

URDAIBAI

2022
nº 30
.....

© MAGAZINE ONLINE

COOPERATIVA SAN ISIDRO *"Baserritarras pioneros que creían en su modo de vida"*

| ELKARRIZKETA ROGELIO POZO
DIRECTOR GENERAL DE AZTI TECNALIA

| MURUETA, IDENTIDAD FORJADA
ENTRE PRADERAS Y MARISMAS

| ANGEL NAVEA, SU INQUIETUD
UN LEGADO IRREPETIBLE

| ANGEL LEKUONA,
STOLPERSTEIN Y MEMORIA DE BUSTURIA

| TONPOI, EJEMPLO DE
ACCIÓN CLIMÁTICA

| CUCAÑA, HABILIDAD Y DIVERSIÓN

THE POWER REVOLUTION

GUSTUKO DUZUNA EGITEKO POWERRA NAHI BADUZU

ZATOZ KUTXABANKERA



KUTXABANK
KORNER
kutxabankcorner.eus

**TXARTELAK K26/K26+, DESKONTUAK,
IKUSKIZUNAK, ZOZKETAK ETA ASKOZ GEHIAGO.**

Kutxabank SA, Kale Nagusia 30-32, 48009 Bilbao. IFK: A95653077. Bizkaiko Merkataritza Erregistroan inskribatuta: 5226 liburukia, 0 liburua, BI-58729 orria, 1. folioa, 1. inskripzioa.

Gu Urdaibai

EL CAMBIO CLIMÁTICO YA ESTÁ AQUÍ

El estado de bienestar nos hace miopes ante responsabilidades que también implican a cada ciudadana y ciudadano. Solo cuando algo nos afecta en primera persona nos saltan las alarmas. El calor extremo que hemos padecido al inicio del verano ha alertado a personas que habían hecho oídos sordos al problema del cambio climático. El paisaje amarillento de campos habitualmente de un color verde intenso y refrescante mantiene el recuerdo de un calor asfixiante, que ha dado lugar a incendios devastadores y que amenaza con volver. Ser resilientes es la única opción. Las recientes recomendaciones para reducir consumos de agua apelan a una actitud sostenible ante un bien básico y escaso. Los nubarrones en el ámbito energético amenazan un cambio de gestión global y de reducción del consumo individual de energía. La degradación de nuestros territorios, mares y océanos han puesto en marchas procesos para dejar de agredir al planeta. Los objetivos de desarrollo sostenible (ODS) no son solo cuestión de políticas globales o de los gobiernos. Los ODS son la hoja de ruta de acciones concretas del día a día en las que estamos involucrados continentes, países, regiones e individuos con nombre y apellido.

En la actual coyuntura mundial de crisis medioambiental, política y de valores es reconfortante conocer que en nuestro entorno tenemos un sector pesquero puntero, comprometido con la innovación y la tecnología; que se investiga para generar valor añadido a la producción local del sector primario; que se empieza a hablar de iniciativas para implementar un modelo de economía circular; y aunque parece que estamos bajos de espíritu emprendedor, hemos empezado a ser más consciente de que, en el mundo globalizado en el que vivimos la identidad cuenta. La clave del bienestar se halla en la coherencia, en la convivencia y el respeto. A todos los niveles, BELDUR BARIK #jarrera!

EDITA
NUEVA EUROPA S.L
Carlos Gangoi, 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

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

Fotografía de Portada: guregipuzkoa.net/@CCby-sa

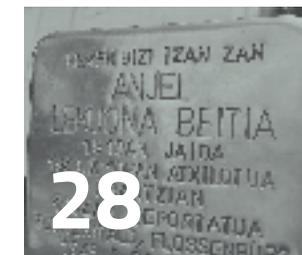
FECHA DE PUBLICACIÓN: 01.08.2022



INDICE



04



28



36



20



22



40

- 04 ERREPORTAJEA. Cooperativa San Isidro.
- 12 DANONARTEAN.
- 19 KOLABORAZIOA. Beldur barik
- 20 VISIT URDAIBAI. Murueta
- 22 ELKARRIZKETA. ROGELIO POZO
Director General de AZTI Tecnalia
- 28 LEKUKO. Angel Navea
- 30 KALERIK KALE. Angel Lekuona
- 32 SALTSA PORRU. Cerezas
- 36 BERDEAN. Tonpoi
- 40 BETI JAI. Cucaña

COOPERATIVA SAN ISIDRO

La cooperativa comenzó oficialmente en el año 1962, sin embargo *"antes ya había un grupo de baserritarras gernikeses que hacía compras en común a almacenistas de fuera de Gernika. Otros baserritarras en Muxika también compraban juntos. Todos ellos crearon en 1962 la Cooperativa Agrícola Ganadera San Isidro"*, explica Fabián Celaya, que trabajó durante más de 40 años en la cooperativa, hasta su jubilación en el año 2020. De los socios pioneros destaca su compromiso e implicación en el proyecto. Eran *baserritarras* que vivían del caserío, y vieron en la cooperativa la manera de mejorar precios y abastecerse de semillas, pienso y abono a menor coste. Además, la cooperativa les podía generar un retorno económico. El primer almacén se alquiló en la calle San Juan de Gernika-Lumo, pero la demanda de productos iba en aumento y decidieron trasladarse a un local más grande en la calle Don Tello. *"Yo empecé a trabajar en el año 1979, en el local de Don Tello, como administrativo. Recuerdo que fuimos a ver la cooperativa de Bermeo y allí tenían ordenador, un camión... me pareció increíble... pero luego a ellos no les ha ido bien. Yo apenas tenía una calculadora y una máquina de escribir. Había otros dos trabajadores, pero todos hacíamos de todo, y esa ha sido un poco la filosofía que se ha mantenido. En estos años el trabajo ha mejorado mucho, porque entonces todo era manual y había que cargar sacos de 50 kilos"* recuerda Fabián Celaya, que se jubiló y dejó su cargo de gerente a Maite Gabikagogeaskoa.

Hace 60 años, baserritarras de Urdaibai fundaron la Cooperativa Agrícola Ganadera San Isidro. Fueron 162 socios pioneros que vivían de su trabajo en el caserío y quisieron mejorar su rentabilidad y asegurar su modo de vida. Seis décadas después aquel proyecto ha demostrado ser un éxito de gestión, ha visto como el "modo de vida baserritarra", tal y como lo entendían los socios fundadores, ha desaparecido y se ha adaptado a los cambios de la sociedad.

Para fundar la cooperativa, cada socio aportó 1000 pesetas y, por ejemplo, ese año, un socio tuvo un retorno de 109 pesetas. Para su continuidad, aportaron otras 1000 pesetas en el año 1963, 2000

pesetas en el año 1972, y otras 2000 pesetas en el año 1981. Para la compra del local actual los socios realizaron una aportación de capital de 228,34€. En la actualidad ya no hay retornos, las ventajas que tienen los socios son descuentos en sus compras.

Desde sus inicios hasta la actualidad el cambio que ha sufrido la cooperativa es inmenso. Hoy en día son 230 socios, muchos hijos e hijas de quienes fundaron la cooperativa. Sin embargo, no más de 5, viven del trabajo del caserío. Para el resto, el caserío heredado es un complemento a su trabajo fuera de él. *"Ahora muchos socios son los hijos de los fundadores, pero sólo tienen una pequeña huerta, algún animal... Antes era su modo de vida y eso ha desaparecido. Muchos socios tienen el caserío preparado para el trabajo, algunos engordan txalas para vender, pero no viven de eso, venden algo de ganado, pero tienen su trabajo aparte. Además, ya casi no se venden animales, es imposible, no te compra nadie. Las grandes empresas compran fuera, ganado local habrá algo, pero contado. Antes en Gernika, en las carnicerías era todo local, y te decían hasta de quien era el ternero, de qué caserío, y era un voto de confianza, pero eso está desapareciendo"* comenta Maite.

FIN DEL CASERÍO COMO MODO DE VIDA

La compra de semillas, de abono y pienso, que fue la base de la cooperativa, ha decaído por diversos factores. El principal, la desaparición del modo de vida del caserío, pero también ha habido otros como la normativa sobre la venta de leche, una ley europea de 1984. En esta época la producción de leche superaba la demanda, por lo que se establecieron cuo-

*Baserritarras pioneros
que creían en
su modo de vida*



Baserri de Belendiz, Arratzu.

tas de>>> producción para cada estado miembro de Europa. "Esta normativa estableció un cupo máximo de producción de leche en Euskadi, y muchos baserritarras, sobre todo los que estaban a punto de jubilarse, quitaron el ganado, porque dieron ayudas para reducir el volumen de leche, lo que supuso que la venta de pienso bajara mucho. Seguían siendo socios, pero compraban menos", destaca Maite. A esto hay que añadir que los socios con empresas agrícolas y ganaderas de envergadura, los que viven del caserío, compran a granel en fábrica directamente, si no, no les sería rentable. El pienso ya no da beneficio económico a la cooperativa, "es margen cero, lo que hacemos es dar el servicio, por eso es importante vender en tienda otros productos. Antes en Gernika había hasta 6 almacenes de pienso. Era nuestra competencia, ahora sólo queda uno. Y si añadimos la guerra de Ucrania, el

precio del pienso está por las nubes. Nuestra media es de 60 toneladas al mes, pero los últimos meses 40 toneladas".

La tienda con productos y género de todo tipo es el contrapeso a los productos propiamente del trabajo del caserío. "Hemos vivido una trayectoria en constante evolución. En la tienda de Don Tello se instalaron baldas para productos de ferretería, que era lo que en determinado momento se demandaba. Y a medida que traían productos nuevos, la clientela pedía más cosas nuevas". En el año 1983 la tienda se traslada Ibarra kalea a un nuevo local de 500m2, de los cuales 100m2 se destinaron a tienda. "Poco a poco fuimos añadiendo otros productos como ropa, botas... que se vendían sólo a los socios, nadie más podía comprar, pero la gente de la zona venía a preguntar si podían comprar, entonces la junta decidió permitir vender un porcentaje a los no socios y cada vez vendíamos más a gente no asociada.

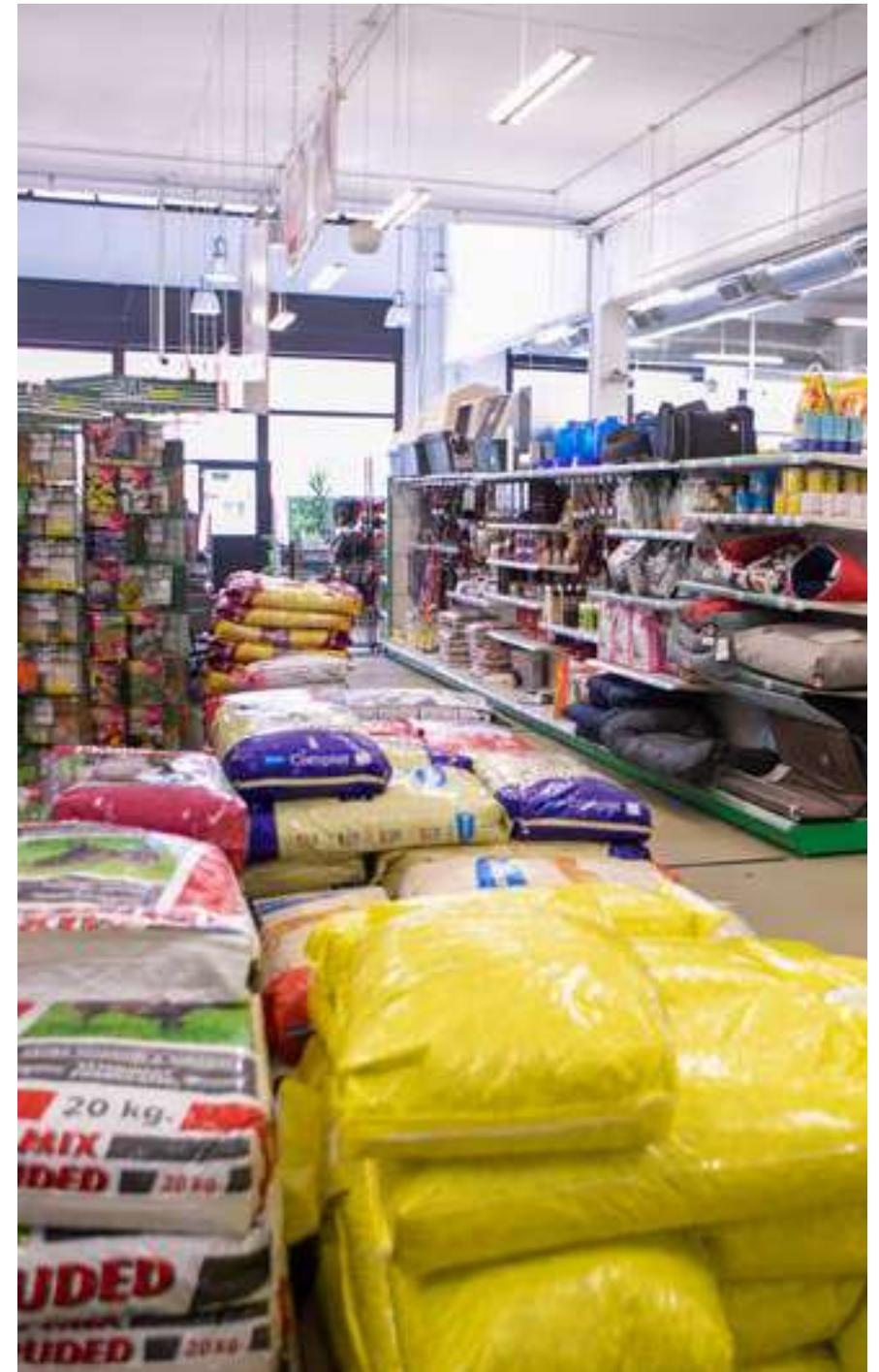
"Para fundar la cooperativa, cada socio aportó 1000 pesetas"

Fue un momento importante para darnos a conocer y ampliar nuestra oferta de productos", recuerdan Fabián y Maite. En esta época llegaron a tener hasta 400 socios, pero muchos se dieron de baja cuando se planteó la opción de comprar los 7 pabellones que ocupa ahora la cooperativa. Esta decisión dio miedo a muchos, pero otros vieron completamente necesario para continuar la evolución de la cooperativa. "Había sitio para el pienso, porque era un producto que iba en descenso, pero no para ampliar la tienda. El éxito fue gracias al boca a boca. No hacíamos publicidad, lo que hacíamos era visitar a los baserritarras cuando íbamos con el veterinario a hacer campañas sanitarias, porque eso también hemos hecho. Entonces aprovechábamos para ofrecerles pienso, pero nada más, el producto de la tienda no lo publicitábamos. En Bermeo hicimos muchos clientes, y también en Lekeitio, Zornotza...".

EL TRIUNFO DE UNA ARRIESGADA DECISIÓN

El pabellón actual, en el polígono Bekoibarra, tiene más de 1500 metros cuadrados y hoy en día en la cooperativa hay 230 socios. "En 2007 entramos en esta tienda, que son 7 pabellones que costaron una millonada, y en el año 2008 empezó la crisis económica, pero ya habíamos comprado el local y no había vuelta atrás. Si no lo hubiéramos comprado justo antes seguro que hoy no estábamos aquí. No nos quedaba más remedio que tirar para adelante. En el banco nos daban garantías, ¿a dónde vais? nos decían. Aun así, nunca se ha planteado cerrar la cooperativa. La gente piensa que es imposible mantener este local, pero esto es un negocio como otro, y aquí los socios no tienen que poner dinero. Es rentable", comenta Maite. Para poner en marcha el nuevo local varias trabajadoras fueron a ver la cooperativa de Munguía, para tomar ideas, sin embargo, de allí sólo sacaron en claro que no querían lo que vieron. Buscaban algo más evolucionado y adaptado a los nuevos tiempos. Consideran que la clave de su éxito ha sido precisamente su capacidad de adaptación y evolución, "somos la mejor cooperativa de Euskadi" dice orgulloso Fabián, y Maite matiza que "antes había muchas cooperativas, Mungia, Lezama, Bermeo, Larrabetzu, Markina, Itziar, Iurreta... pero la mayoría no han evolucionado como la nuestra. Nosotros hemos ampliado negocio, porque si no moríamos... Muchas han cerrado por eso. Estamos orgullosos de nuestro trabajo, de los trabajadores que estuvieron y de los que están. Somos el pilar de la cooperativa y tenemos todo el apoyo de la Junta". Ahora, la cooperativa San Isidro es el ejemplo a seguir por otras cooperativas, que se interesan por conocer su funcionamiento y gestión.

>>>



Actual tienda de San Isidro en Bekoibarra.



E
EGUREN

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



La venta de productos fitosanitarios también ha evolucionado en este tiempo. Hace años la venta era libre, pero en la actualidad, desde el año 2015, la normativa exige la realización de un curso (existen distintos niveles de capacitación) para poder comprar estos productos. "La verdad es que gracias a este curso de capacitación muchas personas se han dado cuenta del peligro de no hacer bien las cosas. Este curso lo hace todo tipo de gente, cualquier persona que tiene huerta, los que se dedican a la jardinería, montes..." aclara Fabián. El uso de fitosanitarios, sustancias que tienen como función evitar, destruir, o combatir cualquier plaga o enfermedad, en alimentos, productos agrícolas o piensos, incluye un plazo de seguridad, que son los días que hay que esperar para consumir el producto después del tratamiento, sin embargo, "hay una cosa que no entendemos, aquí hay que respetar los días de seguridad para consumir un producto, pero el género que viene de fuera muchas veces no tiene ningún margen, aquí hay una normativa y en otros países como Marruecos, no se cumple, y hablamos de productos hortícolas. Por ejemplo, si le echas un insecticida a un pimiento, hay que esperar un plazo de seguridad antes de su consumo, aquí eso se respeta, porque se registra todo, pero lo que viene de fuera no sabemos, puede haber cumplido cero días de seguridad, porque no trae registro".

La venta de animales también es un área cuya normativa se ha endurecido. "Siempre hemos vendido gallinas, pollos, patos... pero ahora, es necesario tener un local aparte, y nosotros no podemos tener un local solo para gallinas... así que lo que tenemos es un permiso para vender bajo pedido, los animales llegan un día y ese mismo día se lo llevan los clientes", aclara Maite.

Quienes empezaron con la cooperativa buscaban productos de caserío, pienso para animales, vacas y gallinas, sobre todo, y algo de productos fitosanitarios. A lo largo de los años esto ha cambiado mucho. "Hubo una época en la que se vendía mucha ropa, ropa de calle, de monte, y camisas de mahón, ahora se vende ropa de trabajo, pero diferente... la gente nos pide de todo. Antes eran cuatro cosas, y ahora de todo. Ayer me pidieron productos para las piscinas, pues habrá que traer para la siguiente campaña. Lo que vendemos ahora mañana igual no, así que nos movemos según la clientela. Hoy en día lo que más vendemos es maíz triturado y sobre todo pienso de gallina, porque mucha gente tiene gallinas, incluso aunque no sean baserritarras. También vendemos mucho textil, sábanas y toallas y también pienso para perros... Hace unos días vinieron dos chicas francesas a comprar árboles, vienen una vez al año a comprar plantas y árboles".

EL BOOM DE LA JARDINERÍA Y AGRICULTURA

La jardinería y la agricultura cada vez tienen más adeptos, una afición que durante la pandemia resurgió con fuerza. En muchos balcones junto a las hortensias y geranios ahora también hay pimientos y tomates. "Hasta quien no había visto nunca un trozo de tierra empezó a plantar pimientos. Con la pandemia ha crecido mucho el ocio de la huerta. Pero antes, ya habíamos notado mucha clientela de los huertos urbanos del ayuntamiento de Gernika, gente que compra sustrato, productos ecológicos...". Desde el año 2016 el ayuntamiento de Gernika-Lumo puso a disposición de sus vecinos y vecinas hasta 141 huertos urbanos. Las personas adjudicatarias tienen que realizar un curso sobre agricultura ecológica y lo que producen es para consumo propio. También durante la pandemia han sido muchas las personas que han "descubierto" la cooperativa, gente que pensaba que sólo los socios podían entrar y comprar. Personas que han des-

abierto que la tienda ya no tiene límites en cuanto al cupo de venta para clientes que no son socios.

Árboles en temporada (enero febrero y marzo), plantas de temporada, como puerros, coliflor, pimientos, tomates, cebolla..., semillas todo el año y piensos de gallina, conejos terneros, caballos, ovejas, perros... son productos que estos nuevos "baserritarras a pequeña escala", pueden encontrar en la cooperativa.

Cooperativa Agrícola Ganadera San Isidro está dirigida por una junta compuesta un presidente, un secretario y cuatro vocales, que se eligen cada cuatro años y un vicepresidente y tres vocales que se eligen cada dos años, se elige. Una junta que hoy es paritaria y que siempre ha apoyado las distintas iniciativas propuestas por los trabajadores. Sin embargo, Fabián recuerda con añoranza tiempos pasados. "Yo he conocido a tres presidentes de los antiguos, ellos hasta morir tenían interés por saber todo lo que pasaba en la

cooperativa, pero ahora eso ha cambiado, no hay ese interés. El baserritarra de antes creía en el proyecto, vivían de ello y hoy en día no".

Dicen los estatutos de la Sociedad Cooperativa San Isidro que pueden ser socios las personas titulares de explotaciones agrarias, ganaderas o forestales o entidades que los asocien. Y su objeto social es:

1 Adquirir por cualquier título animales, materias, instrumentos, y maquinaria para la producción y el fomento agrario, y también instalaciones relacionadas con la agricultura, la ganadería y los bosques.

2 Conservar, producir, transformar, distribuir, transportar y vender productos provenientes de las explotaciones agrícolas, forestales o pecuarias de la cooperativa o de sus socios, en su estado natural o previamente transformados.

3 Adquirir, elaborar o fabricar por cualquier procedimiento abonos, semillas harinas, cereales, insecticidas, piensos compuestos y demás elementos para la producción y fomento agrícola, forestal o pecuario, así como el empleo de remedios contra las plagas del campo.

4 Adquirir, parcelar sanear y mejorar terrenos destinados a la agricultura, la ganadería o los bosques, así como la construcción y explotación de las obras e instalaciones para estos fines.

5 Prestar los servicios necesarios o convenientes a las explotaciones agrícolas, forestales o pecuarias encaminados al perfeccionamiento técnico, formación profesional, estudios de experimentación o de análisis y el del personal especializado.

Sin embargo, algunos de los puntos de estos estatutos no se cumplen, como por ejemplo vender productos provenientes

de las explotaciones agrícolas, forestales o pecuarias de la cooperativa o de sus socios. Aclaran Fabián y Maite que nunca han vendido productos de los socios, para "evitar conflictos", y respecto a la normativa para ser socio, "hoy en día no se exige tener caserío y vivir de ello, prácticamente cualquiera puede hacerse socio. De momento esto no está cambiado en los estatutos, habrá que adaptarlo", comenta Maite. Para ser socio de la cooperativa, ahora hay que hacer una única aportación de capital de 360,60€, de los cuales 72€ son de cuota de ingreso, y no son recuperables y los otros 288€ son recuperables si se decide dejar de ser socio. Las ventajas para los socios son descuento del 6% en tienda, un 1% en pienso y abono y un 10% en ropa de calle. "Hasta este año no habíamos tenido tantos descuentos, pero el préstamo está mejor y ahora sí podemos, al socio hay que darle ventajas".

Desde su posición en la cooperativa ven con escepticismo el futuro del sector primario. "No tiene mucho futuro, y es la base de todo, de nuestra alimentación, y es el origen de la cooperativa y su sentido. Pero ahora, si el caserío no lo tienes de herencia, empezar de cero es imposible, te arruinas" reflexiona Maite. Respecto al futuro de la cooperativa son mucho más optimistas. "La cooperativa la gestionamos los trabajadores con la supervisión de la junta, somos 10, 11 personas y hay auditorías externas todos los años. Somos una empresa con las cuentas saneadas, una cooperativa ejemplo para otras. Iremos cambiando cosas y adaptándonos, porque a la gente le gusta ver cambios, siempre nos preguntan ¿Qué cosas nuevas tenéis?". U.M.



"Hoy lo más vendido es el maíz triturado y pienso de gallina".

Maite Gabikagogeasko, gerente de la cooperativa y Fabian Celaya, su antecesor.



Estatuto Original de la Cooperativa (1962).

Urdaibaiko itsas ABENTURA arraren itsasera

Urdaibai

Kanoa/Kayak SUP - Stand Up Paddle

Tel: 94 627 66 61 / 688 635 190

www.urdaibai.com info@urdaibai.com

mendexa ABENTURA PARK

ABENTURA PARKEA ETA TIROLINAK

Guztion neurriko zirkuitoak

688 856 283

info@mendexapark.com www.mendexapark.com



Lurraldea **konektatzen** dugu,
zerbitzu homogeneoa eta
tratamendu eraginkorra bermatuz.

Bilbao Bizkaia Ur Partzuergoa, konpromiso
soziala eta ingurumen-erantzukizuna.



Bilbao Bizkaia Ur Partzuergoa
Consortio de Aguas Bilbao Bizkaia
www.consorciodeaguas.eus

IBILBIDE HISTORIKOAK ITINERARIOS HISTÓRICOS



IBILBIDE ARKEOLOGIKOAK
RUTAS ARQUEOLÓGICAS

ZIN-BIDEA
RUTA JURADERA

BURDINOLEN IBILBIDEAK
RUTAS FERRONAS



ERRESERBAK ETA INFORMAZIOA
RESERVAS Y ENFORMACIÓN
688 856 689 ibilbideak@bizkaia.eus





AYUNTAMIENTO DE ARRATZU

CULMINA EL PROYECTO DE RED DE INTERCONEXIÓN DE BIDEGORRI

La conexión accesible y sostenible de todos los barrios de Arratzu a través de una red de bidegorri es un proyecto estratégico para el municipio y pionero en Urdaibai. Hacer realidad un objetivo tan ambicioso de movilidad peatonal y ciclable en un municipio pequeño, rural y de barrios dispersos, ha requerido convencimiento y mucha perseverancia en la gestión. El proyecto iniciado en el año 2016 y creado por fases, ha aprovechado caminos o sendas existentes y en algunos puntos ha superado dificultades orográficas, con un diseño ambicioso de infraestructuras y en cuanto a materiales, además de respetar las zonas de especial protección y adaptar los tiempos de trabajo para no dañar las épocas de cría de determinada fauna. El diseño y la ejecución del proyecto total han supuesto una importante inversión, un presupuesto al que el Ayuntamiento ha hecho frente con gran esfuerzo de gestión de subvenciones y del gasto. Ahora los barrios Loiola, Uharka, Belendiz, Barrutia y Olesko están conectados a través de este sendero, una vía compartida entre el peatón y la bicicleta, para el uso y disfrute de todos y todas las vecinas y vecinos de Arratzu. El bidegorri además de su función de conexión vial tiene una función social. Barrios y caseríos diseminados están ahora más cerca unos de otros y su accesibilidad es más segura. Cumple así un objetivo prioritario del equipo de gobierno, implícitamente más ambicioso, porque es un itinerario de gran valor natural y paisajístico, que conecta con los municipios vecinos de Gernika-Lumo y Kortezubi, y suma potencial turístico y gran interés para descubrir Arratzu.



AYUNTAMIENTO DE BUSTURIA

RECUPERA Y DIVULGA SU MEMORIA HISTÓRICA

El Ayuntamiento de Busturia rinde homenaje a las personas del municipio que fueron víctimas de la guerra civil por su compromiso con la verdad, la libertad, la democracia, el autogobierno vasco y los derechos fundamentales. Para el Ayuntamiento de Busturia es fundamental recuperar y divulgar las historias personales de sus vecinos y vecinas, porque forman parte de la memoria histórica global y local. Con ese objetivo la muestra *Gogoan*, compuesta por 5 paneles, recuerda a siete vecinos detenidos en su pueblo natal e injustamente asesinados, y a dos vecinos fallecidos en la cárcel. También denuncia que posteriormente sus viudas fueron injustamente condenadas a pagar una cuantiosa multa. Santiago Gondra Zigorraga, Hipólito Álvarez Urrutia, Florencio Bilbao Agirre, Doroteo Kalzada Ispizua, Demetrio Lekumberrri Intxaurreaga, Roman Zearreta Urrutia y Andres Zearreta Urrutia, fusilados entre 1936 y 1937; Feliciano Zenarruzabeitia y Rufino Iturbe Zorrozuza murieron en la cárcel. La muestra se enmarca en el proyecto de recuperación de la memoria histórica y los tótems del recuerdo, se han colocado, en Ispillueta del barrio Axpe, junto al monolito en honor a los vecinos que perdieron la vida durante la Guerra Civil, donde cada año se les rinde homenaje el 5 de agosto, en recuerdo de los fusilados en el cementerio de Derio. Un tributo del ayuntamiento, en nombre de todo el pueblo, a estos *hombres buenos de Busturia* y a sus familias, que se enmarca en una iniciativa que tendrá continuidad para ahondar en la construcción democrática del pueblo. La exposición *Gogoan* es la muestra de que Busturia es un pueblo con principios y valores democráticos y la constatación de que su trabajo por el conocimiento y la difusión de su pasado y memoria no cesa.



AYUNTAMIENTO DE EREÑO

NUEVAS PLACAS SOLARES, POR LA TRANSICIÓN ENERGÉTICA

El Ayuntamiento de Ereño, en el marco de su estrategia municipal a favor de las energías limpias, la eficiencia energética y la transición energética, tiene previsto instalar 41 placas solares en la cubierta del frontón municipal. Esta nueva instalación sustituirá las antiguas placas solares existentes, que han quedado obsoletas y en desuso. Se ha elegido la cubierta del frontón para la instalación por ser una superficie amplia que permitirá obtener un máximo rendimiento, con un mínimo impacto visual. La nueva instalación solar fotovoltaica ofrecerá una potencia energética de 18,6 kw. Esta instalación cubrirá una parte importante del consumo energético de las instalaciones municipales. Ereño se acerca así al objetivo de la Ley de Sostenibilidad Energética de la CAV, que indica que para el año 2030 se deberá lograr abastecer con energías renovables el 32% de su consumo energético del conjunto de los edificios públicos, como el ayuntamiento, casa de cultura, frontón, etc. Del mismo modo la instalación supondrá un ahorro medio de la factura del suministro de electricidad municipal. El presupuesto para la instalación de las placas supone una inversión de 26.172,82€ euros, de los cuales, 22.794,30€ se financiarán gracias a la subvención para eficiencia energética del Departamento de Sostenibilidad y Medio Natural de la Diputación Foral de Bizkaia.



AYUNTAMIENTO DE FORUA

EL BAR MUNICIPAL, MÁS ALLÁ DE UN SERVICIO HOSTELERO

Revitalizar y promover la dinamización cultural y social del pueblo es un objetivo global del Ayuntamiento de Forua, una de las vías para impulsarlo a través del ocio es la apertura, en la plaza, del bar municipal. Para agilizar el proceso ha adjudicado simultáneamente la redacción del proyecto de obra integral y la redacción del proyecto para la gestión/arrendamiento de este local de 200m². Para su adjudicación y su gestión el ayuntamiento va a poner el foco en los proyectos que incidan en un servicio y una oferta enogastronómica de calidad y con identidad local y en compromiso de trabajar como motor dinamizador de la vida sociocultural de Forua, como punto de encuentro para los y las *forutarrak* y como punto de atracción de visitantes. La reforma integral supone la adaptación de antiguo *txoko* de la asociación Muinogorri a las nuevas necesidades de accesibilidad, aislamiento acústico y frente a humedades y la eficiencia energética, entre otras. El nuevo y céntrico local hostelero, tendrá zonas diferenciadas con opción a disfrutar de ambientes diversos, sin perder la comunicación entre ellas: bar con mesas altas; espacio más tranquilo, con formato de cafetería de mesas bajas y asientos cómodos; comedor con mesas y bancos corridos, y sillas plegables, ideal para ofrecer servicio de platos combinados; barra, que será más larga que la ya existente; cocina equipada y con servicios actualizados; dos baños públicos adaptados, para hombres y mujeres, y un almacén. El ayuntamiento está volcado en poner en marcha, lo antes posible, este importante proyecto de dinamización para el municipio.



AYUNTAMIENTO DE GAUTEGIZ ARTEAGA

A TIEMPO DE SALVAGUARDAR UN PATRIMONIO CULTURAL LOCAL CON IMPLICACIONES GLOBALES

La reclamación o recuperación de tierras ganadas al mar es el proceso de crear nuevas tierras a partir de superficies inundadas, intermareales o humedales costeros. Para ello es necesario cerrar el área con diques o munas perimetrales, generalmente hechos de tierra y reforzados con muros de arenisca en los frentes que dan al agua; drenar las aguas interiores mediante zanjas y bombeo y derivarlas al exterior a través de compuertas en el dique perimetral; y mejorar el suelo para crear superficies cultivables. Ocasionalmente, la vegetación de ribera (alisos, sicomoros, castaños), ha sido plantada para ayudar a su consolidación. Las tierras resultantes en sentido amplio se denominan *polders*. En los caseríos de Gautegiz Arteaga, durante años, esta práctica fue habitual y una fuente de riqueza vital. Grandes superficies ganadas a la marisma se cultivaban y utilizaban para pasto, y su mantenimiento era una labor socializadora ya que era compartida entre caseríos vecinos. Hoy se mantienen ocultos por la vegetación restos de munas, pero la rápida erosión de los *polders* consecuencia del creciente desarrollo urbano y/o la recuperación de marismas, hacen urgente investigar los procesos históricos que condujeron a su configuración. Investigarlos como una reflexión sobre la evolución de la relación entre las sociedades humanas y su entorno es clave para futuras evaluaciones del ecosistema del estuario, para evaluar riesgos naturales, por sus implicaciones en el planeamiento del territorio y por la responsabilidad de proteger el patrimonio cultural, etnográfico y sociológico. Estas conclusiones se desprenden de un trabajo financiado por el Centro de Patrimonio Cultural del GV, realizado por Josu Narbarte, de Aranzadi con el equipo de investigación de UPV.



AYUNTAMIENTO DE GERNIKA-LUMO

UNA MUESTRA SOBRE EL BOMBARDEO EN UNA GALERÍA DE ARTE AL AIRE LIBRE

La villa foral cuenta con una nueva galería expositiva al aire libre que acoge una muestra fotográfica sobre el bombardeo que recorrerá sus calles y sus plazas. Esta nueva estructura de diseño exclusivo y diferencial, tendrá carácter itinerante y servirá para difundir la cultura entre los habitantes y visitantes.

El primer montaje de los paneles expositivos está situado en el entorno de los jardines de El Ferial, junto a la escultura de Iparragirre y acoge una muestra dedicada al bombardeo. La instalación cuenta con un total de ocho soportes sobre los que se exhiben 16 fotografías antiguas de Gernika tras el ataque aéreo, como el frontón destruido o las llamas arrasando la iglesia de San Juan. Todas las imágenes proceden del archivo del Centro de Documentación del Bombardeo de Gernika y están acompañadas por los textos explicativos del historiador Xabier Irujo.

Los innovadores paneles expositivos han supuesto un coste de 62.799 euros, tienen una altura regulable, cuentan con marco retroiluminado y se basan en la combinación de varios elementos, que se pueden ordenar de diferentes maneras para dar lugar a combinaciones variadas que se pueden adaptar a diferentes espacios.

Los soportes cuentan con patas regulables en su parte inferior para absorber las diferencias del nivel del terreno.



AYUNTAMIENTO DE IBARRANGELU

EL FRONTÓN IBAETA MEJORA SU PRESENTE CON PERSPECTIVA DE GÉNERO

El deporte y los eventos culturales y festivos contribuyen al ocio y la calidad de vida de las personas. El ayuntamiento de Ibarangelu dedica una atención especial a cuidar este aspecto a través de mejorar sus infraestructuras y servicios, siempre desde la perspectiva de género, tanto en su ejecución como en su parte de práctica deportiva. Con este objetivo ha diseñado un ambicioso proyecto para el frontón-polideportivo de Ibaeta, que dispondrá de una nueva zona translúcida en la parte central de la cubierta, la entrada contará con una visera cubierta que evite la entrada de agua al interior y nuevos drenajes. El cierre perimetral con paneles de policarbonato fijos y móviles mantendrá el calor interior y evitará la entrada de la lluvia en días de viento, lo que mejorará el confort de las personas usuarias y se adapta a las normativas de las federaciones deportivas. Parte del cierre será móvil y podrá abrirse para grandes eventos o para evitar el efecto invernadero en verano. También se acondicionarán las paredes y se pintarán los envolventes de hormigón y las líneas de juego. La nueva grada prefabricada, desplazada hacia el exterior del frontón y con cubierta para protegerla de la lluvia, aumentará el aforo, y sin obstaculizar el terreno de juego, que será un espacio multi-deporte en el que las personas de todas las edades podrán practicar, competir y ver torneos federativos, un equipamiento cubierto, para acoger eventos o campeonatos de herri kirolak, entre otros. El presupuesto para este ambicioso proyecto es de 399.612,67€. Por el momento, el ayuntamiento cuenta con una subvención de la DFB de 169.000€ de la DFB, a la espera de las resoluciones de otras subvenciones solicitadas.



AYUNTAMIENTO DE KORTEZUBI

CONSERVAR Y RECUPERAR EL PATRIMONIO SONORO

El Ayuntamiento de Kortezubi atesora un importante patrimonio cultural que trasciende el municipio. Destacan el patrimonio prehistórico y el arte rupestre de la cueva de Santimamiñe (Patrimonio Mundial de la Humanidad), el Bosque de Oma, molinos, marismas que suman su valor natural a su identidad cultural. En este contexto y en la medida de sus posibilidades el ayuntamiento defiende la conservación y puesta en valor de sus diferentes recursos patrimoniales. Un elemento destacado al que ha destinado una partida del presupuesto municipal de 5700€ para su recuperación, y conservación es el órgano de la Iglesia Parroquial de Santiago Apóstol. Se trata de un valioso *harmonium* que requería una profunda restauración, realizada por una empresa especializada francesa. El instrumento fue construido por Alphonse Rodolphe, de París, en el último tercio del S. XIX. Con número de serie 12026, presenta cuatro registros y medio con pedal para GRAND JEU y transpositor. En su interior conservaba la firma del montador o carpintero, el número de serie y el sello del constructor. El órgano ha sido restaurado por "l'Athelier de l'harmonium" de Francia y tras varios meses de reparación, ha vuelto a Kortezubi para volver a sonar en las fiestas de Santiago. En el marco de los conciertos de *Urdaibaiko Organoak* el músico y organista mundakés Benantzi Bilbao ofreció un concierto seguido de una visita guiada a los asistentes para explicar las características de este órgano singular.



AYUNTAMIENTO DE MENDATA

ACCIONES DE MOVILIDAD PARA LA CALIDAD DE VIDA RURAL

El Ayuntamiento de Mendata va a acondicionar varios caminos municipales para garantizar la seguridad y accesibilidad de los vecinos y vecinas. Uno de los proyectos mejorará el camino de Estillotza, en el barrio de Marmiz. Una importante vía de acceso y de gran tránsito de vehículos y también de paseantes, que enlaza con los municipios de Ajangiz, Muxika y también con Gernika-Lumo. Las obras de acondicionamiento van a solucionar problemas del firme, entre ellos la eliminación de socavones. Para ejecutar esta actuación presupuestada en 47.656€, el Ayuntamiento cuenta con una subvención de 39.193€ de la Diputación Foral de Bizkaia (Azpiegiturak). El segundo proyecto que Mendata tiene previsto realizar a lo largo de este año está dirigido a solucionar los problemas causados por el deslizamiento de la ladera en las proximidades del caserío Laprastegi, en Zarrabenta (barrio Olabe), que ha provocado la rotura del vial de acceso al caserío. La zona afectada alcanza los 25m y la solución prevista consiste en demoler la losa de firme existente (asfalto y hormigón) en todo el ancho de la carretera y sanear y estabilizar la subbase existente. Se ha estimado un plazo de 2 meses para ejecutar las obras que requerirán cortar el tráfico. Para este proyecto presupuestado en 38.827€, el Ayuntamiento ha gestionado en Diputación Foral de Bizkaia una subvención de 24.461€.

Estas actuaciones se engloban dentro de los planes de acción local recogidos en la agenda de trabajos de acondicionamiento del ayuntamiento de Mendata, que busca ofrecer el un servicio eficiente para garantizar la accesibilidad a la población y calidad de vida.



AYUNTAMIENTO DE MORGA

UN ESPACIO ACUÁTICO ATRACTIVO, DIVERTIDO Y COMODO

El Ayuntamiento de Morga trabaja por enriquecer y dinamizar la vida-sociocultural del pueblo con servicios de calidad e infraestructuras que potencien el bienestar entre sus vecinos y vecinas. Este objetivo se ha materializado con la inauguración en el mes de junio de un *splashpark* o parque de agua sin profundidad en el barrio de Andra Mari, con un atractivo diferente al de las instalaciones existentes. Se trata de un espacio abierto y limpio que llama la atención de menores y adultos, que es divertido para los menores y jóvenes y cómodo y relajante para los padres y madres. El *splashpark* cuenta con tres espacios diferenciados en un área total de 80m², una zona para niñas y niños pequeños, otra zona familiar y una zona de jóvenes. El parque tiene un juego con forma de sombrilla donde se crea una caída de agua en espiral; un juego con forma de sombrilla ladeada que refresca con el agua en cascada; un juego de suelo en el que los niños y niñas pasan pies y manos; y un juego de agua donde los pequeños interactúan mediante situaciones causa efecto. Además, se ha ajardinado toda la superficie y reparado el pavimento e infraestructuras afectadas. Un nuevo espacio de reunión para Morga y un polo de atracción divertido y refrescante para atraer visitantes. El presupuesto de la instalación ha sido de 100.000€ para lo que el Ayuntamiento ha contado con una subvención 30.000 euros del Departamento de Administración Pública y Relaciones Institucionales de la Diputación Foral de Bizkaia.



AYUNTAMIENTO DE MURUETA

COMIENZA LA RECUPERACIÓN DEL ENTORNO DEL CARGADERO "LA DINAMITA"

Murueta siempre ha tenido claro que, por su importancia histórica, patrimonial y turística las instalaciones del antiguo cargadero "La Dinamita" tenían que ser recuperadas. Estuvo en funcionamiento desde 1902 hasta 1965 para transportar la dinamita que llegaba en ferrocarril desde Galdakao. Hoy aún se pueden vislumbrar sus dos muelles de 11 metros de largo y dos de ancho. En 2019 se planteó el proyecto de recuperarlo a través de *Auzolandegis*, y aunque la pandemia lo retrasó, este año se ha ejecutado la primera fase del proyecto. Organizados por la Dirección de Juventud del Gobierno Vasco, con la colaboración de la Asociación de Desarrollo Rural Urremendi y el Ayuntamiento de Murueta, en estos campos de voluntariado han participado jóvenes de entre 18 y 26 años de diversa procedencia que, del 4 de julio al 1 de agosto, además de trabajar en la recuperación de este espacio de gran importancia para Murueta han tenido la oportunidad de conocer Urdaibai. Durante el proceso recibieron la visita de la Consejera de Igualdad, Justicia y Políticas Sociales, Beatriz Artolazabal en relación con la actividad y el territorio, se les impartió un curso de formación práctica sobre bioingeniería, tratamiento de la vegetación existente y retirada de plantas invasoras, retirada de elementos y construcciones ilegales, limpieza, consolidación de algunos elementos construidos existentes y puesta en valor del patrimonio histórico. Murueta también tiene previsto mejorar un agradable sendero que conecta el cargadero con la tejera, emblema turístico del municipio. De esta manera se pone en valor el importante patrimonio industrial de Murueta.



AYUNTAMIENTO DE SUKARRIETA

EL PARQUE DE "LA MARISMA" GANA PERSPECTIVA

Disfrutar en Sukarrieta de las vistas del mar y de la isla de Txaxarramendi desde el parque de La Marisma es un objetivo cumplido. El Ayuntamiento de Sukarrieta dedica especial atención al parque y su entorno, donde se hallan diversos servicios, la atractiva Taberna Toña y juegos infantiles, que, sobre todo, en verano es el gran centro de reunión del pueblo y punto de atracción de visitantes indiscutible. Por ello, ha trabajado con Euskal Trenbide Sarea (ETS) para eliminar la barrera visual de seto, que lo separaba de la vía del tren, pero ocultaba las vistas al estuario y al horizonte, al bello paisaje del entorno de Toña y Txaxarramendi con su icónico puente. Mediante la obra realizada y financiada por Euskal Trenbide Sarea (ETS) a instancia del Ayuntamiento, además de la mejora estética y visual, se ha logrado anular el riesgo que presentaba el seto, cuyo ramaje en ocasiones era muy fácil franquearlo con el consiguiente peligro para las personas que no respetaban los pasos a nivel reglamentarios. Otro aspecto positivo del nuevo formato de separación del parque y la vía es el ahorro de la periódica necesidad de poda del seto. La solución finalmente adoptada por ETS no es, en cuanto a su diseño, la inicialmente propuesta, pero se ha logrado una gran mejora con el actual formato metálico de trama ligera, ya que, cumpliendo la normativa ferroviaria, respeta la visión del paisaje y devuelve al municipio una perspectiva que contribuye a la calidad de vida de sus vecinos y vecinas e incrementa su potencial turístico. Este último es un aspecto importante para la estrategia de Sukarrieta de recuperar valores para dinamizar un turismo sostenible, respetuoso con la vida local.



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



SIEMPRE AL SERVICIO DEL CIUDADANO
CUIDANDO EL MEDIO AMBIENTE

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

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



TU SOCIO ESTRATÉGICO PARA TU SALUD FINANCIERA

ASESORÍA FISCAL, LABORAL Y CONTABLE

www.torrealday.es • 94 627 00 36



SAN ISIDRO
Sociedad Coop. Agrícola Ganadera
Abeltzain eta Nekazarri Kooperatiba Elkartea
Dokioitena, 25pab. 8-14 Edfico Sotube
48300 Gernika-Lumo
Tel. 94 625 03 20 / Fax 94 625 66 75
kooperatibasanisidro@gernika.com
www.kooperatibasanisidrogernika.com

ARRIBALTZA
KAFETEGIA

Barrenkalea, 6
946 466 084

ARRIZA
KAFETEGIA

Artetikalea
944 650 698

48300 Gernika-Lumo

EUSKAL SOUVENIRS

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

@euskalsouvenirs

JASANGARRI-TASUNAGAZ BAT!

Busturialdeko

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

<p>IRIETI BRINKAK BIVASO LIKORIK</p>	<p>ORRIKIDOKAK ORGANIKOS</p>	<p>PAPERA, KARTON SABOI, CARTON</p>	<p>BEIRA BIBO</p>	<p>ERRITZURA SERTON</p>	<p>OLUI TRAZAILA ALBERTO USADO</p>	<p>BERBERABLAGARRAK NEUTRIZABILES</p>
--	----------------------------------	---	-----------------------	-----------------------------	--	---

BELDUR Barik

UXUE BEREZIARTUA
Responsable de comunicación
de Beldur Barik

Es verano y lo sabemos bien. Mientras el sol te quema la piel el viento del anocheceer te refresca el cuerpo. Son fiestas en tu pueblo o en alguno de tu entorno. Allí vas con tus amigos a disfrutar de la noche.

Estás en un lugar en el que no se toleran las agresiones, ya sea un bar o una zona de txosnas. Con la pegatina reivindicativa en el pecho, con una actitud dispuesta a no tener miedo en ninguna circunstancia. Te sientes protegida entre tus amigos. Bailas, cantas, disfrutas. Ayudas a los que te rodean en situaciones vulnerables, sacas la cara por ellos cuando hace falta, respondes sin miedo en cada agresión.

Porque "sin miedo" es una actitud, la voluntad de hacer frente a la violencia machista y a la cultura sexista. Lo que comenzó como un concurso audiovisual ha pasado a ser un movimiento que ayuda a generar procesos de empoderamiento. Es un pretexto para crear un espacio de debate con la juventud.

Las actitudes *Beldur Barik* son todas aquellas que expresan un compromiso personal y colectivo para transformar la cultura machista y las manifestaciones de la violencia sexista. Es decir, actitudes de chicas y chicos sobre cómo afrontamos las situaciones de desigualdad. Actitudes que se basan en el respeto, la libertad, la autonomía, la corresponsabilidad y la firme exclusión de la violencia. Todas las personas tenemos la capacidad de transformarnos a nosotros mismos (y a nuestros cuerpos) y también a nuestro entorno.



Identificar y combatir los micromachismos también es muy importante en todo este proceso, es decir, esas señales de violencia, tan sutiles, que consideramos naturales y que son la base de la cultura machista en la que nos desarrollamos y nos relacionamos como personas. Por eso hablamos de cuerpos, sexualidades, amores, estrategias para hacer frente a la violencia sexista, etc.

Se trata de identificar el sexismo y ofrecer herramientas para combatirlo y superarlo, crear una red y construir espacios de protección. Se han creado nuevas herramientas para facilitar los procesos de debate e identificar las actitudes *Beldur Barik* que hacen frente a la violencia sexista. No es un simple grito de fiesta. Es un impulso que va desarrollándose y extendiéndose sin cesar. Todo este trabajo incluye la actitud *Beldur gabe*.

Queremos vivir sin miedo. Puede parecer algo lógico, pero no es lo habitual. Queremos ir por la calle sin miedo, a la luz del día o de la noche. Queremos relacionarnos sin miedo con gente diferente, aunque tengamos nuestros círculos de relación. Queremos colgar nuestras cuentas en la redes sociales sin miedo, sin recibir ningún comentario de vuelta no solicitado. Queremos ponernos sin miedo la ropa que nos gusta, sin sufrir ninguna mirada. Queremos vivir sin miedo, sea cual sea nuestro nombre y nuestro ser. Sin miedo, feliz y libre.

Vivamos sin miedo en fiestas, en verano. Pero sigamos viviéndolo sin miedo también el resto del año.



Embarcaderos de Murueta.

Murueta

identidad forjada entre praderas y marismas

Murueta, conserva en su fisonomía la impronta de sus raíces, con una historia ligada a los trabajos en el caserío, una actividad que de forma tan tenaz como acertada ha ido creando un paisaje dominado por una sucesión de praderas escoltadas a cada uno de sus lados por el encinar cantábrico y la marisma.



Txatxarramendi uharteko pasealekua.

Fértiles prados que lindan con el encinar, manchas de bosque atlántico, utilizados en la cultura *baserritarra* como fuentes sostenibles de materias primas, y un sinfín de intervenciones en la marisma, desde pequeñas munas (diques de tierra que encauzan o retienen las aguas), hasta grandes ingenios que conservan con nostalgia sus añosas estructuras.

En cualquiera de los barrios y rincones de Murueta se respira y se siente esta suerte de complicidad entre el campo y el estuario. En las praderas se deja sentir la cercanía de la marisma, delatada por la brisa y la fragancia del salitre y sobre la marisma nunca se pierden de vista las umbras laderas de la campiña.

Para disfrutar Murueta a través de todos sus barrios y paisajes, podemos optar por un recorrido por la campiña, por la marisma o elegir un itinerario mixto entre ambas, una forma ideal para entender la historia y el carácter *muruetarra*. El entorno de la iglesia de Nuestra Señora de la Natividad, o Santa María, que con su rotunda silueta domina el paisaje, es un excelente punto de partida para iniciar una visita por los barrios de Kampantxua y Goierria, a través de caminos y pequeñas carreteras, ideales para disfrutar de los prados, caseríos y sugerentes panorámicas que nos brinda este cuidado entorno.



Iglesia de Nuestra Señora de la Natividad o Santa María de Murueta.

El paseo que, desde el final del corte de la ría de Gernika-Lumo, lleva por la marisma hasta Busturia, es el itinerario perfecto para conocer los rincones de los humedales de Murueta, lugares en los que la naturaleza, luminosa, vibrante y llena de vida alterna con la huella, que el aprovechamiento de la marisma ha ido imprimiendo en este sereno paisaje. A nuestro paso, se suceden embarcaderos antiguos instalaciones industriales, munas, compuertas y canales.

Los trabajos de siglos de gestión de la marisma han creado el particular relieve de toda esta zona. El molino de Mallukitza, fue uno de los ingenios que aprovechaban la fuerza de las mareas, sabiamente dirigidas para obtener su máximo rendimiento.

La antigua tejera de Murueta, rodeada de un paraje idílico salpicado de embarcaderos, aporta al estuario de Urdaibai, con su gran chimenea de ladrillo, una de sus clásicas referencias visuales, una postal única de humanización integrada del paisaje. Siguiendo el sendero a la izquierda, caminaremos sobre las munas que se utilizaron en su día para gestionar los humedales, un observatorio excelente desde el que deleitarse con la variedad de

aves y de singulares especies botánicas que habitan este ecosistema, también extraordinariamente rico en crustáceos, moluscos y una característica fauna piscícola que con las mareas remonta los canales.

Ya cerca de Busturia, nos encontramos con las grandes estructuras del cargadero de "la dinamita" que en su día cumplieron una función de industrial para la carga de explosivos. Este paraje es en la actualidad, objeto de un proyecto de acondicionamiento, que va a completar, la interpretación de este precioso paseo por la marisma. Los astilleros de Murueta, ya en el final del sendero, son el último testigo de lo que en su día fue una actividad floreciente en Urdaibai con antiguos astilleros como los de Laida, Mundaka o Kanala ya desaparecidos.

Murueta además de todo su atractivo natural y patrimonial, es un municipio bien equipado para atender a los visitantes. Dos restaurantes y un hotel ofrecen una atractiva infraestructura turística, para completar una jornada perfecta, en un entorno muy bien situado, entre Gernika-Lumo y Bermeo. **UM**

Rogelio POZO

Con una trayectoria profesional unida a la innovación, la gestión y la ciencia, Rogelio Pozo lleva cerca de 20 años al frente de la dirección general del centro tecnológico de AZTI. Su perspectiva es clave para entender los retos socioeconómicos y medioambientales a los que debemos hacer frente, en Urdaibai y en el mundo.

ROGELIO POZO

Director General de AZTI-Tecnalia

El Centro científico y tecnológico AZTI ha cumplido ya 40 años, creado como centro de investigación oceanográfica, ¿Cómo ha sido su evolución hasta hoy?

En el año 1981 la CAPV recibe la competencia en investigación oceanográfica y pesquera y se crea el servicio de investigación oceanográfica. La Diputación Foral de Bizkaia creó AZTI en el 84, en el edificio de Txatxarramendi, en Sukarrieta. Desde aquel momento Azti siempre ha estado centrado en investigación relacionada con la cadena de valor del mar. En el año 89 se hizo una primera reflexión estratégica y se vio que las competencias que eran aplicables a la industria pesquera transformadora eran tecnologías muy parecidas que las que se estaban utilizando o que podían utilizarse en otro tipo de industrias. Es cuando se decide que Azti tenga un desarrollo más amplio, no solo centrado en la cadena pesquera, que es un desarrollo importante, sino también vinculado a todo lo que tenga que ver con la alimentación, ya que en Euskadi no había una estructura de in-

vestigación y ni de apoyo a la investigación alimentaria. En esos primeros años AZTI era público, pero en el año 1997 se transforma en una fundación privada con la participación de empresas de los sectores alimentario y pesquero. Se crea el centro de investigación de Pasaia para temas más vinculados al mar. Y en el año 2007 consecuencia del crecimiento experimentado, se crea el centro que tenemos en el parque tecnológico de Derio, más vinculado a la transformación de alimentos. Este



Fotografía: AZTI-Tecnalia. AZTIko ikerlaria Derioko planta pilotoa.

el recorrido que ha tenido AZTI en cuanto a su evolución en estos 40 años.

En Sukarrieta ¿qué actividad se conserva?

En Sukarrieta están todos los servicios generales de la fundación, el departamento económico-financiero, marketing, la oficina de proyectos...los servicios de apoyo a la actividad. También tratamos temas que tienen que ver con la pesca sostenible, principalmente, todo lo que tiene que ver con la gestión pesquera.

¿Cuál es la clave del desarrollo de Azti estos 40 años?

La clave de AZTI en estos 40 años es la investigación para la sostenibilidad de los recursos naturales y su mejor aprovechamiento, desde el apoyo a la generación de políticas para protegerlos y conservarlos de manera sostenible, al máximo aprovechamiento en la generación de valor tanto para las empresas como para los consumidores.

¿Cuáles diría que son, hasta el momento, las principales aportaciones de AZTI para la sostenibilidad de los recursos naturales?

Son 40 años en los que se han hecho muchas cosas, resumirlas es difícil. Un reflejo de todos ellos es que AZTI forma parte del Comité Asesor Científico de la Agencia Europea de Medio Ambiente, tenemos tres personas en el Comité Técnico y Científico de la Pesca que gestiona directamente todos los recursos pesqueros europeos y que asesora directamente a la comisión, al Consejo de Ministros. Es un comité que está formado por 40 miembros, de los cuales 3 son de AZTI. De toda Europa AZTI es el centro que tiene más miembros en el comité. El vicepresidente es una persona de AZTI. Presidimos múltiples comités científicos en las principales organizaciones de gestión pesquera a nivel mundial, en las comisiones del atún del Océano Atlántico e Índico, ... asesoramos a distintas administraciones, a la vasca, por supuesto, pero también a la estatal y a la europea, en todo lo que tiene que ver con las políticas de gestión y protección de los recursos naturales y también del mar. Que haya científicos de AZTI posicionados en esos comités científicos a nivel internacional es la referencia de los muchos logros que hemos ido consiguiendo durante todos estos años.

¿Cómo repercute esa representación en nuestro día a día?

Su utilidad es muy amplia, desde la gestión hasta la valorización de un recurso natural o que el impacto de la actividad económica en los ecosistemas sea el menor posible. Todos los años se decide a PAC, las cuotas de pesca, que son los días de pesca y las toneladas de capturas permitidas. El que nuestras >>>



La clave para la sostenibilidad de los recursos naturales es la investigación

recomendaciones vayan en un sentido o en otro, permite que haya una actividad pesquera, y lógicamente, que se pueda pescar de una manera eficiente y, a la vez, sostenible. Eso afecta a todos los barcos que salen de Bermeo, pero también a los que están pescando en los océanos Índico y Atlántico. La sostenibilidad además tiene que ver con que al realizar nuestra actividad minimicemos o generemos menos residuos. Desde AZTI hemos desarrollado, ya hace más de 20 años, la primera planta para aprovechar todos los aceites usados, que transforma en biodiesel cerca de 40.000 toneladas de aceite usado. Recientemente hemos creado una empresa en Bermeo, *Saretu*, para reciclar y revalorizar todas las redes usadas de pesca de los atuneros congeladores, para transformarlas en productos textiles.

¿Qué capacidad tienen este tipo de empresas para generar empleo?

La empresa de Bermeo tiene poco personal porque la acabamos de crear hace 2 meses. La idea es que en un par de años pueda tener una planta de transformación, que esperemos que se pueda localizar en Urdaibai y pueda llegar a tener unos 20 empleos directos y bastantes empleos indirectos. En los últimos 20 años hemos creado unas 14 empresas, no solo en Urdaibai, sino en todo Euskadi. Lo que ha supuesto una inversión de cerca de 40 millones de euros en equipamientos especializados, que dan empleo a unas 200 personas.

Innovación y tecnología son clave para desarrollar este tipo de trabajo. Y en ese sentido, en nuestro territorio, ¿tenemos capacidad para responder a la demanda de profesionales de este tipo de empresas?

La tecnología es la clave. En Azti intenta-



Fotografía: AZTI-Tecnalia. Sede de AZTI-Tecnaliaren en Sukarrieta.

mos buscar una ventaja diferencial desde la tecnología, que permita crear una nueva actividad económica. Pero no solo es eso, también hacemos mucha transferencia de tecnología a las empresas que ya existen para que mejoren su competitividad, sean más eficientes, reduzcan sus impactos, su consumo energético, generen menos residuos... también transferimos tecnología para que generen más producto con valor añadido. Para trabajar en este tipo de empresas, tenemos el gran problema de la falta de gente.

¿Los planes de formación, tanto universitaria como de FP, están alineados con este futuro tecnológico y de innovación?

En este momento Busturialdea vive lo que le pasa a Euskadi, en general nos falta gente capacitada. Tenemos que estar importando gente, que viene desde cualquier parte del mundo. En AZTI en 2021 éramos 286 personas de 12 nacionalidades diferentes. La tecnología es empleo más cualificado, pero el problema de encontrar personas para trabajar afecta a cualquier actividad. Creo que desde las universidades y desde los centros de formación profesional se está evolucionando y se está haciendo una adecuación de los contenidos, para las necesidades futuras de profesionales. El problema es que en este momento el mercado del talento es global, somos atractivos, pero competi-

mos con otras regiones que también son muy atractivas. Por otra parte, no hay tanto espíritu emprendedor en el País Vasco, en este momento si se mira el mapa del emprendimiento en Euskadi, hay más infraestructuras de apoyo al emprendedor que emprendedores propiamente.

El cambio climático es el telón de fondo a todos los niveles. ¿Cómo contribuye AZTI a combatirlo?

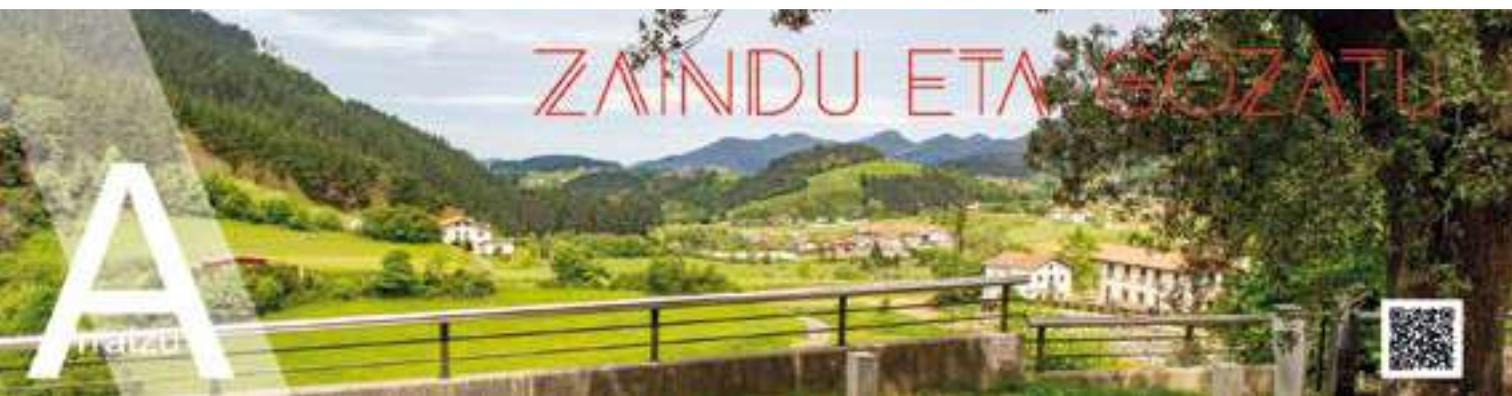
Llevamos bastantes años haciendo mediciones de cómo nos está afectando el cambio climático. Se trata de encontrar evidencias, porque hay mucha percepción, pero la ciencia tiene que encontrar evidencias. Estamos trabajando en dos áreas de actuación, una es cómo está

afectando a las pesquerías. Estamos viendo, por ejemplo, que la zona media de los bancos de verdol se está desplazando hacia el norte poco a poco. Eso significa que hay una tendencia a la búsqueda de aguas más frías porque se está produciendo un calentamiento del agua. El cambio climático es consecuencia sobre todo de la generación de gases de efecto invernadero y el mar es el principal sumidero de CO2. Se produce una acidificación del agua del mar, pero también se produce una gran absorción del CO2 para producir plantas. Hace 15 días hemos publicado los resultados de la última campaña de evaluación de la anchoa y hemos visto que la cantidad de fitoplancton, es decir,

la producción primaria, está aumentando. Hay más comida disponible para los peces, pero hay otras consecuencias, como que el calentamiento y el cambio de las corrientes afecte a las migraciones, cambien ligeramente las zonas de pesca. En definitiva, si se está alterando el ecosistema. Con las altas temperaturas de hace un par de semanas intentas hacer una vida normal pero no puedes, y en el entorno natural pasa lo mismo. Toda la información sobre cómo afecta todo eso y sus consecuencias a medio y largo plazo, se debe incluir para hacer recomendaciones para la sostenibilidad de las especies y también para la actividad pesquera. El otro efecto tiene que ver con el mar, son los fenómenos meteorológicos adversos que estamos viviendo cada vez con más frecuencia, como la desaparición de playas, de zonas que nunca se pensaba que pudieran ser inundables y ahora lo son. En Azti hemos trabajado mucho de la mano del Departamento de Emergencias para identificar qué áreas tenemos en Euskadi en riesgo de inundabilidad. Hemos definido lo que llamamos el índice de rebosamiento, que es la probabilidad de que eso ocurra en zonas como Zarautz o la parte vieja de Donostia. Por último, la relación de todo ello con la actividad humana, como puede ser el caso del superpuerto de Bilbao. Se trata de trabajar con anticipación ante ese tipo de modelos que ayuden a planificar y a prevenir incidentes en las personas y en las infraestructuras.

¿Esto tiene alguna relación, con el caso de la semi-desaparición de Laida?

El nivel del agua está subiendo cada año, son milímetros. El agua cuando se calienta aumenta de tamaño, se dilata, como le pasa a cualquier material y se están descongelando los polos. Esa aportación de agua dulce aumenta el nivel del >>>





Fotografía: AZTI-Tecnalia. Investigadores de AZTI en la campaña BIOMAN 2021, para medir la biomasa de anchoa.

mar. Laida es un tema complejo, pero tenemos que ir asumiendo que Laida y otras playas de Euskadi irán siendo cada vez más pequeñas. Incluso alguna puede desaparecer. Laida no es fácil de explicar. Las implicaciones del cambio climático es que aumenta el nivel de mar, las predicciones de modelos que determinan el aumento del nivel del mar no son a 50 años, ya ha aumentado en los últimos 15, 20 años, 10 milímetros. Un centímetro es suficiente para que zonas que no eran inundables lo sean y especialmente si coinciden con vientos, corrientes, o mareas más fuertes.

Recientemente AZTI, en colaboración con la Universidad de La Coruña y a petición de la UE, ha presentado un informe que servirá de guía de buenas prácticas para el sector pesquero. ¿En qué beneficia a nuestros arrantzales?

Hace unas cuantas décadas, en el mar del norte por cada 20 kilos de bacalao que se pescaba se descartaban 80 kilos de otras especies, que se tiraban al mar. La política europea de pesca estableció el objetivo de descartes cero, lo que supone ser muy selectivo con la especie para la cual tienes cuota. Además de tener esas limitaciones si se pescan otro tipo de peces, hay que llevarlos a puerto y valorizarlos. Estamos trabajando en esa línea no solo

con la flota vasca sino también con barcos gallegos, para monitorizar las redes, colocar sensores y cámaras de gran visibilidad, para reconocer las especies que entran, contarlas por el tamaño y poder saber los kilos que pescan de cada especie. De manera que si en un momento determinado has hecho un lance para pescar merluza y resulta que de merluza te ha entrado solo un 10% y tienes 100 kilos, no los subes, abres el copo de la red para dejarlos marchar. Este tipo de mediciones a través de la incorporación de tecnologías es en lo que estamos trabajando para cumplir ese objetivo de descartes cero.

¿Está el sector pesquero cerca de la industria 4.0?

Más de lo que la gente se piensa. Si miráramos un atunero congelador la gente se sorprendería de la capacidad de digitalización, conexiones y aplicaciones que tiene relacionadas con 4.0. Aplicaciones para encontrar pescado, información de las boyas, localizadores de bancos de pesca... también de las rutas óptimas para optimizar los desplazamientos, conexión de satélite... Esto es una carrera que no para, porque cada vez aparecen más aplicaciones, más desarrollos, más sensores... Incluso un barco pequeño tiene mucha información y muchas aplicaciones que le ayudan a hacer mejor su trabajo, de forma más eficiente y sostenible.

Recientemente, AZTI ha publicado un artículo sobre la importancia del producto local. ¿Cómo se trabaja para acortar las cadenas de suministro?

Los consumidores somos un poco incoherentes, demandamos producto local. Aquí, por ejemplo, tenemos las conservas, pero vamos a cualquier distribuidor, supermercado o gran superficie y encontramos en un lineal una conserva de Bermeo y al lado una conserva que puede estar hecha en La Rioja o en Navarra, en un formato que puede ser de 400gr. en tarro de cristal a 9 € y pico, la de Bermeo y la otra a 3,50 € y por el precio de uno te llevas dos. Y... compramos el barato. La incoherencia del consumidor que toma estas decisiones es lo que fomenta o no que se produzca el consumo local. Cuando uno compra un producto tan barato debería preguntarse por qué es tan barato, y no por qué el otro es caro. El barato es porque no utilizan pescado de aquí sino lotes que embarcan de Filipinas o de Asia. También habría que desconfiar que no proceda de pesca ilegal, de barcos en los que en el S.XXI trabajan personas en situación casi de esclavitud. Tratamos de hacer entender y ver que el consumo local si está bien estructurado y tiene trazabilidad, no solo es más barato sino más rentable para la sociedad. Si tú crees en el producto local y haces una inversión en el producto local, se dan una serie de ventajas, es más sostenible, genera empleo, genera riqueza y valores acordes a nuestro estilo de vida y, además, en muchos de los casos, está hasta más rico y mejor que el de otras partes del mundo.

¿AZTI también trabaja para combatir la pesca pirata?

Realmente nosotros no estamos luchando contra la pesca pirata. Si estamos trabajando con el sector pesquero de Bermeo para garantizar la trazabilidad y para que el producto que llega al mercado sea de pesca legal, que cumple con los estándares de lo que se llama el atún de pesca responsable, con prácticas de pesca conocidas y permitidas, en condiciones de trabajo íntegras para las personas y que el pescado tenga la garantía necesaria para ser certificado por una organización como procedente de pesca sostenible. Esa es la

labor que nosotros hacemos, no podemos ni seguimos a los barcos de Indonesia, Filipinas, Tailandia, China o barcos españoles, que pueda haber haciendo pesca ilegal. A pesar de que se está haciendo un esfuerzo a nivel global muy importante, se estima que la pesca ilegal en el mundo es un 25% de la pesca total. Hay un gran "agujero negro", un gran mercado negro de pesca, que termina blanqueándose en los mercados y haciendo esa competencia contra los productos locales. Aunque estamos viviendo una época económica difícil, yo animaría a los consumidores a que piensen muy bien lo que compran.

¿Cómo ve el futuro del sector pesquero de Bermeo?

Yo soy optimista. Nunca ha sido fácil, cada vez más controlado el sector, más definido todo el ámbito global. En el plano competitivo estamos viendo empresas globales con las que cada vez es más difícil competir. Creo que las de Bermeo son empresas que en general han apostado por la sostenibilidad, son modernas, innovadoras, capaces, yo diría que son la punta de lanza de la tecnología, la sostenibilidad, y ese además de ser un camino, es una garantía de éxito para el futuro. Son ejemplo para otras, con la ventaja que ellos van por delante. No va a ser fácil esa lucha, porque evidentemente luchar contra alguien en desigualdad de condiciones nunca lo es, pero creo que tiene un gran futuro siempre que mantengan esta perseverancia y coherencia. No hay que olvidar que esto choca con un problema, el relevo generacional, este es el principal problema para que dentro de 10, 15 o 20 años puedan ser compradas por empresas de fuera, porque no hayan encontrado continuidad para futuras generaciones. Para mí esta es la principal debilidad que pudiera tener el sector pesquero de Bermeo.



Fotografía: AZTI-Tecnalia. Instalación de sensor de medición del pH del agua en la costa de Gipuzkoa dentro del proyecto Life Urban Klima 2050

¿Qué se podría hacer para que en Urdabai haya más capacidad de crear empresas de valor añadido?

Yo creo que si quieres competir con marca tienes que crear las ventajas competitivas frente a otras, ¿cuáles son esas palancas competitivas? Como he comentado, este año pasado hemos creado dos empresas en Bermeo, *Saretu*, que lleva unos meses, y otra que ya tiene un año y que ha generado 10 empleos. Ésta estaba en Galicia y la hemos traído aquí. Está trabajando en temas de digitalización del sector pesquero, de observación de datos... La hemos traído aquí para crear empleo en la comarca, para desarrollar y potenciar empresas. Tampoco hay tantos sitios donde poder instalar empresas. Nosotros intentamos ayudar para crear empresas aquí pero no es fácil crear empresas en Urdabai, no hay tantas ventajas competitivas frente a otras zonas de Euskadi,

que ofrecen acceso a comunicaciones, infraestructuras...¿sabes cuantos años nos ha costado tener el centro de AZTI de Sukarrieta conectado a fibra óptica? ...casi 20 años. Quizá deberíamos pensar como comarca qué podemos ofrecer que sea atractivo no para cualquier tipo de empresas, sino para unas empresas en concreto.

¿Y en cuanto a la economía circular?

Estamos haciendo varios proyectos de economía circular, en la reestructuración de subproductos, redes, plásticos, alimentos... Un tercio de los alimentos que producimos los desperdiciamos, hay que minimizar el desperdicio, y a lo que se desperdicia darle un valor que lo podemos incorporar en la cadena alimentaria, como fertilizantes o para alimentar animales. **UM**

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

Txaporta Industrialdea, 2-1
48300 Gernika - Luno
Bilbao

Tel: 94 625 75 40
Tel: 94 625 75 40
e-mail: l&k@l&k.es

Arrien Optika

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

Ángel NAVEA

SU INQUIETUD UN LEGADO IRREPETIBLE

El patrimonio cultural es la herencia fundamental de un pueblo para las generaciones futuras. Más allá del patrimonio material, todos los pueblos tienen un patrimonio inmaterial histórico y emocional valioso e irreplicable. En Gernika-Lumo tenemos la suerte de haber tenido la afición, perseverancia y disciplina de Ángel Navea Arriola, que con su cámara captó y conservó la vida y la historia popular de los últimos 50 años.

Tradiciones, actos festivos, deportivos, exposiciones, manifestaciones... ¡qué no habrá visto el visor de la cámara de Ángel Navea Arriola! Es difícil no recordar a Ángel Navea tras su cámara. Su afición fue su *leit motiv*, lo que le llevó a conservar en un pequeño cuarto, metódicamente ordenadas, las historias que grabó de la vida cotidiana, costumbres y personajes desde la década de los 60, reunidos en más de 700 cintas de video.

El amplísimo archivo audiovisual, A.N.A., Ángel Navea Arriola, es ahora patrimonio cultural y sociológico de Gernika-Lumo, gracias al acuerdo de cesión y explotación firmado entre la Casa de Cultura de Gernika-Lumo y la familia de Ángel.

El fondo A.N.A. recopila fotografías de los años 50 e incluso anteriores, éstas últimas recogidas por Ángel Navea del sacerdote Jose Luis Abaunza; documentos audiovisuales recogidos por Navea de fuentes diversas; y grabaciones que hizo el propio Ángel. Sus primeras grabaciones, son de los años 60, realizadas en Super 8. Era un hombre con "alma de reportero", curioso, le interesaba todo lo que ocurría en Gernika-Lumo. Su mujer, la gernikesa Josune Uriarte recuerda aquellos inicios y destaca de Ángel su pasión y su carácter inquieto "empezó a grabar seguido de casarnos, le gustaba mucho. Empezó haciendo fotografías y después con la cámara. Siempre ha tenido afición y lo hacía todo por sí mismo. Le gustaba saber de todo, se interesaba por todo. Era un lector empedernido".

La conexión de Ángel con Gernika-Lumo empezó al casarse con Josune, él era natural de Arratzu (23/8/1930). Su padre murió atropellado por un taxi en Muxika y muy jovencito tuvo que trabajar en la serrería familiar, Serrería Vda. de Navea. Más tarde trabajó como camionero y al casarse trabajó en el negocio familiar de su mujer, el Bar Lizeo y grababa en el tiempo libre. "teníamos el bar aquí, junto al Teatro Lizeo. Si veía que había algo que le parecía interesante iba él a grabar y a veces, le avisaban para que fuera a grabar algún acontecimiento y ahí que iba", recuerda Josune.

PATRIMONIO GERNIKÉS

El metódico trabajo de Ángel Navea generó un amplio fondo documental, valioso por ser testigo del acontecer de la vida de Gernika-Lumo y su gente. El interés de conservarlo, catalogarlo y organizarlo de manera accesible para el público ha llevado a la Casa de Cultura a iniciar el proyecto de crear el Archivo Digital de Gernika-Lumo. El punto de partida fue el acuerdo de cesión del fondo audiovisual atesorado por Navea, por el cual la Casa de Cultura a cambio entregaba en un formato compatible (mp4) a la familia todas las imágenes y videos familiares.

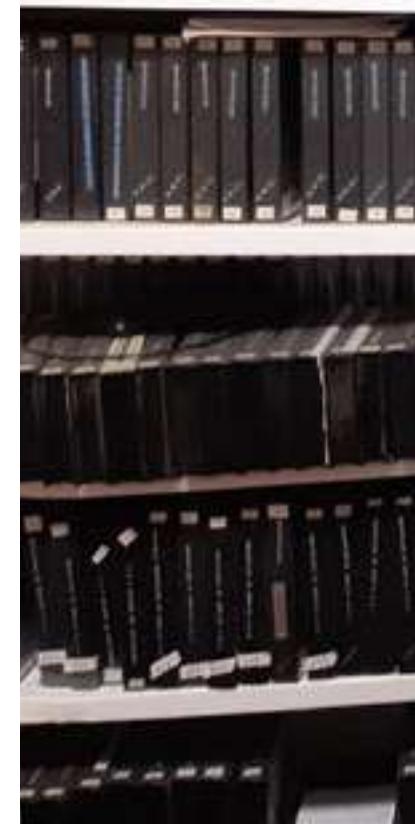
Cristina Arana, directora de la Casa de Cultura de Gernika-Lumo nos cuenta cómo ha sido el proceso de cesión y di-

gitalización de este fondo documental: "lo que hemos hecho ha sido recogerlo y encaminar todo el trabajo técnico. Hemos pasado todo a Mp4, en una segunda fase, hemos hecho cortes para clasificar las imágenes de las 700 cintas porque cada una de ellas guardaba mucha información. El resultado ha sido entre 4.000 a 5.000 cortes". Un trabajo de recuperación y actualización que el propio Ángel fue haciendo, en cierta medida, al tiempo que avanzaban las técnicas audiovisuales y sus formatos. "Él al principio lo hacía en cintas, luego lo pasaba a CD y después a DVD. Por esta razón había documentos audiovisuales repetidos en distintos formatos. Eso indica que era una persona moderna, que sabía que los viejos formatos no tenían futuro", destaca Cristina Arana.

El amplísimo archivo audiovisual, es ahora patrimonio cultural y sociológico de Gernika-Lumo.

Ángel reconocía que era su hobby y lo hacía por gusto, "yo le decía siempre...si tu hubieras estudiado algo de esto...serías muy bueno. Y él me contestaba que no...que lo hacía a gusto y era suficiente", recuerda su mujer Josune, que ahora que las grabaciones son parte del archivo digital de Gernika-Lumo se emociona y añade "me da mucha pena porque me hubiera gustado que él lo viera. Aunque cuando hablábamos sobre qué hacer con todo lo que tenía, él decía siempre que no valía nada pero que él disfrutaba tanto.."

"La siguiente fase será catalogarlo todo, en función de los criterios y estándares de catalogación. Esperamos empezar con el trabajo de catalogación antes de Navidad. Para ello, necesitamos personal muy técnico y cualificado, que hemos solicitado al Gobierno Vasco. El objetivo es poner el archivo a disposición del público en la biblioteca. También quedará integrado en Europea, el archivo digital europeo", explica Cristina Arana.



Parte de archivo donado por la familia de Ángel Navea.

Para completar el trabajo de catalogación, la Casa de Cultura de Gernika-Lumo ha lanzado una propuesta de colaboración vecinal en formato taller, en el que los gernikeses y gernikesas podrán participar voluntariamente en el visionado de los cortes de las grabaciones de Ángel Navea. "A partir de octubre, quien quiera puede participar en el taller "Kontatu irudia", y colaborar en identificar a las personas y lugares que salen en las imágenes, para completar el catálogo con toda esa información. Da la sensación de que todos nos conocemos, pero hoy en día ya no. Esperamos que la gente se anime", explica Cristina Arana, desde la Casa de Cultura.

Esta labor de identificar, clasificar y proteger el patrimonio cultural popular de Gernika-Lumo garantiza que sea preservado debidamente para las generaciones futuras y que pueda ser objeto de estudio, fuente accesible de conocimiento y de experiencias emocionales. **UM**

Ángel Lekuona

STOLPERSTEIN Y MEMORIA DE BUSTURIA

A menudo la vida nos da lecciones y la del *busturitarra* Angel Lekuona, junto a la de otros tantos que, como él dieron su vida y sufrieron la barbarie de una guerra y sus consecuencias, nos ayuda a entender lo importante que es la memoria. Su historia es de dolor, de sufrimiento y también de humanidad, de honestidad y de dignidad.

La frase "Quién olvida su historia está condenado a repetirla", del filósofo Jorge Ruiz de Santayana da la bienvenida a los visitantes del bloque número 4 del campo de concentración Auschwitz I. En Busturia, pese a la distancia, se la han tatuado a fuego para rescatar la trágica historia de su vecino Angel Lekuona, deportado y fusilado en el campo de concentración nazi de Hraistko (República Checa) en 1945.

La historia de Angel Lekuona guarda detalles que hoy se conocen gracias a la labor de investigación llevada a cabo por su sobrino, Anton Gandarias, que se ha encargado de destaparla y darla a conocer. Angel Lekuona, natural de Busturia, fue fusilado el 10 de abril de 1945, cuando era prisionero en Hraistko, campo de concentración del Tercer Reich, tras ser deportado desde Francia, donde se exilió tras la Guerra Civil. Sus restos incinerados se han conservado en el memorial del cementerio de Praga, con los de otros prisioneros asesinados, gracias a los encargados del crematorio, que los guardaron y documentaron.

Antes del trágico giro en la vida de Angel Lekuona precipitado por la guerra, su vida estaba ligada a la de su Busturia natal. Angel nació el 1 de marzo de 1913, fue el hijo mayor de Antonia Beitia Gallastegi y Toribio Lekuona. Era el mayor en una familia de 11 hermanos y hermanas, y como tal debía ayudar en las tareas propias del caserío familiar Apraize, situado a pocos metros del centro de Altamira. Pronto cambió el entorno rural de Busturia por la mar, intrínsecamente ligada al carácter de este pueblo.

Angel como todos los jóvenes de su época, hizo un largo servicio militar obligatorio. En el año 1936, su



Stolpestein, en homenaje a Angel Lekuona.

vida dio un vuelco y pasó a convertirse en un infierno. Tras el bombardeo de Gernika-Lumo los fascistas entraron en Busturia y detuvieron a mucha gente. Siete de ellos fueron fusilados en Derio. Durante la Guerra civil, Angel luchó por su pueblo en un batallón del Gobierno Vasco. Cuando cayó Cataluña, 500.000 personas huyeron a Francia, Angel fue uno de ellos. Tras aquel exilio forzoso comienza a vivir la cruel realidad de los campos de concentración y un sinfín de traslados que terminan con su fusilamiento en abril de 1945. Tal y como cuenta su sobrino Anton "Estaban haciendo una zanja antitanque, una zanja enorme de unos 10 metros de profundidad. Les fusilaron y llevaron su cuerpo al crematorio civil de Strašnice en Praga. František Suchým, padre, era administrador del crematorio. En abril, le ordenaron incinerar los cientos de cadáveres y deshacerse de sus restos. Pero él desobedeció, recopiló de forma individual, las cenizas de cada cuerpo en una urna diferenciada y, junto a su hijo, anotó el nombre del fallecido en un listado y escondió los recipientes en el cementerio. Aunque parezca increíble las encontramos 77 años después." Esa documentación ha permitido que las familias hayan podido saber que sus allegados fueron incinerados en ese lugar y que sus cenizas reposan en el memorial del cementerio de Praga.

EL RESCATE DE LA MEMORIA

El pasado 28 de mayo el pueblo de Busturia vivió un emotivo "reencuentro" con la memoria de Angel Lekuona y en un acto solemne y rebotante de emoción se colocó en el barrio de Altamira la primera *Stolperstein* (piedra del tropiezo) de Euskadi, con su nombre y fecha de nacimiento y muerte. De la mano del Ayuntamiento de Busturia, Gogora, Instituto de la Memoria, la Convivencia y los Derechos Humanos, investigadores y familiares de Angel Lekuona, arropados por los vecinos y vecinas de Busturia y por familiares de otras víctimas, compañeros suyos y también fusilados, recordaron cómo ha sido el rescate de la memoria de Angel Lekuona.

Una pieza clave para iniciar el proceso de recuperación de la memoria de Angel Lekuona fue el testimonio de la carta

La simbología de la piedra Stolperstein es la de ser una piedra que hace que al agacharse para verla se realice una reverencia hacia la persona homenajada.

manuscrita de su compañero en el campo de concentración, Gregorio Uranga. "Gregorio se preocupó en julio de 1945 de enviar una carta a la ama de Angel para informarle de la desgracia. Aquella carta "durmió" durante años en la mesilla de noche de una de las hermanas de Angel. Y también la familia responsable del cementerio de Praga que, pese a la situación inhumana de una invasión, como fue la de los nazis alemanes. Su humanismo hizo que supiéramos donde reposan hoy las cenizas de nuestro vecino Angel. Y su sobrino, Anton Gandarias, quien ha luchado empedernidamente para aflorar la realidad y la memoria de su tío Angel Lekuona" nos cuenta el alcalde de Busturia Aitor Aretxaga, que reivindica la memoria histórica del pueblo. "Llevamos años trabajando en materia de memoria histórica, para recuperar y preservarla. Hoy Angel vuelve simbólicamente a casa, porque como busturianas y busturianos incorporamos a Angel a nuestra memoria colectiva".

En Praga, el año pasado, también se celebró un acto en memoria de Angel Lekuona y de los otros 6 prisioneros que como él fueron fusilados y cuyas cenizas se guardan en el memorial de víctimas en Praga en el cementerio de *Strašnice*, donde los familiares se encontraron con la viuda de Frantisek Suchý hijo. Allí los familiares de Angel Lekuona depositaron tierra de Busturia y trajeron de Praga la tierra que se ha colocado bajo la *Stolperstein*, la "piedra del tropiezo" que en Altamira hace que agacharse a mirarla sea un gesto de reverencia a Angel Lekuona. **UM**

CEREZAS

Golosinas de verano



Esta fruta de sabor dulce y agradable textura es un típico y excelente picoteo de verano. La temporada comienza en mayo y es en los meses estivales cuando más ricas están.

Las cerezas son la fruta estrella del verano por su atractivo color rojo, sabor y propiedades saludables, por su gran poder antioxidante y su composición nutricional. Gustan a mayores y pequeños, y en estas fechas es un placer comerlas directamente del árbol. Las cerezas pertenecen a la familia de árboles del género *Prunus*, a la variedad *Prunus avium*. Esta especie pertenece a la familia de las rosáceas, que tiene como parientes a las rosas, los perales y los manzanos, y también al melocotón, los albaricoques o las ciruelas. El origen de las cerezas está en el Mar Negro y el Mar Caspio y se expandió des-

pués hacia Europa y Asia por medio de las aves y las migraciones humanas.

Existen muchas variedades de cerezas, *burlat*, *sumit*, *sumburst*. Las cerezas carnosas, de rojo intenso, son las más demandadas, pero quizá la más conocida sea la picota, que se diferencia del resto de cerezas, además de por ser las más tardías, las que comemos al final del verano, porque no tienen rabito. Otra variedad, la *Prunus ceasarum*, es la guinda. Estas se caracterizan por ser más pequeñas y con cierto regusto ácido. A la guinda se le considera un cerezo silvestre, predecesor de las variedades cultivadas.

UN ALIADO NUTRICIONAL

Las cerezas, aportan todos sus nutrientes cuando están bien maduras. Entre sus propiedades y beneficios, destaca su poder antioxidante. El característico color morado de las cerezas se debe a las antocianinas, las responsables de la mayoría de los colores en los alimentos. El rojo, el violeta, el rosa, el morado y el azul de las plantas y hortalizas indican su contenido en antocianinas. El grado de maduración afecta a la capacidad antioxidante, de ahí la importancia de comer los frutos cuando están más maduros. Las cerezas también favorecen la circulación y son ricas en potasio, por lo tanto, un producto perfecto para controlar la tensión sanguínea y cuidar el corazón. Los expertos en nutrición aseguran, además, que su consumo es beneficioso en cualquier tipo de dieta.

Las cerezas carnosas, de rojo intenso, son las más demandadas.

Tiene un contenido glucémico bajo, es diurética y depurativa. Es fuente de vitaminas A, C, B3 y B9, y de minerales, como potasio, magnesio, calcio y fósforo.

Las cerezas dan mucho juego en la cocina. Pueden utilizarse tanto para recetas dulces como saladas. En algunos países como Francia o Inglaterra se utilizan mucho en la elaboración de condimentos para acompañar la caza, el cerdo y las aves. Las cerezas flambeadas con una salsa de brandy y vertidas sobre un helado de vainilla forman el conocido postre llamado *Cherries Jubilee*. En Iparralde es típico el pastel vasco de cerezas. También es un postre americano muy famoso la tarta de cerezas o *Cherry Pie*. **UM**

RECETA

Batido de Cerezas

INGREDIENTES

- 400 gr de cerezas
- 1 zanahoria
- 1 mango
- 300 cc de agua mineral (aprox.)
- Hojas de menta (opcional)

Limpiamos y deshuesamos las cerezas.

Pelamos la zanahoria.

Pelamos y cortamos el mango.

Mezclamos todos los ingredientes y lo batimos. Puedes colar el zumo si queda algún grumo de la piel de cereza.

Una sabroso batido, sano, nutritivo y antioxidante.

On egin!



ARROLAKO OPPIDUM-AREN INTERPRETAZIO ZENTROA

ARRATZU

IGANDE GUZTIETAN
TODOS LOS DOMINGOS
10:00 - 14:00
ARRATZU

Visit Urdaibai

Bizkaia

Sonerekin Entrada Gratuite

Ezagutu Gaitegiz Arteaga

pausoz pauso

GAITEGIZ ARTEAGA TURISMOA

BBK KLIMA ABENTURA

Un parque experiencial en el corazón de la biosfera de Urdaibai que trabaja por una Bizkaia más sostenible

En pleno corazón de la Biosfera de Urdaibai, en el entorno de la histórica Colonia Infantil Nuestra Señora de Begoña en la que tantos niños y niñas bizkaitarras han disfrutado, se erige la piedra angular del nuevo proyecto de BBK para la promoción de la sostenibilidad, BBK Klima.

Desde hace más de 100 años, BBK ha liderado proyectos para dar respuesta a las necesidades del Territorio. Y hoy vuelve a hacerlo abordando uno de los grandes retos al que nos enfrentamos como humanidad: concienciar, sensibilizar y actuar contra el cambio climático desde un enfoque multidisciplinar. Y ahí nace BBK Klima, un proyecto alineado con los Objetivos de Desarrollo Sostenible, y que busca contribuir al desarrollo sostenible del planeta desde Bizkaia. Y como punto de partida y máxima referencia, el pasado 4 de julio abrió sus puertas al público el parque experiencial BBK Klima Abentura en Busturia.

Tal y como explica Ainhoa Elortegi, responsable de medioambiente y desarrollo sostenible de BBK, "Klima Abentura es un parque experiencial inmersivo diferente. Para ello, se han desarrollado unas instalaciones escalables que irán transformándose tras esta fase inicial del proyecto. BBK Klima Abentura está concebido como un

proyecto en continuo desarrollo al entender que la lucha contra el cambio climático también es cambiante en función de las necesidades que se van dando".

BBK Klima Abentura se presenta como la puerta de acceso al cambio de actitud para el público en general. Un espacio diseñado y gestionado para proporcionar un amplio abanico de experiencias sobre los beneficios ambientales, económicos y sociales que proporciona la sostenibilidad.

"Toda una experiencia inmersiva que busca potenciar estilos de vida sostenibles, además de servir como nodo de innovación y encuentro de agentes que trabajan en la transición climática. Un conjunto de infraestructuras, conocimiento y acciones diseñado para vivir una experiencia activa, a través de un itinerario mediante el cual aprender a hacer realidad un futuro sostenible y ser parte del cambio" puntualiza Elortegi.



ESKANEA TUI

BBK Klima Abentura

Diwoak gara eta zure laguntza behar dugul



PUBLIERREPORTAJEA



BBK Klima Abentura lehen **esperientzia-parke familiarra** eta ingurumen-heziketako zentroa da, eta Biosferaren Erreserba batean garatzen da. Informatu, kontzientziatu eta sentsibilizatu egin nahi dugul, bizimodu iraunkorra sustatzeko.

www.klima.bbk.eus

Abifa Auzoa s/g, 48350 Busturia (Bizkaia)

TONPOI

EJEMPLO DE ACCION CLIMATICA

El objetivo 13 de las ODS, Objetivos de Desarrollo Sostenible, establece que hay que adoptar acciones urgentes para combatir el cambio climático y sus efectos. Un objetivo al que se ha sumado Bermeo con el proyecto realizado en Tonpoi, de recuperación de esta zona de alto valor ambiental, con materiales naturales, bajo criterios de jardinería sostenible y con zonas protectoras contra los efectos del cambio climático. La acción se enmarca en el proyecto LIFE IP, que a su vez se integra en Urban Klima 2050.



Parque verde Tomoi, En Bermeo

Tonpoi, además de ser un espacio natural y paisajístico privilegiado de gran belleza, es ahora un lugar adaptado al cambio climático. Tras dos años de trabajos de limpieza y recuperación, el "Parque Verde Tonpoi", junto al casco urbano, está abierto para el disfrute de la ciudadanía. Los trabajos realizados, bajo criterios de sostenibilidad y de acción climática, han supuesto la regeneración de un área que estaba degradada e inaccesible. El técnico de medio ambiente del ayuntamiento de Bermeo, Gaizka Aurrekoetxea, explica que "una zona protectora contra los efectos del cambio climático debe ser una zona que preserve la biodiversidad, el ecosistema litoral, que sirva de refugio a la población ante olas de calor, y que sea una zona que en su mantenimiento requiera poca agua, un bien cada vez más escaso. Para ello, en Tonpoi se ha optado por crear una

zona arbolada con especies autóctonas como la encina, alcornoque, etc, que además son resistentes al calor y a la sequía". El espacio se ha urbanizado al mínimo, no hay iluminación artificial ni papeleras, tan sólo un pequeño recorrido peatonal que aprovecha el trazado tradicional de acceso a las calas de Tonpoi Txiki, Tonpoi Nagusi y Talape, en el que se ha utilizado como base zahorra procedente de la cantera local Burgobaso.

Plantear, en la medida de lo posible, soluciones basadas en la naturaleza (medidas de bajo impacto), minimizar la intervención en terrenos con un uso adecuado, y la recuperación ambiental han sido la base de los trabajos que se han realizado. "Hemos buscado respetar los elementos aprovechables. Se han mantenido todos los frutales existentes salvo las higueras, que en la zona litoral se consideran invaso-

ras y hemos plantado dos manzanos y dos perales. Había un muro de piedra, que se ha reconvertido en una especie de banco para poder sentarse y contemplar el paisaje. También se han creado dos nuevos microhábitats, una zona de piedras para reptiles aprovechando la piedra de mejor calidad del muro existente y también una zona de madera muerta para xilófagos aprovechando igualmente madera de los árboles eliminados en la zona. Las huertas no se han mantenido, porque el uso previsto para la zona es de zona verde pública" explica Gaizka Aurrekoetxea. Un caso curioso ha sido el protagonizado por el brezal atlántico, un ecosistema de interés europeo y que se supone, debía existir en la zona. En la primera prospección los técnicos no encontraron ningún ejemplar, sin embargo, una vez iniciados los trabajos, descubrieron una pequeña población de brezal atlántico en el acan-

tilado que da a Tonpoi Nagusia. "Fue una gran sorpresa. Ese brezal está en un punto bastante inaccesible, por lo que se ha dejado como está y la idea es, obviamente, protegerlo".

Los trabajos realizados, la regeneración de un área que estaba degradada e inaccesible.

Este importante proyecto de acción climática se va a completar con la recuperación de una antigua vía que ahora está impracticable. Esta segunda fase va a

comenzar en octubre y consiste en acondicionar un paseo que une el parque verde de Tonpoi con la playa de Aritzatxu. Un paseo "costero" con la bahía y el cabo Matxitxako al oeste, y la isla de Izaro y el estuario del río Oka al este. Un tramo de costa formado por acantilados, bajíos y calas rocosas que pertenece a la Red Natura 2000 y goza, por tanto, del mayor nivel de protección ambiental existente al estar calificado también como zona núcleo del litoral de la Reserva de la Biosfera de Urdaibai.

LIFE IP URBAN KLIMA 2050

El proyecto LIFE IP Urban Klima 2050 es el mayor proyecto de acción climática de Euskadi para los próximos años. Ha sido aprobado por la Unión Europea y tiene como propósito gestionar el territorio con acciones de mitigación y adaptación al cambio climático. La iniciativa de >>>

recuperación de Tonpoi está enmarcada en la acción 'C.4.2: Infraestructura verde clave para la mejora de la conexión urbano-rural y la resiliencia del territorio', es decir, la recuperación integral de este espacio, tanto desde el punto de vista ambiental como social. Tonpoi es uno de los siete proyectos piloto que Urban Klima 2050 ha puesto en marcha en los tres territorios históricos para mejorar la resiliencia en zonas de conexión urbano-rural.

La Estrategia de Cambio Climático del País Vasco - KLIMA 2050, tiene 2 objetivos, el primero, ligado a la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero y al incremento del consumo de energía renovable, y el segundo plantea asegurar la resiliencia del territorio vasco al cambio climático, o, lo que es lo mismo, mantener en marcha el territorio a pesar de los cambios que se irán dando en el clima a lo largo de los años. Según la Estrategia KLIMA 2050 y otros estudios recientes, las principales consecuencias del cambio climático en Euskadi serán el in-

cremento del nivel del mar, cambios en el régimen de precipitaciones e incremento de las temperaturas.

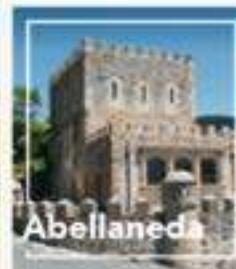
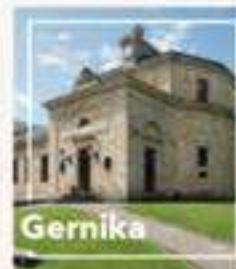
En el proyecto participan 20 entidades, que trabajan de forma coordinada: Ihobe, Gobierno vasco, las tres Diputaciones Fo-

rales, Agencias como EVE y URA, cinco centros Tecnológicos (Azti, BC3, Neiker, Tecnalia y Tecnun), la Fundación Naturklima y siete ayuntamientos de Euskadi, entre los que se encuentran Bermeo y Gernika-Lumo. **UM**



Parque verde Tomoi, En Bermeo

Juntas Generales de Bizkaia Bizkaiko Batzar Nagusiak



www.jjgbizkaia.eus



kulturklik

www.kulturklik.euskadi.eus

Agenda
kultural osoa,
klik batean

Toda la agenda
cultural,
en un *klik*

Tout l'agenda
culturel
juste à un *klik*

All the cultural
agenda
in a single *klik*



Euskadi, auzolana, bien común

EUSKO JAURLARITZA

GOBIERNO VASCO



KULTURA ETA HIZKUNTZA
POLITIKA SAILA

DEPARTAMENTO DE CULTURA
Y POLÍTICA LINGÜÍSTICA

Cucaña

habilidad y diversión

Habilidad, agilidad, equilibrio y buen humor, son ingredientes esenciales del tradicional juego de la cucaña o nasapuntako, que ha formado parte de la diversión en las fiestas populares en los pueblos de costa de Busturialdea, Elantxobe, Mundaka, Bermeo, Sukarrieta y también en Gernika-Lumo, en la ría.

La cucaña es un juego tradicional, arraigado en pueblos costeros o también con rio. Consiste en trepar o avanzar solo con brazos y piernas, por un poste vertical u horizontal de aproximadamente 5 metros de longitud, que suele estar lustrado y resbaladizo, para alcanzar el premio que se coloca en el extremo. Su origen nos lleva a Italia. En los siglos XVI y XVII era un entretenimiento en las fiestas populares de Nápoles, donde creaban en una plaza un falso volcán que imitaba al Vesubio. De su imaginario cráter hacían salir salchichas, macarrones y otras viandas que la gente acudía a coger. Este espectáculo derivó en una prueba de habilidad. Se colocaba un poste por el que había que trepar para alcanzar los alimentos que se colgaban

en la punta. La cucaña también forma parte de ciertas tradiciones y ritos relacionados con invocar fertilidad para el campo y para las mujeres.

Aquellas prácticas poco se parecen a las cucañas que conocemos en nuestros pueblos costeros, en los que el juego y la diversión se centran en la habilidad, en el reto de alcanzar el premio y el riesgo de caerse al agua. La prueba se basa en colocar un largo palo, embadurnado en aceite o jabón en una embarcación, muelle o espigón de manera que quede exento y prácticamente horizontal sobre la superficie del agua. Recorrerlo haciendo equilibrios sobre el resbaladizo palo, para hacerse con la bandera o trapo que se coloca en la punta es un reto de habilidad para los aspirantes y un espectáculo divertido para el públi-

co por la comicidad de los resbalones y de las caídas al agua de los intrépidos participantes, que normalmente repiten una y otra vez en un afán por completar la hazaña de conseguir llevarse la bandera como premio y una gran ovación. Los primeros concursantes siempre lo tienen más difícil, el palo siempre resbala más al comienzo, porque en cada intento el palo va perdiendo parte de su capa de grasa o jabón.

En Sukarrieta durante años se celebró la cucaña desde el llamado embarcadero de Usparitza, hoy embarcadero de Toña. Los jóvenes del pueblo encargados de la Comisión de Fiestas eran quienes se encargaban de los preparativos de conseguir el palo, embadurnarlo con sebo que pedían en las carnicerías de la zona, y sujetarlo al muelle con cuerdas y sacos de arena. En la punta clavaban palos con trapos de colores diferentes en función de la dificultad. "Teníamos que esperar a la marea para poder celebrar la cucaña. Un año, allá por los 80, hubo un percance por alargar demasiado el juego. La marea había bajado bastante y una chica al caer se rompió una pierna.", cuentan desde Sukarrieta.

En Gernika-Lumo en el barrio de Rentería, la ría ha inspirado diversas competiciones acuáticas además de la cucaña... "Hace más de 42 años se lanzaban gansos o patos a la ría y los jóvenes a nado tenían que atraparlos. Ese es el origen de que hoy tengamos patos, los que vemos hoy son las nuevas generaciones de aquellos que en otra época consiguieron escapar", nos cuentan en Rentería. También se hacían competiciones de natación. Cuando se empezó a celebrar la cucaña se utilizaba sebo natural para embadurnar el palo y se dejaba reposar toda la noche para ablandarlo. El poste, que suele proporcionarlo el ayuntamiento, se coloca junto al puente de Rentería, en la punta se colocan tres banderas de colores, roja, la más difícil de alcanzar, verde, la intermedia y blanca, la más sencilla de atrapar, los premios son en metálico. "Desde hace cinco años se celebra también una curiosa estropada con bateles, que deben hacer un recorrido a la inversa, unos reman hacia un lado del puente y otros hacia el otro lado, dan la vuelta, y el primero que llega de nuevo al

puente gana". En Gernika-Lumo, antiguamente, la plaza de los Fueros acogía en el marco de los carnavales y juegos tradicionales el tan querido *oiar jokoa* y una *cucaña* vertical.

En Bermeo, en las fiestas de Andra Mari, se celebra la cucaña desde hace 30 años en el marco del día del agua. Ese día, organizado por la Cruz Roja del mar y el ayuntamiento, los niños y jóvenes del pueblo participan en diferentes pruebas marítimas, entre ellas la cucaña. Desde el muelle Martillo, desde el farol verde, se coloca el largo poste que sale al mar.

En Mundaka, desde la década de los 40 que se recuerde, en el llamado muelle de La Grúa, cada año se celebra la cucaña, en el marco de la fiesta náutica de los *San Pedros*. "La organización de la fiesta acuática va rotando entre las diferentes asociaciones del pueblo y cuadrillas", nos cuenta

Los primeros lo tienen más difícil, el palo siempre resbala más al comienzo.

Dani Artadi, desde el Club de Remo de Mundaka, actual organizador. En Mundaka la cucaña se enjabona, "la vispera preparamos una palangana con agua y jabón chimbo y después se enjabona el palo. Durante el juego, si vemos que se están cogiendo fácil las banderas de la punta, añadimos más agua para que vuelva a resbalar. Por el contrario, si vemos que está costando mucho alcanzar las banderas, subimos la cuantía de los premios sobre la marcha, para motivar a los participantes".

La técnica perfecta para ganar en la cucaña no existe, "hay quien va muy rápido y quien juega con el equilibrio y va más lento. Aunque posiblemente en el primer intento con los pies aún secos, con más tracción, lo mejor será ir de carrerilla, más rápido, aunque el golpe también puede ser mayor", nos cuentan en Mundaka.



Fotografía: Txebi Arriaga
Cucaña de Rentería(Gernika-Lumo).

Aunque la cucaña es la prueba estrella de la fiesta acuática del pueblo, los muelles de Mundaka se llenan de espectadores para disfrutar de las numerosas actividades acuáticas populares que se organizan: nadar de rampa a rampa, nadar con una cuchara de madera en la boca sosteniendo un huevo sobre ella, una yincana entre los botes del puerto con premios en su interior, concurso de saltos desde el muelle, el más espectacular o el mayor golpe. Quien más quien menos, en su juventud ha probado suerte en la cucaña, "mi aita y su cuadrilla, de jóvenes, allá por los años 40 también participaban. Prácticamente, todos hemos probado suerte. En general todos los chicos, aunque los últimos años también se ha animado alguna valiente".

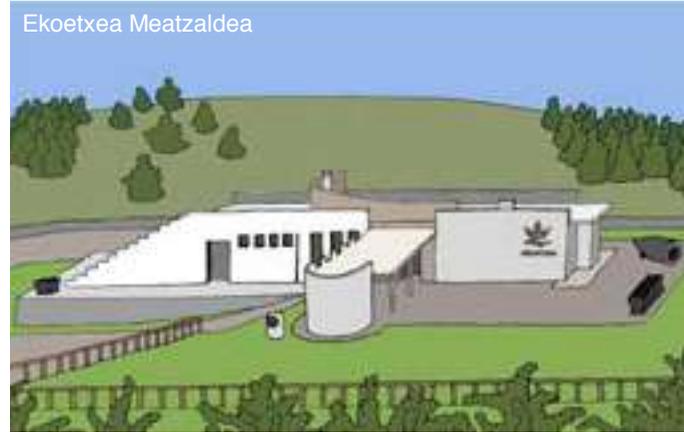
En Elantxobe como en muchos pueblos de la costa cantábrica, las fiestas mayores son los *San Pedros*, que es el patrón de los arrantzales. Hubo un tiempo en el que organizaban la cucaña y regatas de zinga o remo de popa. Pero la cucaña, pese a ser un juego de gran tradición en Elantxobe, se ha dejado de celebrar, no por falta de afición o participantes, sino por los riesgos que conlleva y para evitar percances. **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, zapora 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.

Ekoetxea Meatzaldea



Ekoetxea Txingudi



Ekoetxea Azpeitia



Ekoetxea Urdaibai



Euskadiko ingurumen zentroen sarean naturaren altxorrez gozatu eta jasangarritasunaz gehiago ezagutzeko aukera duzu.

Zain dituzu hamaika esperientzia ahaztezin.

En la red de centros ambientales de Euskadi puedes disfrutar de los tesoros de la naturaleza y conocer más sobre la sostenibilidad.

Te esperan infinidad de experiencias inolvidables.



Onenetan, onena.

De lo bueno, lo mejor.



Euskadi, auzolana, bien común





BILBAO
BIZKAIA
be basque

¿Más planes como este?

#BILBAOBIZKAIALOVER



Síguenos en
@BILBAOTURISMO y
@VISITBISCAY