

URDAIBAI

2022
zenb. 31
.....

© MAGAZINE



La ética del comportamiento 45x45cm, II. mihise gaineko akrilikoa, 2005. Jesus Mari Lazkano

- | BUSTURIALDEKO FRONTOIAK,
GUNE EGONARRITSUAK
- | KORTEZUBI, NATURA, HISTORIA ETA
LANDA BIZITZAREN MOSAIKOA
- | ELKARRIZKETA **MIREN ARANTZA MADARIAGA**
ELIKA FUNDAZIOKO ZUZENDARIA

- | FORU, ERROMAKO FAKTORIA
- | TILOSETAKO PASEALEKUA,
JOAN-ETORRIKO PASEOA
- | ERLEAK, NATURAREN ALIADUAK
- | BOLA-JOKOA, EZ DAIGUN GALDU!

KUTXABANK EUSKARALDIAREKIN HITZEZ EKITEKO GARAIA

Euskaraz egunero
2022ko azaroaren 18tik, abenduaren 2ra

kutxabank
HEMENDIK.



4.0 BIZIMODU TRADIZIONALA ATE JOKA DOGU

"Motela" abiadura barria da. Material tradizionalak material "barriak" dira. Jatorrizkoa historiaz beteta dago. Eskuz egindakoak aurea hartzen deutso serieko fabrikazinoari. Familia-ustiategiak ustiategi handien gainetik baloratzen dira. Etxebizitza barriek balkoiak izan beharko dabez. Hirigintzak natura integratzen dau, protagonista bilakatu. Doitasuna, kalidadea, funtzionaltasuna, lehiakortasuna eta teknologia modernoena eskuz egindakoaren zerbitzura jartzen dira. Ikerketa, ezagutza, barrikuntza... balio tradizional onak berreskuratzeke erabiltzen dira. Emakumeok egoteari utzi deusogu eta bidea egiten dogu. Garapenak norabidea aldatzen dau, eta alkartasunean, koherentzian eta jasangarritasunean jartzen dau arreta. Hau guztia garapenaren norabidea aldatuko dauen errealidade hasiberria eta geldiezina da. Aurrerapena pertsonen ongizatean jartzen hasi da arreta, ez pertsona batzuenean. Urdaibai Magazine-n, munduko ibilbide barri honek geure lurralde txikian daukozen adibideak nabarmentzea gustatzen jaku; izan be, geure misioetako bat balioak berreskuratzea eta zabaltzea da, ahaleginak batzea eta hauei buruz ohartaraztea, ispiluan begiratzea, geure burua ezagutzea eta nortasunez beteta, munduan zehar ibiltzeko aske izatea.

Lehen sektorea, landa-eremua, natura, geure nortasun-ezaugarriak dira. Orain dala gutxi, publiko tropolean joan zan Gernika-Lumoko "Urriko azken astelehenera", festa handi batez gozatzer. Geure baserritarrak, gure ekoizleak, euren uzta saltzera etorri ziran, azokak erakusleho-lehiaketa izan beharrean merkatuak diralako. Ekoizle bakoitzak eraginkorragoa izateko eta bere lanetik bizitzeko lan egiten dau. Azoka bat antolatzearen atzean ahalegina eta inbersino handia dagoz, sektoreko ekintzaileen inbersinoa eta inbersino publikoarena, ikertzeko, barrikuntzak egiteko eta teknologia lehen sektoreko ekoizpen- eta eraldaketa-prozesuetan aplikatzeko. Tokiko elikagaien ekoizpena iraultzeko, eskaintza dibersifikatzeko eta hornitzeko gaitasuna izateko ahaleginak. Kmo kontzienteki jateak bizitza frenetikoa zapuzten dauen filosofia gordetzen dau. Osangarriagoa da, enplegua sortzen dau, elikadura-merkataritza txikia bultzatzen dau, paisaia mantentzen dau, klima-aldaketa geldiarazten dau eta, kontsumitzeko koherenteak bagara, jasangarria izango da. Itzul gaitezen astiro beste edozein astelehenen batean Gernika-Lumoko plazara, postu batzuk hutsik aurkituko doguz. Zergaitik?

ARGITARATZAILEA

NUEVA EUROPA S.L

Carlos Gangoiti, 15, behea
Gernika-Lumo (Bizkaia)
nuevaeuropa@nuevaeuropa.eus
www.nuevaeuropa.eus

HARPIDETZA

Aldizkaria jaso nahi badozu, gugaz harremanetan jarri hemen:
urdaibaimagazine@nuevaeuropa.eus
tel.: 94 625 06 06

www.urdaibaimagazine.eus

URDAIBAI MAGAZINE NUEVA EUROPA S.M-REN LANTALDEAK BURUTU DAU

Urdaibai Magazinek ez dauz bere gain hartzen hirugarrenek emondako eritxiak edo egindako komentarioak.

LEGE GORDAILUA: BI-153-2015

Aldizkari honek Bizkaiko Foru Aldundiaren laguntza jaso dau.

PUBLIKAZIOA DATA: 2022.11.14



AURKIBIDEA



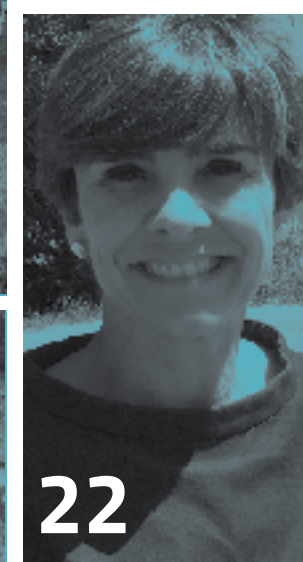
04



20



30



22



38



40

- 04 ERREPORTAJEA. Busturialdeko frontioak.
- 12 DANONARTEAN.
- 19 KOLABORAZIOA. Alberto Iturriarte
- 20 VISIT URDAIBAI. Korteziubi
- 22 ELKARRIZKETA. MIREN ARANTZA MADARIAGA. *Elika Fundazioko zuzendaria*
- 30 LEKUKO. Foru, Erromako faktoria
- 32 KALERIK KALE. Tilosetako pasealekua
- 34 SALTSA PORRU. Odolosteak
- 38 BERDEAN. Erleak
- 40 BETI JAI. Bola-jokoa

Heidegger *petotari*



Argazkia: La ética del comportamiento 45x45cm, II. mihise gaineko akrilikoa, 2005. Jesus Mari Lazkano

Aarmstadt (Alemania), 1951ko abuztuan, Martin Heideggerrek (1887-1976), arkitekto-talde alemaniar baten aurrean, hoiien artean Ortega y Gasset egoala, hitzaldi bat emon eban, "Eraiki, bizi, pentsatu" izenburupean, 1927an argitaratutako "Ser y tiempo" lanean jada jasotako kontzeptuak. Hitzaldi horretan, Heideggerrek desbardintasunak ezarri ebazan eremu-lekuaren eta eraikitze-bizitzaren artean. Pareetako lehenaz ari bagara, eremua kontzeptu neutroa da, hutsa, esanahi bakoa, hau da, abstraktua, adjektibo bakoa, **lekuari** kontrajarrita, memoriaz betetako gune bat bezala, bere zimenduetan gizarte-arloa, bizitzekoa, sortzen dala.

Heideggerrek zubiaren ideia aurkezten deusku lekuaren sorrera lez; argi dago Heideggerrek ez ebalatu esku pilotan jokatzen, horrela balitz, FRONTOIA erabiliko leukean, LEKUA eraikitzen dauen irudi arkitektoniko lez. Esanguraren, alkartasunaren, trukearen, tentsioaren, hizkuntzaren, gizartearen eta kulturaz betetako gune batean bizitzaren bidez sortutako lekua.

Batez be, frontoiaren irakurketa sinbolikoa interesatzen jat, espazioa eta denbora gairatzeko daukon gaitasuna, beste plano batean jartzen gaituela; honen egitura fisiko hutsetik haratago, bertan garatzen dan jokoa bezala, pertsonak elkarreraginean, errealidade barri bat sortzen dau, topaketarako, portaerarako, etikarako eta errespeturako leku bat. Alderdi ludiko horrek, itxaropenak partekatzeak, besteagaz identifikatzeak, garaipen eta dezepzinoak parte hartzeak, horrek guztiak, pertsona hobeak egin gaikenez.

Saiatu frontoiak ulertzen, ez bakarrik pilota jokoa garatzen dan gune lez, baizik eta

zeruaren eta lurraren, orainaren eta iraganaren, gizakiaren eta jainkoen arteko lotura-puntu lez. Etenbako bibrazioan eta etenbako mugimenduan dagoen energia sakabanatua kontzentratzen dauen soluzino arkitektonikoa, pilotarena ez ezik, pilotariena be, espazioak betetzeko, denborari aurrea hartuz mugitzeko, ibilbidea sumatzeko, pilotak trazatzen dabenek le-roak marrazteko, iritsi aurretik egon behar dan lekuan egoteko. Hiru dimentsiotako mugimendu arinak eta tentsiodunak, abiadura gurutzatuak, airean betikotu eta zintzilikatzen diran pilotak, geldirik, "bi pareta" zitalak, ondo egindako "boteprotoak", arima minduten gaituzten "sotamanoak"... nor mugitzen dan eta nor ez, nora joan eta zein unetan, paralizatzen gaituen "zabalean utzitako" baten engainuagaz amaitzeko, pilota bakarrik mugitzen da... frontoitik kanpora ihes eginez.

Paisaiari zabalik dagozen lekuak, plazagaz, tenpluagaz edo udaletxeagaz organikoki artikulatuak. Libreak be bai, datatik bereizita, goitik, zeruertzer begira, Gorozikakoa bezala, gaur egun estalia eta itxia, agian praktikoagoa, baina askoz gutxiago telurikoa, ez izpirituala; paisaian jolastea, kutxa arkitektoniko batean sartuta izerdia botatzearen aurrean. Kanalakoa bezalako frontoi magikoak, elizaren gainean etzanda, hilerriaren ondoan, edozein arratsaldetan hego haizeak jotzen dauela udazkenean, itsasadarra geure oinetan, itzalak luzatzen diranean eta hosto sikuak kantxan firurikatzen diranean; une goragarrien oroimen pertsonala, frontisari eutsita, Mikel eta Irunegaz jolasean ari naitzela, arnasa berreskuratu guran, eguzkia Sollubetik sartzen dan bitartean...

JESUS MARI LAZKANO
Margolaria
>>>



Jesus Mari Lazkano sormen-prozesuan murgilduta, Artikoan. **Argazkia:** Jesus Mari Lazkano

BUSTURIALDEKO

Frontoiak *gune egonarritzuak*

Frontoiak, zabal-guneak, erabile-
ra publikokoak,
itxitura bakoak,
geure herrietako bizitzaren er-
digunean, gaur egun erabilera
anitzeko udal kirol azpiegiturak
bilakatu diran frontoiekaz ba-
tera bizi dira, erabilera arautua
daukeenak. Pilotaleku tradizio-
nalen tipologia desbardinak
dagoz. Frontoietan belaunal-
diek emozioak eta jaiak goza-
tu eta partekatu dabez, mo-
numentu bizidunak dira, irmo
geure herri-kulturan.

ELEIZ FRONTOIAK

Eleiz frontoiak, zaharrenak diranak, eliza-
ren horma eta kontrahormen parte dira.
Busturialdean Kanala, Ajangiz, Nabarniz,
Mundaka edo Elantxoben doguz adibi-
deak.

Mundaka

Mundakako talaian dagoen udal pelota-
lekua, Jasokundeko Andra Mariaren (XIV.
mendea) eleizeari dautsala dago. Errebo-
tean, harmaila txiki bat dago, kontrakan-
txa mugatzen dauen hormatxoagaz bat
eginez. Frontoia ganean aurkitutako
lehen dokumentua, 1888koa, eta pelota
jokoa konpondu eta zabaltzeari buruzkoa
da.

Ajangiz

Jaunaren Igokundearen eleizearen (1819-
1860) hegoaldeko harlanduzko horma
zarpiatua da frontoia bera, horma hau
frontisa da eta. Hormigoizko kantxak pla-
zaren erdialdea hartzen dau. Ateburuak
eta etxabeak harlangaitzezkoak dira, eta
txapa harrian sartutako burdina landua
da. Fronto zaharretik metro gutxira, beste
frontoi barri bat eraiki zan, estalgiagaz.

PLAZA MUGATZEKO FRONTOI HORMAK

Frontoi hauek herrian urbanizatutako gu-
nerik handienak ziran, eta, horregaitik,

hainbat kokapen izan arren, frontoiak "pla-
zak" ziran. Fronto hauek plazearen gunea
definitu eta mugatzen dabe, ibaia eta
itsasoa bezalako naturguneetatik berei-
ziz eta iparraldeko haizeetatik babestuz.
Mota honetakoak dira Eako Kale Nagusiko
frontoia eta Busturiako Axpe auzoko fron-
toiak. Azken hau gaur egun beste frontoi
estali eta moderno baten ondoan dago.

Beste batzuk benetako eustormak ziran.
Hauen artean: **Elantxobekoa**, herriko oro-
grafia konplikaduari aurre egiten deutson
frontoiak; Kortezubiko Plazako frontoi za-
harreko frontisak be desnibel handi bat
menperatzen eban, orain dala urte batzuk
erabilera anitzeko frontoi estali batek or-
dezkatu eban; edota Muxikako Ibarruriko
frontoia.

Gainera, Kortezubin frontoia eta probale-
kua alkartuta agertzen dira. Halan gerta-
tzen da be Mendatan.

Ibarruri (Muxika)

Frontoi estalia da, eta bere harlanduzko
eta harlangaitzezko hormak lubeta-la-
na egiten dabe. Malda menperatzen dau
frontoiak, plaza osatuz eta haizetik ba-
bestuz. 1929an erre zan Andra Mari ermita
zaharraren ganean eraiki zan, eta oraindik
be baseliza horren arku pare bat ikus dai-
tekez ezkerreko hormaren atzealdean, 4
eta erdi koadrotik metro erdi baino gutxia-
goko altueraraino.



Elantxobeko eleiz frontoia.

>>>



E OPTIKA
EGUREN ENTZUMEN ZENTROA

GERNIKA-LUMO
Domingo Berraola, 1
94 625 03 23 / 94 625 04 51

MUNGIA
Alja Elorriaga, 20
946156636



AUZOKOA
TABERNA
Ostadar
gaporetsua



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



Ibaruriko (Muxika) frontoi horma.



Meakaur (Morga) pasealeku frontoia.



Mendatako frontoia probalekuagaz.

PASEALEKU FRONTOIAK

Saso batean, jolasteko gunearen luzeragatik eta jokoaren arriskuagatik, frontoiek herriaren erdigunea utzi eben eta Pasealeku frontoia sortu ziran. Batzuetan, galdutako pelotek frontoietako ikusleen eta oinezkoen kontra egiten eben, eta, beraz, frontoia babestu egin ziran, kontrakan-txan paseo arbolatsua eginez. Askotan, eleizatik kanposanturako ibilbidea izaten zan, hiletak eta prozesinoetan, edota gerizpean jokoari jarraitzeko gune bat zan be. Ibarrangeluko Ibaetako frontoia pasealeku frontoien adibide bat da.

Frontoiaren Paselakua (Gernika-Lumo)

Desagertutako frontoi zaharrak, 1882 baino lehenagokoak, izena emoten eutsan Pasealekuari, "Frontoiaren Pasealekua" eta Gernikak eta Lumok bat egin ondoren "Batasunaren Pasealekua" deitu zan. Bere harlanduzko frontisak lurraren desnibela menperatzen eban, eta estalita geratu zan frontoia txikitu egin zalako. Gaur egun, Pasealeku ezagunean frontoi txiki bat gordetzen da, 1927an eraikitako antxinako eskola publikoetako arkupeetako batean.

Ibarrangelu

Errebotetik Ibaetako eskola zaharrei dautsala (1904), Alfontso XIII.aren plaza zaharrean dago frontoi zaharra (Laidako erre-

pidea). Ezkerreko paretan harlanduzko hormigoizko blokeekaz eraiki zan, Ereñoko harriagaz egindako frontisa ez bezala. Harri hau alboko hormaren erremateetan be erabili zan. Kantxako behegaina hormigoizko armaduzkoa da. 1958an Cancha Vasca filmaren filmaketa zala eta handitu egin zan.

Beste frontoi batzuk bidegurutzen kokatzen ziran, herrietako irteeratan. Pasealeku frontoien aldaeratzat har daitekez.

Morgako Meakaurreko frontoia honen adibide ezinhobea da. Hauen kokapena, beste herrietako pelotariei bidegurutze edo mugara laguntzeko ohitura zaharraz lotuta egon liteke. Bitxia bada be, pelotariak agurtzeko "Agur Jaunak" abesti enblematikoa abesten zan.

>>>



Ibarrangeluko pasealeku frontoia.



KANPOALDEKO FRONTIOIAK

Busturialdean Kanpoaldeko frontoiak be badaukaguz. Jokatzeko guneak ziran, askotan erromeriako lekuetatik gertu egoten ohi ziran, Errigoitiko frontoia kasu. Era honetako beste frontoi bat Muxikako San Roman auzoaren goialdean dagoena da, leku bitxian.

Aparteko aipamena merezi dau Gernika Jai Alaiak, frontoi estalien adibide ederra. Gaur egun herriko erdigunean dago, baina eraiki zanean 1963an zabalgunean kokatuta egoan, kanpoaldean. Hirigintza-planetatik bizirik irautea lortu dauen azpiegitura bat eta bere balio arkitektonikoa airtortu jako.



Kanalako (Sukarrieta) frontoia.

FRONTOIAK GAUR, EBOLUZINOA EDO INBOLUZINOA

Geure pelotazaletasunaren ondare hau aldaketa esanguratsuak jasaten ari da, askorentzat nortasun galera dakartenak. Atzean, alde batetik, aisialdi-ohituren aldaketak eta hirigintza-planak dagoz. Kiroldegi zarratuak deituriko frontoiak, geure herri askotan antxinakoekaz batera dagoz. Esate baterako, Kortezubiko frontoi birmoldatua, herriaren erdigunearen kokapena galdu barik, erabilera anitzeko espazio estali lez egokitu zan eta probaleku barne gordetzen dau. Bere eraldaketa sinbiotikoa Busturialdean egindakoen artean nabarmenenetako bat da. Beste batzuk estali besterik ez ziran egin, esaterako Bermeoko Artza edo Gauteigiz-Arteagako frontoia; eta beste batzuk estalkiagaz proiektatu ziran, Ibarrangeluko frontoi barriaren kasua da, gaur egun birmoldaketa prozesuan dagoena bere balioaniztuna handitzeko. Arratzuko Loiola auzoko frontoia, Gernika-Lumoko Santanape eta Urbietakoak, edo Ajangiz edo Busturiako Axpe auzoko frontoi barriak dira eraiki ziran beste azpiegitura batzuk, aisialdirako gune estaliak izateko sortutakoak. **UM**



Gernika-Lumoko antxinako eskola publikoaren arkupeetan dagoen frontoia.



BAI, TXERTATZEN GARA



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.)





ARRATZUKO

UDALA

BELENDIZ, ARIMA SOZIOKULTURALA-DUN ERABILERA ASKOKO GUNEA

Auzo guztiak dira garrantzitsuak Arratzun. Sakabanatuta egon arren eta berez politak izan arren, udalak zerbitzu eta azpiegitura dinamiko, funtzional eta irisgarriez hornitzeko lan egiten dau, bertan bizi diranek bizi-kalidaderik handienaz goza daiezan, herri txikia izatearen abantailei herri handien erosotasunak gehituz. Estrategia horri erantzuten deutso Belendiz auzorako garatutako erabilera askoko gunee estaliaren asmo handiko proiektuak. Belendiz dorretxearen inguruko 300 m²-etan, egungo haur-parkearen ondoan, auzotik igarotzen dan errepidearen eta Belendiz errekaaren artean, babes-tutako gunee bat egokituko da, egurrezko egitura izango dauen estalgiagaz. Bertan, frontoi txiki bat egongo da, polikarbonatozko argizuloagaz eta led bidez behar bezala argizatuta, eta jolasgunera sartzeko bide bat egokituko da. Ingurunera egokitutako loratokia be diseinatuko da. Proiektuak eskailera bat aurreikusten dau espaloian baranda eta sartzeko malda bategaz, bi banku teilatupean eta paperontzi bat. Lanek hiru hilabeteko epea izango dabe, eta, beraz, datorren urtearen hasierarako gunee barri honetaz gozatu ahal izango da. Lizitazioaren oinarrizko aurrekontua 303.446,61€ da, eta hori finantzatzeko, Udalak dirulaguntza bat kudeatu dau Bizkaiko Foru Aldundiagaz.



BUSTURIKO

UDALA

GEURE ERMITAK, GEURE ONDARE

Aurtengo Ondarearen Europako Jardunaldien barruan, Busturiak bere ermitak balioetsi dauz, Labayru Fundazioak egindako «Ermitak busturiarren alkargune eta aterpe» dokumentalaren aurkezpenagaz. Dokumentu etnografiko honetan auzuneez bizi-tza sozialaren espazio gisa daukeen garrantzia jasotzen da, bertan auzokoen arteko alkarbizitza eskubide eta betebeharren oinarri da. Geure inguruetan auzunerik gehienak euren ermita daukie: Edurretako Ama Birjinarena Parezin, San Bartolome eta San Kristobal auzoetan; Paduako San Antonio, Abiñan; eta Kurtzio, Axpen. Lehenengo laurak auzo-ermitak dira, eta alkarren artean desbardintasunak izan arren, tipologia berekoak dira. Eraikin txikiak dira eta inguruko baserrien antzeko ezaugarriak daukiez. Kurtzio, barriz, gurutz-tokia edo santutxua da. Busturiarrek oso lotura estua izan dabe euren auzoetako ermiteagaz, auzolanean egindako garbiketa- eta mantentze-lanen edota jaien ospakizunari eusteko lanen ondorioz. Hori dala eta, ermiteak lotura estua eragin deusie alkarren artean, alkarren arteko harremanak estutuz. Dokumentala udal webgunean dago ikusgai, eta tradizioak bizi eta protagonizatu dabezen bizilagunen testigantzak batzen dauz, Alberto Santana historialariaren azalpen teknikoek gain. Dokumentalaren aurkezpena Juanjo Hildagok gidatutako bisita bategaz osatu zan.



EREÑOKO

UDALA

BIDE IRISGARRIAGOAK ETA SEGURUAGOAK

Geure herrietako landa-bideek herritarren arteko zuzeneko komunikazioa errazten dabe, landa-eremuak garatzeko beharrezkoak diran lotura-bideak dira. Horregaitik, Ereño Udalak barrizta eta hobetu egingo dauz hiru herri-bidetako sarbideak, daukeen narriadura-egoeragatik: Arrupe bidea, Arabasterra bidea eta Elexalde bidea. Arrupe bidea, Arrupe baserrira eta inguruko mendietara iristen dana, 425 metro luze da. Landa-bidea da, eta zuloneak daukoz eta ibilgailu astunen gurril-arrastoak be. Arabasterra bidea tarte txikia da, frontoiarekiko paraleloan doana. Gaur egun, asfalto oso hondatuta dago eta zuloak daukoz. Eta Elexalde bidea foru errepidearekiko paraleloan doa, Elexaldeko gunetik babes publikoko etxebizitzaren eremuraino. Bide hau landaretzaz beteta dago. Bide hauek hobetzeko, bide-zoru jarraitua eta urak biltzeko eta husteko sistema egokiak jarriko dira. Horretarako, sastrakeak kenduko dira, landaredia kenduko da, arekak garbituko dira eta azpibasea bardin-duko da. Obren guztizko zenbatekoa 68.864,44 €-koa da, eta Pro-bisa Vias y obras S.L.U.ri esleitu jakoz. Horretarako, Ereño Udalak 39.193,60 €-ko dirulaguntza dauko, BFAko Herri Administrazio eta Erakunde Harremanetarako Sailarena.



FORUKO

UDALA

MEDIKU-KONTSULTATEGI BARRIA, ZABALA, MODERNOA ETA IRISGARRIA

Foruko Udalaren Medikuntza Kontsultategi barria martxan jartzea aurrerapausoa da herritarren zerbitzuak eta bizi-kalidatea hobetzeko helburuan. Torrebarri eraikinean dago gunee barria, eta medikuntza orokorreko kontsulta zabala, erizaintzako gela zabala eta sendaketa-gela eta komun egokituak daukoz. Proiektua egiteko, Osakidetza-aren funtzionaltasun-plana kontuan hartzeaz gain, garrantzitsua izan da orain arte udaletxean lan egiten eben medikuen balorazioa. Kontsultategi barria irisgarria da, kalean bertan, autobus-garelekuaren ondoan, herrigunean eta udalerriko biztanle-dentsidade handieneko ingurunean. Itxarote-denboren erosotasuna be hobetu dau. Orain arte udaletxera era guztietako gaiak eta udal-zerbitzuak kontsultatzerako joaten ziran pertsonak partekatzen ziran itxarote-denborak. Kontsulta mediko barria Udalaren funtsezko proiektuetako bat da, eta jauzi kualitatiboa suposatzen dau osasuna zaintzeko. Proiektua gauzatzeko 262.360€ inbertitu dauz Udalak. Horretarako, Bizkaiko Foru Aldundiko Azpiegitura Sailaren eta Osakidetza-aren laguntza izan dau, azken honek beharrezko barne-altzari guztiak jarri dauz. Gainera, Osakidetza konpromisoa hartu dau Udalari hilero alokairu bat ordaintzeko udal-jabetzako lokala erabiltzeagatik.



GAUTEGIZ ARTEAGAKO

UDALA

ARTEA KALEAN, PAUSOZ PAUSO

Gautegiz Arteaga bi urterik behin *"Ibitaldi of Styles"* ekimenean parte hartzen dabean kale artistentzako "mihise" bilakatzen da. Aurton, ekimen honen hirugarren edizioa izan da, grafitiak sortu eta erakusteko herri barruko ibilbidea. Gautegiz Arteagako Udalak eta herriko artista dan Mikel Aldekogaraik 2017an martxan jarritako ekimenak grafiti artearen sormen artistikoa sustatzearen alde egiten dau eta, bide batez, herriko gunen desbardinak erakusten dauz, bai herritarrei baita bisitariei be. Herriko horma publikoetan eta herritarrek itxitako hormetan islatutako artelanak, herrirako geratzen dira eta balio kultural, artistiko, original eta abangoardista gehitzen deutsee, erakargarritasun turistikoa berriztagarria gehitzeaz gain. Herriko kale-artelan hauek ezagutarazteko eta udalerriko txokoak, paisaia eta baliabide turistikoa ezagutzera gonbidatzeko, "Grafitien ibilbidea" sortu da, ekitaldiaren azken edizioan oinarrituta. Ibilbidea hamar bat espaziotatik igarotzen da, herriko hormetan islatutako, Euskal Herriko eta beste erkidego batzuetako 26 kale-artisten sormena miresteko, estilo artistiko desbardinak, errealistik abstraktuenara. Herri-ibilbide hau ordubete egin daiteke, grafiti-arteaz gozatzeko, Herriko Plaza abiapuntutzat hartuta.



GERNIKA-LUMOKO

UDALA

PLAZA ONDOKO ESKULTURA BATEK EMAKUME BASERRITARRAK OMENDUKO DAUZ

Gernika-Lumoko Udalak eskultura bat jarriko dau emakume baserritarri omenaldia egiteko, tradizioz haiek izan baitira azokara joan diranak. Eskulturak Gernika-Lumoko astelehenetako plazan postuetan dagozen emakumeen irudia islatuko dau. Salmenta-postu baten aurrean jarriko da, ortuari, barazki eta fruta zaku eta otzarakaz, balantza bat, atsedenerako aulkia eta abar barne.

'Emakume baserritarra' izango da eskulturaren izenburua, brontzekoa izango da eta sei metro karratuko azalera izango dau. Domingo Alegria plazan erakutsiko da eta abenduan jarriko da.

Gogora ekarri behar da Gernikako azokak antxina-antxinakoak dirala eta 1366an Hiri Gutunean agertzen dirala. Bertan jasotzen danez, Gerniak bakarrik izango luke asteroko azoka bat, eta herri honek bakarrik antolatatu ahal izango dauzela nekazaritza- eta abeltzaintza-azokak.

Betidanik baserriko emakumeak arduratu izan dira merkatuan salmenta-postua jartzeaz. Horregaitik, bere irudiaren omenez, Plazako sarrera nagusiaren aurrean, eskultura hau jarriko da.



IBARRANGELUKO

UDALA

JOLAS PARKEAREN BARRIKUNTZA ADOSTUA

Erabiltzaile guztientzako espazio hobeak eskaintzea, aisialdiko azpiegiturak modernizatzea eta hobetzea dira Ibarangeluko Udalaren helburuak be eta helburu horreetara bideratzen dau bere ahalegina. Horretarako, Ibaeta aldean, frontoiaren ondoko umeen jolas parkea erabat eraberrituko dau. Herriko familien benetako beharrianak adostu ondoren, jolasgunearen irisgarritasuna eta haurren segurtasuna hobetzeko barrikuntza diseinatu da. Gaur egun, parkeak bi gunek daukoz, desbardinak eta hormatxo batez bereziak. Parkea hobetu eta modernizatzeke, beharrezkoa da bereizketa hau desagertaraztea eta bi aldeko gunek bakarrik sortzea. Goiko aldea erabat barrituko da, egurrezko eta sokazko jolasguneez, oreka eta mugimendu-jolasak lantzeko, umeek gaitasun psikomotorrak garatzeko eta lantzeko, eta, aldi berean, irudimena eta gaitasun sozialak garatzeko. Behoko jolas-gunean, azalera segurtasun-materialagaz berriztatuko da, dagozen jolasak mantenduko dira eta umeentzako ortu pedagogiko txiki bat ezarriko da. Proiektu honetarako aurrekontua 150.000€-koa da, eta hau finantzatzeko, Udalak 40.000€-ko dirulaguntza kudeatu dau Bizkaiko Foru Aldundiagaz, eta beste 40.000€ BFaren *Herriak Egiten* proiektu eraldatzaileetarako ezohiko funtsaren bidez finantzatu da.



KORTEZUBIKO

UDALA

NATURA, OSASUNA ETA KULTURA IBILBIDE OSASUNGARRIAN

Udalerriko, herritarren eta bisitarien bizi-kalidatearen etenbako hobekuntzari begira, Kortezubiko Udalak *Ibilbide Osasungarria* sortu eban. Oinez egiteko ezin hobe eta jarduera fisikoa eta ohi-tura osasuntsuak bultzatzeko. Seinaleztapen espezifikoak dauko eta ibilbide hau ahalik eta erabiltzaile-talde handiena erabiltzeko sortu zan, segurtasun-irizpideak jarraituz eta diseinu eta profila egokia-gaz. Trazaduraren irisgarritasunari inguruaren paisaia-edertasuna gehitzen jako, ibiltariak Kortezubiko alderik ezezagunenean sartu eta gozatzeko aukera dauke eta bertako ondare eta historiari ezagunena ezagutzeko aukera be. Proposamenak naturagune bategatik ibiltzeko aukera emoten dau, eta horrek aldatzea hobetzen dau eta geure osasun fisiko eta mentalari mesede egiten deutso. Onura hauek osatzen dabe Kortezubiko *Ibilbide Osasungarria* diseinatzeko funtsezko premisa: edozeinek goza daikeela bideaz urte osoan, 7,76 kilometroko ibilbidea zirkularra eta erraza da, gehienezko altitueda 77 metrokoa da, eta 2 ordu inguruko iraupena dauko. Abiapuntua Udaletzeko plaza da (Enderika auzoa) eta Urdaibaiko paduretari-no iristen da. Kultur eta natur ondare aberatsa eta askotarikoa duen ibilbide honi balioa emoteko, Kortezubiko Udalak Ondarearen Europako Jardunaldietan parte hartu eban ibilbide honetan bisita gidatua antolatuz, arrakasta handiz.



MENDATAKO

UDALA

JASANGARRITASUNAREN ALDEKO EPE LUZERAKO KONPROMISOA

Mendatako Udalarentzat funtsezkoa da eraginkortasun energetikoaren aldeko udal konpromisoa. Horren erakusgarri dira azken urteotan arlo honetan garatutako ekintzak eta, batez be, Mendatako Klima Aldaketaren Aurkako Plan Integratua 2020 - 2040, energiaren erabilera eraginkorragoa egitea, isuriak murriztea eta energia barriztagarrien bidezko sorkuntza banatua handitzea helburu daukona. Plan Integratu hau egiteko, udalerriko kontsumoen inbentarioa egin da, baita industriaren, hondakinen, mugikortasunaren eta abeltzaintzaren eraginena be. Datu hauek udalerriko basoek xurgatzen dabezen isuriekaz alderatuko dira, isuritakoaren eta xurgatutakoaren arteko balantzea egiteko. Planaren lehen azterlanetatik ondorioztatzen danez, Mendatan bizitegi-sektorea da kontsumo handiena daukona, eta, beraz, Udalak udalerriko energia-plangintzan baloratuko dau. Eraikin edo azpiegitura publikoetan honakoak dira kontsumo handienekoak: Artape Taberna eta Idatze Etxea, Zarrabenta Taberna eta Udaletxea. Proiektu honek 20 urteko iraupena dauko, eta epe laburrean erregai fosilekiko menpekotasuna murriztea da helburu nagusia. Bi urtean behin, jarraipen-txosten bat egingo da, eragina baloratzeko, inbentarioak eguneratzeko eta ekintzen egoera zehazteko.



MORGAKO

UDALA

UDAL HELBURUA: GAIKAKO BILKETA ETA BANAKAKO KONPOSTAJEA, ZERO HONDAKIN!

Gaur egun merkaturatzen diran produktuek geure kontsumo-ohiturekaz batera gero eta hondakin gehiago sortzera eraman gaituzte. Morgako Udalak antzeman dauenez, 2000-2021 urteen artean, Morgako biztanle bakoitzak 1,18 kilo etxeko hondakin sortzetik 1,30 kilo sortzera igaro da. 2021ean Morgan sortutako etxeko hondakin guztietatik %18 baino ez da biltzen gaika. Kopuru hau Europar Batasunak 2025erako ezarritako gaikako bilketaren %55eko helburutik urrun dago, baita Eusko Jaurlaritzak 2030erako ezarritako gaikako bilketaren %85eko helburutik urrun be. Etxeko hondakinen %40 inguru organikoak dirala jakinda, Morgako Udalak frakzio horren gaikako bilketaren eta konpostajearen alde lan egitearen garrantzia nabarmendu dau. Alde horretatik, Udalak sentibilizazio- eta informazio-kanpaina bat jarri dau abian, herrian hondakinen gaikako bilketa hobetu eta Morga Bizkaiko herri-eredu bihurtzeko. Horretarako, etxeko hondakin organikoen konpostajeari eta gainerako hondakinen gaikako bilketari buruzko informazio-gune bat jarri da, herritarrei aholkuak emateko. Helburua etxeko hondakin organikoak etxean bertan zelari kudeatu ezagutaraztea da. Gainera, Morgako Udalak hondakinen gida bat argitaratu eta herriko etxeetara banatu dau.



MURUETAKO

UDALA

BIZIPUNTUA ETA ARGIZTAPEN ERA-GINKORRA BIDEGORRIAN

Mugikortasun jasagarria, irisgarritasuna eta bide-segurtasuna dira Muruetako Udalak lantzen dabezen funtsezko helburuak, hainbat proiekturen bitartez esaterako: Flores-Olatxu bidegorria luzatzea eta Muruetatik igarotzen dan bidegorriaren azpiegitura hobetzea. 3,5 kilometroko ibilbide honetan oinezko eta txirrindulari asko ibiltzen dira, baina argi gutxiago dagoen garaletan ezin da askorik erabili. Gabezia honen aurrean, Muruetako Udala aurrera doa energiaren aldetik eraginkorra dan argiztapen-proiektu baten kudeaketan eta garapenean, kontsumo txiki LED teknologiako 32 farola instalatzeko. Argiztapen barria tarteka egingo da: lehenengoan, Kamiñokoko oinezkoen pasabidetik Larrondo etxerarte doana (560m), 14 LED farola jarriko dira; bigarrenetan, Abrasolo bidearen irteeratik Flores etxeraino (530m), 18 farola jarriko dira. Gainera, Benta Solon (negutegien ondoan) doako Bizipuntu bat jarri da eta bertan bihurkinak, giltza ingelesak, giltza finkoak, allen giltzak..., puzteko eskuzko sistema bat, manometroa eta bizikletak garbitzeko ura dosifikatzen duen mahuka bat dagoz. Guztiak dira beharrezkoak konponketa txikiak egiteko eta bizikletan mantentze-lanak egiteko, esaterako balaztak doitzeko edo zulaketak konpontzeko. Kokapena aukeratzeko, bi irizpide hartu dira kontuan: sarbide errazeko gune batean egotea, bidegorriaren ondoan, eta lan hauek eroso egiteko lekua izatea. Zutoinak berak eusteko besoak daukozik bizikleta zintzilikatzen.



SUKARRIETAKO

UDALA

ERDIGUNE IRISGARRIA

Sukarrietak aurrera egin dau Irisgarritasun Plana gauzatzeko bidean, Eliz Bide eta Portuondo Bide oinezkoentzako eta ibilgailuentzako guneak seinaleztatzeko eta mugatzeko proiektu batez. Obrek mugikortasun eta bide-segurtasuneko baldintzak hobetuko dabez, batez be mugikortasun murriztua daukeen pertsonentzat. Eleiz Bideko bideak herrigunea artikulatzen dau, Portuondo Bide eta Ander Deunagaz batera, eta, gaur egun, ez dagoz bereiztuta oinezkoen eta ibilgailuen espazioak. Bide honetan, alde bat oinezkoentzat bakarrik izango da, eta goma mugatzaileek seinaleztatuko da, batez be udan, autoek ez daiezan aparkatu hoi gainean, eta trafikoagaz batera egotea segurua goa izan daiten. Helburu hau indartu egingo da aparkalekuak margotuz, kotxeak aparkatzeko orduan zalantzak eta nahasmena desagerrarazteko. Proiektuak inguruko herrigune guztia hartzen dau, eta pertsonen joan-etorria errazteko urtegunek eta mailak kentzea aurreikusten dau, baita oinezkoen ibilbidea oztopatzen daben hiri-hornigarrien elementuak lekuz aldatzea be. Hobe-kuntza-lanen artean, barandak jarriko dira, kaleen malda dala-eta pertsonak errazago joan daitezen. Esku-hartze guztietarako inbertsino globala 47.642 euroko izango da eta eta jauzi kualitatiboa ekarriko dabe udalerriko bizi-kalidatean.



ELIKADURA-SEGURTASUNA
INGURUMEN-OSASUNA
MIKROBIOLOGIA BIOSANITARIOA

Gure zerbitzuak:
LABORATEGIA
FORMAKUNTZA ETA
AHOLKULARITZA

Covid-19aren aurkako
prebentzio planak



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

Ezagutza, Teknologia, Zerbitzua



BETI HIRITARREN ZERBITZURA
INGURUGIROA ZAINTZEN

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

GOURMET
URDAITEGIA

PEPI

Pepe Urdaitegiak kalitateko
harribeheak eta delicatesen
produktu ugari eskaintzen ditu.

Gernikoko plaza 7,
48300 Gernika-Lumo
609 00 14 32



Torrealday
ZURE FINANTZA-OSASUNERAKO BAZKIDE ESTRATEGIKOA

ZERGA, LAN ETA KONTABILITATE AHOLKULARITZA

www.torrealday.es • 94 627 00 36



SAN ISIDRO
Sociedad Coop. Agrícola Ganadera
Abeltzain eta Nekazaritza Kooperatiba Elkartea

Bekoibarra, 25. bit. 8-14 Edif. Solube
48300 Gernika-Lumo
Tel. 94 625 03 20 / Fax 94 625 68 75
kooperatibasanisidro@gnl.com
www.kooperatibasanisidrognl.com

ARRIBALTZA
KAFETEGIA

ARRIZA
KAFETEGIA

Barrenkalea, 6
946 466 084

Artetikalea
944 650 698

48300 Gernika-Lumo

EUSKAL SOUVENIRS
GERNIKA

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

@euskalsouvenirs

JASANGARRI-TASUNAGAZ BAT!

OHITZ-ERAKIAK ENBAYU LURBOK
ORGANIKOAK OBIKUIKOAK
PAPESA, KARTONA, KARTON
BERRA BERRA
ERREKUPEROA
OLIO ERABILTZA BERRI ERABILTZA
DETERJENTE GARRAK BERTZULAZ BERTZULAZ

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



ALBERTO ITURRIARTE MARTINEZ

Maisua, pedagogo, terapeuta, Kontsultaria, Kultura arteko hezkuntzako masterraduna eta Gernikazarrako presidentea

Artikulu hau eskoletan ikasle etorkinei emoten jaken hezkuntza-arretari buruzkoa da. Euskal hezkuntza-sistemaren oinarrietatik abiatuta, egileak ikasle horreen hezkuntza-premina ohikoenak aztertzen dauz, baita eskolek ikasle bakoitzari emoten deustoen erantzuna be.

Azken bi hamarkadetan, beste herrialde batzuetako familia asko Euskadira iristen ari dira euren bizi-kalitatea hobetzeko asmoz, eta seme-alabak euskal eskoletan matrikulatzen ari dira. Ikasle barri horreei arreta eraginkorra emateko, eskolek Harrera Plan bat dogu, euren beharrei erantzun ahal izateko.

Plan hau euskal hezkuntza-sistemaren hiru oinarri pedagogiko eta filosofikoetan oinarritzen da:

- Gizarteratzea eta bardintasuna: Bertoko ikasleek euren ikaskide etorkinak parekotasun hartzen dabezan gertatzen da.
- Kulturarte-kotasuna: Ikasle immigratuak nabaritzen dauean taldean lekua daukola, estimatzen jakola eta bere hizkuntza eta kultura baloratzen dirala.
- Hezkuntza-kalitatea: Eskola batek proposatutako helburuak lortzen dabezanean, ikasle guztiei zabalduetako helburuak, bazerketa barik.

IKASLE ETORKINEN HEZKUNTZA-PREMINAK

Ikasle hauek gizarteratzeko zailtasun logikoak daukeez: Horreek konpotzeko, eskolok harrera-, errespetu- eta tolerantzia-giro ona sortzen ahalegintzen gara. Horrela, lehen egunetik ikasgelako jarduera guztietan eta eskolaz kanpoko jardueretan integratzen doguz, eta, aldi berean, ikas-kideekiko harremanetan sor daitekezen arazozen jarraipena egiten dogu. Aldi berean, bertoko ikaslideei honako balio hauek irakasten deusteguz: kultura barriak ezagutzeko gogoia; pertsona guztiak errespetagarriak diran ideia (nahiz eta bere ideiak edo ekintzak nahitaez ez izan); pertsona bere atxikipen etniko edo

erlijiosoaren ginetik baloratzea; bazterkeria, arrazakeria, orokortze baliobakoak, estereotipoak edo aurreiritziak baztertea.

Bigarrenik, ikasle hauek hizkuntza-preminak daukeez. Harrera-gizarteko hizkuntza ikastea ezinbestekoa da ikaslea integra daiten eta irakasten doguna ikas daian. Horregaitik, eskolan lehen egunetik saiatzen gara (adinaren arabera) euskaraz berba egiten, ulertzen, idazten eta testuak aditzen eta harremanak euskaraz izaten. Geure asmoa da derrigorrezko irakaskuntza amaitzean ikasle horrek bi hizkuntza ofizialean gaitasun nahikoa izatea bizitza praktikoan moldatzeko eta horreetako edozeinetan ikasten jarraitzeko.

Hirugarrenik, ikasle etorkinek curriculum-beharrak daukeez: Iristen diranean, euren ezagutzak ebaluatzen doguz eta jakin beharko leukiekin kontrastatzen doguz, adinaren arabera dagokien mailaren arabera. Jakin beharko leukenaren eta dakienaren arteko distantzia handia danean, curriculum-egokitzapen bat diseinatzen deustagu, ezagutzen ez dabezen oinarriko edukiak irakasteko.

Ikasle etorkinen etorrerak eta integrazioak daukozen erronkak irakasle guztien eta eskolan esku hartzen daben eragile guztien erantzukizuna dira. Era berean, erakunde inplikazioa eskatzen dabe, eskolei giza baliabideak eta baliabide materialak emateko, errefortzu sozialak, linguistikoak eta pedagogikoak eskaini ahal izateko. Eta, azkenik, familien erantzukizuna eskatzen dabe, seme-alabak euren ikaskide barriak hartzera animatzeko.

"Mundua etxera etorri zaigu". Lehen gure arbaso euskaldunak izan ziran mundura irteten ziranak. Eta mundu horrek, kasu askotan, lagundu egin eustoan. Orain geuri dagokiguz laguntzea. Eskoletan hau egiten ari gara. Eta ondo. ■

KORTEZUBI

natura, historia eta landa bizitzaren mosaikoa



Omako harana(Kortezubi)

Bostehun biztanle inguruko udalerrri honen kokapen estrategikoak, Urdaibaiko itsasadarra zabalik eta barruko haranen babespean, askotariko paisaia iradokitzailea eskaintzen deutso. Bere landa-essentzia ikutubakoa eta harrotasunez zaindua bere nortasunaren ezaugarrietako bat da, ondare-aberastasunagaz batera. Kortezubi Bizkaiko aztarnategi arkeologiko garrantzitsuenetako bat izateaz harro senti daiteke, Santimamiñeko koba.

Kortezubik beti merezi dau bisitatzea, bardin deutso urtaroa. Bertako auzoetan paseatzeak paisaia-, kultura- eta historia-xarma eta erakargarritasun guztia erakusten deutso. Erdiguneak, barritua eta egungo bizimodura egokitua, herriko plaza tradizional baten fisonomia eta zerbitzuak gordetzen dauz. Abiapuntu ezin hobia da Urdaibaiko bihotza dan paduran kiki-kiki agertzen dan naturagaz eta itsasoagaz bat egiteko.

Bidean San Esteban ermitaren inguru idilikoa ezagutzea beste opari bat da arimarako. Padurako paisaia zabala artadi-baso trinko bihurtzen da herriaren goialdean. Landazabal atlantikoa eta landak zipriztintzen dabizen baserrien arkitektura tradizionala paisaia-trantsizino ederra dira.

Goikaldean, Basondo eta Oma haranek balio handiko kultura-ondare bikaina gehitzen dabe. Ereñozar mendiaren pean, Santimamiñeko kobazuloa, Gizateriaren Ondarea, milaka urteko aztarnategi arkeologikoa da, paisaia sakon eta hordiga-



Kortezubiko Santiago Eliza



Bolunzulo errota.

rriz inguratua. Ez da harritzekoa Agustin Ibarrola artistak bere lan handienetako bat sortzeko inspirazioa hemen aurkitu izana. Basoa mihise lez hartuta, artelan berezi bat osatu eban eta, plano desbar-dinetan margotutako arbolek irudi gogoragarrien ikuspegi apartak sortzen dabez. Artelan "bizia" da, "gaixotu" egin zana, eta baso barri eta hurbil batean, "Basobarri" izenekoa, "indarbarritzeko" bidean dago, bere sortzailearekiko errespetu guztia-gaz.

Omako harana benetako leku baketsua da, paisaia karstiko harrigarri batez jositako naturaren erdian. Santimamiñetik Omako herrigunera doan bidean bizkaiko baserriaren eredu bikainak dagoz. Eta Oma liluragarrian, Bolunzulo errota ezkututzen da eta bertan Oka ibaia kareharrizko mendiaren azpian ezkututzen da be. "Ezkutuko" eta edertasun handiko lekua da hau, bertan denborak eta naturak euren obra artistikoa sortu dabe erroten harrizko hondarrekaz, landarediagaz eta ibaiko uragaz.

Herriko erdigunera bueltatuz, Kortezubiko eleiza, Santiago apostoluaren babespean, ustezko arkeologia gunea da eta aipamen berezia merezi dau. Harrizko harlauzaz osatutako harmailadi bate-tik sartzen dan goragune baten gainean eraikia, tenplua, gotiko estilokoa, landa-eremuko udalerrri baten berezko soil-tasunagatik nabarmentzen da, eta horrek, aldi berean, bere xarma goratzen dau. Eliz-pean ur bedeinkatu ontzia dago, berezia da erliebezko bere diseinuagatik, sugeak agertzen diralako, eta bere datazioagatik. Berrerabilitako kapitel erromaniko bat dauko, XII. mendekoa izan daitekeena.

Herriko aberastasun gastronomikoa, bere Km0 produktuen bariedadeakaz hornituta, bere balio handienetako bat da eta herriak mantentzen dauen landa errotzearen erakusle. Bisita askoz aberatsagoa da, ekoizleei zuzenean erosteagaz edo Kortezubik ostalaritza-establezimenduetan duen sukaldaritza ona dastatzeko mahai batean jezartzearen esperientzia atseginaz gozatzen bada. **UM**

Miren Arantza MADARIAGA

Elikadura ezinbesteko preminea da, baina kasu askotan ez gara ohartzen ze garrantzia daukon geure ingurumen-, ekonomia- eta gizarte-iraunkortasunerako. Miren Arantza Madariaga artiarra, ELIKA Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioko zuzendariagaz berba egin dogu, kontsumitzaileek, ekoizleek eta elikadura-kate osoak geure erosketa-erabaketan eta ekoizteko moduan aplikatu behar doguzen irizpide barriak ezagutzeko. Elikadura-jasangarritasuna eta ekonomia zirkularra guztiok onartu beharreko ereduak dira.

*Elikadurak
segurua,
osasungarria
eta jasangarria
izan
behar dau.*



Miren Arantza Madariaga **Argazkia:** ELIKA, Eusko Jaurilaritza

MIREN ARANTZA MADARIAGA *Elika Fundazioko zuzendaria*

Zein da ELIKAREN lana? Noiz eta zergaitik sortu zan?

ELIKA, Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa, 2001ean sortu zan "behi eroen" krisiaren ondorioz. Eusko Jaurilaritzak elikagaien segurtasunagaz zerikusia eukan guztian aholkularitza tekniko eta zientifikoa emoteko erakunde bat sortzeko beharra ikusi eban, elikagaien ekoizpenean segurtasuna bermatzeko, ez bakarrik animalia-jatorriko elikagaietan, une hartan arazo izan ziranak, baita landare-jatorrikoak be. Horrela sortu zan ELIKA. 20 urte baino gehiago emon doguz aholkularitza zientifiko-teknikoan, bai elikagaien ekoizpenagaz, nekazaritzagaz, abeltzaintzagaz, arrantzagaz eta elikagai-politikagaz zerikusia daukon guztian eskumena daukeen administrazioei, bai ekoizleari eta herritarrei, pertsonak ahalduzko eta elikadurari buruz jakin behar daben guztiari buruzko egiazko informazio emoteko.

Elikadura-jasangarria asko erabiltzen da orain; zer da?

Jasangarritasuna azken urteotan asko entzun dogun berba da, elikaduraren esparruan ez ezik, esparru guztietan be jarraitu beharreko estrategia da. Guk segurtasunetik lantzen dogu jasangarritasuna, eta kontzeptu honen esanahia aldatu egiten da munduaren lekuaren arabera. Afrikan bazagoz, elikagaiak eskuratzea da, jateko zeozer izatea. Herrialde garatuetan, jendeak jateko zeozer badaukala suposatzen dala, bere adiera kaltebaketasunaz ari da, elikadura osasunerako arazo ez izateaz. Eta beste kontzeptu aurreratuago bat elikadura osasungarria da, jendea ez danean konformatzen jaten

dauenak kalterik ez egiteagaz bakarrik, osasuntsu jan gura dauelako. Hau da, ez bakarrik gosea kentzea, ez bakarrik behalakoan minik ez egitea, alergia-eragitea edo intolerantziarik ez eragitea, baizik eta epe luzera nire osasunari mesede egitea. Kontzeptu honi jasangarritasunarena gehitu behar jako. Elikadurak orain segurua, osasungarria eta, gainera, jasangarria izan behar dau. Horrek esan gura dau ekoizpen-sistemek jasangarriak izan behar dabela, ingurumenari dagokionez, ahalik eta kalterik txikiena eragin daian ingurumenean, arlo ekonomikoan, ekoizlearentzat jarduera hori iraunkorra izan daiten, eta arlo sozialean, gizartearen, herrien eta ingurunearen hobekuntzan eragin daian.

Orduan, elikadura-jasangarria ELIKAREN ildo estrategikoa al da?

Halan da. Garapen Jasangarriko Helburuetan (GJH) jasangarritasuna mintzatzen da honako hauetan: elikagaien ekoizpenean, baliabide naturalak hobeto kudeatzean, xahutzea minimizatzean, elikagaiak ekoizteko sistemak jasangarriagoak izatean eta orain arte ingurumenean eragin daben kaltea ez eragitean. Elikagaiak ekoizteko jarduerak berotegi-gasena herena suposatzen dau, metanoa kantidade handitan sortzen dau, ur-kontsumo handia dauko, lurzorua degradatzen dauz, gehiegi lantzen dalako... Horregaitik, jarduera sistema jasangarriagoak egitea bilatu behar dogu, ingurumenari kalte egiten deutson guztia murriztea: pestizidak, plagizidak, ongarririk...

Legedia ildo horretatik doa?

Mundu mailan eta Europatik, elikadura-politikak bertatik markatzen dira, ezarri da 2030erako pestiziden erabilera %25 murriztu behar dala, plagizidak beste %25, ongarririk erabilera, animalien eta landareen ekoizpenean antimikrobianoen erabileraren gaia... Lan-ildo hau ez da diskurtso bat bakarrik, legediak ezartzen dau. FAOren ustez, elikaduraren jasangarritasuna elikadura segurua eta elikagarria bermatzea da, etorkizuneko belaunaldien oinarri ekonomikoak, ingurumenekoak eta sozialak arriskuan jarri barik.

Ze puntutan gagoz gu elikadura jasangarriaren estrategia honetan?

Kontzeptu barri horretara ohitu behar dogu. Adibidez, elikadura jasangarriak ekoizpen ekologiko handiagoa izatea eskatzen dau. Euskadin, ekoizpen ekologikoaren % 8 dogu, eta Busturialdean, ziurrenik, ez da % 8ra iritsiko. Erronka da lurralde bakoitzak, tokikotik globalara, bere elikagaien ekoizpena ekologikora egokitzea, eta ekologikoa hutsa ez bada, ekologikoak irizpide jakin batzuen arabera lan egiten ari dala egiaztatzen dauen zigilu bat eskatzen dauelako, gutxienez Europak markatzen dauenara hurbiltzea, hau da, plagizidak, ongarririk eta abar murriztea. Asko daukogu hobetzeko ekoizpen-sistemetan, eta egia da be, elikagai-ekoizpen konbentzionaletik ekologikorako trantsizioak denbora behar dauela. Orain dala urte batzuk ongarririk, plagizidak eta abar erabili ziran elikagaien ekoizpena bermatzeko eta babesteko, izurriteak, edota animalien eta landareen osasuneko gaixotasunak egozelako, eta orain elikagaien ekoizpena bermatu behar dogula esaten deuskue, baina produktu horrek guztiak barik. Eta aldaketa hau ez da egun batetik bestera egiten.

Ze aholkularitza eta laguntza jasotzen dau ekoizleak trantsizino hau egiteko?

Aholkularitza eta laguntzak dagoz, baina kontsumitzaileek egiten dan ahalegina ezagutzea eta onartzea eskatzen dau. Produktua osasungarriagoa eta jasangarriagoa izateko ahalegina prezioan agertu behar da. Kontsumitzaileek elikagaien balioa errekonozidu behar dabe. Prezioa ordaintzen doguna da, baina erosten ari garen produktuak prezio horrek baino askoz balio handiagoa dauko. Inolako ongarririk, plagizida edo substantzia erabili barik tomate bat ekoizten ari bagara, ekoizleak bere gain hartzen dauen arriskua handiagoa da, ekoizpena ohiko sistema batez baino txikiagoa izango da, eta hau prezioan islatu behar da. Eta ez horregaitik bakarrik, baita ingurumenari egiten jakon kaltea txikiagoa dalako eta osasungarritasunaren ikuspegitik begiratuta be. Ez dago frogatuta ekologikoa osasungarriagoa danik baina produktu kimiko gutxiago daukonez, naturalagoa izango da eta osasungarritasunaren ikuspegitik hobea izango da.

>>>

Hau da, ekoizleek kontsumitzaileen laguntza behar dabe aldaketa emoteko...

Gutziz, kontsumitzaileak errekonozidu behar dauen lana da eta apur bat gehiago ordaindu behar da. Ezin da izan geure etxetik 5 kilometrorra, inolako produktu kimiko erabili barik, ezagutzen dogun baserriar batek ekoizitako tomate batek Marokotik datorren tomate batek daukon prezio bera izatea, ez dakigu ze ekoizpen-sistemagaz egin dan, eta ez dakigu ze lan-baldintzatan ekoitzi dan. Jasangarritasunak zerikusi handia dauko gauzak baloratzeagaz be. Ekonomiari bakarrik begiratzen badeutsagu, ziur aski ez da errentagarria izango ez kontsumitzailearentzat ez ekoizlearentzat, baina beste ikuspuntu horretatik begiratu behar jako.

Elikadura zirkularraren adibiderik onena baserriak izan dira.

Planeta epe luzera zaintzeko modu bat da...

Urte batzuk barru ekoizpena izaten jarraitu gura badogu, ekoizleak izaten jarraitu gura badogu, edo erremedioa jartzen doguz edo ez dogu lortuko. Nondik datozkigu egunero kontsumitzen doguzen elikagaiak? Izan be, elikadura jasangarriak esan gura dau geure elikagaiak ekoizteko gai garela. Hau ikusten ari da orain Ukrainako gerragaz, COVIDagaz be ikusi dogu ze ahulak garen, hain zuzen be, beste herrialdeen menpe gagozelako, garraioaren menpe gagozelako. Orain dala gutxi garraio greba izan zanean bat-batean supermerkatu eta merkatuak hustu ziran... Ez gara gai ez oinarrizkoaz hornitzeko. Beste herrialde batzuekiko menpekotasun handia dogu, beste eskualde batzuekiko be bai... eta barrurantz begiratu beharko geunke eta... badakigu Euskadin ez daukagula fruta bariedade handirik geure baldintza klimatologikoengatik, baina bai orain kanpotik ekartzen doguzen produk-

tu freskoez hornitu. Urte hauetan bizi izan dogunak elikagai-sistema lez daukaguzen ahuleziez gehiago jabetu gaitu, eta horreetatik guztiak ikasi beharko geunke. Ezinezkoa da behar doguzen elikagai guztiak ekoiztea, baina bai klimak eta lurraldeak ahalbidetzen deuskuezanak.

Ze desbardinatasuna dago elikadura jasangarriaren eta elikadura zirkularraren artean?

Elikadura zirkularra produktu bat egiteko inbertitzen dan lehengaiaren bizitza luzatzean datza, hau da, gauzen bizitza luzatzean. Eta horrek ekonomia zirkular zorrotzerako balio dau, adibidez, praka baten bizitza ahalik eta gehien luzatzea eta erabilera desbardinak emotea, beste ezertarako erabili ezin dogun arte. Inoiz izan dogun eta izango dogun elikadura zirkularraren adibiderik onena baserriak izan dira. Baserrietan bagenekien ekoizten zana jan egiten zala eta jaten ez zana txerriari emoteko zala, eta gero txarria jaten genduan... hori zan ekonomia zirkular hutsa, ez zan jatekorik botatzen. Sistema perfektua zalako. Jakina, ezin dogu txarri bat etxean euki, baina elikagaien ekoizpenean inbertitzen diran baliabide natural guztiak kontuan hartuta, ez geunkez baztertu behar egiten dogun bezain azkar.

Ze dino Eusko Jaurlearien estrategiak ekonomia zirkularrari dagokionez?

Euskadiko estrategia zirkularra Garapen Jasangarriko Helburuetatik, GJHetatik dator, eta 12.3 helburuak dino kontsumitzaileen eta txikizkarien elikagai-xahuketa erdira murriztu behar dala, eta gainerakoek murrizten joan. Helburu hau berea egiten dau Europak, eta ekonomia zirkularraren estrategia onartzen dau. Erronka zaila da, baina onartu egin behar da.

Egungo ekonomia zirkularraren adibide bat?

Konposta geure zaborra autokudeatzeko modu bat da, eta hau etxe askotan egiten da; horrela, zabortegetara gutxiago joatea lortzen da, eta guztion onerako da. Animaliak elikatze berrerabilpena be badago. Adibidez, sagardoaren ekoizpenean, sagarra birrindu ondoren, animalien elikadurarako erabiltzen dan azpiproduktu bat geratzen da. Gipuzkoan sagardoa ekoizteko sagarraren ustiategi askok egiten dabe hau,

eta sagardoa egin ondoren, soberakina ardi- edo txarri-ustiategietarako da. Beste adibide bat jatetxeek kontsumitzen ez dan janariagaz tapperrak emotea da, ekonomikoki jasangarriak diran tapperrak sortzen saiatzea, hauek prezio soziala izatea eta, horrela, elikagai-soberakinak erabiltzea. Prestatutako janari-soberakinen zati handi bat elikagai-bankuetara bideratzen da, baztertuak izateko arriskuan dagozen pertsonentzat banatzen diran zentroen bitartez, eta arlo horretan be protokoloak landu doguz, ahalik eta modurik egokienean egin daiten, elikagaien segurtasuna zainduz.

Elikagaien xahuketa elikadura-arazoa al da?

Halan da. ELIKAN be elikagaien xahuketaren aurkako estrategia lantzen dogu, honi buruzko ikerketak egin doguz eta ondorioa da janari asko botatzen dogula. Zero xahuketa ezinezkoa da, dana ezin dalako aprobetxatu, janariari erabilera-hierarkia bat emon dakioke. Baina zer da lehengoko gauza? Kontsumitu daikeguna bakarrik erostea, ala kontsumitu daikeguna bakarrik ekoiztea?

Ondoren, berrerabilpena dago, janariaren zati bat giza elikaduraren barruan berrerabil daiteke. Soberakinak beste janari mota batzuk egiteko berrerabil daitezke, lehen egiten zan moduan; etxeetan soberan egoan okela kroketak egiteko erabiltzen zan, adibidez, edo animaliak elikatze. Orain, Ukrainako gerragaz arazoa dago: animalien elikadurara bideratzen diran zerealen lehengai guztiak garestitu dira, pentsuen prezioa izugarri garestitu da, eta arazo asko izaten ari gara. Elikadura-soberakinen zati bat animalien elikadurarako lehengaietara bideratzen badogu, ez gintzatekez zerealen menpe egongo, adibidez.

Elikadura-soberakinei erabilera barriak emotea ikertzen ari al da ELIKA?

Garrantzitsua da elikagai-soberakin horreen zati bat errebalorizau, berrerabiltzea, beste produktu mota batzuk egiteko, esaterako bioerregaiak, edo elikagai-hondarretatik abiatuta ontzi biodegradagarriak sortzeko, birziklatzea beste erabilera batzuetarako. Elikagai bat ekoizten dane-

tik pausu asko emon behar dira baztertu baino lehen... azkenean, zati bat zaborte-gira joan behar da, baina aurretik konpostera joan daiteke. Hierarkia bati jarraituaz, asko egin daiteke. Hau elikadura zirkularra da, elikagaiak ekoizten doguz, baliabide asko inbertitu doguz, eta orduan ahalik eta gehien aprobetxa daiguzan baztertu aurretik. Arlo honetan lan handia egiten ari da elikagaien bizitza luzatzen eta beste erabilera batzuk emoten lagunduko daben konponbide teknologikoetan. Era berean, soberakinen jatorria aurkitzeko lanean ari gara. Soberakinak non sortzen diran eta hauen arazoak jakitea, eta soberakin hoietarako hartzaileak bilatzea. Kudeaketa-bideak sortzea da kontua. Hauxe lan egiteko modu bat da, bilatu nork erabil daiken soberakin hori bigarren bizitza bat emoteko, hau da, giza elikadurarako, animalientzako, biodieselerako izan daitekeena... Etorbizuna sare hoiek, kanal hoiek sortzean datza. Baina asko dogu egiteko, gauzak botatzen ohitu garalako.

Busturialdean zelan gagoz? Ba al dago mekanismorik martxan hemen?

Ekonomia zirkularraren atzean, elikadura zirkularra barne, negozio aukerak dagoz. Horretarako, enpresa batzuek euren negozioa aprobetxamendura eta soberakin horreen errebalorizaziora bideratu behar dabe. Busturialdean errebalorizatzen ari dan enpresa historiko bat dogu: Barna, Bermeon. Arrain-uruna egiteko arrain-soberakinen balioa handitzen dau, animalien elikadurara bideratzen dana. Errebalorizazino-negozioaren eta komertzialki irteerarik ez eukanari beste erabilera bat emotearen adibide bat da. Busturialdean doguzen adibide bakanetakoa da. Kontuan izan behar da be, enpresa batek teknologia eta produktu-soberakin nahikoa behar dauzela

negozioa errentagarria izan daiten. Barna Bermeon sortu zan arrain asko iristen zalako, eta errentagarritasuna ziurtatuta egoalako, garraioa merkea zalako...

Ze beste soberakin dira produktua errebalorizatzeko aukera bat?

Esne-gazura, gaztandegien azpiproduktu edo elikadura-soberakin bat, gazta sikatzen danean botaten dauen likidoa, eta proteina asko daukoz. Euskadin milaka litro esne-garuzatzen dira, balio



proteiko oso handia daukon elikagai-soberakina bada be, edari energetikoak eta beste produktu batzuk egiteko balio handiagoa izan daikeena. Zailtasuna da milioika litro dagozela gaztandegietan, mapan sakabanatuta, eta likidoa garraiatzea oso garestia dala; beraz, oraino ez da errentagarria. Errentagarritasuna bermatzeko modua bilatzen ari gara, eta orain jarraitzen dogun lan-ildo gaztandegiek behar daben teknologia ezagutzea da, bi

garren bizitza bat emoteko esne-garuzari, garraiatu behar barik.

Negozio-aukerak ugaritzen ari dirala ikusten dogu, ikerketa-lanerako aukerarik be ba al dago?

Kasu askotan, zentro teknologikoek dagoeneko egin dabe ikerketa, errentagarriak izan daitekezen produktuak ezagutzen dira, hauen balio nutrizionala eta ekonomikoa. Inor ez zan elikadura-soberakinen ildo honetan lantzen hasi, ez egoalako ondo neurtuta, ezta zenbatuta be, baina sortzen doguzen soberakinen kopurua ezagutu-takoan konturatzen zara neurriak hartu behar dirala.

Jarraitu beharreko adibide bat Kataluniako Fundació Espigoladors ekimena da?

Bai, adibide interesgarria da Katalunian. Bertan, gizarte-ekimen bat sortu zan, Espigoladors Fundazioa, irabazi asmo bako erakunde bat da, elikagaien galearen eta xahuketaren aurka borrokatzen dauena eta, aldi berean, gizarte-bazterketa jasateko arriskuan dagozen pertsonak ahalduntzen dauzena. Nekazaritzan bilketa mekanizatuta dago eta produktu asko lantzean geratzen da, batu barik. Nekazarie ez jake errentagarria egiten soberakinak eskuz jasotzea. Egoera horren aurrean, gizarte-ekimen hau sortzen da: gainerako produktua eskuz batu eta eraldatzen

daben pertsonak, gizarte-bazterkeriaren arrisku egoeran dagozen pertsonak sortutako produktu-lerro barri bat sortzeko, eta, gainera, lanpostu barriak eta lerro marka barriak sortzeko... Euskadin, behar bada, Araban antzeko zerbait egin leiteke, eta Nafarroan, posible balitz, orburu edo borrajen ekoizpenagaz..., produktuak galdu aurretik beste lan-ildo bat bilatzeko modua da. Orain arte ez ginan horretaz ja- >>>

betzen edo ez geuntson beharrezko arre-
ta jarri, baina NBEK edo Europak esaten
deuskunean elikagaien xahuketa erdira
murriztu behar dala, erritmo horretan pla-
netagaz amaitzen dogulako, konturatzen
gara oraindik badagoela hobetzeko tartea.

Zertan datza Elikagaien Galerak eta Xahutzea Prebenitzeko Legearen aurre-proiektua?

Legeak elikatze-kateko eragile guztiei era-
giten deutse, katenmaila edozein dala be,
debekatuta izango dau xahutzea, eta so-
berakinak kudeatzeko plan bat izatera be-
hartuta egongo da. Legeak ezartzea ondo
dago, baina irtenbideak be jarri behar dira,
alternatibak emon behar dira. katenmaila
bakoitzean arazoa desbardina da. Lehen
sektorean, batzen ez dan guztia dago; ka-
lidadearen arloan, gero eta zorrotzagoa,
arazo bat sortu dogu barazkiekaz eta fru-
tekaz, zentzu barik baztertzen diran pro-
duktuak dagoz, fruta itsusiak, esaterako.
Beste kate-maila batzuetan, xahuketa
iraungitze-datagaz lotuta dago, eta pro-
duktuak ondo kudeatzen ez badira, kont-
sumitu barik geratzen dira. Banaketan,
adibidez, deskontudun artikulua jartzen
dira iraungitzera doazenean, baina hemen
be tranpak dagoz. Gaztetan, adibidez, 3x2
eskaintzen dabe, baina hilabetean iraun-
gitzen badira, edo gutxiago, arazoa kon-
sumitzaileari helarazten deutsee.

Ba al dago mekanismorik kontsumitzaileek ez xahutzeko?

Hori kontzientziarazioa da, ez bakarrik in-
gurumenagatik, baizik eta dirua gastatzen
dalako, elikagaiak alferrik galtzen diralako
eta jendea gosea pasatzen ari dalako. Ho-
beto kudeatu behar dogu, kontsumituko
doguna erosi. Prebenitzeko modu bat da
hurbileko merkataritzan erostea, behar
dan neurrian. Egia da horretarako dendak
gertu izan behar dirala... eta zaila dala eros-
ketak astero egiten dozuzenean.



Miren Arantza Madariaga **Fotografia:** ELIKA, Eusko Jaurilaritza

Kontsumitzaileen ohiturak aldatzeaz ari gara?

ekoizleek trantsizino bat egin eta modu
jasangarriagoan ekoizti behar daben mo-
duan, kontsumitzaileek geure ohiturak
aldatu behar doguz. Urtariletik aurrera,
adibidez, fruta-dendak behartuta dagoz
idazki bat izatera, soberakinak kudeatzeko
plan bat, eskatzen deutsoen edozeini auz-
kezteko. Plan honek azaldu behar dau zer
egiten dauen saltzen ez dabeen produk-
tuekaz, zaborretara ez botatzeko. Elik-
gai-denda txikiak azalera handien ereduari
jarraitu beharko deutso, eta produktuak
euren prezioan jarri beharko dauz, eta era-
baki beharko dau galtzeko zorian dagozen
galkorrak merketzen dabezen ala ez, ala

abeltzainekaz eta txarri-haztegiekaz ados
jartzen diran, produktu horreek saltzeko.
Kontsumitzaileak, bere aldetik, ohiturak
aldatu behar dauz eta errezeloak kendu
deskontuak daukozen produktuak eros-
terakoan; nutrizino-aldeak egokiak diran
produktuak dira, egun berean erosi eta
kontsumitu daitezkeenak. Txip aldaketa
danok egin behar dogu.

Elikagaien dohaintza aukera bat al da?

Elikagaien dohaintzan, gauza bera ger-
tatzen da galkorrekin. Supermerkatuek
produktuak emoten dabez, esaterako jo-
gurtak, baina dohaintza jasotzen dabenek
berehala kudeatu behar dabe, arazoa he-
larazten jake.

Elikadura jasangarriaren eta xahuketa- ren ikuspegitik, zelan kudeatu behar da Urriko Azken Astelehena bezalako eki- taldi bat?

Ekitaldi jasangarria da, zirkuitu laburre-
koa dalako, geure baserriarrak dira, baina
gero ekoizle bakoitzak saldu ez dauena
kudeatu behar dau, hurrengo azoka-
ra eraman, zuzeneko salmentara... Teo-
rian, landare-jatorriko soberakin guztiek
konpostera joateko edukiontzia batera joan
beharko leukie. Hori litzateke egokiena.
Enpresa txikiak plan pilotuak sortzen
saiatzen ari gara, eta egia da ekitaldi han-
dietan soberakinak kudeatu behar dirala.

Baserritarrek be soberakinak kudeatze- ko plan bat izan beharko dabe?

Baserritarrak ez dira elikagai-enpresatzat
hartzen, eta ez dabe kudeaketa-planik
egin behar, baina azoketan produktuak
kudeatzeko eska dakiekee, edo honda-
kinak edukiontzian uzteko formula bila
daikeez, gero konpostea edo animalia-eli-
kagaia egiteko.

Gaian aditua eta Gautegiz Arteagako bi- zilaguna zarala, zelan baloratzen dozu Busturialdeko elikadura-jasangarritasuna?

Ez gara jasangarriak, ez garalako gai ge-
ure burua oinarritzaren hornitzeko. Ekoiz-
ten dana baino gehiago kontsumi geinke,
hau da, eskaintza baino eskaera gehiago
dago; beraz, enpresa edo ustiategi barriak
sortzeko edo dagozenak produktu barrie-
kaz handitzeko aukerak dagozela uste

*Busturialdean ez
gara jasangarriak,
ez garalako gai
geure burua
hornitzeko.*

dot. Jakin badakigu saltoki handi batzuek
tokiko produktu gehiago sal daikeezala,
baina ez dago hauek hornitzen daben
eskualdeko hornitzailearik... Ekoizleek eta
kontsumitzaileek aurrerapauso bat emo-
tea gustatuko litzakit, batez be biosfe-
ra-erreserba bat bagara, garapen jasan-
garriaz berba egiten badogu eta geure
eskualdeagaz zerikusia daukon guztiagaz
zorrotzak bagara, elikaduran hartzen do-
guzen erabakiekaz be zentzudunak izan
behar dogulako. Negozio-aukera asko
dagoz elikaduraren sektorean, ez bakarrik

lehen sektorean, baita eraldaketan be.
Gogoratu behar dogu, adibidez, Euskadin
kiwiak ekoizten liderrak garala, bere ga-
raian norbaitek beharrezko baldintza kli-
matologikoak betetzen zirala ikusi eban,
aukera ikusi eban eta aurrerapauso bat
emon eban, gainera balio erantsia daukon
produktu batagaz. Kiwia bezala beste
produktu batzuk bila daitezke...

Ze produktu barri landu daitezkez Bustu- rialdean?

Gero eta ahuakate gehiago ikusten do-
guz, adibidez... Balio erantsi handiko beste
produktu batzuk be badagoz, esaterako
oskoldun fruta-arbolak, fruitu lehorrek ir-
teera ona dauke eta ondo ordaintzen da,
ildo horretan barritu geinke. Danok proak-
tiboagoak izan behar dogu... ez bakarrik
eskoletan tokiko produktua eskatu...
merkaturatze-lerroak egon daitezzen pro-
duktua egon behar da, baina ekoizle bat
negozioa handitzeko edo ustiategi bat
muntatzeko esaten deutsozunean, ezin
da eskola-jantokiak hornitzeko bakarrik
izan, kontsumitzaileak tokiko produktua
erosi behar dau. Edo benetako lotura
dago eskaintzaren eta eskariaren artean
bultzada bat emoteko, edo filosofatzen
jarraitzen dogu... Oraintxe bertan arazo
bat dogu. Negozio-bide batzuk zabalik
dagoz, baina ez dauke produktu nahi-
korik erantzuna emoteko, eta, era batera,
bide barriak zabaldu gura doguz produk-
tu beragaz, hori ez da bateragarria. Ga-
txa da, baina hor dago erronka. Nik uste
dot elikagaien barrikuntzaren eredu izan
geintezela, danok norabide berean
arraun egingo bagendu.

Gakoa tokiko ekoizleei laguntzea al da?

Busturialdean bi behi-ustiategi garran-
tzietsu daukaguz, dibertsifikatzeko aha-
legin handia egiten dabeneak. Santana
Esnekiak (Kortezubi) esneki lerro bat za-
baldu dau eta ahalegin honen alde egin

>>>



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



Arrien Optika 

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

beharko geunke. Bestalde, Nanikek (Kor-tezubi) bere okela saltzen dau, eta kontsumitzaileok produktu hauei balioa emon behar deutsegu eta ez gara tratuan ibili behar erosterakoan. Ezin dogu bere balioa baino merkeago ordaindu.

Kontsumitzaileok badakigu ze garrantzitsuak diran geure erosketa-erabakiak?

Beharrezkoa da pertsonak ahalduntzea informazioa eta ezagutzagaz. Ohiturarik ez dogun arren, etiketak irakurtzen ikasi behar dogu, produktua nongoa dan ikusi, zegaz dagoen eginda...ezagutu zer jaten dogun eta zentzudunak izan, ahal dogun neurrian. Jardun eta erantzunkide izan gura badogu, tokiko produktu onengatik gehiago ordaindu gura dogun erabaki behar dogu. ELIKAn sentsibilizazio-lan etenbako egiten dogu. Eusko Label produktuek, adibidez, hemengo produktuak identifikatzeko eta balioztatzeke balio dabe, gero jendeak bere erabakiak har-

tzen dauz. Nik erosketeei erreparatzen deutset... eta inkongruentzia handia dago. Konfort-gunetik atera behar da gauzak aldatzeko.

Amaitzeko, zein da ondorioa?

Batez be, geure erosketa-esperientziari buruz apur bat pentsatzea. Elikadura funtsezkoa da, osasunari lotuta dagoalako. Zer jaten dogun pentsatu behar da, ingurumenaren aldetik osasungarria eta jasangarria dan lurralde batean bizi gura badogu. Erabaki horreek be geure esku dagoz. Beste batzuek egiten dabena alde batera utzita, erabaki zentzudunak hartu behar doguz, lehen sektorean, geure ingurumenean eta geure osasunean eragina izango daben erabakiak..., eta elikatzeko orduan erantzunkideak izan behar dogu, erraza baina zaila be. **UM**

**Juntas Generales de Bizkaia
Bizkaiko Batzar Nagusiak**



www.jjgbizkaia.eus

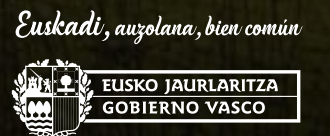


Ez da nahikoa itsaso eskuzabal bat edukitzea, gure abereak gurtzea, ezta lur emankor bat izatea ere. Zerbait gehiago behar da. Horregatik, Euskadin kalitate goreneko 18 produktuek jatorri, zapora eta benekotasun zigilua dute.

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.



FORU

Erromako faktoria

Haitza kobazuloan aurkitutako material arkeologikoak eta Forun agertutako Ereñoko kareharriz landutako bi aldare Elexaldeko hegoaldeko muinoa ikertzen hasteko aztarnak izan ziran. Aldare honeek latinezko testuak daukozen epigrafeak daukeez. Bata Tourseko San Martin eleizan eta bestea Triñe auzoko San Gregorio ermitan agertu ziran. Bizkaiko Antzinaroan interesa eben Unibertsitateetik atera barri ziran hiru arkeologo

gaztek egin eben, erromatarren garaiko guneak indigenen munduagaz lotzeko asmoz. Horrela hasi zan Enrique Alkorta, Mikel Unzueta eta Ana Martínez de Salcedoren eta Foruko erromatar herrixkaren arteko harreman profesional eta pertsonala. *"Antxinako museo arkeologikoaren dirulaguntza bategaz hasi ginan, eta, ondoren, Bizkaiko Foru Aldundiaren zuzeneko kudeaketagaz. Aldundiak lurra erosi ebezan, Bizkaia osoko ondarearen parte izan eitezan"*, gogoratzen dau Anak, Biz-

kaiko Foru Aldundiak aurrera eramaten dauen indusketaren egungo zuzendariak. Harrezkero, lotura profesionala dauko aztarnategi arkeologiko honen ikerketagaz, ekialdeko Kantauri osoko erreferentea dana.

Ikerketek oldar barri bat hartu dabe us-tekabeen. Indusketa-sektorearen mugan terma batzuetako eraikuntza-elementuak agertu dira. Hemen kokatzen dira orain ondoko pasealekutik ikus daitezkeen indusketa-lanak. Orain arte, ikerketek adierazten dabe eraikina oso hondatuta dagoela, ziurrenik erromatarren garaian suntsituta geratu zala eta geroago espoliatu zala. *"Halanda be, espero dogu informazio interesgarria eta herrixka aztertze-ko datu garrantzitsuak ateratzea"*.

Kantabriako gerrak amaitu ondoren, Erromatar Inperioak Iberiar penintsula konkistatzeko prozesua amaitu eban, eta konkistatutako lurra okupatzen eta ustiatzen hasi zan. Erromak lurraldea antolatze-ko erabiltzen ebezan populaketa-guneak (herriguneak) ezarri ebezan. Testuinguru horretan sortu zan Foruko Erromatar Herrixka, Bizkaiko garrantzitsuena. *"Erromarako zubi-buru moduko bat da, espazioa antolatze-ko, ziurrenik gune satelite gisa Flaviobriga kolonia antolatze-ko, garai hartako garrantzitsuenetako bat, Castro Urdialesen egoana. Baliteke Bizkaian eta Gipuzkoan horrelako beste Foru batzuk egotea"*, dino Ana Martínez de Salcedok, indusketaren zuzendariak.

I. mendean, Klaudio eta Neron enperadoreen garaian, herrigune hau sortu zan eta Elexaldeko muinoa izan zan bere funtsezko erdigunea, populazio arrastorik ez egoan inguru batean.

Erromatar Inperioak zerbitzu, egitura eta eraikin publiko hornitu eban kokagunea, hauetan hiriko bizitza komertzial, juridiko eta erlijiosoa egiten zala, eta baita tailerretarako eraikinak be, burdinaren eraldaketagaz lotutako industria. Banaketari dagokionez, ez dauko herri egitura bat antolatuta, erromatar hirietan gertatzen ohi zan bezala. Muinoan zehar sakabanutako eraikinak ziran, bizi-guneren bat be baegoan, baina, funtsean, industria- eta merkataritza-izaerako enklabe bat zan, erro ekonomiko handiagaz. *"Herrixkak oso harreman estua eukan Urdaibaiko it-*



Foruko herrixkako aurkikuntza barri baten ikuspegia **Argazkia:** Ginerradi S.L.

sasadarragaz, komunikazio bidea bezala eta tailerretatik ateratzen ziran produktuak merkaturatzeko bide gisa, baina, era berean, kontsumo-ondasunak iristen ziran bertatik", azaltzen dau Ana Martínez de Salcedok. Bere azalera osoa 6 hektarea ingurukoa zala kalkulaten da, eta, zalan-tza barik, Urdaibai eskualdeko gune nagusia izan zan, K. a-ko .I. mendetik IV. menderteko garaian. Kantauri ekialdeko beste herrigune batzuk ulertzeko erredua dan aztarnategia da gainera.

Bertoko biztanleen eta herrixka erromatarren arteko harremana alkarlanekoa eta integratzen izan zan. *"Erromak bertoko herriekaz eta inguruko kastroetan bizi ziran goi mailako hierarkiekaz itundu eban, Arrolako kastroagaz (Arratzu), esaterako. Arrola zan herrigunerik garrantzitsuena erromatarrik iritsi aurretik, eta Erromak hainbat es- kubide emon eutsien, adibidez, herritarta-*

Bertoko biztanleen eta herrixka erromatarren arteko harremana alkarlanekoa eta integratzen izan zan.

suna, Erromako administrazio-egiturara sartzeko aukera emon eutsoena. Gizarte barri bat sortzen da, aurreko mundu indigena horretako asko daukona, batez be sinbolikoki eta erlijio arloan, baina Erromako bizimoduak be bereganatzen dauz".

UM



Dokumentazioa-lanak Foruko Erromatar herrixkaren eraikin batean. **Argazkia:** Ginerradi S.L.

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

Gernika-Lumoko muga naturalek eragin zuzena izan eban haren garapen eta hazkunde linealean.

TILOSETAKO PASEALEKUA

joan - etorriko paseoa

Geure herrietako txokoak zeharkatzen dabenez landa-bide eta -ibilbide ugariz jositako eskualdean, Gernika-Lumoko Tilisetako Pasealekua da Urdaibaiko herri-ibilbide nagusia, irisgarria eta jende asko erabiltzen dauena urte osoan zehar.

Tilisetako Pasealekuaren historia bideen eta herrien arteko lotureen hobekuntzagaz bat dator, XVIII. mendearen azken herenean, errege-bideak errepide bihurtu ziranean, eta Gernika-Lumoko garapen eta zabaltzeagaz be, muga naturalek baldintzatuta. Kosnoaga mendiak mendebaldean eta itsasadarrak eta trenbideak ekialdean izateak, herriko garapen logikoa lineala izatea ekarri eban. Herri-hazkundeak, Kosnoagapean eta Bermeorako norabidean, paseo handi bat proiektatzea ekarri eban, errepidearen beste aldean, Tilisetako Pasealekua. 30 metroko zabalerako pasealekua, bi kilometroko ibilbidea Foruraino, alde banatan erki-ilara bikoitza eukala.

Tilisetako Pasealekua Carlos Gangoiti kaletik igarotzen da. Kale honek Argentinara emigratu eban gernikar batengandik hartzen dau bere izena. Gernikar honek hiltzean (Buenos Aires 1922) Kaltzada egoitzari testamentuan, Argentinako Errepublikan eukazan ondasunen bosten bat itxi eutsan.

Kalearen hegoaldeko hasieran 1963tik dago Gernika Jai Alai frontoi zirrargarri eta enblematikoa, "Zesta-puntako katedrala", Secundino Zuazo arkitekto bilbotar ezagunak diseinatua, industria kalean egoan aurreko frontoia bonbardaketan suntsitua izan zan. Halanda be, Carlos Gangoiti kalean, San Juan kaleko bidegurutzetik eraikin batzuk geratu ziran suntsitu barik. Bonbardaketan zaurituak artatu ebezan ospitaleko kasua da, kalearen beste aldean, iparralderaxeago. Juan de Busturia jaunaren debozioz sortua, eta Miserikordia Etxeategaz, 1783tik aurrera herriko pobreak hartzeko. Geroago, 1979ra arte, Karmeldarren komentua eta ikastetxea izan zan. Gaur egun San Fidel ikastola da. Carlos Gangoiti kaleko iparraldeko zatian be, Santa Ana auzoan, Gernika-Lumoko beste hezkuntza-eraikin bat dago, Bigarren Hezkuntzako Institutua, 1963 arte Agustindarren komentua eta ikastetxea izan zana eta Gerra Zibilean preso politikoentzako kartzela lez erabili zana. Bien artean, garai bateko Dublang Amatasun-Klinika, gaur egun Gernika Hotela dana, eta XIX. mendeko txalet bikain bat, orain dala gutxi etxebizitza partikular gisa birgaitua, Villa Argentina izenagaz ezaguna, erabilera publikorako irekitako lorategi zabalagaz.

Gaur egun, eta Gernika-Lumoko Udalak hainbat birmoldaketa egin ondoren, Tilisetako Pasealekuak, erraz ibiltzeko modukoa, saihesbidea gainditzen dau eta ezpel apaindura kenduta, irudi zabala-

goa eta irisgarriagoa dauko, udan eta urte osoan indarbarritzeko joan-etorriko ibilaldiaz gozatzeko egokia.

Galtzada eta pasealekua osatzen dabene bide arteza ezagun hau Gernika-Lumo kostalderantz zuzentzen dauen paisaiaren parte da. Tilisetako pasealekuak autoen trafikoa eta oinezkoen mugikortasuna uztartzen dauz eta Bermeotik iristean, Gernika-Lumo perspektibagaz aurkezten dau. Gainera, bere zugazti bereizgarriean bizitza sozial bizi eta osasungarria sustatzen dau.

Egia esan, Tilisetako pasealekua eskualdeko jendetsuenetako bat da. Gernika-Lumoko zein beste herri batzuetako bizilagunek erabiltzen dabe, ibilaldi labur zein luzeetarako, Foruko zatiaren hasiera dan iturriraino eta buelta edo bidegorriraino, Muruetaraino jarraitzeko. Zaila da urteko edozein sasotian ibilaldi mitiko hau egiten dauen ibiltariren bat ez aurkitzea. Ibilaldi horrek, askotan, familiarako arratsaldekotako oroitzenak gordetzen dauz, baita

ume-kotxeagaz egindako amaibako paseoenak edo bakarrik egindako ibilaldietakoak edo pasieran aurkitzen dozuzen lagunekaz egindako ibilaldietakoak be.

ZERGAITIK ERKIAK?

Erkien edo Tilisetako pasealekuak aurkituko doguz Euskal Herriko herri askotan eta beste leku batzuetan be, Hernaniko Ezkiaga Pasealekua, Gasteizekoa edo Irunekoa, besteak beste. Leitekeena da erkien bihotz formako hosto handiek daukeenez honeek eguzkia eraginkortasunez eklipsau egiten dabeelako udan, eta udazkenean erortzen diranean erraz biltzen diralako. Erki arruntak ez dau arreta askorik eskatzen eta hazkunde motela dauko. Trukean, urte askotan bizitzen da. Usain atsegineko bere loreen ezaugarri lasaigarriez gain, erkiak ia ez dau alergiarik eragiten, polenik sortzen ez dauelako. Gainera, hiri-kutsadurarekiko tolerantzia ona dauko, eta, beraz, apaindura-balio handiko espeziea da, gerizpean egoteko zuhaitz perfektua. **UM**



Tilisetako pasealekua, gaur.

ARROLAKO OPPIDUM-AREN INTERPRETAZIO ZENTROA

ARRULO

LAGUNE

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

Visit Urdaibai

Bizkaia

Sarrera duan Euzko Ertzaintza

Ezagutu Gauegiz Arteaga
pausoz pauso

ERKIAK

ERKIAK



Negua ate joka dagoela, hotzari aurre egiteko energia eta kaloriak emoten deuskuezan elikagaiak gura izaten doguz. Odolostea nutrizionisten arabera "super-elikagaia" da, nutrizio-balio handiko elikagaia dalako, eta baita geure gastronomian oso errotuta dagoen hotzari lotutako jakietako bat be.

Bostak eta iluna, txarria hiltzeko eguna" dino esaerak, eta garai batean, sasoi honetan, baserrietan auzoko familiak elkartzen ziran txarria hiltzeko ta hainbeste itxarondako txarriboda ospatzeko. Txarriak eta txarrikiak, neguko hotzari aurre egiteko elikagaiak emon deutsez belaunaldi askori. Txarriboda auzolanen egiten zan ta laguntzaren truke ohitura zan hain preziatua zan odolostea dastatu eta banatzea. Hortik dator euskarazko "Odolkiak ordinetan" esaera.

Odolostea jaki gozoa da, bere sabore bikainagatik gustukoa dauke askok ta beste batzuk gorrotatu egiten dabe, bere itxura itsusi eta baltzagatik, eta bere lehengai/osagai nagusiagatik, odolagatik. Hainbat odoloste mota dagoz tokien arabera, baina dikotomia nagusia arroz- edo barazki-odolkia da. Araban eta Nafarroan arroz-odolkiak ohikoak dira. Gipuzkoan eta Bizkaian, preziatuenak barazki-odolkiak dira, kipulagaz eta porruagaz. Gune batzuetan, txarri-odolaren orde, ardi-odola erabiltzen da, *buskantzak* edo *mondejuak* izenekoak, sabore biziagokoak, Zumarraga edo Ataun inguruan oso preziatuak.

Odoloste freskoak distiratsua izan behar dau eta 3-4 egun irauten dau fresko.

Busturialdean odolosten tradizioa dago, harategi guztiek, ia salbuespen barik, astero egiten dabez eta kontsumitzaileak badaki eta bilatzen dauz. Bermeoko Landabaso harategiko Imanol, Iñigo eta Gorka Gil anaiak 7 aldiz izan dira Euskadiko odolkien txapeldun, lau aldiz barazki-odolkiengatik eta hiru aldiz arroz-odolkiengatik. "Gure espezialidadea barazki-odolkia da, nahiz eta hemen Bermeon arroz-odolkia be egiten dogun bakarrak garen. Bermeon, Gernikan eta Busturialdean barazkienak dira ohikoenak".

O odolosteak

hotzari aurre egiteko superelikagaia

Arrakastaren sekretuaz galdetuta, horrela dinoskue: "barazki odolostea egiteko kipula gorria, porrua eta arroz pixka bat erabiltzen doguz gorputza izan dezan. Gure arroz-odolkia ez da Burgoskoa bezalakoa, gurea mamitsua da. Nahasketa sekretu bat dogu horretarako. Odola banatzaile batek ekartzen deusku, baserrietan ez baita hiltzen. Orain odola dator osasun-erregistrogaz eta iraungitze-datagaz. Geure errezeta belaunalditik belaunaldira pasa da, 50. urtetik darماغu hemen, harategia inauguratu zanetik. Geure gurasoek eta aitona-amonek erakutsi euskuen errezeta erabiltzen dogu. Hirugarren belaunaldia gara, eta ez dot uste belaunaldi barriek jarraituko dabenik".

Bestalde, kontsumitzaileen belaunaldi barriek geure harategietan erdilantutako produktuak bilatzen dabez. Bermeoko harategi honetan gazteek odolostea be erosten dabela eta, urte osoan saltzen daben arren, neguko hotzak iristeko irrikan dagozela adierazten dabe. "Geuretzat ez dago negua bezalakorik, zeure produktua saltzen dozu, zuk sortzen dozuna. Negua etortzea eta hotz egitea gura dot. Neguan 100 kilo inguru egiten doguz astein, 500 odoloste inguru. Tradizionala danagaz borrokan jarraitzen dogu, etxean irakatsi deuskuenagaz".

Odoloste freskoa erosteko gomendio on bat, odolosteak distiratsua izan behar dauela da, odolosteak 3-4 egun irauten dau fresko, gero saborea galdu eta kutsuak galtzen dauz. Hutsean be ontziratu daitekez, eta horrela freskoak gordetzen dira 8 egun arte.

Bere nutrizio-balioagatik, odolostearen kontsumoak onura handiak dakarzkigu geure osasunerako; ezagunena da, burdina asko daukonez, globulu gorri gehiago ekoizten laguntzen dauela, energia emoten deuskula, eta anemia izateko arriskua prebenitzen eta minimizatzen laguntzen dauela. Odolkia jateak muskuluehuna eratan laguntzen dau, proteina asko daukozelako. Onak dira gaixotasun kardiobaskularrak saihesteko eta diabetikoentzat egokiak dira. **UM**

ERREZETA

Odoloste hostorea

OSAGAIK (4-6 pertsonentzako)

- Hostore laukizuzeneko ore 1
- Barazki-odolki handi 1
- 400 g errege-sagar motako sagar
- Arrautza 1
- gurina
- gatza

Zatitu hostorea 4-6 karratutan eta gorde. Odolostearen azala kendu eta desegin; odoloste koilarakada bat jarri zati bakoitzaren gainean eta bil-bil egin. Margotu hostoreak irabiatutako arrautzagaz. Labean egosi, 220° C-tan berotu aurretik, eta 15 minutuz egosi (ondo urreztatu arte).Zatitu sagarrak ataletan eta egosi gurin eta gatz pixka bategaz 15 minutuz. Zerbitzatu hostoreak sagar konpotagaz lagunduta.

On egin!



ONDOAN DOGUN URAZ

arduratzen gara

HERRITARRAK-INGURUMENA BINOMIOA ESTRATEGIKOA DA

Bilbao Bizkaia Ur Partzuergoak 2022ko urtarrilaren 1ean ekin zion Busturialdeko eskualdean hornidura- eta saneamendu-zerbitzuak eman eta industria-isuriak kontrolatzeari. Bilbao Bizkaia Ur Partzuergoa, aurretik zegoen partzuergoa bezala, tokiko izaera duen udalaz gaindikio erakunde publiko bat da.

Urdaibaiko Biosfera Erreserbaren muina dugu Busturialdea. Aberastasun ekologiko handiko eta balio neurtezineko habitatak bere baitan hartzeaz gain, Mundakako bokalera arte iristen diren padura handiak ditu, hareatza zabalez betetako estuario luzea osatzen dutenak; azken batean, mendia, ibarra eta padurak, kostaldea eta hondartzak dira Busturialdea.

Kokaleku berezia eta apartekoa da, horregatik Partzuergoak bere lantalde profesionala, baliabide ekonomikoak, teknologia berriak eta kudeaketa-tresna espezifikoak baliatzen ditu eskualdeko hamasei udalerriei (Gernika, Bermeo, Forua, Gautegiz Arteaga, Ea, Elantxobe, Ibarrangelu, Mendata, Murueta, Ajangiz, Muxika, Busturia, Sukarrieta, Mundaka, Kortezubi eta Arratzu) eta bertako 45.000 biztanleei zerbitzua eskaintzeko eta zerbitzu hori homogeneoa, efizientea, kalitatezkoa eta bermeduna izateko.

Partzuergoak argi dauka "herritarrak-ingurumena" binomioa estrategikoa dela, jakin badakigulako hiriko uraren kudeaketa funtsezkoa dela planetaren jasangarritasunerako.

Eskualde honetan hamar hilabete daromatxagu lanean eta hornidura-sistemei dagokienez, bi arazo izan ditugu abiapuntu:

- Udako hilabeteetan dagoen baliabide-eskasia eta
- Akuiferoetako ura sisteman sartzeko ezintasuna, gaur egun kontsumorako egokiak ez izateagatik.

Hori dela eta, hainbat lan-ildo ezarri ditugu zenbait norabidetan: sistemaren ihesak arakatzea eta, ihesik egotekotan, horiek konpontzea; egoera txarrean dauden hodiak aldatzea zerbitzua bermatzeko, eta erabilgarri dagoen ur kopurua handitzeko baliabide berriak bilatzea, ibaietako emari ekologikoak errespetatuz.

2020an Urdaibaiko Erreserbaren Lurralde Ekintza Planak onetsi zen, eta zera jaso zen bertan: egunero pertsona bakoitzeko beharrak 100 litrokoak zirela.

Helburu hori lortzeko, Partzuergoak hainbat neurri eta erabaki hartu ditu zifra horretara iristeko, besteak beste: Golako hodia berritzea (5,5 milioi euroko aurrekontuarekin); Forua-Murueta sistema Gernikako sistemari lotzea; Ajangizko zundaketan hargune berriak egitea, eta Gernikan biltegi berri bat jartzea. Jarduketa horiek egiteko 10 milioi euro inguru behar dira.

Hala eta guztiz ere, programatuta genuen ibilbide-orriari ustekabeko elementu bat gehitu behar izan diogu: prezipitazio-falta eta tenperatura altuak. Maiatzeko euriei

esker eskualdeko baliabide hidraulikoak urez bete ohi dira, udari aurre egiteko. Hala ere, maiatzaz geroztik, aste batzuetan ez dugu euri tanta bat ere izan eta, gainera, oso tenperatura beroak izan ditugu; horregatik, Uraren Euskal Agentziak lehorte luzeko egoera dekretatu zuen. Uda hasi zenean, egoera beste urte batzuetakoa baino txarragoa zen, ez zegoelako baliabide nahikorik behar zen ura hornitzeko.

Helburua ez zen aldatu: ur kantitatea eta kalitatea bermatzeko (segurua eta araudiak eskatzen dituen kontrol guztiekin) ohiko biztanleentzat eta baita oporrak eskualdean igarotzen dituztenentzat, bisitarienentzat, turistentzat, industrietzat eta sektore guztietako jardura ekonomikoentzat ere (ostalaritza, lehen sektorea, zerbitzuak).

Aukera ugari aztertu genituen hornidura-



Gabeko presioaren kudeaketa dinamikoa



Golako hodia (Lorategieta)



Golako hodia (Busturia)



Barkaida Ur ekarria



Golako hodia (Arratzu)

ra bermatu ahal izateko ibaietako ura baimendutakoa baino gehiago murriztu gabe, eta borondate irmoa hartu genuen murrizketa drastikoak hartzea ez iristeko, hala nola ur-mozketarik ez ezartzeko, izan ere, horrelako neurriek kalte ekonomikoak eragiten dituzte, bereziki, ostalari-tzan, zerbitzuen sektorean eta nekazaritza- eta abeltzaintza-ustiatzietan.

Aukera guztien artetik abuztuaren ha-

sieran martxan jarri genuena hautatu genuen, jasangarria eta egingarria izateagatik. Horrela, sistema osatzeko ura Santurtziko portutik Bermeoko portura eraman genuen tangaontzi baten bidez.

Guztira 26 bidaia egin dira eta 103.470 m³ ur garraiatu da, sistemari 21 l/s hornitzeko. Tangaontzia bete baino lehen, ura edangarria zen dagoeneko, hala ere, ur hori etxetara eta industriari bidali aurretik Bermeo eta Busturiako tratamen-

du-estazioetan araztu da berriro.

Jakina, neurri hori ez da hartu dugun bakarra izan. Horrez gain, konponketak, mantentze-lanak eta baliabide berriak egin ditugu, herritarrak urrik gabe gera ez zitezten. Neurri horiei esker beste 78 l/s hornitu dizkiogu hornidura-sistemari.

Zalantzarik gabe, eskualdeko herritarrei eta udalei eskerrak eman behar dizkiegu, konpromisoa hartu eta gurekin batera lan egin dutelako; izan ere, ura zentzuz erabiltzeko jarrera hartu dute, egoerak txarreara egin ahala egin ditugun jakinarazpenen arabera jokatu.

Iraila amaierako euriteei esker ur-falta arindu da, eta hornidura-sistemetako ur-mailak hobetu direla esan dezakegu, nahiz eta baldintzarik onenak ez diren.

Partzuergoak tinko eusten dio eskualdearekin hartu duen konpromisoari; horiek horrela, lanean jarraitzen dugu arazoei aurre hartzeko eta etorkizuneko egoerari aurre egitea ahalbidetuko diguten jarduketak egiteko. Hori posible izango da, hain zuzen ere, Busturialdea Zadorra sistemari lotzeko hodia osatzen dugunean. Lurralde Ekintza Planean jasotakoaren arabera, 15 km-ko hodi bat eraikitzea dakarren irtenbide horrek eskualdeko hornidura-beharrizanei aurre egiteko bermea ekarriko du eskualdeko baliabide propioekin 100 l/s-ko atalazera iristerik ez dagoen hilabeteetan.

Eraginkortasun eta koherentzia arrazoiak argudiatuta, ez diogu inondik inora utziko zonaldeko ibaiak, akuiferoak eta iturburuak erabiltzeari; hala ere, Uraren Agentziaren betekizunen arabera, ur-mailak errespetatzeko bermeak ezarriko dira, eskualdean hain garrantzitsua den biodibertsitatea eta ekosistema zaintzeko.

Erleak,

NATURAREN ALIADUAK

Intsektu hauen egunerokotasunak euren biziraupena dauko helburu. Euren zeregin nagusia nektar eta polen bila joatea da ezitia sortzeko. Itxuraz erraza dan prozesua, baina ingurumenerako berebiziko garrantzia daukana. Ekintza honegaz, erleak landareen polinizatzaile bihurtzen dira, naturarako eta giza bizitzarako ezinbesteko funtzioa.

Erleak intsektu sozialak dira, egitura hierarkizatua eta funtzio xume bezain garrantzitsua dauke. Erlauntz bakoitzean Erle Erregina bat dago, bakarra, eta bere zeregina arrautzak errutea edo jartzea da. Ugarienak Erle Langileak dira, behar gehienak egiten dabezenak. Erlamandok, erregina ernaltzeko funtzio bakarra daukeen arrak dira. Landareen polinizazioa "langileen" zeregina da. Loreen nektarra batu eta erlauntzeko abarasketan gordetzea da euren betebeharra. Lorez

lore ibiltzen diranez, berez garraiatzen dabe polena, eta honegaz lore eta landareak ugaltzen eta biodibertsitatea kontserbatzen laguntzen dabe.

Landareen eta erleen arteko sinbiosi perfektuak alkarrekiko onura sortzen dau eta onura handiak dakarzkio planetari, Iñaki Gonzalo biologo eta erlezainak horrela azaldu deusku: *"Kalkuluen arabera, erleek landareen % 70 polinizatzen dabe. Ezinbestekoa da landare baten polena beste landare batzuetara iristea fruituak sor daitezcan. Lorategia edo ortua daukon edonork*



Abaraska. Argazkia: Iñaki Gonzalo



ikusten dau. Erleak badagoz, polinizazio gurutzatua dago, eta zenbat eta polinizazio handiagoa, orduan eta hazi eta landare eta zuhaitz gehiago sortuko dira".

Ospe handiko ahots ezagunek, aspaldi imajinatu eben erle bako mundu bat eta natura hondamendia suposatuko ebala esaten ebeen. *"Erleak lurratik desagertuko balira, gizakiei lau urteko bizitza baino ez litzakiez geratuko"*, hauxe da Albert Einsteinen hausnarketa. *"Jakinarene gainean esan eban, eta zentzua dauko, baina katastrofista samarra da. Datu objektiboek erreparatuz, erlauntza kopurua haziz doa. Egia da lehen baino hilkortasun handiagoa dagoela, guk aurton % 40 galdu dogu, baina datorren urtean berreskuratuko dogu, baita gainditu be, erregina hazteko erlezaintza modernoaren teknikak horretarako aukera emoten dabelako. Denboraldia erlauntz bategaz edo bigaz has daikezu eta hogeita hamarregaz amaitu"*, dinosku Iñaki Gonzalok. Bestalde, Txinan kutsaduraren arazo larria erleekaz amaitzen ari dala be esan deusku. *"Leku batzuetan eskuz polinizatu behar dabez fruta-arbolak, erleek egiten daben gauza bardina egiten dabe,*

Landareen eta erleen arteko sinbiosi perfektuak alkarrekiko onura sortzen dau eta onura handiak dakarzkio planetari.

baina pintzel bategaz. Lan neketsuena da, erlearen eraginkortasunaren aurrean, ordubeteen milaka lore polinizatzen dauz erleak, eta 40 eguneko bizi-ziklo osoan milioika lore polinizatzen dauz, eta hortik dator bere balioa. Hauxe da Einsteinek ikusiko leukeena... eta edozein baseritarrek be ikusten dauena. Polinizazio gurutzatua barik jaitsi egiten da fruta kantidadea eta kalidadea. Adibidez, polinizazio mota honegaz sagarrak handiagoak eta ederragoak izango dira".

Erlezaintzari dagokionez, Espainiako estatua da Europar Batasuneko herrialderik garrantzitsuena, ia 3 milioi erlauntzekin. *"Euskadin 6000 edo 7000 erlauntz egongo dira, eta Busturialdean 500 inguru. Erlezain profesionalak dagokionez, hiru izango gara. Profesionala izateko 100 erlauntza baino gehiago izan behar dira. Nik 80-100 erlauntza inguru dauzkat"*, esaten deusku Iñaki Gonzalok, Gernika-Lumoko plazan daukon postuan bezeroak artatzen dauzen bitarten. Geure eskualdean daukagun erlea *Apis Mellifera* da, zehazki iberiar azpiespezia (*Apis mellifera iberiensis*). Erleentzako eta ezti-ekoizpenerako habitat onena landaredi naturala da, haritzak, artadiak eta ibaien ingurua... Prezipitazioak, euria beste eragile garrantzitsu bat da. *"Nektarra sortzen daben loreak egon behar dira, baina nektarra egon dadin, % 60an ura danez, euria egin behar dau. Urte hau oso txarra izan da lehorteagatik, ez da loraldirik egon. Edozelan be, Urdaibairen ezitia sortzeko gaitasuna ez da oso ona, pinu asko dago erlearentzat inguru egokia ez dana, horregaitik era-*

maten doguz askok erlauntzak beste leku batzuetara". Izan be, Iñaki Gonzalok Araban dauko bere produktzioa, Urdaibaiko habitatatik eta azken urteotan erlezaintzat buruko min bihurtu dan beste arrisku batengatik, liztor asiaticoa. Liztorrak gutxitzen hasten dira hotz egiten dauenean, eta oraindik egiten dauen beroagaz, liztorrek oso aktibo jarraitzen dabe eta erleak gordeta geratzera behartzen dabez. *"Erleen ziklo osoa geldiarazten dabe, eta azkenean hil egiten dira orain negurako gordetzen daben ezitia jaten ari diralako eta negua iristean ezirik ez daukelako".* Erleen eta erlezainen beste etsai bat barroa izeneko akaro bat da, erlauntzak akabatzeke gai dan bizkarroi bat.

Hogei mila erle espezie baino gehiago dagoz, baina zazpi baino ez dira "ekoizleak". Ezitia, polena, propolioa, erregina-jelea, argizaria eta erleen pozoia bera dira erleek emoten dabezen produktuak, elikaduran zein osasunean erabiltzen diranak. Ezitia edulkoratzaille natural gozoa da, polena elikadura-gehirri lez kontsumitzen da eta antiseptiko ona be bada, propolioa *"arnas sistemarako erabiltzen da. Farmako baten berehalakotasuna ez daukeen produktuak dira. Apiterapian eta produktu naturaletan emaitzak epe ertain eta luzekoak dira"*, azaldu dau Iñaki Gonzalok.

Erregina-jelea elikagai oso osoa da nutrienteei dagokionez, eta erle erreginarene elikagaia da. Nutrizio-gehirri gisa erabiltzen da, baina kantidade txikietan eta denbora-tarteetan kontsumitu behar da. Argizaria kandelak egiteko erabiltzen da, egurrari distira emoteko, eta industria kosmetikoan be asko erabiltzen da. Pozoiari dagokionez, osasunerako hainbat erabile-ra daukoz, batez be gaixotasun erreumatikoak tratatzeko.

EZTI "GOGORRA"

Eztia azukrez betetako produktua da, eta, beraz, bere kristalizazioa prozesu naturala da eta denboragaz gogortu egiten bada kalidade onekoa dala adierazten dau. Horregaitik, erlezain honek erlezainen esaldi bat gogorarazten deusku, *"eztia gogorra izan behar dala"*; likidoa badago, ziurrenik, ezti pasteurizadua izango da, ona edulkoratzaille gisa, baina elikagai gisa bere balioak galdu dauz. **UM**

BOLA-JOKOA, EZ DAIGUN GALDU!

Garai batean, Busturialdean bola-jokoaren trebetasuna, bola bota eta urrun dagozan txirloak botatea, entretenimendu ernagarria zan. Herrien arteko txapelketak egiten ziran, orduko bolatokiak frontoiak edo probalekuak beste ziran, honeetan moduen apustuek giroa bizitzen eben. Gaur egun, Busturialdean bolatoki bakar bat geratzen da, Bedaronan, Ean.

Argazkia: Bola-jokoa Bedaronako bolatokian.

Ea da Busturialde guztian bolatoki tradizionala daukon bakarra, Bedarona auzoan dagoana. Bolatokia auzoko herri-altxorretako bat da, itsasoari begira eta kristalera haundi batek babestuta. Eako Natxitian bolatokia, txoko egin zan auzotarren beharizanetarako.

Garai batean, bola-jokoaren tradizioak indar handia izan eban, eta, neurri handi batean, apustuek pizten eben grinagatik eutsi eutson bere erakartasun eta ospeari. Herri bakoetak, auzo bakoetak edo bolatoki bakoetak bere modalitatea eta arauak euki dauz. Bizkaian bildu diran hamabost modalitateak ondoko hauek dira: oholzarreko pasaboloa, katxete modalitatea, erremonte edo Aiarakoa, hiru oholekoa, Leongo jokoa, Burgosko jokoa, munadun erremontea edo Zornotza aldeko jokoa, Berrizko hiru txirloak, hiru txirlo arrunta, Bermeoko boloak, Ea eskualdeko jokoa, bolo joko arabarra, bolo-palma, Zeanuriko modalitatea eta Olazabalgo zazpi boloko jokoa.

Busturialdean jokoaren arauak desberdinak ziran Bermeon eta Ean. Bermeoko modalitatea Bermeon baino ez zan praktikau, eta nagusien oroitzapena baino ez da geratzen, herrian, Mañun, Almiken, Errefaienen edo Artiken, bolatoki batzuk egozela gogoratzen dabe batzuek. Azken auzo horretan, zutik geratzen zan azken bolatokia 1983ko uholdeek eraman eben. Eako zonaldeko joko-estiloa, Ereño bezalako herrietara hedatu zana, antxinako taberman bolatoki bat izan ebana, honetan datza: bola bategaz bederatzi txirlo handi eta txirlo txiki bat botatzean. Bolatokiaren handiko puntan ipintzen dira txirlo haundi guztiak, botatzen dan bakoetak puntu bat

balio dau; txirlo txikia leku estrategikoetan ipintzen da, alderdietan, erdiko partean... leku gatxetan ze botateak 5 puntu balio dauz eta horrek jokoari dinamismoa emoten deutso. Badagoz beste arau bi tiradea ontzat emoteko: bata, bolea jaurti behar dan lekuan dagoan ohal zatia bolea agaz ikutzea botakeran eta bestea, bolea atzeko topea ikutu bahar dauala, ikutzen badau bost puntu, osterantzean, tiradea nulotzat emoten da. Gure nagusiek ondo baino hobeto ezagutzen dabez bola-partida on baterako estrategiarik onenak, baina "ondo botateko mainea behar da".

JOKATUZ KONTSERBATZEN DOGU

Joko tradizional honek gutxi iraun dauenez, Bedaronan, Ean, San Bartolome edo San Isidro jaietan bola-txapelketa herrikoiak antolatzen dira, eta herritarrek parte hartzen dabe txapelketa horreetan, tradizioa belaunaldi barriei hurbiltzeko eta gal ez daiten. "Helburua geure geurea dogun joko hau mantentzea da, eta danok gure bolatokiak gozatzea eta berau kontserbatzea. Aurton, parte hartze handia izan da jaietarako antolatu genduan txapelketan, bai nagusiek eta helduek, bai umeek eta gazteek parte hartu dabe. Ez da jaietako mus txapelketetan bezala, partehartzaileak beste herri batzuetatik etortzen dirala.

Bedaronakoa, Busturialdean kontsebatzen dan bolatoki bakarra da.

Bolo txapelketan herritarrok parte hartzen dogu", azaltzen deusku Esther Kortak, bedarutarra eta jai batzordekoa.

Bedaronan jokoa eskuragarriago egiteko, bolaketan jaurtzen dan eskuzuloko 8 kiloko bolearen aurrean, beste txikitxuago bat egitea erabaki ebeen, umiek be olgetako. Izan be, belaunaldi barriak dira bolaketaren etorkizuna ziurtatuko dabenak, ez bakarrik Busturialdean, baita Bizkaian osoan be; berton, herri-kirolen modalitate honek gainbehera nabarmena jasan dau. Gaur egun, Bizkaian bolo-jokoa Zornotzan eta Markinan praktikatzan da gehien.

Bola-jokoa geure landa-herrietako kultura- eta kirol-ondarea da. Bola jokoak bizi-rik irauteko belaunaldi barrien zaletasuna behar da, bolea jaurtitzan dabenek boleari emoten deutsen indar bardinegaz. **UM**



Bedaronako bolatokia.
URDAIBAI MAGAZINE 41

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

Euskadialari onak, gauza asko lortu ditugu.
Ela surlengoan, are gogo handiegaz,
musikara ekilbatzen jarraituko dugu guzokion artean.



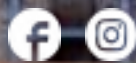
2022ko AZAROAREN 10a
ABENDUAREN 2a



BILBAO
BIZKAIA
be basque

Hau bezalako plan gehiago?

#BILBAOBIZKAIALOVER



Jarraitu iezaguzu
@BILBAOTURISMO
eta @VISITBISCAY