

URDAIBAI

Año XI
2025
nº 42
.....

© MAGAZINE ONLINE



ESCUCHAR A LAS PERSONAS, ENTENDER LA COMARCA

| FERRERÍA DE URTUBIAGA

| ENTREVISTA, JOSE ANTONIO BASTEGIETA
"MARKO"

| LA PREVALENCIA DE LA PIEDRA

| ERMITA DE SANTA LUCIA

| FRESAS SILVESTRES

| EL MARTELOSCOPIO DE ARRONATEGI



“Ez duzu beste txartelik behar Glastonburyn eta Sizgeten komisiorik ez ordaintzeko. Zure Visa Kornerrak dena ematen dizu.”

ZERO KOMISIO dibisa-aldatzeagatik.
ZERO KOMISIO dirua zordunketa bidez
ateratzeagatik atzerriko kutxazainetan.*

Eta bidaia Visa Dual Kornerrekin ordaintzen baduzu,
istripu aseguru eta doako bidaiako laguntza.



*ZORDUNKETA BIDEZKO DIRU-ATERATZEAK ATZERRIAN. KUTXAZAINAREN JABEAK KUTXABANKEZ KANPOKO KOMISIO BAT APLIKATU AHAL IZANGO LUKE KUTXAZAINA ERABILITZEAGATIK. VISA DEBIT KORNER TXARTELA 12 ETA 20 URTE BITARTEAN KONTRATU DAITEKE ETA VISA DUAL KORNER TXARTELA 18 ETA 30 URTE BITARTEAN.

TEJER COMUNIDAD

La ciudadanía cobra verdadero sentido cuando nos reconocemos como parte activa de nuestra comunidad, capaz de generar propuestas, sostener vínculos y construir el bien común. Con nuestra voz, nuestras acciones y nuestra manera de habitar el espacio compartido, contribuimos a enriquecer la vida colectiva.

A lo largo del tiempo, en Busturialdea, hemos gozado de la iniciativa, el tesón y la energía de líderes indiscutibles, hechos a sí mismos, que desde cero han conseguido objetivos inimaginables para su municipio y para la comarca. El multitudinario homenaje a Marko es un claro ejemplo de cómo valoramos a los auténticos líderes.

No somos solo un territorio, somos una red viva de vínculos, valores y esperanzas compartidas. Y esa red se fortalece cada día con la participación, el compromiso y la colaboración entre ciudadanía e instituciones, en definitiva con un modelo de gobernanza participativo y transversal.

La crítica constructiva cuando se ejerce desde el respeto a las normas de convivencia, a los marcos legales y a las instituciones legítimamente elegidas, refuerza el sentido profundo de la democracia y fortalece el tejido social.

Participar de manera honesta implica pensar en lo colectivo, escuchar activamente, ceder cuando es necesario, proponer con compromiso y construir de la mano.



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

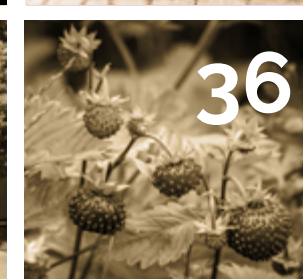
URDAIBAI MAGAZINE ES UNA PUBLICACIÓN ELABORADA INTEGRAMENTE,
POR EL EQUIPO DE NUEVA EUROPA S.L

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

FECHA DE PUBLICACIÓN: 30. 07 .2025



INDICE



- 04** ERREPORTAJEA. Escuchar a las personas, entender la comarca
- 11** DANONARTEAN.
- 18** VISIT URDAIBAI. Ferrería Urtubiaga, huella de hierro
- 22** ALKARRIZKETA. Jose Antonio Bastegieta "Marko"
- 28** LEKUKO. La prevalencia de la piedra
- 30** KOLABORAZINOA. Joxe Mari Mitxelena, Presidente de la Federación Vasca de Pelota
- 32** KALERIK KALE. Ermita de Santa Lucia
- 36** SALTSA PORRU. Fresas silvestres
- 38** BERDEAN. El Marteloscopio de Arronategi
- 44** LABUR LABUR.

Escuchar a las personas, entender la comarca

"Nunca llueve a gusto de todos" es una expresión que refleja la diversidad de opiniones ante cualquier situación. Si se extrapola este refrán a nuestra comarca se nos ocurren muchos temas en los que la disparidad de ideas, las opiniones encontradas y la toma de decisiones afectan de manera diferente a la ciudadanía. Para que todas las opiniones tengan cabida está en marcha un proceso de escucha que implica un reconocimiento de la discrepancia y la búsqueda de soluciones que den una respuesta equilibrada a las necesidades y deseos de la ciudadanía de Busturialdea-Urdaibai.

Antiguas instalaciones de la Fábrica de cubiertos de Dalia, Gernika-Lumo



A menudo el sentir de la ciudadanía es el de no ser escuchada, especialmente cuando se abordan temas que afectan o pueden afectar a su día a día. Para dar voz tanto a las mayorías como a las minorías de la comarca ante temas que podrían influir en su futuro a medio y largo plazo, el Gobierno Vasco y la Diputación Foral de Bizkaia han puesto en marcha un proceso de escucha activa en la comarca. Una herramienta para entender las experiencias, opiniones y el sentir de quienes vivimos aquí sobre los temas relacionados con nuestro futuro. Entre ellos se recogerán las percepciones sociales sobre la posibilidad de ampliación discontinua del Museo Guggenheim Bilbao. No se trata de una consulta, ni de una encuesta, ni tampoco es un proceso participativo, el objetivo es comprender lo que expresa la ciudadanía con empatía y sin ideas preconcebidas, para conocer la diversidad de enfoques existentes y aprender cómo abordar conjuntamente retos sociales complejos, como la transición socioeco-

lógica y la exploración de nuevos modelos de turismo sostenible.

El proceso de escucha comenzó identificando a los primeros actores y recogiendo sus narrativas, el conjunto de relatos con que una comunidad expresa su realidad, sus valores y sus aspiraciones de futuro. La cuestión no es sólo lo que se dice, sino cómo se dice y qué significado tiene para quienes lo expresan. En el contexto de este proceso de escucha, las narrativas ayudan a comprender las diferentes visiones que existen sobre el desarrollo de Busturialdea-Urdaibai y sobre los elementos que influyen en la identidad de quienes vivimos aquí y en el imaginario colectivo.

A estas primeras personas se les pidió que sugirieran otras personas con las que hablar. Es lo que se conoce como muestreo en "bola de nieve". Este enfoque permite garantizar que todas las voces sean escuchadas, desde la ciudadanía hasta las organizaciones sociales, públicas y privadas.

El objetivo de involucrar a 1000 personas a lo largo de 2025, hasta diciembre, permitirá tener una visión amplia y diversa sobre los diferentes puntos de vista. Durante el proceso, las opiniones recogidas se analizan en detalle para identificar patrones y matices.

METODOLOGÍA CIENTÍFICA

Este proceso de escucha impulsado por las instituciones vascas está guiado por *Agirre Lehendakaria Center for Social and Political Studies* y la Universidad de Columbia de Nueva York y contará con una metodología académica contrastada para que sea sincero, transparente y riguroso.

El objetivo es comprender lo que expresa la ciudadanía con empatía y sin ideas preconcebidas

ALC - Agirre Lehendakari Center cuenta con una amplia experiencia y trayectoria consolidada en diseñar, implementar y evaluar procesos de escucha para impulsar procesos de desarrollo humano sostenible. Se creó hace 12 años como un proyecto colaborativo en red entre la Universidad del País Vasco (EHU) y la Universidad de Columbia en Nueva York (a través de AC4: Instituto Avanzado sobre Cooperación, Conflicto y Complejidad). Durante estos años, ha trabajado en más de 20 países y en Euskadi con instituciones como PNUD, OIT, Climate Kic, Comisión Europea, Fundación La Caixa o la Diputación Foral de Gipuzkoa.

La Universidad de Columbia es socia de ALC a través de AC4, el Instituto Avanzado

>>>

sobre Cooperación, Conflicto y Complejidad, especializado en la investigación multidisciplinar de problemas globales complejos. Tiene experiencia contrastada en proyectos de campo en Estados Unidos, África subsahariana, América Latina, Asia-Pacífico, Europa y el sudeste asiático. Su metodología colaborativa busca transformar proyectos complejos en oportunidades para enriquecer los debates desde la neutralidad, para garantizar un proceso sincero y metodológicamente riguroso, y lograr que la escucha goce de la máxima autonomía. Estos valores son clave en el proceso de escucha ciudadana promovido por el Gobierno Vasco y la Diputación Foral de Bizkaia, que buscan una posición neutral.

Comprender las diferentes visiones que existen sobre el desarrollo de Busturialdea-Urdaibai

UN PROCESO, CINCO FASES

El proceso de escucha comenzó con el **mapeo de actores**, que permite identificar y conectar a los agentes clave, principales impulsores del desarrollo humano sostenible en Busturialdea-Urdaibai. Pero no sólo participarán en el proceso los habitantes de la comarca. El 90 % de las na-

rrelativas serán las de personas y entidades de la comarca y también se realizará una recogida en otras comarcas de Bizkaia y de la Comunidad Autónoma Vasca. Se trata de comparar si hay percepciones similares o diferentes en cada ámbito. Dada la naturaleza y los objetivos del proceso (recogida de percepciones comarcales), tendrán prioridad las personas residentes de forma continua en la comarca frente a quienes vienen a pasar sus vacaciones.

Se han realizado más de 500 narrativas individuales, la mayoría de ellas se han recogido a través de entrevistas semiestructuradas, con preguntas abiertas que permiten a las personas hablar libremente sobre los temas que consideran más importantes. Las cuestiones lanzadas han sido: ¿Qué opinas de lo que está sucediendo en la comarca?, ¿Cuáles son los aspectos positivos (oportunidades) y negativos (retos) de esta situación?, ¿Qué podría hacerse?, ¿A quién beneficia y a quien perjudica lo que está sucediendo?

La mayoría de las conversaciones han sido grabadas, transcritas y anonimadas y ya se pueden consultar algunos ejemplos en la herramienta digital (herramienta K-tool'). En todo momento se garantiza el anonimato. De este modo, las voces de la comunidad podrán ser escuchadas y compartidas de manera colectiva, sin comprometer la confidencialidad.

A la **escucha activa**, para recoger narrativas a través de entrevistas anónimas a más de 1000 personas de la comarca, le siguen el **análisis de la información**, para identificar patrones y matices en las opiniones de los participantes; la **interpretación colectiva**, percepciones recogidas que se reinterpretan de forma colabora-

tiva con los agentes locales; y por último, las **aportaciones finales**, todas las sugerencias y aportaciones del proceso que se recogen y se comparten en informes semestrales.

¿QUÉ NOS PREOCUPA EN BUSTURIALDEA-URDAIBAI?

Ya contamos con un primer informe en el que se han diferenciado diversos perfiles etnográficos que no representan personas reales ni grupos concretos, sino patrones de narrativas compartidas. Son cuatro los temas principales identificados, agrupados y compartidos:

- AMPLIACIÓN DEL MUSEO GUGGENHEIM BILBAO
- TRANSICIÓN SOCIOECOLÓGICA DE LA COMARCA
- MODELO DE TURISMO
- PROBLEMAS DE VIVIENDA Y TRANSPORTE

En el acto de presentación pública del proceso de escucha en la comarca de Busturialdea-Urdaibai, la Diputada General de Bizkaia, Elixabete Etxanobe remarcó que *"este es un debate social complejo en el que se entremezclan percepciones positivas y negativas sobre las implicaciones que el proyecto de ampliación del Museo Guggenheim en Busturialdea-Urdaibai podría tener. Para entender esa complejidad y tratar de dar respuesta a las diferentes sensibilidades es necesario escuchar. Ese es el compromiso que hemos adquirido"*.

Por su parte, la Vicelehendakari Ibone Bengoetxea, explicó que *"no será un proceso de escucha para cubrir el expediente, sino que será un proceso neutral que responde a una voluntad sincera y profunda de escuchar a la ciudadanía y de compren-*



Agricultura local

der mejor sus percepciones. No se trata tanto de convencer, sino de identificar los elementos comunes que nos unen".

Así, las narrativas recogidas mediante el muestreo bola de nieve se analizarán en espacios de contraste, para asegurar que todas las voces están representadas y que las redes no han condicionado. Las sesiones contarán con la participación de personas que ya han opinado, otras que aún no lo han hecho, agentes claves de la comarca e instituciones vascas.

Tal y como explican desde Agirre Lehen-dakari Center *"es importante destacar, que, al ser un proceso cualitativo, no se pueden extraer conclusiones sobre percepciones mayoritarias o minoritarias. El proceso busca incluir todas las voces, incluso las menos visibles. Desde ALC creemos que este proceso nos puede ayudar a aprender cómo abordar los debates de una manera diferente. Los medios de comunicación juegan un papel crucial en evitar la simplificación, fomentando una discusión abierta sobre la necesaria transición socioecológica de la sociedad vasca hacia nuevos modelos de desarrollo sostenible"*.

INFORME PRELIMINAR

El pasado 21 de julio se ha presentado el primer informe del proceso de escucha sobre la propuesta de ampliación del Guggenheim Bilbao Museoa en Busturialdea-Urdaibai. La primera conclusión es que la participación está siendo muy plural y activa. Se han realizado más de 500 entrevistas y se han identificado otras 400 personas a través del proceso bola de nieve que serán entrevistadas en los próximos meses. Hasta el momento se han identificado 5 narrativas principales, aunque este primer avance de resultados **no indica prevalencia de ningún patrón frente a otro**.

1- "Estoy absolutamente en contra de la ampliación del museo Guggenheim en Urdaibai"

Argumento: la posible ubicación del museo en el humedal de Murueta no respeta la legislación vigente, no existe información suficiente sobre el proyecto y las decisiones se han tomado en contra de la voluntad de la ciudadanía.

2- "Estoy en contra de la ampliación, pero quiero hablar del desarrollo de la comarca"

Argumento: Urdaibai está estancada y en

declive, conoce las propuestas impulsadas desde las instituciones en el marco del nuevo Plan Estratégico Comarcal y la declaración de zona de actuación prioritaria (ZAP) pero consideran que la inversión económica es insuficiente.

3- "Estoy a favor, tenemos que hacer algo"

Argumento: hay que tomar la iniciativa ante una actuación de declive y las instituciones tienen la responsabilidad y legitimidad democrática para plantear iniciativas tractoras y disruptivas, aunque son conscientes de que pueden surgir críticas, siempre se cuestiona lo nuevo, hasta que funciona.

4- "Depende de cómo se haga, no tengo información suficiente"

Argumento: les falta información y por ese motivo consideran que no pueden tener una posición clara.

5- "Mi opinión no va a cambiar las cosas"

Argumento: consideran que su voz no cuenta lo suficiente como para cambiar el rumbo de las decisiones, dan por hecho que las instituciones ya tienen tomada la decisión.

>>>





Puerto de mercancías de Bermeo

El muestreo en "bola de nieve" permite garantizar que todas las voces sean escuchadas

Los cinco patrones narrativos coinciden en la falta de información sobre el proyecto y en la necesidad de replantear cómo se gestionan este tipo de iniciativas. Tanto quienes están a favor, en contra y sobre todo quienes no tienen una opinión clara, demandan a las instituciones

vascas mayor transparencia y acceso a información en tiempo real. Se propone avanzar hacia una "gobernanza colaborativa", donde haya diálogo constante entre instituciones, agentes sociales, empresas y centros de conocimiento durante todo el proceso.

La mayoría de los patrones identificados comparten que el debate de fondo está relacionado con el modelo de desarrollo de la comarca y todos parten del compromiso con el Desarrollo Humano Sostenible. La Reserva de la Biosfera de Urdaibai ha dejado de verse como un obstáculo al desarrollo económico, hay coincidencia en la necesidad de equilibrar la protección del entorno con el desarrollo económico. Solicitan promover un nuevo modelo de turismo y ofrecer soluciones concretas a los problemas de encarecimiento de la vivienda, de empleo precario y de transporte que genera el modelo actual. Todas



Pescadores en Bermeo

las narrativas coinciden en que ha cambiado la manera de entender el valor del turismo, no solo en Busturialdea-Urdaibai. Existe una visión mucho más crítica sobre los impactos que genera.

REINICIAR EL DEBATE

La posible ubicación del museo se presenta como una cuestión central. No hay una oposición frontal a la posibilidad de desarrollar nuevas infraestructuras culturales. Sin embargo, la ubicación en Murueta genera rechazo de manera transversal en diferentes perfiles y se ha convertido en un punto de fricción simbólica, cargado de valores ambientales, históricos y emocionales para la comunidad. Según señala el informe, repensar la localización, dimensión y naturaleza de las posibles ubicaciones del museo permitirá reiniciar el debate.

Las narrativas más especializadas en las industrias culturales demandan mayor claridad y definición del proyecto museístico. Consideran que se ha presentado el continente, pero se ha hablado poco del contenido. En opinión de estos sectores, la especialización en arte y naturaleza no debería estar reñida con una mayor presencia del arte contemporáneo vasco de vanguardia.

Durante los próximos meses se verá si se confirman estos patrones, ya que aún falta por recoger opiniones de las personas mi-

gradas, entender mejor la perspectiva de las personas más jóvenes y más mayores y de los principales actores culturales del territorio.

El enfoque de escucha profunda no sustituye la toma de decisiones, pero proporciona una base sólida para diseñar políticas públicas duraderas, al esforzarse por comprender a fondo las percepciones y valores de la ciudadanía.

<https://www.agirrecenter.eus/app/uploads/informe-es-1.pdf>

***"Bola de nieve"**: es uno de los métodos de muestreo más utilizados en la investigación cualitativa. El principal valor añadido es poder enriquecer el proceso con las voces de personas que no forman parte de redes formales o estructuradas. Normalmente son las opiniones más difíciles de identificar u ocultas. Los investigadores comienzan con un pequeño número de contactos (semillas) iniciales, se adaptan a los criterios de la investigación e invitan a participar en ella.

***K-tool**: herramienta de gobernanza adaptativa y anticipatoria utilizada por Agirre Center, que facilita el análisis de información de múltiples canales y la gestión de riesgos a través de la experimentación

Fuentes: ALC, Gobierno Vasco, DFB.

UM

Turistas en Gernika-Lumo



BUSCAMOS GUARDIANES



¿Quieres ser tú también Guardiania o Guardián del Planeta?

Ven a BBK Klima y disfruta protegiendo el planeta.

Tirolina, Gincana Klima, Pollution Pods, Zorb Balls, Plastikozko irlak, Deskarbonizazioa, Escape room, Ulysses Experience ...y mucho más.
¡Te esperamos!

Disfruta de un día inolvidable en BBK Klima



sarrerak.bbk.eus
COMPRA
TUS ENTRADAS



UNAI SIMÓN.
PORTERO DEL ATHLETIC CLUB DE BILBAO

ADRIANA NANCLARES.
PORTERA DEL ATHLETIC CLUB FEMENINO

ENEKO APOITA.
PORTERO DEL ATHLETIC GENUINE

PUBLIERREPORTAJEA



AYUNTAMIENTO DE
ARRATZU

**SUSTITUIR Y OPTIMIZAR EL
ALUMBRADO PÚBLICO**

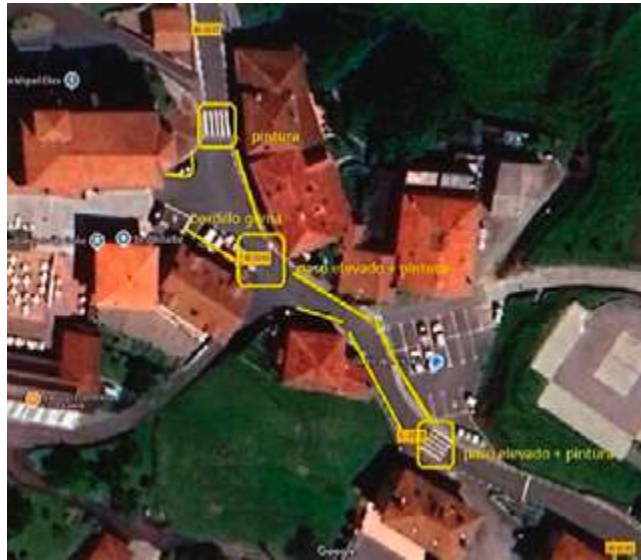
El Ayuntamiento de Arratzu para mejorar la eficiencia energética en el municipio invertirá 144.000 € en incorporar tecnologías más avanzadas en el alumbrado público de la red de bidegorris y aceras. Para ello, ha conseguido de Diputación Foral de Bizkaia y del Gobierno Vasco subvenciones por importe de 126.000 €. El ayuntamiento aportará los 18.000 € restantes. La actuación se llevará a cabo en los tramos de Bidegorri Belendiz (2.400 metros), Bidegorri Loiola (1.500 metros) y Acera Uharka (300 metros). El objetivo es el ahorro energético y económico, adaptar las luminarias a las necesidades reales, evitar la contaminación lumínica en el entorno y adecuar las instalaciones a las recomendaciones y normativas vigentes. Para conocer la idoneidad de la distribución de los puntos de luz, se ha realizado un estudio lumínico que incluye la estimación del total del consumo energético después de la actuación. El ahorro previsto es del 72 % en el consumo eléctrico municipal.



AYUNTAMIENTO DE
BUSTURIA

**UNA RESPUESTA A LA DEMANDA DE
VIVIENDA**

El ayuntamiento expondrá a consulta pública la elaboración de una ordenanza que permita y regule la implantación de viviendas en locales en planta baja de edificios residenciales de Busturia. Con la consulta pública se pretende conocer la opinión de la ciudadanía, organizaciones y asociaciones del pueblo. El plazo para presentar alegaciones y aportar opiniones a la propuesta de ordenanza, publicada en la web municipal, estará abierto hasta el 15 de septiembre. La conversión en vivienda de locales en plantas bajas que se propone, deberá cumplir determinados requisitos como superficie mínima del local, habitabilidad o adecuación a la normativa urbanística vigente. Esta iniciativa, en parte, es una respuesta a las solicitudes recibidas en el ayuntamiento para convertir en vivienda bajos de edificios residenciales. Por otro lado, dado que el comercio local es un servicio importante y un factor de desarrollo, la nueva normativa excluirá las zonas del municipio con interés para el comercio.



AYUNTAMIENTO DE EREÑO

ZONA DE VELOCIDAD REDUCIDA

El Ayuntamiento de Ereño para mejorar el carácter peatonal del centro urbano va a peatonalizar un tramo de 300 metros de la carretera municipal BI 3242 en Eleixalde, desde el parking del acceso por Atxoste hasta el pequeño parking de la salida hacia el barrio Gabika. El objetivo es moderar la velocidad de los vehículos en el casco urbano y priorizar al peatón dentro del citado tramo. El proyecto plantea pintar la calzada de un color según normativa, marcar tres pasos de peatones y líneas de borde de calzada e instalar dos pasos elevados y topes de ruedas de caucho reciclado en el parking junto al ayuntamiento. La ejecución de las obras, que comenzarán en septiembre, tendrá una duración aproximada de un mes. Con esta actuación el municipio integra espacio público para disfrute de la comunidad, impulsando una movilidad más segura dentro del casco urbano.



AYUNTAMIENTO DE ERRIGOITI

SALLOBANTE MÁS ACCESIBLE

El Ayuntamiento de Errigoiti, con el firme compromiso de ganar en accesibilidad y en seguridad vial, ha acondicionado el vial del barrio de Sallobante, que presenta deterioros visibles como baches y desgaste del asfalto. Los trabajos de mejora del firme, que han supuesto una inversión de 27.000 €, van dirigidos a limpiar el asfalto cuarteado y la posterior extensión de una nueva capa de rodadura. La necesidad de mejorar el asfaltado en el barrio se ha hecho más evidente tras la puesta en marcha del nuevo servicio de Bizkaibus (prueba piloto del servicio a demanda) y la nueva parada habilitada en este barrio, junto a la de Baraia. Estos trabajos se enmarcan en el compromiso del Ayuntamiento con el mantenimiento y la mejora continua de las infraestructuras municipales, que en este barrio tiene el valor adicional de mejorar la accesibilidad al albergue, un equipamiento municipal que contribuye a dinamizar la vida del pueblo.



AYUNTAMIENTO DE FORUA

NUEVOS BUZONES RURALES

El ayuntamiento de Forua en su objetivo de atender y cuidar los servicios de sus barrios rurales ha renovado los buzones colectivos de recogida de correo de las viviendas en Arnotxerri, Urberuaga, Baldatika, Atxondoa y Gaitoka. Los buzones, hasta ahora existentes, estaban deteriorados por el paso del tiempo y en su renovación se ha tenido en cuenta la previsión del futuro aumento de viviendas en estas zonas posibilitado por la modificación del Plan General de Ordenación Urbana (PGOU). Estos puntos están situados en caminos y carreteras de mayor tránsito para facilitar el acceso tanto para los carteros como para los vecinos y vecinas. En color verde y con un diseño y estética coherente con el modelo paisajístico de la zona, cada uno de los buzones está formado por compartimentos independientes con acceso mediante llave. La instalación de estos buzones comunitarios en los barrios rurales del pueblo está incluida en el presupuesto de 2025.



AYUNTAMIENTO DE GAUTEGIZ ARTEAGA

FINALIZAN LAS OBRAS DE LA HERRIKO PLAZA

Los vecinos y vecinas de Gautegiz Arteaga ya pueden disfrutar de su nueva *Herriko Plaza*, tras la reforma integral realizada. El resultado es una plaza más amplia y accesible, libre de coches, pensada para las personas, con capacidad para acoger eventos de distinta índole. Con un diseño moderno, cuenta con una zona protegida por una gran cubierta para poder hacer uso de la plaza también los días de lluvia. Con un presupuesto de 743.320,74 € sin IVA, es un proyecto necesario y primordial para el municipio, que se encuentra ya en su fase final, a falta de completar con elementos de mobiliario urbano y vegetación, que harán la *Herriko Plaza* más "amigable". En el año 2021 la ciudadanía de Gautegiz Arteaga participó en una votación para elegir entre los distintos proyectos presentados para la remodelación de la *Herriko Plaza*, y la propuesta ganadora es precisamente la que ahora se puede disfrutar.



AYUNTAMIENTO DE GERNIKA-LUMO

RAMPAS QUE ACERCARÁN EL AMBULATORIO A LAS PERSONAS

El ayuntamiento de Gernika-Lumo prevé que la primera rampa de acceso al ambulatorio esté en funcionamiento hacia mediados de septiembre. La nueva infraestructura, de 56m de longitud, ya tiene instalado el sistema mecánico de elevación, diseñado para salvar una pendiente de un 11%. En esta primera fase, que abarca de Iñigo López de Haro kalea hasta la entrada principal del Ambulatorio y supone una inversión de 808.000 €, ha sido necesario renovar los servicios soterrados de saneamiento y conducción de agua, imprevisto que ha prolongado la duración de las obras. También en septiembre está planificado empezar los trabajos de la segunda rampa, de Arte kalea a Iñigo López de Haro, de 40 metros de longitud. El presupuesto para esta segunda fase es de 487.000 €. La nueva infraestructura, incorporará un sistema de sensores que permitirán detectar y solucionar de forma remota cualquier fallo mecánico. La infraestructura completa estará operativa a final de año.



AYUNTAMIENTO DE IBARRANGELU

UNA PISTA DE SKATE PARA EL OCIO JUVENIL

El ayuntamiento de Ibarangelu ha puesto en marcha un skate park, un equipamiento que busca dinamizar el tiempo de ocio y fomentar la actividad física entre la población, especialmente entre el público infantil y juvenil. El nuevo espacio se ha construido en el entorno del frontón nuevo, una ubicación céntrica y accesible, con unas dimensiones que alcanzan unos 150 metros cuadrados. La pista ofrece un espacio seguro y atractivo donde los aficionados a patinar, especialmente el público infantil y juvenil pueden poner a rodar su tiempo libre y probar su destreza sobre el skate. El proyecto ha contado con un presupuesto de 40.000 €, para lo que el Ayuntamiento ha presentado esta iniciativa al programa de ayudas EREIN del Gobierno Vasco. Construida con materiales sostenibles y resistentes a la intemperie, la pista está formada por módulos insonorizados y móviles, lo que permite su traslado si fuera necesario.



AYUNTAMIENTO DE KORTEZUBI

HOMENAJE A JOSE ANTONIO BASTEGIETA "MARKO"

La Alcaldesa de Kortezubi, Karmele Enbeita Ozamiz y toda la corporación municipal, antiguos alcaldes del municipio y el pueblo de Kortezubi, acompañados por alcaldes y personalidades de Busturialdea, rindieron un caluroso homenaje a Jose Antonio Bastegieta "Marko", quien fue, durante 28 años, alcalde de Kortezubi. Como reconocimiento, muestra de cariño y agradecimiento a su implicación con el municipio y a su destacada trayectoria, el ayuntamiento le entregó una placa homenaje y ha puesto su nombre al frontón municipal, que a partir de ahora pasará a llamarse Frontón Jose Antonio Bastegieta "Marko". Polifacético, extrovertido, simpático, responsable y comprometido con mejorar la vida en los municipios rurales, José Antonio Bastegieta "Marko", sobre todo, dedicó su trayectoria política al frente del ayuntamiento de Kortezubi a "hacer País". Llevó adelante diferentes iniciativas para mejorar las condiciones de vida de la ciudadanía, además de poner Kortezubi y Santimamiñe en el mapa internacional.



AYUNTAMIENTO DE MURUETA

RECONOCIMIENTO AL BUEN HACER DE LA HERRIKO TABERNA

El Ayuntamiento de Murueta ha aprobado prorrogar el contrato de la Herriko Taberna "Sukaldi Jatetxea" por otros cinco años, tras una experiencia social y gastronómica muy positiva. La estupenda acogida en el pueblo y a nivel comarcal, por la calidad de su servicio y de la buena cocina del chef Iñigo Velo, ha sido el mejor aval para prorrogar el contrato por otros cinco años. Además, su propuesta de gestión ha sido la que mejor respondía a los criterios solicitados para la adjudicación del servicio. El local, que cuenta con un pequeño y sencillo comedor y una amplia terraza, se halla junto a la Casa Consistorial, la Iglesia, un parque infantil y un amplio parking. En su oferta, de gran calidad, prima el género de cercanía y de temporada y el servicio de barra y comedor agradable y muy cercano, hacen que la experiencia del "Sukaldi" sea muy recomendable.



% 100 URA GARA

Bizkaia etorkizunera egokituta zainduz, inbertituz eta mantenduz.



Bilbao Bizkaia Ur Partzuergoa
Consorcio de Aguas Bilbao Bizkaia
www.consorcioideaguas.eus



Sukaldi
JATETXEA
by IÑIGO VELO
MURUETA | 946 31 38 40



GERNIKA RUGBY TALDEA
609 96 56 23
gernikart@gmail.com



Amurrio Bitxitegia
S. Roke, 3 Gernika-Lumo
94 625 09 28
amurriovelez@gmail.com



Cuatro y medio
BARRENKALEA 13 BAJO, DCHA 48300 GERNIKA-LUMO 647 811 680



CHARCUTERIA - URDAITEGIA
PEPI
"CHARCUTERIA SELECTA"
ESPECIALIDAD EN PRODUCTOS IBERICOS
1994-2024
30 años JUNTOS
Plaza del Mercado, P-7
Tel.: 608 001 428
charcuteriapepi@gmail.com
GERNIKA



SAN ISIDRO
Sociedad Coop. Agrícola Ganadera
Abeltzain eta Nekazal Kooperatiba Elkarteak
Bekoibarra, 25pab. 8-14 Edificio Sollube
48300 Gernika-Lumo
Tel. 94 625 03 20 / Fax 94 625 68 71
kooperatibasanisidrogernika@gmail.com
www.kooperatibasanisidrogernika.com



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



TRANSPORTE, ALMACENAJE, DISTRIBUCIÓN...
Txaporta industrialdea, 2-1
48300 Gernika - Lumo (Bizkaia)
Tel. 94 625 63 85
Tel. 94 625 75 40
e-mail: lgk@lgk.es

AUZOKOA TABERNA
Arcoiris de sabores
Pablo Picasso Kalea, 9
Gernika-Lumo
Tel. 94 625 16 66



Arrien Optika



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

Ferrería Urtubiaga,

huella de hierro

Tradicionalmente la ría ha determinado el devenir del pueblo de Ea. Fue fuente fundamental de riqueza, dando fruto a industrias que en otra época fueron muy importantes, como la papelera y la ferrería Urtubiaga.



Ferrería y molino de Urtubiaga



Muros en la zona de las carboneras

La ferrería de Urtubiaga estuvo activa durante más de un siglo

La "Senda de Ola" dirige a la ferrería Urtubiaga y al molino del mismo nombre, ambas joyas de nuestro patrimonio histórico e industrial. Este breve recorrido, accesible a pie, de gran valor natural y cultural, sigue los pasos del camino tradicional y del canal del agua de la antigua ferrería.

UNA FERRERÍA EN EA

Su emplazamiento estratégico le hacía *"única en su ría y cómoda para reunir materiales"*, tal y como se apunta en sus escrituras. Documentos de 1487 y 1499 refuerzan la hipótesis de que la ferrería

de Urtubiaga tiene un origen medieval. Ya en la Edad Media, la siderurgia vizcaína formaba parte activa de los mercados internacionales del hierro.

A mediados del siglo XV, la ferrería de Urtubiaga pertenecía a Martín de Zarándegui y en 1487 pagaba una renta anual a la Iglesia de Lekeitio. Sin embargo, hacia el siglo XVI ya había perdido casi todo su valor y, aunque arruinada, conservaba la presa y los derechos de agua. En 1556 fue comprada por Juan de Solarte, pero ni él ni sus herederos lograron reactivarla y la ferrería desapareció durante dos siglos, cubierta por la vegetación.

La actual ferrería, construida íntegramente en 1725, sobre el mismo emplazamiento que la fábrica medieval, incorporó todos los adelantos técnicos de la época. Algunos de sus muros aún son visibles en la zona de las carboneras. Los promotores de la nueva ferrería de Urtubiaga fueron los socios Catalina de Puerto casada con Juan de Arancibia y Martín de Lariz Olaeta. Es muy probable que el proyecto y la dirección técnica de la obra fuese del destacado especialista en máquinas hidráulicas Pedro Bernardo Villareal de Berriz. Es un ejemplo perfecto de los esfuerzos de modernización de la tecnología.

Hoy pueden verse restos de mineral a través de un camino de carros que unía el puerto de Ea con la ferrería

gía de producción siderúrgica vasca del siglo XVIII, en la que destacan las grandes dimensiones de los almacenes de carbón vegetal, la antepara o el túnel hidráulico. Muy activa durante más de un siglo, se desconoce la fecha en que cerró. La mayor parte de sus edificaciones aún se conservan en perfecto estado.

Se abastecía de mineral de hierro procedente de Somorrostro transportado por mar desde Muskiz y Galindo y repartido en las renterías de la comarca, como por ejemplo en la de Ajangiz, actualmente el barrio Rentería de Gernika-Lumo. No se

descarta que se utilizase también mineral hierro de la zona de Natxitua (Olagorta), Ispaster, donde todavía hoy pueden verse restos de mineral y de Ibarrangelu (Uzpiltza) o de Elantxobe (Larrazelai). Del puerto de Ea a la ferrería el mineral llegaba a través de un camino de carros, que dejaba una huella evidente, causa de numerosas polémicas sobre quién debía hacerse cargo de su reparación. Por esa misma calzada se exportaban los tochos y barras de hierro forjado.

Las ferrerías se clasificaban en centros mayores, industria pesada, para la venta en el exterior. En Busturialdea tenemos los ejemplos de Olazarra (Mendata) o Meakaur (Morga). Urtubiaga pertenecía a los centros menores o tiraderas y estaba dirigida la producción de aperos, herramientas, armas y utensilios.

La principal demanda de productos siderúrgicos provenía del sector agrícola. El aumento de las tierras de cultivo durante la segunda mitad del siglo XVIII trajo consigo mayores necesidades de aperos de

labranza. Por otro lado también la construcción de nuevas casas genera la necesidad de otros artículos de ferrería, como clavos o herrajes, carros o herraduras de animales. La ferrería de Urtubiaga producía hierro tiradera planchuela, que exportaban a Burdeos.

Según varios historiadores en el siglo XVIII, en Bizkaia, funcionaban "más de ciento cincuenta ferrerías".

A finales del siglo XVIII se iniciará la crisis definitiva de la siderurgia vasca. Al entrar en crisis la producción artesanal del hierro, a raíz de la difusión de las técnicas industriales durante la segunda mitad del siglo XIX, las antiguas ferrerías se adaptaron a molienda de maíz y a otras demandas del entorno rural. **UM**

Fuentes: euskonews.eus, HEA Kultura Elkartea, "Eako Urtubiaga/ Cronología de una ferrería" 2017

Vista del interior de la antigua zona de trabajo de la ferrería



Visit Urdaibai © bai Nueva Europa

bisita gidatuak

VISIT GERNIKA

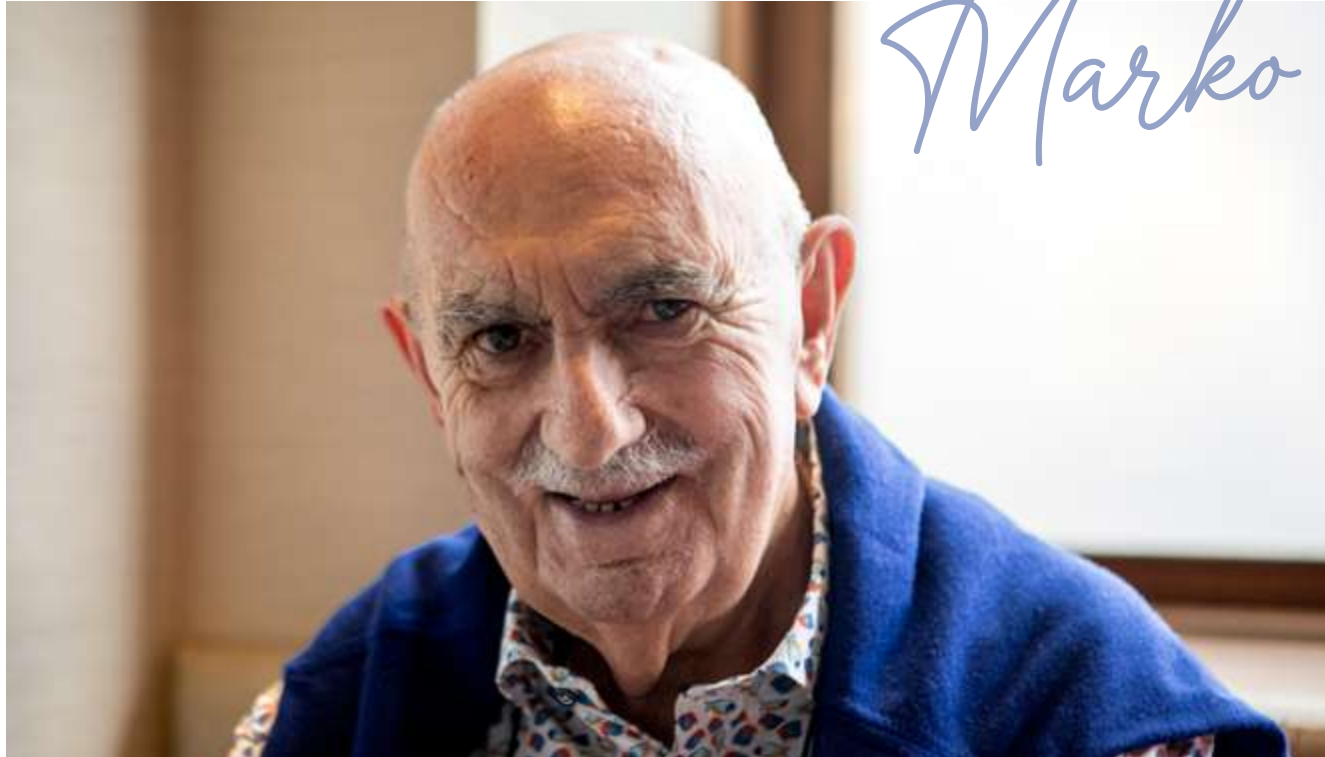


Kultura
Natura
Ondarea
Turismo Jasangarria



Jose Antonio Bastegieta

Marko



Jose Antonio Bastegieta, "Marko"

Trabajar por amor al pueblo

JOSE ANTONIO BASTEGIETA
Exalcalde de Kortezubi

28 años como alcalde de Kortezubi, ¿siente que ha hecho historia en su pueblo?

Yo creo que sí porque encontré el pueblo desnudo y lo hemos vestido. En tiempos de Franco no se hacía nada. Traían dos o tres camiones de *todouno* gratis de la cantera de Forua y nada más. No había corriente en los caseríos. Únicamente los caseríos que tenían manantial cerca podían instalar una tubería hasta la casa.

Ahora el frontón del pueblo lleva mi nombre y la verdad es que podría ser mío porque los 200 y pico millones de pesetas que costó hacerlo los conseguí yo. Iba a todas partes, yo no tenía ningún concejal para eso, era yo el único que viajaba y mucho.

Si pedía una entrevista con algún diputado y me daban cita para dentro de 10 días, cogía el coche y me presentaba en la Diputación. Me sentaba delante de la

José Antonio Bastegieta Bengoetxea, más conocido como Marko, dedicó su trayectoria política al frente del ayuntamiento de Kortezubi a "hacer País". Llevó adelante diferentes iniciativas para mejorar las condiciones de vida de la ciudadanía. Polifacético, generoso y txirene, con su gracia y verborrea logró poner en el mapa internacional Kortezubi. Su pueblo se lo ha agradecido bautizando el frontón con su nombre.

entrada del despacho del diputado y esperaba a que saliese. Se me metía entre ceja y ceja y hasta que no lo conseguía no paraba.

¿De qué logro se siente más orgulloso? (Desanexión, apoyo a objetores de conciencia para eludir el servicio militar, reconocimiento en el Código Civil del lugar de nacimiento de los niños en pueblos...).

Yo conseguí que una cabezonada mía se aprobara en un pleno del Congreso de Madrid por unanimidad, y se cambiara la ley, que es bastante difícil. En todos los pueblos no había hospitales y a la madre parturienta, para la seguridad de ella y del hijo que iba a tener se le llevaba al hospital de referencia, y se registraban todos los nacimientos en ese municipio, aunque los padres vivieran en otro pueblo. Di bastante guerra y al final se consiguió que la

“Diría que he sido terco y me he salido con la mía. Y valiente también”

ley permitiera registrar a los hijos e hijas en el lugar de residencia de los padres. Me recibió el presidente del Congreso, Felix Pons, en su despacho en Madrid y me dijo: *“Señor alcalde, ha sido usted el único alcalde que ha sabido agradecer algo de lo poco que hacemos bien”*. Estuve una semana en el ayuntamiento colgado del teléfono dándome gracias mujeres andaluzas, catalanas, gallegas... Todo el mundo feliz. Pero hace poco me he enterado de que algunos jueces “se han cargado” ese artículo, el artículo 16 de la Ley del Registro Civil: *“nazca donde nazca una criatura dentro del Estado se puede registrar en el lugar de residencia de sus padres o donde quiera”*. Me pregunto, si los jueces son demócratas, porque están nadando contra corriente. Todo el mundo estaba de acuerdo, a nadie le hacía daño.

Y su lucha a favor de la objeción de conciencia...

Me ofrecí a ir a la cárcel en lugar del chaval del pueblo al que querían llevar, por narices, por haberse negado a hacer el servicio militar. Me recibió el director de la cárcel de Basauri. Todos los periodistas y las televisiones estaban esperando fuera a ver si me encerraban. Estuve con él hablando más de media hora, me dijo que tenía ganas de conocerme porque según decía yo era peligroso. Le contesté que a mí parecer según la ley llevar en contra de su voluntad a algún sitio y retener el tiempo que sea a alguien, en este caso a la mili, eso era un secuestro y que eso era delito. Me dijo que él no podía hacer nada, que a mí sin una orden judicial no me

>>>



Jose Antonio Bastegieta "Marko" con su familia en el homenaje que le rindió Kortezubi el pasado 18 de julio de 2025



Jose Antonio Bastegieta "Marko" en la subasta del queso del Último Lunes de Octubre de Gernika-Lumo

podían encerrar y que les cuidaban bien allí. Todos los periodistas que esperaban fuera se quedaron con la boca abierta al verme salir con el director. Después hice amistad con un coronel diplomado del Estado Mayor del ejército que estaba de acuerdo también en quitar la mili obligatoria. Y me dijo que si no me importaba vendría conmigo a hacer los recorridos para protestar. Nos hicimos tan conocidos que dos veces nos intentó "limpiar el forro" la extrema derecha en Madrid. Las dos veces nos salvó una pareja de la policía nacional. En Madrid me aconsejaban que solo no anduviera nunca y acompañado con mucho cuidado.

¿Tiene algún secreto "confesable" para conseguir todo lo que logró?

Diría que he sido un poco pelma. Insistente. He sido terco y me he salido con la mía. Y valiente también. Hay que trabajar por amor al pueblo y el que no va a un puesto

político por amor al pueblo y por hacer por el pueblo, ese no es legal. Luego así salen las cosas que salen. Políticos que se han hecho con dinero. Robar se puede robar de varias formas, no solamente coger materialmente el dinero.

¿Cree que hoy en día los políticos tienen la misma implicación con la ciudadanía y sus derechos?

Por lo que veo en la prensa, entiendo que hay políticos que se meten en política por intereses propios, no por amor al pueblo. Yo no cobraba nada. Lo más hermoso es que puedas andar el resto de tus días con la cabeza bien alta por la calle y no tener miedo a que nadie te pueda decir nada. Eso no se paga con dinero. Hace poco vino en la prensa que políticos en Madrid habían entrado en la cárcel. Pienso que de cara al ciudadano también se debería publicar sobre alcaldes o políticos, que habrá por todo el Estado que, como

yo, no cobran. Estaría bien que también eso se sacara a la luz pública, para que la ciudadanía piense que los políticos no son solo aquellos, que hay otros que son honrados.

De sobra es conocida su polifacética trayectoria como *speaker* en la subasta del Último Lunes de Octubre e impulsor de concursos curiosos. ¿Cómo se le ocurrían y con qué objetivo los promovió?

Una de las cosas que hice fue el homenaje mundial al burro. Porque es un animal que ha colaborado desde las pirámides de Egipto. Salió en toda la prensa mundial. Hasta tal punto fue conocido que cuando estuve en Australia acompañando al atleta vasco Alfredo Uria, que participó en la famosa carrera de las mil millas en Nanango (Queensland), la familia que nos acogió me reconoció. Allí el burro es intocable. Aquello también fue propuesta mía. Me enteré de que había una carrera en Queensland, la carrera de las mil millas. Fui a la Diputación y lo planteé. Nos pagaron el viaje. Yo fui como *mayor* y *manager* del atleta. Le entrevistaron en todas las televisiones.

En cuanto a la subasta del Último Lunes de Octubre de Gernika, ni sé el tiempo que estuve como presentador. Empezamos Luis Mari Bengoa y yo, pero al año siguiente, Bittor Agirre, de Lumo, que llevaba el tema rural me dijo que lo hiciera yo. Me dicen que tengo mucha cara, yo no le llamo cara, sino carácter. De vez en cuando hay que decir alguna tontería también. Cuando vinieron a visitarme y a conocer esto cuatro pilotos de EEUU, uno piloto de aviación de la compañía Delta Airlines, otro del tren de mayor recorrido de EEUU... dije: *fijaos si es famosa la su-*

Lo más hermoso es que puedas andar el resto de tus días con la cabeza bien alta por la calle



"Marko" con el Papa Jaun Pablo II

basta del medio queso del Último Lunes que hasta vienen grandes pilotos desde EEUU. Algunos me decían: *tú eres un ladrón, por el medio queso lo que consigues.* Pero era para la residencia Calzada, era para un bien social, y yo siempre estoy dispuesto a ayudar allá donde me llaman.

En Bilbao estuve, 42 años ininterrumpidamente, de jurado y de presentador del certamen gastronómico de la Aste Nagusia. He conocido a todos los alcaldes de Bilbao. El único que me echaba broncas era Azkuna. Me decía: *Vienes a Bilbao, aldeano (en plan bromista), haces lo que te da la gana, dices lo que te da la gana... mandas más que el alcalde de Bilbao.* Yo le decía: *Si me lo permiten, allá cuidados.* Era majísimo.

Su labia y simpatía le ha llevado lejos y también al pueblo de Kortezubi. ¿Qué le trasladó al Papa Juan Pablo II en su encuentro? ¿Cómo llegó al Vaticano?

En la cervecera estaba comiendo con unos frailes pasionistas que eran conocidos míos, y habían traído con ellos ese día a un alto cargo del Vaticano. En esa época el Papa Juan Pablo II había recibido a Jesus Gil. Cuando estábamos con el café en la comida le dije: *si el Papa ha recibido al alcalde Jesus Gil, yo también*

soy alcalde y no menos que aquel. ¿No me puede recibir a mí? Al principio no me contestó, pero después me dijo que mandaría una carta al jefe de los músicos del Vaticano que estaba todos los días con el Papa. También que mandaría al cardenal a otro superior, para hacer la prueba. Mandaron la carta y recibí una carta del Vaticano donde me daban a elegir tres fechas para que me recibiera el Papa. Le llevé conmigo a Bengoa. No hicimos el mayor ridículo de nuestra vida de milagro. Yo soy el presidente de la Asociación de Calvos de Euskadi y Bengoa es el vicepresidente, y se nos ocurrió llevar una de nuestras medallas grandes para ponérsela al Papa. Había muchísimas televisiones. Pero cuando estábamos a pocos metros del Papa me dijo Bengoa: *iguárdate donde te quepa la medalla, porque tiene pelo!* Es que Karol Wojtyła tenía el pelo plateado y muy fino. Fijate si le ponemos la medalla el ridículo mundial que hacemos: Le imponen al Papa la medalla de calvo sin ser calvo.

Estuvimos charlando un rato y me dijo que mi pueblo quedaba bendecido por el Papa. Le dije: *Santo Padre, que Dios le dé mucha salud a su Santidad y muchos años de vida, porque su Santidad se lo merece todo.* Me agarró con las dos manos de

la muñeca y no me soltaba. Me contestó: *gracias alcalde, un millón de gracias. Tú y tu pueblo quedáis bendecidos por el Papa.* Le dije al cura del pueblo y lo dijo en Misa Mayor. Invento de Marko, decían algunos...

Pocos alcaldes pueden decir que han estado con el mismísimo Dalai Lama ¿Qué recuerda de aquella experiencia?

Cuando el Dalai Lama vino a Gernika-Lumo nos invitaron a 15 o 20 alcaldes a recibirle. Le dije en euskera (porque su intérprete hablaba 10 idiomas): *Si todas las personas en el mundo fuésemos como el Dalai Lama no habría ni hambre ni guerras en el mundo.* Me agarró por la muñeca y me dijo el intérprete que el Dalai Lama me daba un millón de gracias, que nadie en el mundo jamás, con todo lo que ha andado, le había dicho esas palabras. El Dalai Lama para los budistas es Dios. Cuando fuimos a Tailandia de vacaciones llevé la foto con el Dalai Lama y al enseñársela a nuestro guía me pidió si podía darme la mano para que él y su familia quedaran bendecidos por su Dios. Los 10-12 monjes que estaban en un templo me hicieron reverencias ante miles de turistas que quedaron atónitos pensando... ¿Quién será este personaje?

>>>



El Papa, Dalai Lama, ministros, incluso el Rey Emérito... ¿cómo se desenvolvía un alcalde de Kortezubi ante estas personalidades?

Cuando en 1993 le otorgaron la Medalla de Oro al Mérito en Bellas Artes a Ibarrola recibí la invitación de la Casa Real para acudir a la entrega de premios. Invitaron a 10 alcaldes de los pueblos de los galardoados. Cuando llegó la carta al pueblo, un sábado, el cartero vino corriendo hasta la cervecera a dármele. La entrega de premios fue en Santa Cruz de Tenerife y el único alcalde de pueblo era yo. Nos pusieron a todos en fila para saludar al Rey, que no hacía ni medio minuto con los demás y conmigo estuvo 20 minutos. El Rey le dijo al jefe de los escoltas en la recepción que no se acercara nadie a 5 metros a la redonda bajo ningún concepto mientras estuviera con el alcalde vasco. *Tome alcalde beba vino de la Rioja que no solamente al Rey le gusta, también a los vascos. Alcalde que te parece aquella señorita...* Yo era el blanco de todas las miradas porque estaba hasta el alcalde de Madrid. Los demás alcaldes me decían: *Tú eres un enchufado... ¿de qué ciudad eres? yo de un pueblo que no llega a 500 habitantes.*

Y además de todos sus éxitos en lo político y social levantó casi un “imperio del



"Marko" como jurado en el Sukalki de Gernika-Lumo

A mi difunto padre le llamaban Marko, la única herencia que me dejó fue esa, el nombre

pollo” con su asador MarkoPollo, conocido mundialmente. ¿Cuál es su secreto para ser tan popular?

Yo he sido comercial. Como siempre hay ovejas negras en todas partes, me dejaron a deber un dinero bonito y me cabreé. Entonces se me cruzó el cable y como solía andar de jurado por todas partes, vi que aquí no había ninguna cervecera. Tampoco tenía terrenos porque mis padres eran inquilinos. El caserío donde nací yo se llama Markone, a mi difunto padre le llamaban Marko y como no era propietario ni tenía dinero, la única herencia que me dejó fue esa, el nombre. Tuve que comprar un terreno a un amigo. Había recibido bastantes clases de marketing en Madrid. Nos preparaban para la venta. Una vez un arquitecto me dijo: *tú eres capaz de vender hielo a los esquimales.*

El secreto del pollo de Marko no es más que un mejunje preparado natural de

equis hierbas, que el pollo sea fresco y saber hacer. Después de tantas veces haciendo lo mismo hasta el más tonto aprende. Mantener al cliente es lo más difícil.

Hoy su éxito también lo ha heredado su hijo Oxe con el txakoli. ¿El emprendizaje y el éxito va en su ADN?

Yo fui el culpable de montar los viñedos en Kortezubi, tenemos 7 viñas, seguimos haciendo txakoli Marko, el único txakoli que ha sacado 93 puntos en la Guía Parker*. Le puse yo el nombre. Mi hijo, que nació en Gernika-Lumo y vive en La Guardia, ha obtenido con su txakoli el segundo puesto en la Guía Parker, la más importante en catar y puntuar vinos de todo el mundo. Si tuvieran un millón de botellas, venderían todas. El que sale ahí entre los primeros tiene todo vendido. Ellos venden en todo el mundo, en EEUU, en Rusia...

¿Cómo le gustaría que le recordaran las generaciones futuras?

Yo no sé si como gran alcalde, pero un homenaje en el pueblo a un alcalde después de tantos años, no sé yo, no recuerdo. Y toda la gente que hubo. Me han dicho que he salido en la prensa hasta en La Rioja.

Me gustaría que me recordaran como una persona normal que ha hecho lo que ha podido por los demás y para él y su familia. Siempre queda algo en la cabeza por hacer...

*Guía Parker o 'The Wine Advocate', una publicación estadounidense sobre enología considerada de las más prestigiosas del mundo. Se publica cada dos meses y su fundador es Robert Parker, de ahí el nombre de Guía Parker (y puntos Parker).

UM

ETORK1ZUNA DA

L1BERTATEA
BERR1KUNTZA
JASANGARR1TASUNA

ES PORVEN1R

L1BERTAD
1NNOVACIÓN
SOSTEN1BILIDAD

Horrelakoa da Euskadiko lehen sektorea. Lan teknifikatua, antolatua, jasangarria eta estrategikoa gure gizartearentzat.

Hartu lekukoa gure arrantzale eta baserritarrei eta bihurtu alternatiba profesional hau zure bizi proiektua.

Así es el primer sector de Euskadi. Un trabajo tecnificado, organizado, sostenible y estratégico para nuestra sociedad.

Toma el relevo a arrantzaes y baserritarras y convierte esta alternativa profesional en tu proyecto de vida.

1 Euskadiko lehen sektorea
Primer sector de Euskadi

Hemen duzu etorkizuna
Aquí tienes futuro



ELIKADURA, LANDA GARAPEN,
NEKAZARITZA ETA
ARRANTZA SAILA
DEPARTAMENTO DE ALIMENTACIÓN,
DESARROLLO RURAL,
AGRICULTURA Y PESCA

La prevalencia de la PIEDRA

Probarri de Errigoiti (Uria)



Asimiladas en el paisaje de nuestros pueblos, casi como parte del mobiliario urbano, cerca de los carrejos o entre el verde de los jardines, las piedras de arrastre son patrimonio rural testigos de nuestra tradición popular.

El arrastre de piedra por bueyes es una disciplina de deporte rural, que forma parte de nuestra cultura y tradición, en la que una pareja de bueyes, dirigida por un yuntero, debe desplazar una gran piedra, que puede pesar entre 1500 kg y más de 5000Kg. (4500 kg la de Gernika-Lumo o 5250 kg la de Berriatua) a lo largo de un recinto en un tiempo dado. Gana quien consiga recorrer la mayor distancia. Aunque el origen sea más antiguo, quizá en el trabajo de las canteras, la primera referencia escrita de una prueba de bueyes podemos encontrarla en *Guipuzcoa'ko dantza gogoangarrien kondaira edo historia* de 1824, obra del historiador y folclorista Juan Ignacio de Iztueta (1767-1845). Según cita: <<Los guipuzcoanos son aficionadísimos a es-

tas apuestas de bueyes. Todo el año suele haber apuestas de gran interés (. . .) Ese es el motivo por el cual los guipuzcoanos alimentan con tanto interés el ganado vacuno». También se conoce que en 1828 hubo pruebas de bueyes en Berriatua (Bizkaia). Antes de ser un espectáculo organizado, surgía de forma espontánea como desafío entre los propietarios de los bueyes o entre las familias de los caseríos. Con el tiempo, se convirtieron en competiciones formales y exhibiciones en fiestas patronales y en otros eventos locales.

En algunos de nuestros pueblos se conservan las piedras que se utilizaban en los, a menudo, improvisados carrejos sobre tierra o sobre un encachado de piedras de río. Recuerda Julián Bilbao Lezamiz, presidente de Harri Berri Elkartea de Busturia y gran conocedor de las pruebas de arrastre en Busturialdea, que

"antiguamente se encontraba una piedra en el entorno y se le daba forma. A ojo de buen cubero sabíamos cuánto pesaban. Por ejemplo, de las dos piedras de Izpillueta, que ahora están rotas en tres trozos, una se utilizaba para el arrastre de vacas y la otra de bueyes. El 99 % de las piedras, más negras o blancas, eran de arenisca, porque es el material de aquí. Se les daba forma y se metían los hierros y un aro, para poder tirar. En Kurtzio había una piedra grande blanca, que era aposento de la gente."

La piedra que ha de ser arrastrada se llama *probarri* o *demarri* y normalmente es el carrejo, el *probaleku* el que marca la característica que debe tener. Influye la composición mineralógica de la piedra y sobre todo su superficie, ya que cuanto mayor sea la fricción con el suelo es mayor la dificultad.

Surgía de forma espontánea como desafío entre los propietarios de los bueyes o entre las familias de los caseríos

"Cada carrejo tiene su piedra. Por ejemplo, en nuestro carrejo de Busturia, donde tenemos piedra roja de Ereño, el encachado se agarra muy bien. Si el suelo es fácil hay que poner una piedra que le cueste deslizar. En Izpillueta antes se hacía la prueba sobre arena y costaba mucho arrastrar. Aún así se cargaban las piedras con sacos de 300-400 kilos y hacer 30 clavos* era mucho. En Altamira hacíamos pruebas de caballos con piedra más grande, porque la prueba es en asfalto y se desliza fácil. Traíamos la piedra de Mañu porque tiene 1000 kilos, en cambio las piedras para caballos de los demás pueblos no pasan de 900 kilos. Por ejemplo, la de Nabarniz tiene 750 kilos, porque su probadero es duro y la piedra tiene que pesar menos. Se busca el equilibrio".

"Cada uno tenía sus propias piedras, ya que en aquella época no existían camio-



Antigua prueba de bueyes en Busturia. Foto: Harri Berri Elkartea

nes con pluma para transportarlas. Cuando comenzamos las pruebas en 1971 con Harri Berri Elkartea, utilizábamos un burro para subir y bajar las piedras. Hoy día hay camiones especializados para esa tarea. En algunos pueblos ya ni se usan las piedras tradicionales porque resultan demasiado grandes. La piedra que tenemos ahora en Busturia cuando la compramos pesaba 2000 kilos. La tendencia actual es emplear piedras más pequeñas, para evitar el sufrimiento de los animales". También en los concursos se elige piedra más pequeña para ganar espectáculo y vistosidad al hacerse el recorrido más rápido. En los desafíos era más frecuente el empleo de piedras grandes, "antiguamente se rompía la piedra para ver si tenía plomo porque era ilegal. Sin

embargo, ahora la mayoría de las piedras tienen plomo".

Las características del carrejo, que su encachado sea de piedra tosca, no arenisca, hasta piedra labrada de Soria, más fácil para deslizar, marcan el peso y el tipo de la piedra. "Los probaderos modernos usan esa piedra porque está en el mercado. El primer probadero que hicimos en Altamira lo hicimos de bola. Trajimos las piedras de la Lapatza de Ea. Entre 20 cargamos a mano las piedras en cestos que subimos por el acantilado hasta el camión. El carrejo quedó un poco irregular, no tan elegante", recuerda Julián. Ese trabajo manual ha marcado también el que cada pueblo tenga su propia piedra, así hay *Nabarnizko harria*, *Abadiñoako harria*... Donde ha habido un probadero toda la vida ha habido piedras. Hoy en día, en Busturialdea, solo Nabarniz, Mendata, Morga, Errigoiti, Gernika-Lumo, Bermeo o Busturia conservan su propia piedra para sus carrejos.

*Clavos: marcadores o puntos de referencia que establecen distancias o límites en las pruebas. En pruebas de arrastre la distancia del probaleku se mide en iltzeak (clavos). Es una referencia a los trabajos del caserío, donde los clavos eran herramientas comunes en las tareas cotidianas.

Fuentes: Guía para la enseñanza de Herri-kirola- EJ-GV, 2009. Añamendi Eusko Entziklopedia

UM



Piedra en recuerdo al vecino Jesus Larrabaster "Kintxela" de Busturia que da nombre al probadero de Altamira

¡LA SELECCIÓN VASCA NO ES SIMBOLISMO, ES REALIDAD!

JOXE MARI MITXELENA, Presidente de la Federación Vasca de Pelota

La recién celebrada Liga de las Naciones en Gernika-Lumo, de la mano de nuestra modalidad más internacional, con la cesta punta, ha constatado que la pelota vasca no es sólo un simbolismo, sino que es oficial. Esto significa que estamos en el mismo nivel que otras federaciones. Es decir, estamos en el mismo nivel que las federaciones de España, Francia, Argentina, México, etc. Significa que somos una nación en la Pelota Vasca. Conseguir la oficialidad, jugar nuestros campeonatos como a nivel nacional y ser nuestra selección oficial es otro paso. No es simbolismo sino una realidad.

El hecho de que el campeonato haya sido de cesta punta nos ha dado también la posibilidad de darlo a conocer a otros muchos países. La televisión tiene mucha influencia y tenemos que agradecer a EITB su buen hacer y su trabajo profesional. Sus imágenes y comentarios se han difundido por todo el mundo. Algunos sabían cómo se jugaba la cesta, pero otros no. Eso nos servirá para llegar a tantos y tantos países y para revivir de nuevo lo que permanecía dormido en algunos lugares. Nos devuelve la ilusión. Después de ver jugando en Gernika-Lumo a los seis países que han participado, ojalá que otros tantos países se animen y puedan participar en el próximo campeonato. Además, en los partidos de cesta punta también se ha visto con qué deportividad y con qué respeto han jugado los pelotaris. También se ha visto la estupenda respuesta del público vasco en las gradas. Tanto la educación como el respeto y la deportividad han quedado patentes. Este campeonato ha servido no sólo para mostrar la modalidad sino también nuestra actitud, nuestro comportamiento, el de los vascos.

Espero que el Campeonato de Gernika-Lumo tenga mucha influencia. No sé si ha empezado o se ha despertado el sentimiento de Euskadi. Hasta ahora parece que estaba dormido y ahora se ha encendido en Gernika-Lumo. Seguramente, las otras federaciones también han visto los pasos que hemos dado, los logros que hemos conseguido y ojalá sigan por el mismo camino. Despertar ese sentimiento que nosotros siempre hemos tenido de jugar con las selecciones oficiales vascas. Esperamos haber conseguido despertar entre los jóvenes el sentimiento y la ilusión de jugar a cualquier deporte con la selección vasca. Y que el resto de federaciones también den esos pasos y todos juntos seamos capaces de alcanzar mayores logros.

En lo deportivo nuestro objetivo era llegar a las finales y lo hemos conseguido. Y en cuanto a la organización hemos tenido mucho trabajo, tendremos que cuidar muchos detalles, y creemos que hemos dado una buena imagen. Nosotros hemos hecho las cosas con corazón, con mucha ilusión, y creo que si la ilusión y el corazón se ponen encima las cosas salen mejor. Ahora está en vuestras manos ponernos la nota. Tanto en lo deportivo como en lo organizativo hemos acabado a gusto.

Al final todos nosotros formamos una hermosa y bonita familia. Y esperamos que siga así. Ahora tendremos el próximo campeonato en agosto en Bélgica, en septiembre nos vamos a Holanda y Argentina, y en octubre nos vamos a México. Vamos con la esperanza de conseguir allí también buenos resultados y seguir dando buena imagen. A ver si ahí también conseguimos buenos resultados y a ver si también

damos buena imagen. Que los demás países vean, no solo en el deporte, sino en calidad humana, cómo somos los vascos.

1000 kolorau

Taberna - Jatetxe

PRODUCTOS SELECTOS Y COCINA EXQUISITA Para degustar los mejores sabores del mar

Situado en el centro de Gernika-Lumo, **1000 Kolorau** es un coqueto restaurante que reúne los ingredientes para degustar platos de la mejor gastronomía vasca con una mirada actual y creativa. Fundado en el año 2010, su nombre hace referencia al juego de pelota, al que es gran aficionado su dueño y fundador, el Chef Ettore Learreta.

A pocos metros se encuentra el mítico frontón Gernika Jai Alai y, antes o después de un gran partido de cesta punta, ya es tradición disfrutar en **1000 Kolorau**, en familia o con amigos, de unos buenos pintxos o un apetitoso menú.

En la cocina abierta a la vista del comensal, se preparan delicias como ostras a la plancha, rodaballo, kokotxas, rey o exquisitas almejas, también a la plancha, junto a otros mariscos frescos que se exhiben en la pecera que separa el bar del comedor. La carta también rinde homena-



je a los productos de la tierra, con especialidades como los codiciados tomates de temporada y los pimientos de Gernika.

El buen trato y la magnífica atención aseguran una agradable experiencia gastronómica. Dispone de bar y terraza, con la opción de elegir entre menú del día (de lunes a viernes), a la carta y aún más.



¡SABOR, PAISAJE Y EXCLUSIVIDAD EN ALTA MAR!

1000 Kolorau sabe elevar la experiencia gastronómica con su Propuesta Gastronómica a Bordo, una oportunidad de navegar por la bellísima costa vasca. Con salida en el pintoresco puerto de Elantxobe (Urdaibai), disfrutarás de un exquisito menú a bordo, maridado con los mejores vinos.

Desde abril hasta octubre, con distintos menús:

- **Elantxobe – Ogoño**, 1 h y media
- **Elantxobe – San Juan de Gaztelugatxe**, 2 h y media
- **Elantxobe – Zumaia Flysch**, 4 h

Capacidad: 9 personas.

SAN JUAN IBARRA PLAZA, 9. GERNIKA-LUMO
www.1000kolorau.com





Santa Lucía,

Ermita de Santa Lucía, Gernika-Lumo

La ermita da alma y renombra el barrio

En el corazón del barrio de Arana la ermita de Santa Lucía ha trascendido el tiempo y el espacio. La profunda conexión de sus habitantes con esta ermita ha hecho que, popularmente, se conozca como el barrio de Santa Lucía. Testigo silencioso del paso del tiempo, esta ermita es el vínculo histórico y emocional que une a generaciones con su entorno.

Al abrigo de la Parroquia de San Pedro Apóstol de Lumo, este pequeño templo, construido a comienzos del siglo XVI, destaca por la sobriedad de su arquitectura. El historiador Juan Ramón de Iturriza menciona la existencia de una necrópolis en su interior y evoca una memoria colectiva tejida a través de la devoción, las tradiciones y los gestos cotidianos. El templo perteneció a los señores de Alende Salazar, de la casa de Mezeta, Condes de Montefuerte, quienes, como patronos, ejercían el derecho a percibir los diezmos. La ermita despunta por su tamaño poco común. Destaca, entre los templos ru-

rales, por su amplitud y por los detalles que remiten a su época de origen. La estructura del edificio es muy sencilla, con una planta rectangular, muros de mampostería en calada y tejado a tres aguas que descansa sobre vigas de madera, algunas de ellas decoradas con las tallas características de la carpintería de principios del siglo XVI, como los pasadores de madera que se utilizaban en vez de clavos metálicos. Destaca también la delicada ventana formada por arquillos trilobulados y motivos de vejiga de pez, símbolos de un pasado gótico. A un lado de la ermita, el probaleku recuerda las pruebas de arrastre de piedras que, cada festividad de San Lorenzo, convocaban a los vecinos y vecinas en torno al esfuerzo y la celebración rural.

El interior, de líneas sencillas, acoge un retablo clasicista del antiguo taller de imaginería y talla de Forua, en cuyo centro se alza la imagen de Santa Lucía. El día de Santa Lucía, 13 de diciembre, se celebraba misa, sin embargo, debido al habitual mal tiempo en la fecha de la festividad de Santa Lucía, las celebraciones más populares, romería incluida, se reservaban para el día de San Lorenzo, 10

Destaca también la delicada ventana formada por arquillos trilobulados y motivos de vejiga de pez, símbolos de un pasado gótico

de agosto. Antiguamente, al día siguiente, 11 de agosto, también se celebraba misa por los difuntos del barrio. En la parte alta del retablo una figura de Santa Lucía, San Lorenzo y Santa Marina completan el mosaico de fe y arte. En tiempos de sequía la imagen de San Lorenzo se sacaba en procesión para hacer una rogativa pidiendo la lluvia. Por su parte, Santa Marina es una santa muy relacionada con el Camino de Santiago. Precisamente los peregrinos del camino del norte, tras pasar por la ermita, dejan atrás Gernika-Lumo para dirigirse hacia el Alto de Morga.

Aunque no se encuentra ninguna imagen de San Marcos en esta ermita, el 25 de

>>>



Detalles góticos de la ventana de la ermita de Santa Lucía

abril, día de la fiesta de este evangelista, se acudía a rezar después de la bendición de los campos, y a bendecir unas cruces de avellano que se colocaban en las huertas de los feligreses para conseguir buenas cosechas.

LA TRANSFORMACIÓN DEL BARRIO

En el barrio se ha realizado un importante plan urbanístico que ha hecho que en la última década haya crecido considerablemente. Se han realizado sucesivas promociones de vivienda protegida, las antiguas escuelas se han reconvertido en un equipamiento cultural multidisciplinar con espacios destinados a la tercera edad, sala de lectura, exposiciones, proyecciones o charlas, entre otras actividades. También se ha creado una gran área verde de esparcimiento, con parque infantil y zona de chorros de agua que han puesto en valor edificios tan emblemáticos como la ermita y su caserío anexo.

Precisamente, el Ayuntamiento de Gernika-Lumo, consciente del valor del conjunto, restauró el caserío anexo a la ermita para convertirlo en un espacio cultural y en julio se ha inaugurado la exposición fotográfica *Miradas de Santa Lucía*, una muestra con imágenes contemporáneas que documentan la memoria visual del entorno de Santa Lucía y Lumo. “La exposición pone en valor del patrimonio cultural de la localidad y busca recuperar elementos significativos del entorno urbano. La elección de la ermita de Santa Lucía como sede de la muestra no es casual. El edificio, de fuerte carga simbólica para los vecinos del barrio, es un espacio de encuentro donde la memoria colectiva se proyecta hacia el presente” aseguran desde el Ayuntamiento de Gernika-Lumo. **UM**



Entorno renovado en el "barrio de Santa Lucía"

El edificio, de fuerte carga simbólica para los vecinos del barrio, es un espacio de encuentro donde la memoria colectiva se proyecta hacia el presente

¿Quién era Santa Lucía?

Mártir por su fe y patrona de las personas ciegas, nació en Siracusa en el año 251. Rechazó el matrimonio de un joven noble, quien la denunció como “cristiana”. Por ello sufrió distintos martirios sin que ninguno le afectara. Finalmente fue decapitada el 13 de diciembre del año 304. Existen varias leyendas por las que es considerada patrona de las personas ciegas. Porque ella era ciega y le sacaron los ojos; que ella misma llegó a arrancarse los ojos como señal de rechazo a su prometido; o por la cercanía etimológica del nombre griego «Lucía» con el término latino lux (luz). También es la patrona de los y las modistas.



JASANGARRITASUNAGAZ
BAT!

Busturialdeko
mankomunitatea

ONTZI ARINAK
ENVASES LIGEROS



ORGANIKOAK
ORGÁNICOS



PAPERA, KARTOIA
PAPEL, CARTÓN



BEIRA
VIDRIO



ERREFUXA
RESTOS



OLIO ERABILIA
ACEITE USADO



BERRERABILGARIAK
REUTILIZABLES



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

URDAIBAICO GERRARI ETA GERRA-GATAZKEI BURUZKO
IBILBIDE GIDATU APARTA

Azken teknologiarekin. Ibilbideko sentsazio guztiez gozatzeko aukera ematen
dizun APP-a.



ARKEOLOGIA
BELIKOA
Urdaibain
Bakerako ikuspegia

Manu Leguineche (Arratzu 1941 – 2014), gerra-ko-
respontsal ospetsua, inspirazio-iturria da. Bere
kronika eta gogoetek laguntzen dute, Arrolako kas-
troaren gotorlekuari buruzko istorioak, kortsarioen
erasoak, Erdi Aroko gatazkak, karlistaldiak, Ger-
nikako bonbardaketa, gerra zibila...

- Defentsa. Gotorleku baten bizitzea
- Bakerako inspirazioa
- Itsasoa. Aberastasun eta gatazka iturri

Informazioa: 634.243.762
visiturdaibai@nuevaeuropa.eus
www.visiturdaibai.com

Fresa silvestre

delicada y salvaje

Su nombre genérico *Fragaria vesca* pone de manifiesto su mayor virtud, el aroma (*Fragaria-fragans-fragante-aroma/ vesca-comestible*). Es una planta herbácea perenne, de la familia de las Rosáceas, que crece de forma silvestre en los bordes de caminos, prados y márgenes de los bosques de toda Europa, preferentemente en suelos húmedos, ricos en nutrientes y un poco soleados.



Las flores aparecen desde inicios de la primavera hasta mediados del verano. Son pequeñas, tienen cinco pétalos blancos o blanco rosados y estambres amarillos con alto contenido en polen. Son plantas hermafroditas que se auto polinizan, aunque también los insectos, en especial las abejas, cumplen la función polinizadora.

El fruto es de color rojo, de pequeño tamaño y de sabor dulce. En realidad, lo que consideramos a simple vista como el

fruto, es un falso fruto, porque los pequeños puntitos que hay sobre su pulpa carnosa son los auténticos frutos. Los mejores meses para disfrutar de su exquisito sabor son los de final de primavera y principios de verano.

Es muy utilizada en repostería para tartas, dulces, pasteles y mermeladas

A esta pequeña planta no le gusta mucho el calor, entre los 20° por el día y los 12° por la noche. Podría decirse que en invierno duerme y despierta en primave-

ra, llegando su esplendor a principios de verano. Le gusta la tierra ahuecada, rica y fresca. Los terrenos demasiado húmedos la pudren y los demasiado secos la debilitan. Las fresas son producidas, además de por los frutos, por la misma planta. Después de haber dado sus frutos, estirará los estolones por entre las hojas, y al tocar el suelo, crecerán nuevas plantitas que darán sus fresas la próxima primavera.

Las aromáticas fresas silvestres ya eran consumidas en época prehistórica, tal y como lo atestiguan numerosos hallazgos arqueológicos. En la antigüedad, es-

critores y poetas como el poeta romano Virgilio las mencionaba. En el siglo XVIII, con la aparición de híbridos, cuyos frutos son de mayor tamaño e interés comercial, el cultivo y consumo de la fresa silvestre fue casi completamente abandonado. Las muchísimas variedades de fresas que hoy consumimos, mejor llamarles "fresones", son por lo general híbridos. Uno de los más comunes en nuestras mesas son los fresones producidos por la *Fragaria x ananassa*.

SABOR GOURMET Y VALOR MEDICINAL

Las fresas comunes que comemos hoy en día (*Fragaria x ananassa*) tienen un fruto mucho mayor, pero sin apenas olor. A la hora de hacer la selección de variantes se ha primado el tamaño, excluyendo la calidad. Se podría decir que las fresas que comemos hoy están hechas para comer con los ojos, ganan en presencia pero pierden en sabor al compararlas con las delicadas y salvajes fresas silvestres.

Por su sabor delicado e intenso, la fresa silvestre es más preferida por los gourmets que los fresones. Además de consumirse fresca, sola o mezclada con otros frutos del bosque, con azúcar, vino y nata, zumo de naranja o helados, la fresa silvestre es muy utilizada en repostería para tartas, dulces, pasteles y mermeladas. Con ellas se hace una bebida a base de aguardiente denominada "licor de fresas". También se pueden añadir a la ensalada. Su color rojo vivo da un toque especial como adorno alimenticio.

En la medicina tradicional se usan sus hojas, tallo y el fruto. Las infusiones de las hojas son remedio contra la artritis y la gota, por los taninos, y con corteza de limón, ayuda contra la celulitis. Son también astringentes. Las hojas, una vez secas en lugares secos y ventilados, pueden conservarse en botes. Las raíces también contienen taninos. Los frutos, por su alto contenido en hierro y vitamina C, favorecen la acción depurativa, laxante y diurética. También son eficaces contra la hipertensión. Además, se utilizan en cosmética contra el enrojecimiento de la piel producido por largas horas de exposición al sol. Es una fruta del bosque adecuada en regímenes dietéticos.

UM

RECETA

Gaspacho de fresas silvestres

INGREDIENTES (4 personas)

- 600 g de fresas silvestres
- 400 g de tomates
- 1/2 diente de ajo
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 2 rebanadas de pan del día anterior
- 1 cucharada de vinagre blanco
- 1 cucharadita de azúcar
- sal

Lava las fresas y limpia la parte verde. Lava los tomates y córtalos en cuatro. Coloca el pan en remojo.

Coloca las fresas, los tomates cortados, el ajo, el vinagre, el azúcar el pan escurrido y sal al gusto en el vaso batidor. Tritura hasta obtener una crema fina.

Pasa la crema por un colador, prensando con la parte exterior de una cuchara.

Guarda el gazpacho en la nevera bien tapado

Sirve el gazpacho de fresas silvestre bien frío.



El Marteloscopio de Arronategi,

aula forestal de Bermeo



El marteloscopio de Arronategi (Bermeo)

El Marteloscopio de Arronategi es un espacio concebido como aula forestal que permite ensayar la gestión de los bosques sin necesidad de intervenir en ellos de manera física. El proyecto, enmarcado en la gestión forestal sostenible, busca aunar el equilibrio ecológico sin comprometer el uso responsable de los recursos naturales.

Cada árbol del aula forestal ha sido numerado, medido y geolocalizado.

La gestión forestal sostenible representa un desafío constante para el sector. La complejidad de los ecosistemas y la diversidad de factores dificultan la previsión de las consecuencias de cada actuación. Para afrontar este reto, el centro tecnológico Neiker, entidad dependiente del Departamento de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, ha puesto en marcha el Marteloscopio de Arronategi, un espacio concebido como aula forestal que permite simular diferentes escenarios de gestión en un entorno controlado y analizar su impacto antes de trasladarlos al medio natural. En esta aula, al aire libre en plena Reserva de la Biosfera de Urdaibai, las decisiones sobre manejo forestal se simulan de forma digital, en una combinación de tecnología, sostenibilidad y aprendizaje práctico, para aportar al sector forestal herramientas basadas en el conocimiento.

Un proyecto en línea con la estrategia forestal que impulsa la Asociación de Desarrollo Rural Urremendi de Busturialdea. *"Impulsar una gestión forestal sostenible y equilibrada, fomentando los bosques autóctonos y nuevos nichos de oportunidad que complementen la actividad tradicional, manteniendo y generando empleos seguros, estables y de calidad, y estableciendo medios para ello"* destacan desde la ADR Urremendi.

¿QUÉ ES UN MARTELOSCOPIO?

Es un concepto desarrollado originalmente en Francia, que deriva de la palabra francesa para la selección de árboles *"martelage"* y del término griego *"skopein"* (mirar), por lo que significa literalmente "observar más de cerca una selección de

árboles". Se trata de parcelas de una hectárea de superficie en un monte de aprovechamiento forestal, en las que cada árbol está numerado, registrado y expertos estiman su valor económico y fijan su valor ecológico de acuerdo con las características del biotopo y las especies de mayor interés que se quieren conservar. Esta información es recogida en una aplicación informática, que simula el resultado económico de las intervenciones y su impacto sobre la biodiversidad de la parcela.

Los marteloscopios surgen como herramientas didácticas con múltiples funciones. Por un lado, sirven como aulas virtuales para la formación de futuros gestores forestales, ya que proporcionan un espacio en el que poder plantear distintos escenarios para evaluar cómo proceder en cada caso en particular y experimentar el proceso de toma de decisiones. Por otro lado, establecer foros de discusión y resolución de cuestiones sobre la conservación de la naturaleza en el ámbito de la gestión forestal. Un proyecto que tiene además un especial interés en involucrar a todos los sectores de la sociedad, incluida la parte comercial de la madera para su explotación.

El Marteloscopio de Arronategi está ubicado en el Monte de Utilidad Pública Arronategi (MUP 47), en una parcela ce-



dida por el Ayuntamiento de Bermeo, se ha realizado un detallado trabajo de numeración, geolocalización y medición de cada árbol para conocer su altura y diámetro, los microhábitats que alberga y la calidad de su madera. A través de un software de simulación, las personas usuarias pueden evaluar el impacto ecológico y la rentabilidad económica de distintas estrategias de gestión, lo que permite un aprendizaje práctico, basado en la experimentación directa. Una herramienta de formación que Neiker valora repetir en más espacios de Busturialdea-Urdaibai, *"creemos firmemente en el valor de estos espacios demostrativos y educativos. El marteloscopio no solo tiene un valor técnico, sino también pedagógico, al acercar la complejidad de la gestión forestal a distintos públicos. Aunque no hay aún una planificación oficial de nuevas aulas forestales, sí existe interés y diálogo con agentes locales para ampliar estas iniciativas en la comarca. Todo avance en este sentido será siempre consensuado y alineado con los valores del territorio"*.

>>>

PROGRAMA LIFE URBASO

El Marteloscopio de Arronategi, también está vinculado al programa *LIFE URBASO*, que promueve modelos de gestión forestal próximos a la naturaleza con el objetivo de optimizar las interacciones entre

Además de representar un avance en la investigación aplicada a la gestión forestal, el Marteloscopio de Arronategi adquiere una relevancia especial al convertirse en el primer espacio forestal de Euskadi en formar parte de la Red Inte-

Las decisiones sobre manejo forestal se simulan de forma digital, en una combinación de tecnología, sostenibilidad y aprendizaje práctico

los bosques y el agua y demostrar que las soluciones basadas en la naturaleza pueden garantizar la cantidad y calidad del agua destinada al consumo humano. Para ello es necesaria una planificación adecuada de la gestión forestal. *LIFE URBASO* es un proyecto con financiación europea que se desarrolla en la Reserva de la Biosfera de Urdaibai, donde se ubican 39 puntos de extracción de agua en zonas boscosas, 13 de ellos en plantaciones de pino y eucalipto.

grate+, una iniciativa del Instituto Forestal Europeo (EFI) que promueve la combinación entre producción de madera y conservación de la biodiversidad en los bosques gestionados. *"En el contexto actual, es difícil concebir una gestión forestal que no tenga en cuenta la sostenibilidad en sus tres dimensiones: ecológica, social y económica. La gestión forestal ha evolucionado en las últimas décadas, incorporando objetivos de conservación, mitigación del cambio climático, protección del suelo y el*

agua, junto con la producción de madera y otros bienes. Hoy más que nunca, la sostenibilidad no es una opción (aunque a veces no lo parece), sino una condición necesaria para asegurar el futuro de nuestros bosques y de las comunidades que dependen de ellos" aseguran desde Neiker.

Gracias a su incorporación a esta red, esta aula se consolida como un punto de referencia en el intercambio de conocimientos y metodologías. El acceso a la Red Integrate+ permite mejorar la capacitación de quienes gestionan los ecosistemas forestales, proporcionándoles un espacio donde pueden ensayar distintas estrategias antes de aplicarlas en el entorno real, reduciendo así los riesgos y favoreciendo una gestión más informada y sostenible.

UM

GURE KIROLAK ETA KULTURA DIREN
HERRI KIROLAK SUSTATUZ



SUSTABIZ
FUNDATZIOA

kulturklik

**ANTZERKIA, MUSEOAK, LIBURUAK, JAIALDIAK, KONTZERTUAK, BERTSOLARITZA...
TEATRO, MUSEOS, LIBROS, FESTIVALES, CONCIERTOS, BERTSOLARISMO...**

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO



www.kulturklik.euskadi.eus

Urdaibaiko Organoak 2025, tributo al “rey de los instrumentos”

El festival Urdaibaiko Organoak que alcanza este año su vigésimo primera edición, reafirmandose como un pilar esencial en el paisaje musical de Bizkaia, homenajea la grandeza, versatilidad y el legado histórico y patrimonial del «rey de los instrumentos». Por otra parte, tras 21 años reclamando la restauración del valioso órgano de San Vicente Mártir de Muxika que todos estos años ha presidido el festival con uno de sus mascarones como símbolo, se ha anunciado que está prevista su puesta a punto para 2026. También han anunciado la restauración del órgano Alberdi (1914) de San Francisco de Bermeo y el armónium Alexandre (1845) de Arratzu. **UM**



50 años de solidaridad

Odolkideak –la Asociación de Donantes de sangre de Gernikaldeia– celebra a lo largo de 2025 su 50 aniversario. Durante todos estos años sus miembros han realizado 41.000 donaciones, lo que supone 20.000 litros de sangre. En agradecimiento, esta asociación que impulsa la donación de sangre de forma altruista ha homenajeado a sus donantes, que año tras año acuden al autobús itinerante a realizar este gesto tan importante para salvar vidas.

Con motivo del Día Mundial del Donante de Sangre recibieron un reconocimiento especial los y las donantes de más de 20/25 donaciones (mujeres/hombres), y los donantes de honor con más de 75/100 donaciones. Como parte de este aniversario también se ha realizado una exposición en Elai Alai Areto (Gernika-Lumo) con fotografías, carteles y documentos del trabajo realizado a lo largo de estos años. **UM**



Liga de las Naciones en Gernika-Lumo

El frontón Gernika Jai Alai ha acogido el primer torneo oficial en el que ha participado la Euskal Selektzioa desde la admisión, el pasado diciembre, de la Federación Vasca de Pelota como miembro de la Federación Internacional. Un hito histórico en el que Euskadi ha conquistado su primer título internacional tras superar a Francia (2-0) en la final de la I Liga de Naciones de Cesta punta celebrada en junio. Junto a Euskal Selektzioa, han participado Francia, España, Filipinas, Estados Unidos y México. Los equipos más punteros en la actualidad de este deporte. Una oportunidad para deportistas locales y para el público de Bizkaia y Euskadi de demostrar al mundo el arraigo de la pelota en nuestra comunidad **UM**



El Grand Slam de Gernika y la lucha por la liga

Los sábados de verano las personas aficionadas a la cesta punta tienen una cita en el frontón Gernika Jai Alai, donde, desde el 19 de julio, se disputa el torneo Grand Slam de Gernika, en el que hay 2.000 puntos en juego. Participan en el grupo A Erkiaga-Lekerika, Urreisti-Manci y Olharan-Basque, y en el grupo B Barandika-Gorka, Johan-Del Rio y Laduche-López. Este es el quinto torneo Slam de la temporada (prueba de máxima puntuación), decisivo para establecer la clasificación final de la liga. El último partido será el 16 de agosto, día de San Roke. Los cuatro mejores delanteros y los cuatro mejores zagueros del ranking, así como las cuatro mejores delanteras y zagueras, optarán a tomar parte en el torneo que cierra la temporada, la *Final Four* de Donostia. **UM**





Nuevas ayudas al sector agrario

La Diputación Foral de Bizkaia lanza las ayudas agrarias 2025, con un presupuesto de 261.000 euros, destinadas a seguros agrarios y servicios de sustitución en explotaciones. Están dirigidas a agricultores profesionales, jóvenes y entidades apícolas, e incorporan criterios de sostenibilidad e igualdad de género. El plazo para solicitarlas finaliza el 31 de octubre de 2025, y pueden tramitarse a través de la sede electrónica de la Diputación Foral de Bizkaia (www.ebizkaia.eus), en las Oficinas Comarcales Agrarias, en las Oficinas Gertu o en los registros del Departamento de Medio Natural y Agricultura y en el Registro General de la Institución Foral. **UM**

303 millones de inversiones en Busturialdea



Busturialdea-Urdaibai recibirá una inversión conjunta de 303,4 millones de euros fruto de la colaboración entre el Gobierno Vasco y la Diputación Foral de Bizkaia y de un proceso de participación local, que ha dado lugar a un Plan Estratégico Comarcal, enfocado a la cohesión territorial y el equilibrio comarcal. El Plan incluye una inversión de 78,4 millones de euros en 13 proyectos tractores clasificados en los ámbitos de la movilidad y conectividad, vivienda y cohesión social, promoción económica y formación, valor de activos naturales y culturales y gobernanza comarcal; y otros 225 millones de euros, ya asignados a otros proyectos estratégicos complementarios que impulsarán el desarrollo de Busturialdea-Urdaibai. **UM**

25 años de las Jornadas Europeas del Patrimonio

Este programa de difusión cultural ha logrado consolidarse como uno de los eventos patrimoniales más importantes del panorama vasco. En esta ocasión se ha presentado la publicación "*25 años construyendo cultura*", que repasa la evolución de las jornadas a través de testimonios y experiencias de algunos de sus protagonistas. La Diputación Foral de Bizkaia de la mano de numerosos agentes está ultimando la programación de la nueva edición de octubre 2025, que se presentará en septiembre y se celebrará durante todo el mes de octubre. El patrimonio arquitectónico es el tema de este año. **UM**

“Transporte a demanda” para mejorar el servicio de Bizkaibus

Es un proyecto piloto de la Diputación Foral de Bizkaia, para mejorar las conexiones de 13 municipios de Busturialdea-Urdaibai con Gernika-Lumo. Nuevas paradas, nuevas líneas y mayores frecuencias conforman esta nueva oferta de transporte dirigida a acercar Elantxobe, Ibarrangelu, Ea, Gautegiz Arteaga, Ereño, Kortezubi, Nabarniz, Arratzu, Ajangiz, Mendata, Morga, Errigoiti y Sukarrieta a los servicios que enlazan Gernika-Lumo con el hospital de Galdakao o conectan con las líneas habituales de Bizkaibus y con otros transportes como Euskotren. Se trata de una primera fase para conocer su demanda real de transporte y, en una segunda fase, ajustar el servicio. **UM**



688 638 421
info@tourdaibai.com



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

ARROLAKO
 OPPIDUM-AREN
 INTERPRETATIO
 ZENTROA

IRAILTIK AURRERA
 IGANDE GUZTIAN
 TODOS LOS DOMINGOS
 10:00-14:00
 ARRATZU

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

2025

Abu | Ago
Ira | Sep

Ibilbide historikoak

Itinerarios históricos

Ibilbide Arkeologikoak
Rutas Arqueológicas

Zin-bidea
Ruta Juradera



Informazioa
eta erreserbak
Información y reservas

688 856 689
ibilbideak@bizkaia.eus

Bizkaia
foru aldundia
diputación foral



Eguneroko keinu
txikiekin, energia
aurreztu dezakegu



ENERGIAREN
EUSKAL ERAKUNDEA
ENTE VASCO
DE LA ENERGÍA

www.eve.eus

EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO
DEPARTAMENTO DE INDUSTRIA,
TRANSPORTE, ENERGÍA Y
OBRAS PÚBLICAS

HONDARTZA

GUZTIONA

GOZATZEKO DA 
PLAZERRA, 
 **ZAINTEKO**
BETEBEHARRA 

LA PLAYA

ES DE TOD@S

 **EL PLACER** 
DE DISFRUTARLA,
 **LA OBLIGACIÓN**
DE CUIDARLA

 **Bizkaia**
foru aldundia
diputación foral

