

# URDAIBAI

10 años

2024  
nº 39  
.....

© MAGAZINE ONLINE



## ESCUELAS PEQUEÑAS

EDUCACIÓN EN MAYÚSCULAS

GAUTEGIZ ARTEAGA, LA FUERZA DE LAS MAREAS

ENTREVISTA, ROSA REMENTERÍA DEL VILLAR  
*MI ESCUELA ES UNA GRAN FAMILIA*

EL SECRETO MEJOR GUARDADO DE BERMEO

CHARCUTERÍA PEPI, 30 AÑOS DE ESPÍRITU EMPRENDEDOR

ARTEAN, ENRIKE ZUBIA

LURKOI BASERRIA, LA ECOLOGÍA COMO MODO DE VIDA



**Pentsatu  
zer etorkizun  
nahi duzun.  
Benetan.**

# Ez da aurreztea aurreztegatik, Baskepensiones baizik.

Betidanik, liderrak izan gara  
etorkizunerako aurrezki-planetan.  
Pertsonalizatuta daude eta onura  
fiskalak dituzte.

**BASKEPENSIONES** bgae

Kutxabank SA Bazkide sustatzailea. Kutxabank Gestion IKESK SAU Ondare Kudeatzailea.

Kutxabank, SA. Kale Nagusia, 30-32, 48009 Bilbo. IFZ: A95653077. Bizkaiko Merkataritza Erregistroan inskribatuta. 5226 Tomoa, 0 Liburua, BI-58729 Orria, 1 Folia, 1. Inskripzioa.



## SALIR DEL BUCLE

LLevamos más de una década de dedicar tiempo, consumir energías, verter ideas y propuestas diversas, coincidentes y a menudo paralelas, en una cuenca de voluntades que comparten objetivos y no terminan de confluir en un camino común. Generaciones de agentes públicos y privados, sociales, culturales, medioambientales, turísticos... han emprendido y tomado parte en debates y procesos de participación para plantear estrategias y acciones de desarrollo en Busturialdea-Urdaibai.

La clave está en salir del círculo vicioso que enfrenta nuestra economía y el medio ambiente. Necesitamos compartir un enfoque multidimensional, partir de estrategias que prioricen la sostenibilidad y avanzar en la puesta en práctica de acciones y proyectos que, en el marco de una economía circular, utilicen y reutilicen los materiales y minimicen los residuos.

El problema está en como pasar de la teoría a la práctica, en como deshacernos de prejuicios y en liderar los avances sin mirarnos de reojo unos a otros. Tenemos que apelar a nuestra conciencia individual y colectiva, porque contar con las personas, con su compromiso e implicación es fundamental. Impulsar un crecimiento inclusivo y sostenible, que necesitamos en Busturialdea-Urdaibai pasa por implementar prácticas forestales y agrícolas regenerativas, apoyar la industria local, poner a disposición suelo industrial y captar industria innovadora no contaminante, promover los servicios locales, el comercio, el turismo sostenible, las escuelas, dinamizar y enriquecer nuestra cultura y fortalecer nuestra identidad con mente abierta. Estos y otros muchos ingredientes son necesarios para que sobreviva nuestro ecosistema vital.



### EDITA

NUEVA EUROPA S.L  
Carlos Gangóiti, 15, bajo  
Gernika-Lumo (Bizkaia)  
nuevaeuropa@nuevaeuropa.eus  
www.nuevaeuropa.eus

### SUSCRIPCIÓN

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

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

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

FECHA DE PUBLICACIÓN: 07.11 .2024



## INDICE



04



18



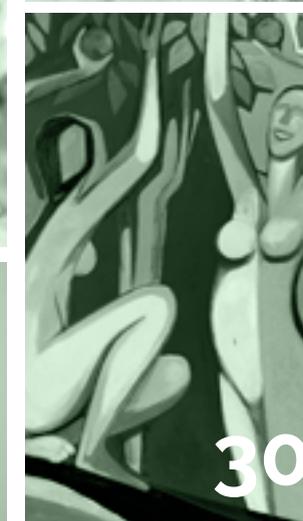
20



28



34



30

- 04 ERREPORTAJEA. Escuelas pequeñas, educación en mayúsculas
- 11 DANONARTEAN.
- 18 VISIT URDAIBAI. Gautegiz Arteaga
- 20 ALKARRIZKETA. Rosa Rementería del Villar, Ross Dantza Eskola
- 25 KOLABORAZINOA. Juan Carlos López Quintana, Arqueólogo
- 26 LEKUKO. El secreto mejor guardado de Bermeo
- 28 KALERIK KALE. Charcutería Pepi
- 30 ARTEAN. Enrike Zubia
- 34 SALTSA PORRU. Ajos
- 36 BERDEAN. Lurkoi baserria
- 40 LABUR LABUR.

# Escuelas pequeñas,

## EDUCACIÓN EN MAYÚSCULAS

Cuando hablamos de la escolarización de nuestros hijos e hijas buscamos la mejor formación, tendemos a pensar en centros grandes. Sin embargo, está demostrado que en escuelas pequeñas se crean bases bien robustas para una educación con mayúsculas. Las de Busturialdea sobreviven, pese a todo, como cimientos indispensables para la vida en nuestros pueblos.



Montorre Eskola (Gautegiz Arteaga)

En el actual curso, 430 niños y niñas de entre 2 y 11 años estudian en una de las 5 *eskola txikiak* de nuestra comarca, Haizeder Eskola (Natxitua-Ea), Montorre Eskola (Gautegiz Arteaga), Jose M. Uzelai Eskola (Busturia), Mundaka Eskola y Urretxindorra Herri Eskola (Muxika). Todas ellas se identifican como escuelas pequeñas, aunque algunas sean "más pequeñas" que otras. Si atendemos a la definición actual de *Eskola Txikiak*, tal y como recoge la Red de Escuelas Pequeñas de Euskadi, "son escuelas públicas de pequeño tamaño que impulsan la diversidad de edades, ubicadas en el medio rural, y que por estas tres características tienen múltiples y variadas posibilidades de realizar un buen trabajo".

Los principios "la escuela de todos y todas"; "la diversidad es riqueza" "todo el alumnado es del profesorado"; "escuelas populares que miran al pueblo" de las *Eskola Txikiak* son compartidos por estos cinco centros educativos de la comarca y pese a que los de Busturia, Mundaka y Muxika, quedan fuera de la Red de *Eskola Txikiak*, por el incremento de su alumnado, todos se sienten escuelas pequeñas, está en su esencia. Para pertenecer a la Red de *Eskola Txikiak* hay que cumplir una serie de requisitos, contar con menos de seis unidades (grupos) en la escuela, ser la única escuela pública del pueblo,

euskaldun y estar integrada en el pueblo. En la comarca solamente cumplen al 100% estos requisitos Montorre Eskola de Gautegiz Arteaga y Haizeder Eskola de Natxitua. "Nos consideramos una pequeña escuela. Hemos sido escuela pequeña cuando teníamos menos de 100 alumnos y alumnas, y aunque ahora no tenemos esa condición de las escuelas pequeñas sí cumplimos otras como estar en el pueblo, la cercanía... La escuela es como una familia. Aquí conocemos a todos los niños", reconoce Maite Madariaga Petrina, direc-

*Ante la reticencia de la sociedad hacia las bondades de la mezcla de edades, las escuelas pequeñas la defienden como algo positivo y enriquecedor*

tora de Mundaka Eskola. En Urretxindorra Herri Eskola de Muxika también se sienten *eskola txikia*, pese a quedar, este año, fuera de la red por contar con 8 unidades o grupos: "por el número de grupos nos hemos quedado fuera, pero cumplimos todas las demás condiciones. Nos consideramos una escuela pequeña", explica Beto Carbó Domínguez, director de Urretxindorra.

### ENSEÑANZA KMO

Las escuelas pequeñas de Busturialdea comparten algo más que su esencia, sus puntos fuertes son la cercanía, la mezcla de edades, educación personalizada, entorno natural y el ambiente familiar. "Es una escuela muy familiar, aquí conocemos a todos los niños y niñas. Además, pueden

venir andando solos, somos una parte importante de la comunidad", explican desde Mundaka Eskola; "Estamos cerca del pueblo, tenemos cercanía con la gente. Nuestras puertas siempre están abiertas", cuentan en J.M. Uzelai Eskola de Busturia; "Todos y todas nos cuidamos mutuamente", destaca Alain Ajuriagojeaskoa Garmendia, director de Montorre Eskola de Gautegiz Arteaga; "En la pequeñez hay más cercanía con las familias. Todos nos conocemos. Los alumnos y alumnas son de todos", reconocen en Urretxindorra Eskola de Muxika.

"Estar en el medio rural nos da mucho juego y prima la cercanía con las familias y el pueblo. Además, la mezcla de edades aporta una gran riqueza. Enseñarse los unos a los otros ayuda mucho a la adaptación, por ejemplo. Se crea un ambiente sano. Nuestra sociedad es una gran mezcla de edades y nosotros les preparamos para la sociedad", detalla Arnaitz Aboitiz, jefe de estudios de Haizeder Eskola de

Natxitua.

Ante la reticencia de la sociedad hacia las bondades de la mezcla de edades, las escuelas pequeñas, que conocen bien los beneficios que aportan las diferencias, la defienden como algo positivo y enriquecedor. La experiencia ha demostrado que para el proceso de aprendizaje es una gran riqueza tener en un mismo aula niños y niñas de diferentes edades. De ahí, que varios grandes centros, como es el caso de Allende Salazar Herri Ikastetxea de Gernika-Lumo, se hayan acogido a sistemas basados en la mezcla de edades como el Amara Berri<sup>1</sup>. "Nosotros estamos en el sistema Amara Berri y uno de sus principios es la mezcla de edades. Están

>>>

**eskola-bisitak**

Ezagutu gure Historia eta Ondarea

Egizuz ikasturteko txangoak

Visit Urdaibaigaz

**NUEVA EUROPA**




www.visiturdaibai.com  
634 243 762 visiturdaibai





Fiesta de las Eskola Txikiak de Busturiaidea

mezclados por ciclos. Es muy bonito porque los alumnos y alumnas se alimentan el uno del otro. Se trabaja la autonomía. Es totalmente beneficioso. Cada uno hace su propio camino, aunque estén en el mismo aula”, explican Maite Madariaga y Anai Gezuraga, directora y secretaria de Mundakako Eskola, respectivamente. “Aunque no estén mezclados por ciclos, les mezclamos en talleres, etc. Los y las mayores asumen el papel de ayudantes y la próxima vez ellos serán los pequeños y recibirán la ayuda. Es muy importante aprender de los demás y trabajar con personas que no tiene tu mismo nivel”, destacan desde Urretxindorra Eskola de Muxika, la jefa de estudios Olaia Laka Zaballa y el director Beto Carbó Domínguez. “La materia más difícil suele ser matemáticas, porque los objetivos que se exigen son diferentes en 3º y en 4º. Para ello hacemos desdobles. Se sale ganando”, explica Abel Aguirre, director de J.M. Uzelai de Busturia.

Montorre Eskola de Gautegiz Arteaga es la escuela pequeña por excelencia de la comarca, con 21 alumnos y alumnas

en total. Para este centro la mezcla de edades es esencial y 100% beneficiosa: “El mayor enseña al más pequeño, y así también ellos mismos consolidan su conocimiento. Se trabaja la autoestima. Es muy enriquecedor”, destaca su director, Alain Ajuriagojeaskoa Garmendia. “Hacen autorregulación. Cada uno encuentra su nivel. Las grandes escuelas han empezado a hacer la mezcla de edades. Supone una carga de trabajo para los educadores, ya que no es lo mismo preparar una sesión para una clase que para dos, pero es un gran beneficio. Se trabaja el principio de individualidad, ofrecer lo que cada uno necesita. Al estar pocos en la clase puedes estar más encima de ellos”, señalan Arnaitz Aboitiz y Alaitz Ajuria, jefa de estudios y directora, respectivamente, desde Haizeder Eskola de Natxitua, que cuenta con 75 alumnos.

#### ‘ESKOLA TXIKIAK, HERRI BIZIAK’

Otra característica intrínseca en las Escuelas Pequeñas es que la escuela está integrada en el pueblo y los niños y niñas sienten que son miembros importantes

<sup>1</sup> “Amara Berri”: Un sistema de aprendizaje extendido en los centros escolares de Euskadi, que pone como la parte más importante del proyecto al niño o niña, a su desarrollo global y armónico. Tiene en cuenta el desarrollo de su personalidad o sus relaciones sociales desde la etapa infantil hasta el final de primaria. Intenta contribuir a su crecimiento mediante el juego y la imitación. Entre otras metodologías, se trabaja con programas de ciclo con mezcla de edades. En Bizkaia aplican este sistema Allende Salazar Ikastetxea (Gernika-Lumo), Etorkezuna ikastola (Abanto-Zierbana), Landako Eskola (Durango), Larrea Eskola (Amorebieta-Etxano), Mundaka Eskola, San Frantzisko Herri Ikastetxea (Bermeo) y Zelaieta Herri Eskola (Abadiño).

## ¡Perder la escuela de un pueblo pequeño es una catástrofe!

de la comunidad porque la escuela participa en la vida del pueblo; el caserío o las huertas de los vecinos y vecinas puede ser un centro de investigación y las noticias del pueblo se pueden utilizar como tema escolar. “Tenemos trato directo con el Ayuntamiento, con productores locales... Todos los niños y niñas de la escuela son socios del Bird Center, hacen anillamientos de aves, etc. En Azterkosta nos vamos a la marisma para hacer mediciones de agua... El ayuntamiento paga el servicio de acogida matinal, gratuito para las familias. Si el Ayuntamiento apuesta y la gente del pueblo apuesta para que haya una pequeña escuela, seguirá abierta. ¡Perder la escuela de un pueblo pequeño es una catástrofe!”, reconoce Alain Ajuriagojeaskea desde Montorre Eskola.

Conscientes de la especial idiosincrasia del pueblo, con más de 30 barrios diseminados en una extensión de 50 km², es el municipio más extenso de la comarca, Urretxindorra Eskola de Muxika ha desarrollado un proyecto que aporta conocimiento mutuo, conciencia de pueblo y contribuye a que los niños y niñas de la escuela sientan que son parte de un todo. “El conocimiento mutuo trae consigo el res-

peto mutuo. El proyecto “Herri Hezitzaile” tiene el objetivo de facilitar la participación de la comunidad educativa en la escuela. Otro objetivo es trabajar la cohesión del pueblo. Para ello, hemos creado una comisión con padres a quienes les planteamos cuáles son los temas principales que queremos tratar y los vecinos y vecinas nos hacen sus aportaciones. Por ejemplo, un padre del pueblo, que fue Campeón de Euskadi de Buceo vino a contar su experiencia, también vinieron un sobrino y un bisnieto de Urretxindorra a explicar quién fue el personaje que da nombre a la escuela...”, explican ilusionados.

La participación de los padres y madres es muy importante en las escuelas pequeñas de nuestros pueblos. Propiciar el conocimiento mutuo llevó a un grupo de padres y madres de Haizeder Eskola a plantear el proyecto “Kultur Hurbilketa”, mediante el que cada mes organizan una actividad para los niños y niñas, como ir a recoger manzanas al caserío o que les hable el mielero del pueblo de al lado. Además, a este centro vienen niños y niñas de tres municipios, Elantxobe, Ibarangelu y Ea, y es fundamental que conozcan cada pueblo. “Intentamos añadir un poco de

>>>



Niñas de edades distintas estudiando juntas

semilla en los tres pueblos. Hacemos una excursión a Ea, bajamos a Ibarrangelu a la feria de San Isidro, bajamos andando a Elantxobe al Club de Remo... El año pasado los alumnos y alumnas hicieron una guía turística de cada pueblo para que se conozcan entre ellos. Los padres también están dispuestos a ayudar siempre, hay trabajo colectivo. Sobre todo, para fortalecer la cultura popular y ese vínculo. Además, aquí el espacio exterior es otro educador. Esta escuela no es una escuela de cuatro paredes. El medio natural nos da más posibilidades. Tenemos el proyecto Gym Berdea, en el que los niños y niñas van a la huerta y ellos mismos preparan en la cocina lo que han recogido", detallan en Haizeder Eskola de Natxitua.

### ESCUELAS PEQUEÑAS, GRANDES RETOS

La progresiva bajada de la natalidad afecta a todos los centros educativos. Los datos estadísticos del Departamento de Educación del Gobierno Vasco a lo largo de cinco cursos (2018/2019-2023/2024) indican en la Comunidad Autónoma de Euskadi se han matriculado 16.916 alumnos y alumnas menos en educación infantil y 10.336 niños y niñas menos en educación primaria. Algo que pone en la cuerda floja la supervivencia de las escuelas pequeñas. Aunque hay excepciones que confirman la regla, como es el caso de Haizeder Eskola de Natxitua, que en el curso 2023/2024 ha contado con 12 matriculaciones, algo que ellos mismos reconocen como excepcional "No es la realidad. Este año ha sido así, tenemos muchos hermanos y hermanas". Fruto del crecimiento exponencial del alumnado y las necesidades de la escuela, "la escuela se va a derribar por completo. Se nos ha quedado pequeña. Antes era una escuela de Educación Infantil y una vez finalizado

el aula de cinco años, los niños debían ir a Barrutia Ikastetxea para pasar a primer curso. La comunidad de padres y madres hizo fuerza y consiguió crear la etapa de Primaria. Durante dos cursos nos trasladaremos a la casa de cultura de Ibarrangelu (antiguo edificio de escuelas). El pueblo de Ibarrangelu ha hecho un gran esfuerzo y nosotros lo agradecemos", explican desde Haizeder.

En Muxika, aunque por el momento también se muestran tranquilos con un número de matriculaciones estable, no dudan que la supervivencia es un gran reto futuro: "no sabemos si hoy en día hay un plan de nuevas viviendas en Muxika y en unos años sobrevivir como escuela puede llegar a ser un problema. Para nosotros es un gran reto dar vida al pueblo y ser un lugar de reunión para las familias. Es un gran reto que los y las muxikarras estudien en Muxika. Que los niños y niñas de Muxika sepan que tienen una escuela en Muxika y que lo aprecien. Es importante que los niños y niñas del pueblo acudan a la escuela local para sentirse parte del pueblo". En Mundaka Eskola tampoco ven peligrar su continuidad a corto plazo pero sí reconocen que las matriculaciones bajan: "se nota que la natalidad va reduciendo, ¿por qué?, porque no hay ayudas ni facilidades, también nos gusta vivir muy cómodos... y se necesitan nuevas viviendas para la gente joven". Al igual que en Busturia, "mirando al futuro, vemos que la matriculación es cada vez menor y eso lo hemos empezado a notar en la escuela".

Para escuelas tan pequeñas como Montorre Eskola de Gautegez Arteaga sus retos van más allá, hacerse oír, dejarse ver y demostrar lo grande que es todo lo que ofrece es su principal desafío: "nuestro reto es mostrar lo que hacemos. Hacemos muchas cosas pero se queda en nuestro

## La progresiva bajada de la natalidad pone en la cuerda floja la supervivencia de las escuelas pequeñas

pequeño núcleo. Nosotros no somos como el transatlántico de Allende. Conscientes de esto este año hemos puesto en marcha una página web, [www.montorre.net](http://www.montorre.net), donde mostramos lo bonitas que son todas las cosas que hacemos".

### LA ZONIFICACIÓN, ¿UNA DISTANCIA INSALVABLE?

Una de las preocupaciones de las escuelas pequeñas es la zonificación. Hay casos como el de Montorre Eskola de Gautegez Arteaga cuya zonificación limita su ámbito a Gautegez Arteaga y Kanala, lo que supone que las familias del municipio colindante de Ereño tengan que llevar a sus hijos e hijas hasta Barrutia Ikastetxea (8,6Km) pese a que Montorre Eskola, está más cerca (1Km). "Estamos limitados, queremos ampliar nuestro mapa escolar. Igual pasa con los niños y niñas de Kortezubi que tienen más cerca nuestra escuela, pero les corresponde Barrutia Ikastetxea. Desde el ayuntamiento ya se ha solicitado al Departamento de Educación del Gobierno Vasco que cambie la zonificación", reivindican desde Montorre Eskola de Gautegez Arteaga.

En J.M. Uzelai de Busturia ocurre lo mismo, con Murueta a escasos 2 kilómetros



Alumnos y alumnas de Montorre Eskola en la marisma de Gautegez Arteaga

de distancia. "Los niños y niñas de Murueta van a Allende, en Gernika-Lumo. Los que vienen de Murueta a nuestra escuela no tienen ni servicio de autobús ni ayudas, porque están fuera de nuestra zonificación. Lo hemos solicitado muchas veces a la administración, pero su respuesta es negativa", reclaman desde J.M. Uzelai de Busturia.

En Haizeder Eskola de Ea, sin embargo una ampliación de la zonificación les ha permitido dar servicio a pueblos limítrofes. "Esta zonificación se consiguió hace 5-6 años. Antes solo era la escuela de Ea. Desde que se consiguió ampliar la zonificación

a Elantxobe e Ibarrangelu los niños y niñas de estos pueblos vienen en autobús. Únicamente vienen andando los de Natxitua. La escuela peleó mucho para conseguir la zonificación", detallan desde Haizeder.

La zonificación es un reto, pero no el único. Las escuelas pequeñas de Busturialdea reclaman su lugar en el mundo educativo y celebran una cita anual para consolidar las escuelas de nuestros pueblos, reivindicarlas, y reforzar su aportación a la convivencia y a un aprendizaje de calidad. La Fiesta de las Escuelas Pequeñas de Busturialdea.

"Queremos reivindicar la importancia de las escuelas en los pueblos. Para que los pueblos estén vivos las escuelas deben permanecer vivas. Reivindicamos que las escuelas pequeñas estamos vivas, que se pueden sacar adelante. Creer para avanzar". **UM**

En la actualidad, las escuelas incluidas en la definición de eskola txikiak son 54: 7 en Álava, 21 en Bizkaia y 26 en Gipuzkoa.



## Gertuen dozun parlamentua

Tu parlamento más cercano



Gernika



Abellaneda



Gerediaga



Bilbao

BIZKAIKO BATZAR NAGUSIAK  
JUNTAS GENERALES DE BIZKAIA



BATZAR NAGUSIAK  
JUNTAS GENERALES  
BIZKAIA

[www.jjggbizkaia.eus](http://www.jjggbizkaia.eus)

## TOURDAIBAI

Urdaibaiko turismo  
jasangarrirako elkartea

**Tourdaibai**  
Urdaibaiko turismo jasangarrirako elkartea

ETORKIZUNAK  
BATZEN GAITU  
\* Nos une el futuro



688 638 421  
[info@tourdaibai.com](mailto:info@tourdaibai.com)

PUBLIERREPORTAJEA



AYUNTAMIENTO DE  
**AJANGIZ**

### PROYECTO DE INSTALACIÓN DE PLACAS SOLARES FOTOVOLTAICAS EN EL TEJADO DEL AYUNTAMIENTO

En el tejado del Ayuntamiento de Ajangiz se instalarán placas solares para dar energía limpia a los edificios municipales. Debido a la renovación del tejado se dan buenas condiciones para la colocación de placas solares. Se prevé instalar 27 Kw de potencia. La distribución por porcentajes de consumo sería la siguiente: Ayuntamiento 11%, Almacén Municipal 1%, Casa de Cultura 15%, Frontón 4%, Lonja de Lurgozo 10% y Herriko Taberna 59%. Como no se va a consumir toda la energía que se genera, el excedente se inyectaría a la red eléctrica municipal, reduciendo la factura eléctrica que tiene el ayuntamiento. Con esta instalación, el gasto en suministro eléctrico disminuiría anualmente en 5.855,36€, en consumo 35.488,84€ y en emisiones de CO<sub>2</sub> 7141 Kgr. El presupuesto de esta instalación sería de 42.941,50€ (35.488,84€ + 21% IVA 7.452,66€). La subvención total obtenida asciende a 24.062,50€. Viene de Europa a través de New Generation. La dirección de las obras de instalación y la asistencia técnica en el procedimiento de adjudicación correrá a cargo de la empresa Barrizar. Estamos preparando la licitación de la obra y en breve la sacaremos.



AYUNTAMIENTO DE  
**ARRATZU**

### EN BUSCA DE AGUA SUBTERRÁNEA PARA EL RIEGO

El Ayuntamiento de Arratzu, con la colaboración de URA (Agencia Vasca del Agua) y de la Diputación Foral de Bizkaia, ha iniciado sondeos para localizar acuíferos en el subsuelo del municipio. El objetivo es encontrar alternativas de suministro de agua para cubrir las necesidades de riego de los productores locales, especialmente para el mantenimiento de las plantaciones de kiwi, una de las especialidades de Arratzu, junto a la producción de txakoli y a la huerta tradicional. Para ello, se han contratado los servicios de una empresa especializada en exploración, evaluación y explotación de aguas subterráneas, que ya está trabajando en el barrio de Loiola, donde el conocimiento geológico, sobre el afloramiento de rocas volcánicas, es un indicio de que el subsuelo puede albergar un acuífero subterráneo. Si el resultado de los sondeos es positivo, se procederá a la equipación y a sistematizar su gestión para poder suministrar agua para regar sin arriesgar el caudal ecológico fluvial, que durante la época estival suele quedar expuesto.



## AYUNTAMIENTO DE BUSTURIA

### PROYECTO DE RECUPERACIÓN DE LOS PARRALES

El Ayuntamiento de Busturia está inmerso en un proyecto de recuperación de los parrales municipales, un tesoro etnográfico e histórico que quiere proteger y poner en valor. El trabajo, para el que el consistorio ha gestionado una subvención de 90.000€ del Gobierno Vasco para entidades locales, lleva por título "Recuperación de los parrales de Busturia". Sendos expertos de la Universidad del País Vasco y de la Sociedad de Ciencias Aranzadi son los responsables de realizar este proyecto que se encuentra en su fase inicial. A comienzos de 2025 comenzará el trabajo de campo con la realización de un inventario de todos los parrales del municipio, de su composición y también de su papel como protectores de la biodiversidad. El proyecto contempla, entre otras acciones, la elaboración de un libro para los propietarios de los parrales con información sobre el modo de conservar esta infraestructura, unida a la cultura de la uva, que ha creado un paisaje cultural propio.



## AYUNTAMIENTO DE ERRIGOITI

### CONCURSO DE CARTEL Y LUCES DE NAVIDAD

Estas Navidades Errigoiti respirará un ambiente mágico y acogedor que invite a compartir y disfrutar de las fiestas navideñas. El Ayuntamiento va a convocar dos concursos navideños, uno para crear en el pueblo una atmósfera festiva de luces y otro, un concurso de carteles con la programación de las fiestas.

Desde el consistorio animan a los vecinos y vecinas a participar con la decoración de sus ventanas, balcones, fachadas o jardines. Una iniciativa para alegrar las calles del municipio que invitan a realizar con iluminación eficiente y sostenible, como es la tecnología led, y con motivos y objetos decorativos evocadores y referentes a las tradiciones locales. Con el concurso para elegir el cartel con la programación navideña, buscan incentivar la creatividad y la participación ciudadana en los eventos que organiza el municipio. Para participar será necesario inscribirse en el ayuntamiento. Los ganadores o ganadoras se llevarán sendas cestas de navidad además de un premio en metálico.



## AYUNTAMIENTO DE FORUA

### UN PROYECTO MEDIOAMBIENTAL EUROPEO

El municipio de Forua tiene una arraigada y profunda estrategia de sostenibilidad que aplica en sus políticas municipales. Un compromiso medioambiental que ha llevado al ayuntamiento a participar en el proyecto europeo de investigación e innovación iCOSHELLs, que se centra en mejorar la salud del suelo. Su participación se desarrolla dentro del grupo *Basque Living Lab*, donde la ciudadanía forutarra tendrá un papel activo y fundamental en el ámbito de la concienciación sobre suelos saludables que redundan en la salud de las personas. El proyecto se encuentra en su primera fase y tendrá una duración de 4 años. Los *Living Lab* son laboratorios vivos donde se experimenta sobre el terreno, y en los que participan diferentes actores, como gobierno, industria, universidad y ciudadanía. En este proyecto europeo del suelo los vecinos y vecinas de Forua serán la ciencia ciudadana para mejorar la salud del suelo en entornos de reservas de la biosfera.



## AYUNTAMIENTO DE GAUTEGIZ ARTEAGA

### NUEVO ESPACIO DE OCIO DEPORTIVO

El Ayuntamiento de Gautegiz Arteaga continua con su estrategia de crear un municipio activo y con servicios para personas de todas las edades e inquietudes. En esta línea, ha habilitado un nuevo espacio de ocio deportivo para los y las amantes de la bicicleta. Se trata de una bici-pista, un circuito de bicicletas al aire libre con distintos obstáculos, superficies y rampas para que los y las amantes de las dos ruedas puedan probar su habilidad y destreza, además de pasarlo bien mientras practican deporte. Un circuito gratuito y de libre acceso, dirigido a personas de cualquier edad, que se encuentra junto al parking de autocaravanas. Para realizar un uso correcto de la instalación y garantizar la seguridad de sus usuarios, en la entrada de la bici-pista se ha colocado un panel con la normativa que rige la instalación. Entre otras normas, es de uso exclusivo de bicicletas y el casco es obligatorio.



## AYUNTAMIENTO DE GERNIKA-LUMO

### IMPULSO AL SECTOR PRIMARIO Y A UNA RAZA AUTÓCTONA

La celebración de la feria del Primer Lunes de Octubre, en la que se enmarca el Concurso de Ganado Pirenaico de Euskal Herria, es la oportunidad de convertir la localidad, no sólo en referencia del sector primario, sino también en escaparate de una raza que cada vez tiene mayor peso en las explotaciones vascas. La feria, con el apoyo y el patrocinio del Ayuntamiento de Gernika-Lumo, es clave para la promoción de la raza autóctona, así como la divulgación y exposición pública de los avances de su mejora genética. Una muestra de la importancia de la feria del Primer Lunes de Octubre, con el Concurso de ganado pirenaico, es la amplia participación de explotaciones y la implicación cada vez de más ganaderos jóvenes. El evento, que este año ha celebrado su 37ª edición, es considerado el más importante del sector en Euskadi para impulsar una raza autóctona que está en plena expansión.



## AYUNTAMIENTO DE IBARRANGELU

### NUEVO EDIFICIO PARA EL GIMNASIO

Los vecinos y vecinas de Ibarangelu podrán disfrutar próximamente de las nuevas instalaciones del gimnasio municipal. Un nuevo edificio de madera, en el barrio Ibaeta, que ha costado 126.000€ y que se ha sufragado con una subvención de la Diputación Foral de Bizkaia de 60.000€ y otra subvención de EREIN (Gobierno Vasco) también de 60.000€. Al nuevo edificio se llevarán las máquinas de gimnasia que hasta ahora se utilizaban en una sala de la *Kultur Etxea* y también se han comprado mancuernas. La entrada al gimnasio será con tarjeta electrónica, que tendrá un coste de 5€, sin embargo, el uso del gimnasio será gratuito para las personas empadronadas en Ibarangelu. Por otro lado, la *Kultur Etxea* de Ibarangelu se está adaptando para acoger a los niños y niñas de la escuela Haizeder de Natxitua mientras duren sus obras de renovación. Durante dos años la *Kultur Etxea* mantendrá sus servicios habituales además de acoger, temporalmente, el servicio de escuela.



## AYUNTAMIENTO DE KORTEZUBI

### RENOVACIÓN DEL PARQUE INFANTIL, MÁS SEGURO Y MODERNO

La *Herriko Plaza*, el centro que acoge el ayuntamiento, el frontón, la *herriko taberna* y el txoko, es el lugar de reunión y ocio de los vecinos y vecinas de Kortezubi. Un espacio en el que también los niños y niñas disponen de su propio sitio de juego, como es el parque infantil. Para asegurar que este espacio lúdico se mantenga seguro, cómodo y moderno, el ayuntamiento ha realizado una importante reforma que ha incluido la sustitución completa de todos los juegos infantiles además del caucho del suelo. Para el consistorio mantener en buenas condiciones las instalaciones municipales es fundamental y esta actuación se enmarca en su estrategia de crear entornos amables y seguros que inviten a ser disfrutados. Para sufragar la inversión, de casi 40.000€ (sin IVA) ha gestionado una subvención de EREIN (Gobierno Vasco) destinada al desarrollo de zonas rurales, con la que ha cubierto una parte importante del presupuesto, 19.199€.



## AYUNTAMIENTO DE MENDATA

### UN EDIFICIO DE CONSUMO ENERGÉTICO CASI NULO

El Ayuntamiento de Mendata va a reconvertir el edificio *Taberna Barri*, de gran arraigo popular y situado en el centro del pueblo, en un importante espacio de uso vecinal. El proyecto de reconstrucción como equipamiento recreativo-social, va a cumplir las más estrictas medidas de ahorro energético, con estrategias pasivas de diseño, aislamiento de grandes prestaciones, carpinterías de gama superior y hermeticidad. Su distribución será de una planta baja con dos espacios independientes, uno multiuso, con vestíbulo, sala de reuniones, aseos, almacén y sala de exposiciones, y un segundo espacio como *txoko*, con cocina, comedor, aseos y terraza. El edificio también tendrá un semisótano con dos accesos independientes, uno vinculado al *txoko* y otro al uso de almacén municipal. Un estratégico proyecto municipal para dinamizar el pueblo, que cuenta con un presupuesto total de 1.079.925€ para restaurar este edificio que tendrá una superficie total de 1.020,66 m<sup>2</sup>.



AYUNTAMIENTO DE  
**MURUETA**

**MEDIDAS PARA FAVORECER LA SEGURIDAD VIAL**

El Ayuntamiento de Murueta, en colaboración con la Diputación Foral de Bizkaia, que es quien tiene competencias en esta materia, ha colocado un nuevo semáforo en el barrio Goierria para mejorar la seguridad vial y la accesibilidad de los vecinos y vecinas. El semáforo, que funciona con pulsador, se ha colocado en el paso de peatones ya existente, como medida complementaria ante el gran volumen de tráfico de esta carretera que une Gernika-Lumo con Bermeo. Goierria es un barrio que ha crecido en los últimos años, en el que también se han construido las nuevas viviendas municipales y tasadas, por lo que ha aumentado su número de habitantes. Además, a 300 metros del nuevo semáforo se encuentra la parada de autobús de la línea de Bizkaibus y del autobús que lleva a los niños y niñas a la escuela. Por todo ello, el Ayuntamiento de Murueta ha querido reforzar la seguridad del barrio y para ello ha gestionado la colocación del nuevo semáforo.



**102.6 FM**

Bizkaitik  
Bizkai osora  
informazioa zabaltzen  
dauan euskarazko  
irratia



[www.bizkaiairratia.eus](http://www.bizkaiairratia.eus)





Vista de Gautegiz Arteaga desde la carretera hacia Muruetagane

# Gautegiz Arteaga

*la fuerza de las mareas, el empuje del encinar*

Te proponemos, desde estas páginas, un plan perfecto para disfrutar de los excepcionales paisajes, la increíble diversidad y el rico patrimonio histórico de Gautegiz Arteaga.

**S**uaves praderas se funden con las marismas en su encuentro con la ría, para crear una amalgama de colores y paisajes Encinas, madroños y castaños, se asoman a los canales, vigilando las mareas hasta casi tocar el agua con sus ramas, una sinfonía de todas las gamas imaginables de verdes tapizan una orografía de sorprendentes contrastes. Gautegiz Arteaga, se extiende sobre un entorno envidiable, al que aporta un patrimonio histórico-arquitectónico que enriquece y da sentido al paisaje.

Nuestra visita da comienzo en la Herriko-Plaza, en el barrio de Zelaieta, desde donde vamos a pasar la carretera hasta llegar al parque de Zelaieder, una zona verde de extensión y calidad envidiables, aquí encontramos las indicaciones (plano y marcas), para seguir el itinerario saludable de Gautegiz Arteaga.

En el camino al barrio de Ozollo, se alza ante nosotros la esbelta y elegante silueta del Castillo de Arteaga, una obra que la emperatriz de Francia, Eugenia de Montijo, esposa de Napoleón III y descendiente

del linaje de los Arteaga, encargó al arquitecto francés de los Sitios Imperiales, Louis Auguste Couvrechef.

Desde el Castillo, el camino recorre apacibles praderas, con unas vistas espectaculares sobre la ría. A nuestro paso vamos descubriendo caseríos centenarios como el de Ozollo y en el mismo barrio, el único molino de mareas que queda en pie en Gautegiz Arteaga, testigo de una actividad que aprovechaba los ciclos naturales para generar su fuerza motriz. Tras dejar a nuestra izquierda la antigua ermita de San Lorenzo, en Isla Bekoa, cruzamos la carretera de las playas y a unos 20 m. a nuestra izquierda, tomamos un camino forestal por el que subimos la ladera de Atxarrea, repoblada con especies autóctonas. Desde esta atalaya, vamos a disfrutar de espectaculares panorámicas de la campiña y marismas. El camino asciende por una suave pendiente y en su recorrido, encontraremos las marcas blancas y azules, y las flechas correspondientes a los senderos locales de Gautegiz Arteaga.

Ya en el barrio de Kanala, cruzamos la carretera hasta la Iglesia de Santa María de Legendika y tomamos el camino que bordea el frontón, para bajar hasta la ostrera de Kanala, una explotación ostrícola creada a finales del S.XIX y con actividad hasta el comienzo de la guerra civil; un lugar en el que la marisma se ha apropiado de la arquitectura y ha colonizado, coloreado y revestido la construcción original, envolviéndola con un aura fantasmagórica, pero llena de encanto, como una antigua lámina romántica, un espacio humano reconquistado por su entorno natural.

Regresamos hacia el barrio de Zelaieta por el mismo camino y desde el castillo de Arteaga, giramos, esta vez, a mano izquierda, hacia la carretera, que cruzamos para llegar a la iglesia de Santa María, un espléndido templo gótico que conserva una portada románica en el lado Sur.

Para terminar este recorrido por los paisajes y el patrimonio histórico de Gautegiz Arteaga, bajamos desde la iglesia por la pequeña carretera contigua, hasta el mo-

lino de Oleta, encajado en un pequeño valle, que conserva una gran presa en su parte posterior. El molino, ya documentado en el S.XVII, es uno de los últimos testigos de otras formas de vivir y ganarse la vida.

Además del patrimonio y los espacios naturales singulares que podemos encontrar a nuestro paso en este recorrido, Gautegiz Arteaga alberga muchos otros atractivos, entre los que hay que destacar el extraordinario monumento natural de la cantera de Andrabide, un espectacular espacio de cortes, terrazas y paredes, tallado en la piedra a lo largo de siglos para la explotación de la cotizada caliza roja local, desde época romana hasta el S.XX.

Para los amantes de las dos ruedas y de las emociones fuertes, la pista para bicicletas, "bizipista", situada cerca de Urdaibai Bird Center, un extraordinario espacio para el avistamiento de aves, es perfecta. Aquí los ciclistas pueden mejorar sus habilidades mientras se divierten.

De vuelta en el casco urbano, os recomendamos un pequeño descanso en alguno de los locales de hostelería del entorno, en los que podréis descubrir los sabores del txakoli de Gautegiz Arteaga.

UM



Castillo de Arteaga



# Rosa

## Rementeria del Villar

### ROSS DANTZA ESKOLA

Pasión y amor por el baile, respeto, disciplina y trabajo, mucho trabajo... estas son las palabras en la sombra del letrado siempre luminoso de Ross Dantza Eskola, con la bailarina y coreógrafa Rosa Rementeria del Villar al frente.

Rosa Rementeria del Villar lleva toda su vida bailando, es su *leit motiv*. Sus firmes valores, asentados en años de experiencia, su exigente y continua formación, y su implicación en todo lo que se le propone, ponen ritmo a su trayectoria.

**ROSA REMENTERIA DEL VILLAR**  
Bailarina y coreógrafa

#### ¿Cómo se consigue ser "más que una escuela de baile"?

Se trata de ofrecer un sitio seguro. Aquí estamos frente a un espejo y se ven muchos complejos, sobre todo de los adolescentes y estamos para ayudar, no solamente para enseñarles a bailar. Al final, así creamos una familia. Bailar te libera muchísimo la mente. Aquí hablamos, comentamos nuestras cosas, entre unas y otras nos ayudamos. No es muy habitual en las escuelas de baile. Hay muchas escuelas donde la gente va, baila y se marcha, pero no es el tipo de escuela que yo quiero. Un 85% de las alumnas y alumnos vienen por gusto, y vienen después del trabajo, después de dejar a los niños en casa... Lo primero es que quieran venir y para que quieran venir hay que ofrecer un espacio seguro.

#### ¿Cómo se consigue eso?

Llegas a percibir si tus alumnas no están bien. Lo fácil sería no mirar, pero aquí no somos así. Con un simple gesto haces mucho. Yo dedico los primeros cinco minutos de la clase a preguntarles qué tal les va la semana. Para ellas es importante.

#### Tú siempre estás ahí pero, todos están también para ti...

Así es. Se me agranda el corazón y lo digo con la boca bien grande. Tengo tanto que agradecer... están en todo y da igual lo que les pida. Me suelen decir "estamos aquí porque tú también siempre estás ahí para nosotras". Si lo pienso... algo tengo que estar haciendo bien porque están conmigo desde hace 15 años. Algunas alumnas empezaron con 5 años y luego me invitan a sus bodas. Lo fácil es decir que tengo muchas alumnas, pero lo difícil es mantenerlas.

#### ¿De dónde le viene a Ross su pasión por la danza?

Viene de casa. Yo vengo de una madre bailarina. Ama viene de Filipinas y ahí la cultura es primordial. En su familia todos tocan instrumentos y bailan ballet, Jazz

## Mi escuela es un sitio seguro donde somos una gran familia

y, en el caso de ama, claqué. Es algo que he absorbido desde pequeña. Ama me animó a que fuera a Bilbao a recibir más clases y así empezó todo.

#### 15 años de andadura de la escuela de baile y aún no se te han gastado las punteras. Cuando empezaste ¿tenías claro dónde querías llegar?

Siempre me ha gustado el baile. De las clases con ama pasé a Bilbao. Allí tuve una profesora maravillosa, Maitane Zalduegi, ella me animó mucho. Ese apoyo tanto de la familia como de mi propia profesora me empujó a seguir adelante. Con mucho vértigo me planteé abrir mi escuela.

#### Llegaste a combinar cocina y baile, ¿no es así?

Estudié hostelería en Leioa, y después de las clases de hostelería, por las tardes, me marchaba a Deusto, a Juan Antxeta, a hacer clases de baile hasta la 10 de la noche. Me estaba formando en las dos cosas, siempre con el miedo a lesiones importantes. La hostelería se me daba muy bien, pero en el momento en el que tuve que decidir una cosa o la otra, me arriesgué. Porque ya en ese momento sabía que lo que realmente me gustaba era el baile.

&gt;&gt;&gt;



Ross en una de sus clases **Fotografía:** Txebi Arriaga



Ross al final de uno de los espectáculos de su escuela. **Fotografía:** Txebi Arriaga

#### ¿Qué te aporta el baile?

¿Sabes lo que es llegar todos los días a tu puesto de trabajo y olvidarte de que estás trabajando? Eso no todo el mundo lo puede decir. Es verdad que hay días que estás cansada, pero en el momento que le das al *play* y ves a tus alumnas, el esfuerzo que hacen por venir a clase, eso no tiene precio. Ver cómo van mejorando es una satisfacción. Cada día, cada año es un esfuerzo de querer hacer algo mejor. Para eso, sigo formándome y animando a mis profesores a que lo hagan. Es una formación continua. Como escuela tienes que estar al pie del cañón.

#### De tu escuela han salido artistas como Amaia Aberasturi ¿qué se siente al saber que ha sido importante en su carrera?

Orgullo total. Amaia era una niña que ya se le veía con poderío desde pequeña. Como escuela intentamos mandar a los alumnos a actividades, eventos, como

castings. En el caso de Amaia le dijimos que fuera al casting de la película *Zigortzaileak*. Le dije, que no tuviera miedo, que fuera ella misma y bailó una coreografía de clase. Siento mucha gratitud, porque Amaia ha ido a muchísimos programas y nos ha nombrado, me ha nombrado. Eso para mí significa que he marcado. Aún viene a clase cuando puede y da clases de interpretación en la escuela. Siento muchísimo orgullo porque está llegando muy lejos pero no ha perdido ni humildad ni esencia, ella sabe de dónde viene.

#### Y las colaboraciones con grupos como Zetak o Gatibu. ¿Cómo empezó?

Con Gatibu la primera oportunidad que se me dio fue con el videoclip

de "Aske Maite, aske bizi". Creo que es el mejor vídeo, y aportó mucho en el tema musical. Trabajamos a gusto, había buen ambiente. Después de ese vídeo bailamos en un concierto e hicimos también otro vídeo, el de "Ez naz makurtuko". No suelo hacer bailes espectaculares porque quiero que sean bailes que todo el mundo pueda imitar. La coreografía de "Aske Maite" la han imitado muchas escuelas, en Goazen!...Para nosotros es muy gratificante.

#### La democratización de la danza es tu fuerte, en tu escuela todo el mundo baila.

Lo reivindicó. En el cuerpo de baile tengo alumnas que están rellenitas, altas, bajas... de todo. No estamos en aquellos años en los que todo el ballet tenía que ser de 40 kilos. Nada de estándares. Hay otras escuelas que sí, pero aquí todos somos iguales.

#### ¿Qué es "Loturak Dantza Konpainia"?

Es la compañía de baile de la escuela, son todos alumnos y bailan increíble. Es un enorme orgullo. Hay otros que buscan los mejores de cada escuela, pero yo no. Es como en las competiciones. Para mí lo importante no es ganar el primer premio, lo importante es que disfruten de la danza, que tengan disciplina, que los padres se involucren y que estemos todos como una familia. También inculco el respeto hacia

*Yo vengo de una madre bailarina. Ama viene de Filipinas y ahí la cultura es primordial*

*¿Sabes lo que es llegar todos los días a tu puesto de trabajo y olvidarte de que estás trabajando?*

los otros grupos, esos son los valores que quiero inculcar a mis alumnos.

#### Asentada en Gernika-Lumo y ahora también en Bermeo ¿cómo ha sido ese proceso?

Antes de abrir la escuela daba clase en los polideportivos de Gernika-Lumo y Bermeo, y me dio muchísima pena dejarlo. También tuve que dejar de ser la coreógrafa del Bilbao Basket. Muchas alumnas adultas del polideportivo de Bermeo vienen a la escuela a Gernika, pero muchas niñas se quedaron sin opciones. Así que el año pasado, encontré una lonja completamente montada en Bermeo. Me lo pensé, hablé con los profesores, porque somos un gran equipo, y nos lanzamos a abrir la escuela en Bermeo. Este es el segundo curso y tenemos más de 100 alumnas, en Gernika más de 500. Estoy muy contenta.

#### Los finales de curso o los espectáculos propios reúnen en el teatro a cientos de familias ¿cómo prepara todo para que siempre sean un éxito?

Cada año pensamos en cómo podemos hacer para que las familias disfruten. Decidimos hacer musicales para que las niñas no solamente trabajen el tema de la danza sino también la interpretación. Creo que el éxito es que lo hacemos con muchísima ilusión. Y detrás del espectáculo hay muchísimo trabajo.

#### También prepara a sus alumnos y alumnas para los exámenes ACADE (Asociación Española de Centros Autónomos de Enseñanza Privada) ¿En qué consisten?

Son exámenes de danza moderna y de ballet clásico. Los sábados preparamos a las y los alumnos para el curso que vayan a hacer. En los exámenes les valoran la

>>>



Clase de ballet en Ross Dantza Eskola. **Fotografía:** Txebi Arriaga



Espectáculo de Ross Dantza Eskola **Fotografía:** Txebi Arriaga

musicalidad, el ritmo, si lo ejecutan bien, pero lo tienen que hacer solos. Yo alucino del valor que tienen nuestros alumnos y alumnas porque estás delante de un tribunal, con un pianista y con gente de toda España. Del País Vasco he sido la pionera de empezar con ACADE.

**La cabalgata de Reyes, el desfile de moda de GME, etc. Su implicación con el pueblo es evidente. ¿Cuál es su secreto para llegar a todo?**

Me gusta que en mi pueblo haya actividades variadas, por eso me metí en la Comisión de Fiestas de Gernika-Lumo, para proponer diferentes actuaciones y que las alumnas y alumnos de mi escuela tuvieran algo que ofrecer. Hay cosas para las que no hace falta dinero, es más actitud y ganas. En Bermeo eso me ha llamado la atención, porque si hay mucho más movimiento. Es actitud. Aquí pienso que falta implicación. Yo me implicó y trabajo hasta cuando no me toca. Con los años la forma de trabajar es distinta y va todo mucho más fluido y más rápido. Por ejemplo, en el desfile de GME el año pasado tuve que trabajar mucho más porque era el primer año. Llegamos a todo porque somos un equipo, y también he aprendido a delegar.

Es dedicación plena, porque me encanta lo que hago.

*No estamos en aquellos años en los que todo el ballet tenía que ser de 40 kilos. Nada de estándares.*

**¿Cómo ves la escuela de Ross en otros 15 años?**

Espero que por lo menos como hasta ahora, que la gente venga feliz. Que las que llevan conmigo 15 años sigamos haciéndonos viejitas juntas, que vea crecer y disfrutar a las niñas y niños de ahora y, aunque se dediquen a otra cosa, que tengan un bonito recuerdo de toda esta época en la escuela y que nos tengan en el corazoncito para siempre. **UM**

# El valor de la Arqueología en el siglo XXI

JUAN CARLOS LÓPEZ QUINTANA (Arqueólogo, AGIRI Arkeologia Elkarte) (arkeoagiri.org)

A principios de este año (2024), saltaba un titular en los periódicos que llamó mi atención de inmediato. En alguno de ellos se leía algo así: *"Estas son las peores carreras universitarias en España para conseguir trabajo"*. La noticia procedía de un informe elaborado por la Fundación BBVA y el Instituto Valenciano de Investigaciones Económicas (*"Análisis de la inserción laboral de los universitarios"*), donde la Arqueología aparecía como la séptima carrera con peor salida laboral, teniendo otras seis por delante: Filosofía, Conservación y Restauración, Historia del Arte, Historia y Literatura, Bellas Artes y Lenguas modernas. Curiosamente, todas estas carreras corresponden a las ramas de las Humanidades, el Arte y el pensamiento, que, al parecer, y tristemente, poco tienen que decir en la sociedad del capital del siglo XXI.

Pero, ¿qué puede aportar la Arqueología en el siglo XXI?

La Ley 6/2019, de 9 de mayo, de Patrimonio Cultural Vasco define el Patrimonio cultural, donde está integrado el Patrimonio Arqueológico, como *"el conjunto de bienes heredados del pasado en los que cada sociedad reconoce unos valores dignos de ser conservados y transmitidos"*. El objetivo principal de esta ley pretende garantizar la gestión integral del Patrimonio Cultural, una gestión que abarca la investigación, la conservación-protección y la difusión y puesta en valor.

Voy a centrarme en el objetivo de la investigación y exponer una de las áreas que está permitiendo conocer mucho sobre nuestros orígenes: la Arqueogenética. Y

citaremos un estudio, en cierto modo ya "desfasado", que llevamos a cabo en la cueva de Santimamiñe.

La pregunta *"¿de dónde venimos?"* es algo inherente al ser humano, y a lo largo de la historia se ha explicado desde la Mitología, la Religión y la Ciencia. Hoy, no obstante, nos corresponde avanzar en el conocimiento científico de nuestro pasado cultural y ambiental. El enorme potencial de las diferentes disciplinas asociadas a la Arqueología, especialmente en el seno de la Biología y la Geología, nos permite aproximarnos a temas impensables hace sólo unas décadas. Como ejemplo, en 2009-2012 se estudió el ADN mitocondrial de siete individuos enterrados en la cueva de Santimamiñe, que fueron datados por carbono-14 entre 5.000 años antes de Cristo, el más antiguo, y la época romana, el más reciente. Los genetistas (de la UPV-EHU) planearon muestrear a la población actual del entorno de Santimamiñe (en los municipios de Kortezubi, Gautegiz Artea, Ereño y Nabarniz), con el objeto de comparar los restos prehistóricos previamente analizados con la población actual. Un total de 158 personas aportaron su ADN para el estudio y los resultados avalaron la hipótesis de una continuidad de linajes mitocondriales entre las poblaciones antiguas y las actuales ([https://www.academia.edu/37859339/Ancient\\_mitochondrial\\_lineages\\_support](https://www.academia.edu/37859339/Ancient_mitochondrial_lineages_support)).

Desde entonces, las nuevas técnicas de secuenciación masiva de ADN (NGS) no dejan de darnos sorpresas, dentro de lo que algunos autores denominan la tercera revolución científica en la Arqueología. En los últimos años se está revelando el

importante aporte genético que hemos recibido de poblaciones neolíticas de Anatolia y también de poblaciones centroeuropeas con ancestros recientes en la estepa pónica, una zona que se extiende desde el norte del Mar Negro y del Cáucaso hasta el Sur de los montes Urales.

Creo que todos estos datos nos hablan de la Arqueología como una Ciencia que está rompiendo viejos modelos y aportando nuevos enfoques para conocer nuestros orígenes, algo que siempre ha despertado la curiosidad del ser humano. Por ello, y a pesar del informe citado anteriormente, es absolutamente necesario que se sigan formando nuevas generaciones de arqueólogas y arqueólogos. Como me dijo Joxe Miguel de Barandiaran en una entrevista realizada en 1983 en su casa de Ataur: "el que conoce bien el presente sabe mucho, pero el que también conoce el pasado, *sabe aún más*". **■**





Playa de Aritzatxu

## El secreto mejor guardado de Bermeo

La naturaleza ha regalado a Bermeo un rincón realmente especial, una playa resguardada de miradas indiscretas, curiosos e incluso visitantes. Este lugar es tan intrínseco a las vivencias y recuerdos de los y las bermeanos que desearían que fuera de uso y disfrute local exclusivamente. Nos referimos a la playa de Aritzatxu.

**E**xiste documentación del siglo XVIII que guarda referencias de Aritzatxu como cantera de arena utilizada para trabajos de construcción. «Sacar arena de Areazachu», «cantera de Ariezachu» (Bermeoko Toponimia, Udala, 2007). Su propio nombre, que ha sufrido algunas transformaciones lingüísticas, proviene

de la palabra "Harea" (arena) (Areatzaxu – Ariatzatxu – Arietzatxu – Aritzatxu). Algunos de los rincones de la playa tienen denominación propia, *Aspoandi* y *Aspo-txiki*, dos desfiladeros que te adentran en Aritzatxu. Una joya de nuestro litoral por su belleza y valor natural y geológico.

Aritzatxu, que por sus dimensiones es más una cala que una playa, está protegida del oleaje por unas rocas de gran tamaño, denominadas olistolitos, olisto (piedra), lito (grande). Hace 100 millones de años, el Golfo de Bizkaia se estaba abriendo y su expansión dio lugar a que se produjeran fallas que compartimentaron el fondo del mar en zonas submarinas elevadas. Millones de años después, la erosión de los materiales ha dado como resultado la caprichosa morfología de la playa de Aritzatxu, con rocas, compuestas por materiales muy finos, propias de fondos marinos muy profundos que guardan fósiles de animales.

### LA PLAYA PARA DISFRUTAR

Las playas se convirtieron en lugar de ocio y disfrute a comienzos del S. XX. Hasta entonces eran lugares de trabajo (para la pesca, construcción de embarcaciones...). Primero se popularizaron como lugares de sanación, sobre todo de enfermedades respiratorias, y poco a poco, la ciudadanía descubrió el placer de bañarse en el mar, por simple ocio, dejó de ver el mar como algo peligroso para pasar a ser algo divertido. En el caso de Aritzatxu, fue en los años 20 y 30 cuando las y los bermeotarras comenzaron a disfrutar del

### Si algo caracteriza a Aritzatxu, es ser la playa de las y los bermeanos

baño en esta cala. En los años 30 y 40 se pusieron casetas de madera para que la gente pudiera cambiarse, incluso se alquilaban bañadores, porque en esa época el bañador era una prenda de gente adinerada. A partir de los años 60 se dio

el *boom* del turismo de playa y la gente comenzó a disfrutar de la playa de manera masiva.

Las dimensiones de la playa de Aritzatxu son pequeñas, tiene una longitud de 75 metros, y en cuanto a su anchura, con marea baja alcanza los 60m<sup>2</sup> y en pleamar sólo 25m<sup>2</sup>, sin embargo, cuenta con todos los servicios para vivir una apacible jornada de playa: socorristas, *hondartzaina*, aseos, chiringuito y hasta un reloj de arena. Para colocar la toalla, se puede elegir entre la arena, que en marea alta prácticamente desaparece, una zona de hormigón, que es la más utilizada, o la hierba de una campa en la zona más elevada.

La placa de hormigón se construyó a comienzo de los años 60 y sobre ella se construyó un pequeño edificio para la instalación de la cantina, duchas y vestuario, que ha sufrido múltiples reformas hasta su ubicación y estado actual. En los años 60 ya existían muros construidos para calmar al bravo mar cantábrico y proteger así la playa de los tempora-

les. Pero fue en 1970-71 cuando se realizaron dos importantes intervenciones, la construcción un muro de contención de parecidas dimensiones del que ya había, pero de mayor envergadura y solidez, y se encauzó un arroyo que discurría por la mitad de la playa, que originó un cambio en su fisonomía.

El reloj de arena, fue una iniciativa particular de una cuadrilla que frecuentaba la playa. Se colocó en 1963 sobre la rampa de *Axa Nagusidxe*, con la intención de que quienes bajasen a la playa pudieran hacerlo sin necesidad de llevar reloj de pulsera.

Pero si algo caracteriza a Aritzatxu, es ser la playa de las y los bermeanos, lugar de quedada de las cuadrillas, de encuentro y disfrute generación tras generación. Su ubicación, algo escondida, y su acceso, tras una endemoniada pendiente, corta pero intensa, especialmente empinada a la vuelta, la ha mantenido a resguardo de la multitud. **UM**

**Fuentes** *Itosopeteko ondarea Bermeo* Asier Romero Bermeoko Toponimia, Udala, 2007, Irune Allika, Bitor Uriarte.



Playa de Aritzatxu

# Charcutería Pepi

## 30 AÑOS DE ESPÍRITU EMPREENDEDOR

La plaza del mercado de Gernika-Lumo es su hábitat. Un espacio en el que ha vivido desde los momentos de esplendor de este emblemático icono gernikés, hasta el desembarco de las grandes superficies o el antes y el después de la pandemia. Charcutería Pepi ha cumplido este mes de octubre 30 años, con el jamón y el producto de calidad como emblema.



Pepi Rodríguez en su puesto de la plaza del mercado

**L**a extremeña Pepi Rodríguez está al frente de este negocio, que inició con ganas de aprender y en el que ha seguido aprendiendo día a día. Cuando llegó buscó su sitio y la plaza del mercado de Gernika-Lumo era el mejor lugar. "El de la charcutería era un mundo que conocía un poquito, porque aquí cada día vas aprendiendo. Había una charcutería de producto ibérico en la plaza que cerró, la Charcutería Txiki. Su dueño cerró porque se fue a navegar. Iba a coger ese puesto, pero lo cogieron otros, y yo me quedé con el puesto que antes era una carnicería. Si quieres trabajar y le pones ganas, fácil no es pero imposible tampoco", cuenta Pepi.

Pese a que reconoce que los inicios fueron duros Pepi ha vivido los mejores momentos de la plaza del mercado, cuando "había mucha gente, nada que ver con lo que hay ahora. Era muy bonito, en la pescadería estaba Coro. Si hubiera más puestos ahora estaría mucho mejor. Aunque no

compras, si vas a otros puestos, creas vida. Yo he comprado toda mi vida en la plaza, huevos, verduras... Creo que nunca he comprado huevos en un supermercado".

Durante sus 30 años como comercio de la plaza, "Charcutería Pepi" ha sido testigo de los tiempos gloriosos, cuando los puestos abarrotaban el mercado y la clientela no podía pasar sin hacer sus compras en la plaza, a la llegada de las grandes superficies, que ha cambiado la forma de comprar. Pepi ha sabido hacer frente a esos cambios en nuestros hábitos de compra, con calidad y buen servicio. "Cuando empecé no había ni Eroski, ni BM, ni Lidl, ni Mercadona, ni Dia...vinieron después y hemos aguantado. Nosotros nos diferenciamos de un comercio grande en calidad y servicio, en precio no podemos competir. Necesitamos tener algo distinto, para que la gente nos respete y siga comprando. El que viene donde nosotros, sabe lo que quiere. Que yo ofrezca lo que hay en todas partes no tiene sentido. Tengo que tener algo distinto e intentar que sea mejor. Vendiendo jamón ibé-

rico de bellota no puedo vender cualquier serrano, en eso también hay calidades. Yo tengo el producto que, como clienta, yo compraría. No quiere decir que todo el día esté comiendo ibérico, pero mi línea es que vendo acorde con mi conciencia".

### 30 AÑOS EN LA PLAZA DAN PARA MUCHO

Si algo nos afectó y cambió mucho nuestros hábitos, prioridades y propició que la resiliencia fuese más que una virtud, fue la pandemia. La plaza del mercado de Gernika-Lumo también se resintió, "en la pandemia yo les vendía los huevos a las aldeanas porque ellas no podían salir. Hay gente que sigue viniendo desde siempre aunque con la pandemia sí que ha habido cambios. La gente mayor antes venía mucho y a primera hora, pero ahora me dicen que ya no vienen porque les compran sus hijos o nietos y ellos van a otro sitio", explica Pepi.

La cantidad de puestos que daban vida antes a la plaza se ha visto mermada y los

La plaza necesita, al menos, un lavado de cara. El mercado de Gernika-Lumo ha sido emblemático y recuperarlo será difícil

que están, como Pepi, se lamentan. "A mí el mercado siempre me ha gustado mucho. La gente viene a comprar, los lunes estamos los del bacalao, la carnicería Iturbe y nosotros, los martes, la pescadería, Iturbe y nosotros. Estamos tres puestos. Cuando se renovó el contrato de arrendamiento hubo mucha gente que se fue, se dijo que el ayuntamiento había subido mucho los precios, pero no es verdad. Nosotros renovamos el contrato cuando cumplimos 25 años por otros 15 años, la entrada el ayuntamiento nos la fraccionó y en 15 años igual nos habrán subido 30 €. En ese sentido el ayuntamiento muy bien, pero la pena es el mantenimiento. La plaza necesita, al menos, un lavado de cara. El mercado de Gernika-Lumo ha sido emblemático y recuperarlo será difícil".

Con una clientela variada, de Gernika-Lumo y de toda la comarca, "entre semana amas de casa y los fines de semana hombres que a veces tienen comidas en los txokos". Épocas de más movimiento son las Navidades y la semana previa a las fiestas, en agosto. "Las reservas de Navidad a los proveedores las hacemos en junio, porque si no a última hora te mandan lo que tengan y yo quiero mantener mi calidad y servicio", Charcutería Pepi no tendrá relevo generacional, "estará hasta que Pepi se jubile y da mucha pena. Aunque si empieza a funcionar el Ticket Bai y los mayores de 60 no estamos exentos, como en Araba o Gipuzkoa, yo no puedo asumir la inversión que eso requiere. Tengo 61 años, trabajaré mientras pueda". **UM**



Enrike Zubia en su estudio.  
Fotografía: Itoitz Navarro

Con 16 años se fue a Eibar a estudiar el oficio de maestro damasquinador, era una profesión en la que podía aprovechar su destreza con la pintura. Encontró trabajo en joyerías, grabando nombres en anillos y medallones, trabajó también en Gernika-Lumo en la fábrica Astra, *Unce-ta y Cia* poniendo incrustaciones de oro sobre las pistolas, pero la necesidad de pintar y las ideas que quería plasmar en sus cuadros copaban su mente. *"Tenía la cabeza en dos sitios, me ponía a pintar y me llamaban porque tenía que terminar los trabajos de damasquinador. Así durante unos años, hasta que me decidí a hacer la prueba: hice una exposición en Bilbao para ver qué resultado tenía, y me fue bien. Era una época en la que se vendía mucha pintura, así que dejé el trabajo"* relata Enrike Zubia.

El Bermeo de su infancia ha marcado la temática de muchas de sus obras, un Bermeo que asegura, ya no es igual. *"El am-*

*biente era increíble, el ruido del puerto, los colores, el olor, arrantzales y neskatillas. Mi padre además de pescar tenía una cordelería donde vendía azulejos y otras herramientas de pesca, y yo mismo con 14 años salía a pescar con él. Esos recuerdos los plasmo en mis cuadros. Pero sinceramente si ahora tuviera 14-15 años no sé si Bermeo tendría la misma influencia en mí, porque ese Bermeo ya no existe. Además, era una época en la que había un importante grupo de pintores en Bermeo, con la Peña Artística Benito Barrueta, que se movían mucho, exponían, traían obras de Bilbao... eso daba un gran ambiente unido a la pintura, de hablar, de discutir, de ánimos. Venían pintores de Gernika y todos hacían buenas migas, había caldo de cultivo y la gente acudía en masa a ver las exposiciones"* asegura Zubia.

Ahora está más centrado en la pintura, pero también es escultor y tiene la suerte

de ser profeta en su pueblo. Bermeo ha embellecido sus calles con varias de sus obras escultóricas, como son "Vendedoras de pescado, ¡Ya vienen! Y "La última ola, último aliento", que hacen referencia al mundo de la pesca, y "La lechera", vinculada al mundo baserritarra. *"Es un orgullo que te reconozcan en el pueblo, saber que ahí seguirán, lo que ocurre es que los fallos que tienen las esculturas los veo cada vez que paso"* se ríe al comentarlo Zubia.

#### ESTILO INDEFINIDO

Define su estilo como "indefinido" y todo surge de su mente, de su visión de los paisajes o de las figuras. *"Puedo pintar mil veces Gaztelugatxe, y en todas será distinto, pero todo el mundo lo reconocerá"*. Esta ha sido precisamente una pequeña controversia que ha tenido con algunas galerías, que le exigían que todas las obras tuvieran un hilo conductor, que el público

podiera reconocer al autor en todas las obras expuestas. Algo que Zubia no entiende ni

>>>

# Enrike ZUBIA

*Todavía estoy esperando a crear la obra de la que pueda sentirme orgulloso de verdad*

A Enrike Zubia la pintura le atrapó desde pequeño. Probó suerte con un trabajo al uso, pero cuando el arte te ronda es difícil ignorarlo. Sus obras son el reflejo del Bermeo de su infancia, con el bullicio del puerto, el olor a mar, los carros con los burros, las *neskati-*

*llas, los arrantzales...* años que recuerda con una sonrisa nostálgica. Un artista que no pierde su conexión con el presente y que ahora está en pleno proceso de creación de una obra con una nueva temática.



Enrike Zubia junto a su obra escultórica "¡Ya vienen!"

comparte. "Yo pinto como lo siento en ese momento, y cada día puede ser un estilo distinto. Aun así, en el fondo, la gente sabe reconocer mis cuadros. Tengo la excusa de que Picasso decía lo mismo".

El proceso de creación de sus obras puede comenzar por una idea, el título de una canción o un detalle en el que se ha fijado. Una vez que se le mete en la cabeza comienza el proceso. La figura y el paisaje son sus especialidades. "Hubo un tiempo en que se vendían mucho los cuadros con figuras de arrantzales, personas trabajando. Pero ahora nadie quiere en casa imá-

pescando...en el deporte, la mujer maltratada, políticamente y en el hogar...es un tema muy amplio...he empezado ya, pero cuesta... es dejar un mundo para empezar en otro, y es un mundo complejo. Tiene por título "Goiz ederra" y va a ser en formato grande, porque así te metes dentro del cuadro sin darte cuenta, te capta porque los ojos no salen del cuadro, y estos trabajos sobre la mujer me gustaría que fueran así" explica Enrike.

A lo largo de su extensa trayectoria artística ha tenido momentos de duda, de plantearse abandonar. Y aunque tiene



## EN UN *Ti-ta*

¿Quién es tu artista preferido/a?

Picasso y Matisse.

¿Y tu obra preferida?

Hay varias de Picasso, como pueden ser "Las señoritas de Avignon", el "Guernica" también me gusta mucho, su fuerza, la libertad de los dibujos.

¿En qué Museo te gustaría exponer?

En museos como el de Durango, el Museo Euskal Herria Gernika-Lumo, o el Bellas Artes de Bilbao.

¿Cómo logras mantener viva tu creatividad?

A veces tengo la sensación de que no se ni pintar, pero el trabajar te alimenta, es una retroalimentación. Si pintas y fallas, sigues trabajando para mejorar. Y mi hijo siempre me anima a seguir.

¿Urdaibai es una comarca que valora el arte?

Urdaibai estaría a la altura de cualquier otra comarca. Hay quien valora el arte, y cada vez menos gente que lo valora. Ahora el arte es como un pasatiempo más, sin profundizar.

¿Cómo concibes la relación entre arte y sociedad?

El arte debe estar enraizado en la sociedad. Para que el arte tenga el apoyo de la sociedad debe tener una preocupación por ella. Que no parezca que el arte es cosa de artistas.



Obra de Enrike Zubia. Fotografía: Aketz Zubia

genes de gente trabajando, realizando esfuerzos, no es relajante. Entonces cambié al paisaje. Donde sí he dado un salto importante ha sido en pasar del óleo al acrílico. Fue también por una cuestión de salud, pero reconozco que con el acrílico me siento cómodo y doy con lo que busco".

El cuadro al que más cariño tiene es *Urdenez* (2015), que está en Canadá en casa de un particular, pero reconoce que todavía está esperando a crear ese trabajo del que se pueda sentir orgulloso de verdad. Su intuición le dice que puede ser el que tiene entre manos. "Ahora tengo un programa metido en la cabeza sobre el tema de la mujer. Muy purista y lineal, con la mujer en libertad, trabajando, desnuda en la playa,

claro que no cambiaría su vida, tampoco animaría a otra persona a tomar el mismo camino. "Tengo una nieta que todavía no ha cumplido dos años, a veces me quita el lápiz o el pincel, y sus padres dicen "igual sale como el abuelo". A mí me sale decir, "dejar a la niña, no le fastidiéis la vida". Yo me llevo malos tragos, no solo por vender o no, también por el trabajo, cuando no te sale, y sigues trabajando y no te sale...y es difícil de explicar lo que te pasa. Mi vida no la cambio, pero no me atrevería a decirle a nadie que se dedique a esto". Sin embargo, seguramente tampoco haría falta animar a quien realmente quiera dedicarse al arte, porque tal y como asegura Enrike Zubia, "la pintura cuanto te llama, te absorbe entero." **UM**



# El ajo, salud y sabor

Es un alimento tradicional de nuestra gastronomía, un condimento que marca la diferencia en muchas recetas. Y también es mucho más, el ajo es una planta cargada de propiedades nutritivas que benefician la salud, así como de curiosidades y leyendas.



**E**l ajo es un bulbo comestible que pertenece a la familia de las liliáceas. Su nombre científico es *Allium sativum*. y es originario de Asia Central, aunque ahora se cultiva en todo el mundo. Se extendió a través del Mediterráneo gracias al comercio de los fenicios y egipcios. Hoy es un ingrediente especialmente vinculado a las cocinas mediterráneas, de Oriente Medio y Asia Central.

Es una planta perenne del mismo género que las cebollas o los puerros. El bulbo está dividido en gajos o lo que normalmente se llaman dientes, y cada cabeza de ajo tiene de 6 a 12 dientes, que pueden utilizarse como semilla para la cosecha del año siguiente. Existen cerca de 300 especies diferentes de ajo, pero las dos

variedades principales son el ajo blanco y el morado. El blanco es más común en Europa y América del Norte y su sabor es suave y ligeramente dulce. El morado es más común en Asia y es más fuerte y picante. Hoy en día está de moda el ajo negro, considerado una *delicatessen* culinaria. No es una variedad particular de ajo, sino un ajo blanco fermentado, un proceso que transforma su sabor, haciéndolo más dulce y sabroso.

El ajo se ha utilizado durante miles de años tanto en la cocina como en la medicina tradicional de muchas culturas por sus numerosas propiedades medicinales. Es rico en compuestos sulfurados como la alicina, que es responsable de su sabor distintivo y aroma característico. Estos compuestos también son los que le

*Hoy en día está de moda el ajo negro, considerado una delicatessen culinaria*

dan al ajo sus propiedades para reforzar el sistema inmunitario y ayudar a prevenir infecciones, es un importante antibiótico natural, mejora la circulación sanguínea, equilibra los niveles de glucosa. En cuanto a sus propiedades nutricionales, aporta vitaminas y minerales. Consumir el ajo crudo es una forma popular de obtener los beneficios para la salud, partirlo por la mitad o machacarlo antes de consumirlo es la mejor opción para obtener sus propiedades. Para suavizar su fuerte olor y sabor, puede mezclarse con otros ingredientes como el aceite de oliva.

## EL AJO EN LA COCINA

Es perfecto para un sofrito, también para salsas cremas y guisos, ya sea entero o picado, y le va bien a la mayoría de los platos para aumentar su sabor. Una receta clásica, con el ajo como principal ingrediente, es la sopa de ajo, un plato rápido, barato y reconfortante. Fue uno de los platos básicos en la dieta de muchas familias vascas hace no demasiadas décadas, un recurso de la alimentación rural. Una receta que podía ser más o menos caldosa o más o menos abundante en aceite o en pan, según las circunstancias de cada familia. Las recetas para hacer sopas de ajo son interminables, y una de ellas es la *zurrurutuna*, que viene de la palabra "zurrupatu", "sorber" en euskera, una sopa tradicional vasca a base de ajo y bacalao. Tradicionalmente se elaboraba con *sopako*, un pan duro tostado, y acompañada de un par de huevos.

*Zurrurutuna, una sopa tradicional vasca a base de ajo y bacalao.*

## MITOS, LEYENDAS Y SUPERSTICIONES

El ajo siempre ha estado rodeado de misticismo y supersticiones. Desde la antigüedad se ha utilizado para proteger las casas de malos espíritus y en el cine lo utilizaban para ahuyentar a los vampiros. Se cree que el origen de esta superstición viene de los antiguos enterradores, que para soportar el mal olor de los cuerpos (pasaba mucho tiempo hasta que podían enterrar un cadáver), se colgaban ristras de ajos al cuello. Más tarde, durante la Edad Media, se dice que las brujas utilizaban ajos en sus pocimas. De estas creencias aparecieron más tarde las supersticiones, como, por ejemplo, que las ristras de ajos que se elaboraban debían tener siempre un número impar, siempre mayor de 11 cabezas. Cuantas más tuviera, mejor suerte otorgaba. **UM**

## RECETA

# Sopa de ajo

## INGREDIENTES

- Pan
- Aceite
- Ajos
- Pimiento seco de cuerno de cabra
- Agua
- Sal
- Huevos (opcional)

Se hierve agua con sal y dos o tres dientes de ajo durante bastante tiempo, de modo que los ajos estén bien cocidos.

En una cazuela de barro se frien las sopas (pan) delgaditas, revolviéndolas, y cuando estén tostaditas se echa el agua de los ajos, dejando que hiervan para que se esponjen. Algunos gustan cocerla con un pimiento seco, de cuerno de cabra; tampoco desmerece por revolver en ella un par de huevos, un poco antes de servir.

Se deja esta sopa, más o menos caldosa, según guste.

Receta del Restaurante "El Amparo"  
(Bilbao, 1952)



# LURKOI BASERRIA

la ecología como modo  
de vida

Lurkoi Baserria es más que una empresa, es un proyecto de vida. Una explotación de agricultura ecológica que desde hace 40 años gestionan cinco amigos en las laderas del monte Sollube.

**F**ue una elección consciente de priorizar la salud y la sostenibilidad, recordándonos el poder que tenemos para crear cambios positivos para nosotros mismos, nuestras comunidades y nuestro planeta", así explican Alberto, Iosu, Roberto, Tomás e Iñaki, los componentes de Lurkoi Baserria, el origen del proyecto. Producen frutas y hortalizas de manera ecológica, libres de pesticidas y abonos químicos, como una alternativa sostenible y responsable frente a los sistemas de producción convencionales. Hablan de agricultura ética y definen su espacio de trabajo y vida como "un lugar mágico, donde existe una mística

sintonía con la naturaleza, formando una comunidad de convivencia de personas, animales y plantas".

La magnífica explotación agrícola que hoy es Lurkoi Baserria no se parece en nada al lugar que era hace 40 años. Compraron una parcela de 18 hectáreas, que entonces era un pinar, y lo han convertido en un próspero terreno de cultivo. "Adquirimos una parcela en la que hubo que hacer todo, comenzamos desde cero construyendo los accesos, telefonía, electricidad, caserío, pabellones,

invernaderos, maquinaria agrícola, agroturismo, etc. Una modélica transformación, salvando las innumerables dificultades surgidas a lo largo de todos estos años, siendo un ejemplo de cómo es posible empezar de la nada y crear empresa y un bellissimo hábitat, convirtiendo un sueño en realidad" recuerdan. Un proyecto que sigue en crecimiento porque han adquirido

*Próximamente comenzarán el proyecto de reforestación con especies autóctonas y la ampliación de terrenos de cultivo.*

otras 22 hectáreas anexas al Lurkoi actual, donde próximamente comenzarán el proyecto de reforestación con especies autóctonas y la ampliación de terrenos de



Las huertas de Lurkoi Baserria

cultivo. El proyecto de Lurkoi Baserria comenzó al mismo tiempo en el que Urdabai era declarada Reserva de la Biosfera. Están ubicados en Busturia, en las laderas del monte Sollube, espacio incluido en la Reserva de la Biosfera, pero cuando eligieron la ubicación esta declaración no tuvo ninguna influencia porque aún no se conocía la importancia de la declaración, sin embargo, aseguran que ahora están felices y es una suerte estar asentados aquí.

#### GENERAR CONCIENCIA ECOLÓGICA

Las rotaciones, lucha biológica, compostos o preparados a base de plantas etc., y crear biodiversidad y hábitats favorables para los cultivos, son algunas de sus técnicas de agricultura ecológica. Y tienen claro que el cambio climático es y será determinante. "Se alteran los ciclos, se estresan las plantas, hay un incremento



Productos de Lurkoi Baserria en la feria del Último Lunes de Octubre de Gernika

ficosa para la salud y el medio ambiente, sino que es un proyecto viable que tiene su espacio dentro de una economía de mercado. "De hecho existimos porque hay una mayor demanda de nuestros productos y cubrimos las necesidades de las personas que quieren consumir producto local de calidad y ecológico. La decisión de comprar productos orgánicos no solo

*La agricultura ecológica no sólo es beneficiosa para la salud y el medio ambiente, sino que es un proyecto viable*

beneficia al medio ambiente, sino también a la salud y bienestar de nuestras comunidades agrícolas trabajadoras. Al reducir la exposición a productos químicos dañinos y minimizar la contaminación, contribuimos a un futuro más brillante, limpio y sostenible para nosotros y las generaciones futuras". Conciben Lurkoi baserria como una escuela de vida para ellos y toda persona que quiera acercarse y vivir aprendiendo. Con esa mentalidad Lurkoi también es un centro de formación donde se imparten cursos de agricultura ecológica avalados por Lanbide y Hazi.

Su filosofía de vida no ha cambiado nada en todos estos años, simplemente se han

>>>

adaptado a los nuevos tiempos. El envío a domicilio y la venta directa en el baserri son sus principales canales de venta, sin olvidar las ferias y mercados. En cuanto a sus clientes, cuentan con un público fiel que, en sus comienzos, tenía un perfil muy concreto, y que en la actualidad es más variado. *"Al principio nuestro cliente habitual era la ama de casa que venía al mercado a comprar producto fresco de calidad y en la actualidad es más variado, familias, jóvenes, etc., con inquietudes ecológicas y cuidado de la salud"*. Para quienes no valoran la importancia de la agricultura ecológica les envían el siguiente mensaje: *"En su desconocimiento, no ponen en valor la calidad del producto y la mejora que supone para sus vidas, invirtiendo en su salud y en el deleite de su paladar y el beneficio que significa para el medio ambiente. Como decía Hipócrates "Que tu alimento sea tu medicina y que medicina sea tu alimento"*.

Compartir su filosofía de vida les llevó a crear, hace casi 18 años, en ese mismo entorno, Lurdeia Baserría. Un hotel que ha



Los miembros de Lurkoi Baserría. **Fotografía:** Lurkoi Baserría

recibido importantes galardones a nivel mundial y que para ellos es un escaparate de su modo de vida. *"Es un hogar abierto al mundo, un lugar de acogimiento, donde los viajeros participan de nuestra filosofía, labores y donde conocen nuestra cultura vasca y aprenden a comunicarse con la Madre Tierra"*.

Hace 40 años que comenzó este proyecto de vida de cinco amigos, es el momento de buscar el relevo generacional, una tarea que no está resultando fácil. *"Si alguien lo desea estamos abiertos a la posibilidad que se incorporen nuevos miembros, porque creemos que la continuidad de dicho proyecto es un bien para la vida y para la sociedad"*. **UM**



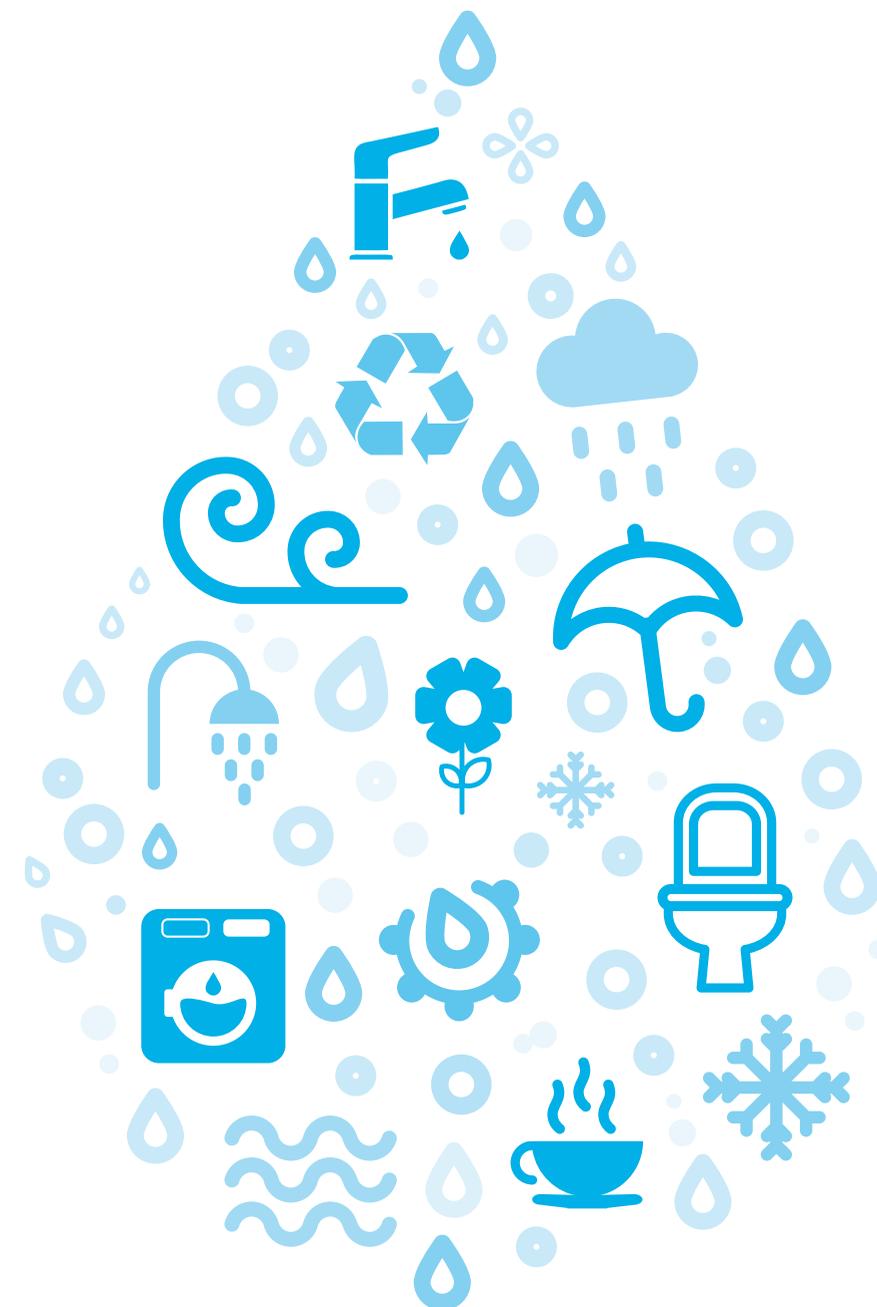
**Eguneroko keinu txikiekin, energia aurreztu dezakegu**



ENERGIAREN  
EUSKAL ERAKUNDEA  
ENTE VASCO  
DE LA ENERGÍA



[www.eve.eus](http://www.eve.eus)



**% 100 URA GARA**

*Bizkaia etorkizunera egokituta zainduz, inbertituz eta mantenduz.*



**Bilbao Bizkaia Ur Partzuergoa**  
Consortio de Aguas Bilbao Bizkaia  
[www.consorciodeaguas.eus](http://www.consorciodeaguas.eus)

## Ayudas para fortalecer la ganadería extensiva y la gestión de los montes públicos

Con el objetivo de asegurar una correcta gestión del aprovechamiento de los pastos, promover la sostenibilidad y fortalecer el asociacionismo, la Diputación Foral de Bizkaia ha aprobado una línea de subvenciones para las asociaciones que gestionan de manera conjunta los pastos en los montes de titularidad pública. La ganadería extensiva en los pastos de montaña es importante, porque la conservación de los pastos mediante el pastoreo de ganado bovino, equino y ovino favorece la sostenibilidad del ecosistema y mejora la cohesión social y económica de las áreas rurales. **UM**

## Manifestación contra el proyecto Guggenheim Urdaibai

La marcha, convocada el 19 de octubre, por la plataforma *Guggenheim Urdaibai Stop*, recorrió las calles de Gernika-Lumo bajo el lema *"Busturialdearen Etorbizunaren defentsan"*. Al de inicio de la marcha, representantes de la plataforma señalaron que el proyecto no responde a las necesidades que tiene la comarca y solicitaron que vuelvan a partir de cero y que hagan el diagnóstico teniendo en cuenta la opinión y la participación ciudadana. **UM**

## Nuevo Plan Integral de Gestión de Residuos

Es la hoja de ruta para gestionar los residuos de Bizkaia hasta el año 2030. Sus objetivos, sobre cualquier otro tipo de tratamiento, son reutilizar, reciclar y valorizar los residuos. Los varemos establecidos son reducir la generación de residuos en un 15% y recuperar de 4,9 de cada 5 kilos generados. Este plan ha sido aprobado por la comisión de Medio Natural y Agricultura de las Juntas Generales de Bizkaia, que ha incorporado 6 cambios, de un total de 14 enmiendas parciales que habían presentado los grupos junteros. El Plan Integral de Residuos busca convertir Bizkaia en un punto de referencia en la prevención y gestión de residuos. **UM**



## Urdaibai mantiene su tirón turístico

Más de 36.000 visitantes pasaron por las 3 oficinas de turismo de la comarca durante los meses de julio y agosto, lo que supone un incremento del 3,8% respecto al año pasado. La oficina de turismo de Gernika-Lumo, ha sido la más visitada de la comarca con 16.229 personas, seguida de Bermeo con 12.897 personas y Mundaka con 6.978 personas. Urdaibai se consolida como un destino atractivo, en el que los diferentes agentes públicos y privados del territorio impulsan un turismo respetuoso y sostenible de los espacios que se visitan. Por su parte Urremendi, Asociación de Desarrollo Rural de Busturialdea, ha sido premiada en el festival *'Terres Travel Festival-Films & Creativity'*, que combina cine y turismo sostenible, por la campaña turística "Lo natural es volver". **UM**



## 4,9 Millones para mejorar las condiciones de vida de las y los baserritarras

"Suspertze plana" es un plan diseñado en colaboración entre la Diputación Foral de Bizkaia, las asociaciones del sector primario, los sindicatos agrarios y el centro de gestión LORRA, con el objetivo de mejorar la rentabilidad y las condiciones de vida de las y los baserritarras. La cuantía total de la inversión asciende a 4,9 millones de euros anuales, que se destinarán, entre otras medidas, a la modernización y digitalización del sector; nueva estrategia de relevo generacional; bonificaciones en las tarifas de agua; consolidación del forfait fiscal hasta el 70%; mejora de la sanidad animal; medidas para mejorar la calidad de vida de las mujeres baserritarras; incremento de los periodos vacacionales con el objetivo de facilitar el descanso de nuestros baserritarras y la revisión de todos los procedimientos para simplificar los trámites administrativos. **UM**



## Renovación integral de la estación de tren Gernika-Lumo

Continúan las obras de mejora integral de la estación de Gernika-Lumo. La obra de más envergadura es la construcción de un nuevo vestíbulo y la supresión del paso a nivel entre andenes mediante la construcción de una pasarela elevada sobre la vía y sus correspondientes ascensores adaptados y escaleras fijas. El nuevo espacio para las personas viajeras se va a situar en el andén dirección Bermeo, del lado del núcleo urbano, prácticamente colindante a la estación de autobuses. También se va a desmontar la marquesina de protección de la línea de cancelación actual situada en las inmediaciones del edificio histórico de la estación, declarado como Bien Cultural con la categoría de Conjunto Monumental, en 2010. **UM**



## Compromiso por mejorar el transporte público de Busturialdea

El pleno de las Juntas Generales de Bizkaia ha aprobado una resolución para que en los presupuestos de 2025 se incluyan nuevas partidas que apoyen los cambios en horarios y frecuencias de Bizkaibus en Busturialdea y Enkarterri, las comarcas con mayores carencias en servicio de transporte. La mejora del transporte público es una reivindicación de los municipios de la margen derecha de Busturialdea. En marzo de 2025 se va a poner en marcha como prueba piloto un servicio a demanda de Bizkaibus con tres líneas, que darán servicio a Elantxobe, Ibarangelu, Ea, Gautegiz Arteaga, Ereño, Kortezubi, Nabarniz, Arratzu, Ajangiz, Mendata y Sukarrieta. Para ello se utilizarán unos 20 autobuses de pequeño tamaño, de unas 15 plazas. **UM**

## Busturialdea diagnostica sus servicios públicos municipales

El proyecto foral *'Herri Txiki, Aukera Handi'* ya ha comenzado a trabajar en Busturialdea. Se trata de una iniciativa que surge para dar respuesta a las necesidades de los municipios y contribuir, de manera colaborativa, a que puedan disponer de la misma oferta de servicios públicos. En esta primera fase del programa el objetivo es establecer las prioridades a través de la identificación y valoración de los servicios públicos municipales, de los retos compartidos y finalmente la puesta en marcha un plan de acción. Se han identificado retos relacionados con diversas áreas, como la administrativa, empresarial, cultural, deportiva, vivienda, movilidad y transporte, medio ambiente y servicios sociales. **UM**

**E** EGUREN

ÓPTICA

CENTRO AUDITIVO

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



ARROLAGO

LAGUNE

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

ARROLAKO OPPIDUM-AREN INTERPRETATZIO ZENTROA

**SUSTABIZ**

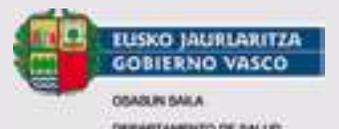
gure kirolak eta kultura diren herri kirolak sustatuz

# GRIPEAREKIN ETA COVIDAREKIN APUSTURIK EZ JARRI TXERTOA



**GRIPEAREN ETA COVIDAREN  
AURKAKO 2024KO TXERTAKETA-KANPAINA**

Bereziki arrisku-taldeetan bazaude  
edo 60 urtetik gorakoa bazara



**Goi-mailako  
elikagaiak**  
Alimentos de  
calidad superior

## Animalien ongizatea sustatzen dugu Promovemos el bienestar animal

Eusko Labelen **ANIMALIEN ONGIZATEA** sustatzen dugu, bizi-baldintzak hobetuz eta gure produktuen kalitatea bermatuz.

En Eusko Label **promovemos el BIENESTAR ANIMAL**, mejorando sus condiciones de vida y garantizando la calidad de nuestros productos.



ELIKADURA, LANDA GARAPEN,  
NEKAZARITZA ETA  
ARRANTZA SAILA

DEPARTAMENTO DE ALIMENTACIÓN,  
DESARROLLO RURAL,  
AGRICULTURA Y PESCA

[euskolabel.hazi.eus](https://euskolabel.hazi.eus)





[bizkaia.eus/eu/oma-basoa](http://bizkaia.eus/eu/oma-basoa)  
Erreserba egin Reserva tu visita



# Omako Basoa

El Bosque de Oma

Agustín Ibarrolak sortutako obra  
Obra creada por Agustín Ibarrola  
© Bizkaiko Foru Aldundia  
Diputación Foral de Bizkaia