

URDAIBAI

2018
nº 14

©MAGAZINE ONLINE

EL RETO DE UNA VIDA MÁS LARGA

| TESOROS ARQUEOLÓGICOS DE URDAIBAI

| BENANTZI BILBAO, ORGANISTA

| FERRERÍA Y MOLINO OLAZARRA EN
MENDATA

| LA CRUZ DE RENTERÍA

| ESTACIÓN DE BOMBEO DE SUKARRIETA

| LA VUELTA DEL GARGANTÚA

Arratzu ELKARTEGI LANGUNEA

¡HAZ DE ARRATZU TU LUGAR DE TRABAJO!

ERES EMPRENDEDOR, TIENES MILES DE IDEAS PERO
NO SABES CÓMO Y DÓNDE EMPEZAR

TIENES UN NEGOCIO Y BUSCAS UN ESPACIO
PARA TU PROYECTO EMPRESARIAL...

ESTE ES TU SITIO A UN PRECIO ASEQUIBLE

A tan sólo 5 minutos de Gernika, situado en el céntrico barrio de Loiola de Arratzu, en este edificio, luminoso y 100% equipado, podrás disponer de un espacio de trabajo para ti.

LANGUNEA:

- 16 espacios de trabajo
- Mesa de reuniones para 6 personas
- Sala de reuniones para 12 personas
- Office y zona de descanso
- Wifi

RESERVA TU ESPACIO DE TRABAJO

**ALQUILA LOS ESPACIOS PARA TUS REUNIONES
O EVENTOS**

Como participar

Los interesados en establecer su proyecto empresarial en "Arratzu Elkartegi Langunea" pueden contactar aquí:
udala.arratzu@bizkaia.org / Tel. 94 625 68 84

¿La edad está en la mente?

Los científicos creen, que para mantenernos jóvenes es importante evitar el estrés y desarrollar un estilo de vida saludable. Este objetivo es un reto también en Busturialdea, donde un alto porcentaje de la población es rural. Por otro lado, algunos estudios indican que en los países industrializados la esperanza de vida podría alcanzar los 90 años en 2030.

El incremento de la esperanza de vida es un indicador objetivo de que la calidad de vida de las personas ha mejorado. Hoy una persona de 65 años, es mucho más joven, que una persona de la misma edad hace 50. También el horizonte personal al terminar la vida laboral, es muy distinto al de hace unas décadas.

Junto a los avances de la medicina y la prevención de la dependencia, son muy importantes el envejecimiento activo y nuestra actitud personal. En Busturialdea somos privilegiados, porque a las políticas sanitarias y la clara orientación a la salud ciudadana de las políticas deportivas, con la promoción de rutas locales de senderismo, en los municipios de Urdaibai, sumamos la belleza natural del entorno y un clima suave.

Por otro lado, vivir solo o distanciado de un núcleo urbano, no se debe convertir en estar aislado. Mantener la relación personal con los amigos y familiares es el mejor complemento a comer sano y realizar actividad física. Alimentar el espíritu y los afectos es un ingrediente fundamental para vivir más y mejor.

Un estudio hecho por científicos de University College London, y publicado en la revista de la Asociación Americana de Medicina (JAMA), concluyó que la gente que se cree más joven de lo que es tiene mayores posibilidades de vivir más y con mejor salud, que quienes se sienten más viejos o de su misma edad.

SUSCRIPCIÓN

Si quieres recibir la revista, contacta aquí:

urdaibaimagazine@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



ERREPORTAJEA **04**

EL RETO DE UNA VIDA MÁS LARGA



VISIT URDAIBAI **08**

TESOROS ARQUEOLÓGICOS
de Urdaibai



ELKARRIZKETA **10**

BENANTZI BILBAO,
organista



LEKUKO **14**

FERRERÍA Y MOLINO OLAZARRA,
pasado industrial



KALERIK KALE **18**

LA CRUZ DE RENTERÍA,
desde el S.XVI



SAL TSA-PORRU **20**

ACELGAS
¿aburridas?



BERDEAN **22**

ESTACIÓN DE BOMBEO DE SUKARRIETA



BETI-JAI **24**

GARGANTÚA
tragón, bonachón y fiestero

El reto de UNA VIDA MÁS LARGA

El problema del envejecimiento es común en todas las sociedades avanzadas, y Busturialdea no se escapa al reto de hacernos mayores y afrontar la longevidad con nuevas ideas, estrategias adaptadas y mecanismos, para transformar lo que a priori puede parecer una amenaza en una oportunidad para disfrutar de una vida de calidad durante más tiempo.

Los datos actuales de Busturialdea muestran que la población mayor de 65 años se sitúa alrededor del 17% del total (Instituto Nacional de Estadística-INE, 2017). En este sentido y según las proyecciones realizadas por el INE, en el año 2050 (en el estado español) las personas mayores de 65 años estarán por encima del 30% de la población (con casi 13 millones) y los octogenarios llegarán a ser más de 4 millones, lo que supondría más del 30% del total de las personas mayores.

Por norma general se observa un crecimiento acelerado en el porcentaje de personas mayores. Las expectativas de evolución de la población de Busturialdea corroboran las previsiones del Instituto Nacional de Estadística, que prevén el envejecimiento.

El último informe elaborado por la Mancomunidad de Servicios Sociales de Busturialdea (MSSB) indica que, en general, la población de mayores ha

aumentado en todos los pueblos que la integran, a excepción de Muxika.

Pero, ¿a quién consideramos persona mayor? Lo oficial, legal y socialmente establecido es, que una persona es mayor a partir de los 65 años. Sin embargo, hoy día, los avances de la medicina han mejorado las condiciones de salud de las personas con esa edad, y nos muestran otra realidad. ¡A esa edad la gente se siente joven y activa! Es un hecho que las condiciones de la población varían mucho entre las personas de 60 y 80 años de edad. La esperanza de vida ha aumentado, y el consiguiente envejecimiento de la población requiere adaptar las políticas sociales.

En Busturialdea el incremento de la esperanza de vida también ha influido notablemente en los servicios sociales. Crece el número de personas con algún grado de dependencia, y por tanto, las personas que necesitan atención. Esta demanda

se ve afectada por el grado de ruralidad de la comarca. El 42,5% de la población perteneciente a la Mancomunidad de Servicios sociales de Busturialdea (MSSB) vive en municipios rurales (Errigoiti, Morga, Muxika, Arratzu, Mendata, Murueta, Nabarniz, Kortezubi, Ereño, Elantxobe, Ea, Gauegiz Arteaga, Ibarrangelu) o en zona mixta (Busturia, Mundaka, Forua, Sukarrieta). Las políticas y estrategias en servicios sociales y su gestión buscan ajustarse a esta realidad comarcal.

En las zonas rurales, la pérdida de la actividad se ralentiza y por la dispersión de las viviendas la red social, la familia y los vecinos, adquieren un papel muy importante como punto de apoyo de las personas mayores. *“La diferencia entre las zonas urbanas a las zonas rurales es muy grande, la realidad es muy distinta. En los municipios rurales las personas mayores se mantienen activas durante más tiempo, llevan una forma de vida más saludable, porque trabajan su huertita... Este esfuerzo físico les mantiene el cuerpo en forma y la mente ocupada, lo que retrasa la dependencia. No piden ayuda hasta el final”*, destaca Nerea Llantada, técnico de la Mancomunidad de Servicios Sociales de Busturialdea.

Entre las desventajas de la zona rural está la dispersión de los vecinos y las características orográficas, que dificultan el acceso a los recursos socio-culturales, ayudas y ocio. Además, vivir alejados de los hijos crea situaciones de aislamiento.

Las personas que viven en zonas rurales, por norma general, son más reacias a tener ayuda de los Servicios Sociales. *“El servicio que más demandan es la teleasistencia. Un servicio que*

	2007			2017		
	MAYORES DE 65 AÑOS	 %	POBLACIÓN TOTAL	MAYORES DE 65 AÑOS	 %	POBLACIÓN TOTAL
BERMEO	3.407	20%	16.790	3.758	22% ↑	16.766
BUSTURIA	382	22%	1.724	422	25% ↑	1.659
EA	225	26%	864	220	26% →	845
ELANTXOBE	133	29%	447	126	34% ↑	366
EREÑO	69	26%	261	77	30% ↑	258
GAUEGIZ ARTEAGA	165	18%	876	177	21% ↑	846
GERNIKA-LUMO	3.170	19%	16.025	3.722	22% ↑	16.602
IBARRANGELU	168	28%	592	146	23% ↓	637
MENDATA	82	21%	373	90	22% ↑	405
MORGA	97	24%	389	103	26% ↑	402
MUXIKA	345	25%	1.366	330	23% ↓	1.441
MUNDAKA	394	21%	1.842	467	25% ↑	1.839
SUKARRIETA	80	23%	339	91	26% ↑	351
ERRIGOITI	137	26%	508	124	25% ↓	496
FORUA	199	20%	949	209	23% ↑	924
KORTEZUBI	87	21%	401	87	20% ↓	431
MURUETA	55	18%	300	42	14% ↓	301
NABARNIZ	50	21%	230	41	16% ↓	249
AJANGIZ	84	19%	436	98	21% ↑	462
ARRATZU	84	24%	346	92	22% ↓	410

Ezagutu Gauegiz Arteaga pausoz pauso



ofrece el Gobierno Vasco y que se gestiona desde la Mancomunidad de Servicios Sociales de Busturialdea. En la comarca existen 587 servicios de teleasistencia en nuestros pueblos”, explican desde el ente comarcal. Por pueblos, Gernika (371), Mundaka (43), Muxika (28), Busturia (26) o Ibarangelu (22) son las que más uso hacen de ello.

El envejecimiento es mayor en las zonas rurales, dado que según los últimos datos estadísticos, el porcentaje de personas mayores en los pueblos pequeños es mayor.

Busturialdea es una población envejecida según las estadísticas (biscaytik/Eustat) y la esperanza de vida es mayor.

Los datos de la Mancomunidad de Servicios Sociales de Busturialdea (Informe 2017) indican que es mayor el porcentaje de mujeres mayores de 60 años que el de hombres, por tanto, la esperanza de vida es mayor entre las mujeres, al igual que la tendencia general en Euskadi. En 2016, la esperanza de vida en Euskadi era de 86 años para las mujeres y 80,5 años para los hombres. Aunque hay excepciones como Mendata, Errigoiti o Nabarniz, donde hay mayoría de hombres mayores de 60 años, con una diferencia mínima. En Forua y Sukarrieta, por ejemplo, está equiparado el porcentaje de hombres y mujeres mayores.

En casi todos los pueblos, las personas mayores de 60 años viven con personas mayores de 60 años, esto es, habitualmente marido y mujer o hermanos. Pero en Elantxobe, Gautegiz Arteaga, Ibarangelu, Sukarrieta y Mundaka la mayoría de las personas de más 60 años viven solas.

Con una población que envejece la demanda de servicios crece considerablemente. En 2017 la Mancomunidad de Servicios Sociales de Busturialdea atendió 360 solicitudes de valoración de dependencia; 59 préstamos de apoyo técnico; y 154 personas recibieron el Servicio de Ayuda a Domicilio.

“La evolución ha sido notable en la demanda del servicio de ayuda a domicilio, cada vez se solicita más. Hemos tenido que aumentar la partida de nuestro presupuesto destinada a este servicio

con la intención de eliminar la lista de espera, de 126 servicios de ayuda a domicilio en 2016 hemos pasado a 154 en 2017. La mitad del presupuesto de la Mancomunidad se dedica a este servicio, que requiere mucha inversión. Tenemos subcontratadas 30 profesionales para atenderlo y pese a aumentar el presupuesto y las plazas, seguimos con lista de espera”, se lamenta Llantada.

El servicio de ayuda a domicilio, para mejorar la

Los retos pasan por saber adaptarnos, tanto el modelo de administración como la sociedad en general. Debemos tomar conciencia de lo positivo que es un “envejecimiento activo”, profundizar en los medios de formación y reciclaje profesional y avanzar en el sistema socio-sanitario.

calidad de vida de las personas que van perdiendo autonomía y puedan seguir viviendo en su entorno, el servicio de teleasistencia, de atención permanente, para quienes viven solos o pasan mucho tiempo a solas, el programa de atención y apoyo a familias cuidadoras de personas mayores dependientes, Programa Zainduz, y el préstamo de apoyos técnicos como camas articuladas o grúas, son algunos de los servicios que se ofrecen a través de la Mancomunidad (MSSB).

Cuidar al cuidador

La Diputación Foral de Bizkaia ha presentado recientemente el Estatuto de las Personas Cuidadoras, que aporta diferentes medidas para reconocer y apoyar las labores de cuidado de personas con dependencia. Entre otras medidas, se incluye el impulso a la formación y recualificación profesional de las personas cuidadoras, a través de la puesta en marcha de Zaintza Eskola en septiembre.



Busturialde,
EUSKARA eta
URDAIBAIREN alde

Los datos ofrecidos por el Departamento de Acción Social de la Diputación Foral de Bizkaia, indican, que el territorio histórico cuenta con 17.491 personas beneficiarias de la Prestación Económica por Cuidados en el Entorno Familiar (PECEF), lo que supone el mismo número de personas cuidadoras. El perfil más habitual en Bizkaia es el de mujer de 61 años, cónyuge o hija, que cuida de una persona con dependencia, principalmente grado II, de 71 años. Según los datos de la Mancomunidad de Servicios Sociales de Busturialdea, el perfil de mujer cuidadora ha sufrido un cambio en los últimos años. Ahora además de atender al familiar dependiente, también trabaja fuera de casa, y antes no. *“Lo vemos en el perfil de gente que acude a las charlas y talleres que organizamos para las personas cuidadoras, cada vez son más mujeres jóvenes trabajadoras y también algún hombre. El año pasado participaron 267 personas, 201 mujeres y 66 hombres.”*, cuentan desde la Mancomunidad.

Cuidar al cuidador es fundamental y por eso la Mancomunidad de Busturialdea hace especial énfasis en esta atención a través del programa Zainduz; y tras la aprobación del denominado decreto *“cartera”*, el ente comarcal se encarga de la tramitación de plazas para los Centros de Día de Busturialdea. En total, la Mancomunidad puede adjudicar 4 plazas y la Diputación Foral de Bizkaia adjudica un total de 40 plazas.

Los informes prospectivos sobre el impacto económico del envejecimiento en Europa, concluyen que el PIB crecerá lentamente hasta 2030 (1-1,5% de media) en Bizkaia. Este lento crecimiento vendrá acompañado de cambios que la sociedad debe prepararse a asumir durante la próxima década (estudio Deusto BBK Behatokia).

“Hacerse mayor sale caro”... a todos. A las instituciones les supone un gran desembolso y

nunca es suficiente, porque la demanda de servicios va a ir creciendo. A las familias les supone un sacrificio económico, que en muchos casos obliga a algún familiar a dejar de trabajar. También están los casos de búsqueda de ayuda en la economía sumergida. Estas prácticas van en detrimento de la calidad de la asistencia que reciben muchas personas dependientes. Cada vez son más quienes cobran la ayuda por el cuidado de una persona mayor dependiente y contratan a un cuidador no profesional, para evitar un gran desembolso.

Con un territorio líder en los rankings de envejecimiento, el último estudio Deusto BBK Behatokia afirma que Bizkaia *“va por delante que otros países y territorios”* en el envejecimiento de la población. Según este estudio, en 2050, las

personas con más de 60 años supondrán un 46,7% de la población de Bizkaia, cuando en el resto del mundo la franja representa el 12,5%.

Los retos del envejecimiento y la longevidad pasan por saber adaptarnos, tanto en el modelo de administración como la sociedad en

general. Debemos tomar conciencia de lo positivo que es un *“envejecimiento activo”*, profundizar en los medios de formación y reciclaje profesional y avanzar en el sistema socio-sanitario.

De cara al futuro, es fundamental impulsar la flexibilidad y variedad de disciplinas a la hora de diseñar políticas, normas y servicios, para que en Busturialdea tengamos un envejecimiento activo, de calidad e integrado en nuestro entorno.

Crece el número de personas con algún grado de dependencia, y por tanto, las personas que necesitan atención.

Esta demanda se ve afectada por el grado de ruralidad de la comarca.





TESOROS ARQUEOLÓGICOS QUE NOS CUENTAN UNA HISTORIA SEDUCTORA

La oferta turístico-cultural ITINERARIOS HISTÓRICOS POR URDAIBAI es una oportunidad de conocer, valorar y apreciar el pasado de Urdaibai a través de interesantes visitas guiadas. "Paseos" que te adentran en la Reserva de la Biosfera y que combinan patrimonio natural y cultural; rutas asesoradas por arqueólogos profesionales, didácticas y amenas. Visitas guiadas, que se realizan durante los meses de julio y agosto, que descubren recursos de gran valor patrimonial y arqueológico, algunos de ellos, todavía en proceso de excavación e investigación.

OPPIDIUM DE ARROLA

Un tren chu-chu te acerca, por un paraje de exuberante vegetación, hasta el *oppidum* de Arrola, un poblado fortificado que nos descubre la forma de vida de la 2ª Edad del Hierro (del S. IV a.C a l.d.C). Por su magnitud, extensión y grado de conservación, el de Arrola es de los más espectaculares del Cantábrico Oriental. Admirarás las infranqueables murallas y su sofisticado sistema de defensa. La visita guiada se completa con "Arrolagune", Centro de Interpretación del Oppidum de Arrola, una exposición sobre el *oppidum* con cuidados paneles y una réplica a escala real de una vivienda de la época. También hay disponibles visitas a pie; y por segundo año consecutivo, la oferta ha incluido una visita especial de lenguaje de signos (5 agosto); y una visita especial, a pie, de la Fundación Labayru (29 julio).



YACIMIENTO ROMANO DE TRIBISBURU

Es una necrópolis romana de incineración, que data de los siglos I al III d. C., la única de sus características en Bizkaia. El yacimiento está compuesto por un conjunto de estructuras funerarias, y hasta el momento se han localizado y excavado diez; son pequeñas celdas cuadrangulares de unos 15 metros cuadrados, en las que se han encontrado cenizas y efectos personales incinerados de los difuntos allí enterrados. La necrópolis está situada a 500m en el alto de Tribisburu, en las faldas del monte Sollube. El tren chu-chu facilita el acceso al yacimiento a través de un bosque repoblado de gran valor ecológico. Hay disponible una visita especial "de naturaleza" (12 agosto).



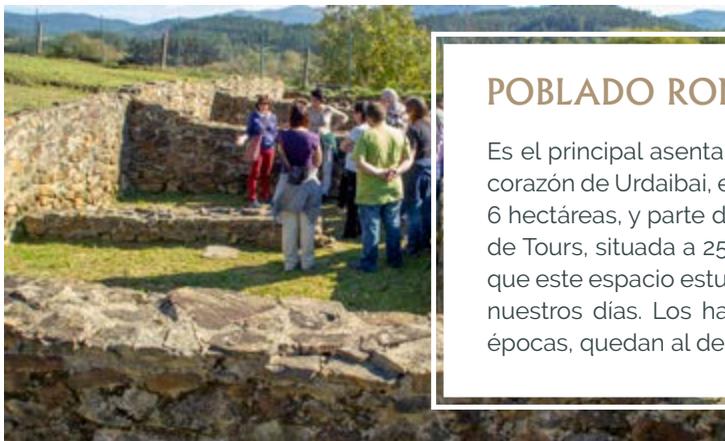
CASTILLO DE EREÑOZAR

La ermita que corona la cima del monte Ereñozar guarda un desconocido pasado medieval con historias de castillos, asedios y conquistas. Relatos que se completan con una necrópolis que rodea el edificio, y que ha protegido los restos de los habitantes del lugar de diferentes etapas históricas. Dentro de la ermita aún se conserva un sarcófago. Las vistas de esta atalaya son espectaculares; para alcanzarla más fácilmente, el tren chu-chu traslada a los visitantes buena parte del recorrido, tan sólo hace falta un pequeño esfuerzo final a pie para hacer cima.



POBLADO ROMANO DE FORUA

Es el principal asentamiento creado por Roma en Bizkaia, para ello eligieron el corazón de Urdaibai, entre los S. Id.C y hasta el S. V. Ocupó una superficie total de 6 hectáreas, y parte de estos restos se encuentran bajo la Iglesia de San Martín de Tours, situada a 250m del poblado romano. El templo guarda evidencias de que este espacio estuvo ocupado desde el Periodo Romano Alto Imperial, hasta nuestros días. Los hallazgos, en forma de necrópolis utilizadas en diferentes épocas, quedan al descubierto en el subsuelo del templo.



ESTACIÓN MEGALÍTICA DE KATILLOTXU

Un viaje por el pasado prehistórico de Urdaibai para conocer formas arquitectónicas de carácter monumental, unidas a ritos funerarios. Es una ruta a pie, de 6km., que atraviesa terrenos de los municipios de Busturia, Sukarrieta y Mundaka. El recorrido localiza un conjunto arqueológico formado por varios dólmenes y estructuras tumulares megalíticas. Se trata de estructuras funerarias de uso colectivo. (21 y 27 julio; 9 y 23 agosto).



“¿MI MAYOR LOGRO?, Me quedo con la restauración de los órganos de las Iglesias de Urdaibai”

BENANTZI BILBAO
organista

Mundaka, su pueblo natal, y su musicalidad, han sido clave en su pasión por la música. Benantzi Bilbao es una de esas personas que contagia su entusiasmo, que vive la música con especial sensibilidad y a quién su humildad le hace grande. Es un músico de prestigio internacional, con innumerables reconocimientos y una intensísima actividad concertística, que compagina con la docencia. Virtuoso, músico vocacional y ferviente defensor de nuestro patrimonio musical, comparte con nosotros su trayectoria.

Benantzi Bilbao tocando el órgano de la Iglesia Santa María de Axpe, Busturia.

UM: ¿Dónde y cómo empiezan a sonar los primeros acordes de la carrera musical de Benantzi Bilbao?

En Mundaka. En mi pueblo existía una muy buena costumbre. Todos los niños y niñas íbamos a la escuela de música de Joxe Mari Eguileor. Él era un hombre con mucha iniciativa, reconocido, por eso el ciclo de conciertos Urdaibaiko Organoak lleva su nombre. En casa me dijeron: "¡Al salir de la escuela vas a casa de Joxe Mari Eguileor!" Y así empecé, con 5 años. Con él aprendíamos solfeo, a tocar el txistu, el acordeón... Tengo muy buenos recuerdos de aquella época y eso es lo más bonito.

Por otro lado, en nuestro entorno existía la costumbre de ir los domingos con aita a la iglesia. Y en aquella época, en Mundaka y en Bermeo, al igual que en otros pueblos, las mujeres se situaban en los bancos de la iglesia y los hombres subían al coro. Yo iba siempre con mi padre al coro. Durante la misa siempre me quedaba embelesado con el órgano, pensaba que era un instrumento muy bonito.

UM: Mundaka, su pueblo natal, y su musicalidad, han sido clave en su pasión por la música, ¿no es así?

Sí. Cuando Joxe Mari Eguileor dejó su plaza de organista en Mundaka, vino Alexandere Bordas de Busturia a tocar el órgano del pueblo. Alexandere me tomó como su "secretario"...

tenía un carácter fuerte pero conmigo tenía muy buena relación. Siempre estaba tocando el órgano y yo, que tendría 10 años, viendo cómo tocaba.

El párroco Juan Pedro Zelaieta fue una persona que tuvo mucha influencia en mi vida. Era un hombre de gran corazón. Un día él me dijo: "Alexandere ha enfermado y en mucho tiempo no vendrá a tocar el órgano... ahí tienes las llaves del coro, los domingos tienes que venir a tocar en la misa...ya lo harás, poco a poco...". Más adelante, tras morir Joxe Mari Eguileor, le dije a Jesus Intxusti Iraola, primer alcalde de la democracia en Mundaka, que teníamos que continuar con la escuela de música que aquel había creado. Fue la primera escuela municipal que existió, hace ahora 40 años. Entonces, los 2 ó 3 más mayorcitos, Pili San Juan, "Pili Txistu" y otros, enseñábamos a los más pequeños a tocar el txistu y el acordeón. Nosotros seguimos el camino marcado por Eguileor. Aquella escuela continua hoy en día, nunca ha parado.

"Tras morir Joxe Mari Eguileor, le dije a Jesus Intxusti Iraola, primer alcalde de la democracia en Mundaka, que teníamos que continuar con la escuela de música que aquel había creado. Fue la primera escuela municipal que existió, hace ahora 40 años."

UM: ¿Cómo se convirtió en una profesión?

Un verano ví que había un curso de órgano en San Sebastián, un curso de verano. Entonces le dije al padre Juan Pedro que quería ir como oyente para aprender más. De primeras me dijo que no, pero al llegar a casa me llamó por teléfono y me dijo que fuera a la oficina de la parroquia. Me dio un sobre a la mano: "...cógelo y vete a San Sebastián". Contenía un montón de dinero para pagar la matrícula. Esas cosas no se hacen ahora.

Cuando cumplí 18 años y terminé el instituto, dije en casa que lo que me gustaba era la música. No lo vieron bien y me enfade con ama...Estuvimos casi dos años sin hablarnos. Empecé a estudiar en el conservatorio de Bilbao y mis hermanos y hermanas me pagaban los estudios. La parroquia de Mundaka me pagaba un dinerito por tocar el órgano y también la parroquia Corpus Cristi de Bilbao. Pero también estudié también Marketing, como me había dicho

ama, aunque siempre en contra de ama...

UM: Sin embargo, vive lejos del salitre de Mundaka... ¿la música es su nexo de unión y su separación?

Sí, uno no sabe dónde va a ganarse la vida. Estuve muchos años viviendo en Mundaka, hasta los 30. Después de Bilbao pasé a San

Sebastián a estudiar, de allí a Barcelona, Suiza... Cuando terminé mis estudios en San Sebastián me fui a Barcelona, al CESIC, Centro Superior de Investigaciones Científicas. Allí, hice un postgrado de música española para tecla, en el "Institutió Milá y Fontanals". Y de ahí en adelante hice un sinfín de cursos... sin parar. Durante unos cursos de verano de San Sebastián conocí a un organista australiano que vivía en Suiza, Brett Leighton. Él impartía clases en Suiza y también fui allí a aprender con él.

En el mundo de los órganos siempre estás aprendiendo, cada órgano es único. La literatura musical del piano es de unos 200 años, aproximadamente, desde el año 1700 hasta hoy. Pero la literatura musical del órgano comienza en el siglo 15. Y además, un órgano francés no tiene nada que ver con un órgano ibérico...cada uno tiene una literatura especial.

Por ejemplo, ayer me escribieron desde Polonia para pedirme que diera un concierto en el pueblo Moskowich. Junto con la petición me mandaron



la descripción completa del órgano: tiene esta trompeta, esta flauta, el teclado es de esta manera, el pedal así... así que tienes que estar continuamente estudiando.

UM: ¿Cuántas horas inviertes en preparar un concierto?

Solamente hacer el registro lleva su tiempo. Tienes que poner etiquetas, prepararlo todo muy bien antes y probar. Eso ya te lleva unas 8-10 horas y después tienes que estudiar.

Hace poco he estado tocando en la catedral de un pueblo cercano a París y era un órgano con cuatro teclados y de pedal grande. Ha sido la primera vez, en toda mi vida, que he tenido la llave maestra de una catedral para abrir todas las puertas. Allí estuve hasta la madrugada para preparar el concierto y otras 22 horas estudiando. El siguiente concierto que tuve fue en Austria y el órgano tenía un teclado muy pequeñito, era del siglo 17 y totalmente diferente al anterior. Verdaderamente es muy difícil.

UM: ¿De qué parte de su amplísima trayectoria musical se siente más orgulloso?

Me quedo con la restauración de nuestros órganos de Urdaibai. Yo vivo en Alicante y desde fuera se ve todo mucho más claro. Hace ahora 15 años pensé que en Urdaibai teníamos que hacer algo, porque

cuando venía en verano o en Navidad siempre oía... el organista de allí ha muerto y ahí está el órgano mudo, el órgano de no sé donde no está bien y no hay dinero para arreglarlo... Por eso planteé por qué no hacíamos algo desde Urremendi para arreglar nuestros órganos. Y así pusimos en marcha hace 15 años el ciclo de conciertos "Urdaibaiko Organoak-Joxe Mari Eguileor".

En Urdaibai hemos arreglado muchos órganos. El armonio de Arratzu está arreglado y también el órgano del convento de La Merced de Gernika-Lumo, los de Santa Eufemia y Santa María de Bermeo, el de Mundaka, Ibarrangelu... el de Gautegiz Arteaga renovado... y pronto se arreglará también el de Lumo. Eso es todo lo que hemos conseguido en estos 15 años.

UM: Otro de sus logros ha sido el acercar nuestro patrimonio musical al público general.

Cuando hicimos el primer concierto en 2004 el cura de Gautegiz Arteaga me dijo: "no va a venir nadie, porque cuando hacemos nosotros conciertos viene muy poca gente y la iglesia es grande..." Y vino muchísima gente. Nosotros, cada año, sabemos que la iglesia se va a llenar.

En nuestro entorno tenemos una muy buena cultura musical y la gente viene con mucho gusto a los conciertos. En verano viene mucha gente de Bilbao o San Sebastián y no vienen solamente para ir a la playa o al monte.

"Desde que empezamos, tengo en mente arreglar el órgano de Muxika. Es el órgano más importante de Euskadi. El patrimonio que tenemos es increíble."

Fijo, fijo vienen alrededor de 100 personas a todos los conciertos. Muchos además desde Mundaka. En Mundaka tenemos siempre unas 50 personas que acuden a todos los conciertos. Bastantes vienen andando, porque lo han cogido como costumbre.

UM: ¿Qué se puede hacer para aumentar la afición por la música de órgano?

En las escuelas de música no se enseña a tocar el órgano, solamente en el conservatorio, a partir de los 12 años. Entonces, de cara al próximo año... tengo en la cabeza ofrecer un pequeño cursillo, en torno al ciclo de conciertos Urdaibaiko Organoak, para impartir, en verano, a través de las Escuelas de Música de Gernika-Lumo o Bermeo.

UM: ¿Satisfecho con lo conseguido hasta ahora?, ¿Dispuesto a continuar otros 15 años más?

Sí, sí...15 o más. Mientras tengamos salud sí... Pero no es fácil... Lo hacemos todo mi marido y yo, hablamos con las parroquias, ayuntamientos... Ahora ya sabemos que algunas cosas están cerradas.

UM: ¿Le queda alguna espinita pendiente?

Desde el primer año, desde que empezamos, tengo en mente arreglar el órgano de Muxika. Es el órgano más importante de Euskadi. El patrimonio que tenemos es increíble. Por ejemplo, el órgano de Ibarrangelu es único, conserva un registro especial. Solamente tienen este registro otros tres órganos de la península ibérica, el registro de "Arpa". El de Gautegiz Arteaga se toca por otro lado y su registro también es especial... Busturialdea acoge tres de los seis órganos de estilo barroco existentes en Bizkaia: el órgano de la iglesia de Andra Mari de Axpe-Busturia, el de la iglesia de San Miguel de Ereño y el de Muxika. El órgano de San Vicente Mártir de Muxika (1760) es una joya patrimonial que, está mudo por su grado de deterioro. En el ciclo de conciertos "Urdaibaiko Organoak" hacemos siempre un enérgico llamamiento para la recuperación de este valioso instrumento, uno de los más antiguos de Euskadi. Pero ahí seguimos sin avanzar. Está muy deteriorado, lleva mudo mucho tiempo y hace falta mucho dinero para arreglarlo, miles de euros.



UM: ¿Tiene algún reto para el futuro?

No me marco nada. Debido a mi enfermedad empiezo a parar un poco...me cuesta viajar.

Yo acabé en Alicante por trabajo. Hice una oposición para ser profesor de música. En cada provincia hay una plaza para profesor de música y normalmente no quedan plazas libres. Me llamaron desde Alicante y me propusieron ser profesor de música allí. Fui a probar. Y allí continué...probando, 25 años después.

UM: ¿Echarás de menos tu pueblo del alma, no?, ¿Qué es lo primero que haces cuando vienes a Mundaka?

Voy a la Atalaya y miro nuestra mar. Mi marido me dice que se me cambia la cara cuando llegamos por Autzagane y ya cuando subimos la cuesta al pasar por Sukarrieta y veo nuestra ría...



OLAZARRA

UNA FERRERÍA, UN MOLINO Y UNA MUJER, JOSEFINA

Josefina Uriarte guarda en su memoria el testimonio de trabajo en el molino de Olazarra, en el río Golako. Su caudal, a su paso por Arratzu y Mendata, fue esencial en la actividad económica de Urdaibai. Las ruinas de la antigua ferrería y del molino de Olazarra, hoy tomadas por la vegetación, dan testimonio de su importante pasado. Primero la ferrería, hasta la llegada de la crisis del hierro vasco, y luego el molino, hasta las riadas de 1975, aprovechaban la fuerza del curso del agua, para su actividad.



Josefina recuerda con cierta nostalgia los años de trabajo en el molino, una vida dura y de mucho esfuerzo, pero como bien dice, *“pude dar a mis hijos todo lo que necesitaban”*.

El molino Olazarra fue una infraestructura industrial especializada, por ser un molino harinero de dos ejes. Tenía dos piedras, una para moler maíz y otra para moler trigo, porque no se podía utilizar la misma

piedra. Josefina Uriarte, propietaria del molino, nos cuenta la historia más reciente de esta infraestructura industrial. *“Yo vivía en Gernika y en el año 1959, por matrimonio, vine a vivir al molino. No conocí la ferrería en funcionamiento, sólo el molino. Aquí trabajábamos tres personas, todas de la familia, mi suegra, mi cuñada y yo. Hasta las riadas de 1975, que lo destrozaron todo y tuvimos que marcharnos, vivíamos del molino, Teníamos mucho trabajo, los vecinos y vecinas de Mendata y de pueblos cercanos traían su trigo o su maíz para molerlo. Cada familia traía su cereal. De cada 50 kilos, 5 kilos eran para el molino, que separábamos del mismo grano. Mi suegra decía, que durante la guerra, a menudo había que trabajar de noche, porque se cerraban muchos molinos, y mujeres y hombres, que necesitaban dar de comer a los niños, venían, hasta de Bermeo, con 2 y 3 kilos de maíz para moler. Era una necesidad y a esta gente no se les cobraba”,* recuerda Josefina.

Como molino, tuvo mucha actividad, gracias, en parte, al cauce del río Golako, que era de los más importantes de Bizkaia por su caudal y la fuerza del agua por su desnivel. *“Esperábamos a que se llenara la presa, y entonces, ya fuera día o noche, poníamos el molino en marcha. A veces no había fuerza para mover las dos piedras, la del maíz y la del trigo, entonces teníamos que parar y esperar a que*



SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SALUD AMBIENTAL

Laboratorio

Experiencia y especialización como Laboratorio Microbiológico de Análisis de Aguas y Alimentos, así como de aire interior.

Consultoría

Asesoramiento, Diseño, Aplicación y Control de Soluciones tecnológicas avanzadas.

Formación

Ofrecemos capacitación en materia Alimentaria y Ambiental para aumentar el nivel de conocimientos de las personas en sus puestos de trabajo.



Polígono Industrial San Isidro II
Idorsolo, 15 – Dpto 3.2 – 48160 Derio





LA FERRERÍA

Olazarra fue una importante ferrería mayor. Todavía, entre la maleza, podemos distinguir los arcos de entrada y salida de agua, así como las estructuras interiores. Su existencia consta en documentos del S. XVII, pero es en el S. XVIII cuando alcanza pleno rendimiento: produce más de 700 quintales de hierro, que se traía de los montes de Triano, transportado primero en barco hasta Rentería, y luego a lomos de animales hasta Mendata. Entonces era propiedad de la Condesa de Montijo, de la Casa de Arteaga. La infraestructura constaba de una antepara desde la que caía el agua hacia las ruedas, que movían los muelles y los mazos. Un muro de piedra separaba la zona del horno, y junto al taller estaba el almacén, que guardaba el carbón de madera y el mineral de hierro. El equipo básico de operarios lo componían cinco personas.

la presa se volviese a llenar para seguir el trabajo". Toda la maquinaria del molino era de madera, incluida la rueda.

Josefina también recuerda la colaboración de los vecinos para el mantenimiento del molino y para arreglar las averías. En los períodos en los que se trabajaba día y noche, cada semana, había que levantar las piedras con la grúa, de la que aún se conservan las piezas, para picarlas de arriba a abajo, un trabajo especial que realizaba el abuelo del caserío de al lado. Esta colaboración vecinal también se dio el día que la riada asoló el molino. Ocurrió

en el año 1975. *"Cuando vino acudieron los vecinos y empezaron a sacar el ganado. Yo les dije, el ganado se olvida, pero las personas no, así que poneros a salvo. Cada uno ayudaba en su barriada".*

Josefina sigue siendo una mujer decidida y activa, que disfruta de la compañía de hijos, nietos y biznietos, que le visitan a menudo, y recuerda con cierta nostalgia los años de trabajo en el molino, como una vida dura y de mucho esfuerzo, pero como bien dice, *"pude dar a mis hijos todo lo que necesitaban".*

 **Busturialdeko**
mankomunitatea

Jasangarritasunagaz bat!



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

DISEINUA

PÁGINAS WEB, ON LINE DENDAK
FOLLETOS, TRIPTIKOAK, FLYER
KATALOGOAK, PAPELERÍA, LOGOTIPOAK
MERCHANDISING, REDES SOCIALES



Prensa oharrak,
Dosier de prensa,
Errebistak,
Gabinete de prensa,
Newsletterak,
Edición de libros,
Prensaurrekoak,
Gestión de medios

KOMUNIKAZIOA

BERRI-AGENTZIA, ZABALKUNDEA
ETA KOMUNIKAZIOA
AGENCIA DE NOTICIAS, DIFUSIÓN
Y COMUNICACIÓN



Ze ideia ona!
nueva europa
www.nuevaeuropa.eus
1995. URTETIK GERNIKA-LUMON
DESDE 1995 EN GERNIKA-LUMO



EL CRUCERO DE RENTERÍA, del medievo al siglo XXI

En plena encrucijada, entre el barrio Rentería de Gernika-Lumo y los caminos que llevan a Ajangiz, Mendata, Arratzu y Lekeitio, la Cruz de Rentería es un referente histórico y un emblema, que imprime carácter al barrio. Batallas medievales, enfrentamientos de tropas, el paso de peregrinos y los avatares ocurridos durante más de cinco siglos, le han hecho mella y, pese a todo, se mantiene firme en el tiempo.

Los vecinos del barrio Rentería, de Gernika-Lumo, tienen a gala este emblemático crucero, que permanece en nuestra memoria como un monumento que *"siempre"* ha estado ahí. Punto de encuentro, popular lugar de reunión, y testigo de otros tiempos, el Crucero de Rentería, ahora modernizado como *"pseudo rotonda"*, guarda en su haber un extenso legado histórico.

El crucero de Rentería es una cruz de piedra de finales del siglo XVI, situada entre el barrio Rentería, hoy gernikes, y la Anteiglesia de Ajangiz. Los historiadores emparentan este crucero con el de Goicolejea en Larrabetzu.

Según detalla el miembro del grupo de historia local "Gernikazarra", Alberto Iturriarte, la tradición señala que el crucero se levantó en el lugar en el que combatieron las casas de Arteaga y de Muxika, en la Edad Media, en las guerras que mantuvieron los diferentes bandos o linajes vizcaínos. Existe constancia documental de una batalla acaecida en el año 1445, en la que *"...pelearon los de Butrón y los de Arteaga cerca de la rentería de Guernica. En la cual pelea murieron seis hombres y una mujer de Arteaga, y murieron dos hombres de Butrón. Y fueron heridos sesenta hombres de Arteaga"*. Al parecer, también se libró allí mismo otra batalla en 1468, de la que no se disponen de datos documentales.

Existen otras fechas que señalan el valor histórico de la Cruz de Rentería. En 1737, por ejemplo, el crucero estaba situado en la anteiglesia de Ajangiz. Al no disponer de parroquia propia el pueblo, cada una de sus casas estaba sujeta a una de las cuatro iglesias parroquiales que se repartían Ajangiz. Tras un litigio entre estas iglesias parroquiales, el obispo de Calahorra ordenó



La Virgen en el
reverso de
la Cruz.



al cabildo de Lumo entregar al de Gernika los muertos en la casa torre de Rentería, junto a la cruz de Rentería. Años más tarde, en 1793, el obispado de Calahorra recordó que cuando murieran personas en la casa torre de Rentería, había que: *"...conducirlos hasta la calzada junto a la ermita de La Magdalena, o paraje que llaman la Cruz de la Rentería, (que se encuentra a 100 pasos de la torre)"*.

Otra fecha significativa fue el 2 de mayo de 1835, año en que la cruz fue destruida como consecuencia de una batalla por las calles de Gernika, Lumo y Rentería, entre las tropas liberales y carlistas. Los cañones de la cruzada terminaron con la cruz, con la ermita de Santa María Magdalena, con el archivo municipal del concejo de Ajangiz y con la gran mayoría de los caseríos del barrio. También dieron fuego en la batalla a la iglesia de La Merced.

En 1893 el concejo de Ajangiz reparó la cruz y lo hizo mediante convocatoria pública por un presupuesto de 766 reales.

La cruz de Rentería no es *"única"* en su especie y defiende con vehemencia las características propias de este tipo de monumentos: ocupa el lugar donde se produjo una batalla medieval, es un cruce de caminos y como en otros casos, está en el *"Camino"*. Es habitual encontrar cruces como la de Rentería en el Camino de Santiago y de hecho, un ramal del Camino Jacobeo llegaba desde Marmiz hasta Rentería y desde allí se cruzaba la ría por Ibinarriaga o por el puente que se levantó entre Rentería y la villa de Gernika en 1540.

En época más reciente, el crucero de Rentería ha sufrido traslados, como en 1997 durante las obras del puente de Rentería, y graves accidentes, como el ocurrido en 2013, cuando un camión tiró y arrastró la cruz. El monumento

quedó hecho añicos. Tras aquel desafortunado accidente fue sometida a un profundo proceso de restauración, *"la intervención ha sido complicada y laboriosa ya que se encontraba fraccionada en muchas piezas de diverso tamaño, que a su vez, se mezclaban con partes reconstruidas en intervenciones anteriores. Las únicas partes del crucero que quedaron en su ubicación tras la caída fueron el plinto, formado por los tres anillos circulares y la basa"*, nos narra Alberto Iturriarte, de Gernikazarra.

Tras las labores de reconstrucción, el monumento quedó especialmente protegido en una plazoleta ajardinada, en forma de *"semirotonda"*, frente a la antigua taberna Argatxa.



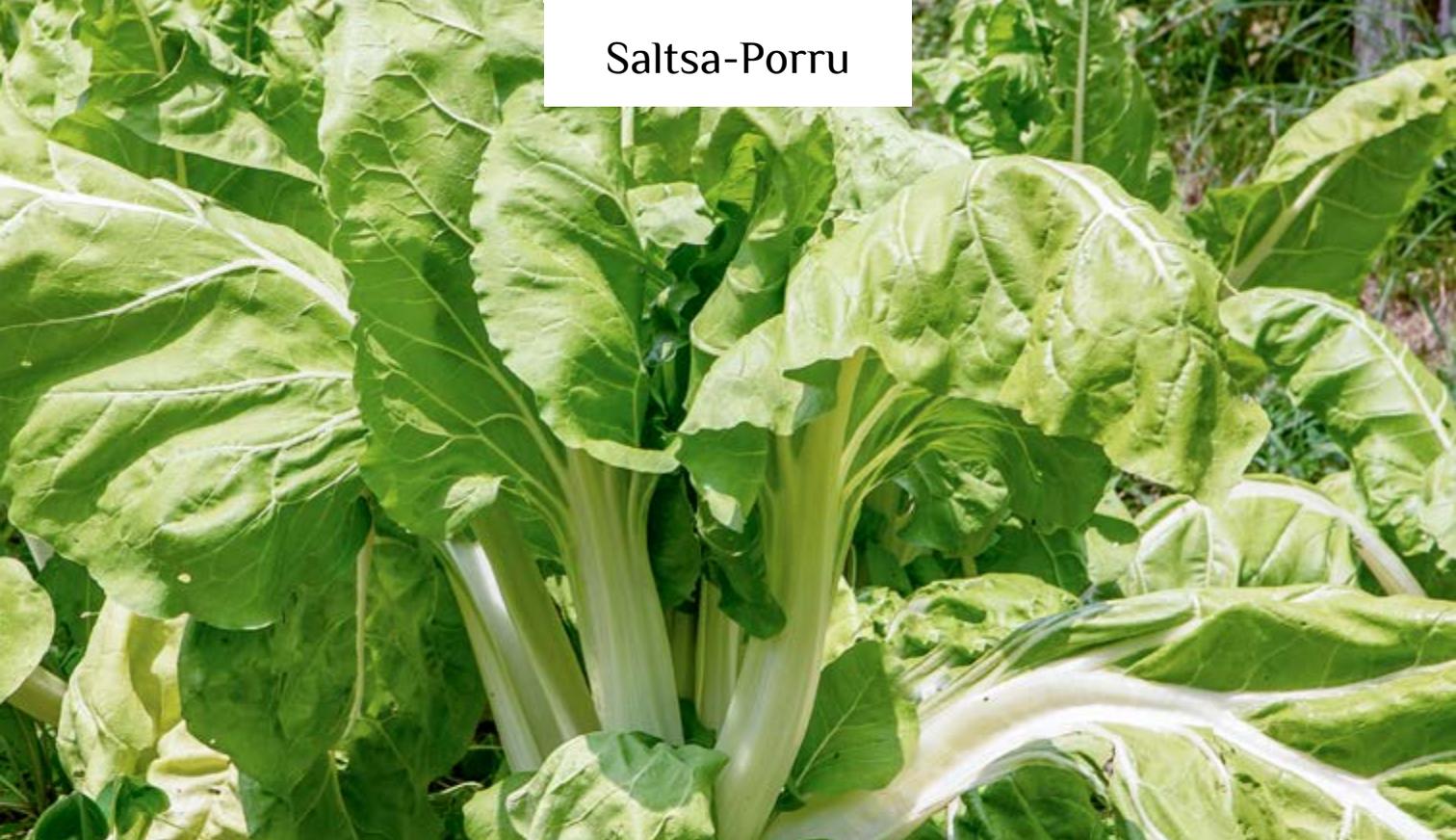
Cristo en el anverso de la Cruz

DESCRIPCIÓN

Cruz de piedra arenisca con base o plinto circular de tres anillos de sillería.

Sobre éste, un pedestal a modo de piedra rectangular con recuadros internos adornados por círculos labrados. Se alza una columna con fuste liso (adornos circulares zona inferior), rematada por capitel de volutas donde se apoya la cruz.

En la cruz destaca la figura de Cristo crucificado en el anverso y la Virgen con el Niño en brazos en el reverso.



LA ACELGA, ¿aburrida?

Lejos de la fama que le precede, la acelga es una verdura con múltiples propiedades y posibilidades. Podría decirse que la acelga es a las hortalizas lo que el cerdo es a las carnes, de ella "se aprovecha todo". No hay huerta que se precie que no tenga brotes de acelgas, todo el año. Beneficiosa para la salud y sorpresivamente jugosa para el paladar, la acelga bien merece conocerse mejor.

La historia ha sabido valorar a esta verdura, cuyo origen se remonta varios milenios atrás. La acelga era un alimento básico en la Europa medieval y ya en el siglo V a.C los griegos la consumían. Es una hortaliza fácil de cultivar todo el año y un alimento que aporta infinidad de beneficios a nuestra salud y de ella se aprovecha todo.

Por delicada que parezca, se cultiva durante todo el año, aunque hay variedades de siembra primaveral y otras de siembra otoñal, que es la que más resiste el frío del invierno. Su fragilidad llega una vez cortada, su conservación entonces no supera los cinco días.

La variedad más habitual en nuestras huertas es la que presenta grandes hojas verdes brillantes y con marcados nervios en blanco, los peciolo, comúnmente conocidos como pencas (los tallos) son blanquecinos. Las variedades que responden a estas características son 'Ginebra', 'Rey de invierno' o 'Lucullus', aunque su nombre científico es *Beta vulgaris*.

Lo bueno que tiene esta prima-hermana de la espinaca, es que se consume toda la planta, desde el tallo a la hoja. Los brotes y las plantas muy tiernas se pueden consumir crudas en ensaladas.

Para recolectarlas o comprarlas debemos fijarnos en que

las hojas sean de color verde vivo, no deben presentar agujeros, y deben ser carnosas y hermosas. La penca debe ser de color blanco. También hay una variedad con tallos rojizos, pero habitualmente se utilizan más como elemento decorativo en huertos, jardines y balcones.

Para recogerlas se deben cortar las hojas exteriores, las más grandes, y se mantiene en la planta el resto. Así se consigue una cosecha continúa que puede durar varios meses.

Pero si hay algo que hace grande a la acelga son sus infinitas propiedades nutricionales. Es una fuente excelente de calcio, especialmente indicadas para

prevenir la osteoporosis. Contiene vitaminas A, C y K. Es rica en potasio, magnesio y ácido fólico. Sin embargo, está desaconsejada para personas con problemas gastrointestinales, ya que tiene altas propiedades laxantes, por su alto contenido en fibra. Entre otros beneficios, evita el estreñimiento, combate la anemia, refuerza los huesos y ayuda a adelgazar, ya que sacia el apetito con un escaso aporte calórico (20kcal/100g).

El truco de la acelga es cocinarla con cariño y tratar de buscar el equilibrio en el sabor. Acompañadas con patatas, troceadas con arroz, en tortillas y cremas...experimenta y déjate sorprender.

¿Sabías que...?

- Es recomendable que no pase mucho tiempo desde que se recoge hasta que se consume, porque se pierden vitaminas y la hoja adquiere un gusto amargo.
- Su decocción (25-50g por litro de agua) es útil contra el estreñimiento, las inflamaciones del aparato urinario, las hemorroides y las dermatosis.
- Su aporte de ácido fólico y flavonoids ayuda a prevenir el cáncer.



"Acelgas a la Vasca"

Ingredientes:

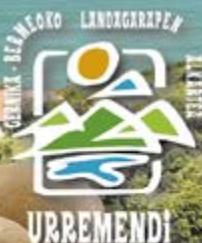
- 1 manojo de acelgas
- 4 patatas
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen
- 4 dientes de ajo
- Harina y huevo para rebozar
- Aceite de oliva para freir
- Una pizca de sal

- Separa las pencas de las hojas verdes, quítale los hilos a las pencas y pártelas en pedazos. Limpia las hojas verdes y pártelas en tiras alargadas.

- Cuece las patatas, ya cortadas, y las pencas a fuego suave (20 minutos y sazona). Reboza las pencas por harina y huevo, y frielas.

- En otra sartén, pon 4 cucharadas soperas de aceite, los ajos laminados, dóralos y añade las hojas verdes. Saltea y añade la patata cocida y caldo de cocción.

- Sirve la patata y las hojas de acelga rehogadas, y cúbreelas con las pencas rebozadas.



Gure eskualdea bermatuz

Landa Garapen Elkarte / Domingo Alegria enparantza, 7/g - 48300 Gernika-Lumo (Bizkaia)
Tel: 94 625 76 097 / www.urrremendi.org / urrremendi@urrremendi.org



ESTACIÓN DE BOMBEO DE SUKARRIETA, EL CORAZÓN DEL SANEAMIENTO DE URDAIBAI

El Parque La Marisma de Sukarrieta alberga en su interior una “*pieza clave*” para garantizar una gestión sostenible del saneamiento en Urdaibai: una estación de bombeo. Es la actuación central para completar la red de saneamiento de la margen izquierda de la ría de Mundaka. Su función será impulsar las aguas residuales a depurar. Han sido tres años de importantes obras, cuyo final ya está muy próximo.

En el subsuelo, bajo el Parque La Marisma de Sukarrieta, se encuentra una de las obras más importantes del Plan de Saneamiento de Urdaibai, una infraestructura compleja que permitirá garantizar el saneamiento eficaz de las aguas residuales de Busturialdea. La función de la estación de bombeo construida en Sukarrieta será recibir las aguas residuales de toda la margen izquierda y parte de las de la margen derecha de la ría de Mundaka y bombearlas para que lleguen hasta la depuradora de

Lamiaran. Se superará así el fuerte desnivel de terreno existente y los diferentes accidentes orográficos de nuestra comarca a los que el proyecto ha tenido que hacer frente.

Las limitaciones del terreno, que tras las obras recuperará su fisonomía y funcionalidad como parque público; y la necesidad de situar el bombeo lo más cerca posible de la ría, ha exigido una obra de gran complejidad técnica, para soterrar la infraestructura e instalarla por debajo del nivel del mar. Uno de los grandes retos a los que se ha



Subsuelo del Parque La Marisma durante las obras

Una importante obra de ingeniería civil

Tras la conclusión de los trabajos de construcción de la estación de bombeo, instalación de un moderno equipamiento tecnológico y la realización de las pruebas necesarias, entrarán en servicio los colectores que van desde el barrio San Kristobal de Busturia a Sukarrieta y desde aquí hasta la depuradora de Lamiaran en Bermeo. Se prevé que la puesta en marcha de la estación de bombeo de Sukarrieta sea en septiembre, en función de las pruebas iniciales.

Estas obras, financiadas por el Gobierno Vasco, han supuesto una inversión de 12.500.000€. La inversión total para el saneamiento de Urdaibai es de 49 millones de euros. Una obra indispensable, que evidencia la urgente necesidad de realizar una gestión exigente en el saneamiento y abastecimiento de Urdaibai, si queremos tener una buena calidad de agua.

El objetivo final es evitar el vertido anual de 14 millones de metros cúbicos de agua residual a la ría de Mundaka, que hará realidad que el agua de la cuenca de Urdaibai sea limpia, saludable y respetuosa con la biodiversidad. Un reto alcanzable en dos años, para 2020.

hecho frente en esta actuación ha sido la necesidad de que permanezca oculta, fuera de la vista y no afecte al uso y disfrute de este parque, emblemático y muy popular en Sukarrieta.

Para ello, se ha creado un gran cajón soterrado, de 40x40 metros, soportado por 300 pilotes de hormigón. El cajón es estanco y supera los 5 metros de altura. Pese a su envergadura, ha quedado totalmente oculto bajo el parque.

Una obra colosal y delicada al mismo tiempo, en la que se ha invertido un gran esfuerzo técnico y económico por parte de URA, la Agencia Vasca del Agua.



UDAZKENA - OTOÑO

Iraila / Septiembre	Urria / Octubre	Azaroa / Noviembre	Abendua/ Diciembre
A A A O O L I	A A A O O L I	A A A O O L I	A A A O O L I
1 2	1 2 3 4 5 6 7	1 2 3 4	1 2
3 4 5 6 7 8 9	8 9 10 11 12 13 14	5 6 7 8 9 10 11	3 4 5 6 7 8 9
10 11 12 13 14 15 16	15 16 17 18 19 20 21	12 13 14 15 16 17 18	10 11 12 13 14 15 16
17 18 19 20 21 22 23	22 23 24 25 26 27 28	19 20 21 22 23 24 25	17 18 19 20 21 22 23
24 25 26 27 28 29 30	29 30 31	26 27 28 29 30	24 25 26 27 28 29 30



■ Bisita berezia Arrolara oinez 5€ / Visita especial al Oppidum de Arrola a pie 5€

**VEN Y DESCUBRE
COMO SE VIVIA EN URDAIBAI
hace 2300 años**

**ZATÓZ ETA EZAGUTU
ZELAN BIZI ZIREN URDAIBAIN
orain 2300 urte**

Arrolagune
Arrolako Oppidum-aren
Interpretazio Zentroa



Arrolagune Arrolako Oppidum-aren Interpretazio Zentroa da, Arratzuko Arrola mendian kokatutako aztarnategi arkeologikoa. Honek Bigarren Burdin Aroko herrixka gotortuaren aztarnak erakusten ditu, bertako bizimodua islatuz. Bizkaiko historia ezagutzeko ezinbestekoa.

Zabalik, markatutako asteburutan. Bisitatzeko ordutegia: 10:00 h. -14:00 h.
(Bisita gidatuak/Taldeak, aurretiz erreserbatu)

Arrolagune es el Centro de Interpretación del Oppidum de Arrola, yacimiento arqueológico del monte Arrola (Arratzu), que muestra en detalle y recrea la vida del poblado fortificado de la 2ª Edad del Hierro, clave para conocer la historia de Bizkaia.

Abierto, los fines de semana señalados. Horario de visitas: 10:00h.-14:00h.
(Visitas guiadas/Grupos, reserva previa)

Erreserbak: Astelehenetik Barikura
Reservas: Lunes a Viernes 10:00 h. - 14:00h.
Tel.: 634 24 37 62
Email: arrolagune@visiturdaibai.com

Sarrera / Entrada General: 3€
Jubilatuak / Jubilados: 1€
12 urtetik beherakoak: Doan
Menores de 12 años: Gratis

Beti-Jai

GARGANTÚA,

tragón, bonachón y con cuerpo de fiesta



Este gigante amable y fiestero, con la boca abierta, ha acompañado desde siempre las fiestas populares de muchos pueblos de Euskadi. Simpático y divertido para los niños y niñas, es igualmente temido por muchos otros, que veían cómo el gigante tragaba a quien se metía por su boca. El primero que salió a la calle fue el de Bilbao en 1845 y tras su destrucción por una bomba carlista (1874), reapareció en 1897. El nuestro, el de Gernika, fue un hermano gemelo de aquel, y lo estrenamos en 1915.

ferrovial
servicios

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

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

Arrien Optika 

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

El Gargantúa nació en Bilbao, en las fiestas de la Semana Grande de 1854, y fue una idea de "bombero", no en vano fue Antonio Echaniz, distinguido artesano y bombero de profesión quién lo ideó. El personaje está basado en las novelas francesas de "Gargantúa y Pantargruel", del literato francés Rabelais, que contaban que Gargantúa era hijo de dos gigantes, llamados Grandgousier y Gargamelle. Lo cierto es que fue una bilbainada, una ocurrencia de una cuadrilla, "los pasteleros", que buscaban divertir y divertirse en las fiestas de Bilbao. Se calculó que aquel día pasaron "más de mil chicos que engulló...", según recoge Gernikazarra, Grupo de Historia de Gernika-Lumo (referencia al catálogo de la exposición G y C).

El personaje continuó formando parte de las fiestas de Bilbao, hasta que fue destruido durante la guerra carlista, en 1874. El 22 de agosto de 1897 reapareció en el Arenal, por obra de Higinio Basterra, en los talleres Basterra-Larrea. El hermano gemelo de aquel Gargantúa es el que llegó hasta Gernika para quedarse. Así lo describen desde Gernikazarra, a través del acta de la sesión ordinaria de un pleno municipal del 28 de junio de 1915. "Gestionar la adquisición de seis Gigantes, cuatro Cabezudos y un Gargantúa que se hallan en venta en la villa de Bilbao, para las próximas fiestas de San Roque, dentro de la base de 3.900 pesetas". En la prensa local de aquel año se relata lo espectacular de su llegada y el caluroso recibimiento que le profirieron los vecinos de Gernika-Lumo. La Gaceta del Norte tituló: "Ya están aquí" y añadió: "...Resultó un espectáculo divertidísimo la llegada por carretera del Gargantúa...". La presentación oficial tuvo lugar el 14 de agosto de 1915, visperada, en un recorrido que partió desde la Plaza de los Fueros. En aquel tiempo, el Gargantúa era transportado por las calles en un carro con bueyes, manejado por Julián Omaetxebarria y Pablo Nabea, y los tamborileros acompañantes eran Bernardo Omaetxebarria "Kataplex" y Germán Candina.

Según los datos recogidos por Gernikazarra, aquel primer Gargantúa fue efectivamente adquirido por el Ayuntamiento de Gernika en 1915, junto con los Gigantes y Cabezudos, aunque inicialmente fueron creados para otro pueblo. El Ayuntamiento rentabilizó la inversión y

En otra época solamente entraban los niños por el Gargantúa. No estaba bien visto que entraran las niñas.



Gargantua en Gernika, 1925 (por la actual calle Pablo Picasso)

- El Gargantúa, de la punta de su nariz a la rabadilla, mide 4,5 metros de largo y, desde el suelo al rabillo de la txapela, 4 metros de alto.
- La boca se cierra mediante un balancín al entrar un niño o niña y al mismo tiempo se cierran sus ojos. Un detalle luminoso y sonoro acompaña sus movimientos, para darle modernidad.
- El Gargantúa de Gernika viste pantalón azul mahón, las tradicionales abarcas, txapela negra y un blusón color burdeos, en homenaje al escudo de Gernika-Lumo.





Gargantúa en Gernika, en las fiestas de 2016

Foto Ayuntamiento Gernika- Lumo



Gargantúa en Gernika, 1928 Archivo Gernikazarra

ofreció en alquiler el Gargantúa en varias ocasiones a poblaciones como Bermeo o Eibar.

Aquel tragachicos o tragaldabas, como es conocido en otras zonas, además de en las fiestas patronales también amenizaba los días señalados, como los lunes especiales de octubre, o actos importantes. Antes y ahora, los niños se adentran en su boca para, a través del tobogán que esconde en su interior, salir por la parte trasera del gigante.

¿SABIAS QUE...?

- El primer Gargantúa que tuvo Gernika era hermano gemelo del de Bilbao, y durante un tiempo fueron los únicos que existían en todo el mundo.

Gargantúa, único en su especie

Hubo un tiempo en el que solo Gernika y Bilbao contaban con Gargantúas, eran únicos en todo el mundo. El Gargantúa de Gernika ardió durante el Bombardeo del 26 de abril de 1937 y desde entonces, la figura de aquel personaje caricaturesco y tragón ha estado presente en la memoria festiva del pueblo gernikés y ha llegado también a otros lugares como Vitoria, Logroño, Zaragoza o incluso, algunas localidades de Argentina.

Con la vista puesta en aquella época y con la intención de recuperar este icono festivo, el Ayuntamiento de Gernika-Lumo recreó en 2016 la figura del Gargantúa, que hoy vuelve a tener protagonismo en las fiestas locales y en los diferentes actos festivos.

El taller de los Hermanos Garate fue el encargado de recrear esta antigua figura, moderadamente renovada. El Gargantúa, de cuatro metros y medio de largo y cuatro de alto, aparece montado en una plataforma rodante. Está realizado de forma artesanal y mientras el primer Gargantúa que tuvo Gernika fue realizado con mimbre y tela, el actual es de resina de poliéster con fibra de vidrio. Aunque la figura bien puede soportar el peso de un adulto, está pensado para que niños y niñas de 5 a 8 años disfruten y se deslicen a través de él. Además, para quitar el miedo que muchos tienen a esa boca gigantesca que se abre y se cierra y traga a los niños, la cara del gigante presenta un semblante tranquilo y bonachón.

Visit Urdaibai
© bai Nueva Europa

RUTAS TURÍSTICAS
Culturales y ecológicas
DURANTE 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

Ongi jateak mesede egiten digu



Goi-mailako
elikagaiak

Alimentos de
calidad superior

Ongi jatea ez da soilik kalitatezko elikagaiak aukeratzea. Ongi jatea gure baserritar, abeltzain, arrantzale eta elikagai industriari bultzada ematea ere bada.

Era jasangarrian jaki naturalak ekoitz ditzaten gure ingurune eta ekonomiarekin bat.

Horixe da ongi jatea!



hazi
LANDA, ITSASERITZ ETA ELIKAGAIEN SUSTAPENA
DESARROLLO RURAL, LITORAL Y ALIMENTARIO

Euskadi, auzolana



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

2018 URTEA IKUSKARRIA IZANGO DA BIZKAIAN



EUROPEAN RUGBY CHALLENGE CUP

Maiatzaren 11n eta 12an



THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS AWARDS

Ekainaren 16tik 19ra



GETXO-BIZKAIKO BALKOIA

Irailaren 12an



MTV SARIAK

Azaroaren 4an