

URDAIBAI

MAGAZINE ONLINE

2015
Nº 01
.....

HA TOCADO FONDO LA CRISIS ECONÓMICA EN BUSTURIALDEA?



- | GERNIKAZARRA, 30 AÑOS
- | HERRIKO TABERNA DE ARRATZUKO
- | PIMIENTO DE GERNIKA
- | BIOMASA FORESTAL
- | ERREGELAK DE FORUA

GU URDAIBAI

¿POR QUÉ?

¿Por qué surge un medio de comunicación?

Por vocación, por necesidad de dar a conocer, por deseo de servicio, por un espíritu emprendedor ... y porque dicen que "un clavo saca otro clavo".

Y, ¿qué aporta a una comunidad? Pluralidad, cohesión, transparencia, cultura, actualidad, presencia, notoriedad,...identidad..

Editar una revista es una apuesta empresarial arriesgada, pero más todavía si quien emprende el proyecto es una pequeña empresa independiente, inquieta, autoexigente, con experiencia, pero sin el apoyo financiero de un grupo de poder. Nueva Europa SL, en este proyecto, como en otros, de sus 20 años de historia, salta sin red. Muchos dirán que estamos locos. Nuestra respuesta es que quienes hacemos, día a día, Nueva Europa estamos cuerdos, pero somos inquietos, críticos y amantes de nuestro trabajo.

Somos un equipo participativo 100%. En Nueva Europa, cada profesional se integra con su vida, sus valores, su familia,... No somos solo un equipo de profesionales, somos un equipo de personas profesionales, con nuestra formación, nuestras vidas y experiencias como valores que enriquecen el trabajo y refuerzan la implicación del equipo en el proyecto y de la empresa en su entorno sociocultural.

Además estamos convencidos de que estamos ubicados en una villa en la que pasan cosas y en una comarca en la que hay mucha vida vivida y mucha vida por vivir, que nosotros queremos contar para contribuir a construir el futuro de nuestra comunidad, el futuro de nuestros hijos e hijas, de los hijos e hijas de quienes vivimos y trabajamos aquí, en Busturialdea.

El equipo de Urdaibai Magazine queremos hacerte participe del proyecto. Te invitamos a que tu también te impliques y colabores con sugerencias, ideas e inquietudes. Valoramos tu opinión.

(email: nuevaeuropa@nuevaeuropa.com).

ÍNDICE

ERREPORTAJEA



03

Busturialdea, ¿crisis económica?

LEKUKO



06

Gernikazarra, 30 años

KALERIK KALE



08

Herriko Taberna de Arratzu

SAL TSA-PORRU



10

Pimiento de Gernika

BERDEAN



12

Biomasa forestal

BETI-JAI



14

"Erregelak" de Forua

URDAIBAI MAGAZINE ESTÁ REALIZADA INTEGRAMENTE
POR EL EQUIPO DE NUEVA EUROPA S.L

EDITOR: **NUEVA EUROPA S.L**

Carlos Gangoiti, 15, bajo
Gernika-Lumo (Bizkaia)

email: nuevaeuropa@nuevaeuropa.com

web: www.nuevaeuropa.com

DEPÓSITO LEGAL: BI-153-2015

BUSTURIALDEA HA ABANDONADO LA TASA DE CRECIMIENTO DEL PARO

¿Ha tocado fondo la crisis económica?

En 2014 todavía anclados

en la crisis económica, voces expertas hablaban de un 2015 en el que crecerían el empleo y las previsiones económicas. Según la Dirección de Economía del Gobierno Vasco, en 2014, el crecimiento económico en la Comunidad Autónoma de Euskadi fue del 1%; la previsión para el 2015 un 1,7%. Crece el empleo en 2015, pero a un ritmo lento.

Encauzar la reactivación económica de Busturialdea es una ardua tarea que debe realizarse sin demora. La comarca está anclada en un 14% de paro (abril 2015), con 3.051 personas inscritas en Lanbide; una importante crisis industrial que las instituciones tratan de combatir con ayudas al emprendizaje, la promoción del autoempleo e importantes proyectos de creación de viveros de empresas. El objetivo de reanimación económica, se pretende alcanzar a través de la innovación y la creación de PYMES que sumen fuerza al impulso de las empresas tractoras.

Han sido muchas las personas con iniciativa, que han puesto en marcha proyectos empresariales con los que cumplir sus expectativas laborales y personales, sin embargo muchos de ellos se han topado

con la cruda realidad: pocas ventas, pérdida de dinero, y cierre. Un dato negro y preocupante que encontramos en el balance de altas y bajas de empresas. Los datos del Eustat, informan que, en Busturialdea, a lo largo de 2013 (01/01/2014) un total de 300 empresas se dieron de alta y 395 se dieron de baja. Un saldo final negativo, que demuestra lo difícil que les resulta a las pequeñas y medianas empresas mantener su actividad en la complicada coyuntura económica. El paro, la inestabilidad laboral y el miedo llevan a la ciudadanía a reducir el consumo. El escaso volumen de trabajo hace que PYMES cierren por no tener la suficiente capacidad de aguantar

esta ya, larga crisis económica. Un círculo vicioso que la industria, el comercio, el sector turístico y cada vez más el sector primario tratan de romper.

¿COMIENZA EL PERIODO DE RECUPERACIÓN?



LOS DATOS DEL PARO EN EUSKADI HAN MEJORADO DÉBILMENTE EN LOS DOS ÚLTIMOS AÑOS.

En Busturialdea por municipios, sexo, y demanda de actividad, si observamos la situación en enero 2015, Gernika-Lumo es el municipio con mayor tasa de paro de la comarca, con un 16%, un dato preocupante si tenemos en cuenta que es cabecera de comarca. Si nos fijamos en los números de Bermeo, también cabecera de comarca, la lectura del paro es de un 14,8%. Mendata, es el municipio con menos paro, un 5,2%.

Un dato esperanzador lo encontramos en el gráfico del paro correspondiente al mes de mayo 2015. Siguiendo la tendencia en positivo de la CAPV en los últimos dos años, y las previsiones para el 2015. Una tendencia que también siguen las dos cabeceras de comarca, Bermeo y Gernika-Lumo y la propia Busturialdea.



Pescadores en el puerto de Bermeo

Demandantes de empleo parados registrados en **LANBIDE** por sexo, edad, actividad y municipio **enero 2015**

Fuente: www.lanbide.euskadi.eus

	BERMEO	BUSTURIA	EA	ELANTXOBE	EREÑO	GAUTEGIZ ARTEAGA	GERNIKA-LUMO	IBARRANGELU	MENDATA	MORGA
Nº de parados	1.191	127	34	16	9	59	1.293	33	10	22
Mujeres	609-582	64-63	12-22	8-8	3-6	23-36	693-600	19-14	8-2	10-12
Hombres										
% de parados	14,8%	15,%	7,5%	10,5%	6,4%	11,8%	16%	9,8%	5,2%	9%
Agricultura	41	7	0	0	0	1	26	0	0	1
Industria	194	16	8	3	1	12	260	4	0	4
Construcción	139	15	3	3	2	6	107	1	1	3
Servicios	687	77	21	9	6	28	725	27	9	14
Sin empleo anterior	130	12	2	1	0	12	175	1	0	0

LA CULTURA RURAL ES IDENTIDAD ¿SERÁ FUTURO?

En los últimos 50 años Busturialdea ha sufrido una drástica involución de su sector primario. Los datos del Eustat, a 1 de enero de 2014, sitúan al sector primario en el 8,16% de la actividad económica de Busturialdea. La falta de relevo generacional ha mermado progresivamente el número de personas dedicadas profesionalmente a actividades agrarias. **Las explotaciones tradicionales, a excepción de la actividad pesquera, son sobre todo familiares.** Sin embargo, ha prevalecido su esencia y cultura rural y han surgido explotaciones profesionales, negocios que han dado un **salto cualitativo**, sobre todo en la hortofruticultura, la producción de txakoli y la ganadería (carne de vacuno y leche).



Explotación agrícola en Busturialdea

A fecha de 1 de enero de 2014, en Busturialdea, de los 3.415 establecimientos registrados, un 8,16%, 279 se engloban en la agricultura, ganadería y pesca, con 1.295 personas empleadas del total de 12.758 trabajadores activos. Bermeo, concentra la mayoría del trabajo del sector, 99 empresas (983 empleos), por estar allí ubicadas importan-

tes empresas del sector pesquero. En Gernika-Lumo su ubican 39 (47 empleos). Es significativo que las 141 empresas del sector primario restantes (265 empleos), se reparten entre los 18 municipios que completan la comarca, curiosamente los que son verdaderamente rurales.

Por sectores, **la actividad más demandada en la comarca de Busturialdea se engloba en servicios**, seguida principalmente de la **industria**. Entre ambos Gernika-Lumo, cabecera de comarca, concentra el mayor número de establecimientos/empresas: 1.349, Bermeo 1.057, y 730 los demás municipios de la comarca. Con predominio del sector servicios (comercio, transporte y hostelería) que es el que cuenta con más establecimientos y genera más puestos de trabajo, con 3.001 personas empleadas (datos del Eustat a 1 de enero de 2014).

Un dato nada sorprendente por ser **Busturialdea y su Reserva de la Biosfera una zona de enorme potencial turístico**, que tanto la iniciativa privada como pública tratan de dinamizar con novedosas iniciativas culturales y de ocio.

MUXIKA	MUNDAKA	SUKARRIETA	ERRIGOITI	FORUA	KORTEZUBI	MURUETA	NABARNIZ	ARRATZU	AJANGIZ	BIZKAIA	CAPV
78	118	22	20	63	23	15	11	13	13	96.647	172.165
39-39	56-62	10-12	9-11	29-34	13-10	7-8	5-6	8-5	7-6	49.719 46.928	90.114 82.051
10,8%	12,8%	13,3%	6,8%	12,5%	10,2%	8,5%	9,8%	6,2%	5,7%	17%	15,9%
4	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1.594	3.371
20	14	4	3	13	2	1	1	3	4	12.236	24.184
6	12	1	2	6	4	0	3	1	1	11.212	17.771
43	79	14	13	37	14	14	5	6	7	62.176	110.791
5	12	3	1	7	3	0	2	3	0	9.429	16.048

Gernikazarra, 30 años

Gernikazarra Historia Taldea lleva 30 años recopilando, investigando, y rescatando los capítulos de la historia Gernika-Lumo, desde la época medieval hasta la contemporánea. Alberto Iturriarte, presidente de Gernikazarra nos ayuda a resumir la historia de este grupo de voluntarios amantes de la historia y de su pueblo.

¿Cuándo y por qué surgió Gernikazarra?

Gernikazarra lo pusimos en marcha en el verano de 1985. Lo hicimos un grupo de personas unidos por una misma preocupación (el desconocimiento de la gran mayoría de los vecinos sobre la historia de Gernika-Lumo) y por una misma ilusión (la de querer dar a conocer esa historia a toda persona que se interesara por ella).

¿Cómo fueron vuestros inicios?

Lo cierto es que nuestros primeros pasos fueron bastante complicados. Por un lado, no podíamos contar con los diferentes archivos municipales (el del ayuntamiento, el judicial, el eclesiástico, el del registro de la propiedad), por haber sido destruidos en el Bombardeo. Por otro lado, nos dedicamos a estudiar todo lo que sobre nuestro pueblo estaba escrito, y caímos en la cuenta de que, salvo las investigaciones históricas de José Antonio Arana, Sesmero, Echegaray o Lecube, la mayoría de esos trabajos tenían un fondo más folklórico que histórico. En resumidas cuentas, que nos tocaba a nosotros escribir la historia de Gernika-Lumo.

¿Cómo habéis dado a conocer la historia de Gernika?

Utilizando todos los métodos a nuestro alcance: Por un lado, hemos editado 16 libros y hemos escrito unos 180 estudios en la revista local Aldaba, en la añorada revista Urremendi, en el boletín municipal, etc. Esos libros y estudios abarcan desde la Edad Media hasta hoy mismo, y cubren muchas perspectivas diferentes (la social, la costumbrista, la económica o la política), tratando de dar una visión global y rigurosa de nuestro pueblo. Por otro lado, hemos organizado una docena de exposiciones para dar a conocer la historia de Gernika-Lumo, siendo particularmente exitosas por asistencia de público y críticas, las que organizamos durante varios años sobre la guerra civil, el Bombardeo y la reconstrucción del pueblo, y que fueron la base del actual Museo de la Paz de Gernika.



Celebración de la fundación de Gernika, 28 de abril



Mundaka, 1950. (Archivo de Gernikazarra)



1899. (Archivo de Gernikazarra)



Equipo de Gernikazarra



Marcha por los límites de Gernika-Lumo



Celebración de la fundación de Gernika, 28 de abril



1904. (Archivo de Gernikazarra)

También organizáis recorridos

Sí. Desde hace 25 años organizamos dos marchas gratuitas, en las que recordamos diferentes acontecimientos emblemáticos: Así, en la salida del 8 de enero recordamos la unión de los pueblos Lumo y Gernika, y en la del 28 de abril, recordamos la fundación de Gernika.

Vuestro centro de documentación sobre Gernika tiene mucha fama.

Nuestro centro de documentación es visitado cada año por muchos estudiantes universitarios, por investigadores y por público en general que están interesados por algún aspecto de la historia de Gernika-Lumo, a las que asesoramos de forma gratuita y rigurosa. El centro de documentación se compone de la biblioteca más completa de Euskadi sobre Gernika, de un archivo con unas mil fotografías antiguas del municipio, de una completísima colección de planos y mapas antiguos, y de los fondos documentales sobre la industria de la comarca, sobre la anteiglesia de Lumo, sobre la villa de Gernika, sobre Rentería, sobre la guerra civil y el Bombardeo, etc.

¿Cómo definirías vuestro trabajo a lo largo de estos 30 años?

HDesde un principio, hemos intentado mantener los siguientes principios: humildad para aprender; cercanía para enseñar; independencia de pensamiento; revisión rigurosa de los mitos, estereotipos y creencias que abundaban en torno a ciertos episodios históricos; el descartar las afirmaciones sin ningún rigor; y la apuesta por una investigación histórica seria y sistemática.

¿Qué proyectos tenéis para el futuro próximo?

El próximo año se cumplen 650 años desde que Gernika se separó de Lumo y se convirtió en una villa. Para recordarlo de manera apropiada, estamos organizando una gran exposición que refleje la historia de nuestra localidad a lo largo de estos 650 años. Por otro lado, continuamos con nuestras investigaciones, recuperando documentos, fotografías, etc.

A pesar de los 30 años transcurridos, os vemos ilusionados

¡Claro que seguimos ilusionados! La ilusión de dar a conocer la historia de Gernika Lumo continúa intacta.

Kalerik Kale

HERRIKO TABERNA DE ARRATZU



**“Me encanta
la relación con el cliente.
Valoro mucho el buen
trato, el buen servicio y
el buen género”**

Marivi Zalloetxebarria, responsable de la Herriko Taberna de Arratzu

Cuando Marivi Zalloetxebarria Ugalde, de profesión administrativa, decidió tomar las riendas de la Herriko Taberna de Arratzu tenía muy claro cuál era el reto.

"Se lo que es un bar de pueblo porque he vivido en un bar de pueblo. Soy hija de taberneros. Mis padres regentaban un bar pequeñito en Kortezubi, Ganbeko Taberna. Un bar de toda la vida que antes fue de mis abuelos. En un bar de pueblo sabes que tienes que estar siempre abierto, atender bien a la gente, dar un buen servicio y no abusar nunca de los precios" cuenta Marivi.

Natural de Kortezubi, cuando se casó hace 24 años paso a vivir a Arratzu, donde ha decidido emprender un nuevo trabajo y sacar adelante a su familia. Llevar la Herriko Taberna de Arratzu ha sido para ella una oportunidad para compaginar trabajo y atención a su familia.

"Siempre he trabajado en la administración. Después trabajaba en la empresa de mi marido, una empresa de construcción, pero mi marido enfermó y la construcción bajó. Tuvimos que cerrar la empresa y mi marido se jubiló con una invalidez absoluta. Esto está cerca de casa y vi una oportunidad para trabajar en el mismo pueblo y en algo que me gusta".

Salvo una cocinera que trabaja algunas horas el resto del día es Marivi la encargada de dar vida al bar. Desde que abrió, el 1 de abril de 2015, tenía claro que debía hacer una oferta atractiva para hacer una clientela, sacar adelante el negocio y para dinamizar la vida en el pueblo ya que se trata de la Herriko Taberna.

"Que el mostrador siempre esté con género me ha parecido muy importante. Además, siempre intento dar más vida al bar y al velador, sobre todo en verano, pongo velas, flores... en mi bar siempre hay flores. Intento que la gente de Gernika, que estamos a 4 kilómetros, venga también. Intento ponerlo bonito, limpio, curioso y dar buena comida a buen precio", destaca Marivi.

Para Marivi todos sus clientes son especiales, pero sin duda, ha vivido una experiencia muy positiva con los peregrinos del Camino de Santiago a su paso por el pueblo. El binomio "Camino-Arratzu", que recupera una realidad histórica, es fundamental para dar vida al pueblo y para su negocio. Los peregrinos agradecen encontrar un local donde comer, descansar, tomar un aperitivo e incluso sellar su credencial. Arratzu agradece a los peregrinos su estancia en el pueblo.

"He tenido un verano estupendo, ha venido mucha gente, incluidos los peregrinos. Todos los peregrinos son una gente estupenda, educados, majos...tengo una experiencia muy buena. Todos los clientes son especiales pero los peregrinos son muy buena gente. De abril a noviembre han venido muchos.", cuenta.

Subsistir en el invierno es uno de los handicaps a los que los bares de pueblo deben enfrentarse. Para ello, la Herriko Taberna de Arratzu tira de su variada oferta. Menús del día, menús de fin de semana, carta, o una amplia y succulenta variedad de pintxo en barra. Además, por encargo, también oferta comida de navidad preparada para llevar a casa.



Herriko Taberna de Arratzu

"Viene gente de Gernika, de Mundaka, de Bermeo, de Markina, de Ondarroa.... Siempre tengo gente y la gente que viene repite. La gente del pueblo está también muy contenta. Un bar de pueblo supone una dedicación absoluta y mucha ilusión. Yo estoy muy ilusionada y se ve que lo estoy. Tengo muy claro que tengo que trabajar y este trabajo me gusta, siempre me ha gustado. El mostrador me encanta, la relación con el cliente me gusta muchísimo.", reconoce Marivi.

PIMIENTO DE GERNIKA, Sabroso tesoro

Auténtico sabor de nuestra historia gastronómica. EI PIMIENTO DE GERNIKA tiene nombre, calidad, color, sabor, carácter y prestigio.

Pimiento de Gernika

El cuidado y conservación de sus semillas, su cultivo y su valor gastronómico y culinario son medidos, analizados y comunicados. Antes de padres a hijos, hoy de experto a productor. Las sensaciones que provocan en el paladar son libres, intransferibles y crean adicción.

El sello diferenciador de Eusko Label y su D.O. han hecho del pimiento de Gernika patrimonio gastronómico para los gourmets. Su subsistencia depende de todos.

Verde manzana, verde botella, verde pistacho, ¿por qué no utilizar la expresión verde pimiento? Sin embargo, en el lenguaje popular, las comparaciones peyorativas con el pimiento son variadas: *"me importa un pimiento"*, *"no sabe un pimiento"*,... Ha hecho falta un **proceso largo de investigación y marketing** e incluso mirar de reojo al pimiento de Espelette, para que el pimiento verde de Gernika se reconozca socialmente como un valor hortícola y producto gastronómico de calidad.

Hoy la alta gastronomía bebe los vientos por su especial sabor y valor culinario. Como más se consume es frito, acompañado de carne, huevos,... ideal para una tortilla de patata o para un succulento chuletón. **Grandes críticos gastronómicos han alabado este producto** y nuestros cocineros más prestigiosos no se olvidan del pimiento de Gernika, pero no todo el pimiento verde que se vende y se compra es de Label.

Su futuro está en nuestras manos

La sabiduría popular ha sabido preservar con éxito la originalidad del tipo varietal Pimiento de Gernika. Su cultivo desde antiguo en nuestros caseríos, ha sido esencial para su mantenimiento, conservación, arraigo y prestigio. **El sello de garantía Eusko Label sirve de protección y aval de calidad** de estos pimientos, que deben **hacer frente a la picaresca y al fraude** con pimientos de otros países que intentan "robarle" mercado.



Aunque la Denominación de Origen Pimiento de Gernika cuenta con el reconocimiento a nivel europeo con protección legal superior, su futuro está en nuestras manos, en la de los consumidores que damos sentido a la labor de tantos baserritarras y productores. **Los datos registrados en los últimos años dejan al descubierto un ligero descenso de producción y ventas**, que se han visto afectadas por el mencionado fraude gastronómico. Conocer más en profundidad este producto tan genuinamente nuestro nos ayudará a respetarlo más aún.



Su sabor dulce, no es casualidad

Junto a la reputación y prácticas culturales, el clima de la zona geográfica delimitada es fundamental para asegurar la calidad y especificidad del producto. Se caracteriza por ser un pimiento dulce con ausencia de capsicina o bajo contenido, por lo que en las condiciones ambientales de nuestro clima, no suele presentar picor. De ahí que se cultive especialmente en zonas con humedad relativamente alta, temperaturas moderadas, baja oscilación térmica, suelos ligeramente ácidos y suficiente circulación de aire. Este índice coincide con los territorios de Gipuzkoa y Bizkaia, mayoritariamente, pero también con zonas de Álava como Okondo, Llodio, Zuia, Zigoitia o Aramaio.

Busturialdea es uno de los enclaves privilegiados donde tradicionalmente se cultiva el pimiento de Gernika. La plantación al aire libre se realiza en los meses de abril y mayo y, en el invernadero, se adelanta a febrero, marzo y abril, con un segundo ciclo a partir de junio. La recolección, a mano, se realiza entre abril y noviembre. Su estupenda adaptación permite prolongar la cosecha con las técnicas de cultivo bajo cubierta.

En 1997 el pimiento de Gernika, obtuvo, entre 500 variedades locales, el distintivo Eusko Label, Un sello que sólo aquellos pimientos que reúnen determinadas exigencias de calidad previamente especificadas y recogidas en el Reglamento Técnico por la Fundación HAZI.

¿CÓMO DIFERENCIARLOS?

- Por la etiqueta, numerada de control y con el sello Eusko Label.
- Color verde, entre medio y oscuro, con ligero brillo y uniforme.
- De 6 a 9 cm de longitud. (En cada envase se permite una diferencia máxima de 2 cm).
- Forma triangular, estrecho y alargado.
- Carne tierna, Piel fina, sin pergamino. Aspecto terso y fresco.



Ebaki XXI (Muxika)

BIOMASA FORESTAL, UNA APUESTA MEDIOAMBIENTAL Y SOCIOECONÓMICA

La madera ha sido históricamente el material que se ha utilizado para resolver retos en la edificación, construcción de barcos, puentes, líneas de ferrocarril, como combustible...Pero nuevos estilos de vida dieron paso a otros materiales que la

arrinconaron. Hoy gracias a la innovación tecnológica y a la creciente consideración social de los materiales sostenibles, la madera recupera su reputación como material competitivo, sostenible y para generar "energía verde".

La biomasa forestal es una herramienta eficaz de lucha contra el cambio climático, de desarrollo rural y de transición hacia economías basadas en energías renovables. Cada vez es más común encontrar calderas que utilizan biomasa para producir calor en instalaciones públicas y particulares. Prueba de ello es la tendencia creciente del mercado de pellet. La empresa Ebepellet de Muxika, que tiene a Ebaki XXI como socio mayoritario, aportan una experiencia positiva como fabricantes de pellet:

“Es un momento bueno para el mercado, el efecto llamada ha funcionado y ha crecido el número de instalaciones. Nuestra evolución como fabricantes de pellet ha sido importante, desde las 10.000 toneladas al año en 2008 a las 20.000 toneladas que producimos actualmente”.

La biomasa es un producto relativamente barato y cada vez más cómodo. Si antes las razones de inversión en biomasa eran fundamentalmente medioambientales, ahora también se valora el aspecto económico. En Ebepellet, *“la fabricación de pellet está orientada al uso doméstico. Procede del serrín que genera, 100% de madera virgen de plantaciones con certificación ambiental, que garantiza una calidad constante para el consumidor e incrementa la rentabilidad de la madera al poner en valor una materia que antes tenía un valor añadido menor”.*



Invernadero con sistema de calefacción de biomasa forestal

Alternativa a los combustibles convencionales

El carácter sostenible de la madera ya no es algo nuevo para la sociedad. La industria de la madera tiene un potencial de aprovechamiento del 100% de los recursos que utiliza. Todo lo que genera el bosque tiene valor. La actual gestión y transformación de la biomasa forestal, en el marco de las energías renovables, actualiza su uso tradicional como combustible para generar calor, mejora la sanidad vegetal en los montes vascos y disminuye el riesgo de incendios forestales.

La biomasa forestal es una seria competidora de los combustibles convencionales, una alternativa para la producción de energía térmica. Como recurso energético autóctono, renovable y de precio competitivo contribuye a avanzar en el autoabastecimiento energético (**57% de la producción de energía renovable de Euskadi y 7% de las energías que se utiliza en la CAPV**) al mismo tiempo que genera empleo en .

Este sistema, que es de uso habitual en el norte de Europa, donde la cultura de la madera está mucho más extendida y arraigada, entre nosotros ha requerido más tiempo. . *“La instalación es más cara, pero se amortiza rápido. Aun con el actual descenso de precios del combustible fósil, como el gasoil o propano, el pellet sigue siendo competitivo en precio por kilowatio o unidad de energía.”* señalan desde Ebepellet.

Hasta hace unos años la distribución del pellet también era una desventaja, pero en la actualidad existe una distribución ágil, bien organizada, que junto a la funcionalidad, variedad y sofisticación de los diseños de las estufas de pellet, anima a la ciudadanía a confiar en este modelo de calefacción.



ERREGELAK DE FORUA: FOLCLORE DE PRINC

El baile de “erregelak” es una “danza social” de nuestro folclore, d al son del txistu y al ritmo del tamboril. Gracias al grupo local Urdaibai preservar la identidad vasca.

Cada 31 de julio, día de San Ignacio, después de Misa Mayor, la plaza del Ayuntamiento de Forua es el escenario en el que, antiguamente la juventud local y hoy día Urdaibai Dantza Taldea, recrea el “Aurreku” o Erregelak”. Un baile “solemne” y “persuasivo” que no dejó indiferente a Willhem von Humboldt, quien en su diario “El Viaje al País Vasco” (1801) lo describe como *“...la explosión más natural de alegría que yo he presenciado. Una fila de danzantes se mueven en círculo, girando despacio, y luego cada vez más deprisa. El primero de la fila hace cabriolas que los demás han de seguir. De repente sale uno o una de la fila y busca sorprender a otro bailarín o bailarina, dándole un golpe*

con el trasero propio al del otro, buscando hacerle perder el equilibrio”.

Los mayores recuerdan que existían unas “Erregelak” cortas y otras largas y que no todo el mundo sabía bailarlas. Se bailaban en diferentes pueblos de Bizkaia y aunque los pasos empleados en las “reglas” de zonas como Durango o Gernika eran distintos, mantenían una regla común: terminan con los mismos pasos los finales de cada parte melódica. La melodía de “Erregelak” corresponde con “Ardoak parau gaitu dantzari”, recogida por Resurrección María de Azkue.



PRINCIPIOS DE SIGLO HOY

de principios de siglo, que se bailaba en Forua el día de San Ignacio Urdaibai Dantza Taldea se ha recuperado fielmente, para perpetuarla y

Identidad y folclore

El gernikes Segundo Olaeta recuperó el auresku de anteiglesia y las "erregelak" y se lo transmitió a Bittor Olaeta y éste a sus discípulos, entre ellos Urdaibai Dantza Taldea, que realizó un importante trabajo de investigación sobre este baile, en Forua. Tradicionalmente era dirigido por los "plaza mutil" o por dos "saragi mutil", ante el alcalde, que con su vara de mando se situaba con la corporación municipal, en un banco corrido. El resultado es una emocionante escena costumbrista de bello colorido estético y musical.

Hoy podemos disfrutarla en las fiestas patronales, gracias a la iniciativa local que ha logrado una fiel recreación de la coreografía, cuyo aprendizaje completaron, hacia 1981, con el prestigioso bailarín Bittor Olaeta y a su minucioso trabajo para recuperar también la vestimenta tradicional utilizada antiguamente en Forua.





Arotz

RUTA TURÍSTICA DE LA MADERA

Visitas naturales y culturales de ocio saludable y "espíritu sostenible".
En familia, pareja, con amigos...durante todo el año

Reservas: visitordaibai@nuevaeuropa.com

Tel. 94 625 06 06 - 634243762 / www.visitordaibai.com



Bizkaia

Zer ideia ona!
nueva europa
EKIMEN TURISTIKOAK