

URDAIBAI

2022
nº 31
.....

© MAGAZINE ONLINE



La ética del comportamiento II. acrílico sobre lienzo 45x45cm, 2005. Jesus Mari Lazkano

- | FRONTONES DE BUSTURIALDEA,
ESPACIOS IMPASIBLES
- | KORTEZUBI, MOSAICO DE NATURALEZA,
HISTORIA Y VIDA RURAL
- | ELKARRIZKETA **MIREN ARANTZA MADARIAGA**
DIRECTORA GERENTE DE ELIKA

- | FORUA, FACTORIA DE ROMA
- | LOS TILOS,
PASEO DE IDA Y VUELTA
- | ABEJAS, ALIADAS DE LA NATURALEZA
- | JUEGO DE BOLOS, ¡QUE NO
SE PIERDA!

KUTXABANK EUSKARALDIAREKIN HITZEZ EKITEKO GARAIA

Euskaraz egunero
2022ko azaroaren 18tik, abenduaren 2ra

kutxabank
HEMENDIK.



Gu Urdaibai

LA VIDA TRADICIONAL 4.0 NOS TOCA LA PUERTA

Lo "lento" es la nueva velocidad. Los materiales tradicionales son los "nuevos" materiales. Lo original está pleno de historia. Lo hecho a mano gana espacio a lo fabricado en serie. Las explotaciones familiares se valoran por encima de las grandes explotaciones. Las nuevas viviendas deberán tener balcones. El urbanismo integra y hace protagonista a la naturaleza. La precisión, la calidad, la funcionalidad, la competitividad, la tecnología más moderna se ponen a disposición de lo hecho a mano. La investigación, el conocimiento, la innovación...se ponen al servicio de rescatar los buenos valores tradicionales. Las mujeres hemos dejado de estar y caminamos. El desarrollo cambia de rumbo y pone el foco en la solidaridad, en la coherencia, en la sostenibilidad. Todo esto es una realidad incipiente e imparable que cambiará el rumbo del desarrollo. El progreso ha empezado a poner el foco en el bienestar de las personas en mayúsculas, no de algunas personas. En Urdaibai Magazine, nos gusta destacar ejemplos de esta nueva trayectoria del mundo en nuestro pequeño territorio, porque una de nuestras misiones es rescatar valores y difundirlos, recoger esfuerzos y llamar la atención sobre ellos, mirarnos en el espejo, reconocernos y cargados de identidad ser libres para andar por el mundo.

El sector primario, lo rural, la naturaleza, es una de nuestras señas de identidad. Hace nada el público acudió en tropel a Gernika-Lumo el "último lunes de octubre" para disfrutar de una gran fiesta. Nuestros *baserritarras*, nuestros productores vinieron a vender su cosecha, porque las ferias lejos de ser un concurso de escaparates son mercados. Cada productor trabaja para ser más eficiente y vivir de su trabajo. Detrás de la organización de una feria hay esfuerzo y mucha inversión, privada de los emprendedores del sector e inversión pública para investigar, innovar y aplicar la tecnología a los procesos productivos y de transformación del sector primario. Esfuerzos para revolucionar la producción alimentaria local, diversificar la oferta para la ciudadanía y tener capacidad de abastecer. Comer conscientemente Km0 encierra una filosofía que desmorona la vida frenética, es más saludable, genera empleo, impulsa el pequeño comercio de alimentación, conserva el paisaje, frena el cambio climático y, si somos coherentes para consumirlo, será sostenible. Volvamos despacio cualquier otro lunes al mercado de Gernika-Lumo, encontraremos puestos vacíos. ¿Por qué?



EDITA
NUEVA EUROPA S.L
Carlos Gangóiti, 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.

FECHA DE PUBLICACIÓN: 14.11.2022



INDICE



04



30



38



20



22



40

- 04 ERREPORTAJEA. Frontones de Busturialdea
- 12 DANONARTEAN.
- 19 KOLABORAZIOA. Alberto Iturriarte
- 20 VISIT URDAIBAI. Kortezubi
- 22 ELKARRIZKETA. MIREN ARANTZA MADARIAGA. *Directora Gerente de Elika*
- 30 LEKUKO. Forua, factoria de roma
- 32 KALERIK KALE. Paseo de los Tilos
- 34 SALTSA PORRU. Morcilla
- 38 BERDEAN. Abejas
- 40 BETI JAI. Juego de bolos

Heidegger *pelotari*



Fotografía: La ética del comportamiento II. acrílico sobre lienzo 45x45cm, 2005. Jesus Mari Lazkano

En agosto de 1951, en Darmstadt (Alemania) Martín Heidegger (1887-1976) frente a un grupo de arquitectos alemanes entre los que también se encontraba Ortega y Gasset, ofreció una conferencia titulada "Construir, habitar, pensar", conceptos ya incluidos en su trabajo *Ser y tiempo* publicado en 1927. En esa intervención, Heidegger establece diferencias entre el espacio-lugar y el construir-habitar. Si nos referimos al primero de los pares, el espacio es un concepto neutro, vacío, sin significación, es decir, abstracto, sin adjetivos, en contraposición al **lugar** como un espacio cargado de memoria, con cimientos donde nacen lo social, lo habitado. Heidegger nos presenta la idea del puente como génesis del lugar; está claro que Heidegger no jugaba a pelota a mano, de ser así, hubiera utilizado el FRONTÓN, como figura arquitectónica que construye LUGAR. Lugar generado a través del habitar un espacio de significación, de comunión, de intercambio, de tensión, de lenguaje, social, cargado de cultura.

Sobre todo, me interesa una lectura simbólica del frontón, su capacidad para trascender el espacio y el tiempo, para colocarnos en otro plano; más allá de su configuración puramente física, cómo el juego que se desarrolla en él, interactuando con las personas, genera una nueva realidad, un lugar para el encuentro, el comportamiento, la ética y el respeto, cómo ese aspecto lúdico, ese compartir expectativas, identificarnos con el otro, participar en triunfos y decepciones, todo eso, puede hacernos mejores personas.

Tratar de entender los frontones, no solo como un espacio donde se desarrolla el juego de pelota, sino como punto de

unión entre el cielo y la tierra, el ahora y el pasado, el hombre y los dioses. Solución arquitectónica que concentra la energía dispersa, en permanente vibración, en continuo movimiento, no solo el de la pelota, sino el de los y las pelotaris para ocupar espacios, desplazarse adelantándose al tiempo, intuir la trayectoria, dibujar las líneas que traza la pelota, estar donde hay que estar antes de que llegue. Fluidos y tensos movimientos en tres dimensiones, velocidades cruzadas, pelotas que se eternizan y cuelgan en el aire, quietas, "dos paredes" endiabladas, "boteprontos" bien resueltos, "sotamanos" que nos duelen hasta el alma...quién se mueve y quién no, a dónde ir y en qué momento, para terminar con el engaño de una "dejada al ancho" que nos paralizada, solo se mueve la pelota... escapando fuera del frontón...

Lugares abiertos al paisaje, articulados orgánicamente con la plaza, el templo o el ayuntamiento. También exentos, separados de todo, desde lo alto, mirando al

horizonte, como el de Gorozika, actualmente cubierto y cerrado, quizás más práctico, pero mucho menos telúrico, nada espiritual; jugar en el paisaje, frente a sudar encerrados en una caja arquitectónica. Frontones mágicos como el de Kanala, acostado sobre la iglesia, junto al cementerio, cualquier tarde de viento sur en otoño, la ría a nuestros pies, cuando las sombras se alargan y las hojas secas se arremolinan en la cancha; memoria personal trufada de momentos gloriosos, apoyado en el frontis mientras juego con Mikel e Irune, tratando de recuperar el aliento, mientras el sol se pone en Sollube...

En definitiva, lugares para la memoria, la trascendencia y lo lúdico, dotados de una especial carga energética; aspectos humanos que alimentan la densidad de lo simbólico.

JESUS MARI LAZKANO

Pintor

>>>



Jesus Mari Lazkano, inmerso en el proceso creativo en el Ártico. Fotografía: Jesus Mari Lazkano

Frontones

DE BUSTURIALDEA

espacios impasibles

Los frontones, espacios abiertos, de uso público, sin cerramientos, en el centro de la vida de nuestros pueblos, conviven hoy con frontones a caballo de infraestructuras deportivas multiusos municipales, de uso reglamentado. Tipologías diferentes de frontones tradicionales, donde generaciones gozaron y compartieron emociones y fiestas son monumentos, vividos, impasibles. de nuestra cultura popular.

FRONTONES IGLESIA

Los Frontones de Iglesia considerados los más antiguos, forman parte de los muros y contrafuertes de la iglesia. En Busturialdea tenemos ejemplos en Kanala, Ajangiz, Nabarniz, Mundaka o Elantxobe.

Mundaka

Frontón municipal en la Atalaya de Mundaka, adosado a la iglesia de Santa María de la Asunción (siglo XIV). En el rebote hay una pequeña grada que se une a un murete que limita la contracancha. El primer documento encontrado sobre el frontón, de 1888, se refiere al arreglo y ampliación del juego de pelota en este lugar.

Ajangiz

El frontón se compone exclusivamente de la pared de mampostería raseada de la vertiente sur de la iglesia de la Ascensión (1819-1860), que hace las veces de frontis, la cancha de hormigón ocupa el centro de la plaza. Los dinteles y los bajos son de sillería de arenisca y la chapa es de hierro forjado embutido en la piedra. A escasos metros del frontón antiguo se ha construido uno moderno cubierto.

FRONTONES MURO DE LÍMITE DE LA PLAZA

Estos frontones constituían el espacio urbanizado de mayor entidad, por eso, pese a tener diversas ubicaciones, los frontones eran "plaza". Estos frontones definen y

acotan el espacio de la plaza de terrenos o espacios naturales como el río o la mar y la resguardan de los vientos del norte. De este tipo son los frontones de Kale Nagusia de Ea y del barrio de Axpe en Busturia, hoy junto a otro frontón cubierto y moderno.

Otros frontones son auténticos muros de contención que resolvían la complicada orografía de pueblos como Elantxobe o el gran desnivel que salvaba el frontis del antiguo Frontón de Plaza de Kortezubi, sustituido hace ya unos años por un frontón cubierto multiuso, o el que salvan los frontones de Sukarrieta e Ibarruri (Muxika).

Además en el caso de Kortezubi frontón y carreo aparecen hoy asociados, esta combinación también se da en Mendata.

Ibarruri (Muxika)

El frontón cubierto, con muros de sillería y mampostería, que hacen de terraplén resuelve la pendiente formando la plaza y protegiéndola del viento dominante, construido sobre la antigua ermita de Santa María que se quemó en 1929 y de la que todavía se pueden ver un par de arcos en la parte trasera de la pared izquierda, en disminución desde el cuadro 4 y medio hasta una altura de menos de medio metro.



Frontón iglesia de Elantxobe

>>>



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



Frontón muro de Ibarriuri (Muxika)



Frontón paseadero de Meakaur (Morga)



Frontón de Mendata con el carrejo.

FRONTONES DE PASEADERO

Los frontones abandonaron el centro del pueblo en favor de los Frontones de Paseadero, por la longitud del espacio y la peligrosidad del juego. En ocasiones las pelotas perdidas desafiaban a espectadores y viandantes, por lo que se protegieron los frontones con un paseo arbolado en su contracancha. Un paseo que a menudo era el recorrido de la iglesia al cementerio en entierros y procesiones, o un espacio desde donde seguir el juego, a la sombra. El frontón de Ibaeta de Ibarregelu es un ejemplo de aquellos frontones de paseadero.

Paseo del Frontón (Gernika-Lumo)

El desaparecido antiguo frontón, anterior a 1882, daba nombre al Paseo, "Paseo del Frontón", que a partir de la unión de Gernika y Lumo se llamó "Paseo de la Unión". Su frontis de sillería, que salvaba el desnivel del terreno, quedó tapado debido a una reducción del frontón. Hoy en el popularmente conocido Pasealeku se conserva un pequeño frontón en uno de los *arkupes*, de las antiguas escuelas públicas, construidas en 1927.

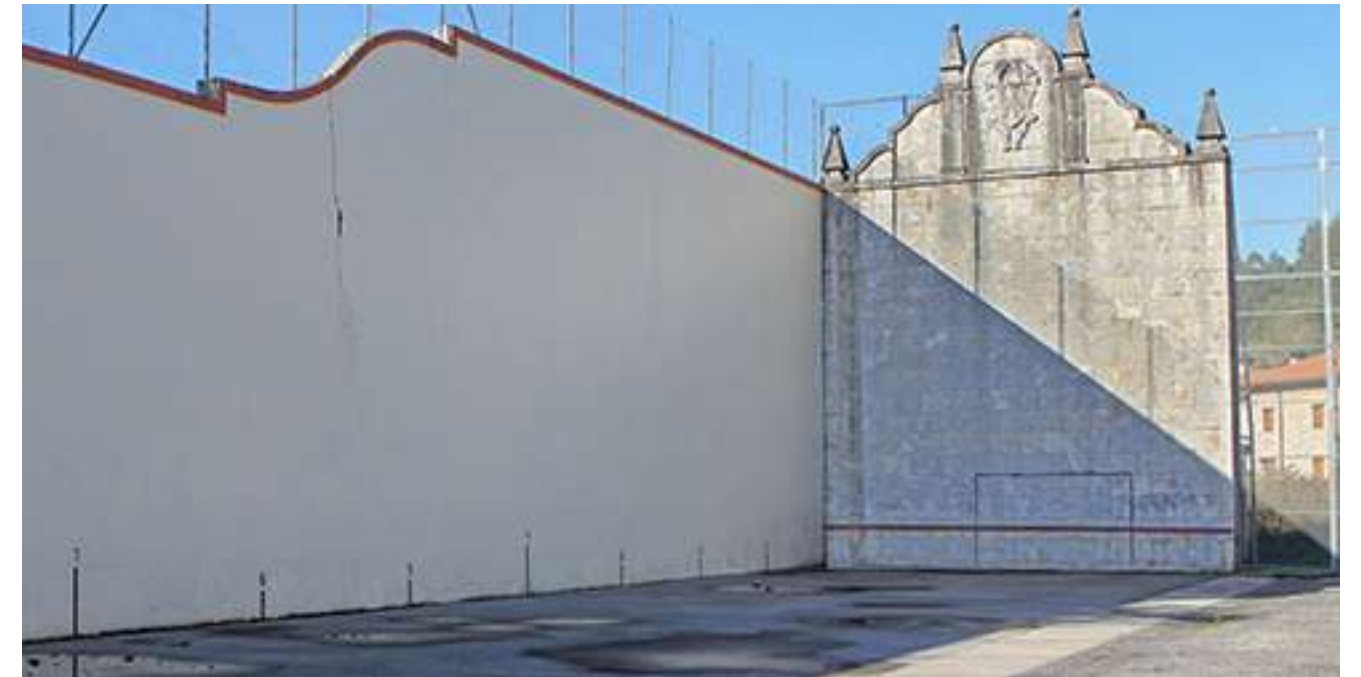
Ibarregelu

Adosado por el rebote a las antiguas escuelas de Ibaeta (1904) localizado en la antigua plaza de Alfonso XIII (carretera de Laida). La pared izquierda se construyó con bloques de hormigón en forma de si-

llería, a diferencia del frontis que está hecho con piedra de Ereño, piedra también utilizada en los remates del muro lateral. El suelo de la cancha es de hormigón armado. En 1958 fue ampliado con motivo del rodaje de la película Cancha Vasca.

Otros frontones se situaban en los cruces de caminos, a la salida de los pueblos. Podrían considerarse una variante de los frontones paseadero. El frontón de Meakaur en **Morga** es un claro ejemplo. Su razón de ser podría estar relacionado con la antigua costumbre de acompañar a los pelotaris de otro pueblo hasta el cruce o muga, donde curiosamente se les despedía entonando la emblemática canción "Agur Jaunak".

>>>



Frontón paseadero de Ibarregelu.



FRONTONES DE EXTRARRADIO

En Busturialdea también tenemos los llamados Frontones de Extrarradio. Espacios de juego, habitualmente cercanos a los lugares de romería, como es el caso del frontón de Errigoiti. O el de curiosa ubicación en lo alto del barrio San Román de Muxika.

Mención aparte merece el Gernika Jai Alai, un claro ejemplo de frontón cubierto, hoy céntrico, pero construido en el ensanche en 1963. Una infraestructura que ha conseguido sobrevivir a los planes urbanísticos y que se le reconozca su valor arquitectónico.



Fronton Kanala (Sukarrieta).



Frontón debajo de las antiguas escuelas publicas de Gernika-Lumo.

FRONTONES HOY, EVOLUCIÓN O INVOLUCIÓN

Este patrimonio de nuestra tradición pelotazale, está sufriendo cambios significativos, que para muchos suponen una pérdida de identidad. En el trasfondo están, por un lado, los cambios en hábitos de ocio y los planes urbanísticos, por otro. Los llamados frontones polideportivos cerrados, coexisten con los antiguos en muchos de nuestros pueblos. Es el caso del remodelado frontón de Kortezubi que, sin perder su ubicación en el centro del pueblo, se acomodó a los tiempos como espacio multiusos cubierto, incluido en su interior el carrojo para las pruebas de arrastre. Su simbiótica transformación es una de las más evidentes de las llevadas a cabo en Busturialdea. Otros simplemente se cubrieron como el Artza de Bermeo o Gauteziz Arteaga; y otros se proyectaron con cubierta en el caso del frontón nuevo de Ibarrangelu, actualmente en proceso de remodelación para ampliar su potencial polivalente. El frontón de Arratzu en Loiola, el de Santanape y los de Urbietta de Gernika-Lumo, o los frontones nuevos de Ajangiz, Ibarrangelu o del barrio de Axpe de Busturia, son otras infraestructuras de más reciente construcción que ya nacieron con la función de espacios de ocio a cubierto. **UM**



BAI, TXERTATZEN GARA

A collage of four people: a woman in a patterned shirt and mask, a woman in a blue shirt, a woman in a yellow shirt, and a man in a green shirt giving a thumbs up. They are all shown with vaccine marks on their arms.

2022 GRIPEAREN ETA COVID-19AREN AURKAKO TXERTAKETA KANPAINA

Urriaren 3tik aurrera

Arrisku-taldeko pertsonekin hasiko gara (65 urtetik gorakoak, haurdun daudenak, gaixotasun kronikoak dituztenak, etab.)





AYUNTAMIENTO DE ARRATZU

BELENDIZ, NUEVO ESPACIO MULTIFUNCIONAL

Dotar el pueblo y sus barrios de servicios e infraestructuras dinámicas y funcionales es un objetivo en el que el Ayuntamiento de Arratzu trabaja, para mejorar en calidad de vida. Con la vista puesta en este objetivo ha diseñado un ambicioso proyecto para el barrio de Belendiz, en el que proyecta un espacio multifuncional cubierto. En el entorno de la casa torre de Belendiz, junto al actual parque infantil, en un espacio de 300m², entre la carretera que pasa por el barrio y el arroyo Belendiz, se va a crear una estancia protegida con cubierta de estructura de madera. Bajo este espacio se diseña un pequeño frontón, que estará dotado con iluminación adecuada y contará con un camino de acceso a la zona de juegos. También se diseñará una jardinería adecuada al entorno. El proyecto contempla una escalera con barandilla en la acera y una rampa de acceso, dos bancos en la zona bajocubierta, una papelería y un lucernario con policarbonato en el frontón. Los trabajos tienen un plazo de ejecución de tres meses, con lo que para primeros del año próximo ya se podrá disfrutar de este nuevo espacio. El presupuesto base de licitación es de 303.446,61€, para lo que el Ayuntamiento ha gestionado una subvención con la Diputación Foral de Bizkaia.



AYUNTAMIENTO DE BUSTURIA

NUESTRAS ERMITAS, NUESTRO PATRIMONIO

En el marco de las Jornadas Europeas del Patrimonio de este año Busturia ha puesto en valor sus ermitas, con la presentación del documental realizado por la Fundación Labayru, «Ermitak busturiarren alkargune eta aterpe» (Las ermitas, lugar de reunión y refugio de los habitantes de Busturia). Un documento etnográfico en el que se recoge la importancia de las barriadas, como espacios de la vida social, donde la convivencia entre vecinos es fundamento de derechos y obligaciones. En nuestro entorno cada barriada tiene su ermita: Nuestra Señora de las Nieves en Parezi, San Bartolome y San Kristobal en sus respectivos barrios; San Antonio de Padua en Abiña; y Kurtzio en Axpe. Las cuatro primeras son ermitas vecinales que, aunque tienen ciertas diferencias, responden a una misma tipología. Son pequeñas construcciones con características similares a las de los caseríos del entorno. Kurtzio, en cambio, es lo que se conoce como humilladero. La estrecha vinculación de los habitantes de los barrios de Busturia con sus ermitas, derivada de los trabajos de limpieza y mantenimiento realizados en *auzolan* y de conservar la celebración de las respectivas festividades, ha contribuido a su convivencia y a estrechar lazos entre ellos. El documental, disponible en la web municipal, recoge testimonios de vecinos y vecinas que han vivido y protagonizado las tradiciones además de las explicaciones técnicas del historiador Alberto Santana. La presentación del documental se complementó con una visita guiada por Juanjo Hidalgo.



AYUNTAMIENTO DE EREÑO

CAMINOS MÁS ACCESIBLES Y SEGUROS

Los caminos rurales en nuestros pueblos facilitan la comunicación directa entre vecinos y vecinas, son vías de conexión necesarias para el desarrollo de zonas rurales. Por eso, el Ayuntamiento de Ereño va a renovar y mejorar los accesos en tres viales municipales, que requieren de una intervención por su estado actual de deterioro: vial Arrupe, vial Arabasterra y vial Elexalde. El vial de Arrupe, que da acceso al caserío Arrupe y a montes próximos, con una longitud de 425 metros, es un camino rural con zonas bacheadas y rodadas de vehículos pesados. El vial de Arabasterra es un tramo de poca longitud, el que discurre paralelo al frontón. En la actualidad presenta asfalto muy deteriorado y zonas bacheadas. Y el vial Elexalde, va paralelo a la carretera foral, desde el mismo núcleo de Elexalde hasta la zona de viviendas de protección pública. Este vial se encuentra invadido por vegetación. Para mejorar estos caminos se va a dotar a los viales de firme continuo y un sistema de recogida y evacuación de aguas adecuado. Para ello se desbrozará la zona, se retirará la vegetación, limpieza de cunetas y nivelado de la sub-base. El importe total de las obras es de 68.864,44€, adjudicadas a Provisa Vías y obras S.L.U y para ello, el Ayuntamiento de Ereño cuenta con una subvención de 39.193,60€, del Departamento de Administración Pública y Relaciones Institucionales de la DFB.



AYUNTAMIENTO DE FORUA

NUEVO CONSULTORIO MÉDICO, AMPLIO, MODERNO Y ACCESIBLE

La puesta en marcha del nuevo Consultorio Médico el Ayuntamiento de Forua es un avance en el objetivo de mejorar los servicios y la calidad de vida de sus vecinos y vecinas. El nuevo espacio, ubicado en el edificio Torrebarri, cuenta con una amplia consulta de medicina general, una espaciosa sala de enfermería, así como sala de curas y aseos adaptados. Para la elaboración del proyecto, además de tener en cuenta el plan de funcionalidad de Osakidetza, también ha sido importante la valoración del personal médico, que hasta ahora atendía en el edificio consistorial. El nuevo consultorio, accesible, a pie de calle, junto a la parada de autobús, en una zona céntrica y en el entorno de mayor densidad de población del municipio, también mejorará la comodidad de los tiempos de espera, que hasta ahora eran compartidos con las personas que acudían al ayuntamiento para consultas de temas y servicios municipales de todo tipo. La nueva Consulta Médica es uno de los proyectos fundamentales del Ayuntamiento, y un salto cualitativo en el cuidado de la salud, en el que ha invertido 262.360€, para lo que ha contado con una ayuda del Departamento de Infraestructuras de la Diputación Foral de Bizkaia y de Osakidetza, que ha aportado todo el mobiliario interior necesario. Además, Osakidetza se ha comprometido a pagar un alquiler mensual al Ayuntamiento por el uso del local, de propiedad municipal.



AYUNTAMIENTO DE GAUTEGIZ ARTEAGA

ARTE URBANO A CADA PASO

Gautegiz Arteaga se renueva cada dos años como "lienzo" para los artistas urbanos que participan en la iniciativa *"Ibilaldi of Styles"*. Este año se ha celebrado la tercera edición de este evento que consiste en un itinerario urbano de creación y exhibición de grafitis. La iniciativa puesta en marcha en el año 2017 por el Ayuntamiento de Gautegiz Arteaga y el artista local Mikel Aldekoarai promueve la creatividad plástica del arte del grafiti, al tiempo que muestra distintos rincones del pueblo tanto a vecinos y vecinas como a visitantes. Las obras plasmadas en paredes y muros públicos en algunos casos y en otros puestos a disposición por personas residentes quedan para el pueblo y le añaden un valor cultural, artístico, original y vanguardista, además de sumar un atractivo turístico renovable. Con el objetivo de dar a conocer estas obras de arte urbanas e invitar a conocer los rincones, el paisaje y los recursos turísticos del municipio, se ha creado "la ruta de los Grafiti" basada en la última edición del evento. El recorrido transita por una decena de espacios donde poder admirar sobre muros y paredes la creatividad de 26 artistas urbanos vascos y de otras comunidades, con estilos artísticos diferentes, desde realista a lo más abstracto. Se estima que el recorrido urbano de arte de grafiti puede ser disfrutado en una hora, tomando como punto de partida la Herriko Plaza.



AYUNTAMIENTO DE GERNIKA-LUMO

UNA ESCULTURA JUNTO AL MERCADO HOMENAJEARÁ LA FIGURA DE LAS MUJERES BASERRITARRAS

El Ayuntamiento de Gernika-Lumo instalará una escultura para rendir homenaje a la mujer baserritarra, que eran las que tradicionalmente han acudido y acuden al mercado. La figura reflejará la imagen de las mujeres que ocupan un mostrador en la plaza de los lunes de Gernika-Lumo. Se situará frente a un puesto de venta con sus sacos y cestos de verduras, hortalizas y frutas, incluida la balanza, su silla para el descanso, ...

La 'Mujer Baserritarra', nombre de la escultura, será de bronce y contará con una superficie de seis metros cuadrados acondicionada para su instalación. Se exhibirá en la Plaza Domingo Alegria y estará colocada en el mes de diciembre.

Hay que recordar que las ferias en Gernika datan de tiempos inmemoriales y en 1366 aparecen recogidas en la Carta Puebla. Según se recoge en ella solamente Gernika dispondría de un mercado semanal y solamente ella podría organizar ferias agrícolas y ganaderas.

Desde siempre ha sido la mujer del caserío la encargada de regentar el puesto de venta en el mercado. Es por ello que en homenaje a su figura, frente a la entrada principal de la Plaza, se erigirá esta escultura.



AYUNTAMIENTO DE IBARRANGELU

RENOVACION CONSENSUADA DEL ESPACIO DE JUEGOS

Ofrecer mejores espacios para todas las personas usuarias, modernizar y mejorar las infraestructuras de ocio y esparcimiento, son también objetivos hacia los que dirige su esfuerzo el Ayuntamiento de Ibarangelu. Para ello, va a llevar a cabo una completa reforma del parque infantil de la zona de Ibaeta, junto al frontón. Tras consensuar las necesidades reales de las familias del pueblo, se ha diseñado una renovación dirigida a mejorar la accesibilidad del espacio de juegos y la seguridad de los niños y niñas. En la actualidad el parque cuenta con dos espacios diferenciados y separados por un murete. La mejora y modernización del parque pasa por eliminar esta separación y crear un espacio único con dos zonas. La zona de arriba se renovará completamente, con espacios de juego de madera y cuerdas, donde trabajar el equilibrio y los juegos de movimiento, con los que los niños y niñas pueden desarrollar y ejercitar sus capacidades psicomotoras a la vez que desarrollan su imaginación y sus capacidades sociales. En el espacio de juegos de abajo se renovará la superficie con material de seguridad, se llevará a cabo el mantenimiento de los juegos existentes y se instalará un pequeño huerto pedagógico para los niños y niñas. El presupuesto para este proyecto es de 150.000€ y para financiarlo el Ayuntamiento ha gestionado una subvención con la Diputación Foral de Bizkaia de 40.000€ y otros 40.000€ se financiarán a través del Fondo Extraordinario para proyectos transformadores *Herriak Egiten* de la DFB.



AYUNTAMIENTO DE KORTEZUBI

NATURALEZA, SALUD Y CULTURA EN LA RUTA SALUDABLE

Con la vista puesta en la mejora continua de la calidad de vida del municipio, de sus vecinos, vecinas y visitantes, el Ayuntamiento de Kortezubi creó una Ruta Saludable. ideal para recorrer a pie y e impulsa la actividad física y los hábitos sanos. La ruta con señalización específica se creó con criterios de seguridad y un diseño y perfil apropiados para un colectivo de usuarios lo más amplio posible. A la accesibilidad del trazado se suman la belleza paisajística del entorno que recorre, que da al paseante la oportunidad de adentrarse y disfrutar de la parte más desconocida de Kortezubi y de conocer su patrimonio e historia más popular. La propuesta da la oportunidad de caminar por un espacio natural, lo que mejora el estado de ánimo y beneficia nuestra salud física y mental, beneficios que constituyen la premisa fundamental que dio lugar al diseño de la Ruta Saludable de Kortezubi, que cualquiera puede disfrutar durante todo el año. El recorrido es circular y sencillo, 7,76 kilómetros, con una altitud máxima de 77 metros, que suponen una duración aproximada de 2h. El punto de partida es la plaza del Ayuntamiento (barrio Enderika) y llega hasta las marismas de Urdaibai. Para poner en valor la ruta dada el rico y diverso patrimonio cultural y natural que atesora, el ayuntamiento de Kortezubi, incluyó, con gran éxito, la visita en las Jornadas Europeas del Patrimonio.



AYUNTAMIENTO DE MENDATA

COMPROMISO A LARGO PLAZO POR LA SOSTENIBILIDAD

Para el Ayuntamiento de Mendata es fundamental el compromiso municipal por la eficiencia energética. Prueba de ello son las distintas acciones que a lo largo de los años ha desarrollado en esta materia y, sobre todo, la elaboración del Plan Integrado de Lucha contra el Cambio Climático 2020 - 2040, que busca hacer un uso más eficiente de la energía, reducir las emisiones y aumentar la generación de energías renovables. Para la realización de este Plan Integrado se ha hecho un inventario de los consumos del municipio y también del impacto de la industria, los residuos, la movilidad y la ganadería. Estos datos se van a comparar con el efecto sumidero de los bosques del municipio, para realizar un balance entre el volumen de las emisiones y su capacidad de absorción. Según se desprende de los primeros estudios del Plan, en Mendata, el sector residencial es el de mayor consumo, por lo que el Ayuntamiento lo valorará en la planificación energética del municipio. En edificios e instalaciones públicas, las de mayor consumo son el Bar Artape e Idatze Etxea, el bar Zarrabenta y el Ayuntamiento. Este proyecto tiene una duración de 20 años, y a corto plazo el objetivo principal es reducir la dependencia de los combustibles fósiles. Cada dos años se realizará un informe de seguimiento que valore su impacto, actualice los inventarios y determine el estado de las acciones.



AYUNTAMIENTO DE MORGA

OBJETIVO MUNICIPAL: RECOGIDA SELECTIVA Y COMPOSTAJE INDIVIDUAL, ¡CERO RESIDUOS!

Los productos que actualmente se comercializan junto con nuestros hábitos de consumo, nos han llevado a generar cada vez más residuos. El Ayuntamiento de Morgia ha detectado que entre 2000-2021, cada habitante de Morgia ha pasado de generar 1,18 kilos de residuos domésticos diarios a producir 1,30 kilos. De todos los residuos domésticos generados en Morgia en 2021, sólo se recoge de manera selectiva el 18%. Esta cifra está lejos del objetivo del 55% de recogida selectiva fijado por la Unión Europea para el año 2025, y lejos del objetivo del 85% de recogida selectiva para 2030 establecido por el Gobierno Vasco. Sabiendo que alrededor del 40% de los residuos domésticos son orgánicos, el Ayuntamiento de Morgia hace hincapié en trabajar en favor de la recogida selectiva y el compostaje de esta fracción. En este sentido, el Ayuntamiento ha puesto en marcha una campaña de sensibilización e información, para mejorar la recogida selectiva de residuos en el pueblo y hacer de Morgia un referente de Bizkaia. Para ello, se ha instalado un punto de información sobre el compostaje de residuos orgánicos del hogar y la recogida selectiva del resto de residuos, con asesoramiento a la población. El objetivo es dar a conocer cómo gestionar los residuos orgánicos del hogar en el propio domicilio. Además, el Ayuntamiento de Morgia ha publicado y distribuido una guía de residuos a los domicilios del municipio.



AYUNTAMIENTO DE MURUETA

BIZI PUNTO E ILUMINACIÓN EFICIENTE EN EL BIDEGORRI

Movilidad sostenible, accesibilidad y seguridad vial son objetivos fundamentales en los que trabaja el Ayuntamiento de Murueta, a través de diversos proyectos, como la ampliación del bidegorri Flores-Olatxu y la mejora de la infraestructura del bidegorri que transcurre por Murueta. Este itinerario de 3,5 kilómetros, muy frecuentado por peatones y ciclistas, ve limitada su utilización en épocas con menos horas de luz por falta de iluminación. Ante esta deficiencia el ayuntamiento de Murueta avanza en la gestión y desarrollo de un proyecto de iluminación energéticamente eficiente, para instalar 32 farolas con tecnología LED, de bajo consumo. La nueva iluminación se ejecutará por tramos: en el primero desde el camino peatonal de Kamiñoko hasta la casa Larrondo (560m), se colocarán 14 farolas led; en el segundo, desde la salida del camino Abrasolo hasta la Casa Flores (530 m), se instalarán 18 farolas. Además, se ha instalado en San Martín (junto a los invernaderos) un Bizi Punto de uso libre y gratuito, equipado con destornilladores, llave inglesa, llaves fijas, llaves allen..., un sistema manual de inflado, manómetro y una manguera con suministro dosificado de agua para lavado de bicicletas. Todas son herramientas necesarias para poder hacer pequeñas reparaciones y labores de mantenimiento en la bici, como ajustar los frenos o reparar un pinchazo. El emplazamiento se ha elegido siguiendo el doble criterio de estar ubicado en una zona de fácil acceso, junto al bidegorri, con espacio para que estas labores pueden ser realizadas con comodidad. El propio soporte tiene unos brazos de sujeción para colgar la bicicleta mientras se trabaja.



AYUNTAMIENTO DE SUKARRIETA

UN CENTRO URBANO ACCESIBLE

Sukarrieta avanza en la ejecución de su Plan de Accesibilidad con un proyecto de señalización y delimitación de zonas para peatones y vehículos en *Eleiz Bidea* y *Portuondo Bidea*, principales calles del centro urbano. Las obras mejorarán las condiciones de movilidad y de seguridad vial para la ciudadanía, en especial para las personas con movilidad reducida. En el vial de *Eleiz Bidea*, que articula el núcleo urbano junto con *Portuondo Bidea* y *Ander Deuna*, donde en la actualidad no hay diferenciación de espacios entre viandantes y vehículos, se va a reservar un lado exclusivamente a peatones, señalizándolo con gomas delimitadoras para que, sobre todo en verano, los coches no aparcen sobre ella y para que la coexistencia con el tráfico sea más segura. Este objetivo se va a reforzar con el pintado de las plazas de aparcamiento, que elimine dudas y confusión a la hora de estacionar vehículos. El proyecto, que abarca todos los tramos urbanos de la zona, también prevé eliminar resaltes y niveles para facilitar el tránsito de las personas, así como reubicar diferentes elementos de mobiliario urbano que entorpecen el itinerario peatonal. Estos trabajos de mejora incluyen la instalación de pasamanos que faciliten el desplazamiento de las personas dada la pendiente de las calles. Todas las intervenciones suponen una inversión global de 47.642€ y un salto cualitativo para calidad de vida del municipio.



SEGURIDAD ALIMENTARIA
SALUD AMBIENTAL
MICROBIOLOGÍA BIOSANITARIA

Nuestros servicios:
LABORATORIO
FORMACIÓN Y
CONSULTORÍA

Conocimiento, tecnología, servicio

Planes de prevención
frente a la Covid-19



Pól. 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 Gemika-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



EUSKAL SOUVENIRS

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



@euskalsouvenirs

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 Nekazari Kooperatiba Elkartea

Bekoibarra, 25pab. 8-14 Edificio Solube
48300 Gernika-Lumo
Tel. 94 625 03 20 / Fax 94 625 68 75
kooperatibasanisidrogernika@gmail.com
www.kooperatibasanisidrogernika.com

ARRIBALITZA
KAFETEGIA

Barrenkalea, 6
946 466 084

ARRIZA
KAFETEGIA

Artekalea
944 650 698

48300 Gernika-Lumo

Mundua etxera etorri zaigu!



se basa en los tres pilares pedagógicos y filosóficos del sistema educativo vasco:

- La integración social y la igualdad: Se da cuando los alumnos autóctonos aceptan como iguales a sus compañeros inmigrados.
- La interculturalidad: Ocurre cuando el alumno inmigrado nota que tiene cabida en el grupo, que se le aprecia y que se valora su lengua y su cultura.
- La calidad educativa: Se da cuando una escuela alcanza sus objetivos propuestos, unos objetivos abiertos a todos los alumnos sin exclusión.

LAS NECESIDADES EDUCATIVAS DE LOS ALUMNOS INMIGRADOS

Estos alumnos presentan las lógicas dificultades de integración social: Para solucionarlas, las escuelas nos esmeramos en crear un buen clima de acogida, de respeto y de tolerancia. Así, les integramos desde el primer día en todas las actividades del aula y en las actividades extraescolares, a la par que hacemos un seguimiento de los problemas que puedan surgir en las relaciones con sus compañeros. Paralelamente, inculcamos a sus compañeros autóctonos los siguientes valores: El deseo por conocer nuevas culturas; la idea que todas las personas son respetables (aunque no lo sean necesariamente sus ideas o sus actuaciones); el valorar a la persona por encima de su adscripción étnica o religiosa; el rechazo a la exclusión, al racismo, a las generalizaciones frívolas, a los estereotipos o a los prejuicios.

En segundo lugar, estos alumnos presentan necesidades lingüísticas. Aprender la lengua de la sociedad de acogida es imprescindible para que el alumno se integre y aprenda lo que enseñamos. Por ello, en la escuela nos afanamos desde el primer día en enseñarle (según su edad) a hablar, a entender, a escribir y a comprender textos y a relacionarse en euskera. Pretendemos que al finalizar la enseñanza obligatoria, ese alumno tenga una competencia suficiente en las dos lenguas oficiales para desenvolverse en la vida práctica y para continuar sus aprendizajes en cualquiera de ellas.

En tercer lugar, los alumnos inmigrados presentan necesidades curriculares: A su llegada, evaluamos sus conocimientos y los contrastamos con los que deberían saber según el curso que le corresponde por su edad. Cuando la distancia entre lo que debería saber y lo que sabe es grande, le diseñamos una adaptación curricular para enseñarle aquellos contenidos básicos que desconoce.

Los retos que presentan la llegada y la integración de los alumnos inmigrados son una responsabilidad de todo el profesorado y de todos los agentes que intervienen en la escuela. También requieren la implicación de las instituciones para dotar a las escuelas con recursos humanos y materiales, de modo que puedan ofertar refuerzos sociales, lingüísticos y pedagógicos. Y requieren, por último, la responsabilidad de las familias para animar a sus hijos a acoger a sus nuevos compañeros.

"Mundua etxera etorri zaigu". Antes fueron nuestros antepasados vascos quienes salieron al mundo. Y ese mundo, en muchos casos, les ayudó. Ahora nos toca a nosotros ayudarles. En las escuelas lo estamos haciendo. Y bien. ■

ALBERTO ITURRIARTE Gernikazarra

Este artículo trata sobre la atención educativa que se presta a los alumnos inmigrados en las escuelas. Partiendo de los pilares sobre los que se asienta el sistema educativo vasco, el autor analiza las necesidades educativas más comunes de estos alumnos, así como la respuesta que dan las escuelas a cada uno de ellos.

En las dos últimas décadas, una gran cantidad de familias de otros países están llegando a Euskadi con el propósito de mejorar su calidad de vida, y están matriculando a sus hijos en las diferentes escuelas vascas. Para atender eficazmente a estos nuevos alumnos, las escuelas contamos con un Plan de Acogida que trata de resolver sus necesidades y que

JASANGARRITASUNAGAZ BAT!

Busturialdeko

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

KORTEZUBI

un mosaico de naturaleza,
historia y vida rural



Valle de Oma (Kortezubi)

La posición estratégica de este municipio de apenas quinientos habitantes, abierto a la ría de Urdaibai y acogido en los valles interiores, le regala un espléndido paisaje diverso y sugestivo. Su esencia rural intacta y cuidada con orgullo es una de sus señas de identidad, junto a la riqueza patrimonial. Kortezubi puede presumir de tener uno de los yacimientos arqueológicos más importantes de Bizkaia, la Cueva de Santimamiñe.

Kortezubi siempre merece la pena visitar, no importa la época del año. Pasear por sus barrios te descubre todo su encanto y atractivo paisajístico, cultural e histórico. El centro, renovado y adaptado a la vida actual conserva la fisonomía y servicios de una herriko plaza tradicional, es un punto de partida ideal para ir al encuentro con la naturaleza y el mar que asoma tímidamente en la marisma, corazón de Urdaibai. Descubrir en el recorrido el idílico entorno de la ermita San Esteban, es otro regalo para el espíritu. El paisaje abierto de marisma se transforma en tupidos bosques de encinar en la zona alta del pueblo. La campiña atlántica, y la arquitectura tradicional de caseríos que salpican las campas, son una bella transición paisajística.

En la zona alta los valles de Basondo y Oma, suman un excelso patrimonio cultural de valor incalculable. Bajo el monte Ereñozar, la Cueva de Santimamiñe, Patrimonio de la Humanidad, es un yacimien-



Bosque pintado de Oma



Molino Bolunzulo

to arqueológico milenario rodeado de un paisaje profundo y embriagador. No es de extrañar que el artista Agustín Ibarrola encontrara aquí la inspiración para crear una de sus grandes obras. Con el bosque como lienzo compuso una obra de arte singular, de árboles que pintados en planos distintos crean perspectivas únicas de figuras evocadoras. Una obra de arte "viva" que "enfermó" y que, en un nuevo y cercano bosque, de nombre "Basobarri", está en vías de recuperación con el respecto máximo a su creador.

El valle de Oma es un verdadero remanso de paz en medio de una naturaleza cuajada de un sorprendente paisaje kárstico. En el camino desde Santimamiñe hasta el núcleo de Oma se encuentran excelentes muestras del caserío Vizcaino. Ya en el cautivador Oma, se esconde el molino Bolunzulo, donde el río Oma se oculta bajo el monte calizo. Un lugar "encubierto" y de extraordinaria belleza donde el tiempo y la naturaleza han creado su propia obra artística con los restos de piedra de los molinos, la vegetación y el agua del río.

De vuelta al centro del pueblo, la Iglesia de Kortezubi, bajo el amparo de Santiago apóstol, es zona de presunción arqueológica y merece una mención especial. Construida sobre una elevación a la que se accede a través de una escalinata de losas de piedra, el templo, de estilo gótico, destaca por una austeridad propia de un municipio rural, lo que a su vez eleva su encanto. En el interior sorprende la aguabenditera, por su diseño en relieve con serpientes, y por su datación, se trata de un capitel románico reaprovechado que podría pertenecer al siglo XII.

La riqueza gastronómica favorecida por la variedad de sus productos Km0, es también uno de sus grandes valores y muestra del arraigo rural que conserva el pueblo. La visita es mucho más rica si se disfruta de la grata experiencia de comprar directamente a los productores o de sentarte a la mesa, para saborear sus excelencias con el añadido de la buena cocina de los establecimientos hosteleros que tiene Kortezubi. **UM**

Miren Arantza MADARIAGA

La alimentación es una necesidad vital, pero en muchos casos no somos conscientes de su trascendencia para nuestra sostenibilidad ambiental, económica y social. Hablamos con Miren Arantza Madariaga, directora Gerente de ELIKA, Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria, y vecina de Gautegiz Artea-ga, para conocer los nuevos criterios que consumidores, productores y toda la cadena alimentaria debemos aplicar en nuestras decisiones de compra y en el modo de producir. Sostenibilidad alimentaria y economía circular son modelos que todos debemos asumir.

La alimentación
tiene que ser
segura,
saludable y
también
sostenible.



Miren Arantza Madariaga **Fotografía:** ELIKA, Eusko Jaurlaritza- Gobierno Vasco

MIREN ARANTZA MADARIAGA

Directora Gerente de Elika

¿Cuál es la labor de ELIKA? ¿Cuándo y por qué se creó?

ELIKA, Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria, se creó en 2001 a raíz de la crisis de las "vacas locas". El Gobierno Vasco vio la necesidad de crear una entidad que diera asesoramiento técnico y científico en todo lo que tenía que ver con seguridad alimentaria, para garantizar la seguridad en la producción de alimentos, no solo en los de origen animal, que eran en aquel momento los que habían supuesto un problema, también en los de origen vegetal. Así se creó ELIKA. Han sido más de 20 años de asesoramiento científico-técnico tanto a las administraciones que tienen competencia en todo lo que tiene que ver con la producción de alimentos, agricultura, ganadería, pesca y política alimentaria, como al productor y productora y también a la ciudadanía, para empoderar a las personas, darles información veraz sobre todo lo que tiene que saber sobre alimentación.

Sostenibilidad alimentaria es un término que se utiliza mucho ahora, ¿a qué hace referencia?

Sostenibilidad es un término que llevamos escuchando mucho en los últimos años, es la estrategia que hay que seguir no solo en el ámbito de la alimentación sino en todos los ámbitos. Nosotros trabajamos la sostenibilidad desde la seguridad, un concepto cuyo significado varía según el lugar del mundo. Si estás en África es acceso a los alimentos, tener algo para comer. En países más desarrollados, donde se supone que la gente tiene algo para comer su acepción se refiere a inocuidad, que la alimentación

no suponga un problema para la salud. Y otro concepto más avanzado es la alimentación saludable, cuando la gente no se conforma solo con que lo que come no le haga daño, sino que quiere comer saludable. Esto es, no solo quitar el hambre, no solo que no me haga daño en lo inmediato, que no me provoque una alergia o que no me provoque una intolerancia, sino que a la larga beneficie a mi salud. A ese concepto se ha unido el de sostenibilidad. La alimentación ahora tiene que ser segura, saludable y además sostenible. Esto supone que los sistemas de producción tienen que ser sostenibles, en lo medioambiental, que provoque el menor daño posible en el medio ambiente, en lo económico, que para el productor esa actividad sea sostenible, y en lo social, que revierta en la mejora de la sociedad, de los pueblos, del entorno.

¿Es entonces la sostenibilidad alimentaria una línea estratégica de ELIKA?

Así es. En los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) se habla de sostenibilidad en la producción de alimentos, de gestionar mejor los recursos naturales, de minimizar el despilfarro, de que los sistemas de producción de alimentos sean más sostenibles y no generen el daño que han estado generando hasta ahora en el Medio Ambiente. La actividad de producción de alimentos supone casi un tercio de los gases invernadero, genera metano a grandes cantidades, tiene un gran consumo de agua, degrada los suelos porque se sobrecultiva... tenemos que buscar realizar la actividad con sistemas mucho más sostenibles, reducir todo aquello que está perjudicando al medioambiente desde los usos de pesticidas, plaguicidas, abonos.

¿La legislación va en esta línea?

A nivel mundial y desde Europa, que es quien marca las políticas alimentarias, se ha establecido que para 2030 hay que reducir el uso de pesticidas un 25%, los plaguicidas otro 25%, el uso de fertilizantes, todo el tema del uso de antimicrobianos en la producción animal y vegetal. Esta línea de trabajo no solo es un discurso, la marca la legislación. Para la FAO, la sostenibilidad alimentaria es garantizar una alimentación segura y nutritiva, sin poner en

riesgo las bases económicas, medioambientales y sociales de las futuras generaciones.

¿En qué punto estamos nosotros en esa estrategia de la alimentación sostenible?

Para nosotros es un concepto nuevo al que nos tenemos que acostumbrar. Por ejemplo, la sostenibilidad alimentaria pasa por tener una mayor producción ecológica. En Euskadi tenemos un 8% de producción ecológica y en Busturialdea posiblemente no llegará a ese 8%. El reto es que cada territorio, desde lo local a lo global adapte su producción de alimentos a lo ecológico, y si no llega a ser ecológico puro y duro, porque lo ecológico lleva aparejado un sello que acredita que se está trabajando bajo unos criterios determinados, por lo menos acercarnos al máximo a lo que marca Europa, que es reducir plaguicidas, fertilizantes... Tenemos mucho que mejorar en los sistemas de producción y también es verdad que la transición de una producción de alimentos convencional a una ecológica necesita un tiempo. Hace años se usaron fertilizantes, plaguicidas, abonos etc, precisamente para garantizar y salvaguardar la producción de alimentos, porque había plagas, enfermedades de sanidad animal y vegetal, y ahora nos dicen que tenemos que garantizar la producción de alimentos, pero sin todos esos productos. Y ese cambio no se hacen de un día para otro.

¿Qué asesoramiento y ayudas recibe el productor para realizar esta transición?

Hay asesoramiento y ayudas, pero requiere que las personas consumidoras reconozcan el esfuerzo que se hace. El esfuerzo para que el producto sea más saludable y sostenible se tiene que ver en el precio. Las personas consumidoras tienen que reconocer el valor de los alimentos. El precio es lo que pagamos, pero lo que estamos comprando tiene mucho más valor que ese precio. Si nosotros estamos produciendo un tomate sin utilizar ningún tipo de fertilizante, plaguicida, ni ningún tipo de sustancia, el riesgo que asume el productor es mayor, la producción va a ser menor que con un sistema convencional, y eso se tiene que plasmar en el precio. Y no solo por eso, también porque el >>>

daño al medioambiente es menor y desde el punto de vista de la saludabilidad, aunque no está demostrado que lo ecológico sea más saludable, que tengan menos producto químico, menos añadidos, será más natural y desde el punto de la saludabilidad será mejor.

Es decir, los productores necesitan el apoyo de las personas consumidoras para dar el cambio...

Totalmente. Es un trabajo que debe ser reconocido por la parte consumidora y pagar un poco más. No puede ser que un tomate que está producido a 5 kilómetros de nuestra casa, sin utilizar ningún tipo de productos químicos, por un baserritarra al que conocemos, tenga el mismo precio que uno que viene de Marruecos, que no sabemos con qué sistema de producción se ha hecho, ni sabemos las condiciones

El mejor ejemplo de alimentación circular han sido los baserris.

laborales de las personas que lo han producido. La sostenibilidad tiene mucho que ver también con valorar las cosas. Si solo miramos lo económico posiblemente no sea rentable ni para el consumidor ni para el productor, pero hay que mirarlo desde ese otro punto de vista.

Es una manera de cuidar el planeta a largo plazo...

Si queremos seguir teniendo producción dentro de unos años, si queremos seguir teniendo productores, o vamos poniendo remedio o no lo vamos a conseguir. ¿De dónde nos vienen los alimentos que consumimos a diario? Porque la sostenibilidad alimentaria también quiere decir que seamos capaces de producir nuestros propios alimentos. Eso se está viendo ahora con la guerra de Ucrania, con la COVID también hemos visto lo vulnerables que somos precisamente porque dependemos de terceros países, dependemos del transporte. Cuando hubo hace poco huelga de transporte de repente se vaciaron los supermercados y mercados... No

somos capaces de proveernos ni de lo básico. Nos hemos hecho muy dependientes de otros países, de otras regiones... deberíamos mirar hacia dentro y decir... sabemos que en Euskadi no vamos a tener mucha variedad de fruta por nuestras condiciones climatológicas, pero sí podríamos proveernos de productos frescos que ahora mismo traemos de fuera. Lo que hemos vivido estos años nos ha hecho más conscientes de las debilidades que tenemos como sistema alimentario y deberíamos aprender de todo esto. Es imposible producir todos los alimentos que necesitamos, pero sí los que el clima y el territorio nos permiten.

¿Qué diferencia hay entre alimentación sostenible y alimentación circular?

La alimentación circular consiste en alargar la vida de la materia prima que se invierte en elaborar un producto, quiere decir alargar la vida de las cosas. Y eso vale para economía circular estricta, por ejemplo, alargar al máximo la vida de un pantalón y darle distintos usos hasta que no podamos utilizarlo para nada más. El mejor ejemplo de alimentación circular que hemos tenido y que tendremos nunca han sido los *baserris*. En los *baserris* sabemos que lo que se producía se comía y lo que no se comía era para el cerdo, que a su vez luego nos lo comíamos... eso es economía circular pura y dura, no se tiraba nada de comida. Porque el sistema era perfecto. Evidentemente no podemos tener un cerdo en casa, pero teniendo en cuenta todos los recursos naturales que se invierten en la producción de alimentos, no deberíamos descartarlos tan rápido como lo hacemos

¿Qué dice la estrategia del Gobierno Vasco en lo que se refiere a economía circular?

La estrategia circular de Euskadi cuelga de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, los ODS, y el objetivo 12.3 dice que hay que reducir a la mitad el desperdicio de alimentos en consumidores y minoristas, y el resto ir reduciendo. Este objetivo Europa lo hace suyo y se asume la estrategia de economía circular. Es un reto difícil, pero hay que asumirlo.

¿Un ejemplo de economía circular actual?

El compost es una forma de autogestionar nuestra basura, y eso se hace en muchas casas, así se consigue que vaya menos a

los vertederos, y eso revierte en el bien de todos. También está la reutilización para alimentación animal. Por ejemplo, en la producción de sidra, después de machacar la manzana queda un subproducto que se utiliza para alimentación animal. En Gipuzkoa así lo hacen muchas explotaciones de manzana para producción de sidra, una vez que han hecho la sidra, el sobrante es para explotaciones de ovino o de porcino. Otro ejemplo sería que los restaurantes dieran tappers con la comida que no se consume, intentar crear tappers económicamente sostenibles, que tengan un precio social y así utilizar los excedentes alimentarios. Una gran parte de los excedentes de comida preparada se destina a bancos de alimentos a través de centros que se dedican a su distribución para personas en riesgo de exclusión, y en esta área también hemos trabajado protocolos para que se haga de la forma más adecuada, salvaguardando la seguridad alimentaria.

¿El desperdicio de alimentos es un problema alimentario?

Así es. En ELIKA también trabajamos la estrategia contra el desperdicio de alimentos, hemos hecho estudios al respecto y la conclusión es que tiramos mucha comida. El desperdicio cero es imposible porque no todo se puede aprovechar, se puede dar una jerarquía de usos a la comida. Pero ¿qué es lo primero? ¿comprar solo aquello que podemos consumir, o producir solo aquello que podemos consumir? Luego está la reutilización, se puede reutilizar parte de la comida dentro de la alimentación humana. Se pueden reutilizar las sobras para hacer otro tipo de comidas, como se hacía antes, en las casas la carne que sobraba se utilizaba para hacer croquetas por ejemplo o para alimentación animal. Ahora con la guerra de Ucrania tenemos un problema y es que se ha encarecido toda la materia prima de cereales que se destinan a la alimentación animal, se ha encarecido de forma brutal el precio de los piensos, y estamos teniendo muchos problemas. Si parte de los excedentes de alimentación destinamos a materia prima para alimentación animal no dependeríamos tanto de los cereales, por ejemplo.

¿Está investigando ELIKA dar nuevos usos a los excedentes alimentarios?

Es importante revalorizar, reutilizar parte de esos excedentes alimentarios para hacer otro tipo de productos, como biocombustibles, o crear envases biodegradables a partir de restos de alimentos, reciclar para otro tipo de usos. Desde que se produce un alimento hay que dar muchos pasos antes de descartarlo... al final llegará un punto en que una parte tenga que ir al vertedero, pero antes puede ir a compost. Hay mucho que se puede hacer siguiendo una jerarquía. Eso es la alimentación circular, producimos alimentos, hemos invertido muchos recursos, entonces aprovechémoslos al máximo antes de descartarlos. En esta área se está trabajando mucho en soluciones tecnológicas que ayuden tanto a alargar la vida de los alimentos como a darles otros usos. También estamos trabajando en localizar el origen de los excedentes. Conocer dónde se producen excedentes, las causas, y buscar destinatarios para esos excedentes. Se trata de crear canales de gestión. Esa es una forma de trabajar, buscar quien puede utilizar ese excedente para darle una segunda vida, que puede ser para alimentación humana, animal, biodiesel...

el futuro está en crear esas redes, esos canales. Pero tenemos mucho que hacer porque nos hemos acostumbrado a tirar las cosas.

Busturialdea ¿en qué escenario está? ¿Hay algún mecanismo que ya está en marcha aquí?

Detrás de toda económica circular, incluida la alimentación circular, hay oportunidades de negocio. Esto requiere que haya empresas que enfoquen su negocio al aprovechamiento y la revalorización de

esos excedentes. En Busturialdea tenemos una empresa histórica en revalorización, que es Barna, en Bermeo. Revaloriza excedentes de pescado para hacer harina de pescado que se destina a alimentación animal un ejemplo de negocio de revalorización y de dar otro uso a aquello que comercialmente no tenía salida. Es de los pocos ejemplos que tenemos en Busturialdea. También hay que tener en



cuenta que una empresa necesita tecnología y el suficiente excedente de producto para que el negocio sea rentable. Barna se creó en Bermeo porque llegaba muchísimo pescado, y la rentabilidad estaba asegurada, el transporte era barato...

¿Qué otros excedentes son una oportunidad de revalorización de producto?

El lactosuero, un subproducto o excedente alimentario de las queserías, ese líquido que suelta el queso cuando se seca, y tiene muchas proteínas. En Euskadi hay

miles de litros de lactosuero que se tiran, cuando es un excedente alimentario con un valor proteico altísimo que se podría revalorizar para hacer bebidas energéticas, y otros productos. La dificultad es que hay millones de litros en queserías dispersas en el mapa y transportar líquido es muy caro, por lo que no es rentable por ahora. Estamos buscando el modo de garantizar la rentabilidad y la línea de trabajo

que ahora seguimos es la de conocer la tecnología que necesitan las queserías, para que ellas mismas puedan dar una segunda vida al lactosuero sin tener que transportarlo.

Vemos que las oportunidades de negocio se multiplican, ¿también hay oportunidad de trabajo de investigación?

En muchos casos los centros tecnológicos ya han hecho la investigación, se conocen los productos que pueden ser rentables, su valor nutricional y económico. Nadie se había puesto a trabajar esta línea de excedentes alimentarios, porque ni siquiera estaba bien medido ni contabilizado, pero una vez conocida la cantidad de excedentes que generamos es cuando te das cuenta de que hay que tomar medidas.

¿Un ejemplo a seguir es la iniciativa catalana Fundació Espigoladors?

Si, es un ejemplo interesante en Cataluña. Allí se creó una iniciativa social, la Fundació Espigoladors, es una organización sin ánimo de lucro que lucha contra las pérdidas y desperdicio alimentario a la vez que empodera a personas en riesgo de exclusión social. La recogida del campo está mecanizada y mucho producto se queda en el campo, sin recoger. A los agricultores no les resulta rentable recoger este excedente manualmente. Ante

>>>

esta situación se crea esta iniciativa social: personas que recogen manualmente el producto restante y lo transforman para crear una nueva línea de productos creados por personas que, además, están en situación de exclusión social, nuevos puestos de trabajo y una nueva línea de marcas... En Euskadi quizá en Araba se podría hacer algo parecido...y en Navarra si sería factible, con la producción de alcachofas o borrajas... es la manera de buscar otra línea de trabajo antes de perder los productos. Hasta ahora no éramos conscientes de ello o no le habíamos puesto la atención necesaria, pero cuando la ONU o Europa nos dice que hay que reducir a la mitad el despilfarro de alimentos porque a este ritmo acabamos con el planeta, nos damos cuenta de que aún hay margen de mejora.

¿En qué consiste el anteproyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el desperdicio Alimentario?

La ley afecta a todos los agentes de la cadena alimentaria, sea el eslabón que sea, va a tener prohibido despilfarrar y va a estar obligado a tener un plan de gestión de excedentes. Establecer leyes está bien, pero también hay que poner soluciones, hay que dar alternativas. En cada eslabón el problema es distinto. En el primer sector, está todo aquello que no se cosecha y no se recoge; en el área de calidad, cada vez más estricta, hemos creado un problema con las hortalizas y frutas, hay productos que se descartan sin sentido, como las frutas feas y sabemos que cada pieza es distinta. En otros eslabones el despilfarro está relacionado con la fecha de caducidad, si no se gestionan bien los productos se quedan sin consumir. En distribución, por ejemplo, se ponen artículos con descuento cuando van a caducar, pero aquí también hay trampas. En quesos, por ejemplo, ofrecen 3x2, pero si caducan en



Miren Arantza Madariaga **Fotografía:** ELIKA, Eusko Jaurlaritza

un mes, o menos, lo que hacen es trasladar el problema al consumidor.

¿Existe algún mecanismo para que los consumidores no despilfarran?

Eso es concienciación, no solo por el medio ambiente, sino porque se gasta el dinero, se desperdician alimentos y hay gente que está pasando hambre. Tenemos que gestionar mejor, comprar aquello que vayamos a consumir. Una forma de prevenir es comprar en el comercio de proximidad según se va necesitando. Es verdad que para eso hay que tener las tiendas cerca...y es difícil hacerlo cuando haces compras semanales.

¿Hablamos de cambiar los hábitos en las personas consumidoras?

Lo mismo que los productores tienen que hacer una transición y producir de manera más sostenible, los consumidores tenemos que cambiar nuestros hábitos. A partir de enero, las fruterías, por ejemplo, están obligadas a tener un escrito, un plan de gestión de excedentes, para presentar ante cualquiera que se lo pida. Este plan tiene que explicar qué hace con los productos que no vende, para no tirarlos a la basura. El pequeño comercio de alimentación tendrá que seguir el ejemplo de las grandes superficies y poner los

productos a su precio, y decidir si abaratan los perecederos que están cerca de echarse a perder o acordar con ganaderos y criaderos de cerdos para venderles esos productos. El consumidor, por su parte, tiene que cambiar hábitos y quitar recelos a la hora de comprar los productos con descuento, son productos aptos nutricionalmente, que se pueden comprar y consumir el mismo día. El cambio de chip lo tenemos que hacer todos.

La donación de alimentos, ¿es una opción?

En la donación de alimentos, con los pe-

recederos ocurre lo mismo. Los supermercados donan productos, como yogures, pero quienes reciben la donación tienen que gestionarlo con inmediatez, se les trasladar el problema.

¿Desde el punto de vista de la alimentación sostenible y el despilfarro, como debe gestionarse un evento como el Último Lunes de Octubre?

Es un evento sostenible porque es de circuito corto, son nuestros baserritarras, pero luego cada productor debe gestionar lo que no ha vendido, llevarlo a la siguiente feria, venta directa... Teóricamente todos los sobrantes de origen vegetal deberían ir a un contenedor para ir a compost...eso sería lo ideal... Estamos intentando crear planes piloto para pequeñas empresas, y es verdad que en grandes eventos hay que gestionar los excedentes.

En Busturialdea no somos sostenibles porque no somos capaces de autoabastecernos.

¿También los baserritarras deberán tener un plan de gestión de excedentes?

A los baserritarras no se les considera empresa alimentaria y no tienen que hacer un plan de gestión, pero en las ferias se les puede pedir que gestionen sus productos o también buscar una fórmula para que puedan dejar los desperdicios en el contenedor que luego se destinará a compost o alimento animal.

Como experta en la materia y como vecina de Gauteigiz Arteaga ¿Cómo valora

La sostenibilidad alimentaria de Busturialdea?

No somos sostenibles porque no somos capaces de autoabastecernos de lo más básico. Podríamos consumir más de lo que se produce, es decir, hay más demanda que oferta, entonces creo que hay opciones de crear nuevas empresas o explotaciones, o ampliar las existentes con nuevos productos. Sabemos que hay grandes superficies que podrían vender más productos locales pero no hay proveedores de la comarca que les suministren...Me gustaría que tanto por parte de los productores como de los consumidores diéramos un paso adelante, sobre todo porque si somos una Reserva de la Biosfera, hablamos de desarrollo sostenible y somos exigentes con todo lo que tiene que ver con nuestra comarca, entonces tenemos que ser también consecuentes con las decisiones que tomamos en alimentación. Hay muchas oportunidades de negocio en el sector de la alimentación, no solo en el primario, también en transformación. Tenemos que recordar, por ejemplo, que somos una comarca líder en producción de kiwis en Euskadi, en su momento alguien vio que se daban las condiciones climatológicas necesarias, vio la oportunidad y dio un paso adelante, además con un producto que tiene valor añadido. Igual que con el kiwi se pueden buscar otros productos...

¿Qué nuevos productos podrían cultivarse en Busturialdea?

Cada vez vemos más aguacates por ejemplo... También hay otros productos con mucho valor añadido como los frutos secos con cáscara, los frutos secos tienen buena salida y se paga bien, podríamos innovar en esa línea. Todos debemos ser más proactivos... no solo hay que pedir producto local en las escuelas... primero

>>>



KOMUNIKAZIOA eta INFORMAZIOA



DISEINUA eta MARKETINA



EKITALDIAK, JARDUNALDI TEKNIKOAK eta ERAKUSKETAK



TURISMO JASANGARRIA



AHOLKULARITZA

Izaeradun proiektuak, garapena eta zerbitzuak, zeharkakoak eta jasangarriak
Servicios y desarrollo de proyectos con identidad transversales y sostenibles



Carlos Gangoiti, 15 Bajo 48300 Gernika-Lumo
94 625 06 06 nuevaeuropa@outlook.com
www.nuevaeuropa.eus



para que haya líneas de comercialización tiene que haber producto, pero cuando le dices a un productor que amplie negocio o que monte una explotación, no puede ser solo para proveer comedores escolares, el consumidor debe comprar producto local. O hay una conexión de verdad entre oferta y demanda para dar un impulso o seguimos filosofando... Ahora mismo tenemos un problema. Hay vías de negocio abiertas, pero no tienen suficiente producto para dar respuesta, y a su vez queremos abrir nuevas vías con el mismo producto, eso no es compatible. Es difícil, pero ahí está el reto, yo creo podríamos llegar a ser un ejemplo de comarca en innovación alimentaria si todos remáramos en la misma dirección.

¿La clave está en apoyar a los productos locales?

En Busturialdea tenemos dos explotaciones de vacuno muy importantes que hacen un gran esfuerzo por diversificar. Santana Esnekiak (Kortezubi) ha abierto

una línea de productos lácteos y deberíamos apostar por este esfuerzo...Por su parte Nanike (Kortezubi) vende carne propia, y los consumidores debemos poner en valor estos productos y no regatear. No podemos pretender pagar un precio inferior a su valor.

¿Somos los consumidores conscientes de lo importante que son nuestras decisiones de compra?

Es necesario empoderar a las personas con información y conocimiento. Aunque no tenemos costumbre, debemos aprender a leer las etiquetas, ver de dónde es el producto, con qué está hecho... saber que comemos y ser consecuentes, cada uno en la medida que podamos. Si queremos actuar y ser corresponsables tenemos que decidir si queremos pagar más por buenos productos locales. En ELIKA hacemos una labor constante de sensibilización. Los productos Eusko Label, por ejemplo, sirven para identificar y poner en valor productos de aquí, luego la

gente toma sus decisiones. Yo me fijo en las cestas de la compra...y hay mucha incongruencia...Hay que salir de la zona de confort para cambiar las cosas.

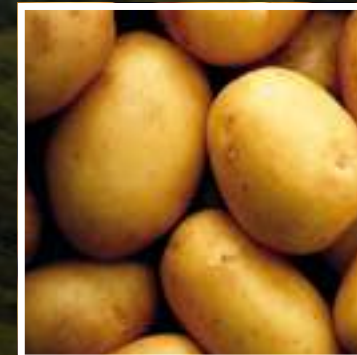
Para finalizar, ¿cuál es su conclusión?

Sobre todo, que pensemos un poco sobre nuestra propia experiencia de compra. La alimentación es fundamental porque está unida a la salud. Hay que pensar lo que comemos si queremos vivir en un territorio medioambientalmente saludable y sostenible. Son decisiones que también están en nuestras manos. Más allá de lo que hagan otros, tenemos que tomar decisiones inteligentes que reviertan en el primer sector, en nuestro medio ambiente y en nuestra salud...ser corresponsables a la hora de alimentarnos, así de sencillo y de difícil. **UM**

**Juntas Generales de Bizkaia
Bizkaiko Batzar Nagusiak**



www.jjggbizkaia.eus

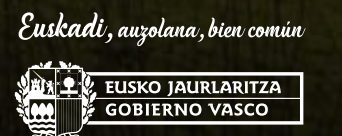


Ez da nahikoa itsaso eskuzabal bat edukitzea, gure abereak gurtzea, ezta lur emankor bat izatea ere. Zerbait gehiago behar da. Horregatik, Euskadin kalitate goreneko 18 produktuek jatorri, zapora eta benekotasun zigilua dute.

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.



Onetan, onena.
De lo bueno, lo mejor.



FORUA

factoría de Roma

Materiales arqueológicos localizados en la cueva de Peñaforua, y dos aras con epígrafes con textos en latín, labradas en piedra caliza de Ereño aparecidas en Forua, una en San Martín de Tours y otra en la ermita de San Gregorio en el barrio de Triñe, fueron indicios para que tres jóvenes arqueólogos recién salidos de la Universidad, interesados en la Edad Antigua de Bizkaia, comenzaran a sondear la colina sur de Elexalde con

el objetivo de conectar los núcleos de época romana con el mundo indígena. Así comenzó la relación profesional y personal de Enrique Alcorta, Mikel Unzueta y Ana Martínez de Salcedo con el poblado romano de Forua. *"Empezamos con una subvención del antiguo museo arqueológico y luego con la gestión directa de la Diputación Foral de Bizkaia, que compró los terrenos para que formaran parte del patrimonio de toda Bizkaia"* recuerda Ana, actual directora de la excavación, que lle-

va a cabo la Diputación Foral de Bizkaia, y que mantienen desde entonces una relación profesional directamente ligada a la investigación de este yacimiento arqueológico, que es referencia para todo el Cantábrico oriental.

Las investigaciones han tomado un nuevo impulso de manera casual. En el límite del sector de excavación han aparecido elementos constructivos pertenecientes a unas termas. Aquí se centran ahora los trabajos de excavación apreciables desde el paseo adyacente. Hasta el momento, las investigaciones indican que el edificio está muy alterado, que posiblemente quedó destruido en época romana y espoliado después, *"aun así esperamos poder extraer información interesante y con datos importantes para el estudio del poblado"*.

Finalizadas las guerras cántabras culminó el proceso de conquista de la península ibérica por el Imperio Romano y comenzó la ocupación y explotación del terreno conquistado. Roma estableció núcleos de poblamiento que utilizaba para organizar el territorio. En este contexto se crea el Poblado Romano de Forua, el más importante de Bizkaia. *"Es una especie de cabeza de puente para Roma, para organizar el espacio, posiblemente como núcleo satélite para organizar la colonia Flaviobriga, una de las más importantes de la época, que estaba en Castro Urdiales. Es probable que en Bizkaia y Gipuzkoa hubiera otros Foras de este estilo"*, comenta Ana Martínez de Salcedo, directora de la excavación.

En el S. I, en época de los emperadores Claudio y Nerón, se crea este núcleo de poblamiento que tiene como centro neurálgico la colina de Elexalde, en un entorno donde no había ningún rastro de población. El Imperio Romano dotó al enclave de servicios, estructuras y conjuntos de edificaciones públicas, donde se hacía la vida comercial, jurídica y religiosa de la ciudad, y también edificios destinados a talleres, una industria relacionada con la transformación del hierro. En cuanto a su distribución, no tiene una trama urbana organizada, como solía ocurrir en las ciudades romanas. Son edificios dispersos a lo largo de la colina, con alguna zona poblacional, pero fundamentalmente es un



Vista de uno de los recientes hallazgos en el poblado de Forua **Fotografía:** Ginerradi S.L.

enclave de tipo industrial y comercial, con una fuerte raíz económica. *"El poblado mantenía una relación muy estrecha con la ría de Urdaibai como vía de comunicación y comercialización de los productos que salían de los talleres, pero también era una ruta a través de la que llegaban bienes de consumo"*, explica Ana Martínez de Salcedo. Se calcula su superficie total en torno a las 6 hectáreas y fue, sin duda, el núcleo principal de la comarca de Urdaibai desde el S.I hasta el S. IV d. C., además de ser un yacimiento que sirve como modelo para entender otros núcleos de población del Cantábrico oriental.

La relación con la población local fue de colaboración e integración en el sistema romano. *"Roma pacta con las poblaciones locales y con las altas jerarquías que habitaban los castros de la zona, como el de Arrota (Arratzu), que era el núcleo más im-*

La relación con la población local fue de colaboración e integración en el sistema romano.

portante antes de su llegada y les concede una serie de derechos, como la ciudadanía, lo que les permite acceder al entramado administrativo de Roma. Se crea una nueva sociedad, que tiene mucho de ese mundo indígena anterior, sobre todo en lo simbólico y religioso, pero que también adopta formas de vida de Roma". **UM**



Trabajos de documentación en uno de los edificios del poblado de Forua. **Fotografía:** Ginerradi S.L.

15. GUERNICA
Paseo de los Tilos
L. Roisin, fot. - Barcelona

Los límites naturales de Gernika-Lumo influyeron directamente en su desarrollo y crecimiento lineal.

LOS TILOS

paseo de ida y vuelta

En una comarca surcada por numerosos caminos e itinerarios rurales, el Paseo de los Tilos de Gernika-Lumo es el itinerario urbano por excelencia en Urdaibai, accesible y muy concurrido durante todo el año.

La historia del Paseo de los Tilos está ligada a la mejora de las comunicaciones, en el último tercio del siglo XVIII, cuando los caminos reales se transforman en carreteras y al desarrollo y ensanche de Gernika-Lumo, condicionado por sus límites naturales. El monte Kosnoaga a poniente y a levante la ría y el ferrocarril han propiciado que su desarrollo lógico fuera lineal. El crecimiento urbano al pie de Kosnoaga, en dirección Bermeo dio lugar a proyectar un gran paseo, en la otra margen de la carretera, el Paseo de los Tilos. Un paseo de 30 metros de ancho, dos kilómetros de recorrido hasta Forua, con una doble fila de tilos a cada lado.

El Paseo de los Tilos discurre por la calle Carlos Gangoiti, que toma su nombre de un gernikes que emigró a Argentina, quien al morir (Buenos Aires 1922) dejó en testamento a la Residencia Calzada, una quinta parte de los bienes que disponía en la República Argentina.

En el arranque meridional de la calle se halla desde 1963, el impactante y emblemático frontón Gernika Jai Alai, "la catedral de la Cesta Punta", diseñado por el reconocido arquitecto bilbaíno Secundino Zuazo, el anterior frontón ubicado en la calle industria había sido destruido en el bombardeo. Sin embargo, en la calle Carlos Gangoiti, desde el cruce de la calle San Juan quedaron edificios sin destruir. Es el caso del hospital donde se atendió a los heridos en el bombardeo, al otro lado de la calle, un poco más al norte. Fundado a devoción de un D. Juan de Busturia, y con una Casa de Misericordia para recoger a los pobres de la villa a partir de 1783. Posteriormente, hasta 1979, fue convento y colegio de las Carmelitas. Hoy es la ikastola San Fidel. También en el tramo septentrional de la calle Carlos Gangoiti, en el barrio de Santa Ana, se encuentra otro edificio educativo de Gernika-Lumo, el Instituto de Enseñanza Secundaria, que hasta 1963 fue convento y colegio de los Agustinos y que durante la Guerra Civil se utilizó como cárcel para presos políticos. Entre ambos la antigua Clínica de maternidad *Dublang* hoy Hotel Gernika y un notable chalet del siglo XIX, rehabilitado recientemente como viviendas particulares, conocido como Villa Argentina, con el amplio jardín abierto para uso público.

En la actualidad, y tras varias remodelaciones llevadas a cabo por el Ayuntamiento de Gernika-Lumo, el Paseo de los Tilos, fácil de recorrer, sortea la circun-

lación y despojado de su ornamentación de boj, presenta una imagen más abierta, y accesible, apropiado para disfrutar de un paseo de ida y vuelta tonificante en verano y todo el año.

La familiar recta que componen calzada y paseo, es ya parte del paisaje que enlaza Gernika-Lumo hacia la costa, articula el tráfico rodado y el peatonal, presenta la Villa con perspectiva cuando se llega desde Bermeo y promueve bajo su característico arbolado una intensa y saludable vida social.

Lo cierto es que este paseo de Los Tilos es uno de los más concurridos de la comarca, vecinos y vecinas tanto de Gernika-Lumo como de otros pueblos, lo hacen suyo para paseos, bien sea cortos o largos, hasta la fuente que da inicio al tramo perteneciente a Forua y vuelta, o hasta el bidegorri para continuar hasta Murueta. Es difícil no encontrar en cualquier época del año a algún paseante que recorre este

mítico paseo, que para mucho guarda recuerdos de tardes en familia, de incasables paseos con cochecitos o de recorridos solo o con amigos que te encuentras al paso.

¿POR QUÉ TILOS?

Encontramos paseos de los Tilos en muchas localidades vascas y de otras zonas, como el paseo de los Tilos de Hernani, Vitoria o Irún, entre otros. Posiblemente sea porque sus hojas grandes acorazonadas eclipsan el sol con efectividad en verano y cuando caen en otoño son fáciles de recoger. El tilo común es muy poco caprichoso tiene un crecimiento lento, a cambio es muy longevo y requiere pocos cuidados. Además de las propiedades relajantes de sus flores de agradable aroma, el tilo apenas causa alergias porque no genera polen y tiene buena tolerancia a la contaminación urbana por lo que es una especie de alto valor ornamental, perfecta como árbol de sombra. **UM**



El paseo de los Tilos, hoy.

ARROLAKO OPPIDUM-AREN INTERPRETAZIO ZENTROA

ARRATZU

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

Visit Urdaibai

Bizkaia

Sarrera duan Entrada Gratuita

Ezagutu Gautegez Arteaga
paüsez paüso

QR code

URDAIBAI TURISMO



Con el invierno a las puertas, apetecen alimentos que nos den energía y calorías para afrontar el frío. La morcilla, es uno de los manjares asociado al frío con gran arraigo en nuestra gastronomía, considerada por los nutricionistas un "superalimento" por su alto valor nutricional.

A todo cerdo le llega su San Martín (Bostak eta iluna, txerria hiltzeko eguna) dice el dicho, y es en esa fecha cuando antaño en los caseríos se reunían las familias vecinas para la tan esperada matanza. El cerdo y sus derivados han suministrado viveres para combatir el frío invernal a muchas generaciones. La txarriboda se hacía en Auzolan (en comunidad) y a cambio de la ayuda era costumbre degustar y repartir la tan preciada morcilla. De ahí el dicho en euskera *Odolkiak ordainetan*, que viene a decir "morcillas como pago".

Morcillas

Superalimento contra el frío

La morcilla es ese manjar culinario que encanta, por su exquisito sabor, o se aborrece, por su aspecto feo y negruzco, y por su principal materia prima/ingrediente, la sangre. Existen diferentes variedades de morcilla en función de la zona, pero la principal dicotomía es la morcilla de arroz o de verdura. En Araba y Nafarroa, son habituales las morcillas de arroz. En Gipuzkoa y Bizkaia, las más apreciadas son las de verdura, con cebolla y puerro. Existen zonas donde en lugar de sangre de cerdo, se utiliza sangre de oveja, las conocidas como *buskantzak* o *mondejus*, de sabor más intenso, muy apreciadas en la zona de Zumarraga o Ataun.

La morcilla fresca tiene que ser brillante y aguanta fresca 3-4 días.

En Busturialdea hay tradición de morcillas, todas las carnicerías, casi sin excepción, elaboran sus morcillas semanalmente y el consumidor lo sabe y las busca. Los hermanos Imanol, Iñigo y Gorka Gil de la carnicería Landabaso de Bermeo han sido 7 veces campeones de Euskadi de morcillas, cuatro por sus morcillas de verdura y tres por las de arroz. *"Nuestra especialidad es la morcilla de verdura, aunque aquí en Bermeo somos los únicos que también hacemos morcilla de arroz. Lo tradicional en Bermeo, Gernika y Busturialdea son las de verdura."*

Preguntados por el secreto de su éxito nos cuentan que *"para hacer la morcilla de verdura utilizamos cebolla roja, puerro y un poquito de arroz para que tenga cuerpo. Nuestra morcilla de arroz no es como la de Burgos, la nuestra queda jugosa. Tenemos una mezcla secreta para eso. La sangre nos la trae un distribuidor, porque ya no se mata en los caseríos. Ahora viene la sangre con registro sanitario y con fecha de caducidad"*. Su receta ha pasado de generación a generación, *"llevamos aquí desde el año 50 que se inauguró la carnicería. Utilizamos la receta que nos enseñaron nuestros padres y abuelos... Somos la tercera generación y no creo que sigan las nuevas generaciones, con nosotros se acabó"*.

Por otra parte, las nuevas generaciones de consumidores buscan en nuestras carnicerías productos semipreparados, en esta carnicería bermeana aseguran que los jóvenes también compran morcilla y que, aunque venden todo el año, están deseando que lleguen los fríos del invierno. *"Para nosotros no hay como el invierno, vendes producto tuyo, lo que generas tu. Estoy deseando que venga el invierno y que haga frío. En invierno hacemos unos 100 kilos a la semana, alrededor de 500 morcillas. Seguimos en la lucha con lo tradicional, con lo que nos han enseñado en casa"*

Un consejo para comprar morcilla fresca es que la morcilla tiene que ser brillante, La morcilla aguanta fresca 3-4 días, después pierde el sabor y pierde matices. También se pueden envasar al vacío y así se conservan frescas hasta 8 días.

Por su valor nutricional el consumo de morcilla nos aporta beneficios importantes para nuestra salud, el más conocido es que por su alto contenido de hierro ayuda a producir más glóbulos rojos, nos da energía, y contribuye a prevenir y minimizar el riesgo de padecer anemia. Comer morcilla ayuda a la formación de tejido muscular, por su alto contenido en proteínas. Son buenas para evitar enfermedades cardiovasculares y son aptas para diabéticos.

UM

RECETA

Hojaldre de morcilla

INGREDIENTES (4-6 personas)

- 1 masa de Hojaldre rectangular
- 1 morcilla de verduras grande
- 400 g de manzanas tipo reineta
- 1 huevo
- Mantequilla
- Sal

Cortar la Masa de Hojaldre en forma de 4-6 cuadrados y reservarlos. Retirar la piel de la morcilla y deshacerla; colocar una cucharada de morcilla sobre cada porción y envolverla. Pintar con huevo batido los hojaldres. Cocerlos en el horno, previamente calentado a 220° C y cocerlos durante 15 minutos (hasta que estén bien dorados). Cortar las manzanas en gajos y cocerlos con un poco de mantequilla y sal durante 15 minutos. Servir los hojaldres acompañados con la compota de manzana.

On egin!



AGUA QUE TENEMOS CERCA

nos ocupamos del

CIUDADANÍA-MEDIO AMBIENTE, UN BINOMIO ESTRATÉGICO

Bl Consorcio de Aguas Bilbao Bizkaia inició el 1 de enero de 2022 la prestación de servicios de abastecimiento y saneamiento y control de vertidos industriales en la comarca de Busturialdea. El Consorcio de Aguas Bilbao Bizkaia, al igual que el anterior, es un ente público supramunicipal de carácter local.

Busturialdea constituye el núcleo de la Reserva de la Biosfera de Urdaibai. Además de albergar hábitats de gran riqueza ecológica e incommensurable valor, Busturialdea cuenta con grandes marismas que llegan hasta la desembocadura de Mundaka, formando un largo estuario lleno de extensos arenales; en definitiva, monte, vega y marismas, costa y playas.

Se trata de un emplazamiento singular y excepcional, por lo que el Consorcio se vale de su equipo profesional, recursos económicos, nuevas tecnologías y herramientas de gestión específicas para dar servicio a los dieciséis municipios de la comarca (Gernika, Bermeo, Forua, Gautegiz Arteaga, Ea, Elantxobe, Ibarrangelu, Mendata, Murueta, Ajangiz, Muxika, Busturia, Sukarrieta, Mundaka, Kortezubi y Arratzu) y a sus 45.000 habitantes y para que éste sea homogéneo, eficiente, de calidad y con garantías.

El Consorcio tiene claro que el binomio ciudadanía-medioambiente es estratégico porque somos conscientes de que la gestión del agua urbana es fundamental para la sostenibilidad del planeta.

En esta comarca llevamos diez meses trabajando y en cuanto a los sistemas de abastecimiento hemos partido de dos problemas:

- La escasez de recursos en los meses de verano y la
- Imposibilidad de introducir el agua de los acuíferos en el sistema, por no ser aptos para el consumo en la actualidad.

Por ello, se han establecido diferentes líneas de trabajo en diferentes direcciones: rastreo y reparación de fugas del sistema, sustitución de tuberías en mal estado para garantizar el servicio y búsqueda de nuevos recursos para aumentar la disponibilidad de agua respetando los caudales ecológicos de los ríos.

En 2020 se aprobó el Plan de Acción Territorial de la Reserva de Urdaibai en el que se recogía que las necesidades diarias por persona eran de 100 litros.

Para lograr este objetivo, el Consorcio ha adoptado una serie de medidas y decisiones para llegar a esta cifra, entre las que se encuentran la renovación de la tubería del Golako (con un presupuesto de 5,5 millones de euros); la conexión del sistema Forua-Murueta al sistema de Gernika; nuevas tomas en el sondeo de Ajangiz, y la instalación de un nuevo depósito en Gernika. Estas actuaciones requerirán unos 10 millones de euros.

A pesar de todo, a la hoja de ruta que teníamos programada hemos tenido que añadir un elemento inesperado: la falta

de precipitaciones y las altas temperaturas. Las lluvias de mayo suelen llenar de agua los recursos hidráulicos de la comarca para hacer frente al verano. Sin embargo, desde mayo, durante algunas semanas no hemos tenido ni una gota de lluvia y además hemos tenido temperaturas muy cálidas, por eso la Agencia Vasca del Agua decretó una situación de larga sequía. Cuando empezó el verano, la situación era peor que la de otros años porque no había recursos suficientes para abastecer el agua necesaria.

El objetivo no varió: garantizar la cantidad y calidad de agua (segura y con todos los controles que exige la normativa) para la población habitual y también para quienes pasan sus vacaciones en la comarca, visitantes, turistas, industrias y actividades económicas de todos los sectores (hostelería, sector primario, servicios).



Gestión dinámica de la presión libre



Tubería del Golako (Lorategieta)



Tubería del Golako (Busturia)



Traída de aguas Barkaida

Analizamos numerosas alternativas para poder garantizar el suministro sin reducir el agua de los ríos más de lo permitido y tomamos la firme voluntad de no llegar a tomar restricciones drásticas, como no imponer cortes de agua, ya que este tipo de medidas generan perjuicios económicos, especialmente en la hostelería, el sector servicios y las explotaciones agrícolas y ganaderas.

De entre todas las opciones seleccionamos la que pusimos en marcha a principios de agosto por ser sostenible y factible. Así, para completar el sistema



Tubería del Golako (Arratzu)

llevamos el agua desde el puerto de Santurtzi hasta el puerto de Bermeo a través de un barco-tanque.

En total se han realizado 26 viajes y se han transportado 103.470 m³ de agua para suministrar al sistema 21 l/s. Antes de llenar el tanque, el agua ya era potable, sin embargo, antes de enviarla a las casas y a la industria se ha vuelto a depurar en las estaciones de tratamiento de Bermeo y Busturia.

Evidentemente, esta medida no ha sido la única que hemos tomado. También

hemos realizado reparaciones, mantenimiento y nuevos recursos para que la ciudadanía no se quedara sin agua. Gracias a estas medidas hemos suministrado 78 l/s adicionales al sistema de abastecimiento. Sin duda, debemos agradecer a la ciudadanía y a los ayuntamientos de la comarca, que se han comprometido y han trabajado conjuntamente con nosotros, ya que han adoptado una actitud de uso racional del agua, actuando en función de las notificaciones que hemos hecho a medida que la situación empeoraba.

Las lluvias de finales de septiembre han permitido paliar la falta de agua y podemos decir que han mejorado los niveles de agua en los sistemas de abastecimiento, aunque no son las mejores condiciones.

El Consorcio se mantiene firme en su compromiso con la comarca, por lo que seguimos trabajando para prevenir problemas y realizar actuaciones que nos permitan afrontar situaciones futuras. Esto será posible precisamente cuando completemos la tubería de conexión de Busturialdea al sistema Zadorra.

Según se recoge en el Plan de Acción Territorial, esta solución, que implica la construcción de una tubería de 15 km, supondrá una garantía para hacer frente a las necesidades de abastecimiento de la comarca durante los meses en los que no se pueda alcanzar el umbral de 100 l/s con los recursos propios de la comarca.

Por razones de eficacia y coherencia, no dejaremos de utilizar los ríos, acuíferos y manantiales de la zona, si bien, de acuerdo con las exigencias de la Agencia del Agua, se establecerán garantías de respeto a los niveles de agua para preservar la biodiversidad y el ecosistema tan importante en la comarca.

Abejas,

ALIADAS DE LA NATURALEZA

El día a día de estos insectos tiene como fin su propia supervivencia. Su tarea principal es salir a buscar néctar y polen para producir miel. Un proceso aparentemente sencillo, pero de vital importancia para el medio ambiente. Con esta acción, las abejas se convierten en polinizadoras de plantas, una función imprescindible para la naturaleza y la vida humana.

Las abejas son insectos sociales con una estructura jerarquizada y una función tan sencilla como vital. En cada colmena hay una Abeja Reina, solo una, y su tarea es poner huevos. Las más numerosas son las Abejas Obreras que realizan la mayoría de las tareas. Los Zánganos, son los machos que tienen como única función fecundar a la reina. La polinización de las plantas es tarea de las "obreras". Su misión es recoger el néctar de las flores y almacenarlo en los panales de su colmena. Al ir de flor

en flor, transportan espontáneamente el polen con lo que contribuyen a la reproducción de flores y plantas y a la conservación de la biodiversidad.

La perfecta simbiosis entre plantas y abejas genera un beneficio recíproco y también un gran beneficio para el planeta, así nos lo cuenta Iñaki Gonzalo, biólogo y apicultor. "Se estima que el 70% de las plantas son polinizadas por las abejas. Es indispensable que el polen de una planta llegue a otras para que se generen los frutos. Cualquier persona con jardín o huerta



Panal de abejas. Fotografía: Iñaki Gonzalo



lo ve, si hay abejas hay una polinización cruzada, y cuanto más polinización más producción de semillas y más plantas y árboles habrá".

Voces reconocidas, que tiempo atrás imaginaron un mundo sin abejas hablan de posible catástrofe natural. "Si las abejas desaparecieran de la faz de la tierra, a los humanos sólo les quedarían cuatro años de vida", es una reflexión de Albert Einstein. "Lo dijo con conocimiento de causa y tiene sentido, pero es un poco catastrofista. Si nos atenemos a los datos objetivos, el número de colmenas va creciendo. Es verdad que hay más mortalidad que antes, nosotros este año hemos perdido el 40%, pero lo recuperamos el año que viene, incluso lo vamos a superar, porque las técnicas de apicultura moderna de cría de reina lo permiten. Puedes empezar la temporada con una o dos colmenas y terminar con treinta", nos dice Iñaki Gonzalo, quien por otra parte también nos comenta que, en China el grave problema de la contaminación está acabando con las abejas. "En algunos sitios tienen que polinizar los frutales a mano, hacen los mismo que las

La perfecta simbiosis entre plantas y abejas genera un beneficio recíproco y un gran beneficio para el planeta.

abejas, pero con un pincel, un trabajo de lo más laborioso, frente a la eficacia de una abeja, que en una hora poliniza miles de flores, y en todo su ciclo de vida de 40 días, poliniza millones de flores, de ahí su valor. Este aspecto es el que vería Einstein, y que cualquier baserritarra también ve. Sin polinización cruzada baja la cantidad de fruta y su calidad. Por ejemplo, las manzanas con este tipo de polinización serán más grandes y hermosas".

El estado español es el país comunitario más importante en cuanto a producción apícola, con casi 3 millones de colmenas. "En Euskadi habrá 6000 o 7000 colmenas y en Busturialdea unas 500 y en cuanto a apicultores profesionales, seremos tres. Para ser profesional hay que tener más de 100 colmenas, yo tengo entre 80 y 100" recalca Iñaki Gonzalo mientras atiende a sus clientes desde su puesto en la plaza del mercado de Gernika-Lumo. En nuestra comarca la abeja que tenemos es la *Apis Mellifera*, en concreto la subespecie ibérica (*Apis mellifera iberiensis*). El mejor hábitat para las abejas y la producción de miel es donde hay vegetación natural, robles, encinares, junto a los ríos... Las precipitaciones, la lluvia es otro factor importante. "Tiene que haber flores que produzcan néctar, pero para que haya néctar, que en un 60% es agua, tiene que llover. Este año ha sido muy malo por la sequía, no ha habido floración. En cualquier caso, el potencial melífero de Urdaibai no es muy bueno, hay mucho pino que no es un buen entorno para la abeja, por eso muchos llevamos las colmenas a otros lugares". De

hecho, Iñaki Gonzalo tiene su producción en Araba, por el hábitat de Urdaibai y por otro peligro que en los últimos años se ha convertido en un auténtico dolor de cabeza para los apicultores, la avispa asiática. Las avispas empiezan a decrecer cuando hace frío y con el calor que todavía hace, las avispas siguen muy activas y obligan a las abejas a quedarse recluidas. "Hacen que se paralice todo el ciclo de las abejas, y al final mueren porque están consumiendo ahora la miel que guardan para el invierno y cuando llega el invierno ya no tienen miel!". Otro enemigo de las abejas y de los apicultores es un ácaro de nombre varroa, un parásito capaz de acabar con las colmenas.

Existen más de veinte mil especies de abejas, pero sólo siete son "productoras". Miel, polen, propóleo, jalea real, cera y el propio veneno de las abejas, son los productos que aportan las abejas, utilizados tanto en alimentación como en salud. La miel es un sabroso edulcorante natural, el polen se consume como suplemento alimenticio y también es un buen antiséptico, el propóleo, "se usa para el sistema respiratorio. Son productos que no tienen la inmediatez de un fármaco. En apiterapia y en productos naturales los resultados son a medio y largo plazo" explica Iñaki Gonzalo. La jalea real es un alimento muy completo en cuanto a nutrientes, y es el alimento de la abeja reina. Se utiliza como suplemento nutricional pero su consumo debe ser en pequeñas cantidades y espaciado en el tiempo. La cera se utiliza para fabricar velas, para dar lustre a la madera y también tiene muchos usos en la industria cosmética. En cuanto al veneno, tiene distintos usos para la salud, sobre todo para el tratamiento de enfermedades reumáticas.

MIEL "DURA"

La miel es un producto saturado en azúcares, por lo que su cristalización es un proceso natural y un síntoma de calidad que con el tiempo endurezca. Por eso, este apicultor nos recuerda una frase del gremio que dice que "la miel debe estar dura", si está líquida lo más probable, es que sea miel pasteurizada, buena como edulcorante, pero como alimento ha perdido sus propiedades. **UM**

JUEGO DE BOLOS,

¡QUE NO SE PIERDA!

Hubo un tiempo en el que en Busturialdea la destreza del juego de bolos para lanzar la bola al fondo y derribar los *txirlos* o bolos era un entretenimiento excitante. Se hacían campeonatos entre pueblos y el arraigo de las boleras casi era comparable al de los frontones o probaderos, como en estos las apuestas avivaban el ambiente. Hoy en Busturialdea apenas queda un *bolatoki* en Bedarona, Ea.

Juego de bolos en el *bolatoki* de Bedarona.

El municipio de Ea es el único de la comarca que conserva una bolera tradicional. El *bolatoki* de Bedarona, es uno de los tesoros populares del barrio, protegido por una gran cristalera que mira al mar. Los usos y necesidades de los vecinos del barrio de Natxitua, también en Ea transformaron su bolera en *txoko*.

La tradición del juego de bolos, en otro tiempo, tuvo un importante auge, que mantuvo su tirón y popularidad en gran parte por la pasión que levantaban las apuestas. El juego de bolos se jugaba diferente en cada pueblo, barrio, incluso en cada *bolatoki*. Existían quince modalidades recogidas en Bizkaia: pasabolo de tablón, modalidad a cachete, remonte o ayalés, tres tablonés, juego leonés, bolo burgalés, remonte con muna o juego de la zona de Zornotza, *hiru txirlo* de Berriz, *hiru txirlo* común, bolo de Bermeo, juego de la zona de Ea, juego de bolo alavés, bolopalma, modalidad de Zeanuri y juego de siete bolos de Olazabal. En Busturialdea las reglas del juego eran diferentes en Bermeo y en Ea. La modalidad de Bermeo solamente se llegó a practicar en Bermeo, de aquella solo queda el recuerdo de algunos mayores, que hablan de la existencia de varias boleras en el municipio, en Mañua, Almike, Errefaiene o Artike. En este último barrio la última bolera que quedaba en pie se la llevaron las inundaciones de 1983. El estilo de juego de la zona de Ea, que se llegó a extender a municipios cercanos como Ereño, que tuvo un *bolatoki* en la antigua taberna, consiste en derribar con una bola nueve bolos grandes y uno pequeño, *txirlo txikia*. Éste último es el que más puntos vale, cinco, y se ha de

colocar en lugares estratégicos delante de los otros nueve bolos, en ambas esquinas o en el medio, para dar dinamismo al juego. Por cada uno de los bolos o *txirlos* grandes derribados se acumula un punto, y para que la jugada sea válida es necesario golpear con la bola en el tope trasero del *bolatoki*, esto suma otros cinco puntos más. Nuestros mayores conocen a la perfección las mejores estrategias para una buena partida de bolos, aunque "lo que se necesita para tirar bien es maña".

MIENTRAS JUGAMOS CONSERVAMOS

Ante la escasa pervivencia de este juego tradicional, en Bedarona, en Ea, en fiestas de San Bartolomé o San Isidro se organizan campeonatos populares de bolos, en los que participan los vecinos y vecinas, una diversión que sirve para acercar la tradición a las nuevas generaciones y evitar que se pierda. "El objetivo es mantener este juego tan autóctono y que todos disfrutemos de nuestro *bolatoki* y lo conservemos. Este año ha habido gran participación en el campeonato que organizamos para fiestas, tanto personas mayores y adultas como niños, niñas y jóvenes. No es como en los campeonatos de mus de fiestas, a los que vienen participantes de otros pueblos. En el campeonato de bolos participamos los vecinos y vecinas", nos cuenta Esther Korta,

El bolatoki de Bedarona es la única bolera que se conserva en Busturialdea.

bedarutarra y miembro de la comisión de fiestas.

Para hacer el juego más accesible, en Bedarona decidieron hacer una bola de agarradera menos pesada, la habitual pesa unos 8 kilos, para que puedan jugar los niños y niñas. De hecho, las nuevas generaciones son las que pueden asegurar el futuro del juego de bolos, no sólo en Busturialdea, sino también en Bizkaia, donde esta modalidad de deporte rural ha sufrido una notable decadencia. Zornotza y Markina son los municipios vizcainos donde más se juega a bolos en la actualidad.

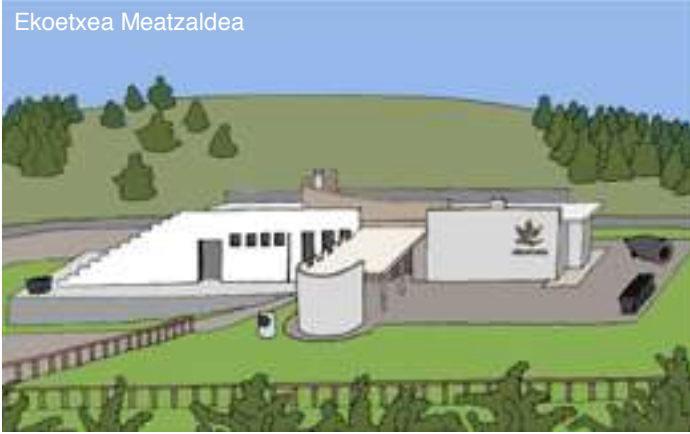
El concepto tradicional del juego de bolos es patrimonio cultural y deportivo de nuestros pueblos rurales. Su pervivencia depende de que las nuevas generaciones se aficionen con tanta fuerza como la fuerza de los *bolaris* cuando lanzan para tumbar los bolos, al fondo del *bolatoki*.

UM



Bolatoki de Bedarona.

Ekoetxea Meatzaldea



Ekoetxea Txingudi



Ekoetxea Azpeitia



Ekoetxea Urdaibai



ekoetxea sarea

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

Zain dituzu hamaika esperientzia ahaztezin.

Murgildu Euskadiko naturan!

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.

¡Descubre la naturaleza de Euskadi!

www.ekoetxea.eus



HITZEZ EKITEKO GARAIA

Euskadikotik eker, gauza asko lortu ditugu.
Ela surlengoan, ire gogo handiegez,
musikara ekilbatzen jarraituko dugu guzokion artean.



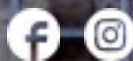
2022ko AZAROAREN 10a
ABENDUAREN 2a



BILBAO
BIZKAIA
be basque

Hau bezalako plan gehiago?

#BILBAOBIZKAIALOVER



Jarraitu iezaguzu
@BILBAOTURISMO
eta @VISITBISCAY