecnologías y las nuevas formas de ver películas. Un *travelling* sobre el mítico Zine Klub Gernika, al que le queda mucho todavía para oír aquello de... ¡Corten!

En 2021 Zine Klub Gernika cumple 40 años. ¿Tienen miedo a la famosa crisis de los 40?

Intentamos acomodarnos. Por una parte, al público habitual, porque tenemos un número alto de público habitual. Y por otra parte, pretendemos adecuarnos a las nuevas ofertas cinematográficas. El público habitual serán unas 100 personas que nos siguen desde el principio. La gente que venía al primitivo cine club que se hacía en la Casa Social, “Cinema Gernika”, en un 90% era gente joven, gente muy inquieta con el tema del cine. Y esa misma gente es la que ahora forma parte de esa base importante del cine club que se mantiene con una fidelidad increíble. Pero

¿Cuál es el problema? Que la gente joven no se ha ido incorporando en la misma medida. Porque esa gente joven prefiere ver las películas en otros formatos y no valora la pantalla grande. Se conforman con ver la película a nivel informativo. Es decir, para decirle a un colega... "yo esa película la tengo vista". Y es verdad que la ha visto pero no la ha disfrutado. Porque en el formato pequeño no se pueden apreciar los detalles como en la pantalla grande. Para disfrutarla hay que verla en pantalla grande, donde ya existe un ambiente determinado. La oscuridad de la sala te invita a la reflexión, a un recogimiento y a una concentración. Actualmente en el cine club, como antes pero de una manera más obsesiva, pretendemos hacer llegar cine independiente. Ese cine que por sus características no puede ser disfrutado en estos formatos pequeños que minimizan sus valores. Pretendemos que las películas que traemos sean películas que supongan un disfrute tanto a nivel visual, por su innovación en el lenguaje cinematográfico, como a nivel de reflexión.

¿Por qué surge la necesidad de crear un cine club en Gernika? ¿qué inquietud os movía entonces?

En el fondo la misma inquietud que hoy, es decir, aportar un tipo de cine que pudiera transmitir una reflexión por encima de los planteamientos más habituales del cine comercial. Yo me incorporé a Zine Klub Gernika un año más tarde de su creación, 1981, porque ya estaba en el desaparecido Zine Klub Kresala de Bermeo. En 1981 ya habíamos entrado en una etapa de aperturismo democrático. Todavía en los años 60 existía una censura cinematográfica que nos imposibilitaba ver un tanto por ciento muy elevado de cine independiente, de cine que aportaba valores cinematográficos, como el cine de Kubrick, entre otros. A principios de los 70 empezaron las salas famosas de "Arte y ensayo", donde se podían ver algunas películas interesantes. Cuando fueron cayendo estas salas progresivamente nosotros quisimos ir incorporando ese tipo de cine a lo que era el cine club. Además, había que tener en cuenta la censura existente. En los años 60 y 70 existía la censura política. Pero luego empezó otra

censura más sibilina que fue la censura económica. Es decir, que no se importaban aquellas películas que se suponía que no iban a dar rendimiento en taquilla. Y luego la censura religiosa, aunque no nos afectaba en absoluto.

Saben mucho de la historia del cine en Gernika...

Nosotros hemos ido filmando desde hace muchos años. En el Zine Klub Gernika hemos hecho un documental muy bonito, de aproximadamente 1 hora, en el que hacemos un recorrido histórico por los tres cines de Gernika, "Argi itzalen pantaila". Lo estrenamos en el cine hace un par de años e hicimos dos sesiones. Tenemos muchos trabajos de cine hechos, hasta 17 trabajos.

¿Cuál es vuestro secreto?

Yo soy muy cabezota y muy optimista y me ilusiono mucho con los proyectos.

Nos mantenemos porque además tenemos un grupo muy unido que aparte de gustarnos el cine somos muy amigos. Ahora hemos ido incorporado a gente joven.

Actualmente en el cine club, como antes pero de una manera más obsesiva, pretendemos hacer llegar cine independiente.

¿Podríamos decir que su objetivo fundacional es el rescate y la revalorización del cine como arte? ¿Está vigente este objetivo 40 años después?

Hoy día muy poca gente hace el cine como arte. Si lo haces a nivel aficionado sí tiene sentido hablar de cine como arte.

Hoy día muy poca gente hace el cine como arte.

Pero cuando hay una producción media, cuando dependes de un banco, cuando dependes de una cantidad sensible de dinero, pensar en el arte, sí piensas, pero con el rabillo del ojo puesto en la taquilla. O en la posibilidad de que al menos sepas que hay un tipo de gente que pueda valorar ese tipo de cine.

Son duros tiempos para el buen cine...y además la cultura del cine también se ha visto agravada por la COVID-19.

A la cultura le está haciendo mucho daño. En el cine por ejemplo no se estrenan películas. Todas las distribuidoras tienen en conserva las películas más interesantes o las más taquilleras. Se están estrenando películas de segunda. Están esperando a poder llenar los cines. Es curioso que ahora también en el Zine Klub hay gente que se queda en la calle porque no tiene acceso a la sala. Se llena por el aforo. La gente incluso se molesta, los habituales... por quedarse en la calle.

¿Cómo está organizado el Zine Klub Gernika? ¿Cómo se puede sumar alguien?

Simplemente venir a cualquier sesión de Zine Klub y comentarnos que tiene interés en entrar. Tener afición, que le guste el cine. Ni siquiera decidimos nosotros si entra o no entra. Ya verá en la dinámica si se adapta o no se adapta. Toda la vida hemos funcionado por gente que primero tiene que tener claro que su afición es el cine.

En segundo lugar, debe ajustarse a una dinámica de reuniones en las que se plantean qué películas se pueden ver y cuadrarlo. Y en tercer lugar, esto era más opcional, gente que le hubiera interesado también dar un paso posterior a la hora de crear cine. Para las reuniones, por ejemplo para elegir la programación, contactamos



Cartel del cortometraje *Un cielo gris infinito* realizado por Zine Klub Gernika

"Eskuak"

Primer Premio de Ficción en el II Certamen de Cine Aficionado de Gernika.
Primer Premio de Ficción en el Lekeitiko Euskal Zinema-Bideo Bilerak.

"Gernika, Euskadiko tragediaren atal bat"

Primer Premio de Cine Documental en el III Certamen de Cine Amateur.

"Erabakia"

Primer Premio en el Certamen de Cine Amateur del País Vasco de Vitoria-Gasteiz (1985)/ Primer Premio en el IV Certamen de Cine Amateur del Instituto Vascongado de Cooperación Iberoamericana (1985)/ Mejor Película Cine Amateur Nacional de las Encartaciones-Sodupe (1986)

"El hilo de cristal"

Premio en el concurso de guiones cinematográficos organizado por Televisión Española del País Vasco.

entre nosotros y quedamos, porque >>> no somos muchos. Somos un pequeño grupo: Juan Luis Ugalde, Pedro Durana, Angel Egia, Joseba Gabriel, Iñaki Etxaniz, Doru Prusakariu, un chico joven nuevo, muy bueno como técnico, Markos Estebanez, e Iñaki Olano también. Las mujeres no se animan. Hemos tenido algunas pero muy pocas.

En una época logré que un grupo de jóvenes se apuntara al Zine Klub. Aguantaron un par de años. Pero luego con la disculpa de las carreras, dejaron de venir todos. Ellos tenían su independencia de organizar actos dentro del Zine Klub. Organizaron algunas emisiones de películas dirigidas a jóvenes pero no iba la gente.

¿Cuáles son las dificultades que atraen? ¿Están relacionadas con la respuesta del público?

Nuestro público habitual es un público adulto que ha sido educado por tantos años de Zine Klub. En el Zine Klub pretendemos aportar una reflexión que nos ayude desde el punto de vista humano y también que lo que nos aporta esa película sea algo innovador a nivel de lenguaje cinematográfico. Esos dos polos son los que intentamos cuidar hoy día, aunque sea difícil. También tenemos que pelear contra un tipo de clientes que todavía son un poco deudores del cine que ven en tv o del cine más comercial. Cualquier fórmula que sea más atrevida o hasta más agresiva les resulta a veces muy lesivo. Buscar ese equilibrio, que no es fácil, es nuestra tarea.

Entre las dificultades de Zine Klub, se encontrarían atraer a la juventud, las nuevas tecnologías, la poca educación que tenemos del cine como arte...y el precio?

Todo suma. Quizás por parte de la juventud hay un desinterés por todo. Y hasta

un concepto peyorativo de lo que es el cine como arte, lo ven como "chapa". Se aburren con los diálogos. Hay que hacer con los jóvenes una tarea de aprendizaje, porque de por sí ellos tienen tendencia al cine rápido. Como estamos a todos los niveles con esa especie de necesidad de que todo vaya rápido, al final si algo es más contemplativo, si te exige estar un rato parado reflexionando se aburren, lo dejan. Ese es el problema fundamental. Y sobre el precio, hemos estado cobrando hasta hace muy poquito 3,50€. Ahora cobramos 4 euros. No es nada. Pero como tienen posibilidad de bajarse las películas...

Pretendemos aportar una reflexión que nos ayude desde el punto de vista humano y también innovador a nivel cinematográfico

Zine Klub Gernika ha hecho parte de esa labor de pedagogía durante años. ¿Ha tenido resultado?

Durante años en el Gazteleku que estaba en el paseo, todos los domingos reunimos a un grupo de 20 jóvenes. Presentábamos una película y la contextualizábamos. Analizábamos la película desde el punto de vista ideológico y lingüístico. Era un lujo. La gente empezó con mucho entu-

PREMIOS



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.



PREVENCIÓN COVID 19

Biotalde ofrece planes de prevención frente al Covid-19

Polígono Industrial San Isidro II
Idorsolo, 15 - Dpto.3.2 - 48160 Derio



Miembros del Zine Klub Gernika, en el centro, Pedro Durana **Foto:** Zine Klub Gernika

siasmo pero poco a poco a medida que venía el buen tiempo empezaron a fallar. Como el segundo año ocurrió lo mismo no repetí. Luego empezamos en Astra con otra gente diferente. Como el planteamiento ya desde el comienzo me parecía muy informal, no seguí.

Tenemos una dinámica amplia. También he dado cursillos de cine organizados por las EPAs (Educación para adultos). Estas sesiones de cine sí tenían éxito. Estuvimos varios años en diferentes salas de la Casa de Cultura pero me cansé porque había

respuesta pero las condiciones no eran apropiadas. También organizamos un ciclo de cine antimilitarista en el aniversario del bombardeo de Gernika que suelen integrar en el programa del bombardeo. Con la parroquia también ofrecíamos películas de temática religiosa en Navidades y Semana Santa. Con el Museo de la Paz también hacemos sesiones de cine. El día de la mujer también hacemos sesiones especiales y con el grupo *Lekuko Festibalak* también organizamos sesiones de cine musical. En otro tiempo hacíamos

CORTOMETRAJES

- Último tongo en Burgoa, 1969
- Arratsalde batetan, 1972
- Bakardade eta beste laguntzaz, 1980
- Eskuak, 1982
- Gernika. Euskadiko tragediaren atal bat, 1983
- Erabakia, 1985
- El hilo de cristal, 1986
- Azken sesioa, 2001
- Zeru grisa amaibakoa, 2010
- Genaro, gizon arrunta, 2015
- Mi noche con Mario, 2016
- Gailur ametsa, 2016
- Basurde kumeak, 2017
- Gernika Garretan, 2017
- Argi itsalen pantaila, 2018
- Seminario, 2019

Hay que hacer con los jóvenes una tarea de aprendizaje, porque de por sí ellos tienen tendencia al cine rápido

sesiones de cine para niños, hemos organizado festivales de cine super8, sesiones de cine en el instituto de Gernika, festivales de música en el frontón Jai Alai y Santanape. Y en verano damos el cine al aire libre que este año no hemos podido organizar.

¿Cómo es una sesión de proyección?

Al ver una película de Zine Klub damos una hoja en la que hacemos un comentario sobre la película. Antiguamente sí hacíamos en la Casa Social "Cineforum" >>>

**TABERNA
AUZOKOA**

GERNIKA-LUMO
Tel. 94 625 16 66



**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



pero ya no se hace porque no se quedaba nadie... Nos quedábamos los amigos. Hicimos una encuesta para ver qué les parecía el forum y la mayoría decía que lo que le apetecía era comentar la película tomando algo con los amigos.

¿Los medios de difusión que han utilizado hasta ahora son suficientes? ¿Se han sumado a las nuevas tecnologías para acercarse al público joven?

Primero lo anunciamos en la calle y en los bares. En internet también, a través de Facebook, con un seguimiento de alrededor de 200 personas. No hacemos más. Sí que hay alguna gente de Gernika joven que tienen algo de interés, pero luego no viene a Zine Klub.

Su afición por el cine les ha llevado también a meterse de lleno en la producción cinematográfica. ¿Cómo ha sido ese proceso? ¿Con qué más se han atrevido?

Seiekipo es la parte más creativa del Zine Klub, es la parte de producción cinematográfica pero no todos los del Zine Klub es-

Seiekipo es la parte más creativa del Zine Klub, es la parte de producción cinematográfica

tán en Seiekipo. Estamos muy contentos. Hemos hecho ya 17 producciones.

Con el grupo de jóvenes que se sumó a Zine Klub Gernika durante una época, hicimos documentales para engancharles al cine. Hicimos con ellos "Un cielo gris infinito", con el que sacamos el segundo premio en Lekeitio. Eran alumnos míos de Ibarangelu, Elantxobe, de Gernika... Estaba también la actriz Sol Magunagoikoetxea... que participó también en otros cortos, como el que hicimos con Mikel Laskurain, "Genaro gizon arrunta", que está muy bien, es el mejor que hemos hecho. También hicimos en homenaje al Rugby de Gernika, un documental y tuvo



Estreno de una película del Zine Klub Gernika Foto: Zine Klub Gernika

mucho éxito. Hicimos tres sesiones. Luego hicimos también en homenaje a los Mendigoizales, nosotros también somos muy aficionados. Otra película en euskara "Gailur Ametsa". Cuando estrenábamos una película en el Liceo lo hacíamos en plan Hollywood, lo tengo todo filmado. Veníamos todos vestidos de gala, en coches de época y limusinas... y con alfombra roja, todo iluminado. Tenía mucho eco en Gernika.

También hemos filmado el homenaje del Bombardeo y lo proyectamos en el Liceo. Recientemente, el Instituto Barrutialde que ha cumplido 75 años nos encargó hacer un corto sobre la historia de Barrutialde. Son 10 minutos en los que mostramos sus tres épocas. Tengo archivo documental, yo tengo mucho material filmado.

La última producción ha sido sobre el seminario de Derio de la década de los 60. Yo estuve 9 años allí y hemos contado con la participación de gente muy significativa en el obispado de Bilbao, Juan Mari Uriarte, Ander Manterola...

¿Es Gernika una localidad aficionada al cine?, ¿Y nuestra comarca?

En Gernika hay mucha afición al cine. En la comarca no te sabría decir. En Bermeo cuando veo el cine, en el antiguo casino, las condiciones en las que está me parece lamentable. En Bermeo había varios

cines, el cine antiguo del edificio del Batzoki, el Ercilla, el del Casino y el Antoniano. El Antoniano, que estaba en la parte de abajo del convento de frailes, nos encantaba. Porque aunque no era un cine tan grande como el Ercilla era un cine que nos resultaba muy cómodo. El Cine Ercilla era un cine con varias alturas, era grande. Y luego estaba el Casino que era más pequeño y para mí el peor de los tres. Ahora solo queda el Casino, con una entrada muy limitada y muy poco espacio. Yo no he llegado a conocer, por ejemplo, el cine que hubo en Busturia... y tengo un programa del cine de Busturia. Hubo otro cine en Mundaka, donde posteriormente estuvo la sala de fiestas. La afición al cine en Gernika empezó en el garaje de Argatzburu. Cuando aún no había cines en Gernika en un garaje con bancos corridos se veían películas. En el año 45 el Teatro Liceo, que quedó en parte derruido por el bombardeo, comenzó las sesiones en septiembre con "Guadalcanal" y un mes más tarde empezó el cine los Tilos con "Luna Llena". Este cine era muy grande y muy moderno, hacia esquina desde la antigua tienda de Olga hasta el actual supermercado BM.

¿Qué panorama le espera a Zine Klub Gernika?

Tampoco nos preocupa demasiado. Nosotros lo que pretendemos es que el que

Ongi jateak mesede egiten digu



Goi-mailako
elikagaiak

Alimentos de
calidad superior

Ongi jatea ez da soilik kalitatezko elikagaiak aukeratzea.
Ongi jatea gure baserritar, abeltzain, arrantzale eta elikagai
industriari bultzada ematea ere bada.

Era jasangarrian jaki naturalak ekoitz ditzaten gure
ingurune eta ekonomiarekin bat.

Horixe da ongi jatea!



hazi
LANGA, ITASERITZ ETA ELIKAGAIEN SUSTAPENA
DESARROLLO RURAL, LITORAL Y ALIMENTARIO

Euskadi, auzolana



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

Lazaretos,

TESTIMONIOS DE LUCHA CONTRA LAS EPIDEMIAS

La salud siempre ha sido un bien común fundamental, y no era menos importante en la Edad Media. Cuando apenas se sabía nada sobre el origen y la transmisión de las enfermedades infecciosas, ya existían lugares para aislar a personas infectadas o sospechosas de padecer infecciones contagiosas. Eran los llamados Lazaretos, instalaciones aisladas, a modo de hospital y frecuentemente en zonas costeras, donde se ponía en cuarentena a todas aquellas personas sospechosas de padecer enfermedades como la lepra, tuberculosis, fiebre amarilla o cólera. En Busturialdea, hay constancia de varios Lazaretos en Bermeo.

El hospital San Lázaro de Bermeo podría ser el primer hospital del que se tiene noticia escrita en Bizkaia, puesto que aparece citado en un privilegio dado en Burgos en 1345 por Juan Nuñez de Lara. Su construcción se podría situar entre el primer tercio del siglo XIII, cuando a Bermeo se le concede el título de villa y primer tercio del siglo XIV, cuando la villa cuenta con un número importante de población y de actividad comercio-pesquera. El hospital estaba adosado a la ermita Kurtzio (Santa Mañe), y estaba fuera del casco urbano. Se desconoce el motivo por el que se mandó construir, pero se plantean dos posibilidades: la primera, para atender a los miembros de la Cofradía de Pescadores; y la segunda, y más probable, que la Orden de San Lázaro, como en otros puntos de Europa, hubiera erigido este hospital en las afueras de la que entonces era la principal villa de Bizkaia, con el fin de asistir a los vecinos de la villa y a los peregrinos que realizaban el Camino de Santiago y que llegaban a la villa por mar.

Los cristianos designaron a la lepra con el nombre de mal de San Lázaro, en la creencia de que Lázaro murió por este

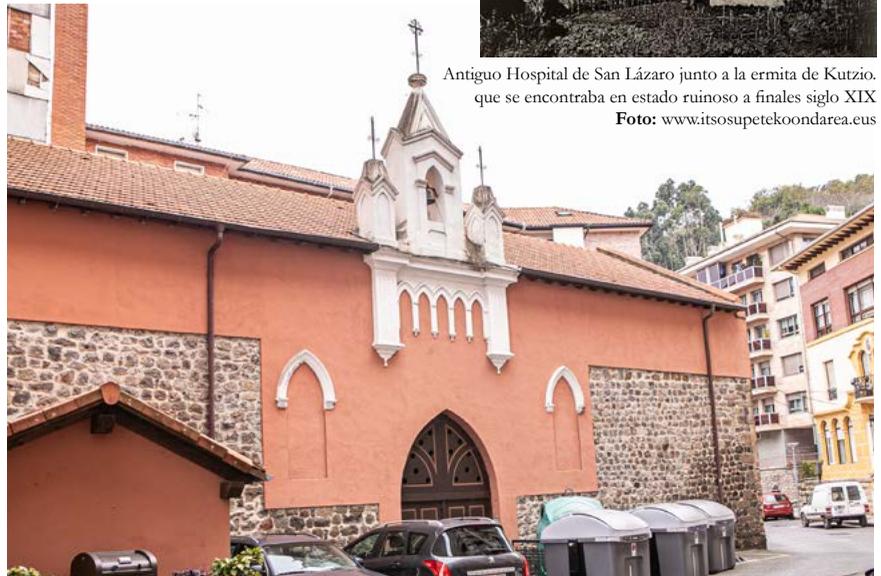
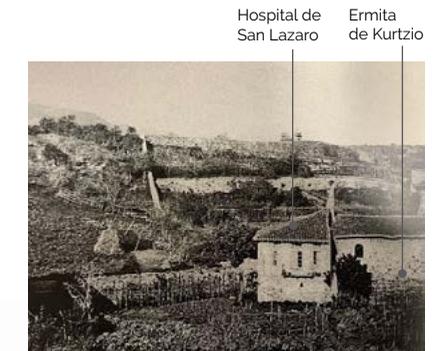


Imagen actual de la Iglesia de Kurtzio, Bermeo.

mal y fue resucitado por Jesús. Cuando los guerreros de Occidente volvieron de Tierra Santa tras intentar liberar Palestina de la dominación musulmana (principios del siglo XII), fueron acogidos por Luis VII, que les concedió cerca de París una casa que transformaron en un hospital para el cuidado de leprosos, otorgándole el nombre de Lazareto. De ahí que todas las instituciones asistenciales medievales colocadas bajo la advocación de San Lázaro tenían la condición de leproserías. El hospital San Lázaro de Bermeo presentaba similares características a las de otros que

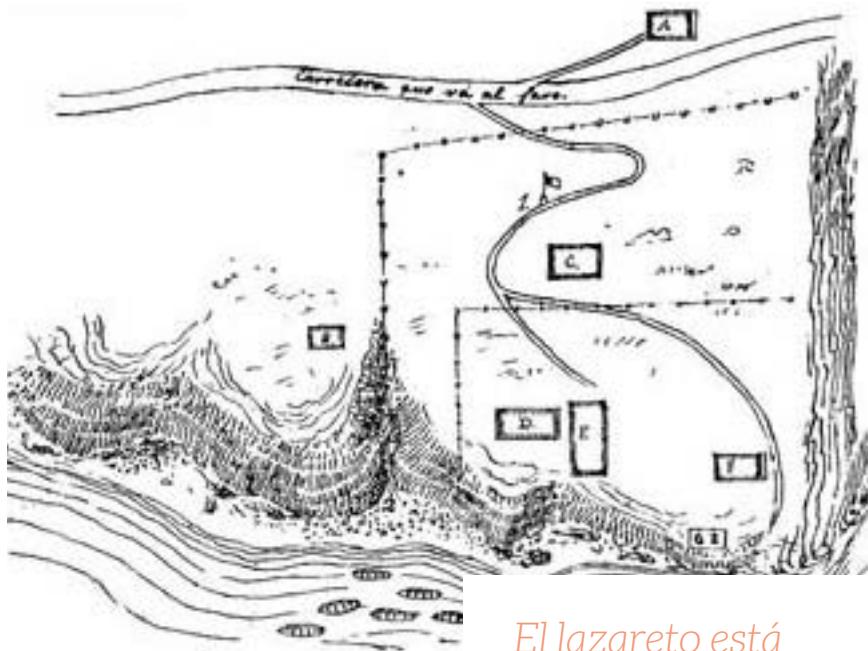


Antiguo Hospital de San Lázaro junto a la ermita de Kurtzio, que se encontraba en estado ruinoso a finales siglo XIX

Foto: www.itsosupetekoondarea.eus

se fundaron también bajo esa advocación: estar extramuros de la villa, cerca de un camino principal y disponer de una ermita colindante, en este caso Kurtzio.

En un documento del año 1507, guardado en la Biblioteca Nacional de Madrid, se habla de que el Hospital fue destruido por el incendio del 13 de diciembre de 1504. A partir de esta fecha comienza su desaparición total, primero con la absorción de todas sus pertenencias y bienes por parte del hospital Sancti Spirits en el año 1553, y en 1972 con el derribo total del edificio.



Plano que muestra el Lazareto existente en Matxitxako.. Foto: *La Unión Vasco-navarra, Periódico Fuerista*. Bilbao 18 de Septiembre de 1885

El lazareto está situado al N.O. de la villa de Bermeo en una falda limitada por el camino carretil que conduce al faro de Machichaco, y el mar.

EL LAZARETO DE MATXITXAKO

En el Archivo Histórico de la Diputación Foral de Bizkaia hay documentación que sitúa otro lazareto en Bermeo, en concreto, en Matxitxako, en el año 1885, cuando se produjo una epidemia de cólera. El Cuerpo de *Miñones* de Vizcaya controlaba su funcionamiento, y según la documentación, varias lanchas procedentes de Santander, desembarcaron y sus tripulantes fueron instalados en barracones de madera construidos para la ocasión. Un periódico de la época, *La Unión Vasco-Navarra* (1880-1894) describe así la ubicación del Lazareto: "El lazareto está situado al N.O. de la villa de Bermeo en una falda limitada por el camino carretil que conduce al faro de Machichaco, y el mar. Dista cinco kilómetros próximamente de Ber-

meo y uno del faro. Lo circundan dos empalizadas de estacadura con su correspondiente alambrado, distantes entre si en su parte más ancha unos 150 metros constituyendo el espacio que queda entre ambas, lo que pudiera llamarse zona neutral. En esta zona se hallan dispuestos varios hilos con su correspondiente timbre de alarma que acusan la presencia del que tratase de burlar la vigilancia que se ejerce para el completo aislamiento é incomunicación de los cuarentenarios. La parte del O. en que no aparece la cerca, está defendida por la accidentada elevación del terreno".

El periódico también realiza un relato de la llegada de las lanchas. "El 1º del corriente se recibió en Bermeo un despacho de la Diputación provincial, confirmado

por otro del Sr. Gobernador, en los que se ordenaba se tomaran medidas enérgicas con las lanchas que arribasen procedentes de Santander, en cuya ciudad se había desarrollado el cólera. También el Alcalde Sr. Nardiz recibió otro particular en el que se le anunciaba el próximo arribo de cuatro lanchas. Con efecto el día siguiente se presentó muy de madrugada la lancha San Juan con 8 tripulantes y 34 pasajeros, de ellos 19 mujeres; y posteriormente fueron llegando aquél mismo día hasta seis embarcaciones que conducían un total de 41 tripulantes y 86 pasajeros, ó sea 127 personas, entre ellas 49 mujeres y 13 niños. El día 3 llegó otra lancha con 9 personas más entre tripulantes y pasajeros. Grande fue la alarma del vecindario en los primeros momentos, pero después de adoptar algunas medidas de precaución y de haber conferenciado las autoridades con el Diputado Sr. Villabaso que se personó en Bermeo, en cuanto tuvo noticia de lo que ocurría, se dispuso el establecimiento del lazareto, en cuyo trabajo se invirtieron tan solo tres días. En un principio se pensó en la isla de Iزارo, como punto más conveniente, pero se hubo de desistir ante la carencia de aguas potables y de la dificultad de las comunicaciones á la menor alteración del mar".

El periódico continúa su relato con las provisiones que reciben los "cuarentenarios", que era arroz, garbanzos, carne fresca, pan, café y azúcar, así como vino, pero este último mediante pago. Describe como todos los días se encienden grandes hogueras de azufre para fumigar los barracones. El médico director del lazareto se llamaba Adolfo Gil Pastor, médico municipal de Bilbao, al que así elogia el periódico de la época: "Solo han fallecido dos hombres y una niña, lográndose extirpar el foco de infección. Este resultado constituye el mayor elogio del Sr. Gil... Críticos eran los momentos, pero se acudió con prontitud al remedio, y de ahí el establecimiento del lazareto de Machichaco. La Diputación provincial y el Ayuntamiento de Bermeo han merecido bien de sus administrados." **UM**



Biblioteca municipal Jose Manuel Etxeita de Mundaka

Jose Manuel Etxeita

PADRE MUNDAKES DE LA NOVELA VASCA

Una carrera naval exitosa, novelista autodidacta, amante del euskera, aficionado a la música y la astrología, y hasta alcalde de Manila, son "las vidas" de este mundakés que relató con sencillez, claridad y humor costumbrista la realidad de su época. Cuando publicó su primera novela en euskera en 1909, sólo su admirado Domingo Aguirre, pionero y creador de la narrativa vasca, había publicado en euskera, por lo que puede considerarse a Etxeita como el padre mundakés de la novela vasca. Su pueblo natal, le otorgó su reconocimiento poniendo su nombre a la biblioteca municipal.

Sus relatos son prácticamente autobiográficos, de ahí, que sea apropiado empezar por conocer los diferentes aspectos de su vida. Jose Manuel Etxeita y Luzarraga nació en Mundaka en 1842. De madre mundakesa y padre durangués. Empezó su carrera naval de niño. Desde los 11 años trabajó como *txo* ayudando en los barcos del puerto, estudió náutica en Bilbao y con el título de piloto bajo el brazo recorrió todo el mundo. A los 20 años ya fue nombrado capitán de uno de los mercantes más grandes de España. Como otros mundakeses trabajó para la naviera *Olano, Larrinaga & Compañía*, instalada en Liverpool. Cubría la línea Liverpool-Manila y vivió 16 años en Filipinas. Llegó a ser inspector de barcos, director de la compañía, consejero de la Junta del Puerto, presidente de la Cámara de Comercio y parece que llegó a ser alcalde de Manila. Con una carrera meteórica y tras hacer fortuna regresó a su pueblo en 1900, con idea de descansar y dedicarse



Novela en euskera vizcaíno, *"Josecho"* (1909) de Jose Manuel Etxeita.
Foto: www.aunamendi.eusko-ikaskuntza.eus

Etxeita fue uno de los primeros autores, que se atrevió a escribir novela en euskera.

a su pasión, escribir en euskera, enseñar su lengua a los nietos, y disfrutar de sus aficiones, tocar la bandurria y la astronomía marítima.

En lo personal, las vicisitudes amorosas marcaron parte de su obra literaria. En 1867 se casó con Juana Abaroa, el amor de su vida, a pesar de la oposición de su madre, que se oponía porque eran primos, (tuvieron que pedir dispensa papal), y además, eran de clases sociales distintas. Estas vivencias se reflejan en varias de sus obras, que fundamentalmente recogen temas de navegación y frustraciones amorosas. Su carácter y personalidad se han descrito con cualidades como sencillez, rectitud, inteligencia, laboriosidad, destreza, valentía, fe cristiana y un cariño especial a la lengua de sus padres. (*Escritores Euskéricos Contemporáneos. Euskaltzainak Bilduma. Gorka Aulesti*).

LAS HISTORIAS DE "JOSECHO"

Etxeita fue uno de los primeros autores, que se atrevió a escribir novela en euskera. Su primera novela *"Josecho"* publicada en 1909 forma parte del escaso grupo de novelas publicadas hasta entonces en euskera, junto a *Auñamendiko Lorea (1898)* y *Kresala (1906)* de su coetáneo Domingo Aguirre. Estos pioneros de la literatura vasca veían que el euskera, como lenguaje literario, no estaba suficientemente desarrollado y así lo explica y excusa el propio Etxeita al comienzo de *"Josecho"*. Sin embargo, apostaron por su lengua para escribir, aunque buscaron sus modelos en la literatura castellana. Etxeita coincidió en el tiempo con la generación del 98 pero sigue el estilo de un movimiento anterior, el realismo.

"Josecho" es una novela de aventuras, autobiográfica, que se desarrolla en Mundaka. La fotografía que ilustra la portada corresponde a Jose Manuel Etxeita, nieto del autor y padre de Begoña Etxeita, biznieta y última descendiente directa con el apellido Etxeita, que sigue pasando largas temporadas en la casa de Mundaka, donde todavía existe el chalet familiar. En sus 368 páginas y 21 capítulos se reconoce el paralelismo de la obra literaria con la vida real del autor. El protagonista, *Josecho*, es un niño robado por una gitana en Etxaurri (Nafarroa) y vendido por diez duros y diez gallinas a un matrimonio sin hijos de Mundaka (Chomin y Juana Mari). El niño crece en el ambiente rural y *arrantzale* mundakés. La novela narra la escalada profesional y mejora de status social del protagonista y cuenta su enamoramiento y posterior matrimonio con su amada Eladi, un matrimonio que no contaba con la aprobación de su familia. Se puede observar un cierto reflejo a Domingo Aguirre, que en su obra *Kresala* describe los amos de sus protagonistas Angel y Mañasi. El escritor y crítico literario mundakes Jon Kortazar señala cierta simpatía >>>

literaria entre Etxeita y Pio Baroja: acumulación de incidencias, múltiples aventuras y carácter aventurero de sus personajes... y señala en Etxeita un realismo menos dulzón y más ágil que el de Aguirre.

La segunda novela de José Manuel Etxeita "*Jayoterrri maittia*" (1910) más bucólica, cuenta con elementos comunes a la primera, como las adversidades a las que hacen frente los personajes de condición humilde, en este caso pastores, que consiguen triunfar en la vida. En esta novela, la historia transcurre en un lugar idílico llamado "*Andibaso*", de donde su protagonista se ve obligado a emigrar, vuelve rico y logra ser feliz en su pueblo natal.

En opinión de Kortazar el mejor logro de sus novelas es el diálogo, que "*refleja un acercamiento al habla real del pueblo. Su estilo puede definirse como fácil... por su poca utilización de neologismos y la utilización de periodos cortos, con base en la oración simple. Esto hace que las novelas de Etxeita sean recomendables para los que aprendan lengua vasca*". Además de escribir con frases cortas y fáciles, Etxeita utilizó un sistema ortográfico muy particular en su vizcaíno mundakes. Escribía como hablaba.

En Mundaka Etxeita es un referente, un personaje ilustre al que el pueblo quiso homenajear dando su nombre a la Biblioteca Municipal creada en 1969



Jose Manuel Etxeita.
Foto: www.mundaka.org

MUNDAKES, MARINO AUTODIDACTA Y AMANTE DEL EUSKERA

Cultivó también otros géneros como poesía, cuento o traducción y ganó varios certámenes. Publicó muchos artículos en diarios y revistas de la época como en la Revista Internacional de los *Estudios Vascos, R.I.E.V (1917), Euskalerraren Alde (1911), Jaungoikozale (1912)* y especialmente en *Euskal Eснаlea (1915)*. En esta última publicó en 1909 el cuento "*Maria Jesus eta iru artzaiah*" y un amplio número de poesías como las reconocidas "*Au, ori ta bestea*" o "*Itsasoan*". Como traductor, destaca la versión en euskera de los cuentos del vizcaíno Antonio de Trueba, que se publicaron en la revista de prensa *Euskal Eснаlea*, igualmente premiados.

En Mundaka Jose Manuel Etxeita es un referente, un personaje ilustre al que el pueblo quiso homenajear dando su nombre a la Biblioteca Municipal creada en 1969, en la calle Matadero. En 2015 Mundaka celebró el centenario de su fallecimiento, con una exposición sobre el artista, conferencias y un homenaje.

Etxeita también fue una personalidad destacada de la sociedad mundakesa de su época, fue un socio clave en la creación de la "*Biblioteca histórica de la Sociedad Fraternidad Mundaquesa, 1867-1915*". Uno de sus objetivos fue la constitución de una biblioteca y una hemeroteca que contribuyera a la educación de sus socios, entre los que se encontraban personalidades de clase media conservadora, muchos marinos, capitanes o pilotos. Llegó a reunir hasta 176 socios, algunos alcaldes del pueblo. A su muerte, en 1915 se cerró.

El lingüista vasco Koldo Mitxelena, dedica significativas palabras a Jose Manuel Etxeita, para muchos, desconocido: "*ia ahazturik dagoen aintzindari bat, ahaztuegi beharbada, Jose Manuel Etxeita bizkaitarra dugu*" (*Un pionero casi olvidado, quizá demasiado olvidado, es el vizcaíno José Manuel Etxeita*). **UM**

Ezagutu Gauegiz Arteaga
pausoz pauso



**INNOVACIÓN
FUTURO
PROGRESO**



ARRATZU ELKARTEGIA

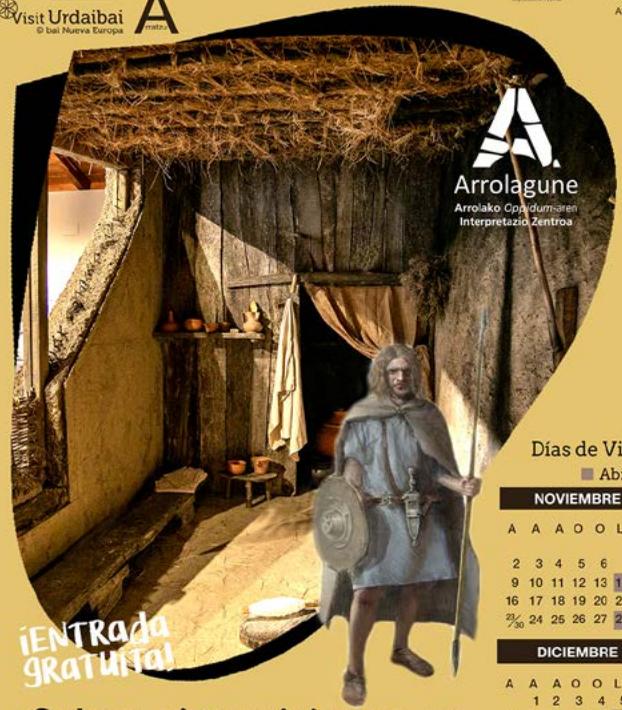
Langunea

¿Buscas un espacio para tu trabajo?

Los interesados

En establecer su proyecto empresarial en "Arratzu elkartegi Lantegia" contactar aquí:

azpiegiturak@bizkaia.eus | 946 073 700



Arrolagune
Arrolako Oinplazamaren
Interpretazio Zentroa

Días de Visita

■ Abierto

NOVIEMBRE

A	A	A	O	O	L	I
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

DICIEMBRE

A	A	A	O	O	L	I
1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

¡ENTRADA GRATUITA!

¿Sabes cómo vivíamos en Urdaibai hace 2300 años?

¡Ven a ARROLAGUNE!

HORARIO De 10:00 a 14:00

Loiola Auzoa, 4 48383 Arratzu (Bizkaia) Coordenadas 43°18'11" N 2°38'27" W
arrolagune@visiturdaibai.com 634 24 37 62

www.visiturdaibai.com

Busturialdea-Urdaibai



#danonartean

**TENEMOS QUE CONSEGUIRLO
SIN DEJAR A NADIE ATRÁS**

URDAIBAI

©MAGAZINE

BANAKETA PUNTUAK



**URDAIBAI MAGAZINEKO
BANAKETA PUNTUA
IZATEKO
INTERESATUTA
BAZAGOZ**

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

**BIZITZA HOBETU
MUNDUAN
herri bakoitzean
inor atzean utzi barik**

■ ATOR NEKALANITA, ROSAL GORRUK ■ TOPIRIAK
■ ITAS-INGURUAK, URDAIBAI ■ HAZI ZUJA, SA
■ ATAKARRIENGA, ELANTZOR ■ HIRIJO PLANAK/URBASAN

94 625 06 06

urdaibaimagazine@nuevaeuropa.com

La manzana...

de fruta prohibida, nada

Manzana Urtebeta

La manzana aporta innumerables beneficios para nuestra salud. En todo el mundo existen más de 7500 variedades y la conocemos poco. En Euskadi nuestras variedades autóctonas, han dado color y sabor a nuestros caseríos y son el néctar de la apreciada sidra: urtebi-haundi, bost-kantoi, bizkai, o errezila son algunos de sus nombres.

VARIETADES DE MANZANA RECOMENDADAS PARA LA SIDRA NATURAL DE BIZKAIA

Azpuru Garratza: Achatada-redonda, amarillo-verdosa, medio ácida.

Ibarra: Redonda-achatada, amarillo-verdosa, vigorosa.

Txistu: Achatada-redonda, roja-amarilla, medio ácida.

Urdin: Redonda con protuberancia, verde azulada con estrías rojas, ácido-amarga.

Originaria de las zonas templadas de Europa y de Asia, en Suiza e Italia existen evidencias de su existencia desde hace 4500 años. En Euskadi la primera referencia escrita conocida del manzano data de 1014 y 1024. En Bizkaia a mediados del siglo XI existe documentación escrita sobre la agricultura. Y en cartularios monasteriales aparece nuestra comarca en una mención a "Arboles pomíferas". En el S.XIII en un poema de Fernán González se describe, en parte, aquella Bizkaia rural "*Don Lope el vizcaíno, rico de manzanas, pobre de pan y vino*".

La manzana, *malus domestica*, es un fruto ampliamente consumido en todo el mundo y está a nuestra disposición durante todo el año, debido a sus excelentes condiciones de conservación. Botánicamente el fruto se denomina pomo y se caracteriza por una parte central dividida en cinco compartimentos huecos que contienen las semillas. A variedades no le gana nadie, en todo el mundo se calcula que puede haber más de 7,500 tipos de manzana. Se diferencian por el color; por la forma, redondeada, alargada o achatada; por el sabor, de la más dulce a la ácida; por el tamaño, por la textura, por la época de maduración o por las características del árbol, entre otras.

Rojas, amarillas, verdes, bicolors o reinetas, las variedades de manzana se pueden clasificar en estos cinco grupos en función de su aspecto y color. Entre las amarillas reina la Golden Delicious, la Red Delicious en las rojas y la representante de las verdes es la Grammy Smith. Entre las bicolors se incluyen todas las que no son reinetas y tienen más de un color, rojo en una parte y verde/amarillo en otra.

MANZANA, LA BASE DE UNA BUENA SIDRA

En Euskadi el cultivo de la manzana va intrínsecamente unido a la producción de sidra. En época romana ya se conocían la manzana y la sidra. En la Bizkaia medieval el manzano era el cultivo más abundante, tal y como aparece reflejado en ordenanzas forales, impuestos y litigios. En los siglos XIV, XV y XVI el manzano fue un cultivo especialmente protegido en las Encartaciones, Merindad de Durango y las villas de Bilbao y Gernika. En el S.XVII el consumo de vino le ganó terreno. En el siglo XVIII se pusieron en marcha iniciativas para el fomento de la plantación de manzanos y su cuidado, con viveros, podas... y en los siglos posteriores el consumo de sidra se mantiene en el medio rural, con plantaciones en las comarcas de Lea Artibai, Busturialdea y Encartaciones en el siglo XX.

Para elaborar sidra natural se utilizan distintos tipos de manzana, que van desde las ácidas hasta las amargas o dulces. Se calcula que en Euskadi existen más de 1000 variedades de manzana autóctona para sidra. En los años 80 el Departamento de Agricultura de

la Diputación Foral de Bizkaia puso en marcha un programa para catalogar el patrimonio genético del Territorio y seleccionar las variedades óptimas para producir sidra natural de calidad. A través de este programa y tras seleccionar el material vegetal de los caseríos de Bizkaia, se creó un banco de germoplasma o banco de semillas, donde conservar la diversidad genética de los cultivos. El material se sometió a estudio en la Estación de Fruticultura de Zalla y su Bodega Experimental. En la selección de variedades se tuvieron en cuenta criterios como la sensibilidad a plagas y enfermedades, características tecnológicas y estudio en la Bodega Experimental y productividad. Azpuru Garratza, Ibarra, Txistu y Urdin son las variedades que resultaron recomendadas para elaborar la sidra natural de Bizkaia. Los elaboradores de Sidra Natural de Bizkaia trabajan para la recuperación de esta bebida ancestral a partir del cultivo de variedades autóctonas y la mayoría como Sidra Natural Eusko Label.

"ESTAR MÁS SANO QUE UNA MANZANA"

La manzana contiene altos niveles de antioxidantes como la quercetina o el ácido caféico, y ofrece protección contra enfermedades cardiovasculares y contra el cáncer. Es rica en agua, sales minerales como el potasio, fósforo, calcio y hierro, y vitaminas A, B1, B2, B6, C y E, ácido fólico. Tres manzanas al día proporcionan el aporte diario de vitamina C.

Por su composición la manzana es una de las frutas más completas y su bajo contenido en proteínas y grasas hacen que sea uno de los alimentos más utilizados en dietas. Facilita la digestión porque activa los jugos gástricos, regula el tránsito intestinal y estimula los riñones. Es un buen aliado para combatir la gota, la artritis y los reumatismos. Es aconsejable para hacer frente a la hipertensión y reduce el colesterol. También fortalece el sistema nervioso por su contenido en fósforo. Además, por su alto contenido en fibra es bueno para las personas con diarrea o estreñimiento.

En lo gastronómico sus aportes al universo culinario son muchos y variados, casi tantos como tipos de manzana. En repostería las elaboraciones van desde las sencillas manzanas asadas, compotas, mermeladas, hasta una infinita variedad de tartas. Las recetas más innovadoras buscan el maridaje con lo salado, podemos encontrar manzana como ingrediente en ensaladas o como guarnición de carnes como el cordero o pavo, o con foie.

Más allá de la manzana como fruta prohibida sería un pecado no disfrutarla y beneficiarse de esta joya de las frutas. **UM**

*Ya lo dice
el dicho,
"Una manzana
cada día,
el médico
te ahorraría".*

OTRAS VARIEDADES DE MANZANA AUTÓCTONA

Errezil: Tamaño pequeño, ácida, amarillo parduzca. Madura en noviembre. Muy valoradas en Bizkaia como manzana de mesa.

Bost kantoi: Tamaño medio, amarillo-verdoso, semiácida. Madura a finales de octubre. Muy valorada en Bizkaia como manzana de mesa.

Urtebeta: tamaño medio, amarillo, semiácida. Madura en la segunda quincena de octubre. Muy valoradas en Bizkaia como manzana de mesa.

Urdin sagarra tamaño medio, verde azulada con estrías rojas, ácido-amarga. Madura en la primera quincena de noviembre. Muy valoradas en Bizkaia como manzana de mesa.

Gezamina tamaño grande, amarillo verdoso, dulce-amarga. Madura en la segunda quincena de octubre.

Goikoetxe tamaño medio-grande, estrías rojas-fondo amarillo, ácido-amarga. Madura en la segunda quincena de octubre.

Moko: tamaño medio, rojo intenso, ácido-amarga. Madura en la primera quincena de octubre.

Txalaka: tamaño grande, amarillo, ácida. Madura en la primera quincena de octubre.

RECETA

Tarta de manzana tradicional

INGREDIENTES 10-12 raciones

- 6 Manzanas
- Leche 300 ml
- Azúcar 300 g.
- Harina 200 g.
- 5 Huevos
- Mermelada de Albaricoque 120 g.
- 1 Cucharada de Agua
- Mantequilla (Para el molde)

No pelar las manzanas antes de tiempo para que no se oxiden. En un bol amplio pondremos el azúcar y los huevos. Añadiremos también la leche y la harina. Pelar y cortar en trozos 4 de manzanas. Unir los trozos de manzana con el resto de ingredientes del bol. Batir bien hasta formar una crema lisa y sin grumos. Precalentar el horno con calor arriba y abajo y sin ventilador a 170°C. Untar el molde con mantequilla y verter la crema dentro. Pelar el resto de manzanas y partirlas en gajos. Colocar los gajos en círculos sobre la crema hasta completar. Hornear 50 minutos. Para desmoldar dejarla enfriar. Y cubrir con la mermelada.

HONGOS EN URDAIBAI, VITALES PARA SU BIODIVERSIDAD

Los hongos cumplen un papel vital en nuestros ecosistemas. La biodiversidad de estas especies es enorme y su simbiosis con la calidad de nuestros suelos en bosques y campos les hace especialmente valiosos para el medioambiente. Conocemos poco de sus beneficios para la naturaleza y de la realidad micológica de Urdaibai, en continua evolución.



Se estima que el 80% de las plantas están asociadas a hongos sin los cuales no resistirían las inclemencias como sequías o la falta de nutrientes en el suelo, y serían más sensibles al ataque de bacterias o insectos. Las interacciones entre organismos también son vitales para los propios hongos. Posiblemente haya hongos que no den frutos si no están asociados a bacterias.

¿Qué son realmente los hongos?

Técnicamente no son ni animales ni

plantas. Comparten características de ambos. Los hongos son organismos que pertenecen al reino *fungi*, se alimentan de desechos y materia orgánica en descomposición o y también, viven asociados a algunas plantas. La diferencia entre hongo y seta es que el hongo, es la parte que se encuentra debajo de la tierra, mientras que la seta, es la parte visible y comestible. La parte oculta del hongo, la que crece bajo tierra se denomina *micelio*, equivalente a la raíz.

Cada especie micológica necesita de unas condiciones especiales. Cuando las condiciones climáticas son las adecuadas, el hongo pasa a desarrollar las setas, que son el órgano reproductor. Una vez desarrollado el ejemplar de seta, éste empezará a generar esporas que garantizarán el desarrollo de nuevos hongos y setas. Generalmente, a las setas también se les conoce como hongos comestibles. Por lo que podríamos decir, que el fruto del hongo es la seta.

HONGOS LOS HABITANTES DEL SUELO

El subsuelo del bosque está lleno de vida. Los microorganismos del suelo se nutren de los restos de materia orgánica, hojas secas, ramas y restos de otros organismos. Cuando la humedad es abundante su actividad se multiplica.

Determinados hongos, aportan mucho a la biodiversidad, así nos lo explica Miguel Angel Cubero, experto micólogo gornikés afincado en Ibarangelu: "según la forma de cómo se alimentan los hongos (son Heterotrofos) pueden ser Parásitos, Saprófitos y Simbióticos. Los Parásitos se alimentan de los jugos de otra planta o de un huésped animal a los cuales perjudica y les provoca enfermedades que pueden acabar con ellos. Nos acordamos de la *Armillaria mellea* y el *Árbol de Gernika*, y actualmente de la peste de la banda roja del pino insignis originada por las esporas del hongo *Dothistroma pini*. Por tanto, los hongos parásitos son perjudiciales para el ecosistema. Sin embargo, los saprófitos son beneficiosos, pues viven y se alimentan de materia orgánica muerta y en descomposición ayudando a desintegrarla. También son beneficiosos, y mucho, los hongos simbióticos, porque crean una alianza con las plantas por medio de la micorriza (micelio y raíz), por la cual el hongo recibe de la planta el alimento que necesita y la

planta obtiene más fácilmente el agua y los minerales que necesita".

Estos hongos ayudan a las plantas en las que se asientan, evitan la pérdida de humedad y nutren a los árboles de sales minerales y agua, y a cambio reciben los azúcares creados por ellos. Son organismos recicladores. Es indudable la función de los hongos como fertilizadores del suelo donde habitan y también son fundamentales para la sujeción del terreno. Para el desarrollo de la vida, el suelo necesita de los "servicios de mantenimiento" y mejora de la fertilidad que le ofrece el hongo. La microflora hace posible un suelo fértil para las plantas. Se estima que la mayor parte de los microorganismos que viven en el suelo son hongos. De hecho, se han realizado recuentos que arrojan cifras entre 20.000 y 1 millón de individuos fúngicos por cada gramo de suelo. Esta realidad micológica se ve afectada por la gestión forestal, "Las talas (matarrasa) y las fumigaciones actúan de forma negativa, y de forma positiva, las entresacas, que clarean los bosques, y las reforestaciones", destaca Cubero.

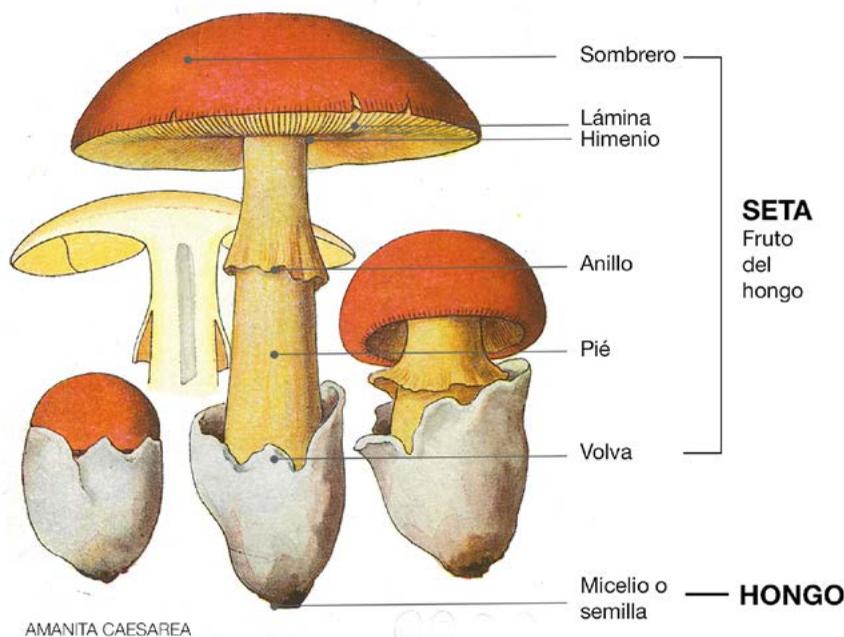
¿SABEMOS DE HONGOS EN URDAIBAI?

Las primeras citas de hongos en Urdaibai se recogen en varios trabajos en la década de los 80. Especialmente relevantes

Los hongos son vitales para la salud del subsuelo.

fueron los estudios realizados en 2002 y 2004. Fruto de aquellos trabajos, "en 2004 finalizó un proyecto donde se catalogaron 767 variedades. Posteriormente entre el 2004 y 2006 se amplió el catálogo con una aportación de otras 360 variedades, lo que hace un total de 1.127 variedades catalogadas. Se estima que la riqueza fúngica en Urdaibai podría ser del orden de 3.000 especies, de estas aproximadamente la mitad serían macromicetos (carpoforo mayor de 1mm.), que son las que nos ocupan, y el resto micromicetos. Existe una "lista roja" de especies amenazadas de macromicetos en el País Vasco con distintos grados de amenaza. La lista contiene 54 variedades amenazadas, esta lista sería aplicable en Urdaibai. Resaltan 3 variedades de esta lista que se suelen incluir en la cesta: *Agaricus Arvensis* (Elurbola, Bola de nieve), *Clitocybe Geotropa* (San Martín Ziza, Platera) y *Russula Virescens* (Gibelurdirin)", señala el experto micólogo de Urdaibai, Miguel Angel Cubero.

Hay muchas diferencias entre hongos, los más conocidos son los denominados macromicetos (macro-grande, visible; miceto-hongo=u hongos superiores, popularmente, setas). Se estima que en Urdaibai existan unas 1500 especies de macromicetos, pero muchos de nuestros hongos nos pasan desapercibidos, porque son microscópicos y no se hacen visibles sobre la tierra, aunque durante toda su vida permanecen asociados a las raíces de las plantas. Entre estas formaciones vegetales también existen macromicetos como el archiconocido Champiñón Silvestre o barren-gorri (*Agaricus campestris*), la senderuela o *marasmio jangarria* (*Marasmius Oreades*) o la Seta de brezo, *Iarramedia ziza* (*Lepista Caespitosa*). >>>



AMANITA CAESAREA

Descripción de un hongo

Al preguntar al experto Miguel Ángel Cubero por las especies más apreciadas destaca que "entre las especies consideradas de mejor calidad se encuentran *Amanita Caesarea* (Kuleto, Goringo), *Boletus Aereus* (Onddo beltza), *Boletus Edulis* (Onddo zuri), *Boletus Aestivalis* (Udako onddo zuri), *Boletus Pinophilus* (Kaskabeltz), *Calocibe Gambosa* (Perretxiko), *Cantharellus Cibarius* (Ziza hori), *Coprinus Comatus* (Urbeltz), *Russula Cyanoxantha* (Urretza), *Russula Virescens* (Gibelurdin), *Russula Vesca* (Gibel arrosa goiztiar), *Hygrophorus Marzuolus* (Martxoko ezkoa), *Peurotus Eryngii* (Gardu Ziza). Algunas de estas no salen en Urdaibai".

La tipología de arbolado de un territorio influye directamente en la evolución micológica del lugar. En los bosques de Urdaibai proliferan los hongos asociados a los árboles de hoja caduca. En los escasos robledales de Urdaibai se han recolectado 462 especies de *macromicetos*. Entre nuestra flora fúngica podríamos destacar algunas como la *Amanita Phalloides*, *Boletus erythropus* (Pie rojo, onddo hankagorri) o la *Cantharellus pallens* (zizahori, rebozuelo). Algunas de ellas tóxicas (*A.phalloides*) y otras comestibles como (*C.pallens*).

El tipo de hongos varía notablemente cuando este tipo de arbolado se sustituye por cultivos como el pino o el eucalipto. Las especies de hongos relacionadas con los nuevos árboles desplazan a las originales. En los pinares podemos encontrar *Russula Sardonia* (Rúsula acre, Pinudi gibelubel), *Amanita Muscaria*, *Boletus Edulis*, *Boletus Badius* o *Lactarius Deliciosus* y entre las especies específicas de los eucaliptos se encuentran *Laccaria lateritia* o *Descolea tenuipes*. Sin embargo en Urdaibai el encinar cantábrico, bien con-

ÉPOCA DE RECOLECTA

La época en la que brotan más setas es en otoño (octubre-noviembre), aunque si el verano ha sido lluvioso, en septiembre ya aparecen las cesáreas y los primeros *Boletus*. Hay setas que salen solo en primavera y otras que prefieren el frío.



Boletus Edulis en el bosque

Para la recogida de setas se recomienda ir equipado con la ropa adecuada, según el tiempo, con cesta, navaja, un libro y con paciencia y buen humor

servado y abundante, propicia una amplia variedad de hongos como el *Boletus Satanás* (*Boleto de Satanás*, *Satan onddo*) o *Hydnum rufescens* (Lengua de gato, tripaki gorriska), y en las encinas mezcladas con laureles, madroños y otros podemos encontrar *Amanita Caesarea*, *Boletus Aereus*, o *Cortinarius Quercilicis*. Los ecosistemas de Urdaibai también miran al mar, las dunas costeras albergan una especial vida micológica de especies que se adaptan a la movilidad del sustrato o a un alto estrés hídrico. "En las dunas con 40 Ha. podemos encontrar *Suillus Mediterraneensis*, *Hygrocybe Conicooides*, *Tulostoma Brumale* o *Conocybe Dunensis*", explica Cubero.

RECOLECCIÓN, MIMEMOS SU CONSERVACIÓN

En Euskadi siempre ha existido cultura

micológica y afición a "salir a por setas". Entre nuestras variedades más demandadas y conocidas el *Boletus edulis* (hongo blanco, *onddo zuri*), de txapela marrón y tronco blanco, el *tripaku* o *lengua de vaca* (*Hydnum repandum*) y el *hongo negro* (*Boletus aereus*, *onddo beltza*), con sombrero negro y pie oscuro. Su recogida óptima varía en función de la humedad del terreno. En el caso del *boletus* normalmente suele aparecer entre 10 y 15 días después de la lluvia y el niscalco entre 35 y 40 días después. Se consideran delicias gastronómicas, pero debemos ser cautos a la hora de recolectarlas. Se aconseja no recoger más de 2 kilos de hongos al día, cerca de 70 especies de hongos están en peligro de extinción. La excesiva presión recolectora de especies concretas está dando lugar a abusos, a que cada vez se recojan ejemplares más jóvenes e inmaduros o se remueva el terreno rompiendo el micelio de los hongos. Es importante cortar las setas con una navaja y usar cesta de mimbre para que las esporas se puedan distribuir por el campo, que es la mejor forma de contribuir a su reproducción.

El experto en micología Miguel Ángel Cubero nos aconseja la "recolecta sostenible", "es decir recoger lo que vas a consumir, dejar donde están los ejemplares que no conoces o que no están en buen estado y los restos de limpieza verterlos o en el monte, en el contenedor marrón o en el compostador. A nivel de sociedades micológicas, no

Ante la duda,
no comer el
hongo. En caso
de intoxicación,
guardar uno
para llevarlo
al hospital.

arrasar cuando hay exposiciones, recolectar 2 o 3 ejemplares de cada especie, limitar las exposiciones (periodos bianuales o trianuales) y los desperdicios o sobras depositarlos donde hemos indicado a nivel individual. A nivel institucional, promover las plantaciones de árboles especialmente los autóctonos. En Urdaibai hay mucha afi-

HONGOS Y BOSQUES, ¿DE DONDE SALEN?

Bosques de robles y mixtos (roble, abedul, arce, fresno...) con 1700 Ha.: Boletus Erythropus, Cantarellus Subpunosus, Entoloma Sinuatum, Russula Aurea, Russula Cyanoxhanta, Russula Virescens, Russula Vesca, Amanita Caesarea, Boletus Aereus, Boletus Reticulatus.

Bosques de Pino Radiata con 10.000Ha. (Urdaibai ocupa 22.000 Ha.): Amanita Muscaria, Amanita Rubescens, Boletus Edulis, Boletus Badius, Boletus Erythropus, Lactarius Deliciosus, Lactarius Quieticolor, Russula Caerulea, Russula Sardonica, Tricholoma Portentosum.

Bordes y cursos de ríos con alisos, fresnos, robles, avellanos y sauces, con 17 Ha.: Morchella Esculenta, Morchella Umbrina, Sarcoscypha Coccinea, Lactarius Lilacinus.

Campas: Agaricus Campestris, Higrocybe Nitrata, Higrucybe Pratensis, Lepiota Procera, Marasmius Oreades.

Encinar con 1.500 Ha. y encinas mezcladas con laureles, madroños y otros: Amanita Caesarea, Amanita Pantherina, Amanita Phalloides, Boletus Aereus, Boletus Queletii, Boletus Satanus, Cortinarius Quercilicis, Boletus Pseudoregius, Hygrophorus Russula.

Dunas con 40 Ha.: Suillus Mediterranensis, Higrocybe Conicoides, Tulostoma Brumale, Conocybe Dunensis.

Eucaliptales con 1.500 Ha., la riqueza fúngica es escasa: Laccaria Fratena, Pisolithus Arhizus, Hypholoma Fasciculare y otros.

ción a la recolecta de setas para consumo (Micofagia) pero poca afición al estudio de las setas (Micología). Las instituciones municipales deberían incentivar la afición a la Micología."

Las investigaciones se encaminan a tratar de domesticar más especies de hongos, como los boletos o los niscalos, y así minimizar el impacto de la demanda de hongos silvestres en los setales naturales. En el caso de los hongos, su cultivo lleva asociado la revalorización de materiales de desecho de la agricultura, por lo que si se realiza de forma adecuada se puede considerar como un cultivo sostenible y respetuoso con el medio ambiente. Conocimiento, sensibilidad y amor por la naturaleza son las claves para disfrutar de los hongos. **UAM**

¿sabias qué?

- Los líquenes (hongo + alga), bioindicadores de la salud ambiental de los ecosistemas, representan la quinta parte de los hongos conocidos (unos 13.500).
- El periodo de crecimiento de una seta tarda de unas pocas horas a varios días.
- El término "Hongo" incluyen un amplísimo número de organismos, la mayor parte microscópicos, entre ellos muchos patógenos responsables de las enfermedades en plantas (roña) o en animales y hombres (tiñas, pie de atleta ...). Otros muchos ofrecen múltiples usos, como levaduras y fermentadores en la obtención del pan y la producción del vino y cerveza, en la maduración de quesos, control biológico de plagas, u obtención de antibióticos.
- La luna afecta al desarrollo del hongo, suelen salir a partir de la primera luna llena de septiembre.



iza
gu
tuz
mendata



ABARCAS

Bailando con la tradición.

Las abarcas de cuero fue el calzado tradicional del mundo rural vasco. Los artesanos las adaptaban según el uso que iban a tener. Utilizaban más cuero para hacer frente a las bajas temperaturas y las calzaban con gruesos calcetines de lana. Hoy forman parte de nuestro patrimonio etnográfico y de la indumentaria típica tradicional, que como en otras culturas proviene de los tipos de ropas que usaban nuestros antepasados, en los caseríos. Su elaboración artesana y su uso se ha conservado en el folclore, en las danzas y como parte del "traje" popular en las celebraciones de carácter tradicional y ferias agrícolas y ganaderas. Un homenaje a nuestro origen *baserritarra*.

En el mundo rural las abarcas fueron perdiendo simpatía entre los jóvenes, que además de buscar algo más cómodo, progresivamente adoptaron formas de vestir de "la calle" al salir del caserío para ir a trabajar a las fábricas. De la misma manera que se perdió su uso, en el día a día, las abarcas fueron ganando terreno como seña de identidad en festividades y manifestaciones folclóricas populares. Hoy en día existe una conciencia, cada vez más extendida, por preservar nuestro folclore y señas de identidad cultural, y se recrea con mimo el traje tradicional vasco, incluido el calzado. Siempre que la meteorología no lo desaconseje, las abarcas, en euskera "abarkak", recorren los espacios festivos de espíritu tradicional y rural como *Euskal Jaialak* y *Azokak*.

El gipuzkoano Martín Sukia es, según sus propias palabras, el último "abarkagile" artesano. Cogió el testigo, hace 39 años, a un artesano de Basauri, al que le compró la maquinaria, y desde entonces fabrica abarcas de cuero, en el taller de Deba (Gipuzkoa) con la única variación de diseño, en todos estos años, de introducir colores, para adaptarse a las modas de los trajes tradicionales vascos. En sus mejores épocas, ha llegado a vender unas 8.000 abarcas, siempre a tiendas de toda Euskal Herria, Rioja, Burgos y América, en concreto a Boise y San Francisco. En Gernika-Lumo, también es posible comprar sus abarcas. Reconoce

El gipuzkoano Martín Sukia es, según sus propias palabras, el último "abarkagile" artesano. Cogió el testigo, hace 39 años, a un artesano de Basauri, al que le compró la maquinaria



Martín Sukia trabajando en su taller de Deba. Foto: Martín Sukia

que ahora la producción ha bajado mucho. "Mis abarcas son de cuero, de vaca para los adultos y de oveja para los niños, pero han salido al mercado unas abarcas de imitación de cuero, que no se producen en Euskal Herria, y que se venden en los centros comerciales, que han hecho mucho daño a mis ventas", nos comenta Martín Sukia. Cuando Martín decida jubilarse, tiene asegurado el relevo, sin embargo "el taller se trasladará a otro lugar", reconoce el "abarkagile".

Antiguamente, los propios *baserritarras* hacían las abarcas con cuero natural de piel de vaca, que ablandaban con sebo de oveja. La abarca cubre con una sola pieza la planta, dedos, laterales y talón del pie.



Las calzaban tanto hombres como mujeres, para trabajar y reservaban otras para los domingos y días de fiestas. En algunos lugares de Euskal Herria se diferenciaban las abarcas, de trabajo y de "vestir". Las de vestir tenían "dos ojos" de adorno en la punta. Al utilizarse para trabajar y en terrenos que podía ser irregulares y accidentados, era importante atarlas bien y proteger el tobillo. Para ello las cuerdas se ataban, cruzándolas, sobre el empeine hasta un palmo del tobillo. Para la elaboración de las cuerdas se utilizaba lana de oveja negra, y los calcetines eran de lana de oveja blanca.

Su elaboración artesanal ha experimentado una evolución importante. Antigua-

mente, eran de piel sin curtir, que se cubría con ceniza y luego pelaban. Al hacerse con piel sin curtir, cuando se mojaba se dilataba, y con el sol, tenían tendencia a cerrarse y encogerse. Después de agujerear todo el borde ponían la piel a remojo en agua templada para facilitar su costura y se cosían con unas tiras sacadas de la misma piel. Hoy en día el proceso es muy distinto. Para las abarcas más grandes se emplea piel de vaca previamente tratada con aceites y curtida y piel de oveja para las abarcas pequeñas. Para aislarlas el pie de las irregularidades del suelo y de la lluvia se suele añadir una suela de goma. Hoy día también se fabrican con piel sintética.



Abarca infantil con "ojos". 1930-1950, Aulesti
Foto: Euskal Museoa. Bilbao. Museo Vasco



Luisa Imaz 1930.
Foto: guregipuzkoa.net/@CCby-sa. Marín Izurutza

"Hay que vestirse por los pies"

dice el refrán, porque el ser humano siempre ha tenido la necesidad de proteger su cuerpo, y para aclimatarlo, comenzó por proteger sus pies. Para ello utilizó la piel y las lanas de los animales, materiales utilizados en la fabricación de las abarcas. El geógrafo griego Estrabón, que vivió en la época de Jesucristo, dejó escrito que las abarcas se utilizaban ya en tierra vasca desde la prehistoria. Y en otra referencia escrita que data del año 985, se relata que el ejército del rey navarro Sancho Garcés atravesó los pasos nevados del Pirineo con abarcas en los pies. También el monje benedictino francés Ayméric Picaude, (S. XII), dejó escrito que los vascos utilizaban, en su día a día, este calzado, realizado con piel de vaca. **UM**

Renove etxea



**Aldundiak lagunduko dizu
etxea berritzen, eta zuk
Bizkaiko eraikuntzako
gremioei lagunduko diezu**

% 10eko desgrabazio fiskalak egongo dira 3.000 eta 15.000 euro arteko obretarako, lehenengo etxebizitzan egiten badira eta etxebizitza horrek hamar urte baino gehiago baditu



Orain Bizkaia

BAGARA ALA EZ GARA?

 *Bizkaia aurrera!*