

URDAIBAI

2017
Nº 12
.....

© MAGAZINE ONLINE



“Las sensaciones
sobre la moto
son mi gasolina”

Txomin Arana

- ITINERARIOS SALUDABLES, EN URDAIBAI
- FERRERÍA DE URTUBIAGA EN EA
- HERMANOS ARROTEGUI, BENEFADORES DE BUSTURIA

- CASTAÑAS, AL ABRIGO DEL ERIZO
- ACEBO, EN LA SOMBRA DEL BOSQUE
- EL TXISTU, UN SONIDO EN EVOLUCIÓN



Portu onera iristea

*Llegar a
buen
puerto*



euskadiko kirol portuak
puertos deportivos de euskadi

www.ekpsa.eus

BASQUE COUNTRY
LOGISTICS

Euskadi, auzolana, bien común



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

PUERTO DE HONDARRIBIA · PUERTO DE MOLA HONDARRIBIA · PUERTO DE DONOSTIA
PUERTO DE ORIO · PUERTO DE GETARIA · PUERTO DE DEBA · PUERTO DE MUTRIKU
PUERTO DE BERMEO · PUERTO DE MUNDAKA · PUERTO DE ARMINTZA · PUERTO DE PLENTZIA

Emprender y seguir

Hemos llegado al nº12 de una revista local, que nació libremente en 2015, gracias al espíritu emprendedor de un equipo de profesionales y a la experiencia, trayectoria de una empresa, Nueva Europa SL (Gernika-Lumo, 1995), conocimiento de la comarca de Busturialdea-Urdaibai y compromiso con el entorno socioeconómico y cultural.

Creemos en la proyección global desde el valor de lo local. Un ejemplo claro tenemos en uno de los protagonistas de este número, quien a base de tesón y enorme trabajo personal y del gran equipo de amigos que le rodean, va a llevar por cuarta vez el nombre de Ereño, Bizkaia y Euskadi al Rally Dakar.

Europa y el mundo desde las raíces, la cultura y las inquietudes de las personas que nos rodean tienen presencia en nuestras páginas. La amplitud de miras es una cualidad cuando se trata de comunicar. Y aunque perseverar en un medio de comunicación nunca es tarea fácil, tampoco ahora, seguimos adelante. Hemos comprobado que el euskera, nuestra lengua, si "vende" y que la información local interesa. En el momento de escribir estas líneas, más de 20.200 personas nos siguen en internet (www.urdaibaimagazine.eus). Eskerrik asko a todas ellas y muy especialmente a quienes han confiado en este proyecto serio y sencillo y a quienes nos apoyan con su publicidad. El primer número de 2018 será el nº13. Queridos lectores, sentimos vuestra energía y fuerza.

URTE BARRI ON!

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 INTEGRAMENTE,
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
CAMINOS SALUDABLES EN
URDAIBAI



VISIT URDAIBAI 08
SAN PEDRO DE ATXARRE,
vigía del estuario



ELKARRIZKETA 10
TXOMIN ARANA,
piloto



LEKUKO 16
FERRERÍA DE URTUBIAGA
EN EA



KALERIK KALE 18
HERMANOS ARROTEGUI,
benefactores de busturia



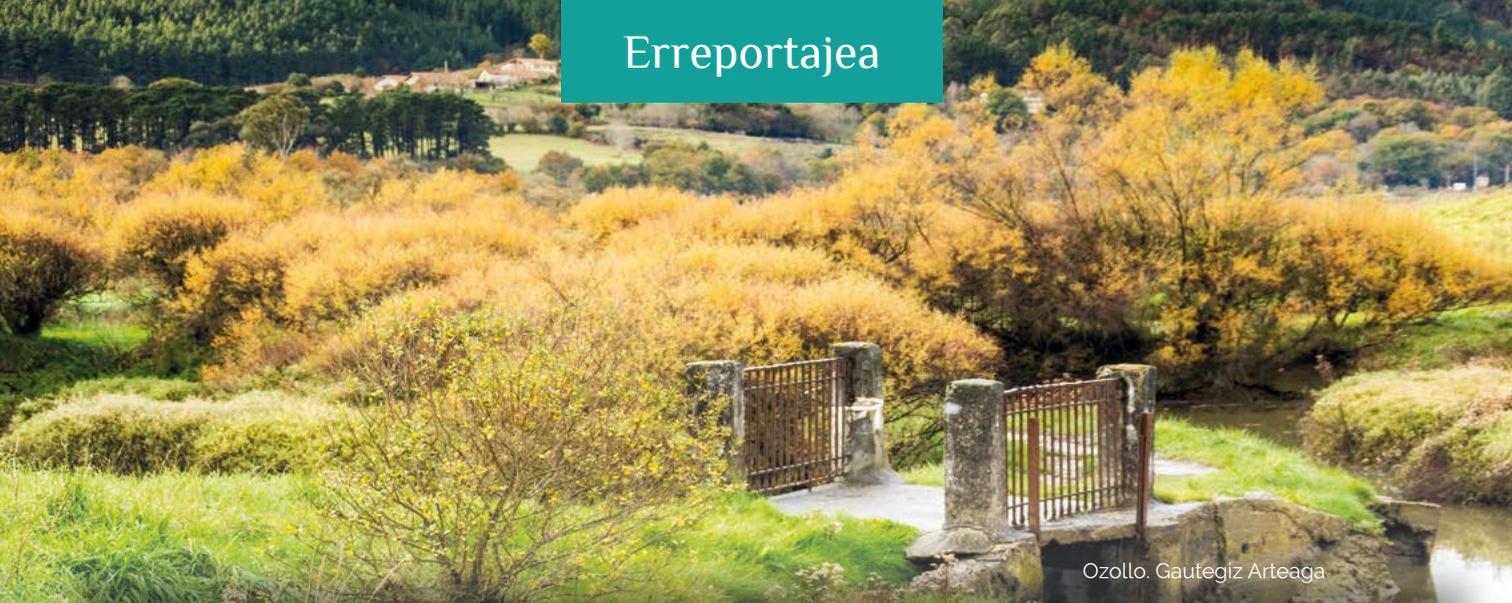
SALSA-PORRU 22
CASTAÑAS,
al abrigo del erizo



BERDEAN 24
ACEBO,
en la sombra del bosque



BETI-JAI 26
EL TXISTU,
un sonido en evolución



Ozollo. Gautegez Arteaga

ITINERARIOS SALUDABLES, PROMOVER EL DEPORTE COMO CULTURA DE LA SALUD

El sedentarismo, la obesidad y las enfermedades derivadas de los malos hábitos alimentarios han dado lugar a una corriente que busca incrementar la práctica deportiva como hábito saludable. Una iniciativa que aprovecha las oportunidades que ofrecen los espacios naturales y urbanos de los municipios y así dar a conocer el entorno natural, geográfico e histórico del municipio. Con este objetivo nacen los Itinerarios Saludables, subvencionados por el Departamento de Salud del Gobierno Vasco. Son espacios habilitados, seguros, bien señalizados y equipados, y con un diseño y perfil apropiados para un público variado. Gautegez Arteaga, Sukarrieta y Elantxobe se han unido a esta filosofía con la creación de sus propios Itinerarios Saludables. El objetivo es lograr una población más activa para afrontar retos como el envejecimiento progresivo.



Para profundizar en la importancia del ejercicio físico como algo habitual y normalizado, y no percibirlo como una actividad puntual y extraordinaria, las instituciones están potenciando una línea de trabajo encaminada a facilitar la actividad deportiva. Con la vista puesta en la mejora continua de la calidad de vida de los municipios, y de sus vecinos y vecinas, se han creado los Itinerarios Saludables. Rutas ideales para desplazarse a pie, que facilitan hábitos sanos e impulsan la actividad física. Son espacios habilitados con criterios de seguridad, con señalización específica y equipados, con un diseño y perfil apropiados para un colectivo de usuarios lo más amplia posible. Unen

1000 Azules

Taberna
946 035 531
Móvil: 628 548 572

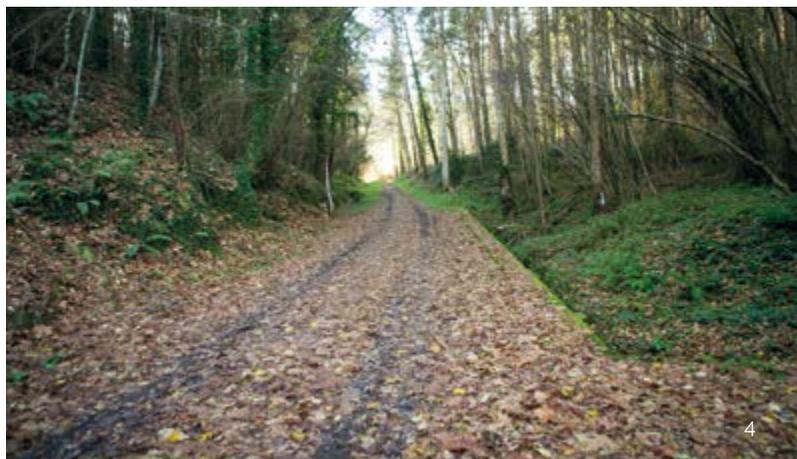
Pablo Picasso, 7 bajo • 48300 GERNIKA



1000 kolorau

Taberna - Jatetxe
946 257 619
Móvil: 628 548 572

San Juan Ibarra Plaza, 9 • 48300 GERNIKA



Los itinerarios saludables, aunque dirigidos a toda la población, son una invitación a andar a un público para el que el ejercicio físico no supone una actividad habitual y no es practicante activo de deporte. Un grupo que gente que debe cambiar sus hábitos y necesita estímulos a su medida, facilidades y beneficios claros y alcanzables, además de cierta comodidad. Las personas que responden a estas características son también grupos de riesgo, por sus hábitos sedentarios.

En la puesta en marcha de estos Itinerarios Saludables, que están subvencionados por el Departamento de Salud del Gobierno Vasco, han participado los profesionales sanitarios de los tres municipios. Los médicos de Elantxobe, Gauegiz Arteaga y Sukarrieta han realizado aportaciones médicas al proyecto, y los consultorios médicos serán puntos de referencia en la distribución de información de los Itinerarios Saludables y sus características. Los usuarios también encontrarán encuestas de satisfacción para que rellenen una vez que se conviertan en "beneficiarios" de la ruta. Es importante su opinión sobre las mejoras físicas percibidas y sus posibles aportaciones al proyecto.

Estos Itinerarios Saludables son una iniciativa enmarcada en conseguir una población más activa mediante el incremento de la actividad física para afrontar retos como el envejecimiento progresivo de la población y el sostenimiento del sistema sanitario.

BENEFICIOS FÍSICOS Y PSICOLÓGICOS DE ANDAR

- Favorece la circulación sanguínea y mejora la tensión arterial, fortalece la musculatura y nos aporta fuerza y resistencia; potencia y estimula la capacidad cognitiva, previene trastornos cardiovasculares y nos ayuda a controlar el sobrepeso.
- Reduce el estrés y la depresión y mejora el estado de ánimo. El contacto con la naturaleza nos aporta sensaciones positivas, energía y vitalidad.

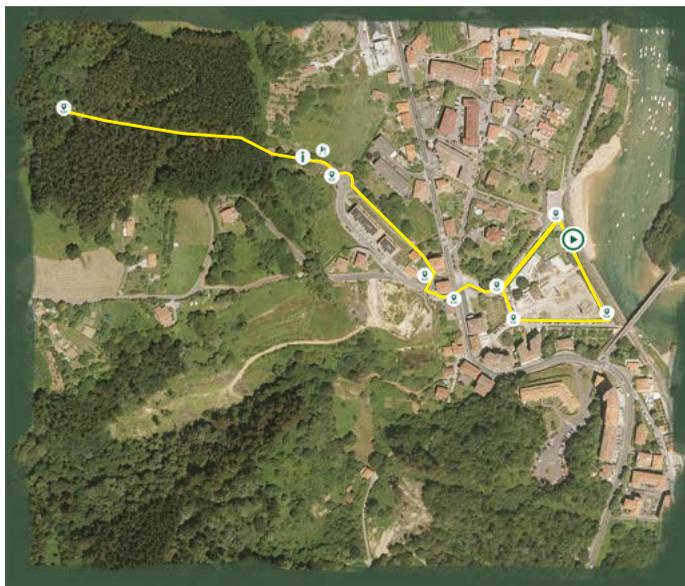
1. Impresionantes vistas del camino saludable en Elantxobe
2. Parque la marisma en Sukarrieta
3. Para autobus de Elantxobeko
4. Tramo del camino saludable de Sukarrieta



GAUTEGIZ ARTEAGA

El recorrido comienza en el parque de Zelai Eder, donde hay un espacio con diferentes equipos de gimnasia, y donde se encuentra el panel interpretativo del itinerario. Pasa junto al castillo y sigue hacia al barrio de Ozollo, hasta llegar al molino. Por la ermita de San Lorenzo, en el barrio de Isla, sale a la carretera BI-3234, que deja al de pocos metros, para entrar en el barrio de Portua. Desde aquí, el recorrido nos acerca de nuevo a la zona del Castillo, y por los caminos de Arteaga Urija, la ruta llega al Bird Center, cerca de donde tiene su final.

Distancia	4,89 km
Desnivel acumulado de subida	48 m
Desnivel acumulado de bajada	65 m
Altura máxima	31 m
Altura mínima	2 m
Dificultad	Fácil



SUKARRIETA

El punto de inicio, con el panel interpretativo de la ruta, se encuentra en el parque de la Marisma, cerca de la zona de juegos contigua al frontón. La ruta sigue por la calle del parque que llega al frontón, hasta la carretera general, que cruza para entrar en el camino de Abaroa. Desde aquí continúa por el camino de Portu Erreka, donde los usuarios de la ruta encontrarán las máquinas de gimnasia. El itinerario termina en Portu Erreka.

Distancia	1,49 km
Desnivel acumulado de subida	30 m
Desnivel acumulado de bajada	29 m
Altura máxima	35 m
Altura mínima	4 m
Dificultad	Fácil



Busturialde,
EUSKARA eta
URDAIBAIEN alde



ELANTXOBE

El punto de inicio, con el panel interpretativo de la ruta, se encuentra en el antiguo lavadero, hoy recuperado, en Portu Kalea. La ruta sube por la carretera del puerto, hasta un camino carretil que nos conduce hasta la zona de La Lamera. Sigue hasta la plataforma giratoria para autobuses, en Bide Kalea, y desde aquí baja por el camino peatonal hasta la Talaia. Sigue descendiendo por Kale Nagusia y Portu Kalea, hasta el puerto, y entra en el muelle sur, con cuyo recorrido de ida y vuelta, finaliza la ruta. En el puerto se encuentran los aparatos de gimnasia para realizar distintos ejercicios.



Distancia	1,88 km
Desnivel acumulado de subida	71 m
Desnivel acumulado de bajada	79 m
Altura máxima	87 m
Altura mínima	2 m
Dificultad	Fácil

- 5. Molino de mareas en Gauteviz Artega
- 6. Camino Portuerreka, Sukarrieta
- 7. Puerto de Elantxobe

Busturialdeko
mankomunitatea

Jasangarritasunagaz bat!



SAN PEDRO ATXARRE, vigía del estuario

Hacer cima en algún monte el primer día del año es una tradición estimulante. En Urdaibai destacan Illuntzar, Katillotxu o San Pedro de Atxarre. En todos ellos te espera un bellissimo paisaje y un “nacimiento”, colocado por grupos de montaña locales. En un día despejado, el premio de hacer cima en San Pedro de Atxarre, incluye un espectáculo natural y unas vistas excepcionales.



Empezar el año disfrutando de la naturaleza, y vivir el sentimiento de plenitud que da el alcanzar una cima, supone una gran inyección de energía. Se trata de una fecha significativa, con gran simbolismo. Una manera de “renovarse” para afrontar el nuevo año con una sensación de plenitud y energía compartida con amigos, familia o simplemente, con uno mismo. Suele ser habitual que cada localidad tenga su cima de referencia, pero en nuestra comarca destacan montes como Illuntzar, Katillotxu o San Pedro de Atxarre. En los tres se cumple además con otra tradición, la de colocar Nacimientos en las cimas. Un ritual que une la afición montañera con el espíritu navideño.

Vistas que reconfortan

La ascensión a San Pedro de Atxarre es accesible para todo tipo de público, y adentrarse en esta masa de bosque supone además, una bonita aventura. El espeso y cerrado manto del Encinar Cantábrico nos rodeará, y acompañará, durante la subida; podremos entretenernos buscando especies botánicas propias del encinar, como zarzaparrilla, nueza negra, hiedra, rubia peregrina, zarzamora y madreSelva. El último tramo, muy breve, es el más duro, y a la satisfacción de alcanzar la cima se suman las espectaculares vistas sobre la marisma, el mar y la costa de Urdaibai.

En la cima también encontraremos la pequeña ermita de San Pedro. De una sola nave, rectangular y con pavimento de baldosas de tierra cocida. La primitiva ermita, construida en el siglo XV, ha tenido que ser reconstruida en diversas ocasiones. Tuvo en su tiempo casa de ermitaño. Antiguamente, los vecinos y vecinas de Ibarrangelu subían a la ermita en procesión el día de San Gregorio. Durante la misa se bendecía sal, para después esparcirla en Dantzaleku, lugar situado en el camino hacia Atxarre. En este lugar dicen que antiguamente se celebraban akelarres. Así, querían ahuyentar a las brujas de ese lugar. Otra tradición era diluir esta sal bendecida en agua bendita y esparcirla en los huertos del pueblo y en los barcos para pedir buena cosecha y pesca.

También existen varias leyendas sobre San Pedro de Atxarre. José María Barandiarán recogió una, que habla de una gran piedra en Ibarrangelu, con un hoyo en forma de pie humano. La gente lo atribuía a San Pedro. Decía que este santo al descender del monte Atxarre había dado un paso en el término de Armendua y otro en Ibarrangelu, dejando en ambos sitios la huella de su pie.

Altitud: 312 m.

Macizo: Burretxagana

Rutas: Desde Kanala (2,5km - 1h);
Desde Akorda: (2km - 45')

Vuelta circular: Laida - Kanala - San Pedro
Atxarre - Akorda - Gametxo - Laida
(8,4km - 2h 45')

“LAS SENSACIONES ENCIMA DE UNA MOTO SON ÚNICAS. ESA ES MI GASOLINA”

TXOMIN ARANA



MOTIVACIÓN, superación, ilusión y adrenalina encienden la chispa del motor del piloto ereñotarra, Txomin Arana, quien, tras una dura lesión, corre su cuarto Dakar (2018), el rally más importante del mundo. Piloto de referencia en Euskadi, la suya es la historia de las “ganas de hacer”, de “sacar las fuerzas de donde sea” y de que todo el trabajo merece la pena si uno hace lo que le gusta, montar en moto.

Has estado un año en el dique seco por una lesión grave y has vuelto a subirte a la moto en el Campeonato de Enduro de Euskadi, que se celebró aquí en Busturialdea. ¿Por qué aquella prueba para retomar la marcha?

Un poco por casualidad. El Campeonato de Enduro se disputó en Arratzu el 28 de mayo y una semana antes me dieron el alta. En febrero me habían quitado los hierros, que me pusieron por mi lesión. A partir de ahí pude

volver a andar en moto y como estábamos organizando la carrera, a última hora pensamos en correr, pero sin presión, y al final gané.

En esa ocasión fue en un circuito de casa, en Busturialdea. Aunque la mayoría de tus entrenamientos los haces fuera, ¿te gusta correr en casa?

Sí, claro que me gusta. Yo creo que correr en casa nos motiva a todos. Al final estas rodeado de amigos, gente

de casa y sí que motiva. Además, conozco el terreno aunque no suelo andar mucho por aquí en moto. Aquí me muevo más en bicicleta.

La lesión del 7 de abril de 2016 en el Rally de Abu Dhabi, fue una lesión seria...

Sí, fue una lesión seria. Al principio parecía que podía ser mucho más grave, porque estuve a punto de quedarme en silla de ruedas. Pero no fue así porque me operó un médico muy bueno, que luchó para que me pusiera en pie y lo consiguió. A partir de ahí ya estaba pensando en montar en moto... y a partir de ahí todo ha ido bien y estoy muy contento.

¿Llegaste a pensar que era el fin de tu carrera?

Sí. Después de la operación, durante un par de semanas, pensaba que no iba a montar más en moto porque dolía mucho. Pero luego ya pasa todo. Me rompí la vértebra T7, se aplastaron otras dos, la T6 y la T8. Aunque no entiendo mucho, sí que fue una lesión grave, una fractura bastante mala.

¿De dónde has sacado la fuerza para volver a ponerte sobre la moto?

Al final pueden más las ganas que tienes de volver a hacer lo que hacías, las ganas de volver a montar en

moto... Sacas las fuerzas de donde sea... Las sensaciones que se tienen encima de una moto son únicas. Esa es mi gasolina.

¿Qué sensaciones son esas?

Yo disfruto muchísimo pilotando la moto, me encanta. Igual que a otros les gusta practicar otro deporte. Esto me apasiona e intento hacerlo lo mejor posible.

Una vez superada la lesión, a partir de ahí todo han sido retos. Con la vista puesta en el Dakar 2018, ¿qué expectativas tienes?

Llegar ya era una expectativa. Y ya lo he conseguido. Ya estoy orgulloso con poder estar allí. Una vez en el Dakar la expectativa es intentar terminarlo y a ver si llegamos entre los 30 primeros, porque ya más será pedir demasiado. Pero ya veremos. Yo creo que sí. No estoy al 100% de pilotaje como pilotaba antes pero estoy muy motivado y me veo capaz.

¿Cómo son los entrenamientos para afrontar un Dakar?

He estado durante todo el año corriendo rallies, carreras de 6-7 días y eso es una buena preparación. El Dakar se hace muy largo, son 15 días de carrera, un día tras otro encima de la moto. Después de la operación una carrera



"En el Dakar la expectativa es intentar terminarlo y a ver si llegamos entre los 30 primeros, porque ya más será pedir demasiado"



"Estuve a punto de quedarme en silla de ruedas"

Txomin Arana en 2009

larga me daba un poco de miedo, porque no sabía cómo iba a responder mi cuerpo. Pero en la primera prueba ya vi que me respondía bastante bien. Llevo ya muchas horas encima de la moto, así que yo creo que estoy bien preparado. Este año he corrido rallies por todo el mundo, el primero en Cerdeña y otros dos en Marruecos. Los dos de Marruecos, aunque diferentes, han sido seguidos y en días ha sido casi como un Dakar.

Un Dakar se corre solo, pero detrás hay un equipo, que, entre otras, cosas te ayuda a buscar financiación ¿Quién está detrás de Txomin Arana?

El grupo es Motoklub Gernika Off Road, un grupo de amigos, que lleva muchos años ayudándome. Trabajan para organizar carreras y desde hace cuatro años, hace un gran trabajo para que podamos llegar al Dakar. Este es ya el 4º Dakar que voy a correr. Trabajan muchísimo. Además tengo apoyo de muchos en Busturialdea, me quedaría corto, porque al final son muchos. Gracias a todos por su apoyo.

¿En qué piensas cuando estás tú solo sobre la moto tantas horas por el desierto?, ¿Qué te ayuda a seguir adelante?, ¿Qué pasa por tu cabeza?

Muchas cosas, porque son tantas horas encima de la moto que buah...Te acuerdas de toda la gente que te ayuda, de toda la familia...amigos. Son muchas horas de enlace sobre la moto en carretera: desde las 4 de la madrugada hasta las 8 de la mañana, que se hace de día, vamos por carretera hasta empezar la especial. Durante esas horas pasan muchas cosas por la cabeza...Luego cuando estás ya en carrera la concentración es máxima. Eres tú pilotando a toda velocidad, y no te da tiempo a pensar en nada.

La moto es tu fiel compañera. ¿Qué moto vas a llevar al Dakar?

Este año llevamos una Husqvarna, que es la misma que llevamos hace dos años y la misma moto con la que me lesioné. El presupuesto que tenemos es muy ajustado y vamos con lo que tenemos.

Para afrontar un Dakar ¿hace falta mucho dinero, no?

Sí. Corremos en Sudamérica, así que solamente llegar hasta allí con todo el equipo cuesta muchísimo dinero. Aparte de toda la carrera, que son 9000 kilómetros y casi 10.000 litros de gasolina. Sí es muy caro, pero es el rally más importante del mundo.

Pero, ¿merece la pena, no?

Sí, si... claro que sí.

Has llegado hasta aquí pero tu carrera empezó hace muchos años. ¿Cuándo exactamente y con cuantos años?

Empecé a competir con 6 años, ahora tengo 32. Hasta los 12, que corrí el campeonato de España de motocross. Después hubo un parón, porque correr en moto costaba mucho dinero y lo dejé hasta que empecé a trabajar. Me compré una moto y empecé suave suave a competir... Fue cuando empezó el equipo Gernika Road a ayudarme y así empecé yo.

De aquellos inicios hasta ahora, ¿qué has aprendido?

Yo creo que he aprendido que hay que luchar por lo que te gusta. Que cuesta mucho, pero que si sigues para adelante se consigue.

Para los no aficionados a la moto. Tú has practicado enduro y motocross, ¿qué diferencia hay entre uno y otro?

Lo que más he practicado toda la vida ha sido motocross. Motocross es una carrera en un circuito cerrado, con 40 pilotos que salimos detrás de una valla, y es una carrera de mucho contacto. Como una carrera de motociclismo, más o menos, pero en tierra y con saltos. El enduro en cambio es un rally, como un rally de coches. La carrera se disputa por ciertos tramos cronometrados, pero en los tramos cronometrados sales individualmente. La carrera es contra el crono. Eres tu solo sobre la moto. Ahora mismo me dedico más a los rallies de raid, que es lo que es el Dakar, como enduro pero se llaman raids.

En todo este tiempo, con todas tus vivencias sobre la moto, con todos los rallies que has podido correr ¿cuál ha sido tu mayor logro? o ¿con el que más satisfecho te has quedado?

Yo creo que los tres Dakares que he hecho. El primero, en 2014, porque lo terminas y es el primer Dakar que corres. Ese es algo especial. El segundo, en 2015, también



porque hice un puesto muy bueno, quedé entre los 16 primeros. Me quedo con esos dos Dakares. El tercero, en 2016, lo hice pero no llegué a terminarlo por la caída. Pero también muy satisfecho con los parciales que tuve ahí.

¿Cuál es tu meta?, ¿hasta dónde quieres llegar?

En principio, correr este Dakar y luego ya veremos. El tema está muy difícil y no sé si será posible correr más. Si este año lo hacemos muy bien y si tenemos algo de suerte y tenemos la ayuda de alguna marca... pero no sé, no sé... lo veo difícil. A partir del Dakar veremos a ver. El Dakar empieza el 6 de enero y termina el 20 de enero.

Txomin tienes gasolina para rato. El Dakar es el primer reto pero seguro que encuentras algo más...

Esperemos. Si está relacionado con la moto y con la velocidad... Hasta los 35-40 años se puede competir al máximo nivel.

Tienes tiempo aún de ganar el Dakar...

Ja, ja, ja... La edad que tengo ahora es la buena... y si vamos cogiendo experiencia...

Suerte en el Dakar Txomin.

¡Te seguiremos día a día!

>>>



PALMARES

TXOMIN ARANA



- Subcampeón de Euskadi
- Campeón de Euskadi de
- Subcampeón de Euskadi de
- Subcampeón de Euskadi de
- 14º Campeonato de España de
- 20º Campeonato de Francia de
- 25º En el GP-Spain del Campeonato del Mundo de Moto,
- 6º Campeonato España de Cross, Country Arratzu09
- Subcampeón de Euskadi de Moto, Cross Elite 10
- Subcampeón Zona Norte de Moto, Cross Elite 10
- 21º En el GP-Germany del Campeonato del Mundo de Moto, Cross MX3 10
- 18º En el GP-Switzerland del Campeonato del Mundo de Moto, Cross MX3 10
- Campeón de Euskadi de Moto - Cross Elite 11
- 13º En el GP-Greece del Campeonato del Mundo de Moto, Cross MX3 11
- 18º En el GP-Bulgary del Campeonato del Mundo de Moto, Cross MX3 11
- 20º En el GP-France del Campeonato del Mundo de Moto, Cross MX3 11
- 20º En el GP-France del Campeonato del Mundo de Moto, Cross MX3 12
- 19º En el GP-Bulgary del Campeonato del Mundo de Moto, Cross MX3 12
- 20º En el GP-Eslovenia del Campeonato del Mundo de Moto, Cross MX3 12
- 6º En el GP-Inglaterra del Campeonato del Mundo de Moto, Cross MX3 13
- 39º En el Campeonato del Mundo de Moto, Cross MX3 13
- 56º En el Rally Dakar 14
- 7º En el Campeonato del Europa de Moto, Cross EMX - 300 14
- 16º En el Rally Dakar 15
- 14º En el Campeonato del Europa de Moto, Cross EMX - 300 15



SAN ISIDRO

**Sociedad Coop. Agrícola Ganadera
Abeltzain eta Nekazal Kooperatiba Elkarte**

Bekoibarra, 25 pab. 8-14 - Edificio Sollube
48300 GERNIKA-LUMO

Tel. 94 625 03 20 - Fax 94 625 68 71

Email: redisidro@telefonica.net

Txakolina

Embotellado para
Alex Mestraitua
(Arratzu) por
R.E. 6736/B1
Larrabetzu
SPAIN

Regulado por
Bizkaiko Txakolina
de Origen

mintxisko
bizkaiko txakolina

gurearen zaporea el sabor de lo nuestro



Eusko Labelak marka ziurtatuko kalitate goreneko eta zapore bikaineko produktuak eskaintzen dizkizu.

Gure baserritarrek eta arrantzaleek gure lurraldeko onena ateratzen dute zuretzat. Euskadin ekoiztako, eraldatutako eta/edo landutako nekazaritzako elikagaien produktuak.

Eusko Label erosita kalitate gorenekoa eskuratzearaz gain, gure ekonomia, gure lehen sektorea, gure paisaia eta gure kultura

iraunarazten ere laguntzen duzu.

Gureak ematen duen gozamena.

Eusko Label te ofrece unos productos de marca certificada de la máxima calidad y excelente sabor.

Nuestros baserritarras y arrantzales sacan lo mejor de nuestra tierra para ti. Productos agroalimentarios producidos, transformados y/o elaborados en Euskadi.

Comprando Eusko Label no solo te llevas la más alta calidad, también contribuyes al mantenimiento de nuestra economía, de nuestro sector primario, nuestros paisajes y nuestra cultura.

Es el placer de lo nuestro.

Lekuko

FERRERÍA DE URTUBIAGA

Cerca de la costa, en la margen izquierda de la ría de Ea, en un entorno rural rodeado de bosque, los muros, arcos y antiguas presas de la ferrería y el molino de Urtubiaga se fusionan con el paisaje natural. Son vestigios de un pasado industrial, hoy considerado monumento de interés cultural.

ENE EA

Las primeras referencias documentales sitúan el conjunto industrial de Urtubiaga en el siglo XV, época en la que Martín de Zarakondegi figura como propietario. Algunas hipótesis marcan su origen en época medieval. La buena marcha de cualquier ferrería dependía de la disponibilidad de tres elementos fundamentales: agua, mineral de hierro y carbón, y Ea disponía, a priori, de buenas condiciones para convertirse en un centro ferrón: un caudal de agua, la ría, le proporcionaba la fuerza motriz; amplias masas forestales (robles, encinas, hayas y castaños) donde proveerse de combustible; y el acceso al mar, para el transporte de mercancías.

A mediados del **siglo XVI** Urtubiaga había perdido casi todo su valor. Probablemente la ferrería estaba arruinada, pero aún conservaba la presa y sus derechos sobre el agua del río. En 1556 la compró Juan de Solarte, pero ni él ni sus sucesores consiguieron levantar de nuevo la antigua industria ferrona, que desapareció durante dos siglos, devorada por la maleza.

En **1725**, promovida por Catalina de Puerto, esposa de Juan de Arancibia, y Martín de Larizolaeta, se construyó la actual ferrería, con todos los adelantos técnicos de la época, sobre el emplazamiento original, algunos de cuyos muros aún son visibles. La ferrería de Urtubiaga, activa durante más de un siglo, es un ejemplo de los esfuerzos de modernización de la tecnología de producción siderúrgica vasca del siglo XVIII. Destacan las grandes dimensiones de los almacenes de carbón vegetal, la antepara o el túnel hidráulico.

El mineral de hierro procedía de Somorrostro, y no se descarta que se utilizase también mineral de la zona de Natxitua (Olagorta) e Ispaster, a través de un camino de carros que la unía con el puerto de Ea.

La ferrería de Urtubiaga, es un ejemplo de los esfuerzos de modernización de la tecnología de producción siderúrgica vasca del siglo XVIII

La ferrería y el molino forman un conjunto residencial y productivo de 4 edificios adosados, un sistema hidráulico (presa, canal y depósito de regulación) y un puente de piedra. La fachada principal del molino está cubierta por vegetación, pero en su interior aún conserva parte de la maquinaria. Enfrente se encuentra la vivienda de la ferrería, edificio que albergaba las habitaciones, cuadra, almacenes, o la casa del molinero. Un pasadizo en su planta baja conecta el conjunto de inmuebles con el espacio exterior central. Este edificio se conocía como Olagoikoa y el otro edificio adosado al molino Olabekoa. El edificio de la ferrería es un edificio bien conservado y está formado por el túnel hidráulico, el taller de elaboración del hierro, las carboneras y la oficina o hueco de control.

Por regla general, las ferrerías vizcainas daban ocupación directa a cuatro operarios: el tirador, encargado de poner en funcionamiento la maquinaria, dos fundidores, que cargaban el horno y controlaban la reducción del mineral, y el mozo aprestador o "gatzamaile", que ayudaba en cualquier operación y desmenuzaba el mineral. El pago de los salarios se efectuaba de acuerdo con la cantidad de hierro producida.

El consumo de leña en las ferrerías era enorme, y la principal demanda de productos siderúrgicos provenía del sector agrícola. El aumento de las tierras de cultivo durante la **2ª mitad del siglo XVIII** trajo consigo mayores necesidades de los aperos de labranza. Contribuyó

también a que se construyeran nuevas casas, para lo que se necesitaban más artículos de ferrería, como clavos o herrajes y carros o herraduras de animales. La ferrería de Urtubiaga producía hierro tiradera planchuela, que exportaban a Burdeos. Pero a finales del **siglo XVIII** se iniciará la crisis definitiva de la siderurgia vasca. Al entrar en crisis la producción artesanal del hierro, a raíz de la difusión de las técnicas industriales durante la segunda mitad del **siglo XIX**, las antiguas ferrerías se adaptaron a molienda de maíz y a otras demandas del entorno rural.

La ferrería y molino de Urtubiaga forman parte de un pasado industrial que poco tiene que ver con el actual municipio de Ea,





LOS ARROTEGUI, BENEFACTORES DE BUSTURIA

Los orígenes del apellido Arrotegui provienen de Ereño, pero fue extendiéndose por distintos municipios de Urdaibai, y es en Busturia donde alcanza mayor notoriedad. Los hermanos Nicolás Domingo y Manuel María Arrotegui Amunategui fueron importantes hombres de negocios en la segunda mitad del siglo XIX y principales benefactores del pueblo de Busturia. Dos de sus tres escuelas, así como el edificio de la Residencia Arrotegui, son donaciones de los hermanos.



INNOVACIÓN
FUTURO
PROGRESO



**ELKARTEGI
LANGUNEA**



LOS INTERESADOS
en establecer su proyecto empresarial en "Arratzu Elkartegi
Langunea" pueden contactar aquí:

azpiegiturak@bizkaia.eus/ Tel. 946 073 700



Plaza Nicolás Arrotegui en el barrio de Axpe en Busturia

El matrimonio formado por Braulia Amunategui y Nicolás Arrotegui, padres de los hermanos Arrotegui, participaba activamente en la vida de Busturia. Él fue uno de los fundadores de la Cofradía de Mareantes, y como marino mercante hizo negocios en ultramar. Esta tradición marinera la heredaron también sus hijos, ambos marinos mercantes.

Nicolás Domingo Arrotegui Amunategui, nacido en Kanala en 1827, fijó su residencia en Busturia. Armador de buques y comerciante, residió un tiempo en Liverpool, donde trabajó en los negocios navieros familiares; también navegó en distintos barcos (la goleta

Pepita, el Áncora, vapor Sofía, Ascensión, Don Juan...). Transportaba mercancía muy diversa, vogs de bacalao, gruesas de botones de nácar, camisas y toda clase de productos susceptibles de ser vendidos en Bilbao. En 1887 tenía dos casas en Axpe, y años después, en 1910, era propietario de cinco caseríos en Busturia, además de otros bienes inmobiliarios.

Participó activamente en la vida municipal de su pueblo, y entre 1885 y 1902 fue nombrado alcalde del municipio. Llegó a presentarse ante el rey Amadeo de Saboya como representante de Busturia.

Gure eskualdea bermatuz

URREMENDI

Landa Garapen Elkarte / Domingo Alegria enparantza, z/g - 48300 Gernika-Lumo (Bizkaia)
Tel: 94 625 76 097 / www.urremendi.org / urremendi@urremendi.org



Siempre fue muy generoso con sus paisanos, y a ellos destinó buena parte de su patrimonio. Llegó a donar 2.000 pesetas a los busturianos que se casaran entre 1872 y 1877; construyó la casa hospital de Altamira, que donó al pueblo el 20 de noviembre de 1907 para que en ella residieran los pobres y enfermos de la anteiglesia que carecieran de suficientes medios económicos. En 1907 se constituyó la Fundación Arrotegi por voluntad del propio Nicolás y con bienes donados por él. En su testamento dispuso que cuando fallecieran él y su esposa, el palacio en el que habían vivido fuera destinado para residencia de los pobres y enfermos con la denominación de "Asilo Arrótegui". Así sucedió desde el 1 de enero de 1916 hasta la actualidad, pero actualmente como residencia de la tercera edad. La más antigua de entre las diversas edificaciones

~

*En 1907 se constituyó la
Fundación Arrotegi por voluntad
del propio Nicolás y con bienes
donados por él.*

~

GAUTEGIZARTEAGA
pausoz pauso



BIZITZEKO
HERRIA

que constituyen la actual Residencia, fue su casa. Constituyó diversas fundaciones (fondo de ayuda a las mujeres casaderas) pero es la Residencia, y la Fundación que se dedica a la atención a las personas mayores, la única que sigue activa. También donó, en el año 1892, la escuela de niñas situada en el barrio de Axpe, cerca de la actual Residencia Arrotegui.

Nicolás Domingo Arrotegui Amunategui murió en Busturia el 6 de abril de 1910 con 82 años, víctima de un catarro pulmonar. Petra, su segunda mujer, falleció en Busturia el 3 de noviembre de 1915 con sesenta años. En su honor el pueblo de Busturia puso el nombre de Nicolás Domingo Arrotegi a la plaza de Axpe.

Manuel María Arrotegui Amunategui, ejerció de Capitán de la Marina Mercante, fue diputado provincial y diputado a Cortes, y como su hermano, gran benefactor de Busturia. En el año 1886 donó al municipio la escuela de niños situada en el barrio de Axpe, cerca de la Casa Consistorial. Era prácticamente el primer local que reunía las condiciones higiénicas y pedagógicas exigidas a Busturia en la inspección llevado a cabo en 1877.

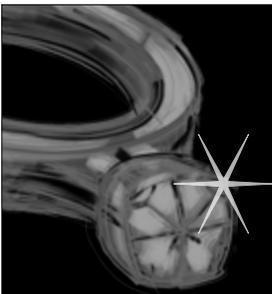
El Ayuntamiento de Busturia, en señal de agradecimiento, nombró en el año 1915 a Manuel María Arrotegui hijo adoptivo, y adquirió retratos pintados al óleo de ambos hermanos. Estos retratos están colocados en un lugar preferente del Salón de Actos de la Casa Consistorial.



Allá donde mires verás innovación en energía

En el Ente Vasco de la Energía llevamos 35 años trabajando para que en Euskadi se consuma solo **la energía necesaria**. Apostamos por los **mejores fuentes energéticas, innovadoras y renovables**. Con los mejores recursos técnicos y humanos. Un esfuerzo que, después de tanto tiempo, es **visible allá donde mires**.

35 años con buena energía



RELOJERÍA - JOYERÍA

Lejarraga

Adolfo Urioste, 2
Tlf: 946 25 06 30
GERNIKA-BIZKAIA



ENERGIAREN
EUSKAL
ERAKUNDEA
ENTE VASCO
DE LA
ENERGÍA



CASTAÑAS, AL ABRIGO DEL ERIZO



Delicioso y sano, este fruto seco, versátil y sabroso, es la nuez del castaño (*castanea sativa*). Se come principalmente en otoño y en invierno, y fue alimento fundamental en los caseríos, hasta principios del S.XX. Las castañas asadas, al horno o hervidas tienen muchos beneficios para la salud. Crudas, pueden sentar mal al estómago.

Con los primeros fríos comenzamos a ver castañas en los mercados; en las calles, el olor a castaña asada nos llama desde los puestos ambulantes; y también en el bosque, sobre el manto, encontramos este fruto tan apetecible. Cuando la castaña cae del árbol, lo que ha madurado es el fruto o erizo, pero no la semilla, que en este caso es la castaña. La maduración de la castaña se produce posteriormente. En el suelo los erizos se abren para dejar al descubierto las castañas.

Es aconsejable realizar la recolección lo más rápidamente posible, porque cuanto más tiempo estén las castañas en el suelo más complicada será su posterior conservación. Una vez recogidas, lo mejor es ponerlas en cestas de madera o en sacos de malla.

Nunca deben utilizarse sacos de plástico porque no permiten una buena aireación, y eso es fundamental para la conservación.

En nuestro entorno, hasta aproximadamente la primera década del S.XX, era habitual almacenar el fruto del castaño en ericeras, recintos hechos con pequeñas muros de piedra en forma circular, con una puerta. Su tamaño dependía de la envergadura del castañar, y su función era protegerlos de los animales y de la humedad, durante aproximadamente dos meses, hasta que se extraía la castaña del erizo con facilidad.

Durante mucho tiempo se ha creído que el castaño había sido traído de Oriente en



la época romana; pero la realidad es que se han encontrado, en Europa, vestigios de la presencia de la castaña como alimento desde el paleolítico, cuando constituía una parte fundamental de la dieta. Aunque su mayor desarrollo e implantación fue durante la época de los romanos.

En Euskadi las castañas fueron un alimento básico en la dieta de la población hasta bien entrado el siglo XVIII. Pero sin embargo, a pesar de sus beneficios nutricionales y posibilidades gastronómicas, ha estado relegada a un segundo plano. La introducción de la patata y el maíz, y el desarrollo de enfermedades del castaño, le quitaron todo el protagonismo. Últimamente la revalorización de los productos artesanos ha hecho que la alta cocina haya puesto sus ojos en este fruto para sacarle su máximo potencial.

EL ERROR DE LAS CASTAÑAS PILONGAS

Muchas personas denominan castañas pilongas al fruto del castaño de Indias, fruto que es tóxico. Lo cierto es que las castañas pilongas son castañas "normales" desecadas o deshidratadas. Ideales para comer crudas, si se utilizan como acompañamiento, mejor dejarlas en remojo para que se ablanden. Galicia es la cuna de las castañas pilongas. Allí es típico su secado al humo para lograr su conservación durante todo el año.

¿Sabías que?

- La castaña se ha usado en la medicina tradicional para tratar el resfriado, la diarrea, el asma y la bronquitis.
- Las hojas del castaño infusionadas se han utilizado para tratar la tos ferina, y en la Edad Media se usaba para tratar cardiopatías, dolor de espalda y reumatismo.
- Las castañas se utilizan también en el champú para teñir cabellos rubios.
- Antiguamente, las flores de las castañas se utilizaban para aromatizar el tabaco en pipa.
- En Euskadi, cuando las chicas iban al baile llevaban un trozo de carbón de leña de castaño para protegerse del mal de ojo. Sin embargo, por curioso que parezca, las embarcaciones de pesca no llevaban ni nueces ni castañas por la creencia de que traían mala suerte.
- Resurrección María de Azkue recogió que: en algunas zonas de Gipuzkoa y Bizkaia se creía que comer castañas crudas creaba piojos en el estómago.
- En Kortezubi, cuando llovía el día de San Pedro (29 de junio), se creía que iba a haber buena cosecha de castañas.

BENEFICIOS DE COMER CASTAÑAS

- Son un alimento saciante por su contenido en fibra y en hidratos de carbono complejos.
- Poseen calcio, fósforo y magnesio, y nos ayudan a mantener el sistema óseo y dientes en buenas condiciones.
- Estimulan el funcionamiento de nuestro sistema nervioso por su contenido
- Son aptas para las personas con diabetes y no tienen colesterol
- Contribuyen a prevenir el estreñimiento y son buenas para combatir la anemia.

Crudas, cocidas o asadas.

Estas son las tres formas más comunes de degustar las castañas, pero sus posibilidades culinarias son múltiples. Se pueden consumir también como harina, en cremas, ensaladas, guarniciones, postres, helados...

PREPARACIÓN: Primero lavar las castañas, secarlas bien y darles un corte profundo que atraviese las dos pieles.

En sartén: Poner las castañas en la sartén a fuego medio – fuerte y taparlas. Menear la sartén de vez en cuando para que se vayan asando de manera uniforme. Pasados 25 – 30 minutos, ya estén listas. Envolver en un paño limpio para que se mantengan calientes.

Al horno: Meter en el horno precalentado a la temperatura máxima. Se hornean 10 minutos, se les da la vuelta y se hornean durante 10 minutos más.

Cocidas: Hervirlas, durante 50 minutos, a fuego lento, en agua al punto de sal.

ACEBO, EN LA SOMBRA DEL BOSQUE

En Urdaibai es habitual encontrar ejemplares dispersos de acebo al abrigo del bosque. Su hábitat son los robledales y los hayedos, y es fácil de distinguir por el color verde oscuro su hoja y el rojo intenso su fruto. Su uso como árbol decorativo, especialmente en Navidad, ha hecho que hoy día no sólo esté protegido naturalmente por los bordes espinosos de sus hojas, también por la ley.

El acebo pertenece a las Aquifoliáceas, una familia que comprende cerca de 400 variedades. Los ejemplares silvestres son especie protegida. Se cultivan como ornamento y su madera, de textura uniforme y consistente es muy apreciada en el sector de la ebanistería, a pesar de ser difícil de trabajar.

Si algo define al acebo son sus características hojas, rígidas y relucientes, de color verde oscuro y con un borde ondulado dotado de dientes espinosos, una defensa que va desapareciendo conforme la especie va ganando en altura. Sus flores blancas florecen en primavera y los rojos y carnosos frutos, del tamaño de un guisante, maduran

en octubre pudiendo permanecer en el arbusto hasta la siguiente primavera si el invierno no es excesivamente frío. Necesita suelos húmedos y con cierta profundidad, lo que le hace buscar cobijo generalmente en el interior de los bosques, donde vive aislado o en pequeños grupos.

En otros tiempos, solía emplearse como medicina ya que se atribuían propiedades diuréticas a sus hojas, que maceradas en vino, también se empleaban como tónico. Los frutos, que se han llegado a utilizar como purgantes y vomitivos, mejor no ingerirlos, puesto que son tóxicos.

**TABERNA
AUZOKOA**

GERNIKA-LUMO
Tel. 94 625 16 66



Arrien Optika



Urkieta k. 10

Tel./Fax: 946 25 63 63

Email: arrienoptika@yahoo.es

¿POR QUÉ ES UNA PLANTA DE NAVIDAD?

Son varios los nexos del acebo con la Navidad. Además de sus colores, verde y rojo, asociados a la decoración navideña, antiguas historias hablan de que fue introducida por la Iglesia Católica como planta sagrada para sustituir al muérdago, que era considerado algo pagano. Otras historias cuentan que el origen es muy anterior, de tiempos de los celtas, que tenían una leyenda basada en dos reyes, el Rey Roble y el Rey Acebo. El Roble reinaba sobre la época luminosa y cálida del año, porque es el momento en el que se encuentra más fértil dicho árbol, el Rey Acebo reinaba en la época más fría y oscura del año, por que el momento de florecimiento y posterior fruto del acebo se produce justo con el solsticio de invierno, es decir, en las épocas cercanas a la Navidad.

Al fruto del acebo, a las bolitas rojas, se les ha atribuido a lo largo de la historia, diferentes propiedades mágicas, de ahí la creencia de que decorar las casas con esta planta, especialmente en fechas tan especiales como la Navidad, trae buena suerte.

CUIDADOS PARA EL ACEBO

El acebo no necesita de muchos cuidados, pero para plantarlo, es necesario un lugar árido y con buen drenaje. En cuanto a fechas, lo ideal es a finales del verano o principios del otoño, que es la mejor época para su crecimiento y florecimiento. Es una planta de exterior, pero no le sienta bien el sol directo, es de semi-sombra, y tampoco necesita ser regada muy a menudo, unas dos veces al mes. Si vas a cultivarlo en una zona más cálida a la que está acostumbrado, precisará más agua.

Aunque su crecimiento no es muy rápido, a finales de otoño poda sus ramas para poderlas trasplantar y en primavera recoge sus semillas para sembrarlas y poder cultivar diferentes acebos en macetas o en tu jardín. De esta manera, podrás utilizarlo para la decoración de tu casa sin perjudicar el medio ambiente y los acebos silvestres.

En Urdaibai es difícil especificar una zona de monte autóctono en la que el acebo se desarrolle en abundancia, dado que hoy predomina el encinar, cuyos terrenos son poco apropiados para su crecimiento. Esto explica que puedan encontrarse ejemplares sueltos. En Bermeo hay alguna zona con densidad de acebal y también en Oiz, especialmente en espacios de bosque natural, sin intervención humana. En bosques que tienen turnos de corta, como los pinares, cada 30 años aproximadamente, la maquinaria arrasa con todo lo que encuentra, el bosque desaparece y también los acebos que puedan localizarse entre los árboles.

CARACTERÍSTICAS

El Acebo (*Ilex aquifolium*) es un arbusto, o pequeño árbol, que puede medir hasta 20 metros de altura. Es muy longevo, puede vivir hasta 500 años. Presenta hojas persistentes simples, ovaladas, y pecioladas, de color verde muy intenso, aunque existen variedades variegadas o claras. También son coriáceas y muy espinosas.

Sólo las hembras dan frutos, que son verdes, en un primer momento y rojos cuando maduran hacia octubre o noviembre. Permanecen en la planta durante todo el invierno, de ahí su valor decorativo.

Necesita suelos húmedos y con cierta profundidad, lo que le hace buscar cobijo generalmente en el interior de los bosques, donde vive aislado o en pequeños grupos.



KALITATE ETA ZERBITZUAREN
KONPROMISOA

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



Hauen
kideak gara



C/ Zabalea, 13 - Galdakao . T: 944 566 589

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

Beti-Jai

EL TXISTU,

UN SONIDO EN EVOLUCIÓN



El txistu forma parte de nuestra cultura popular y musical. El folclore, los bailes vascos, nuestras fiestas populares no se conciben sin su alegre sonido, un sonido que se vuelve solemne en eventos en los que el saludo se celebra con un respetuoso aurresku. Junto a su fiel compañero, el tamboril, dos instrumentos para un único músico, el txistu, que ha recorrido nuestras calles y plazas es, cada vez más, protagonista reconocido en escenarios profesionales.



La descripción más sencilla del txistu es la de flauta de tres agujeros que se toca con una sola mano. Pese a su aparente simplicidad, tocar el txistu requiere destreza y oído para su correcta afinación.

Es difícil establecer su origen, y aunque puede considerarse una flauta importada, adquirió una personalidad propia en el folclore vasco. Los juglares y ministriles pudieron ser, desde el siglo XII, los antecesores de los txistularis. A mediados del siglo XVI, la irrupción del violín dejó en un segundo plano el txistu y llevó a los juglares a tener que sobrevivir en las zonas rurales. Por su condición de amenizador de fiestas, el txistulari era mirado como un hombre de poca categoría social. Pero en el siglo XVIII se produjo un importante cambio de rumbo. Un grupo de nobles vascos propiciaron la Ilustración Vasca, bajo cuya influencia los tamborileros empezaron a interpretar, adaptar y componer músicas acordes con el gusto de la época. Los cambios que introdujeron dieron una nueva dimensión al txistu hasta conseguir un

instrumento capaz de emitir una gama de dos octavas; inventaron un txistu más grande, el llamado silbote, lo que les permitió la escritura polifónica a varias voces, y se lanzaron a la composición y adaptación de obras para este txistu mejorado. A partir de este momento la flauta fue configurándose como instrumento tradicional y adaptándose a las características de cada zona.

La figura del txistulari o tamborilero

Por aquella época, la figura del tamborilero municipal llegó a ser una auténtica institución en el País Vasco. Sus comienzos coinciden con una etapa de agudización de las diferencias sociales en la zona, que dejan el poder local en manos de una élite ilustrada. De esta manera, el poder utilizó al tamborilero como medio de distinción social y como elemento ideal para controlar las diversiones públicas o incluso desmovilizar a las clases bajas cuando se producían rebeliones populares. Las principales obligaciones de los tamborileros de la



EUSKAL SOUVENIRS



Andra Mari kalea s/n.
48300 **GERNIKA**
946 251 930 - 685 758 102



euskal.souvenirs@gmail.com

www.euskalsouvenirs.com



Visit **Urdaibai**
© bai Nueva Europa

IBILBIDE TURISTIKOAK

Kulturalak eta ekologikoak top
NAHIERAN URTE GUZTIAN ZE HAR



Erreserbak: www.visiturdaibai.com



Txistularis en los carnavales de Mundaka



Txistulari de Urdaibai dantza taldea de Forua

época eran el acompañamiento de autoridades, la danza popular y la institución de la alborada. A medida que la sociedad vasca cambió su apreciación, se fue creando la tradición de sucederse en la familia en el desempeño del oficio de txistulari.

Hoy día puede decirse que es un honor ser txistulari. Ayudó mucho el nacimiento de la Asociación de Txistularis del País Vasco, en 1927. Con ellos se organizaron concursos de Bandas de Txistularis, lo que animó a músicos de gran categoría a escribir obras nuevas para este formato, y surgieron los Alardes de Txistularis. La Asociación de Txistularis fue además impulsor de un sentimiento de pertenencia que caló hondamente entre los txistularis.

Nuevos sonidos

El material utilizado en los primeros txistus fue el hueso o caña, y luego la madera los fue sustituyendo. Más tarde se introdujo la fabricación con metal y sustancias plásticas. Si algo caracteriza al txistu, y lo hace fácilmente reconocible, es su sonido, que ha ido cambiando según ha cambiado el material de fabricación. También hay que tener en cuenta que este instrumento nació para sonar al aire libre, de ahí su sonido penetrante. Pero a medida que

el txistu ha empezado a tocarse en locales cerrados, los "txistugilles", o fabricantes de txistus, intentan adaptarse a los nuevos tiempos y fabricar un instrumento con un sonido más dulce.

Una de las características del txistu vasco, frente a otras flautas tradicionales europeas, es que desde el siglo XVIII combina su faceta rural de instrumento folklórico con un destacado desarrollo urbano o académico, unido tanto a actos protocolarios como a la música de cámara. También se han hecho experimentos en el campo de la música contemporánea, pero el reto es ampliar los registros del txistu hasta llegar al público general. El txistu forma parte de los estudios oficiales de los conservatorios, y muchos txistularis trabajan para sacar al instrumento de su rutina folclórica e introducirlo en nuevos ámbitos. Muestra del recorrido que ha hecho el txistu, y que aún tiene por hacer, es que su sonido ha salido de nuestras fronteras para llegar al Teatro Monumental de Madrid, y al famoso Belozersky Palace de San Petersburgo, de la mano Garikoitz Mendizabal (Zestoa, 1973), actual director de la Banda Municipal de Txistularis de Bilbao, y máximo exponente del txistu.

ferrovial
servicios

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

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

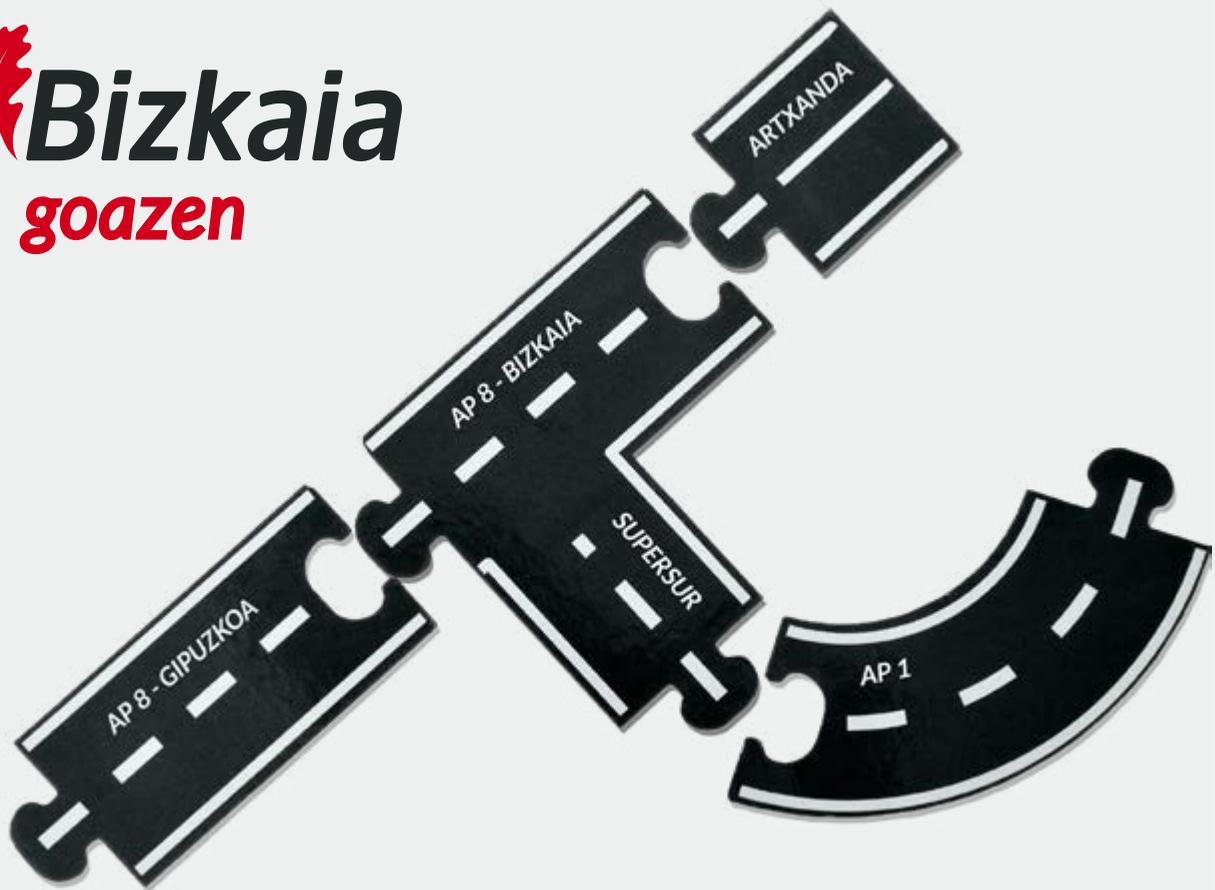
L&L
LOGÍSTICA

**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





Encajamos las piezas para que cada vez pagues menos peajes

En Bizkaia seguimos trabajando para que cada vez te cueste menos llegar a donde quieres. Por eso, hemos extendido el sistema Bidesaria a las autopistas de Gipuzkoa.

Bidesaria 2018 • Gipuzkoa incluida

Más información: bidesaria.info