

# URDAIBAI

MAGAZINE ONLINE

2015  
Nº 02

## AQUA ALTA EN BUSTURIALDEA

- | FRONTÓN GERNIKA JAI ALAI
- | OPPIDUM DE ARROLA
- | RESTAURANTE RAMONA
- | PEREJIL DE TODAS LAS SALSAS
- | CONCURSO DE BACALAO DE STA. KATALINA

## ES TIEMPO DE RECONVERSIÓN

Una ubicación geográfica privilegiada. Una cultura diferenciada, una comunidad con carácter, personas emprendedoras, valientes y decididas, arraigadas y viajeras, amantes de sus raíces, de su paisaje verde de mar y montaña, de su tierra rica y generosa. Es Busturialdea. Pero nada es para siempre si no se cuida. El deterioro del medio ambiente, el efecto invernadero, el cambio climático, son realidades globales que nos afectan. Atajarlas y ponerles límite es tarea de todos. No es suficiente con medidas globales, esas que se adoptan en los grandes foros internacionales. Las emisiones a la atmósfera de un tráfico excesivo, de una actividad económica que descuida el respeto al medio ambiente, la contaminación de los ríos que destruye su fauna y flora, un uso poco responsable del agua, el consumo de combustibles fósiles, intervenciones no controladas en el paisaje, en los márgenes de los ríos, en las marismas..., son acciones de personas, de empresas, de colectividades, de la sociedad en general. Hemos crecido sin pensar demasiado en el cómo.

## Respetemos lo que somos

La solidaridad y la responsabilidad compartida son fundamentales para contribuir a evitar el cambio climático. Las personas que vivimos y trabajamos en Busturialdea tenemos la responsabilidad de adoptar hábitos coherentes con el respeto al medio. Vivimos en la era del conocimiento, la innovación y la información. Lo que hagamos en adelante a título personal y colectivo debe ser responsable y sostenible. La movilidad sostenible, el ahorro energético, ahorro de agua, capacidad de carga del territorio, empresas limpias, regeneración del paisaje, recuperación del patrimonio cultural, natural e histórico deben ser conceptos estructurales del desarrollo de Busturialdea.

En Busturialdea podemos, debemos y queremos contribuir.

## Harpidetu!

Aldizkaria jaso nahi badozu, kontaktatu hemen: [nuevaeuropa@nuevaeuropa.com](mailto:nuevaeuropa@nuevaeuropa.com)  
tel.: 94 625 06 06

# ÍNDICE

## ERREPORTAJEA

03

Frontón Gernika Jai Alai

## LEKUKO

06

Oppidum de Arrola

## KALERIK KALE

08

Restaurante Ramona

## SAL TSA-PORRU

10

Perejil de todas las salsas

## BERDEAN

12

Aqua alta en Busturialdean

## BETI-JAI

14

Concurso de bacalao de Sta. Katalina

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](mailto:nuevaeuropa@nuevaeuropa.com)

web: [www.nuevaeuropa.com](http://www.nuevaeuropa.com)

DEPÓSITO LEGAL: BI-153-2015

# FRONTÓN GERNIKA JAI ALAI:

“EL MEJOR EDIFICIO PARA EL JUEGO DE PELOTA”

**E**l frontón Gernika Jai Alai, proyectado por el arquitecto bilbaíno Secundino Zuazo, es un exponente de la arquitectura moderna del siglo XX en Bizkaia. En el Congreso del Docomomo Ibérico de 2007 fue declarado obra maestra. En 2014, al cumplir medio siglo de historia, el Gobierno Vasco por su valor arquitectónico lo declaró Bien Cultural con protección especial. Y este año ha sido distinguido por la Fundación Docomomo Internacional, por su valor arquitectónico.

**Lilia Maure Rubio**, arquitecta madrileña, experta en la obra de Secundino Zuazo, gran defensora del frontón gernikés e impulsora de su reconocimiento por la Fundación Docomomo, desgrana en esta entrevista los valores del edificio.

**Usted fue quien presentó la ponencia “Renovarse o morir” sobre el Gernika Jai Alai en el congreso Docomomo Ibérico en 2007.**

**¿Qué supone para usted el frontón Gernika Jai Alai?**

Sí, efectivamente la ponencia tuvo como objetivo dar a conocer en el Congreso del DOCOMOMO de 2007, la existencia del edificio que, yo entendía, era uno de los ejemplos más relevantes de la arquitectura moderna de posguerra, y por entonces un desconocido en el ambiente de la cultura arquitectónica española. Asimismo supuso la defensa de su mantenimiento y la necesidad de adaptarlo

a las nuevas exigencias de funcionamiento, como enunciaba el propio título del Congreso ‘Renovarse o Morir’. De ahí la gran oportunidad de mostrárselo a los arquitectos en dicho Congreso, y cómo no, a la Fundación DOCOMOMO –Documentación y Conservación de la Arquitectura y el Urbanismo del Movimiento Moderno–, organismo de carácter internacional.

Fue una medida acertada y una suerte la convocatoria de tal Congreso, todo lo cual supuso un gran apoyo al esfuerzo de los gernikeses, que llevaban luchando una década para que el frontón siguiese activo. Se trata de un edificio de gran importancia; es uno de los mejores ejemplos del racionalismo constructivo en España y **uno de los mejores frontones del mundo**, que da respuesta a las exigencias del juego de pelota, a cesta punta especialmente. Sus indiscutibles valores como frontón han hecho que los pelotaris internacionales lo reconozcan como el mejor existente.



*Conferencia de la arquitecta Lilia Maure en el 50 aniversario del frontón Gernika Jai Alai, en 2013*

## ¿Dónde y cómo empieza su historia?

Este edificio fue un encargo del año 1961, hecho por la sociedad "Gernika espectáculos y turismo, Gerestu" al arquitecto vasco, Secundino Zuazo. El proyecto se inició en 1961, siendo del 20 de julio de 1962, su aprobación oficial. El 29 de julio de 1963, un año más tarde, se llevó a cabo su inauguración.

Lo que buscaba Zuazo no era sólo crear un edificio moderno, sino que se adecuase perfectamente a las demandas del juego. Su ambición, en un principio, era que el frontón pudiese albergar todos los tipos en el juego de pelota, tal y como se recoge en la memoria del proyecto.

No es el primer frontón proyectado por Zuazo, pero es el único que se ha mantenido.

En 1935 proyectó y comenzó las obras del famoso Frontón Recoletos de Madrid, en el que colaboró el ingeniero Eduardo Torroja. A principios de 1936 se inauguró, siendo escasos los meses en los que el Frontón acogió el juego. En 1939, y como consecuencia de la onda expansiva de una bomba que cayó en las proximidades, la magnífica doble cubierta cilíndrica del frontón entró en situación de inestabilidad, por lo que finalizada la guerra se derribó para ser sustituida por una cubierta tradicional. El edificio fue derribado en 1973.

De ahí la necesidad de preservar este segundo frontón, pues es **uno de los mejores ejemplos de edificios deportivos modernos en pie** en la actualidad en España. Y son sus magníficas cualidades arquitectónicas las que garantizan su viabilidad y la necesidad de que se integre plenamente en el uso de la ciudad de Gernika.

## ¿Qué supone que haya sido reconocido por la Fundación DOCOMOMO?

Dadas las cualidades del edificio, su capacidad para desarrollar en la actualidad su uso como espacio de juego de pelota, así como posibles juegos deportivos alternativos lo que nos obliga a afianzar el edificio en la actualidad. Es en ese sentido que la colaboración de DOCOMOMO asegura su prevalencia en el tiempo y su reconocimiento internacional.

La Fundación vigilará la situación del edificio, lo que nos garantiza una colaboración continua en la protección del Jai-Alai.

## Háblenos de su autor, ¿por qué destacó Secundino Zuazo?

Secundino Zuazo Ugalde, nacido en Bilbao en 1887, **fue uno de los arquitectos más representativos del siglo XX en España**. Fue autor de más de 300 proyectos, entre los que cabe destacar el cine El Palacio de la Música de Madrid, La Casa de Correos de Bilbao, el Banco de España en Granada, así como múltiples conjuntos residenciales como La Casa de las Flores de Madrid o la manzana del cine Consulado de Bilbao.

Su interés por resolver los problemas del desarrollo urbano de las grandes ciudades, creando nuevos entramados residenciales, fue objeto de un número importante de proyectos, entre los que he de citar el Ensanche de Triana, el de Zaragoza, la Extensión de Madrid y de Barcelona.

## ¿Qué aportó el Gernika Jai Alai como frontón?

El Frontón Jai Alai es una consecuencia del Frontón Recoletos, del año 1936. En ambos casos vemos cómo Zuazo entendió que un frontón debía crear un espacio continuo para el juego y el espectador, con una correcta concatenación, libre de obstáculos y de la máxima visibilidad y adecuada iluminación. Para ello, y en ambos casos, dotó a la solución constructivo-estructural del protagonismo total en la creación del edificio. La búsqueda de una luz fría, septentrional, alejada de los rayos del sol, ubicó los ventanales que iluminaban el juego sin molestar ni a los pelotaris ni a los espectadores. En el Jai-Alai, las condiciones de iluminación originales fueron posteriormente modificadas en detrimento del juego. Estos frontones supusieron, frente a los anteriores, la gran diafanidad ausente de pilares que aseguraban una visión y una acústica perfectas.

Si en el Frontón Recoletos la estructura era una doble bóveda, en el Jai Alai es un sistema de pórticos con unas vigas impresionantes. Con esa estructura de 10 pórticos, los 8 centrales proyectados a modo casi de contrafuertes hacia el exterior, se configura todo el edificio. Consigue que desde cualquier punto del frontón se domine todo lo que está ocurriendo en el edificio. Frente al de Recoletos, en el Jai-Alai, supo Zuazo integrar en el espacio de juego el espacio de ocio.

**Una obra de vanguardia arquitectónica que requiere de especial protección.**

El frontón en su momento de construcción se situaba en una zona periférica, en una zona de baja densidad, de caseríos, preciosa. Hoy en día está en una zona céntrica de la localidad, lo que lo hace altamente vulnerable a la presión inmobiliaria. Asediado en todo su contorno, el edificio ha perdido las relaciones originales con su exterior.

Originalmente había dos accesos. El acceso principal por la calle Carlos Gangotxi y el segundo, a través de una vía

peatonal desde la calle de San Juan. Estos dos accesos daban funcionalidad real y justificaban el número de localidades que había en principio, 1800 asientos en graderío y 200 en palco. Uno de los accesos ha quedado claramente oculto, imposibilitado, por lo que se han tenido que eliminar localidades para poder cumplir normas de evacuación. Una desgracia, porque el edificio era formidable en todos sus aspectos. Es fundamental encontrar una alternativa adecuada, que no dañe los aspectos cualitativos del edificio original, que permita recuperar el esplendor de su uso inicial.

## ¿Cómo fueron las obras?

En enero de 1962 se presenta la primera propuesta, muy parecida al frontón Recoletos. En abril de 1962 empieza a cambiar. Decide subir los palcos al último piso y sigue manteniendo la zona de hotel prevista inicialmente y que finalmente no se llevó a cabo. Se aproxima mucho, volumétricamente hablando a lo que tenemos hoy. Demuestra perfectamente la compresión espacial, que es lo magnífico de este edificio y la funcionalidad e iluminación. **La luz cualifica siempre el espacio, un valor que tenía muy claro Zuazo.**

En la zona de palcos, va a crear tres zonas, jugando con curvas para poder percibir completamente toda la zona de juego desde la parte alta, de tal manera que nadie pierda la visualidad. En la planta superior viene una vez más la sensibilidad y la sutileza del gran constructor. Zuazo era una figura espléndida, construía al detalle, controlaba y no tenía ningún problema en tirar y volver a empezar si algo no le gustaba. **El Gernika Jai Alai se ha conservado por esa calidad constructiva**, por una correcta elección de materiales, por un buen hacer de la estructura. Por eso tenemos un edificio que permanece y permanecerá. Espero, que sigáis luchando porque se mantenga vivo, y en uso.



*Colocación de la placa de reconocimiento de la Fundación Docomomo*

# Oppidum Arrola

## En la cima del monte Arrola,

en la intersección entre Arratzu, Mendata y Nabarniz, sorprenden al visitante los vestigios de un poblado fortificado de la Segunda Edad del Hierro, el más importante del Cantábrico Oriental. Un

enclave arqueológico que aún conserva las huellas de su pasado y que tuvo su época de esplendor en el siglo II a.C., cuando culminaron las imponentes fortificaciones que protegen los accesos principales.

El Oppidum de Arrola es el primer enclave arqueológico estudiado en Bizkaia. En 1827 Martín Novia Salcedo y Antonio Echeverría elaboraron un croquis topográfico que ha sido la base para todas las investigaciones posteriores. El poblado, de ocho hectáreas, con cinco más en el exterior de sus murallas, se sitúa a 534 metros de altura y fue creado entre los siglos VI y IV a.C.

El Oppidum está defendido por una muralla de mampostería con dos puertas principales y un foso excavado en la roca. La puerta Noroeste de la muralla se considera uno de los mejores ejemplos de "fortificación de entrada" de todo el norte peninsular. Técnicamente, es del tipo "en esviaje", un laberinto defendible desde todos los ángulos, que se convierte en una trampa si la puerta de acceso se cierra. El proyecto de excavación de la puerta sur, muy probablemente la puerta principal de acceso, ha concluido este año.



# Poblado indígena de Urdaibai

Visita guiada al Oppidum de Arrola



A lo largo de la historia del territorio histórico de Bizkaia, sus protagonistas nos han dejado valiosos vestigios para conocer nuestro pasado. Es el caso del Oppidum de Arrola.

Desde el año 2009, la Diputación Foral de Bizkaia, junto con la Universidad del País Vasco, ha realizado una exhaustiva labor de excavación, investigación, reconstrucción y puesta en valor de este Bien Cultural de primer orden.

*El resultado de este trabajo se puede conocer, y disfrutar, en la Exposición Oppidum Arrola. Un poblado indígena en Urdaibai, en el Centro de Interpretación del Oppidum de Arrola, Arrolagune, en Arratzu (próxima apertura).*

# Arrola

Recreación del Oppidum de Arrola



Las cabañas localizadas en el interior del recinto eran construcciones muy sencillas adosadas a la cara interna de la muralla. Sobre zócalos de piedra se levantaban paredes hechas de cestería vegetal y barro, cubiertas por una techumbre de rama y maderas. Toda la zona sur del oppidum era una especie de gran avenida de cabañas. En la zona norte no se construyeron viviendas por la inclinación del terreno y por ser una zona más desprotegida.

En una ladera próxima al oppidum, se encuentra el monumento Bastazar, que integra cuatro graderíos a modo de anfiteatro. El recinto configura un espacio de reunión que pudo destinarse, entre otros usos, a asambleas políticas. La datación de Carbono 14 enmarca el conjunto en un amplio periodo, situado entre los siglos VI a.C y I.d.C.

Kalerik Kale



# Ramona,

UNA "CURVA" CON MUCHO SABOR

Fotografías de archivo ( J. Ruiz de Velasco)



Suculentos guisos de primera, largas y animadas sobremesas entre amigos, acogedoras celebraciones familiares, comidas de negocios, o un menú tranquilo para saborear en solitario, son pinceladas de todo lo que se guisaba en un restaurante, que perdura en la memoria. “Ramona” trascendió la comarca, como referente gastronómico.

## Una cocina de “vértigo” en una curva que conocemos con su nombre.

En el recuerdo de muchos paladares aún perdura el sabor de sus tradicionales guisos, de elaboración minuciosa y sofisticada. Otros saben de su existencia por el mosaico que da nombre a la casa que albergó el restaurante y por “extensión popular” a la forzada curva donde, de pronto, se encuentran Sukarrieta y Busturia. “Ramona Etxea, 1904tik”, técnicamente en Busturia, aunque literalmente a un paso de Pedernales, hizo historia. Durante un tiempo fue coetáneo del mítico Hotel Paco, derrumbado en 1970. Testigo de tiempos dorados, de la dureza de la guerra, de inundaciones históricas, de comidas de empresarios, armadores, veraneantes y familias del pueblo, coprotagonista del esplendor del veraneo en Sukarrieta, perduró varias generaciones.

Tras Ramona, su nuera Petra dio continuidad al negocio, y tras ella sus hijas, Karmele, Miren y hasta una biznieta, que fue quien colocó el mosaico en honor y recuerdo de la saga familiar.

### Testigos de su historia

Cuentan quienes lo conocieron que ni en el mejor restaurante del mundo se prepara la salsa vizcaína que preparaban en Ramona. **“Los morros a la vizcaína eran espectaculares, la meluza frita con salsa de chipirón la idearon aquí, riquísima, los chipirones en su tinta, buenisimos... Los productos que tenían eran de lo bueno lo mejor. Los rapes los traían de Bermeo...y de postre, suflé, tostadas de pan y brazo de gitano”,** recuerdan quienes lo disfrutaron.

**“La casa de Ramona fue centro de reunión de muchas familias que celebraran allí sus eventos y fiestas, como el bautizo de un nieto mío que ahora tiene 26 años”** recuerda con mucho cariño una vecina, que añade que **“sus menús eran cien por cien de elaboración casera, yo conocí la época en la que las gallinas trufadas se preparaban allí, ...el fiambre no se compraba, se elaboraba, el jamón york se cocía allí... todo se preparaba en el restaurante.”**



Julio Ruiz de Velasco, en su libro “Ruta Histórico- Gráfica de Sukarrieta-Pedernales (1900-2000)” incluye imágenes y recuerdos de Ramona. Él mismo guarda gratos recuerdos de aquel restaurante: **“El restaurante era sencillo, con mesas de madera, de tanto pasarles el trapo con lejía se veían los surcos naturales de la madera. Con manteles a cuadros rojos y blancos, era muy agradable. Tenía una terraza de unos 100 m2, donde no se oía el ajetreo del tráfico que hoy conocemos, se escuchaban los pájaros del monte. Yo me acuerdo perfectamente del restaurante. La comida de mi boda la hice allí”.**

### Las historias de “Ramona” se multiplican

Entre plato y plato y entre sus fogones las vivencias son interminables. Un restaurante a pie de calle, que recibía a una clientela diversa, **“venía mucha gente de fuera, porque no había otro restaurante similar en el entorno y sus platos eran especiales. Industriales de Eibar, Vitoria, Bilbao, Neguri...El trato también era excepcional, por ejemplo, Karmele salía de la cocina e iba mesa por mesa “.**

En el libro “Las Sacas” (Patricio P.Escobal) encontramos referencias a Pedernales en 1937 y también se habla de Ramona...**“Era costumbre de aquella gente de mar al terminar las diferentes estaciones de pesca, sardina, bonito, etc..., repartir sus bonos y ganancias celebrando una comida en la taberna de Ramona. En tremendo banquete celebraban su fiesta con una alegría difícil de superar y que duraba horas...”**

Una cita en la curva, que sin duda dejó buen sabor y mejor recuerdo.

\* Sukarrieta es el nombre oficial del pueblo. Antes conocido como Pedernales.

# PEREJIL

## DE TODAS LAS

*EL PEREJIL* se cultiva, surge y resurge en huertas, jardines, márgenes de caminos,... Esta planta herbácea, aromática y refrescante, de más de 2000 años y múltiples propiedades, es una constante en la gastronomía universal. Nuestra **"SALSAVERDE"** es su escenario por excelencia.



**E**l perejil es la planta aromática más popular. Su versatilidad es lo que le convierte en "perejil de todas las salsas" desde hace más de 2000 años. Oriunda del Mediterráneo oriental europeo, griegos y romanos ya la utilizaban para dar aroma a sus guisos.

En Euskadi lo hemos hecho nuestro en las tradicionales y sabrosas "kokotxas" y merluza en salsa verde y en los succulentos sofritos de rape o besugo a la brasa. Pero casa bien con todo tipo de salsas, vinagretas, pescados, carnes blancas o rojas, marisco y verduras. También en crudo adorna el plato con elegancia.

Se emplea tanto fresco como seco. Pero es en fresco cuando aporta sus máximas cualidades gastronómicas. Debe tener un color verde brillante e intenso. Para mantenerlo fresco puede colocarse en un recipiente con agua y unas gotas de limón o vinagre, cambiando el agua con frecuencia. Otra buena forma de conservar todas las propiedades y el sabor del perejil es congelándolo, para ello se corta menudo y se mantendrá en perfectas condiciones de uso durante 4 o 5 meses

# S SALSAS

***“Siembra perejil en mayo, y tendrás para todo el año”***

La primavera y el verano son las mejores épocas para la siembra, pero puede sembrarse durante todo el año. Es aconsejable macerar la semilla en agua durante 24 horas antes de la siembra, que debe ser superficial. Crece en casi todo tipo de suelos excepto en los muy arcillosos o muy ácidos.

## ***Sus beneficios para la salud***

son bien conocidos desde tiempos remotos. Incluso el emperador Carlomagno emitió una orden para incluir el cultivo de "petroselinum" o perejil en sus campos. Las hojas del perejil son ricas en vitaminas A, B1, B2, C y D. El perejil ayuda a eliminar la retención de líquidos y a depurar los riñones. Una infusión de perejil se puede usar como diurético, algo que ya sabían los indios Cherokee. En términos negativos se le atribuye un largo historial como abortivo, por lo que en dosis altas no es recomendable su uso medicinal para embarazadas.

## ***Propiedades del Perejil:***

**Antioxidante:** rejuvenece la piel.

Rico en minerales como calcio, fósforo, hierro y azufre. Contiene betacaroteno.

**Rico en clorofila:** combate el mal aliento, ayuda a depurar el cuerpo de toxinas y grasa excesiva.

**Rico en vitamina C:** previene el cáncer, problemas cardíacos y las cataratas e infecciones, y ayuda a fortalecer el sistema inmuneu.



**Rico en calcio,** adecuado en dietas para combatir y prevenir la osteoporosis y durante la menopausia. Bueno para niños y deportistas.

**Fortalece** el cabello y las uñas.

Ayuda a la **cicatrización.**

**Diurético.**

# AQUA ALTA EN BUSTURIALDEA

**Urdaibai** es la única Reserva de la Biosfera del litoral del Norte peninsular y el primer espacio natural protegido declarado en la CAPV. El estuario del Oca, con un 70% de superficie intermareal, es un espacio vital para una rica fauna y flora y también para la población local. El cambio climático supone una amenaza, sobre todo, para los pueblos que están a pie de ola.

Hablamos sobre ello con **Guillem Chustegaz**, Responsable del Campo de Aplicación de Cambio Climático en Océanos y Costas Unidad de Investigación Marina de AZTI.

Un estudio realizado por AZTI-Tecnalia en la Costa Vasca reconoce como una realidad que el cambio climático provocará una subida destacada en el nivel del mar en los próximos años.

El calentamiento del mar provoca una expansión térmica que hace subir el nivel del mar, a lo que hay que sumar la entrada de agua procedente del deshielo de glaciares y casquetes polares. En la costa vasca, se ha constatado un ascenso del nivel del mar de 2 milímetros por año en la segunda mitad del siglo XX, verificado por múltiples tipos



*Aspecto de la playa de Laida en marea alta*

de medidas como mareógrafos, satélites y registro paleoecológico. Las proyecciones para finales de siglo nos indican que el ascenso del nivel del mar en el Golfo de Bizkaia se situaría en torno al medio metro respecto a principios de siglo.

## ¿Qué supondrá esta subida en nuestra costa? ¿Cómo se calcula?

Darían lugar a un retroceso de entre el 34% y el 100% de la anchura actual de las playas, una afección a unas 250 hectáreas del litoral, de las cuales el 45% son zonas urbanizables, y una intensificación de daños por oleaje extremo. El cálculo se ha estimado promediando los resultados de una veintena de modelos océano-atmosféricos para nuestra zona, e integrando la expansión térmica de la columna de agua y sumándole el aumento de volumen del mar por deshielo.

## ¿Es muy diferente la situación en Euskadi y Urdaibai que en el resto del planeta?

La migración de las marismas, humedales y praderas de fanerógamas (*plantas perfectamente adaptadas a vivir en el mar*) hacia el interior del estuario, como respuesta natural al ascenso del nivel del mar, se verá impedida en muchos casos por barreras fijas artificiales y naturales. Las especies estuáricas verían su vulnerabilidad incrementada por la interacción de los factores ambientales de cambio, dado que su hábitat podría verse reducido y fragmentado. La capacidad natural de elevación del nivel de las marismas, por sedimentación, puede ser fundamental para hacer frente al ascenso del nivel medio del mar.

## ¿Qué grado de afección se prevé en los pueblos pegados a la costa?

Con las proyecciones más probables, e incluso las más alarmistas, no se prevé una afección severa en las zonas urbanizadas, a excepción de eventos puntuales en zonas concretas (espigones, paseos marítimos) por la combinación del impacto del oleaje extremo con el ascenso del nivel del mar. El aspecto que sí puede cambiar el paisaje litoral es la pérdida de algunas de las playas confinadas naturalmente o artificialmente.

## ¿En Urdaibai qué pueblos y zonas se verían más afectados y cómo?

A parte de los cambios en algunos ecosistemas estuáricos como marismas y praderas marinas, la playa de Laida sería uno de los arenales más vulnerables al situarse en la zona exterior del estuario, donde la velocidad de la corriente de mareas aumentaría en el futuro. Por otro lado la playa de Laga, al conservar parte del sistema y vegetación dunar originales, se prevé que sea una de las menos afectadas en toda la costa de Bizkaia en términos de erosión.

## ¿Cómo afectará a la biodiversidad de la Reserva de la Biosfera de Urdaibai?

El ascenso del nivel del mar producirá una respuesta de las "comunidades" actuales migrando hacia el interior y eso podría reducir la extensión que actualmente ocupan. No obstante no hay que olvidar otros impactos como el calentamiento del mar, que puede ser de 1,5 a 3,5°C para finales de siglo, con consecuencias en el desplazamiento de las poblaciones de especies y potencial entrada de especies invasoras. La superficie del mar viene calentándose desde 1980 en el Golfo de Bizkaia..

## Y nuestras actividades económicas ¿podrían verse también afectadas?

El calentamiento del mar en el Atlántico tendrá consecuencias en la explotación de los recursos marinos, por ejemplo un desplazamiento de las poblaciones de especies hacia el norte (*como hemos detectado en la puesta del Verdol y otros en otros stocks*), disminución de la talla de los individuos, desacoplamiento trófico, y expansión de ciertas especies invasoras. Como consecuencia de este calentamiento, se prevé un descenso de la biomasa del zooplancton en la plataforma continental francesa, mientras que en el resto del golfo aumentará; el balance neto en estas dos zonas, aún incierto, determinará el impacto en la evolución de las especies de interés pesquero del golfo.

## ¿Estamos a tiempo de tomar medidas y decisiones para buscar soluciones?

Sí estamos a tiempo de evitar un cambio climático con afecciones impredecibles. Hay que reducir las emisiones de efecto invernadero apostando por las energías renovables y aumentando la eficiencia energética. Las soluciones deben aplicarse tanto a nivel global como local y a nivel de sociedad como individual.

A nivel local, además, se pueden proponer y aplicar medidas de adaptación al cambio climático que minimicen los impactos futuros. Por ejemplo, en arenales hay que evitar las barreras artificiales, para mantener el transporte sedimentario natural que previene la pérdida y retroceso de playas y depósitos de arena. En zonas naturales hay que limitar la urbanización, restaurar las zonas degradadas y proteger y favorecer la conectividad de los hábitats, para que puedan sobreponerse a situaciones adversas y aumentar la capacidad de adaptación natural a los cambios. En general, habría que minimizar las presiones actuales que afectan al medio físico natural y a la biodiversidad litoral, que merman sus bienes y servicios. En zonas urbanizadas hay que reforzar y en su caso elevar infraestructuras de protección frente a la erosión e inundación.

# Ajo, aceite y... Bacalao!

## El concurso de BACALAO al pil pil DE MUNDAKA

es tradición, gastronomía y fiesta. Los cocineros concentran todo su arte culinario para hacerse con el honor de ser el mejor. Un acontecimiento reconocido que atrae a muchos visitantes.



*Ganadores de 2015*





*Jueces probando el bacalao*



*Momento de puntuar las cazuelas*

**L**os txokos y cuadrillas del pueblo llevan 31 años compitiendo por lograr la mejor cazuela de bacalao al pil pil. Presentación, sabor y el punto del bacalao puntúan en los paladares de los expertos de un jurado sibarita.

Las reglas del certamen dictan que los participantes serán exclusivamente txokos, grupos o particulares locales, pero que los cocineros serán un máximo de dos por inscripción.

**Los únicos ingredientes que se pueden utilizar son bacalao, aceite y ajo, "las esencias" para cocinar el auténtico bacalao al pil pil. La elaboración debe ser tradicional y las cazuelas se prepararán íntegramente en el recinto.**

***La txapela de vencedor, ¡el mejor gorro de cocina!***



## UNA MAÑANA INTENSA

**L**a pugna se celebra a cobijo de los soportales del Ayuntamiento, que se transforman el día del certamen en improvisadas cocinas ya que, en torno al 25 de noviembre, las inclemencias del tiempo son impredecibles por estos lares. El ajeteo de los fuegos, preparación y "pil pil" empiezan hacia las 10 de la mañana. Llegado el mediodía, en un ambiente distendido, las autoridades asumen el papel de maestros de ceremonia, al tiempo que, cuaderno y bolígrafo en mano, colaboran en la comprometida tarea de clasificar los resultados gastronómicos de decenas de cazuelas participantes. Esta tarea se realiza ante la expectación de todo el pueblo, que una vez terminada la entrega de premios se reparte en los diferentes txokos, en los que cada cuadrilla degusta el bacalao de concurso y disfruta de largas tertulias que seguro incluyen las anécdotas y pormenores vividos por los participantes.

**Este concurso culinario, no solo anima las fiestas de Santa Katalina, la elección del bacalao como protagonista es también una forma de homenaje a la antigua Cofradía de Pescadores, que celebraba sus reuniones en la ermita de Santa Katalina, en un lugar estratégicamente y paisajísticamente privilegiado desde el que se domina la entrada y salida de la ría.**



# 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: [visiturdaibai@nuevaeuropa.com](mailto:visiturdaibai@nuevaeuropa.com)

Tel. 94 625 06 06 - 634243762 / [www.visiturdaibai.com](http://www.visiturdaibai.com)



Bizkaia

Zer ideia ona!  
**nueva europa**  
EKIMEN TURISTIKOAK