

URDAIBAI

2021
nº 26

© MAGAZINE ONLINE



GAVIOTA

isla de hierro en alta mar

| LA CASA DE JUNTAS DE GERNIKA

| ELKARRIZKETA. ANA MARIA ZUBIAGA
CIENTÍFICA FORUTARRA

| CARREJOS

| CALLEJERO ESCULTURAL, NESTOR
BASTERRETxea

| CARTA EUROPEA DE TURISMO SOSTENIBLE

| LA HORA BRUJA EN URDAIBAI

1/6

Zenbaki hau produktuaren arriskuaren adierazlea da: 1/6 zenbakiak arrisku txikiagoa adierazten du, eta 6/6 zenbakiak, berriz, handiagoa.

Kutxabank Kreditu Erakundearen Gordailuak Bermatzeko Funtsari atxikita dago. Funts hori urriaren 14ko 16/2011 Errege Dekretuan aurreikusita dago. Funts horrek gaur egun gehienez 100.000 euro bermatzen ditu gordailugile bakoitzeko.



Doako istripu-aseguru berria.

Babestu hobeto gehien maite duzuna.

Gaztedi Planarekin, 1.000 euroko gutxieneko saldoa badaukazu, doako aseguruia izango duzu⁽¹⁾, egoerarik txarrenetan haiek babestuta edukitzeko.

Orain, gainera, **doako Aseguruaren prestazioa handitzeko aukera duzu⁽²⁾, bere lehenengo inbertsio-fondoa kontratatuta⁽³⁾**

Horrela, gurasoak istripuz hil ezker, adingabeek **Gaztedi Planarengatik hilean 200 euroko errenta izango dute 18 urte bete arte eta 300 euro gehiago Inbertsio fondoarengatik.**

kutxabank

(1) Doako Aseguruak guraso baten heriotza estaliko du bera istripuz hiltzen bada. Aseguruia baliagarria izateko, Gaztedi Planak honako baldintza hauetako batzuk bete behar ditu: 1.000 euroko edo gehiagoko saldoa egotea istripua gertatu aurreko egunean edo 1.000 euroko edo gehiagoko batez besteko saldoa egotea istripua gertatu aurreko sei hilabeteetan. Prestazio honen bidez, hileroko 200 euroko errenta ordainduko zaio onuradunari, istripua gertatu den egunetik Planaren titularrak 18 urte bete arte. KUTXABANK SAK 055-1980019878 zenbakiko istripuetarako aseguru-poliza kontratatu du MAFRE VIDA, Sociedad Anónima de Seguros y Reaseguros sobre la Vida Humana aseguru-etxearekin. (2) Gurasoen edo tutoreen istripuagatik heriotza estaltzen duen Doako Aseguruia, baldin eta istripuaren aurreko egunean Inbertsio Fondo/Fondoen Zorro Delegatu bakar batean 1.000 euroko edo gehiagoko saldoa badago. Prestazio honen bidez, hileroko 300 euroko errenta ordainduko zaio onuradunari, istripua gertatu den egunetik kontratuaren titularrak 18 urte bete arte. KUTXABANK SAK, ondore hauetarako, 055-1980019878 zenbakiko istripuetarako aseguru-poliza kontratatu du MAFRE VIDA, Sociedad Anónima de Seguros y Reaseguros sobre la Vida Humana aseguru-etxearekin. Folleto osoa nahiz inbertsio-fondo bakoitzari buruzko inbertitzailearentzako oinarritzko datuak dakartzan dokumentua CNMVn daude. Gainera, CNMVen, Sozietate Kudeatzailean, bulegoetan eta www.kutxabank.es webgunean jaso daitezke.

SER Y SENTIR

Busturialdea es una comarca efervescente. Su historia y cultura se asientan en un territorio pequeño, extraordinario y envidiable. El debate sobre su futuro es casi permanente y queremos ver el horizonte. Una parte importante de Busturialdea pivota en "Urdaibai" una marca que gana terreno en la mente de la ciudadanía local y que desde fuera nos identifica.

En nuestro seno se han necesitado décadas para considerar "Urdaibai" un valor añadido. Ser Reserva de la Biosfera va dejando de ser un "marco verde", para sentir su valor transversal, un valor que suma a cada línea estratégica de desarrollo, sea pública o privada. Cada vez más, las ideas de futuro, las iniciativas locales y los planes de las instituciones están imbuidos del espíritu sostenible que requiere nuestra esencia diferenciadora.

La trayectoria complicada que nos ha traído hasta hoy nos ha enseñado mucho. Hemos ganado perspectiva, empieza a normalizarse la participación y a demandarse una cohesión suficiente para ganar eficiencia.

Queda camino por recorrer, pero las ideas por naturaleza multidimensionales, brotan cada vez más del territorio entendido como un todo cultural, un avance que va sumando actitudes, planes y compromisos coherentes. A corto plazo necesitamos ver hechos, resultados. Necesitamos un compromiso global construido con compromisos individuales. Todos y todas estamos implicadas.



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

nuevaeuropa@nuevaeuropa.eus
www.nuevaeuropa.eus

SUSCRIPCIÓN

Si quieres recibir la revista, contacta aquí:
urdaibaimagazine@nuevaeuropa.eus
tel: 94 625 06 06
www.urdaibaimagazine.eus

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

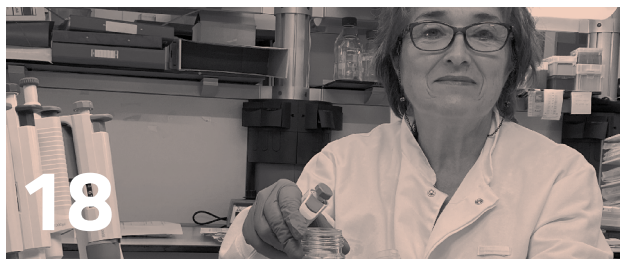
Foto portada: Enagás

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

FECHA DE PUBLICACIÓN: 30.07.2021



INDICE



- 04** ERREPORTAJEA. Gaviota.
- 09** KOLABORAZIOA. Amaia García Uriondo
- 10** DANONARTEAN.
- 16** VISIT URDAIBAI. La Casa de Juntas de Gernika.
- 18** ELKARRIZKETA. Ana Maria Zubiaga.
Científica forutarra.
- 24** LEKUKO. Carrejos
- 26** KALERIK KALE. Nestor Basterretxea.
- 28** SALTSA PORRU. Marmitako.
- 30** BERDEAN. Carta Europea de Turismo Sostenible.
- 32** BETI JAI. La hora bruja en Urdaibai.

El gas almacenado en Gaviota, llega a hogares, a industrias y también se utiliza para la generación de electricidad en los ciclos combinados.



GAVIOTA

isla de hierro en alta mar

El horizonte en Urdaibai nos regala dos siluetas inconfundibles, la isla de Izaro, seña de identidad natural, y Gaviota, inmensa estructura metálica que emerge sobre las aguas y avistamos con curiosidad desde tierra. Una plataforma que resiste el embate de temporales y del paso del tiempo, y constituye el único almacenamiento subterráneo de gas natural operativo en Euskadi.

La imagen perenne de la Gaviota en el paisaje de Urdaibai, es una infraestructura que guarda una conexión directa con el desarrollo sostenible, la transición ecológica y con la historia de la gestión energética de Euskadi.

¿Qué es Gaviota? Actualmente es un almacenamiento subterráneo de gas natural y como tal, cumple funciones clave dentro del sistema gasista porque contribuye a garantizar el suministro: modula las diferencias de consumo entre los meses de verano y de invierno y mantiene un colchón de reservas estratégicas. Sin embargo, hasta 1994 y durante 9 años, fue un yacimiento del que se extraía gas natural.

La historia de este gigante arranca en 1976, cuando se adjudicaron permisos costeros de exploración a una asociación conformada por las multinacionales energéticas Repsol, Murphy y Ocean. En 1980 se llevó a cabo el primer sondeo, que descubrió un yacimiento de gas a 8 km de la costa de Bermeo. Los primeros estudios de viabilidad, entre 1982 y 1983, confirmaron la posibilidad de explotación comercial y en 1984 se empezó a construir la plataforma en el mar y las instalaciones en tierra, a la altura de Matxitxako. En 1985 se pone en marcha y se inicia la perforación del primer pozo. Un año después comienza la producción del primer gas comercial.

En 1994, Gaviota inició su actividad como almacenamiento subterráneo tras dar por finalizada la fase de producción y realizar la adaptación necesaria, para aprovechar las instalaciones del antiguo yacimiento. Se podría decir que Gaviota perpetúa la

situación preexistente en la naturaleza desde hace millones de años.

GAS NATURAL, ESTRATÉGICO Y SOSTENIBLE

Gaviota almacena gas natural, una de las fuentes de energía más limpias y respetuosas con el medio ambiente. Es, además, una energía económica y eficaz y cumple un papel muy relevante para la seguridad de suministro y la competitividad. *"El gas natural es una alternativa segura y versátil capaz de satisfacer la demanda energética en los sectores doméstico, comercial e industrial. Es, además, esencial para sectores con grandes necesidades de potencia, como la industria intensiva o el transporte pesado, en los que hoy por hoy la electrificación no es una solución".* En el ámbito del transporte, es uno de los combustibles más sostenibles y clave para la reducción de emisiones y la mejora de la calidad del aire, *"ya que permite reducir las emisiones de NOx en torno a un 80-90%, las emisiones de CO2 un 20-30% y las de SOx y partículas prácticamente en un 100% con respecto a los combustibles tradicionales. Su papel está siendo clave en el transporte marítimo, para el que hoy en día es la única alternativa sostenible"*, explican desde Enagas, Gestor Técnico del Sistema Gasista y actual propietaria de Gaviota.

¿A quién se suministra el gas de Gaviota? El gas almacenado aquí llega a hogares, a industrias y también se utiliza para la generación de electricidad en los ciclos combinados. Se consume en Euskadi y también en el resto del Estado, incluso se reexporta a otros países. >>>

HISTORIA DE LA PLATAFORMA GAVIOTA

1976

Adjudicación de permisos costeros de exploración Vizcaya ByC

1980

Primer sondeo exploratorio y descubrimiento del yacimiento de gas natural Gaviota

¿Sabías que...?

- El almacenamiento de gas natural de la Gaviota está situado a una profundidad de 2.150 metros, a una distancia de 8 km del Cabo Matxitxako, al noroeste de Bermeo.
- Solamente se puede acceder en helicóptero. El punto más cercano para ver la plataforma desde tierra es la punta de Matxitxako.
- En el campo de gas descubierto en el año 1980 mediante el sondeo Bizkaia B-1, se evaluaron reservas en 12.000 millones de metros cúbicos de gas. La producción máxima que se alcanzó fue de 4 a 6 millones de m³ al día.
- Gaviota tiene una capacidad total de almacenamiento de 2.681 millones de metros cúbicos normales.
- España importa prácticamente la totalidad del gas natural que consume y los almacenamientos estratégicos son infraestructuras clave para garantizar la seguridad de suministro energético del país.
- Oriente Medio es la zona geográfica con mayores reservas de gas natural, con un 43% del total mundial (destacando Irán y Qatar), seguida de Asia Central con un 31% (principalmente Rusia y Turkmenistán).
- Las reservas se cubren no sólo con los almacenamientos subterráneos, sino también con las plantas de GNL, a las que pueden llegar buques que transportan gas desde cualquier país del mundo.

Enagás, como Gestor Técnico del sistema gasista español, es la compañía responsable de la operación y la gestión técnica de la red básica y de transporte troncal de gas natural en España. Este gigante energético adquirió en 2010 el almacenamiento Gaviota, que hasta entonces gestionaba Repsol. *"Como gestor técnico, nuestra principal función es garantizar la continuidad y seguridad del suministro de gas natural y la correcta coordinación entre los puntos de acceso, los almacenamientos, el transporte y la distribución. La compañía ejerce esta función de manera independiente, con transparencia y en coordinación con el resto de los agentes del Sistema Gasista"*, explican desde Enagás.

El gas natural es un hidrocarburo mezcla de gases ligeros de origen natural. Principalmente contiene metano, y a veces un pequeño porcentaje de dióxido de carbono, nitrógeno, ácido sulfhídrico o helio. Se forma cuando varias capas de plantas en descomposición y materia animal se exponen a calor intenso y presión bajo la superficie de la tierra, durante millones de años. La energía que inicialmente obtienen las plantas del sol se almacena en forma de enlaces químicos en el gas. Constituye una importante fuente de energía fósil liberada por su combustión.

Aunque el gas natural comenzó a extraerse y canalizarse en Estados Unidos como combustible para iluminación en el siglo XIX, en la actualidad es muy versátil. Se utiliza tanto para calefacción de edificios y procesos industriales como para combustible, cada vez más empleado en camiones, autobuses o buques, en forma de gas natural comprimido (GNC) o gas natural licuado (GNL). Éste último es gas natural que ha sido procesado para ser transportado en forma líquida. De esta forma se hace rentable su transporte, que se realiza en buques especiales, metaneros. En Bizkaia contamos con la terminal Bahía Bizkaia Gas, una planta de regasificación, en la que se recibe el gas natural en estado líquido en buques metaneros procedentes de diversos países del mundo. En 2020, por ejemplo, se recibió gas procedente de 14 países diferentes, lo que permite garantizar el suministro en todo momento. >>>



1982/83

Estudios de viabilidad que confirman la posibilidad de explotación comercial

1983

Otorgadas Concesiones de Explotación Gaviota I y II con vigencia 2013

1984

Comienza la construcción de la plataforma y las instalaciones de tierra. Tendido de las líneas de unión entre ambas

1985

Puesta en marcha e inicio de la perforación del primer pozo

1986

Se inicia la producción del primer gas comercial

1994

Gaviota inicia su actividad como almacenamiento subterráneo tras dar por finalizada la fase de producción y realizar la adaptación necesaria.

2010

Enagas adquiere Gaviota



Es una gran empresa que simula estar a la deriva pero que está fuertemente gobernada por una plantilla de 50 personas

CONEXIÓN CON TIERRA

Gaviota es la única explotación de gas natural de la CAPV. Veinte pilotes anclan la plataforma en el mar y un gasoducto la conecta con la planta de tratamiento situada en el cabo Matxitxako. Durante los años en que se extrajo gas, hasta 1994, se extraía el combustible desde la plataforma sobre una lámina de agua de 105 metros a través de tres pozos y se transportaba el gas a la planta de tratamiento de Matxitxako, que conecta con la red de gasoductos. En ella hoy día se realizan fundamentalmente procesos, inyección y extracción. "Durante el proceso de inyección, el gas natural que procede de la red básica de gasoductos se comprime para poder inyectarlo en las formaciones profundas del almacenamiento. En la fase de extracción, el gas natural se extrae del al-

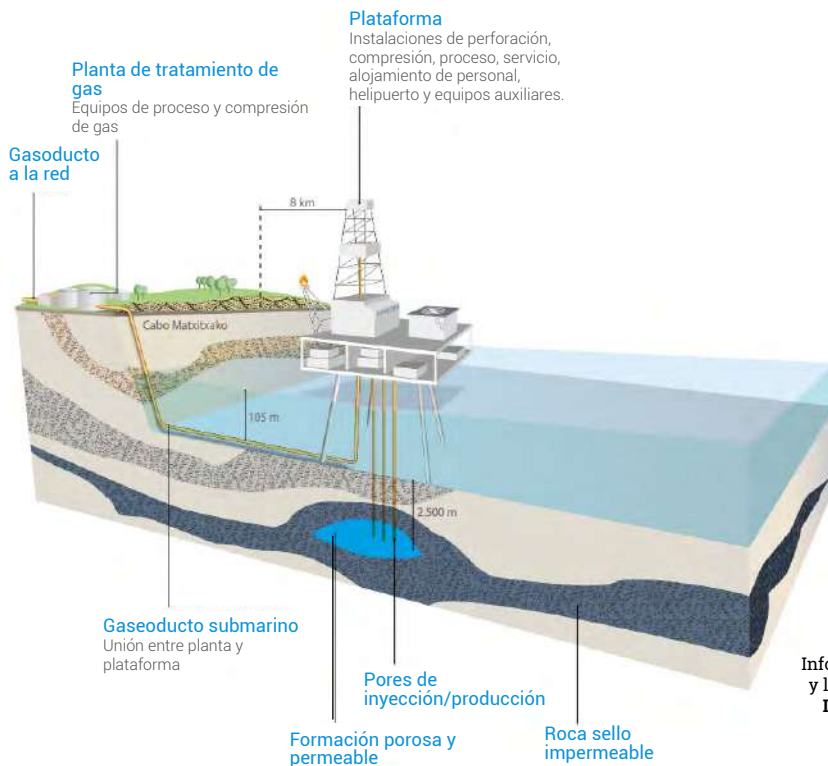
macenamiento y se trata con el fin de que cumpla con las especificaciones requeridas para su transporte por la red básica de gasoductos. Finalmente, se odoriza (agrega un gas oloroso al gas natural inodoro) antes de su envío a la red", explican desde Enagás.

La vista de la plataforma Gaviota desde tierra hace difícil imaginar su funcionamiento, un día a día, que ocupa a un equipo de 50 personas, entre operadores, técnicos, mandos y administrativos. Una gran empresa en una "planta industrial marina" que simula estar a la deriva, pero que está tripulada, in situ y, desde tierra, telemáticamente, por su numerosa plantilla, que se desplaza a su lugar de trabajo en helicóptero. Las instalaciones de la plataforma se completan con compresores para la inyección del gas, pozos de inyección/extracción, torre de perforación,

módulo de acomodación e instalaciones auxiliares, zonas de descanso, comedor y gimnasio para los trabajadores, que permanecen durante cinco días en la Gaviota. Durante la semana un barco de apoyo se encarga de acercarles víveres.

Para garantizar la seguridad de las operaciones cuenta con sistemas automáticos de cierre y de detección y extinción de incendios, así como medios para realizar evacuación del personal en caso de emergencia. "Para Enagás, la seguridad de las personas, las instalaciones y el entorno en el que operamos es una prioridad. El Almacenamiento Gaviota es una instalación segura y respetuosa con el medio ambiente. En Enagás gestionamos todas nuestras infraestructuras bajo estrictos criterios de eficiencia, garantizando la máxima seguridad y disponibilidad, y con el máximo respeto al entorno en el que operamos". **UM**

"Gaviota" imita el proceso natural de almacenamiento presente en la naturaleza desde hace millones de años.



Infografía de Gaviota y la planta de tierra.
Infografía: Enagás



ABENTURA PARKEA
ETA TIROLINAK

Guztion neurriko zirkuitoak

Tel. 688856283
info@mendexapark.com
www.mendexapark.com



Turistas en Gernika-Lumo visitando
"Gure Aitaren etxea" de Chillida.



EL TURISMO,

ES EL NEGOCIO DE LA FELICIDAD

Una actividad que vende experiencias únicas.

AMAIA GARCÍA URIONDO

Técnico de turismo de Gernika-Lumo

Desde que empezó la pandemia Covid, lo que más soñamos es estar fuera de casa. Hacer viajes, ver lugares diferentes, sentirse parte de otra cultura. Cuando nosotros viajamos, las expectativas que tenemos sobre lo que nos vamos a encontrar en nuestro destino de vacaciones y las de los que vienen aquí haciendo turismo, son las mismas.

Pero en los últimos años muchos opinan que el turismo es un fantasma que viene a invadirnos. Y surgen dudas entre los ciudadanos, ¿los que vienen aquí son visitantes de calidad? Yo misma formularía esa

pregunta de otro modo. ¿Nuestra oferta turística es de calidad? ¿Es responsable? Pues tal y como sea la oferta turística de nuestra zona, así será el cliente que nos visite.

Para que nuestra oferta turística sea realmente responsable, debemos tomar las medidas oportunas con el fin de lograr un equilibrio entre visitantes y población. Antes de convertir un lugar en un recurso turístico debemos analizar el impacto que tendrán los visitantes en el entorno y en la sociedad. Diseñar la experiencia que queremos ofertar teniendo en cuenta ese punto de visita y fijar la capacidad de carga que le corresponde. El objetivo: Diseñar un recurso turístico que nos ayude

a entender el destino. Solo entonces surgirá un vínculo entre ese lugar y nuestras emociones. Porque lo que no se entiende no tiene valor, no se respeta, ni se cuida y al final estará a punto de perderse, tanto para nosotros, ciudadanos, como para los que nos visitan.

Tenemos que partir de otro punto de vista para desarrollar el turismo. Tenemos que cuidar nuestros lugares de otra manera. Para hacer realidad los sueños de todos. Además, no podemos olvidar que esta actividad tiene capacidad para generar un impacto económico equilibrado en la sociedad, el fantasma que viene a invadirnos debe ser nuestro aliado, no un adversario.



Urdaibaiko
itsasadarraren jaitziera



Kanoa/Kayak



SUP - Stand Up Paddle

Telf: 94 627 66 61 / 688 635 190



www.urdaibai.com info@urdaibai.com

AYUNTAMIENTO DE **ARRATZU**
LA NUEVA WEB TURÍSTICA MUNICIPAL MUESTRA SU BELLEZA NATURAL, SU LEGADO HISTÓRICO Y SU DINAMISMO RURAL IRRESISTIBLES

Arratzu atesora valiosos recursos patrimoniales, arqueológicos, históricos y naturales, testimonios de su evolución, de su vida en otro tiempo y de su personalidad activa, respetuosa e innovadora. El municipio orgulloso de sus valores, de la huella imborrable que la historia les ha legado y que sus vecinos y vecinas han sabido conservar, los comparte "digitalmente" a través de su recién estrenada web turística www.turismoarratzu.eus, una ventana abierta a este municipio cuidado y de bello paisaje rural. En este portal turístico, intuitivo y de fácil navegación, además del mencionado patrimonio histórico, también tienen especial protagonismo los barrios singulares y accesibles por la red de *bidegorris*, que los conecta; el Camino de Santiago representado en la espléndida iglesia de Santo Tomas; personajes ilustres como Manu Leguineche, hijo predilecto de Arratzu; productos locales variados y de calidad, fruto de su actividad agroganadera tradicional y emprendedora; la gastronomía de su bares y otros servicios, que hacen de Arratzu un municipio cómodo y acogedor. Pionero en movilidad sostenible, el turismo activo también forma parte de la oferta de Arratzu, gracias a su extensa red de *bidegorris*, para disfrutarlos a pie o en bicicleta y a sus senderos de monte por bellos paisajes, como la ruta saludable. La nueva web turística es una iniciativa más, para promover el desarrollo económico local poniendo en valor el gran potencial turístico natural y cultural de Arratzu, y una invitación para conocer in situ este municipio y su magnetismo.

AYUNTAMIENTO DE **BUSTURIA**
LA PEATONALIZACIÓN DE ALTAMIRA CONSOLIDARÁ SU CARACTER DE NÚCLEO SOCIOCULTURAL

La seguridad de los vecinos y vecinas es primordial para el Ayuntamiento de Busturia, sobre todo de los niños y niñas de las escuelas, por eso va a urbanizar el barrio de Altamira y dar prioridad a los viandantes frente a los vehículos. Con el proyecto, el ayuntamiento además de humanizar el urbanismo del barrio dará respuesta a las demandas de los vecinos y vecinas. Las actuaciones mejorarán el entorno de la plaza de Altamira, lugar de encuentro y ocio vecinal, donde se localizan la escuela, el frontón, la casa de cultura, las pistas de tenis, la Iglesia de San Miguel, zonas de juego infantil y dos establecimientos de hostelería que le aportan un notable atractivo gastronómico. En esta zona se va a subir la cota de la vialidad para conseguir una continuidad peatonal, y se limitará la velocidad máxima a 20km/h., además de reservar zonas de uso exclusivo de peatones. También se ampliará el camino en el tramo de Altamira 49-51, un vial de escasa visibilidad que se va a anchar para que puedan pasar peatones y vehículos a la vez, con garantía de seguridad. Otra actuación es la creación de un aparcamiento en un solar situado en Altamira 32, que se va a acondicionar para un total de 28 vehículos. El proyecto supone el impulso urbanístico y funcional del barrio como uno de los centros de la vida sociocultural de Busturia. Para su financiación se cuenta con una subvención de Diputación Foral de Bizkaia y también se ha solicitado ayuda al Gobierno Vasco.





REGENERAMOS NUESTROS ARROYOS PARA EL BIENESTAR DEL PUEBLO

La gestión de los arroyos y cauces está entre las prioridades del ayuntamiento de Forua, porque las crecidas de arroyos como Landaberde, Baldatika, o su confluencia con la ría del OKA han generado serios problemas para los y las *forutarras* que viven en las inmediaciones. Por otro, lado su limpieza y mantenimiento pone en valor la riqueza hidrica del municipio, que aporta un inestimable valor medioambiental al municipio y bienestar para la ciudadanía. Los episodios y el riesgo latente de nuevas inundaciones han llevado al ayuntamiento a solicitar la implicación de las instituciones supramunicipales competentes para acondicionar los márgenes de los cauces y construir nuevos puentes que salven situaciones como las que se han venido padeciendo. Esta solicitud ha sido atendida tanto por la Diputación Foral de Bizkaia como por el Gobierno Vasco. Además, de cara al futuro, el ayuntamiento también ha firmado un convenio de colaboración para intervenir conjuntamente en los cauces y márgenes del dominio público hidráulico del término municipal de Forua y protegerlo. Cuidar el territorio desde el punto de vista medioambiental, que esté en óptimas condiciones para el desarrollo sostenible del municipio es un paso fundamental de la estrategia del ayuntamiento de Forua, que tiene como objetivos prioritarios restaurar y proteger el patrimonio natural y también el patrimonio cultural como medios para reafirmar su identidad, mejorar la calidad de vida del pueblo, garantizar el bienestar de sus habitantes y ser atractivo para que las nuevas generaciones elijan quedarse y construir sus vidas en Forua.



UNA ESCUELA PEQUEÑA CON RAÍCES GRANDES

Montorre Eskola, la escuela pública de Gautegiz Arteaga, cuenta para el próximo curso con un sistema de toldos para ampliar la zona cubierta de recreo, que ha instalado el ayuntamiento con ayuda de una subvención del Gobierno Vasco. El ayuntamiento de Gautegiz Arteaga considera la escuela un pilar fundamental para el futuro y la cohesión social y cultural del pueblo, de ahí el apoyo que presta a Montorre Eskola con los medios a su alcance. El objetivo es garantizar la calidad de la formación, el bienestar de sus alumnas y alumnos y, a través de la convivencia de los niños y niñas y la relación entre sus familias, crear lazos y construir la base del desarrollo de una vida sociocultural con identidad propia, arraigo y sentimiento local de pertenencia. Aulas con un número pequeño de alumnos y alumnas permiten una enseñanza con atención individualizada y una relación más afectuosa de los maestros y las maestras con los niños y niñas del pueblo y también de otros pueblos pequeños de alrededor. Junto a la calidad de la enseñanza, disponer de aulas bien equipadas y de un espacio de juegos bien acondicionado es un factor a valorar cuando llega la hora de escolarizar a los hijos e hijas. De ahí que cada curso escolar el ayuntamiento de Gautegiz Arteaga, en la medida de sus posibilidades, realiza mejoras estructurales, subvenciona con material didáctico y/o apoya las iniciativas culturales de Montorre Eskola.



EL COMPROMISO POR LA PAZ UNE A GERNIKA-LUMO CON LA ONU, EN SU SEDE DE GINEBRA

El alcalde de Gernika-Lumo, José Mari Gorroño, ha visitado recientemente la sede de la Organización de Naciones Unidas, en Ginebra, para hacer entrega, en nombre de la *Fundación Museo de la Paz*, del cuadro *Paloma ensangrentada. Y del cielo llovía sangre*, que ha sido cedido para su exposición en esta sede de la ONU, por un plazo de 10 años, prorrogables.

La obra de la pintora gernikesa Sofia Gandarias, es el primero de los cinco bocetos de la serie *Gernika* de la autora, en la que interpreta la destrucción causada por el bombardeo del 26 de abril de 1937, que también incluye el tríptico de gran formato titulado *Gernika*, que donó a la Fundación Museo de la Paz de Gernika-Lumo en 1999.

En el acto de entrega, el expresidente del Parlamento Europeo Enrique Barón, viudo de la artista, resaltó que el cuadro «*Es sobre todo un mensaje universal a favor de la paz y en contra de la guerra*».

Entre los participantes en el evento se hallaba Francisco Rojas, rector de la universidad de la Paz (UPAZ) de Costa Rica, con el que el alcalde de Gernika-Lumo mantuvo un encuentro, en el que el rector de la universidad costarricense le propuso ofertar en Gernika-Lumo un programa formativo de becas y cursos de postgrado relacionados con la Paz y los Derechos Humanos. Esta línea de colaboración supone una oportunidad que ampliará y consolidará Gernika-Lumo como referencia internacional en las actividades relacionadas con la cultura y los estudios por la paz.



IBARRANGELU SE SUMA A LA LUCHA CONTRA EL CÁNCER

La investigación contra el cáncer es clave para terminar con esta enfermedad que afecta a la mayoría de los hogares, por eso el Ayuntamiento de Ibarangelu se suma a esta batalla con una iniciativa solidaria. Una subasta-exposición de cuadros, un valioso legado artístico-solidario de la ibarrangelutarra Mari Carmen Zubieta. Las obras están expuestas en la Casa de Cultura, para que todas las personas interesadas puedan participar en la subasta y así contribuir en la investigación y lucha contra el cáncer. El dinero será donado a la Asociación Española contra el Cáncer de Bizkaia, AECC-Bizkaia. Las pujas se pueden realizar hasta el 5 de septiembre y todos los cuadros tienen un valor mínimo de salida. Una subasta a ciegas en la que cada persona participante debe valorar su compromiso y solidaridad a la hora de poner un precio al cuadro. El ayuntamiento de Ibarangelu se ha sumado a este proyecto solidario impulsado por la familia de Mari Carmen Zubieta, y confía plenamente en el espíritu solidario de todos y todas las ibarrangelutarras y también del resto de vecinos y vecinas de Busturialdea. Además, el 8 de septiembre, a las 19:00h, también en la Casa de Cultura, se imparte la conferencia "Mitos y realidades del cáncer: entender para curar", con Arkaitz Carracedo, investigador del Centro de Investigación Cooperativa en Biotecnología, BioGUNE.

LA GASTONOMÍA, CONECTARÁ LA NAUTURALEZA, EL PATRIMONIO HISTÓRICO Y EL TURISMO ACTIVO

La Herriko Taberna de Kortezubi busca recuperar su atractivo gastronómico y su carácter de polo de atracción del municipio, de Urdaibai y del numeroso público que circula hacia las playas de Laga y Laida. Se trata de un bar restaurante moderno y con encanto, recientemente actualizado, y con una inmejorable ubicación en una plaza abierta, pintoresca y rural. En el entorno se hallan los principales servicios del pueblo, el ayuntamiento, la Iglesia de Santiago, el frontón, la biblioteca-ludoteca, el txoko y juegos infantiles. Además, al lado, visible desde la carretera, pero sin que se puede ver desde la plaza, hay un amplísimo parque público. Estos factores unidos interés histórico y patrimonial de la Iglesia y de la ermita de San Esteban situada en el entorno próximo, y al magnetismo de la zona de la marisma, ecosistema de la Reserva de la Biosfera, dotada de caminos bien acondicionados, con una pasarela que une ambos márgenes de la ría, en un precioso paisaje, invitan a los paseos tranquilos y animan el ritmo del senderismo más metódico. La estrategia del ayuntamiento para este espacio principal del pueblo es impulsarlo como centro sociocultural para los vecinos de Kortezubi y, en el marco de Urdaibai, como destino de un turismo activo respetuoso y sostenible durante todo el año. Para ello, una de sus medidas es, poner en marcha la Herriko Taberna, que adjudicará en subasta pública con la intención de que abra sus puertas a finales de verano.



UN PASEO PEATONAL ACERCARA LOS NÚCLEOS HISTÓRICOS DE ELEXALDE Y MENDATURI

Cohesionar el municipio desde el punto de vista sociocultural es una de las labores a las que el ayuntamiento de Mendata dedica un esfuerzo importante. Las distancias entre sus núcleos rurales convierten a menudo una pequeña infraestructura urbana en un factor importante para conseguirlo, ya que mejora la accesibilidad y un acercamiento psicológico que contribuye a fomentar una interrelación social y cultural. Elexalde y Mendaturi, el asentamiento histórico de Mendata, van a estar más unidos que nunca con un nuevo paseo peatonal, iluminado y protegido de la carretera con una cubierta vegetal con césped y balaustrada. Es una zona con excelentes condiciones para disfrutar del recorrido, por lo que va a incrementar la calidad de vida de los vecinos y vecinas de ambos barrios, y de toda Mendata. También será un aliciente más para los visitantes, que cada vez con más asiduidad, acuden a disfrutar del municipio y de los servicios que ofrece. En este entorno rural de paisaje excepcional, con una panorámica abierta al imponente fondo de las montañas del Duranguesado, presidido por el monte Oiz, el paseo, de casi 400 metros, ayudará a consolidar la llegada de visitantes y a fortalecer el sector turístico. El proyecto, que se va a ejecutar a lo largo del año 2021, es continuación de unos trabajos de peatonalización realizados anteriormente y supone una inversión de 89.411,59 euros. Para financiar las obras se ha gestionado una subvención de 26.000€ con el departamento de Infraestructuras y desarrollo Territorial de la Diputación Foral de Bizkaia.



UDAKO BISITA GIDATUAK VISITAS GUIADAS DE VERANO



PLAN DE IGUALDAD, INICATIVAS PARA LA SEGURIDAD Y LA CONVIVENCIA

El ayuntamiento de Mundaka propone y anima a sus vecinos y vecinas a participar y a organizar actividades que promuevan la seguridad y que aporten herramientas que impidan las agresiones y contribuyan a instaurar la igualdad y equidad, para garantizar en el municipio el respeto y la convivencia. A la conferencia celebrada para dar a conocer cómo identificar las agresiones sexuales más allá de la violencia física, se suma un programa transversal de actividades sociales y de participación dirigidas a la ciudadanía en general. Entre las actividades relacionadas con el Plan de Igualdad Municipal entre Mujeres y Hombres, Mundakan Emakumeak BELDUR BARIK, la comisión de Igualdad y el Ayuntamiento han marcado el objetivo de identificar los puntos negros del municipio, los potencialmente peligrosos, bien sea por falta de luz, falta de salida, etc. Todos y todas las mundakarras que deseen pueden colaborar enviando un email al correo udala.mundaka@bizkaia.org y personalmente, el 7 de agosto, en la reunión abierta a todas las personas que lo deseen para ver todos los puntos detectados sobre el terreno. En el ámbito de la seguridad de las personas incide la política que se viene desarrollando en lo referente a la instalación de luminarias, todas ellas de led y energéticamente eficientes. El Plan de Igualdad municipal también incide en iniciativas de otra índole, que ofrecen consejos prácticos para el día a día, es el caso del taller para padres y madres con bebés que deseen aprender a anudar portabebés-bandolera y otros consejos relacionados.



AURETIZKO ERRESERBA
RESERVA PREVIA

634 243 762
www.visiturdaibai.com



Biotalde

SEGURIDAD ALIMENTARIA
SALUD AMBIENTAL
MICROBIOLOGÍA BIOSANITARIA

Nuestros servicios:
LABORATORIO
FORMACIÓN Y
CONSULTORÍA

Conocimiento, tecnología, servicio

Planes de prevención
frente a la Covid-19



Pol.San Isidro II
Idorsolo, 15- Dpto.3.2
48.160 Derio (Bizkaia)
944 566 589
info@biotalde.com
www.biotalde.com



Sociedad Coop. Agrícola Ganadera
Abeltzain eta Nekazal Kooperatiba Elkartea

Bekoibarra, 25pab. 8-14 Edificio Sollube
48300 Gernika-Lumo
Tel.94 625 03 20 / Fax 94 625 68 71
kooperatibasanisidrogernika@gmail.com

www.kooperatibasanisidrogernika.com




Torrealday

TU SOCIO ESTRATÉGICO PARA TU SALUD FINANCIERA

ASESORÍA FISCAL, LABORAL Y CONTABLE

www.torrealday.es • 94 627 00 36

CHARCUTERÍA GOURMET

PEPI



La Charcutería Pepi ofrece todo tipo de embutidos de calidad y una amplia variedad de productos delicatessen.

Gernikako plaza,7
48300 Gernika-Lumo
608 00 14 28

Urdaibai

ORAIN 2.300 URTE
HACE 2.300 AÑOS

arrolagune

Zabalik/Abierto
abuztua / agosto

- 1 IGANDEA DOMINGO
- 7 LARUNBATA SÁBADO
- 15 IGANDEA DOMINGO
- 21 LARUNBATA SÁBADO
- 29 IGANDEA DOMINGO

ORDUTEGIA / HORARIO
10:00 - 14:00
Loiola Auzoa 4,
48383 Arratzu (Bizkaia)
Tel.: 634 243 762
arrolagune@visiturdaibai.com
www.visiturdaibai.com

Visit Urdaibai




EUSKAL SOUVENIRS



GERNIKA

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

@euskalsouvenirs



ARRIBALTZA

KAFETEGIA

ARRIZA

KAFETEGIA



Barrenkalea, 6
946 466 084

Artekalea
944 650 698

48300 Gernika-Lumo



Jasangarritasunaz bati!

Busturialdeko
mankomunitatea

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



SALA DE JUNTAS

Aquí se celebran los Plenos de las Juntas Generales de Bizkaia y está considerada una Iglesia-parlamento. Todavía se conservan en la Sala de Juntas el altar y las pilas de agua bendita de la primigenia ermita que había en el entorno, donde tenían lugar los actos de Juramento de los Fueros. Y si alzas la mirada, verás una importante galería pictórica, con retratos de los diferentes Señores de Bizkaia.

LA CASA DE JUNTAS DE GERNIKA



SALA DE LA VIDRIERA

Un museo dedicado a la Historia de Bizkaia en el que llama la atención su cubierta, una vidriera de enormes dimensiones diseñada con imágenes cargadas de simbolismo. Bastones de mando, boletas utilizadas en las votaciones, varas de autoridad o la guitarra que perteneció a J.M. Iparragirre, compositor del "Gernikako Arbola", forman parte de esta exposición.

Forma parte del Top 10 de Euskadi, es uno de los recursos más visitados de Bizkaia y un valioso patrimonio histórico y cultural del Pueblo Vasco. La Casa de Juntas de Gernika, tras año y medio cerrada a causa de la pandemia reabre sus puertas al público con nuevas medidas que garantizan la seguridad y la salud. Las medidas "anti covid" marcan la apertura con un formato que mantiene la importancia y el interés de la visita.

EL ÁRBOL DE GERNIKA Y EL ÁRBOL VIEJO

Un retoño plantado en 2015 da continuidad a la estirpe. Es el símbolo más universal de los vascos y vascas y el lugar en el que juran el cargo el Lehendakari y el Diputado General de Bizkaia. Cerca del Árbol verás una placa con las palabras con las que juró su cargo, en 1936, José Antonio Agirre, primer Lehendakari. En el recinto del jardín descansa el tronco del Árbol Viejo. No es el primero de todos, pero es el Árbol de Gernika más antiguo que se conserva.

Entrar en el recinto de la Casa de Juntas de Gernika es compartir el espacio con quienes, al menos desde el S.XIV, acudían aquí a reunirse en representación de sus pueblos y compartir espacio con los Señores de

Bizkaia. Es uno de los parlamentos más antiguos de Europa, representa la esencia de la democracia y simboliza la continuidad de las leyes y tradiciones vascas. Hoy mantiene su función como Parlamento de Bizkaia. Por su simbolismo, por su importancia histórica, cultural y política, año tras año, es uno de los recursos turísticos más visitados de Bizkaia, y forma parte junto a Bilbao, Donostia, Vitoria-Gasteiz, Urdaibai, Laguardia, el Puente Colgante, San Juan de Gaztelugatxe, el Santuario de Loiola y el Museo Cristóbal Balenciaga, del Top 10 de imprescindibles para visitar Euskadi.

A lo largo del año 2019, más de 162.000 personas procedentes de todo el mundo llegaron hasta Gernika-Lumo para conocer la sede de las Juntas Generales de Bizkaia, lo que supone un 7,2% más que en 2018. Estos números consolidan la Casa de Juntas como una referencia turística. El Covid-19 provocó su cierre total en marzo de 2020 y en verano de ese año se abrió únicamente las visitas al jardín que rodea el edificio. Ahora, han abierto también el interior adaptado a la nueva situación. Desde el 19 de julio, es necesario sacar una entrada digital, gratuita, e indicar el día y la hora de visita. Un nuevo sistema electrónico de acceso que controla el tiempo, un máximo de 45 minutos, y las personas que acceden, 22 por hora. Además es un recorrido de sentido único, en el que deberemos estar atentos a lo que vemos porque no se permitirá retroceder.

El roble, el Árbol juradero, acogía las primeras Juntas del Señorío de Bizkaia, que se regían bajo los fueros. Estas normas, adaptadas a la vida actual, siguen rigiendo la vida de los vascos y vascas. Se han mantenido en el tiempo, al igual que el actual edificio de la Casa de Juntas, construido sobre la antigua ermita Santa María en 1826, que sobrevivió intacto al bombardeo de 1937. Visitar la Casa de Juntas de Gernika y el Árbol juradero implica conocer uno de los símbolos más universales de Euskadi, adentrarse en la singular historia política vasca, y disfrutar de un espléndido conjunto arquitectónico. **UJM**



Visita turística al Árbol de Gernika.

Ana Maria
ZUBIAGA



“Los pequeños descubrimientos en mi carrera, que sirven para el avance de la ciencia, y haber formado a muchos investigadores me llena de satisfacción”

Valiente y resiliente. Dos palabras que describen el carácter de esta mujer forutarra, que dio un salto sin red del mundo rural al mundo de la ciencia. Ana Mari Zubiaga ha desarrollado una prestigiosa y extensa carrera de más de treinta años como investigadora. Con su esfuerzo y dedicación ha contribuido al posicionamiento de Euskadi y de las mujeres vascas en el mapa de la investigación científica.

ANA MARI ZUBIAGA
CIENTÍFICA FORUTARRA
Catedrática del área de Genética.
Ámbito de investigación:
Biología y la Genética del Cáncer.

¿Qué recuerdos guarda de Forua?

Recuerdos entrañables muchísimos. Me crié en un ambiente totalmente rural, euskaldun. Todos los niños y niñas, de los diferentes caseríos y de edades distintas, jugábamos juntos en la calle, con nuestras propias normas. Libres, sin supervisión de nuestros aitas, gestionábamos nuestros problemas. Esto forjó mi independencia. Por otro lado, en el caserío todo el mundo tenía que trabajar desde temprana edad ayudando a los padres. El valor del esfuerzo, del trabajo, también fue importante para mí.

¿Influyó su infancia en su carrera?

La escuela de Forua era la típica escuela de barrio. Desde los 5 años hasta los 14 en la misma aula. La maestra fue quien les dijo a mis padres, que le parecía que deberían esforzarse en darme más estudios y fui a Las Carmelitas, luego al instituto y con 17 años salí a estudiar a la Universidad. Elegí la carrera de Biología, aunque no lo tenía claro desde el principio. A mí me gustan muchas cosas. Es cierto que el contacto con la tierra te ayuda a valorarla mucho y en Forua jugábamos buscando los grillos, conocíamos todos los árboles frutales del vecindario, salíamos a buscar nidos de pájaros... era un contacto muy estrecho con la naturaleza. Yo creo que ese amor a la naturaleza que he tenido desde siempre es una de las razones por las que estudié Biología.

¿Cómo ha sido el camino de su Forua natal a ser una de las científicas vascas de mayor prestigio?

Yo tuve la suerte de que mis padres confiaran plenamente en mí cuando les dije que quería estudiar Biología. Creo que hay que tener fuerza interior y ciertas características en la personalidad como resiliencia y paciencia, porque es una maratón, no son 100m. lisos. Y un poco de cacumen hay que tener, pero tampoco es esencial que seas la más lista del país. La suerte cuenta, pero sobre todo hay mucho trabajo individual y, es importante confiar en colaborar con compañeros. Lo esencial es intentar hacer un trabajo bien hecho y buscar la perfección. Soy muy aristoteliana en esto.

También saliste fuera a formarte...

Es lo que debería ser. Yo tenía una plaza de profesora en la UPV, que dejé porque decidí que necesitaba una experiencia vital en un centro de investigación donde se hiciera ciencia puntera y fui a Estados Unidos. Fue una decisión muy valiente que salió bien. En nuestras carreras se fomenta que los estudiantes después de terminar la tesis hagan una formación postdoctoral en otra institución, a poder ser en una institución extranjera. También es cierto que ahora mismo en el Estado Español hay centros de investigación muy punteros, como el Centro de Investigaciones Oncológicas de Madrid, el Centro de Regulación Genómica de Barcelona o el Biogune que está aquí mismo. Pero hay que salir de la zona de confort y aprender a desenvolverte. Esto se consigue cuando te vas a un país que no es el tuyo. Todas esas vivencias te van a ayudar como investigadora.

¿Qué grado de deslocalización de científicos y científicas vascas tenemos en Euskadi?

La deslocalización ocurre, hay mucha gente que se marcha y no consigue volver. El Gobierno Vasco ha hecho un esfuerzo tremendo para apoyar la ciencia, es de los pocos que tienen figuras como los *Ikerbasque** para promover el retorno. Sus becas de postdoctorado incluyen dos años en el extranjero y uno en un laboratorio de aquí. Pero hay un fenómeno que se está produciendo ahora más que antes y que me tiene preocupadísima, es el abandono de la carrera científica. Los investigadores hacen su tesis, incluso un postdoctorado y luego ven que los científicos tienen unos trabajos mal pagados y muy inestables, siempre pendientes de becas. Una inestabilidad que se mantiene normalmente hasta los 35 ó 40 años, un periodo en el que intentas estabilizar tu puesto de trabajo y a la vez crear una familia. Todo ello está llevando a que muchos y muchas que han escogido la carrera científica decidan dejarla.

En Euskadi el porcentaje de PIB que se dedica a la I+D+i estaba muy cerca de la media europea, España no lo ha estado nunca. Pero en los últimos años como>>>

efecto de la crisis financiera, también en Euskadi ha bajado. La crisis financiera tuvo un efecto brutal en nosotros. En otros países que sufrieron también la crisis económica protegieron más la ciencia que aquí.

¿Cómo se podría evitar ese problema?

Nos faltan figuras que existen en otros países como el *staff científico* o científico de plantilla, que existe en países como Inglaterra, Alemania o Francia. Es una figura muy importante, porque supone un contrato de trabajo. Venimos reclamándolo a todos los ministros desde tiempo inmemorial. En esto las mujeres tenemos más que perder, porque la conciliación todavía sigue siendo más difícil para las mujeres.

En tu caso, has abierto camino con valentía...

Yo no tenía claro que quería volver. Me había casado allí y tenía ya una hija. Pero a partir de un momento, al mismo tiempo que hacía mis estudios posdoctorales en EE.UU. empecé a buscar plaza de profesora. En 1995 decidimos volver, vine como investigadora principal y el mismo año conseguí una plaza de profesora. El reto fue empezar en un laboratorio prácticamente vacío, casi no se hacía investigación. Pensé que podía ser una buena oportunidad para implementar aquí lo que había aprendido en el extranjero, porque la biociencia y la biomedicina estaban muy poco desarrolladas. Vi una buena manera de empezar a construir masa crítica, que es lo que se necesita. Haber participado en construir eso es una satisfacción que sí tengo.

¿Cómo has creado tu equipo investigador?

Empecé con dos estudiantes que hacían la tesis y poco a poco el equipo se ha ido expandiendo. Algunos profesores jóvenes consiguieron su plaza y vinieron a trabajar conmigo. Ahora somos tres profesores, una investigadora Ikerbasque, un estudiante posdoctorado (periodo formativo entre la tesis y la carrera investigadora), cuatro estudiantes de tesis y una técnica de laboratorio.

¿Qué valora más de su carrera?

En un trabajo como el nuestro en el que normalmente los resultados son negativos, cuando consigues un resultado positivo, un descubrimiento, el grado de satisfacción y de entusiasmo es incomparable. Haber ido consiguiendo pequeños descubrimientos que pueden y están sirviendo para el avance de la ciencia, aunque sea micrométrico, y haber formado a alumnas y alumnos, que siguen ahora sus propias carreras investigadoras y ver que ese trabajo, que es duro, ha tenido sus frutos, me llena de muchísima satisfacción.

¿Por qué eligió la especialidad de genética?

La carrera científica es multidisciplinar. Soy profesora catedrática de genética. Pero la investigación que yo hago toca la genética, la bioquímica, la biología celular...lo que haga falta para responder a las preguntas, que me hago yo o que lanza el mundo científico. Cuando estaba haciendo mis estudios postdoctorales fue el boom de identificar genes asociados al desarrollo tumoral del cáncer. Empezábamos a ver que podíamos conocer los



* Las/os Ikerbasque Research Fellows son investigadores/es con una trayectoria postdoctoral de entre 3 y 10 años y experiencia internacional, seleccionados por un Comité Científico a través de convocatorias internacionales, que son contratados para desarrollar sus carreras científicas durante 5 años en las instituciones de investigación del País Vasco.





*La deslocalización ocurre, aunque el Gobierno Vasco promueve el retorno con la figura de Ikerbasque *. Pero me preocupa mucho el abandono de la carrera científica.*

genes, los mecanismos que se encuentran alterados...y con ese conocimiento buscar terapias. Ese campo me interesó y me centré en ese ámbito. Hoy por lo que estamos viviendo me puedo imaginar que los estudiantes se interesen mucho en la virología.

¿De qué hallazgo se siente especialmente satisfecha?

Identificamos un oncogén que no se conocía. Para estudiarlo modificamos un ratón al que le eliminamos ese gen. Lo estudiamos y vimos que desarrollaba

características autoinmunes y tumores. De ahí dedujimos que la función de ese gen es la de bloquear el desarrollo de tumores, una conclusión que era contraria a lo que se esperaba en un principio. En un contexto no tumoral se dedica a frenar tanto las situaciones de inflamación como el tumor, y cuando está en una situación tumoral promueve el tumor. Hay descubrimientos de este tipo que son muy satisfactorios.

¿Cómo es la interrelación de vuestro trabajo en la UPV con el exterior?

Es muy enriquecedora. Ahora mismo, colaboramos con una empresa que trabaja en implantología oral. Ellos están desarrollando metodologías para regenerar el hueso y otros tejidos, y les interesa nuestro conocimiento básico de procesos celulares y moleculares. Es una relación establecida muy fructífera y muy buena. También tenemos colaboraciones con otros investigadores estadounidenses, una de ellas sobre la enfermedad de Chron. >>>

L&K LOGÍSTICA TRANSPORTE, ALMACENAJE, DISTRIBUCIÓN...

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

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

Arrien Optika

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



Aspiro a que el grupo de investigaciones que he iniciado se consolide y atraer a más talento, que contribuya a generar masa crítica

Con su trayectoria como científica, ¿a qué aspira todavía? ¿Cuál es su próximo proyecto?

Voy a cumplir 62 años. La carrera científica no tiene tope de edad, pero sí la universidad, que te deja trabajar hasta los 70 años. Aspiro a que el grupo de investigaciones que he iniciado se consolide. Es gente joven, la mayoría entre los 35 y 40 años, y están en vías de consolidación. Y aspiro a atraer a más talento y que eso contribuya a generar un poco más de masa crítica. En general las universidades del estado estamos agonizando. No sólo porque con la crisis financiera la financiación ha bajado mucho, a la vez hemos tenido que adaptar el proceso de Bolonia y las nuevas metodologías docentes, y todo esto sin ningún incremento de financiación ni de personal, incluso al revés. La nueva metodología de Bolonia hubiera sido muchísimo más positiva si hubiéramos tenido

los recursos necesarios. Los estudiantes han ganado muchas competencias transversales que antes no tenían. Entre tanto la ciencia ha seguido adelante, los centros de investigación se han

Cree que tras la pandemia la sociedad se está replanteando el valor de la ciencia?

Creo que socialmente sí se ha puesto en valor y la ciencia ha ganado prestigio. Aunque desde la administración no se percibe eso que vemos en la sociedad, seguramente a partir de ahora, habrá más niños y niñas que quieran ser investigadoras. En el nuevo Plan de ciencia y Tecnología 2030 del Gobierno Vasco se veía que el porcentaje de inversión en ciencia había ido decreciendo y ahora se iba a hacer un esfuerzo para volver a incrementar y por lo menos estar a nivel de Europa o si puede ser un poquito más.



Creo que con la pandemia la ciencia ha ganado prestigio, aunque desde la administración no se percibe. Seguramente a partir de ahora habrá más niños y niñas que quieran ser investigadoras.



Como mujer científica, imaginamos que el camino no ha sido fácil ¿Existe en la ciencia la tan ansiada paridad?

Llevamos ya como una especie de im-pronta desde muy pequeñas. La discriminación es muy sutil. Es difícil ver. El hecho incluso de que no nos interese tanto la ciencia a las mujeres como a los hombres, es porque incluso cuando una niña empieza a mostrar interés en ello no tiene el apoyo ni de sus padres ni de la escuela ni de los compañeros que puede tener un chico. Y el apoyo me refiero simplemente a alentarles. La interesa algo relacionado con la moda y se le alienta, mientras que en otras disciplinas más técnicas en las que se alienta a los chicos, a las chicas se les anima menos y lo hacemos sin darnos cuenta. Esta lluvia fina acaba teniendo su efecto. Acabamos infravalorándonos nosotras mismas, acabamos teniendo

una menor autoestima. Yo me pelo racionalmente contra la falta de autoestima. Venimos con esa mochila las mujeres en general.

¿Creen que se están tomando medidas para alcanzar la igualdad de género en la carrera científica?

Hay algunas iniciativas que se han tomado desde la Universidad, discriminaciones positivas, que me parecen buenas. Como el que las comisiones tengan que ser paritarias. Poco a poco esto va teniendo su efecto, porque si no, cuando se trata de presentar candidaturas, casi automáticamente pensábamos en hombres y no reparábamos en mujeres igualmente válidas, me pasaba incluso a mí. Poner en valor, premiar... es la única manera que se nos ocurre ahora de dar visibilidad a la mujer. Esas iniciativas están ayudando.

Forua te reconoció en el día de la Mujer...

¡Ay! ... ¡una ilusión! No me lo esperaba para nada. En tu pueblo, la gente ya sabe quién eres. En Forua soy y se me relaciona de siempre con el caserío Biondoa. Que te identifiquen de otra manera es difícil ... y que me dieran ese premio, ¡me llegó al corazón!

¿Qué le diría a una niña que hoy juega en alguno de nuestros pueblos y que de mayor quiera dedicarse a la ciencia?

Que intente no desfallecer a la primera. Pero una cosa importante es que encuentre a compañeros y amigos que sepan valorar su valía. Porque hay muchas mujeres que encuentran unos novios que no se los merecen, que no valoran el trabajo que hace su novia. Y esa es en parte una de las razones por las que las mujeres dejan la carrera científica.

En mi caso y en muchas otras mujeres

como yo seguimos en la ciencia porque nuestros maridos lo aceptaban. En el amor, intentando mantener un poco el raciocinio, hay que escoger bien. El apoyo de la persona con la que compartes vida, puede ser clave para conseguir desarrollarte. Y también es suerte.

Recientemente, ha sido galardonada con el Premio al Mérito 2020 otorgado por Elhuyar Fundazioa, por su contribución a la normalización del euskara y la divulgación de la ciencia. También abriendo camino...

Le doy muchísimo valor al euskera. Soy muy pro-euskaldun. Intento fomentar la ciencia en euskera, las clases en euskera. La beca que conseguí para hacer la tesis al principio fue para trabajar los materiales de la asignatura en euskera. Goyo Monreal como rector, sacó becas para que se trabajara en implantar y normalizar el euskera. Conseguí una de ellas y así fue como empecé.

Antes estaba mal visto saber euskera, era sinónimo de aldeano. Y yo sigo teniendo complejillo de aldeana, esto no me lo he podido quitar. De joven en Gernika estaba discriminada por ser de caserío e intenté quitar todo lo que estuviera relacionado con caserío, vaca, euskera y todo, y trabajar mi castellano. Luego ya las cosas cambiaron mucho, pero hubo una época en la que yo no hablaba absolutamente nada de euskera y mi hermano lo mismo. Luego murió Franco y las cosas cambiaron. Me abrieron los ojos otra vez. De hecho, recuerdo una vez que le dije a mi hermano: no sé si te has dado cuenta, que estamos hablando castellano porque nos lo han impuesto. Racionalmente decidimos hablar euskera. Hoy es el día que por supuesto doy las clases en euskera y en inglés. **UM**



ÓPTICA

CENTRO AUDITIVO



GERNIKA
Domingo Bernaola, 1
94 625 03 23 / 94 625 04 51

MUNGIA
Aita Elorriaga, 20
946156636

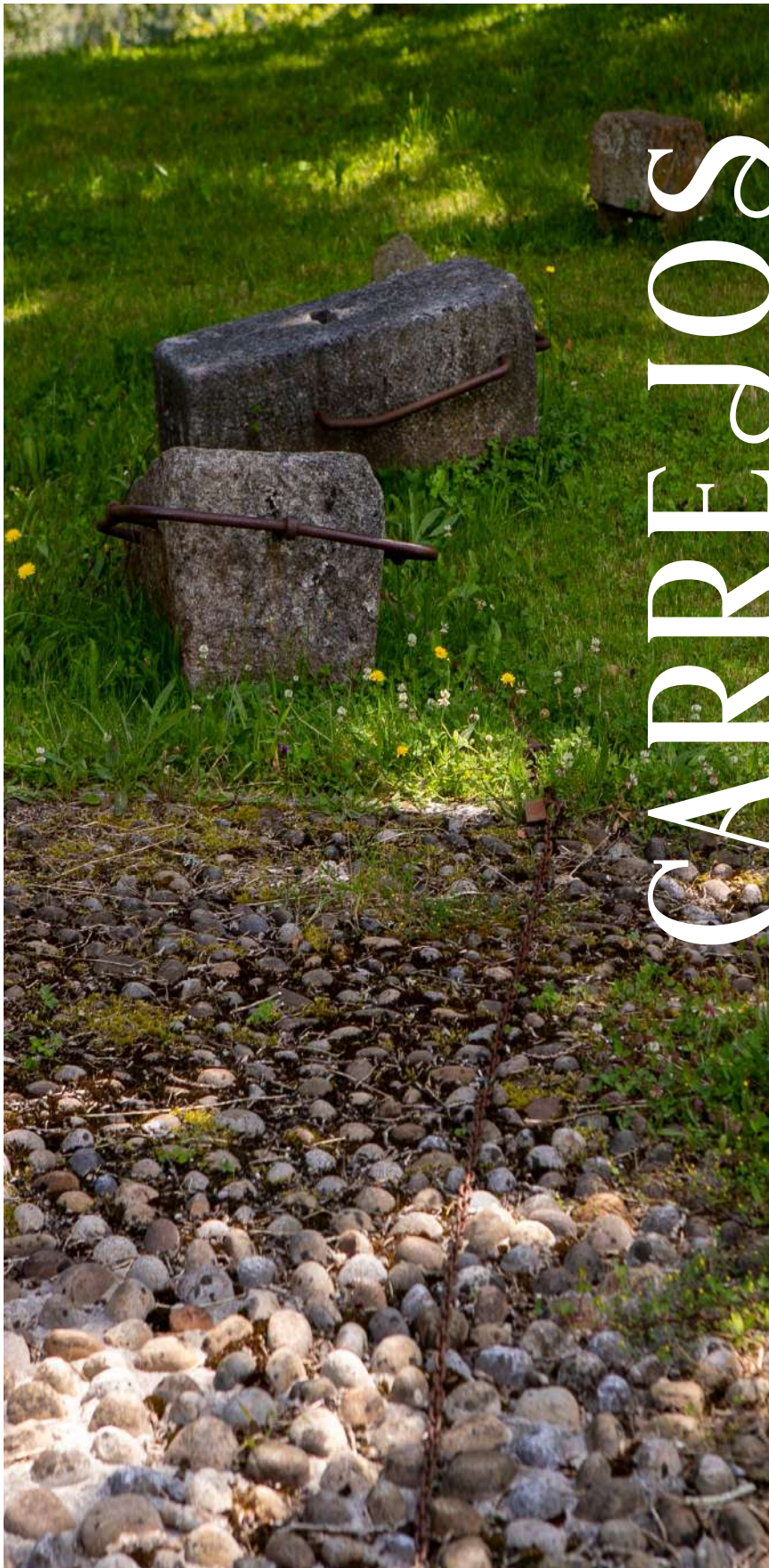


AUZOKOA
TABERNA

Arcoiris de
sabores

Pablo Picasso Kalea, 9
Gernika-Lumo
Tel. 94 625 16 66





CARRERJOS

fuerza,
tradición y
espíritu
competitivo

En algunos municipios, sobre todo rurales y de interior, encontramos espacios dedicados a deporte, y a actividades lúdicas que surgieron del caserío. Son los carrejos, también conocidos como probaderos o *probaleku*. Una plaza de canto rodado en la que se realizan las pruebas de *idi probak*, *gizon probak* o *asto probak* y *zaldi-probak*. En Busturialdea-Urdaibai, municipios como Gernika-Lumo, Mendata, Muxika, Morga, Nabarniz, Forua, Busturia y Bermeo aún conservan estas plazas.

Su valor etnográfico radica en que tienen su origen en la tradición rural, en concreto, en el trabajo del caserío, que se transforma en juego, en una actividad deportiva. Los baserritarras competían entre ellos levantando piedras o arrastrándolas si pesaban demasiado, a veces por ellos mismos y en otras ocasiones con la fuerza

de sus animales. Así surgen las *idi-probak* o *idi-dema*, *gizon-probak* o *asto-probak* y *zaldi-probak*. En el origen de este deporte también juega un papel primordial el espíritu competitivo de los vascos y vascas, porque la fuerza, la tradición y también las apuestas, son tres elementos clave de los *herrik kirolak*.

El deporte del arrastre de piedras evolucionó con la creación de los carrejos o probaderos, una plaza rectangular formada por cantos redondos. Según los expertos, la plaza ideal es la que realizan los canteros, debe ser de cantos rodados de río. Estos cantos están fijados a presión sobre un lecho de arena y aunque la longitud varía de unos a otros, la mayoría son de 28 metros. Aquí los participantes arrastran una piedra de gran tamaño durante un periodo de tiempo prefijado, y gana quien logre dar más vueltas a la plaza, o lo que es lo mismo, dé un mayor número de "clavos". Los probaderos típicos, más antiguos, están al aire libre, en cambio los más modernos suelen estar a cubierto, como en el caso de Kortezubi, cuyo carrejo está dentro de la estructura del frontón. Los primeros probalekus de la comarca estaban en Gernika-Lumo, inicialmente en Maloste, y también en Arrieta (Busturia), Kortezubi y Mendata. En Gernika-Lumo había una gran tradición. Aquí se realizaron las competiciones más antiguas de Bizkaia, en el mes de octubre. Entonces el carrejo estaba en Maloste. En Mendata, el carrejo original era anterior al frontón, que es de 1957. El carrejo actual realizado por un cantero de Deba, con arena de playa y granito, es de mediados de los años 70.

En los carrejos, el deporte estrella son las *idi-probak*. Antaño, el buey era un animal de gran valía en los baserris, utilizado para el transporte de carros y también para el



Prueba de bueyes en el carrejo de Forua.

trabajo en las canteras. Lo habitual es que una pareja de bueyes unido por un yugo arrastre la piedra. Gana la pareja que realice más "clavos" o "plazas" (el largo del probadero). Durante la prueba, los animales son guiados por los arreadores o *akullaris*, nombre que proviene de la vara que utilizan el *akullu*. Muchos municipios tienen su propia piedra de arrastre, llamada *probarri*. El peso de la piedra varía según el municipio, pero oscila entre los 1,500 y los 4,500 kilos. En Gernika-Lumo hay una piedra de 4,500 kilos, pero muy pocas veces se ha utilizado. En Mendata se utilizan piedras de 2500 kilos para las *idi probak*, de 750k para las *zaldi probak* y de 550k para las *asto probak* y *gizon probak*.

NORMATIVA ACTUALIZADA PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD DE LOS ANIMALES

Para garantizar la salud de los animales y un correcto trato animal, hoy en día,

los herri kirolak con animales, como las *Idi-probak*, se rigen bajo una estricta normativa. Por un lado, está el reglamento de competición, que regula el trato que debe recibir el animal, y por otro, está el control que realiza la Agencia Vasca Antidopaje, que garantiza que no se dé a los animales ningún tipo de sustancia dopante. La normativa antidopaje que aplica la Agencia Vasca Antidopaje, dependiente de la Dirección de Actividad Física y Deporte del Gobierno Vasco, es la misma que utiliza la Federación Internacional de Hípica. Respecto al trato que recibe el animal durante la competición, el reglamento estipula, en su Art. 9º. que... "No se podrá golpear o pinchar con brusquedad al ganado. Sólo se permitirá golpear de manera suave, siguiendo el criterio del Juez y de no hacerlo así, se dará un aviso y si reincide expulsión de la plaza". **UM**





Para disfrutar del arte no siempre es necesario visitar los museos. Cada vez más municipios sacan a sus calles obras de artistas dignas de una pinacoteca. En Bermeo, pueblo natal de Nestor Basterretxea, encontramos una muestra representativa de su obra. Escultor y pintor, autodidacta, inconformista y comprometido con la cultura vasca.



A la izquierda escultura "Olatu".

CALLEJERO ESCULTURAL DE *Nestor Basterretxea,* PROFETA EN SU TIERRA



A la derecha, escultura de la serie, "Euskal kosmogonia".



Nestor Basterretxea.

El arte embellece el paisaje urbano, nos impregna de cultura y anima a callejear con una mirada atenta. Comenzamos el recorrido en la Atalaya de Bermeo, un lugar privilegiado para divisar el Golfo de Bizkaia, donde se halla el Monumento *Homenaje al pintor Benito Barrueta Asteinz*, natural de Bermeo. Es una bella escultura, de madera y cemento, obra de Basterretxea (1973), que hace un bonito juego visual en su abertura central, a través de la que se divisa la isla de Izauro. A los pies del monumento figura una inscripción. Disfruta de la tranquilidad del lugar y su bella panorámica a la sombra de los árboles, antes de seguir la ruta hacia el puerto a través del casco viejo bermeano.

Entramos en el casco viejo por el portal de San Juan (S. XIV), la única entrada que queda en pie de las siete que tenía la muralla medieval de la villa, a pocos metros, calle abajo, encontramos la plaza del ayuntamiento, donde están la Iglesia de Santa María y el kiosco de música. Seguimos hacia el puerto por La Torre Ercilla, torre medieval de finales del siglo XV, que alberga el Museo de los Pescadores, y ofrece vistas del animado Puerto Viejo, en el que destaca la colosal escultura *Olatu* (2006). Casi ocho metros de altura y 44 toneladas dan forma a tres ondulantes olas a punto de precipitarse. Está realizada en acero corten, un material que en palabras de su autor es "duro, asombroso como el carácter de mi pueblo". En su base, Basterretxea dedica a Bermeo unas palabras, "*Bermeo nire herri maitea, zu zara olati erraldoi baten irudi zoragarria*" ("*Bermeo mi querido pueblo, tú eres la imagen de una asombrosa y gigantesca ola*").

Descendemos hasta el céntrico y popular Parque Lamera. En este espacio arbolado siempre animado, reunidas en círculo,

encontramos las esculturas de la serie *Euskal Kosmogonia* (2007). Un conjunto de 18 obras realizadas en bronce. Están inspiradas en las investigaciones mitológicas realizadas por Jose Miguel de Barandiaran y en los mitos de Euskal Herria, tanto de influencia cristiana como pagana. Las obras originales de esta serie las realizó Basterretxea en los años 1972-1973 en madera.

En el cercano parque Erreten Lamera, en los muros exteriores del Convento de los Franciscanos, adosados a la piedra, se hallan tres relieves de bronce denominados *Mamuak* o *Ilargi Alandrearen Mamuak*, (2005). En el interior, en el claustro del convento, hay cinco estelas funerarias de bronce (2006), inspiradas en las antiguas estelas de las necrópolis vascas, una donación del artista a Bermeo.

No termina aquí este itinerario de la huella artística de Nestor Basterretxea. Fuera del casco urbano, en escenarios vitales de Bermeo, podemos disfrutar de otras dos obras. En las faldas del monte Sollube, en el paisaje verde de Bermeo, la presencia de la escultura *Lurdeia* evoca las fuerzas de la naturaleza, el sol, la tierra, la luna, el agua, el viento, el fuego.

Cerramos el recorrido, con *Matxitxakoko Guda*, escultura en homenaje a las víctimas de la cruenta Batalla de Matxitxako. Desde su ubicación en un mirador frente al mar, en la antigua carretera de Bermeo a Gaztelugatxe, se avista el lugar de la histórica batalla naval acaecida en marzo de 1937, durante la guerra civil. La obra, inspirada en la crudeza del combate, realizada en acero corten, recrea el buque *Nabarra semi* hundido. La escultura sustituyó, en 2007, a un monolito de hormigón que fue inaugurado en 1977 y que también era obra de Nestor Basterretxea. **UM**

MARMITAKO,

el guiso del mar



Marmitako tradicional.

¿Sabías que...?

- El marmitako se cocina en todo el norte cantábrico, desde Asturias a la costa francesa. En Asturias y Cantabria se conoce como "zurruputun".
- Antes el marmitako se hacía con nabos o castañas, porque las patatas no llegaron hasta el siglo XIX. El cocinero escogía los peces rotos o de poco valor.

En alta mar los arrantzales tenían una despensa limitada, patatas, cebollas, pimientos choriceros, eran ingredientes habituales que sumaban al pescado. El origen humilde del marmitako está ligado a nuestra costa y a la costera de bonito, que en verano está en su máximo esplendor.

Típico de la temporada estival, el marmitako es una de las estrellas gastronómicas del verano y uno de los platos más arraigados en Euskadi. Su origen nos lleva a aquellas largas costeras en las que los *arrantzales* pasaban tiempo en la mar y en los barcos los cocineros preparaban "lo que había". "En la mar no puedes salir a comprar tomates, cocinas con lo que hay. Las patatas, el pimiento choricero y la cebolla aguantan un mes. De ahí viene el marmitako". Los pueblos pesqueros de Urdaibai, saben de sobra los secretos de esta simple pero sabrosa receta. Jose Iglesias Larrinaga, "Adonekoa", del restaurante Artza de Bermeo, es un refe-

RECETA

Marmitako (de bonito tradicional)

INGREDIENTES

- Bonito
- Cebollas
- Patatas medianas
- Pimientos choriceros
- Sal
- Aceite de Oliva

Es aconsejable hacer previamente un caldo con las espinas y cabeza del pescado. Poner en la cazuela la cebolla picada. Rehogar hasta que poche y agregar las patatas cascándolas. Añadir la pulpa de pimiento choricero, remover la mezcla e incorporar el agua o el caldo. Se lleva a ebullición para bajar después a fuego medio y dejar que se vaya cocinando durante unos 25 minutos. Cuando la patata esté cocida, introducir el bonito en tacos. Apagar el fuego para que se haga con el calor. Dejar reposar 10 minutos antes de servir.

On egin!

rente cuando hablamos de marmitako. Su experiencia como cocinero en los barcos bermeanos le ha dado fama, y premios en concursos gastronómicos. *"Cuando yo empecé a ir a la mar, en 1971, que no vivíamos en 20 días y no había congeladores, el pollo se metía en hielo y se cocinaba los primeros cinco días, porque era el tiempo que aguantaba en condiciones. Hoy en día es diferente porque los barcos están mejor preparados"*.

La materia prima de un buen marmitako es el atún y la costera del bonito arranca en el mes de junio y se alarga hasta septiembre. Esta es la mejor época para comer marmitako. Sin embargo, en la mar no se comía todos los días marmitako, *"hacíamos marmitako una vez por semana, pero poníamos atún de diferentes formas... con tomate, albardado, con cebolla... A los arrantzales no les puedes dar todos los días lo mismo, atún sí, pero cambiado"*.

El nombre de este guiso marinerio procede del recipiente en el que se elaboraba en los barcos, la marmita, *"antes se llevaba a los barcos una cazuela grande para cocinar y cada arrantzale llevaba la suya y*

se servía en esas cazuelas pequeñas. Otros guisos como las paellas, la salsa verde o el arroz con leche se comía en común, "baltzuen". Se ponía la cazuela en medio y cada uno comía lo que le quedaba más cerca".

La manera tradicional de prepararlo es sofreír la cebolla con el pimiento choricero, echar la patata, remover *"hasta que la patata coja color nacarado... se le añade el agua, aunque yo le echo caldo que hago con los restos del atún. Aprovecho todo del atún menos la piel, que da un sabor amargo. Cocer la patata 18-20 minutos, apagar el fuego y entonces añadir el atún. Darle tres vueltas y listo. Cuanto más calor más seco queda el atún. Yo hago el marmitako como lo hacía mi amuma"*.

Es un plato sencillo, pero tiene sus secretos de cocinado. Aunque lo que marca es la materia prima. El cocinero jefe y alma mater del marmitako que se prepara en el Artza, dice que su secreto es el *"producto y ponerle cariño y ganas"*. La forma de añadir la patata también tiene su aquel, *"hay que romper la patata siempre, que haga kla, kla, kla al partirla. Porque así el caldo engorda, en el marmitako y en todos*

los guisos...". Esto que parece un truco con misterio se basa en la estructura y característica natural de la patata. Así la patata suelta el almidón que hace espesar la salsa. "Romper", es partir la patata girando el cuchillo hacia fuera, en lugar de hacer un corte limpio.

La innovación gastronómica nos lleva a crear alternativas a platos tradicionales. En el caso del marmitako los propios arrantzales han sido los primeros en aportar variantes. Uno de los más valorados es el marmitako de chipirones. *"El marmitako puede hacerse con todo, el más rico es el de chipirón. Primero se cocina el chipi con cebolla, en la mar no le añadíamos vino porque estaba muy codiciado, pero en tierra puedes añadir vino blanco o txakoli. Cuando el chipirón está blando se le añade el choricero y la patata, cocer y listo"*.

En cuanto a los beneficios sobre nuestra salud de un buen plato de marmitako, es sabido que el bonito, el ingrediente estrella, es rico en omega-3, fuente de proteínas, vitaminas y minerales. En cuanto al mercurio que se concentra en pescados como el atún, dicha concentración depende en gran medida de su madurez, *"el mercurio está presente en trazas a lo largo de la cadena alimentaria. En el océano son los grandes depredadores, los que están en la cima de esta cadena, los que pueden acumular mercurio ya que no es soluble y por lo tanto no se excreta. Entre los grandes depredadores se encuentran el atún rojo, el pez espada o los tiburones. Y lo mayores acumuladores son aquellas especies más longevas, como el atún rojo, cuando alcanzan edades avanzadas. En el caso del bonito, podemos estar tranquilos. El bonito que consumimos, el que pesca nuestra flota, es bonito juvenil y no presenta problemas de acumulación de mercurio"*, explica Josu Santiago, coordinador del Área de Gestión Pesquera de Túnidos de AZTI. A ese bonito, para hacer el marmitako se le añaden las patatas y el pimiento, que proporcionan hidratos de carbono. Un plato consistente para recuperar energías y seguir realizando las tareas en el barco. **UM**

CARTA EUROPEA DE TURISMO SOSTENIBLE

Urdaibai-Busturialdea es el único destino de Euskadi con un reconocimiento internacional en materia de turismo sostenible. La certificación se ha hecho efectiva, el pasado 1 de julio, en la ceremonia de adhesión del espacio natural protegido (Reserva de la Biosfera de Urdaibai) a la Carta Europea de Desarrollo Sostenible (CEST). En el mismo acto firmaron su adhesión 16 empresas de la comarca. El desarrollo sostenible de nuestro espacio vital es un objetivo ineludible como territorio Reserva de la Biosfera y como sociedad coherente con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

Un reconocimiento internacional a Urdaibai y un reto para sus empresas turísticas

La adhesión de Urdaibai a la Carta Europea de Turismo Sostenible es un hito y un reto. El hito es la asunción de un compromiso formal institucional de desarrollo sostenible, de la mano del sector turístico, y que aspira a abarcar la vida económica, social y cultural de toda la comunidad. Vivir y trabajar en un espacio protegido, como el nuestro, supone asumir un estilo de vida responsable, asociado al compromiso, sobre todo de las actividades económicas y empresariales, con determinadas limitaciones y condiciones. La contrapartida es un territorio y un patrimonio natural y cultural, que además de mantenerse en buenas condiciones, dispone de una etiqueta, Reserva de la Biosfera, que nos aporta una discriminación

positiva de cara al exterior. El reto que afronta Urdaibai en el marco de la CETS es que el balance entre el valor añadido que aporte a los agentes comprometidos y a la comunidad sea superior al esfuerzo que les exige.

Es de destacar en este proceso la disposición positiva y el espíritu emprendedor de las empresas de Urdaibai relacionadas con el turismo, que en un momento especialmente duro y muy complicado por la crisis sanitaria provocada por el Covid 19, han apostado por ir más allá de la mera supervivencia, multiplicando los esfuerzos de gestión y optimizando unos recursos mermados por cierres y limitaciones, para mejorar y aumentar su compromiso con el territorio, su población y su cultura.





Empresas turísticas de Urdaibai reciben el certificado CETS.

Las formas de implicación con el territorio pueden ser tan diversas como empresas relacionadas con el turismo hay en Urdaibai y este compromiso con la CETS, sistematiza y organiza los criterios para primero establecer unos requisitos comunes mínimos y disponer después, de instrumentos para comprobar su aplicación efectiva. Un paso importante en este proceso es su vocación de colaboración público-privada. En los espacios protegidos, se superponen diferentes estructuras administrativas con las que las empresas tienen que interactuar en el ejercicio de sus actividades y uno de los objetivos de la CETS es "fomentar una estrecha colaboración entre los gestores de los espacios protegidos acreditados con la Carta y las empresas turísticas, basada en sólidos

compromisos mutuos". Esta nueva forma de entender las relaciones entre todas las partes implicadas en la administración, la economía y la vida sociocultural del territorio, es enriquecedora y positiva y va a contribuir a la creación de una cultura de arraigo y pertenencia a un territorio que se mejora, dinamiza y cuida en común.

Para las empresas la adhesión a la Carta Europea de Turismo Sostenible, es un compromiso voluntario para aplicar los principios de turismo sostenible a su actividad, haciendo un esfuerzo para minimizar el impacto sobre el territorio, contar con el apoyo y la complicidad de la población local, fomentar y mantener la cultura e identidad del entorno social, respetar el patrimonio, consumir productos locales y

El nuevo reto para el territorio, sus administraciones y empresas, es que esta excelencia tanto territorial como empresarial, se convierta en un factor diferencial que llegue a los mercados deseados.

establecer buenas prácticas para que la actividad turística redunde en beneficio, tanto económico como social y laboral, del entorno más inmediato. En nuestra comarca, la respuesta, a la iniciativa de la CETS, ha sido muy positiva. En todas las reuniones mantenidas en los foros en los que se ha gestado el proceso, se ha podido constatar una conciencia generalizada de pertenencia y respeto al espacio natural protegido, una actitud que pone las bases para la consolidación de Urdaibai como un territorio de excelencia. Ahora, el nuevo reto para el territorio, sus administraciones y sus empresas, es que esta excelencia tanto territorial como empresarial, se convierta en un factor diferencial que llegue a los mercados deseados. **UR**

Ezagutu Gautegiz Arteaga
pausoz pauso



LA HORA *brujas* en Urdaibai

"Laino guztien azpitik, sasi guztien gainetik", este conjuro, según la creencia popular "transportaba" a las brujas a los *Akelarres*. Nuestros pueblos guardaban, con gran recelo, historias de *sorginak* y *akelarres*, que dejaron huella en la memoria colectiva, en el lenguaje, en supersticiones y en lugares de Urdaibai.

José José Miguel de Barandiarán, padre de la antropología vasca, y Julio Caro Baroja, historiador, etnólogo y antropólogo, recopilaron en sus trabajos un sinfín de datos, historias, relatos y leyendas relacionadas con las brujas en Euskadi. Una labor fundamental que hoy nos sirve de vademécum a la hora de hablar de brujería.

En palabras de Caro Baroja, *"la Brujería vasca aparece ligada a una peculiar situación social del país y adherida a una tradición de paganismo, que hacía decir a varias personas del siglo XV que los vascos, tan católicos hoy, eran gentiles"*. Refiriéndose a paganos, los *jentilak* eran personajes de la mitología vasca dotados de fuerza sobrehumana, que podrían representar al pueblo vasco pre-cristiano.

La creencia en brujas o *sorginak* ha llegado hasta nuestros días en forma de leyendas, vocablos y toponimia que, en Urdaibai, están muy presentes. Los incrédulos eran

pocos y hablar de brujas se consideraba peligroso. En otras épocas se decía que "existe cuanto tiene nombre", una expresión utilizada en zonas tan dispares como Ataun, Oiartzun y Kortezubi. En los pueblos costeros como Bermeo cuando salían a alta mar, hablar de *sorgin* era prácticamente tabú. Sin embargo, hablar se hablaba.

En Ibarangelu allá por 1920 se decía que las brujas aparecían generalmente de noche en los puentes, en las encrucijadas de caminos y en los sitios en que hay cruces de muertos o estelas funerarias. En la subida hacia San Pedro de Atxarre, por Akorda, en un cruce de senderos, se encuentra la zona conocida como *Dantzaleku* "lugar del baile", donde se creía que las brujas del lugar celebraban sus reuniones nocturnas. También se decía, que el día de reunión variaba según las zonas, Resurrección María de Azkue recogió, que en Kortezubi se creía que las reuniones de brujas eran los viernes.

Akelarre, "prado del macho cabrío" era la denominación del lugar en el que se reunían las brujas y brujos. Hoy el término se utiliza para referirse a las reuniones de las brujas y diablo en forma de carnero. En Urdaibai los prados, campas o zonas donde según la creencia popular se reunían las brujas tiene diferentes denominaciones. En Murueta existía *Etxebartzuko-landa*, en Gautegiz Arteaga *Akerlanda*, *Ondartzagane* en Mundaka y en Muxika, en el barrio de Ibarruri, *Eperlanda*.

Por lo general, se creía que las brujas se trasladaban al lugar de sus reuniones de forma sobrenatural. Estos viajes se recogían en leyendas similares de pueblos como Bermeo, Kortezubi, Murueta y Muxika. Hemos rescatado la leyenda que el propio cura de Ibarruri le contó a Aita Barandiaran: "Mi amigo D.Txomin de Artetxe, que habita en Ibarruri, me refirió el día 25 de febrero de este año de 1970 que en aquel pueblo existe un barrio llamado *Muniketa*, donde es fama que se reunían las brujas. Allí cuentan también que en una casa de la misma localidad vivieron dos hermanas solteras con un criado.

Por las noches, cuando se hubo retirado a dormir el criado, ellas se quedaban en la cocina. Una noche el criado se puso a mirar a la cocina por una rendija de la puerta para ver en qué se ocupaban las hermanas. Entonces vio cómo éstas se frotaban el trasero con ceniza del hogar y luego, diciendo: *Lañoperik lañope, sasi guztien gainetik, Eperlanda ko landara* (Por debajo de las nubes a otras nubes, por encima de todas las zarzas, al prado de Eperlanda.), salían subiendo chimenea arriba. Deseando saber a dónde iban ambas solteras, el criado entró en la cocina y como ellas, frotó su trasero con ceniza del hogar y teniendo ligado un pie con *txikillu* (banco de cocina) dijo: *Sasiperik sasipe, laño guztien gainetik, Eperlandako landar* (Por debajo de unas zarzas a otras, por encima de todas las nubes, al prado de Eperlanda). Y al instante, atravesando los campos por debajo de todas las zarzas del recorrido y a pesar del lastre del *txikillu*, se presentó todo

herido en Eperlanda. Allí vio a la dos solteras en compañía de muchas brujas. Una de las ceremonias de aquel lugar era besar al cabrón que presidía la reunión. Cuando le llegó su turno, también el criado se presentó a dar su beso. Viendo aquella figura de animal, dijo en voz alta: Jesus, ihau zikina! (¡Jesus, que sucio!). Al oír la exclamación del criado, en la que nombraba a Jesus huyeron todas las brujas y el criado se quedó solo en el campo, con su txikillu atado al pie. Cargando al hombro su banco volvió a pie a su casa de Ibarruri."

Una historia muy similar se contaba en Murueta en 1922, el relato popular contado por D. Jesus Orbe, también lo recogió Aita Barandiaran. Esta historia se centra en la señora y su criado y añade un ungüento para transportar a la bruja. "La señora ama, sin reparo del criado, tomó una pequeña vasija, untó con un ungüento de allí dentro algunas partes del cuerpo y "zirrist" se fue chimenea arriba, diciendo, por debajo de todas las nubes y por encima de todas las zarzas". El relato en este caso acaba con el criado en el prado herido por las zarzas al pronunciar mal la "frase transportadora". Aquel criado volvió al pueblo y denunció el caso a las autoridades.

La costa también guarda leyendas y relatos sobre brujas. En Bermeo, se contaba que una bruja le pidió a un arrantzale las anchoas que acababa de pescar y al negarse éste, ella y sus hermanas brujas planearon: "Mañana cuando ése salga a faenar, lo estaremos esperando. Nos convertiremos en tres olas gigantes. La primera le preocupará, la segunda le asustará y la tercera... ¡la tercera le hundirá!" El arrantzale se enfrentó a las olas y lanzó su arpón contra la ola más amenazadora, la ola se volvió roja y desapareció. Unos días después apareció la toquilla de aquella mujer con fama de bruja manchada de sangre en la playa de Aritzatxu.

Las formas que supuestamente adquirirían las brujas son tantas como sus leyendas y mitos en torno a las *sorginkeriak*. Aita Barandiaran escribe en "Euskal Folklore", que en Nabarniz en 1920 se contaba que una

joven halló en el camino un gato. Le pegó con un palo y le rompió una pata. Una vecina apareció luego con el brazo roto. Otra historia similar en torno a la metamorfosis de las brujas nos lleva a Elantxobe, donde en la misma época se contaba que un pescador salió a pescar. Cuando trató de echar el ancla, ésta se clavó en un gato que en aquel instante había aparecido. Al volver a su casa, halló a su mujer herida. Era bruja. La transformación de la bruja en perro es poco frecuente. En un relato de Bermeo enviado en 1921 por el Padre Angel de Madariaga se recogía que: "como muchas otras veces, en Bermeo venía una vez un pescador del puerto a su casa, llevando al hombro el remo y la canasta de pescado. Y en una de éstas se le apareció un perrito ladrando y ladrando. Y el pescador le hacía ¡uuu!, pero el perro no quería marcharse. Al fin se enojó el pescador y pegó con el remo al perro y le rompió los muslos. Al día siguiente le vino una señora a casa- venía ciertamente enferma- (a preguntarle) a ver por qué le había pegado y roto los muslos con el remo y que había de llevar el pleito ante el juez".

Las brujas cuidaban con mimo algunos objetos, tales como el *jostorratz*, o alfilerito, donde, según la creencia popular, van los genios en los que reside todo el poder de las brujas. Estos genios adquirirían diferentes nombres según la zona y por ejemplo en Forua se conocían como *bestemutillak* (los otros muchachos) y en Ibarruri como *patuek*. Se es brujo o *sorgin* gracias a esos genios, que pueden tomar forma de insectos u hombres minúsculos.

Hechizos, sortilegios, ritos paganos, brujas y brujos, están presentes en nuestra historia. La "brujas vascas" podría equipararse a las chamanas indígenas. Eran mujeres que conocían los secretos medicinales de las hierbas, hacían de parteras y matronas, eran curanderas, y hasta casi consejeras del mundo espiritual.

UM



Ez da nahikoa itsaso eskuzabal bat edukitzea, gure abereak gurtzea, ezta lur emankor bat izatea ere. Zerbait gehiago behar da. Horregatik, Euskadin kalitate goreneko 18 produktuek jatorri, zapore eta benekotasun zigilua dute.

No basta con un mar generoso, con rendir culto a nuestro ganado ni con tener un clima fértil para el cultivo. Hace falta algo más. Por eso, en Euskadi los 18 productos de calidad superior tienen un sello de origen, sabor y autenticidad.



Goi-mailako
elikagaiak
Alimentos de
calidad superior

Onetan,
onena.

De lo bueno,
lo mejor.



Euskadi, auzolana, bien común



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

GERNIKA ELKARTEGIA

El espacio que necesitas para desarrollar tu proyecto y consolidar tu empresa en Busturialdea-Urdaibai. Una oportunidad ventajosa y atractiva.

Un centro para empresas dotado de módulos industriales, oficinas y espacios compartidos, a cinco minutos, a pie, del centro urbano. Emprende aquí tu negocio, desarrolla aquí tu proyecto.



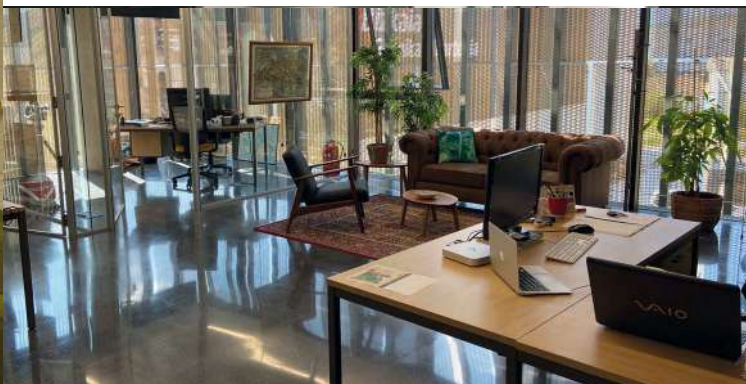
Tel: 946 073 700
www.azpiegiturak.bizkaia.eus



¡Visítanos!

"Hace 2 años vinimos a Gernika Elkartegia. Estamos contentos, está bien ubicado y hemos podido crear un espacio propio adecuado y cómodo para la empresa. Además, los espacios comunes están bien cuidados y facilitan el desarrollo de nuestra actividad laboral; salas de reuniones, salón, aparcamiento..."

FILMAK



"El Elkartegi de Gernika es un sitio privilegiado para las empresas de la zona. Un edificio moderno y céntrico que proyecta una imagen moderna de Apanymantel hacia los clientes. El ambiente es dinámico y joven con abundantes startups entre las empresas integrantes. Para Apanymantel ha supuesto una mejora sustancial tanto en la calidad del trabajo como en la imagen de la empresa. Estamos encantados."

APANYMANTEL



"A pie, cerca. Quería un lugar de trabajo al que pudiera llegar a pie de casa porque es saludable y beneficioso para el trabajo. Tengo que pasar muchas horas trabajando y tener luz natural directa en todo momento me ayuda mucho. Encontrar un nuevo edificio preparado con ganas y a medida, al mejor coste del mercado es una oportunidad inmejorable. Además, está creando un ambiente que te empuja a relacionarte con otros profesionales de tu nivel en la comarca."

PABLO ORBEA, Arkitektoa





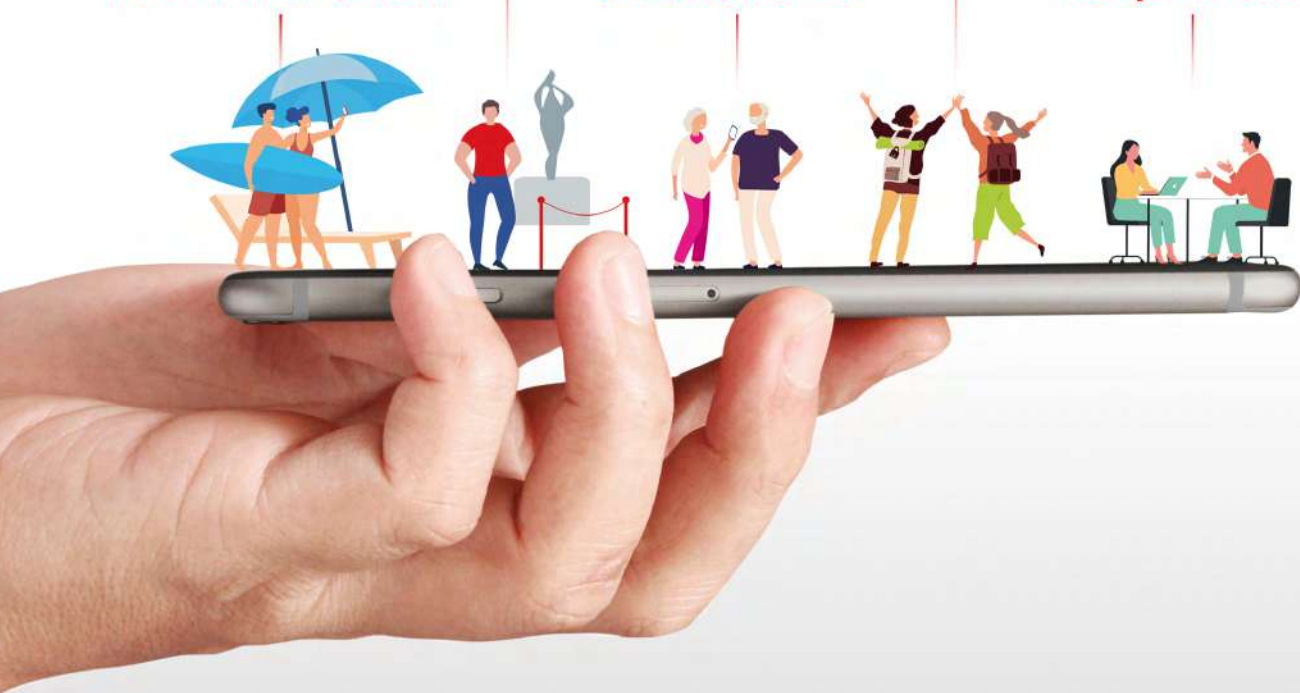
Agenda

Ibilbideak

Hondartzak

Albisteak

Izapideak



BizkaiUP Bizkaiko app-a da

Zure app-a

