

URDAIBAI

2017
Nº 09
.....

© MAGAZINE ONLINE



Maier, De Ajangiz al mundo

- ▮ ENTREVISTA A ANA URRUTIA BEASKOA
- ▮ EL ESPLENDOR DEL PALACIO OKA
- ▮ LA INGENIOSA PLATAFORMA DE ELANTXOBE
- ▮ NUESTRA ANTXOA, SABROSA Y NUTRITIVA
- ▮ EL 5º CONTENEDOR LLEGA A BUSTURIALDEA

Trenbide eraikuntza eta kudeaketa, gure DNA

ETSk, Eusko Jaurlaritzaren esku dagoen erakunde publikoak, esperientzia luzea du trenbide azpiegituren diseinuan, eraikuntzan eta mantentze lanetan. 250 pertsona baino gehiago eraginkortasunaren, iraunkortasunaren eta bikaintasunaren bila tren kudeaketa. Gure izateko arrazoia da.



Abiadura Handiko Lineak



Trenbide Metropolitarrak



Tranbia Sistema

PERTSONA HELBURU



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO



EL ESFUERZO COMPARTIDO siempre es la clave

En el deporte, en la empresa, en la pareja, en la familia, en la política, en la vida...el éxito de toda organización está en el esfuerzo compartido, porque suma los esfuerzos individuales, pero sobre todo porque supone compartir el objetivo y la disposición a conseguirlo, a avanzar en la misma dirección. En las experiencias de éxito subyace la suma de actitudes, aunque no es infalible. El contexto, en el que interactúan otros agentes, influye y puede llegar a ser determinante, pero si se mantiene el espíritu, habrá futuro.

Es necesario tener la idea, visualizarla, compartirla, hacer equipo, poner lo personal a disposición del objetivo; habrá que desarrollar el proyecto, buscar los medios, encontrar apoyos, planificar cada paso con visión global,... probar, equivocarse, rectificar, esforzarse,...pero si se mantiene el espíritu habrá futuro.

Hablamos de industria? pesca? servicios? política? deporte? enseñanza? religión? familia?...el ámbito no es decisivo. Comunicar, motivar, involucrar,...confiar, son actitudes individuales o colectivas, pero siempre son actitudes personales, que subyacen en un modelo de éxito.

El modelo es importante, el respeto es necesario, la clave son las personas y su esfuerzo compartido. En un parachoques robusto y estético, en el patrimonio restaurado, en una *tirada* arrolladora, en el cuidado de nuestros mayores, en el ingenio de un mecanismo de movilidad, en la exquisitez de unas anchoas, en la responsabilidad de reciclar,...en el renacer de Gernika del insoportable dolor del 26 de abril de 1937,...el referente es el espíritu.

SUSCRIPCIÓN

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

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

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

EDITA

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

ÍNDICE

ERREPORTAJEA

04 MAIER,
un grupo internacional con el
corazón en Busturialdea

VISIT URDAIBAI

09 LUNES
26 de ABRIL de 1937,
Escenario del Horror.

ELKARRIZKETA

10 ANA URRUTIA BEASKOA,
Médico-gerontóloga
La voz de un colectivo *sin voz*

LEKUKO

14 PALACIO de
OKA

KALERIK KALE

16 ELANTXOBE
360°

SAL TSA-PORRU

18 CULTO A NUESTRA ANTIXOA,
un fenómeno
creciente

BERDEAN

20 CON EL MARRÓN... MÁS VERDE!
Del 5º contenedor a la huerta,
el potencial de la basura

BETI-JAI

22 MURUETAKO SOKATIRA TALDEA,
compromiso e ilusión
tiran de la cuerda

Erreportajea



ferrovial
servicios

**SIEMPRE AL SERVICIO DEL CIUDADANO
CUIDANDO EL MEDIO AMBIENTE**

Bekoibarra, nº 31 / 48300 Gernika-Lumo / Tel. 94 625 47 27

L&G
LOGÍSTICA

**TRANSPORTE,
ALMACENAJE,
DISTRIBUCIÓN...**

Txaporta industrialdea, 2-1
48300 Gernika - Lumo
(Bizkaia)

Tel. 94 625 03 85
Tel. 94 625 75 40
e-mail: lgk@lgk.es



MAIER, UN GRUPO INTERNACIONAL CON EL CORAZÓN EN BUSTURIALDEA

La sociedad cooperativa Maier, conocida y reconocida empresa de Busturialdea, dedicada a la automoción, atribuye su pujanza a la naturaleza de su organización, que otorga el poder a los socios y no al capital y reparte los resultados en función del trabajo que aportan. Estratégicamente la investigación e innovación son sus armas de competitividad. Su voluntad, permanecer en Busturialdea sin renunciar a su proyección internacional.

En la economía industrial de Busturialdea Maier es una empresa de referencia. El cooperativismo es su modelo laboral y su valor diferencial. Como cooperativa soberana, se encuentra en el grupo Mondragón por voluntad de los socios, que participan en la propiedad, en las decisiones y en los resultados. Las personas son un punto fuerte y clave de su rendimiento, que se deriva del *"buen hacer de todas las personas que componen la gran familia de Maier...el poder se encuentra en los socios, una persona, un voto, y no en el capital. El trabajador es dueño de su trabajo y por lo tanto, de la empresa"*, destaca Julen Madariaga, Presidente del Grupo Maier,

Desde que echara a andar, en el año 1973, Maier ha hecho frente a nuevos retos y se ha adaptado a los tiempos y mercados, hasta convertirse en lo que es hoy. Su evolución está basada en el aprendizaje de las personas y en el trabajo diario de los múltiples equipos multidisciplinares de trabajo existentes. En sus inicios se dedicó al sector de electrodomésticos y posteriormente a la automoción, con una incursión en el sector de la telefonía. Actualmente es una empresa innovadora, competitiva con proyección internacional; un referente en el sector de automoción al que dedica la totalidad de su actividad de desarrollo y producción.



Elikadura-segurtasuna eta ingurune-segurtasuna

Kontrol analitikoak

Autokontrol planak: arrisku sanitarioen prebentzioa

APPCC eta PGH - Igerilekuak, giza kontsumorako urak eta legionelosisia

Diagnostiko integralak

Barne Airearen Kalitatea (CAI), klimatizazioa, iraungitzeak, bizitza baliagarria, bio-diagnosiak

Aholkularitza

Formakuntza



C/ Zabaloa, 13 - Galdakao - T. 944 569 589

www.biotalde.com • info@biotalde.com • biotalde.blogspot.com



Piezas de automoción que produce Maier.

En 2016 su facturación alcanzó los 300 millones de euros y espera seguir la tendencia de crecimiento con una previsión de ventas, en 2017, de 363 millones de euros. Su espíritu de equipo multidisciplinar y complementario abarca al conjunto de sus seis plantas productivas, repartidas por Europa y Asia, a las que vierten sus desarrollos e innovación tecnológica desde MTC, su centro tecnológico ubicado en Ajangiz, junto a su planta matriz.

Al esfuerzo de producción, el grupo Maier suma una importante apuesta de inversión en investigación e innovación, para el desarrollo de producto. Cuenta con una plantilla cualificada, que reúne a más de 110 ingenieros, cuyo trabajo contribuye decisivamente a situar la cooperativa de Ajangiz en el marco de la actual coyuntura favorable del sector, con una cartera de clientes diversificada y de alto nivel: BMW, Mercedes, General Motors, Jaguar Land Rover, Audi, Toyota, Nissan, Renault, Peugeot, Citroen...



Aportar valor al cliente

El Grupo Maier dedica un esfuerzo destacado a la investigación, al desarrollo de productos y a aplicar nuevas tecnologías, para aportar valor al cliente. Esta estrategia competitiva para crear futuro y crecer como empresa en un mercado cada vez más complejo y globalizado, se fundamenta en 1995 con la creación de MTC, Maier Technology Center. Un espacio en el que hoy día trabajan más de 126 profesionales, en su mayoría ingenieros, que investigan para seguir en la brecha de la innovación y la vanguardia industrial. Dar respuesta a las necesidades de desarrollo de nuevos modelos de vehículos de los clientes, con la consiguiente mejora de costes para estos, es la razón de ser de MTC *"El esfuerzo en innovación está liderado por MTC pero con la necesaria aportación de todas las áreas de la cooperativa. Su función es identificar las nuevas tendencias estéticas en el automóvil y concretar la posibilidad de industrialización de estas tendencias. Una segunda función es realizar nuevos desarrollos de productos y su industrialización"*.

La proyección internacional de la empresa en el sector de automoción es también una clave importante en su desarrollo. *"Maier ha crecido en el mundo siguiendo la estrategia de los clientes de Automoción. Es una necesidad de supervivencia para poder mantener la actividad y crecer a nivel de empleo en Ajangiz"*.

IMPLANTACIÓN



● PLANTAS PRODUCTIVAS

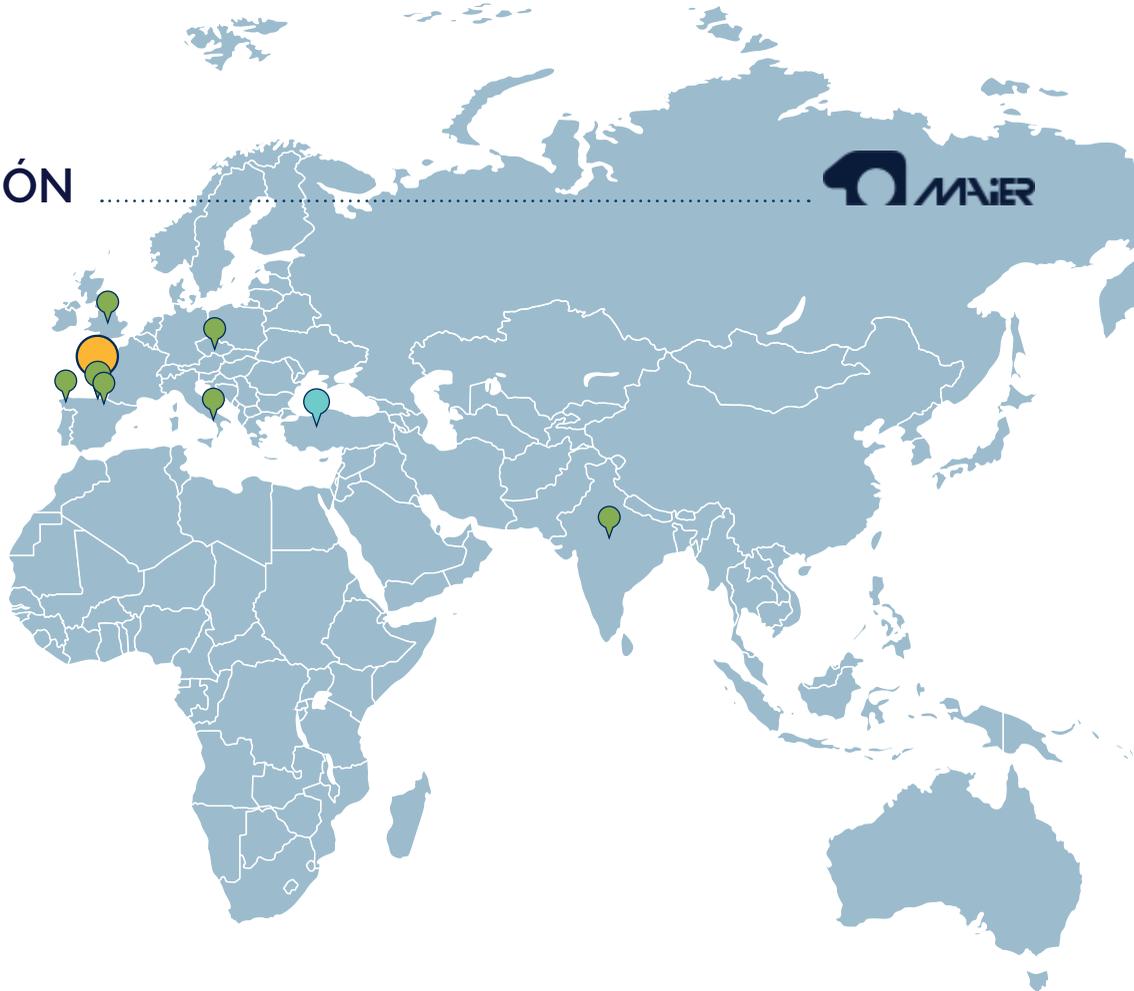
Gernika-Lumo.
Navarra.
Galicia.
Reino Unido.
Italia.
Chequia.
India.

● CENTRO TECNOLÓGICO

Gernika-Lumo.

● ALIANZAS

Turquía.



Compromiso local y compromiso generacional

La decisión de permanecer en Ajangiz es una decisión de los socios-trabajadores. Del total de 1150 personas que trabajan en Maier, el 90% son de Busturialdea. El dato indica que estamos ante una empresa intrínsecamente comprometida con la comarca. Generar puestos de trabajo y generar riqueza en el entorno son aspectos explícitos de su misión. *"Es difícil predecir el futuro desarrollo de la comarca, puesto que depende de muchos factores pero la voluntad de Maier, es realizar el máximo esfuerzo para mantener y si es posible crear nuevos puestos de trabajo."*

El acercamiento de la empresa a las nuevas generaciones y la labor de orientación y formación, plasmada en iniciativas como la jornada de becarios denominada *Discovery Day*, es su modo de prever y mirar al futuro. *"Entendemos que los jóvenes tienen una preparación bastante superior a la de otros tiempos, pero necesitan una orientación hacia las necesidades que las empresas precisan para ser competitivas en un mercado global. En nuestro caso detectamos una falta importante de formación en idiomas, dos idiomas más a parte del euskera y el castellano, esto es cuatro idiomas."*

Las cualificaciones profesionales más solicitadas en Maier son las ingenierías de desarrollo y producción en las especialidades de mecánica, organización y químicas. En fabricación, las necesidades de Maier se orientan a la cualificación profesional técnica (mecánica, eléctrica, etc.) y/o grado superior (FP2). Todos ellos conforman equipos de trabajo multidisciplinares.

En cuanto al empleo femenino, Maier también avanza en el camino de la equiparación, con un tercio de sus empleos ocupados por mujeres.

Ser una empresa tractora en Busturialdea es una responsabilidad importante. Maier Sociedad Cooperativa lo vive con naturalidad. Su modelo cooperativo, su estrategia empresarial de aportar valor al cliente a través de la innovación y la procedencia local de la inmensa mayoría de su plantilla son una fórmula resistente.



EUSKADIKO ZURA ZURE BIZITZAN LA MADERA DE EUSKADI ESTÁ EN TU VIDA

Gure basoetan egiten dugun kudeaketa iraunkor bati esker hemengo zurarekin egindako produktuak erabil ditzakegu. Produktu paregabeak, berriztagarriak eta kalitatezkoak, ingurumena errespetatzen dutenak.

Gracias a una gestión sostenible de nuestros bosques podemos disfrutar de productos elaborados con madera local. Productos únicos, renovables y de calidad que respetan el medio ambiente.



KOLABORATZAILEAK / COLABORADORES



www.gure-zura.org



Bunker de Astra, Gernika-Lumo



LUNES 26 de ABRIL de 1937, ESCENARIO DEL HORROR

Han pasado 80 años desde aquel funesto lunes de mercado, en el que la villa foral sufrió un trágico bombardeo por parte de la Legión Cóndor, alemana. El contexto histórico, los hechos, la devastación de aquel día, marcado a fuego en la memoria de este pueblo, son narrados en la vista guiada “26 de abril de 1937. Ruta del bombardeo” una oportunidad para conocer y concienciarnos, de manera divulgativa y rigurosa, de un capítulo de nuestra historia, que dejamos atrás para alcanzar un futuro.

El turismo histórico, y en este caso también el denominado turismo bélico, tiene, en Gernika-Lumo, la oportunidad de conocer uno de los capítulos más negros de la guerra civil de 1936. La visita guiada “26 de abril de 1937. Ruta del bombardeo” narra, con un guión de excepcional riqueza documental, la tragedia del bombardeo indiscriminado de Gernika y su población civil. La visita recorre y se detiene en los principales escenarios del horror vivido. Desde la llegada de los aviones alemanes por la zona del Instituto; hasta las razones militares por las que se evitó la destrucción del puente de Rentería, nudo de comunicaciones esencial para la entrada-salida de tropas; el espanto vivido en el ferial, centro de la villa, por ser día de mercado semanal,

actividad que reunía a vecinos y vecinas de toda la comarca; la experiencia, en el refugio de Astra, de vivir el sentimiento de pánico en los refugios; o confirmación implícita del carácter de maniobra de prueba en la falta de pericia que se deduce al quedar en pie la Casa de Juntas y su entorno, símbolo de los derechos y libertades vasca.

La visita es un itinerario conmovedor, que avanza a través de explicaciones concatenadas, ilustradas con testimonios históricos gráficos evocadores y curiosidades, anécdotas y testimonios que aportaron los supervivientes.

Para desarrollar la propuesta, la empresa local Nueva Europa SL, contó con la inestimable colaboración de Gernikazarra Historia Taldea, dedicada desde hace más de 30 años a la investigación de la historia local.





ANA URRUTIA BEASKOA

Médico-gerontóloga

La voz de un colectivo *sin voz*

Ana Urrutia, nieta del médico gernikés Emilio Beaskoa, médico-geriatra, socia-directora del Grupo Torrezuri, ha revolucionado el ámbito del cuidado a nuestros mayores desde el emprendizaje, la motivación, el desarrollo del principio de autonomía y la dignidad de la persona. Convencida de que la realidad se puede cambiar, está volcada en mostrar al mundo su modelo de gestión residencial, basado en la *no sujeción*, en valores como la tolerancia, en el trato como herramienta y en poner a la persona que cuidamos en el centro.

Podemos decir que es responsable de la mejora de la calidad de vida de muchos de nuestros mayores... ¿Cómo empezó todo?

Lo que más me ha llamado siempre la atención de mi trabajo son los derechos que tiene la persona que estamos atendiendo. Yo me formé en geriatría en Francia. Allí la atención al paciente mayor, frágil, era completamente diferente. Lo que encontraba aquí, en las residencias, no me llenaba. Yo tenía en mi cabeza y en mi corazón hacer

algo distinto. Estaba convencida de que las cosas no tenían porque ser como eran, por eso me animé a poner el centro. Enredé a mi padre, busqué a otras personas y así constituimos una sociedad para fundar, en Gernika-Lumo, la Residencia de Ancianos Torrezuri, hace ya 18 años.

¿Qué novedades aplicaste en Torrezuri?

Me anime a poner una lista de derechos para la persona usuaria de Torrezuri. Fue algo novedoso. El ideario no solamente era a favor de los derechos del usuario.

También a él le comprometo a que se comporte conmigo. Pero no sólo era ponerlo en papel, sentía que se tenía que llevarlo a la práctica. Por otro lado también me interesaba el derecho que tiene el trabajador a expresar sus reflexiones en el plano de trabajo. Fue una forma de abrir las puertas a que la gente opine, al trabajo en equipo, transversal...un mundo apasionante de motivación de personas. Valores como transparencia, participación, igualdad...es lo que busco.

Parece lógico, pero este procedimiento es innovador en geriatría.

Sí, el modelo completo, es diferente. Hoy día se está avanzando mucho, pero cuando yo empecé no era así. Promovemos una cultura abierta de diálogo y transparencia que es la base de todo. Entre nosotros, y también con el cliente y con el usuario. Las familias saben que las puertas de los despachos están abiertas, pueden venir cuando quieran, es su casa, no hay horarios...esto fue muy novedoso en un principio. En Torrezuri siempre ha sido así, desde hace 18 años.

Usted está volcada en implantar el sistema de cuidar basado en la no sujeción, ¿es su leit motiv profesional?

Trabajo con este sistema desde hace 12 años. Empezamos en 2006 en el Grupo Torrezuri, y lo sacamos fuera en el 2010, al tiempo que creamos la fundación "Cuidados dignos", para promover la ética y la dignidad en los cuidados. Una vez consolidado el proyecto empezamos a recoger datos para ver la evolución de los pacientes. Vimos que estaban mejor, con más esperanza de vida, y comprobamos que todo lo que estamos haciendo daba muy buenos resultados. Por eso creamos la fundación, un proyecto transformador, que es una manera de dar luz a mis ideas, de dar visibilidad. El proyecto social empezó a coger tanto cuerpo y me está llenando tanto la vida... Ayudamos a que otros centros implanten nuestro modelo de gestión. Ver en los centros como te agradecen el trabajo, es muy bonito. El proyecto está por todo el Estado. En este momento tenemos unos 150 centros que están desarrollando el modelo. Trabajamos mucho con alianzas. Certificamos centros que aplican nuestro modelo. En nuestra comarca, sólo Torrezuri.

¿En qué se basa el modelo de no sujeción?

Lo importante está en el cambio de la mentalidad del cuidador, hacemos una gestión de cambio. Usamos alternativas a la sujeción, como camas bajas, sensores de movimiento o televisores que nos permite vigilar, pero son de apoyo. Es más complicado que la tecnología. Lo fundamental es que ponemos en el centro a la persona que estamos cuidando. Basándonos en el desarrollo pleno de sus derechos, apelamos a la Ley de autonomía del paciente, que hace que el cuidador esté al servicio de la persona. Hay que cambiar el trato, tenemos que trabajar mucho la tolerancia. Nos adaptamos al 100% a la persona y eso nos obliga a cambiar procesos de trabajo.

¿Hasta ahora no se trabajaba así?

No, porque ante un modelo que sujeta o no sujeta, la diferencia está en el desarrollo del principio de autonomía. Es sencillo de ver: si yo te dijera, yo te puedo cuidar con sujeción o sin sujeción, ¿qué elegirías? Sin sujeción, por supuesto. Pero si yo no sé trabajar sin sujeciones, no te voy a dar esa opción, entonces, directamente te voy a sujetar, ¿quien tiene el poder en ese caso? La organización. Entonces no está centrado en la persona. Cuando tú me dices que quieres que te cuide sin sujetar, a mi me obliga a cambiar mi realidad organizacional, me obliga a formarme, a educar a mis trabajadores, a decirles que el trato es una herramienta, a cambiar los procesos. Cuando un paciente se despierta a las 4 de la madrugada, para darle cobertura, tengo que interpretar cuál es la razón de que se haya despertado. Le dejo levantarse y no le doy la pastilla para dormir. Eso es centrarse en la persona. Tengo comprobado que duermen mejor cuando de forma natural dejas que la enfermedad fluya. Es gratificante ver los resultados.

En 2016 ha sido galardonada con el premio "Emprendedora Social Ashoka 2016", por su proyecto Libera-Care basado en su modelo de gestión residencial. ¿Qué supone este reconocimiento?

El emprendimiento social, básicamente es que tienes un proyecto social, del ámbito que sea. Ashoka es una organización internacional que cree que hay personas con un perfil especial para realizar proyectos que pueden cambiar realidades sociales a gran escala. Tiene una

Gure eskualdea bermatuz

Landa Garapen Elkarte / Domingo Alegria enparantza, z/g - 48300 Gernika-Lumo (Bizkaia)
Tel: 94 625 76 09 / www.urremendi.org / urremendi@urremendi.org





estructura creada por el mundo entero, y en cada país hay una selección de personas que consideran que pueden cambiar una realidad. La ventaja que ha supuesto para mí es que me ha ayudado mucho a impulsar el proyecto.

¿Considera que hay mucho que trabajar todavía en el ámbito de las residencias de personas mayores en Euskadi?

Aprovecho para decir que en casa cuesta mucho más, te hacen menos caso. Estoy asesorando al Instituto Foral de Asistencia Social (IFAS) y caminan en este modelo. Bizkaia está caminando en esta línea, pero en las residencias concertadas, la administración pública no utiliza los parámetros que planteo yo, todavía cuidar con sujeción o sin ella se plantea como optativo para cada centro. El marco jurídico regula para una sujeción adecuada y se está produciendo un uso correcto de la sujeción. Pero yo propongo un cambio total. Yo propongo no sujetar.

¿Existe mucha diferencia respecto a otras comunidades?

A nosotros nos queda un recorrido de mejora continua, hay que cambiar el chip. He leído que el Parlamento andaluz ha adquirido un compromiso institucional por el que los centros que se adhieran a ayudas públicas y al servicio público, tendrán que tener programas de no sujeción. Y por ejemplo, Valencia y Cantabria están legislando, pero aquí no he encontrado el apoyo necesario, la claridad de decir "vamos a apostar por este modelo de no sujetar". Pero yo estoy convencida. Tenemos que reaccionar, y si el mundo no se da cuenta y yo lo veo tan claro tendré que insistir en ello. He solicitado una comparecencia en el Congreso de los Diputados. No voy a parar hasta conseguir que se valore a nuestros mayores. Lo que pasa, es que no tienen voz, es un colectivo sin voz.

La formación es fundamental para cambiar realidades. ¿Cómo ve este ámbito?

Hay cosas interesantes. Por ejemplo, en el Instituto Gernika estoy dando un curso para preparar a los profesores. Es un módulo medio para preparar personas en materia socio sanitaria. Es un perfil que hace falta. En las residencias lo que más hace falta son personas con habilidades sociales, que sepan entender, que sean tolerantes que interioricen ese valor en el trato. Ese es el perfil que pretenden trabajar en el Instituto y es el perfil de profesional que necesitamos.

¿Puede decirnos si están trabajando en alguna otra iniciativa innovadora?, ¿Cuáles son sus próximos retos?

A mí la cabeza me está todo el día funcionando. Me gustaría que el modelo de cuidado cambie, no solo el tema de sujeciones, sino centrándonos en la persona y en la autonomía del paciente. Atender al paciente desde el enfoque de la necesidad personal y unipersonal. Esto es en lo que estoy trabajando ahora, no solamente en el ámbito de las residencias sino en el ámbito sanitario, en todos los ámbitos de atención. Creo que esto es revolucionario.

Estoy centrada en que las instituciones se impliquen y crear un modelo con un marco jurídico, que la autonomía de la persona sea real. Una Ley de autonomía, para proteger los derechos de las personas, y porque creo que la evolución del paciente será mejor. Ahora estoy creando una plataforma a nivel nacional con dos líneas de trabajo: una de expertos en Insero y otra de gente que trabaja desde la discapacidad. Generar un movimiento social que vaya creciendo, porque hay mucha gente emprendedora y motivada. Si pones las bases, sale solo.

También estoy escribiendo un libro, sobre casos particulares que yo he vivido. Siempre busco algo nuevo.

Kutxabank Hipoteka

ALDAKORRA

Euriborra +%0,90 etik

Lehenengo urteko ITNa: %1,40

UTB Aldakorra: %1,41*

kutxabank
ORAIN

Simulatu
salerosketaren eta
hipotekaren
gastuak hemen:
kutxabanketxebizitzagida.eus

Adibidea: 28 urteko bezeroa; 150.000 euroko mailegua (tasazioaren zenbatekoaren %80), 25 urteko epean ordaintzeko. Kuota finkoa, amortizazio-sistema frantsesa. 2017ko otsailaren BOEren Euriborra -%0,106.

(* Eskaintza honetarako hurrengo baldintzak bete behar dira: hilean 3.000 eurokoa edo hortik gorakoa diren nominak helbideratzea; dendetan Kutxabank txartelekin egindako kontsumoa urtean 3.600 eurokoa edo hortik gorakoa izatea; Baskepensiones BGAERako edo Kutxabank Pentsio Planerako ekarpena urtean 2.000 eurokoa edo hortik gorakoa izatea; etxebizitza-asegurua kontratatzea eta urtero mantentzea (horretan edukitzailearen kapitala 61.287 eurokoa da eta edukiaren kapitala 24.514,80 eurokoa); maileguaren hasierako nominalaren pareko gutxieneko kapitala duen bizi-asegurua kontratatzea eta urtero mantentzea.

Ohiko etxebizitza erosteko sartutako hasierako gastuak UTB Aldakorra kalkulatzeko legezko araudiaren arabera egin dira. Adibide honetan Euskal Autonomia Erkidegoan 1.724,89 € dira. Irekitze-komisioa: %0,25 da eta gutxienez 150 €; etxebizitza-asegurua priman estalitako edukitzailearen kapitala 61.287 eurokoa da eta edukiarena 24.514,80 eurokoa; eta urteko prima 234,34 eurokoa da. Bizi Asegurua: 100.000 eurokoa eta urteko prima 155,30 €. Tasazioa: 273,46 €. Gestoria: 272,25 €. Erregistroa: 414,54 € eta Euskal Autonomia Erkidego zergak: 0 €. Bezeroak kontratua formalizatzean ordaindu behar du kopuru hau.

Etxebizitza Asegurua Kutxabank Aseguradora SAUrekin kontratatu behar da eta Bizi Asegurua Kutxabank Vida y Pensiones SAUrekin. Kutxabank SA Banka Aseguruetako Operadorea da haien bitartekaria. Kutxabank, Kutxabank Vida y Pensiones aseguru-etxearen banka-aseguruen operadore bakarra da, eta Kutxabank Aseguradora SAUrekin jarduteko baimena du. Bitartekariaren Administrazio Erregistro berezian izena emana du, C0654A95653077 zenbakiarekin. Kutxabank Pentsio Planen bazkide sustatzailea eta Pentsio Fondoan Gordailuzaina: Kutxabank SA. Pentsio Fondoan Erakunde Kudeatzailea: Kutxabank Pensiones SAU.

Indarrean dagoen araudiarekin bat, pentsio-planetako bakoitzak bere Oinarritzko Datuen Agiria du haien partaideen eskura. www.kutxabank.es webgunean argitaratuta eta eguneratuta dago.

Kutxabank SAk mailegua onartu behar du. Ez ordaintzekotan, mailegu-hartzaileak eta, egotekotan, abal-emaileek hipotekadun etxebizitza edo/eta finka edo beste edozein berme gal dezakete, eta oraingo nahiz etorkizuneko ondasunekin erantzungo dute. Eskatutako baldintzak bete ezean, derrigorrezko etxebizitza-asegurua izan ezik, Euriborraren gaineko diferentzialak %1 handituko dira, UTB Aldakorra: %2,13. UTB Aldakorra erreferentziako indizeak aldatuko ez direlakoan kalkulatu dira. Hortaz, UTB Aldakorra interes-tasak berrikusiko direnean aldatuko da. Urtean behin berrikusiko da.



PALACIO de Oka

Al borde de la carretera Bilbao-Gernika, antiguo Camino Real, se encuentra el palacio renacentista Oka, construido hacia 1570-1580. Desde la carretera solo vemos un fragmento de su parte trasera, parece un iceberg de piedra en un mar vegetal. Sin embargo, si nos desviamos por el caminito de la derecha nos encontraremos ante el palacio en todo su esplendor. Su magnífica fachada principal, sus dimensiones y su escudo evidencian un importante pasado. Este palacio, hoy bajo la jurisdicción de Muxika, perteneció hasta 1879 a la anteiglesia de Gorozika. Su anterior nombre era Torrebarri, pero a principios del siglo XVIII aparece ya documentado con el nombre de Oka.

ACIO OKA

Su ubicación, hoy claramente anodina, fue en el pasado el fundamento de su origen y su prosperidad. Su instalación en ese punto de Gorozika por donde pasaba el "Camino del Vino y del Pescado", muy transitado sobre todo en los siglos XIV y XV, dio a sus dueños el control de la subida y el paso a Zugastieta, verdadero nudo del camino. Con posterioridad, su proximidad al Camino Real Bilbao-Gernika, contribuyó a mantener vivo su protagonismo. Según el antiguo propietario de la casa solar, Jesús Apraiz Uria, en la campa situada frente a la fachada: *"... hacían alto los vehículos recién accedidos a la merindad, repostaban y cambiaban sus maltrechas caballerías gracias a la asistencia de los habitantes de esta casa palacio...se reforzaban los animales de tiro con una pareja de bueyes, cuando los carruajes en tránsito se veían en dificultades para coronar con sus propios recursos la pronunciada cuesta de Autzagane..."*.

Por otro lado, la cercanía al río Oka proporcionó la energía hidráulica para la existencia de un molino y una ferrería pertenecientes a la Torre. Sus dueños, la familia Oka, completaron el conjunto con la creación de la ermita de la Virgen de las Nieves en 1498 que, por entonces estaría dedicada a los santos Marcos, Sebastián y Antonio, relacionados con las buenas cosechas. La advocación a la Virgen de las Nieves sería posterior porque hasta el s. XVII no se declaró fiesta universal y su dedicación vendría inspirada por la necesidad de agua para mover el molino y la ferrería.

El linaje Oka no solo estaba bien ubicado geográficamente sino socialmente, unido por lazos de parentesco a través de matrimonios con otros linajes importantes. Fue emparentando a lo largo del tiempo con la casa de Albiz, Butrón, Lamiquiz, Ybargüen, Mugartegui, Mazarredo... Para justificar su preeminencia, los Oka se buscaron un origen fabulado en el que descendían de un rey persa, Darío Oco, que fue vencido por Alejandro Magno. Adornaron su árbol genealógico engrandeciéndolo con todo tipo de guerreros valerosos, príncipes... hasta llegar a Gozal Saoch de Oca, quien sería el que levantase su casa en el valle de Oca en el Señorío de Vizcaya. La familia Oka tuvo puestos de relevancia en el Señorío, ocupando en varias ocasiones el cargo de regidor y diputado.

Cerca del palacio debió estar la antigua casa-torre con características defensivas. Posteriormente se sustituiría por otra que más tarde, coincidiendo con una etapa económica floreciente que comienza en la 2ª mitad del siglo XV, se reconvertiría en el palacio renacentista, rebajando su altura y dándole dimensiones más amplias, acomodándolo como residencia y privándolo del carácter defensivo.

El palacio Oka, es un elegante edificio, de dos plantas, con la fachada principal en excelente sillería de arenisca; el resto de los muros son de mampostería, anteriores a la remodelación del s.XVI. En la fachada suroeste se mantiene un patín que lleva al primer piso y que en tiempos de paz sería el acceso a las oficinas. El escudo de la casa, de estilo manierista, se puede considerar como el resultado de las diferentes familias que se han incorporado al linaje Oka a través del tiempo.



Elantxobe

Elantxobe, encaramado en la ladera suroeste de Ogoño (305m), desciende hasta el mar, al que se abre con un puerto pequeño, antaño con intensa actividad pesquera. Su enclave y su fisonomía, marcada por callejuelas pequeñas y empinadas, le otorgan la categoría de pueblo pintoresco. Estas virtudes para el turismo son un quebradero de cabeza a la hora de facilitar la accesibilidad y movilidad de los vecinos. Esta realidad llevó, hace 25 años, a una ingeniosa solución, su plataforma giratoria para autobuses.

El transporte público es un derecho de la ciudadanía, que hace 25 años dio lugar a que Elantxobe necesitara una solución a un problema de dimensiones. El urbanismo del pueblo no admitía ampliaciones de calles y plazas, sin embargo los autobuses iban creciendo en tamaño. Tocaba la revisión de las normas subsidiarias y la previsión de edificación en la plaza amenazaba con hacer imposible el giro del autobús. Tras varias consideraciones, la solución elegida fue construir una plataforma giratoria, que se ha convertido en reclamo turístico.

Recuerda Josu Mendialdua, alcalde en aquel momento, que el arquitecto paisajista bilbaino Manuel Salinas estaba contratado para revisar las normas subsidiarias del municipio cuando se planteó el problema: *“La plaza del Mirador estaba limitada por un solar en la parte izquierda, donde existía voluntad de construir y el ayuntamiento quería rematar la plaza con la edificación. Así que se*



kilómetros el espacio que recorre el autobús de 12m de largo, para dar la vuelta y lo multiplicamos por el número estimado de vueltas realizadas desde la construcción de la plataforma, estaremos hablando de que en 25 años se ha ahorrado el combustible necesario para recorrer casi de 12.000Km., se han evitado las correspondientes emisiones de CO2 y también la contaminación acústica de un autobús haciendo casi 500.000 maniobras , ya que la plataforma gira silenciosamente. El sistema se utiliza en las infraestructuras ferroviarias, por eso antes de lanzarse al proyecto el alcalde, Josu Medialdua, realizó varias consultas en Renfe. Con la seguridad de que la idea era buena, acudió a Diputación Foral de Bizkaia, que aportó la financiación necesaria.



Josu Medialdua, antiguo alcalde, el alcalde Josu Olagibel y el arquitecto Manuel Salinas

pensó construir, en los bajos, unas lonjas para dejarlas abiertas en las que el BUS pudiera entrar para maniobrar". También lo recuerda el arquitecto Manuel Salinas: "Yo estaba desarrollando el Plan Especial, por lo que ya estaba resolviendo problemas del casco urbano, cuando me pidieron pensar en una solución y se me ocurrió hacer una plataforma giratoria, aunque yo no fui el encargado de desarrollar el proyecto, lo hizo una ingeniería. Si recuerdo que se gestionó de forma muy ágil".

La solución de la plataforma ha sido eficaz y rentable. Son 25 años de funcionamiento del sistema, con algunas intervenciones para su mantenimiento. Si se hace un cálculo rápido, en función de la cadencia del servicio de Bizkaibus, podemos estimar que la plataforma gira cerca de 19.000 veces al año y que en su historia ha podido dar 490.000 vueltas. Por otra parte, si medimos en

Hoy Josu Medialdua, recuerda con una sonrisa la anécdota de cómo le transmitió el arquitecto Salinas que tenía una solución eficaz: "Él viajaba mucho y no sé si en alguno de sus viajes a San Francisco o a algún otro lugar llegó a ver algún ejemplo que le inspiró. Pero si me acuerdo que me llamó por teléfono para decirme que tenía una idea para que el autobús pudiera dar la vuelta en la plaza. Al preguntarle cuál era la idea, me dijo que por teléfono no, que quería quedar conmigo para ver mi cara cuando me la dijera".

Los elantxobetarras tienen en su plataforma, más que un sistema de movilidad eficaz y ecológica. Es además un atractivo para los turistas, que esperan la llegada del autobús, para asistir a la "ceremonia del giro", como quien espera que den la hora en un reloj de cuco.

Culto a nuestra anchoa, un fenómeno creciente

Sentimientos de excitación, incertidumbre y esperanza envuelven nuestros puertos y mercados cada mes de marzo. Es el inicio de la costera de la anchoa, una joya gastronómica vasca. Su captura en el Golfo de Bizkaia "da de comer" a las familias de nuestros arrantzales y a la industria conservera. Frescas son un manjar culinario, que aporta versatilidad a la cocina y pasión en la mesa.



La anchoa es uno de los pescados azules más apreciados por su rico sabor y por sus propiedades nutritivas, por eso es especialmente indicada en la dieta de niños, ancianos, deportistas o mujeres embarazadas. Sus propiedades beneficiosas para el organismo son reconocidas: aporte de omega3 y ácidos grasos no saturados, ayuda a regular el colesterol y la fluidez de la sangre; aporta vitamina A y calcio.

Científicamente denominada *Engraulis encrasicolus*, es una especie de la familia de la sardina y el chicharro. Vive agrupada en bancos, a unos 100 m de profundidad. En primavera y verano ascienden a la superficie para reproducirse y en otoño vuelven a las profundidades. Expertos estudian y controlan su evolución para asegurar su supervivencia.

Fresca o en conserva

La anchoa del Cantábrico es la más apreciada entre nosotros, por su sabor y textura especiales. Encontrarla en las pescaderías es un acontecimiento, que alimenta el culto a esta especie. Gastronómicamente es un producto sumamente agradecido y versátil, que permite trabajarlo de todas las formas imaginables. Las recetas utilizadas para cocinar las anchoas son muchas y todas exquisitas. Frescas suaves y tiernas, se disfrutaban fritas, rebozadas, al pil-pil, en revuelto, a la marinera, en salsa verde, o cocinadas al vapor.

En conserva pueden degustarse, en cualquier momento, fuera de temporada. Maceradas en aceite de oliva y sal, y también en vinagre, son "intensas". Una buena conserva requiere un proceso artesanal, paciente, y laborioso que tradicionalmente ha estado en manos de las mujeres de nuestros *arrantzales*, a través de una industria conservera profesional. Es así como podemos disfrutarlas todo el año. Sin olvidar la famosa "Gilda", un pintxo "creación" de un cliente de un bar donostiarra en 1946.

El anisakis también aprecia nuestra anchoa

La tendencia al consumo de pescado fresco crudo o marinado aumenta el riesgo de "topar" con el anisakis, un parásito que, cada vez, afecta a más especies de peces (merluza, bacalao, gallo, rape,...) y también a las anchoas. Eliminarlo es relativamente fácil si lo congelamos, al menos durante 48 horas, antes de comerlo. Si el pescado se consume frito o al horno, lo normal es que el parásito no sobreviva.

En conserva

En salazón: Es la forma más primitiva e históricamente la más usual.

En aceite: Es la forma actual de mayor consumo en conserva.

Anchoa ahumada en aceite: Antes de ser envasada recibe un tratamiento de ahumado con madera de haya que le da un gusto peculiar.

En vinagre: Una vez limpias se ponen en un recipiente y se cubren con vinagre.

En fresco

Fritas: Simplemente limpiarlas, desviscerarlas y salarlas un poco, para freírlas en una sartén con aceite muy caliente.

Al pil-pil: Tras quitarse la espina central se saltean en una sartén con abundantes ajos troceados y guindilla, al gusto.

En revuelto: Se recomienda sobre todo si son pequeñas. Se quita la espina central y se hace revueltas con huevo batido.

Albardadas: Tras limpiarlas y abrirlas, se quita la espina central y se albardan abiertas con harina y huevo, en aceite muy caliente.

¿Sabías que?

- La anchoa es una especie carnívora, se alimenta de plancton, larvas de moluscos y pequeños crustáceos.
- Tiene gran valor nutricional: 12% de grasa, apenas contiene hidratos de carbono y almacena hierro, sodio, potasio, fósforo, calcio y vitamina A y B.
- En el siglo XV se usaban como especias, al igual que el limón o las alcaparras.
- También se han usado como abono para la tierra.

CON EL MARRÓN... MÁS VERDE!

Del 5º contenedor a la huerta, el potencial de la basura

La generación de residuos es uno de los mayores problemas medioambientales de la sociedad actual. El reciclaje es la vía, para proteger nuestro entorno y ser agentes activos en el cuidado de la salud ambiental. Instituciones y ciudadanía compartimos la responsabilidad de ser cada día más verdes en este sentido. Separar la materia orgánica para reciclarla es clave. La implantación del 5º contenedor es el medio necesario.

Se estima que el 40% de la basura que generamos diariamente es orgánica, por tanto tiene un valor, que debemos aprovechar y potenciar a través del compostaje. Hacer que esa materia vuelva a la tierra como compost o abono está en nuestra mano. Es necesario adquirir un compromiso social con el reciclaje y llevarlo a su gestión óptima. En Busturialdea la mayoría de municipios han dado los primeros pasos para contribuir a regenerar la tierra con una materia que, al fin y al cabo, tuvo su origen en ella.

Con esta apuesta reducimos la basura que se deposita en los vertederos; cerramos el ciclo de vida de la materia orgánica devolviéndola al suelo; obtenemos un abono de alta calidad, sin compuestos, libre de químicos, rico en nutrientes; y ahorramos. Con el reciclaje de materia

orgánica contribuimos a mantener la cadena, para que la naturaleza siga su curso, le dejamos trabajar. El compostaje es un proceso natural por el cual los microorganismos transforman la materia orgánica en compost, un abono natural que podemos utilizar en nuestras huertas o jardines.

Euskadi fue una de las primeras comunidades en comenzar a implantar el 5º contenedor o contenedor marrón, destinado a almacenar los residuos de materia orgánica que nosotros reciclamos en casa. Para ello, el compromiso de nuestras instituciones es fundamental. En Bizkaia, cada vez son más los municipios que se suman al compostaje. En 2015, en Bizkaia, se recogieron selectivamente 4372 toneladas de residuo orgánico biodegradable para su compostaje. El Plan Integral de Gestión de Residuos Urbanos de Bizkaia (PIGRUB) establecía la recogida del 4% de residuos primarios para su compostaje para el 2016.

Para este año 2017, la Diputación Foral de Bizkaia ha previsto dedicar una partida económica de 1 millón de euros, para ayudar a que los ayuntamientos, mancomunidades y personas jurídicas reciban el impulso económico necesario para promover un uso más activo del contenedor marrón. Reducir la generación y mejorar la gestión de residuos es un objetivo estratégico para Bizkaia. Los objetivos específicos son reducir la cantidad de residuos urbanos generados por habitante y promover el aprovechamiento de la materia orgánica para producir compost.



 **Visit Urdaibai**
© bai Nueva Europa

**RUTAS
TURÍSTICAS**
Culturales y Ecológicas, top

A LA CARTA, **CON NIÑOS**
TODO EL AÑO

Reservas: www.visiturdaibai.com



**EUSKAL
SOUVENIRS**

Andra Mari kalea s/n.
48300 **GERNIKA**

946 251 930 - 685 758 102

euskal.souvenirs@gmail.com www.euskalsouvenirs.com



En la actualidad, 78 pueblos vizcaínos han puesto en marcha la gestión de los residuos orgánicos. En Busturialdea, Arratzu, Gernika-Lumo, Busturia, Ea, Elantxobe, Forua, Gautegiz Arteaga, Ibarangelu, Kortezubi, Mendata, Mundaka y Muxika, entre otros, han puesto en marcha el reciclaje de residuos orgánicos. Están instalando contenedores y ofreciendo sesiones informativas, para implicar a los residentes a quienes se les proporciona de forma gratuita un kit de reciclaje: cubo de basura aireado, bolsas biodegradables y llave de apertura de contenedor marrón. A este kit es imprescindible sumarle un elemento más: compromiso personal.

Los restos orgánicos que reciclamos se transportan a *Bizkaiko Konpostegia*, la entidad responsable de la explotación, GARBIKER, que cuenta con un reglamento en el que se detallan los residuos admitidos y los que no. Infórmate...y colabora.

ADMITIDOS

- **Biorresiduos domésticos:** restos de origen vegetal no cocinados (verduras, frutas, cereales...); pan, papel de cocina (sin tinta), bolsitas de infusiones y posos de café, corchos de botella, etc...
- **Restos de jardinería:** restos de cosecha de la huerta, flores, ramas, etc...(Las hojas de palmera, plumeros de pampa y bambú NO).

NO ADMITIDOS

- Carnes, pescados y marismos (cocinados o crudos).
- Aceites.
- Productos lácteos.
- Colillas de cigarro.
- Papeles de colores.
- Excrementos.
- Pinturas...

5. Contenedor Orgánico



 **Busturialdeko**
mankomunitatea

¡Con la sostenibilidad!

Arratzu Elantxobe Gautegiz Arteaga Ibarangelu
Kortezubi Mendata Muxika

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

MURUETAKO SOKATIRA TALDEA, compromiso e ilusión tiran de la cuerda

Los primeros años de Murueta Sokatira Taldea.

El reto, la fuerza, y el esfuerzo compartido son el atractivo de un deporte tan nuestro como la sokatira. Tradición y espectáculo a partes iguales, que han sabido exportar al mundo los miembros de Muruetako Sokatira Taldea. Su secreto, como en la vida, compromiso e ilusión.

Cuando allá por 2009 se puso en marcha la apuesta por recuperar la sokatira en Busturialdea, Murueta fue uno más, junto a Forua, Errigoiti, Mendata y Kortezubi. Se trataba de estrechar relaciones a través de recuperar la tradición de los desafíos entre pueblos vecinos. Ocho años después es el único equipo que sigue en marcha

con garantías y a lo grande. Murueta Sokatira Taldea ha sido dos años consecutivos Campeón de Euskadi en la modalidad de goma y como tal ha participado en las competiciones a nivel mundial, en Irlanda del Norte y Holanda. Una experiencia única *"La sokatira es mundial. Y el mundial de sokatira también es mundial. Allí están los mejores tiradores del mundo y todos somos diferentes. Los tiradores de Euskal Herria somos especiales, tenemos una forma diferente de tirar, los del norte de Europa tienen su forma y luego los chinos, totalmente diferentes"*, nos cuentan desde el equipo.

Recuerdan con especial cariño los comienzos en el Campeonato de Sokatira el Interpueblos de Busturialdea, del que Murueta acogió el primer encuentro, un día de su feria local. *"Nuestras raíces están ahí. Venimos de aquella*



Busturialde,
EUSKARA eta
URDAIBAIREN alde

liga entre pueblos que se puso en marcha para recuperar este deporte en la comarca. Lo que conseguimos en aquel entonces fue muy bonito. Yo guardo con más cariño las imágenes de aquella época que las de los últimos tres años en Euskadi o en los mundiales. La ilusión era mayor. Reunir a tanta gente en las plazas de nuestros pueblos y sus ánimos te daba fuerza", recuerda el tiratzaile muruetarra Ramón Gezuraga. De hecho, en Murueta estarían encantados de volver a encender la mecha de la afición por la sokatira en la comarca. "Si para ello Murueta es referente, si tenemos la capacidad de revivirlo, por nuestra parte estamos dispuestos a enseñar lo que sabemos".

Sin olvidar aquellos orígenes, el equipo de sokatira de Murueta se encuentra entre la elite de este deporte. Un nivel que exige mucho compromiso y participación. Orgullosos de lo conseguido hasta ahora, creen que la clave para ello es trabajar, como en la vida, con perseverancia e ilusión. Murueta Sokatira Taldea es un equipo que se ha hecho a sí mismo, han adquirido técnica y preparación a fuerza de observar a otros tiratzailes. El salto a los campeonatos de Euskadi lo dieron hace tres años cuando se quedaron sin equipos rivales en Busturialdea. Federarse y participar a nivel Euskadi fue su única forma de continuar practicando con pasión este deporte. El nivel de exigencia fue *in crescendo*. "la sokatira exige estar en forma. Entrenamos con el grupo tres veces por semana y los sábados, si no son festivos también. Además hay una exigencia individual, que es trabajar la preparación física. El nivel de exigencia sube cuando competimos en las diferentes categorías de peso, porque tenemos que adelgazar. Ahí mantenemos un gran compromiso".

Seguir en la elite es un reto, pero el desafío está en mantenerse como equipo y contar con nuevos tiratzailes, que garanticen el futuro de Murueta Sokatira Taldea. Para conseguirlo, animan a que la gente de la comarca se acerque a este deporte y están dispuestos a enseñar todo lo aprendido a quienes se unan a ellos en esta aventura, "en la cuerda hay sitio de sobra".

Murueta Sokatira Taldea está formada por 20 miembros, de entre 17 y 50 años. Esta banda de edad les permite hacer todas las combinaciones posibles para poder participar en las cuatro modalidades de peso de la sokatira: 680kilos, 640 kilos, 600 kilos y 560 kilos.



Murueta campeón de Sokatira de Euskal Herria en la categoría de 680 kg (2017). Fotografía: Murueta Sokatira Taldea

Miembros de Murueta Sokatira Taldea

Inaxio Alberdi (entrenatzailea), Juan Felix Bastegieta, Jon Eskibel, Iñaki Ugarte, Ramon Gezuraga, Imanol Etxebarria, Kepa Zubizarreta, Ibai Bilbao, Desiree Iglesias, Igor Auzokoa, Kevin Iradier, Jon Loizaga, Koldo Urresti, Kebin Granados, Kimetz Urkijo, Beñat Esnal, Jon Goitia, Ager Iturbe, Urtzi Palomares, Eneko Allika, Ibon Agirre.

¿Sabías qué...?

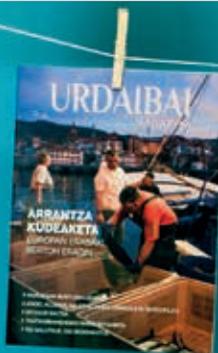
- En la sokatira se enfrentan dos equipos de 8 personas para tratar de arrastrar al adversario tirando de la cuerda, hasta una marca establecida.
- Las pruebas pueden ser en goma o tierra. Con peso libre o peso límite (680k, 640k, 600k y 560k).
- Está prohibido anudar la cuerda a la cintura o ponerla sobre el hombro, salvo el tiratzaile del final.
- Los desafíos suelen hacerse a dos tiradas, cambiando los equipos de calle.
- Existe una Federación Internacional de Sokatira.
- La sokatira fue especialidad olímpica de 1900 a 1920.

URDAIBAI

©MAGAZINE

www.urdaibaimagazine.eus

Zure Aldizkaria





so ocurrido al Capitan D. Pedro de Garay en el Bergantín Español "Piedad" los días
entre del año 1854 en alta mar en la latitud 27° 30' N y long. 63° 30' O o sea en
que comprende la Isla de Cuba y las Antillas

Tercera visita guiada

Exposición

EXVOTOS DE BIZKAIA

Creencias de la Mar

De la mano de Xabier Armendariz

20 de Abril, a las 7 de la tarde

Entrada gratis, Imprescindible apuntarse

Hirugarren bisita-gidatua

Erakusketa

BIZKAIKO BOTO-ESKAINTZAK

Itsasoko sinismenak

Xabier Armendarizen gidaritzapean

Apirilak 20, arratsaldeko 7etan

Sarrera doan; Derrigorrezkoa izena emotea

