

URDAIBAI

2018
Nº 15

© MAGAZINE ONLINE

BERMEO
Tuna World Capital
¡Por supuesto!

| LA RUTA JURADERA

| ADOLGO AREJITA, EUSKALTZAINA

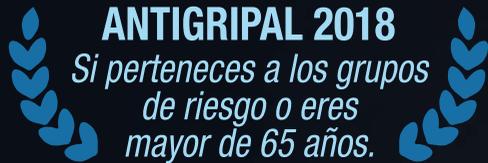
| EL PORTAL DE SAN JUAN DE BERMO

| FLORENTINO LARRINAGA DE MUNDAKA

| GALLINAS ECOLÓGICAS EN BUSTURIA

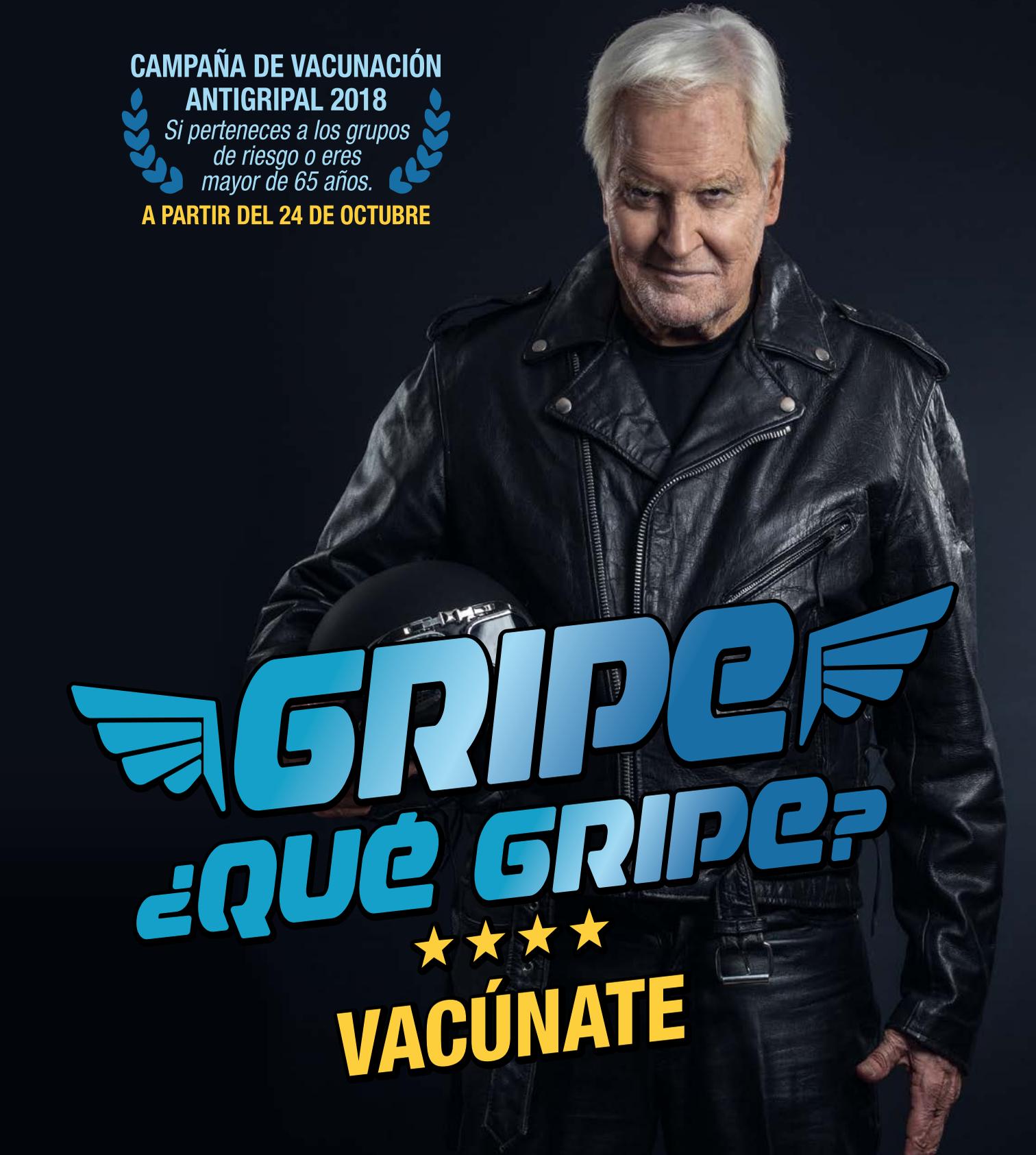
| EINGO TALDEA

**CAMPAÑA DE VACUNACIÓN
ANTIGRIPIAL 2018**



*Si perteneces a los grupos
de riesgo o eres
mayor de 65 años.*

A PARTIR DEL 24 DE OCTUBRE



GRIPPE
¿QUÉ GRIPPE?
★★★★
VACÚNATE



Osakidetza

**30
AÑOS**

**VACUNANDO
FRENTE
A LA
GRIPE**



La cultura, siempre

La historia reconoce en Busturialdea, una trayectoria de actividad valiente, con visión, con sacrificio y con logros. Lo vemos en la capacidad de emprender de nuestros antepasados. Este rasgo les define muy bien. Arriesgaron para buscar sustento en la riqueza del mar, mucho más allá del golfo de Bizkaia. Gestionaron los bosques y la energía del agua cuando levantaron ferrerías y molinos y, con su actividad, sus familias. *Cultivaron* el paisaje y criaron ganado, para proveerse de alimentos. Montaron industrias punteras, que aportaron bienestar a los pueblos..., y muchos, no hace tanto, salieron al mundo a ganarse el pan y construir sus vidas con trabajos, tan duros, que pocos resistiríamos hoy.

Nuestra comarca tiene en su horizonte sus metas. Siempre dispuesta a avanzar, a innovar, a crear, posee un patrimonio inmaterial y un patrimonio humano, que a lo largo de la historia ha puesto en marcha el motor imparable de proyectos y actitudes emprendedoras. Algunos como la pesquería del atún, referentes en el mundo, hoy justifica, en Bermeo, una iniciativa tan importante como *Bermeo Tuna World Capital*; y proyectos pequeños, encomiables y ejemplares como la granja ecológica de gallinas Zabale, en Busturia, por destacar dos reportajes de este número de la revista, cuyo interés habitualmente trasciende Busturialdea y Urdaibai. En esta ocasión, además, abordamos dos temas nucleares de nuestra cultura e historia, *la creación del euskera* batua y la recuperación de la *Ruta Juradera*, quinientos años después de que el último *Señor de Bizkaia* la recorriera para jurar nuestros Fueros.

Economía y cultura son dos *fuerzas* inseparables. Su poso es nuestro patrimonio, la riqueza inmaterial que permanece, la *savia* del futuro.

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 Gangoití, 15, bajo
 Gernika-Lumo (Bizkaia)
nuevaeuropa@nuevaeuropa.com
www.nuevaeuropa.eus



ERREPORTAJEA 04

BERMEO TUNA WORLD
 CAPITAL



VISIT URDAIBAI 08

LA RUTA JURADERA,
 Más allá del Árbol de Gernika



ELKARRIZKETA 10

ADOLFO AREJITA,
 Euskaltzaina



LEKUKO 14

EL PORTAL DE SAN JUAN,
 Historia de Bermeo



KALERIK KALE 18

WELCOME MR. LARRINAGA,
 Mecenaz de Mundaka



SAL TSA-PORRU 20

EL KIWI,
 A tu salud



BERDEAN 22

GALLINAS ECOLÓGICAS,
 "Felices" y sanas



BETI-JAI 24

EINGO TALDEA,
 Lleva la música de siempre a la calle

BERMEO TUNA WORLD CAPITAL ¡Por supuesto!



Compromiso, ciencia y pesca van de la mano en el proyecto *Bermeo Tuna World Capital*, una ambiciosa iniciativa que engloba conocimiento, formación e innovación en torno al atún. Para su desarrollo se han asociado agentes públicos y privados involucrados en el sector pesquero, que comparten responsabilidad en el objetivo de proteger y poner en valor el atún y la economía que genera. Bermeo, por su vocación y tradición *arrantzale* y conservera, reúne las características, agentes y valores, para liderar la asociación.

Bermeo Tuna World Capital (BTWC) nació como asociación para promover las buenas prácticas y la sostenibilidad en torno al sector del atún. Su presentación, en la pasada edición de Arrain Azoka de Bermeo, puso de manifiesto el reto de ser líderes a nivel mundial en la gestión sostenible de esta especie tan apreciada, sustento económico de un amplio sector, que se debe al respeto por el medio ambiente para garantizar su sostenibilidad.

Su fórmula de alianza público-privada, que involucra a todos los agentes clave de la cadena de valor del atún en Bermeo, Euskadi y el mundo, es una garantía de éxito. Veintitrés instituciones y empresas privadas forman parte de BTWC. Entre ellas las Asociaciones de Atuneros Congeladores (ANABAC y OPAGAC); la Cofradía de Pescadores de Bermeo; las conserveras Campos, Serrats, Arroyabe, Zallo, Cusumano y Garavilla; grupos de distribución alimentaria (Eroski y Uvesco); las empresas de diseño y fabricación de equipos electrónicos para el sector marino y pesquero Nautical, Marine Instruments y Zunibal; la empresa dedicada a la industria de productos de alimentación animal incluidas las harinas de pescado, Barna; el Aquarium de Donostia-San Sebastián; la fundación para el desarrollo rural y litoral HAZI, el Foro Marítimo Vasco, el Museo Marítimo de Bilbao y el centro tecnológico AZTI, así como el Ayuntamiento de Bermeo, la Diputación Foral de Bizkaia y el Gobierno Vasco.

Las empresas privadas, y entre ellas destaca el sector conservero, son parte fundamental del proyecto, ellas trabajan la materia prima y valoran especialmente el esfuerzo común. Conservas Serrats está desde el inicio involucrada en esta iniciativa. Ignacio Serrats es el vicepresidente de la BTWC: "El potencial de Bermeo en el mundo del

atún no puede pasar desapercibido y no debemos dejar que otros se apropien de una capitalidad que por historia y por trascendencia Bermeo debe poseer. El sector conservero de Bermeo, es un sector que apuesta por pesquerías sostenibles, es lo que nos garantiza el futuro, si no hay peces en el mar, no habrá conservas de pescado. Ya tenemos una experiencia con la anchoa y creo que de los errores debemos aprender, debemos apostar por la sostenibilidad, nuestro Bonito del Norte ya pertenece a ese tipo de pesquerías certificadas como sostenibles y nosotros apostamos por todo tipo de atunes que pertenezcan a este tipo de pesquerías y los armadores bermeanos son un ejemplo en ese campo y en ese convencimiento." Esa convicción es lo que ha llevado a una mayor implicación de todos los agentes relacionados con el atún en Bermeo, "Entendemos que potenciar Bermeo y darle visibilidad, en unas circunstancias donde el turismo se desarrolla cada vez más, es muy importante.

Los beneficios que puede aportar al sector conservero, son los que se deriven de una mayor visibilidad de Bermeo, de sostenibilidad, de que se asocie ese Bermeo, a un pescado de calidad, sostenible y como derivada podamos defender nuestros productos en el mercado global y en el mercado local".

Una alianza público - privada para liderar la pesquería del atún en el mundo, desde la cultura, la identidad y el cuidado del medio ambiente.

El Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, Bittor Oroz, como presidente de BTWC, manifiesta que "es necesario actuar en aras de la sostenibilidad de la pesquería del atún. Las previsiones de aumento de población y consumo de pescado harán que éste se convierta en un recurso estratégico (la mayoría de los recursos naturales marinos están en su rendimiento máximo sostenible), por lo que es necesario poner en marcha un movimiento que promueva las buenas prácticas en torno a este escaso recurso. El atún es además una fuente de proteínas natural y saludable, básica en la alimentación humana que se debe garantizar



Busturialde,
EUSKARA eta
URDAIBAIEN alde



para las generaciones futuras. El objetivo principal de BTWC es convertir Bermeo en la ciudad referencia mundial del sector del atún, a través de la colaboración entre la ciencia y la pesca, además de impulsar la actividad económica, recuperar, gestionar y difundir el patrimonio histórico, internacionalizar la marca Bermeo, y fomentar el conocimiento, formación y la innovación en toda la cadena de valor del atún...”

Bermeo por su tradición e historia, por el impacto social y económico del sector atunero y conservero y por su liderazgo en las mejores prácticas de pesca sostenible es un referente mundial cuando hablamos de la pesca del atún y del sector pesquero implicado. Su sector atunero congelador cuenta con 50 barcos atuneros y más de 25 barcos de bajura con sistemas pesca sostenibles y pesquería de atún blanco certificada por el Ministerio de Sanidad y Consumo (MSC); es sede de numerosas empresas conserveras, así como de grandes empresas tecnológicas de bienes de equipo; su sector es referencia mundial, ya que representa el 10% de las capturas mundiales de túnidos tropicales, con 1.250 millones de euros generados por la cadena de valor del atún. También los buques atuneros más modernos e innovadores del mundo, con casi el 95% del producto final, son vascos, lo que genera más de 6.000 empleos directos e indirectos. Nuestros astilleros son especialistas en construir atuneros congeladores, que después se mueven por mares de todo el mundo, *“el 95 % del diseño, ingeniería y construcción de los barcos atuneros son made in Euskadi”*.

Para el pueblo de Bermeo esta iniciativa supone ir más allá. Diseñar un futuro avalado por la ilusión de todos los agentes implicados que congregan a una gran parte de bermeotarras. El Ayuntamiento de Bermeo es socio de este proyecto desde que comenzó a gestarse, la alcaldesa Idurre Bideguren, recuerda la intención de trabajar en un proyecto de desarrollo económico basado en la pesca. *“Empezamos a trabajar en ello con AZTI en 2014. Fruto de esa cooperación ha sido Bermeo Tuna World Capital. El proyecto tiene dos fundamentos, por un lado, la proyección internacional, y por otro lado, el pueblo, Bermeo. Los dos son esenciales para que el proyecto no quede cojo. Para que el desarrollo de Bermeo sea sostenible, es necesario tener en cuenta su identidad, es una oportunidad para poner en valor nuestra cultura y patrimonio y la ilusión de nuestros vecinos y vecinas es fundamental para que surjan nuevas ideas. Conocemos muy bien las necesidades y emociones del pueblo y es algo esencial para que el proyecto tenga éxito. El objetivo es que Bermeo sea líder mundial en el sector del atún, bajo la bandera de la sostenibilidad”*. La idea es combinar lo público y lo privado para alcanzar el objetivo de ser referentes en el cuidado del medioambiente, la cultura y la identidad, *“y al mismo tiempo, promover un desarrollo económico sostenible construido sobre nuestra realidad socio-económica basada en la pesca. Atuneros, empresas conserveras,*

cofradía, hostelería, sector turístico, formación, ciencia...hemos reunido la ilusión de todos y estamos seguros de que dará fruto”.

Más de un 9% de los atuneros congeladores de todo el mundo son de Bermeo y el 60% de los barcos de pesca de atún en Europa se construyen aquí. Además su industria conservera es de gran calidad, con 7 conserveras de atún y bonito de trayectoria legendaria, la mayoría de ellas con más de 100 años de experiencia.

“Como pueblo BTWC supondrá un impulso de la actividad económica, lo que redundará en la creación de empleo y en la mejora de la planificación urbana de Bermeo: dinamización del turismo de calidad, del sector de servicios, y nuevas alternativas de negocio para el sector pesquero. Tendremos la oportunidad de sacar todo el atractivo de la villa y poner en valor el patrimonio marítimo-cultural de Bermeo. Además, como World Capital, daremos a conocer Bermeo a nivel mundial por su flota atunera como ejemplo de buenas prácticas y sostenibilidad”, destaca el vicepresidente Bittor Oroz.

- CIENCIA EN CLAVE DE SOSTENIBILIDAD -

La investigación juega un papel importante en todo el proyecto. El centro tecnológico AZTI, socio fundador de BTWC, trabaja codo con codo con el sector, para aportar valor y rigor científico a la iniciativa. El primer paso se inició el pasado mes de septiembre, con Tuna Race (marcado de atunes rojos), un evento pionero en el marcaje electrónico de atún rojo para pesca deportiva en el golfo de Bizkaia, con balance muy positivo. *“Con esta iniciativa se ha puesto en valor el esfuerzo del sector de la pesca recreativa a favor de la sostenibilidad de las especies pesqueras y se ha contribuido a estrechar lazos entre los aficionados a este tipo de pesca y la investigación pesquera, que trabaja para preservar la biodiversidad y sostenibilidad marina. Un equipo de biólogos de AZTI supervisó todo el proceso de pesca y marcaje de los atunes, asegurando el buen trato a los peces y enseñando*



las buenas prácticas a los participantes”, explican desde AZTI.

Entre los atunes marcados destacó un enorme ejemplar de 185cm y 130kg de peso, que marcó el récord de la prueba. Según Bittor Oroz, presidente de BTWC y Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentario del Gobierno Vasco, *“es una de las bases de nuestra asociación, ya que permitirá seguir profundizando en el conocimiento de la biología del atún y la efectividad de las medidas tomadas para la gestión del atún rojo”*. El evento dio lugar a un acuerdo de colaboración entre Bermeo Tuna World Capital y Sustainable Ventures para la concepción, desarrollo y gestión de proyectos concretos y buscar así sinergias que ayuden a BTWC a promover, a nivel global, la gestión sostenible en torno al atún.

De cara a 2019, están previstas diferentes ideas y actuaciones de BTWC, con el mismo objetivo de buscar la vinculación con el sector. Además de eventos gastronómicos y de conciencia social, tanto locales como de ámbito internacional, *“BTWC trabajará para atraer congresos y focalizar la preocupación por la sostenibilidad vinculada a Bermeo”*.



URDAIBAI Y EL CAMINO DE LA RUTA JURADERA

Después de más de 500 años, este otoño, la Diputación Foral de Bizkaia ha puesto en valor la ruta juradera como visita guiada para dar a conocer una parte fundamental de la historia de Bizkaia. El recorrido une lugares relevantes, por su significado histórico y político en unos casos y en otros también por su valor patrimonial. En Bizkaia la vertiente histórica y la foral, han conformado una sólida y fructífera unidad, que ha mantenido vivo el carácter diferenciador del Señorío, hoy denominado también Territorio Histórico de Bizkaia. El Señor de Bizkaia debía jurar los fueros antes de ser aceptado por los vizcaínos. No sabemos en qué momento nace este ritual de compromiso, confirmado por escrito en nuestro antiguo cuerpo de leyes, que por estar basado en la costumbre recoge una práctica anterior a 1452, como así queda documentado en varias ocasiones.

Durante tres días, 21, 22 y 23 de septiembre, un nutrido grupo de personas andarinas realizó, en tres etapas, el camino, que desde el S. XV realizaba el Señor de Bizkaia. El recorrido discurre por el corazón de Bizkaia: Bilbao, Lezama, Larrabetzu, Morga, Gernika-Lumo, Forua, Busturia, Mundaka y Bermeo, con paradas en los lugares donde se realizaba el juramento. Un hecho histórico con enorme peso institucional, que pone de manifiesto el compromiso del Señor de Bizkaia no solo ante unos pocos, sino ante todos los vizcaínos. La Diputación Foral de Bizkaia, en su estrategia de poner en valor y dar a conocer el patrimonio histórico del territorio, ha sido quien ha recuperado, creado, organizado y gestionado la ruta. El balance de la experiencia ha sido, en todos los sentidos, participación y valoración por el público, muy positivo.

La "Ruta Juradera. Más allá del Árbol de Gernika", que es como se ha llamado a la visita guiada, comienza en **Bilbao**, en el entorno de la Plaza Unamuno, donde en otro tiempo estuvo el portal de Zamudio de la antigua muralla de la villa. Allí se hacía la primera Jura. Continúa por la Basílica de Begoña y el Monte Abril, hasta llegar a **Lezama**, para conocer la Torre del mismo nombre (S. XIII), la antigua Calzada Real, y los puentes y torres banderizas. El recorrido continúa hacia **Larrabetzu**, en cuyo Casco Histórico, declarado Bien Cultural, finaliza la primera etapa. En este punto comienza la segunda etapa, con la visita a la Iglesia de San Emeterio y San Celedonio, de gran importancia por ser el segundo lugar de Jura. A partir de aquí la ruta se adentra en Busturialdea y Urdaibai, a través de la Ermita de San Esteban de Gerekiz, en **Morga**, para continuar hacia **Gernika-Lumo**, donde se realiza la visita a la Casa de Juntas, tercer lugar de Jura y final de la segunda etapa. Desde la villa foral comienza la última etapa, que transcurre por **Forua**, donde se visita la Torre de Urdaibai, la ermita de San Cristóbal, el Poblado Romano y la Iglesia de San Martín de Tours. Por este bello paraje la ruta sigue hacia la Iglesia Andra Mari de Axpe, en **Busturia**, donde también destacan el Humilladero del Santo Cristo, y la Calzada Real, que aún conserva su antiguo empedrado. En **Mundaka** la ermita de Santa Catalina es el paso previo para llegar al final del recorrido, la Iglesia de Santa Eufemia de **Bermeo**, donde el Señor de Bizkaia realizaba el último Juramento.

Un total de 50km recorridos en tres días, en jornadas de 6 horas, con exhaustivas y didácticas explicaciones de los hechos históricos y de los recursos que se visitaron a los que, en más



La visita en la Casa de Juntas en Gernika

de un caso, se accedió "en exclusiva". La "Ruta Juradera. Más allá del Árbol de Gernika" es una apuesta por divulgar nuestra historia dentro y fuera del Territorio Histórico de Bizkaia y por potenciar un turismo cultural y sostenible, que pone en valor nuestra identidad, en la que, precisamente, encuentran el atractivo quienes nos visitan.



La visita en la Iglesia Juradera de Santa Eufemia en Bermeo

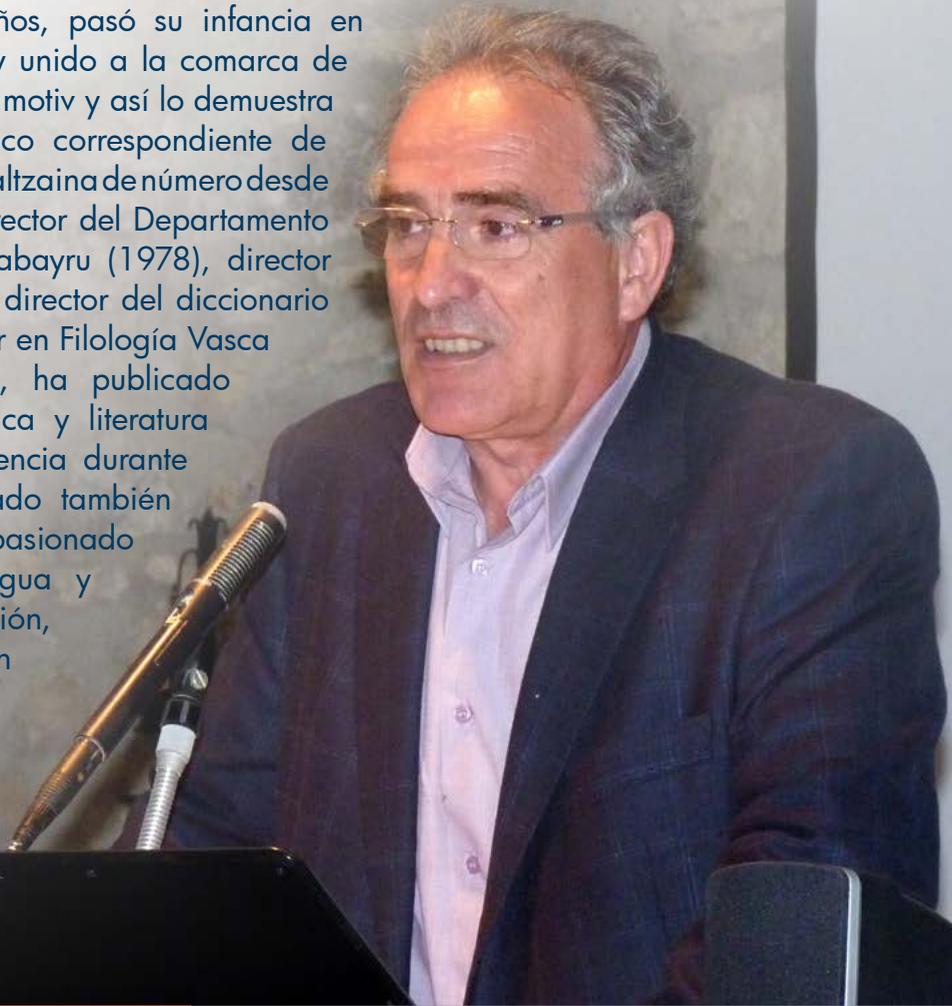
ÉXITO DE PARTICIPACIÓN

En un principio estaba previsto realizar una única visita guiada a pie, en tres etapas (21, 22 y 23 de septiembre). Pero el abrumador interés suscitado por el contenido de la iniciativa, llevó a la Diputación Foral de Bizkaia a ampliar la oferta con dos nuevas visitas guiadas de única jornada, en transporte colectivo en este caso, porque en la gestión de reservas se puso de manifiesto una importante demanda de personas que querían realizar la ruta, pero se veían incapaces de recorrerla andando. De este modo, el día 29 de septiembre y el 6 de octubre, se realizaron sendas visitas guiadas en autobús, de un solo día, y también con gran éxito de participación.

“NECESITAMOS MÁS ORGULLO E IMPLICACIÓN A FAVOR DE NUESTRA LENGUA”

Adolfo Arejita, Euskaltzaina

Nacido en Bilbao, hace 65 años, pasó su infancia en Morga y siempre ha estado muy unido a la comarca de Busturialdea. El euskera es su leit motiv y así lo demuestra su extenso curriculum. Académico correspondiente de Euskaltzaindia desde 1983 y Euskaltzaina de número desde 2004, Adolfo Arejita ha sido director del Departamento de Lengua Vasca del Instituto Labayru (1978), director de Labayru Fundazioa (2009) y director del diccionario bilingüe Labayru Hiztegia. Doctor en Filología Vasca por la Universidad de Deusto, ha publicado numerosas obras sobre gramática y literatura en euskera, ha ejercido la docencia durante más de 20 años y ha trabajado también como periodista. Es lingüista, apasionado de la riqueza de nuestra lengua y defensor del euskera por vocación, convencimiento y pasión. Vivió en primera persona los convulsos años en los que se gestó el euskera batua, hace 50 años.



Arrien Optika



Urkieta k. 10

Tel./Fax: 946 25 63 63

Email: arrienoptika@yahoo.es



EUSKAL

SOUVENIRS

Andra Mari kalea s/n.

48300 **GERNIKA**

946 251 930 - 685 758 102



euskal.souvenirs@gmail.com

www.euskalsouvenirs.com



UM: Han pasado 50 años desde que se plantó la semilla del euskera batua o unificado. ¿Qué ha ganado el euskera en todo este tiempo? ¿Qué se ha logrado en 50 años?

AD: Se ha hecho un largo camino en medio siglo, a buena velocidad y con firmeza. El euskera ha adelantado mucho en su recorrido, ha ganado por varios aspectos: en general se ha reforzado, ha llegado a muchos ámbitos de la sociedad y ha ganado nuevos terrenos; en la enseñanza y enseñanza superior, en los medios de comunicación, en la administración... se ha convertido en una lengua habitual. La unificación ha ayudado mucho a todo eso. La situación actual no tiene nada que ver con la de las décadas de los 70 u 80.

¿Cómo fueron aquellos primeros años?

Complicados y ruidosos, con opiniones enfrentadas. Las tendencias más radicales eran las que priorizaban, sobre todo en esta zona de Bizkaia. Demasiada ceguera y poca flexibilidad. Tampoco ayudaba mucho la situación de la sociedad, vivíamos bajo una dictadura. El castellano era la lengua principal y el euskera era una lengua marginada.

Si queremos que en nuestra sociedad occidental el euskera esté sano y vivo nuestros profesionales del euskera, profesores, escritores, comunicadores, traductores... deben asumir más responsabilidad que hasta ahora.

Aunque las primeras bases sólidas para la unificación se dieron en la reunión de Arantzazu del 68, el objetivo de la unificación lingüística está desde la creación de Euskaltzaindia, hace ahora cien años. Y el "Gipuzkera Osotua" de Azkue fue un primer intento en esa dirección.

Muchas veces pienso que si no hubiera sobrevenido la guerra y si hubiéramos seguido el camino anterior a la guerra, se hubiera podido dar la unificación en otras condiciones, y que nuestra sociedad hubiera soportado el proceso con total normalidad. Pero "muerto el burro, cebada al rabo", es en balde poner remedio fuera de tiempo.

¿Cómo ha superado el euskera las diferencias entre los dialectos locales y el batua? ¿Cómo se ha logrado su convivencia?

Al tiempo que el euskera se ha ido haciendo fuerte en la sociedad, han ido desapareciendo por sí solas las inquietudes negativas y se han ido suavizando. El mayor problema lo ha tenido el euskera occidental junto con el de Zuberoa. Pero allí son pocos habitantes y nosotros muchos. Casi la mitad de los vascos vivimos en la zona occidental.

En morfología, diccionario, expresiones... en nuestra



zona tenemos mucho contenido, que habría que trasladar a la escritura literaria pero que en modelo trabajado, aún se encuentran en el "limbo". Posiblemente por nuestra pereza.

Si queremos que en nuestra sociedad occidental el euskera esté sano y vivo los profesionales del euskera, profesores, escritores, comunicadores, traductores... deben asumir más responsabilidad que hasta ahora, deben trasladar lo sabido desde casa o el propio entorno a un modelo trabajado. No se trata de decir jaixak en lugar de jaiak. Hay que profundizar más.

¿Se respeta en Busturialdea la convivencia entre el euskera batua y el vizcaíno?

No sé responder a eso. Creo que en Busturialdea y en las comarcas occidentales se comparten los mismos problemas con el euskera. Más que "respetar" me gusta más utilizar la palabra "cuidar". Y ¿cómo cuidamos nuestro modo de hablar? ¿De la misma manera que nos preocupan las aguas que llegan a Urdaibai desde

Autzaganae, Oiz, Errigoiti, Sollube o Nabarniz? ¿cómo cuidamos ese lenguaje utilizado a lo largo de los siglos, junto con otros tesoros patrimoniales? Los ayuntamientos tienen mucho que decir y responsabilidad en esto. Debemos hacer un esfuerzo más firme, para injertar nuestra lengua en la sociedad con mayor dignidad. En la enseñanza, administración, medios de comunicación, actos públicos... Debemos dar más orgullo y dignidad a lo nuestro, en un modo trabajado. Nuestras palabras son: indabak, erroia, eskaratza, hurreko y urruneko, martitzen o eguazten, etxekonekoa, lubanea; deungea, alagalakoa; itxurearren, lotsarren... y muchas expresiones: alborokea egin, latigoan behar egin...

No soy partidario de impulsar la fonética de nuestros pueblos. La riqueza no reside en que lo

que allí se dice astoa y aquí astue, escribirlo así.. ya sé que ahora está de moda. Hay que profundizar más, conocer mejor los recursos de nuestra lengua, y aprender a trasladarlo a lo escrito o hablado con un punto de elegancia.

¿Cómo se ha adaptado el euskera a las últimas tendencias tecnológicas y cambios de la sociedad?

Mejor que bien. Las palabras que se utilizan en las tecnologías o en la ciencia se adaptan muy bien al lenguaje diario. Las palabras son las que

más rápidamente se aprenden y las que más fácil se injertan en la lengua. Del mismo modo que en la preguerra se insertaron las palabras urrutizkina (teléfono) o bultzia (tren), se aclimatan sin darnos cuenta palabras nuevas en los medios de comunicación o en las redes de enseñanza; da igual que sea gastronomía

o informática.

¿Cuáles son los puntos fuertes y los puntos débiles del euskera batua?

Ya he mencionado algunos puntos fuertes. Está cada vez más integrado en las estructuras sociales, ha ido ganando terrenos sociales más amplios, y hoy se puede hablar en euskera sobre cualquier tema, casi a la altura de las lenguas más desarrolladas; en lo relativo a la cualidad.

Recuerdo que cuando trabajaba en Herri Irratia de Bilbao como periodista nos costaba mucho encontrar a personas que nos hablaran en euskera para explicar algún tema. Hoy en día tenemos muchos jóvenes, capaces de hablar sobre salud, alimentación o cualquier tema científico.

En cuanto a los puntos débiles, no son solo del

Nosotros hace tiempo que esbozamos ese camino en tres lemas: de lo que sabemos a lo que desconocemos, de la lengua viva a la lengua escrita, del vizcaíno al batua. Estoy convencido de que cuando un vasco parlante de la zona occidental utiliza bien su euskera vizcaíno, utilizará un modelo unificado más firme y creíble.

euskera batua, sino del euskera en general. Primero, algo muy evidente, y es que la transmisión de generación en generación se ha debilitado, y en ocasiones lamentablemente se ha detenido. En lugar de utilizarlo firmemente y enseñarnos mutuamente en casa, entre amigos, en el barrio o en nuestro tiempo de ocio, creemos que la escuela va a cumplir esa función. Algo muy perjudicial para el euskera. La situación del euskera en la calle o en la sociedad es débil. Necesitamos más orgullo e implicación a favor de nuestra lengua.

La segunda debilidad: el lamentable descenso de la calidad del euskera. Al escuchar a algunos niños y jóvenes hablar, aún siendo estudiantes del modelo de euskera, se podría decir que son euskaldunbarriak. No hay ni rastro de la transmisión natural. Si no reforzamos la transmisión entre quienes estamos más cerca en la sociedad, mal vamos. Lo que se pierde una vez es difícil de recuperar.

En referencia a una conferencia suya, ¿qué son las "geografías" del euskera batua?

El euskera batua establecido está más cerca del lenguaje de la zona centro que de la zona occidental. Y eso genera algunos problemas para

los vasco parlantes naturales de la zona occidental y crea riesgos de hacer malas mezclas. Eso requiere de una pedagogía especial, para ir desde el lenguaje de cada sitio al camino de la unificación.

Nosotros hace tiempo que esbozamos ese camino en tres lemas: de lo que sabemos a lo que desconocemos, de la lengua viva a la lengua escrita, del vizcaíno al batua. Estoy convencido de que cuando un vasco parlante de la zona occidental utiliza bien su euskera vizcaíno, utilizará un modelo unificado más firme y creíble. Siempre pongo como ejemplos a algunos como Mikel Zarate o Xabier Amuritz.

¿Cuál es la hoja de ruta que debe seguir el euskera? ¿Cuáles son los retos futuros?

Debe ser una hoja de ruta flexible y variada, que se adapte bien a las situaciones de cada sitio. No vale para todos los sitios la misma fórmula.

La salud del euskera batua goza de la buena salud de un euskera vivo. Tener una lengua formal excelente no vale tanto, si tenemos una sociedad de débiles vasco parlantes, y necesitados de todo. Ambos deben ir juntos. Mente sana y lúcida en cuerpo sano.



La Edad Media en Bermeo

EL PORTAL DE SAN JUAN

Nos situamos en el siglo XIV, época en la que Bermeo vivió su máximo esplendor. Era un pueblo próspero, con una vivaz actividad comercial, que le llevó a ser el puerto más importante de Bizkaia. Sus habitantes gozaban de privilegios y fuero propio. Para marcar sus límites y como estrategia defensiva, la villa se amuralló, con siete puertas de entrada. El portal de San Juan es el único que aún mantiene esa esencia medieval de Bermeo.

La villa de Bermeo fue fundada por el Señor de Bizkaia Don Lope Díaz de Haro. No se sabe la fecha exacta, pero se estima que fue entre 1214 y 1239. Se le otorgó el mismo fuero que el de Logroño. A partir de entonces Bermeo vivió una época de gran prosperidad. A ello contribuyó el fuero otorgado y los privilegios y exenciones concedidos posteriormente por los Señores de Vizcaya. El principal motor de su engrandecimiento se debió, sobre todo, a su puerto, que desplegó una gran actividad comercial, aunque tampoco debemos olvidar la importancia de sus astilleros y la pesca. De hecho, en el escudo de la Villa está representada una actividad tan importante, y que tanto beneficio económico supuso para Bermeo como fue la caza de la ballena. Durante el siglo XIV, Bermeo mantiene su condición de ser la villa de mayor vitalidad de Bizkaia. Era uno de los



Puerta de San Juan en Bermeo



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



puertos con mayor actividad comercial de toda la península. Entre esta actividad estaba el transporte de productos en el área atlántica: hierro vasco, lana castellana, vino de Gasuña a puertos de Francia, Flandes e Inglaterra. También exportaba pescado hacia tierras del interior y de allí llegaban vino, madera y carbón, transportados por mar.

La importancia de Bermeo llegó a ser tan grande, que en 1476 el rey Fernando el Católico le otorgó el título de "Cabeza de Bizkaia", título que ostentó durante todo el siglo XVI. En las Juntas de Gernika tenía el primer voto y asiento entre las villas. Sin embargo, poco a poco fue perdiendo esa vitalidad, por la competencia comercial de la recién fundada Bilbao (año 1300) y porque Alfonso XI aprobó la desviación del camino de Orduña a Bermeo a favor de Bilbao (año 1315). Hacia la segunda mitad del siglo XV su decadencia es patente. Eran tiempos de piratas, rivalidades con otros puertos comerciales, guerras de banderizos, donde la seguridad de la villa se veía en ocasiones comprometida. A todo ello se suman los sucesivos incendios en los siglos XIII, XIV y XV, sobre todo el de 1504, que fue general. Ya en época no tan lejana, en 1772, otro incendio destruyó numerosa e importante documentación de la villa.

En 1334, mientras Alfonso XI sitiaba Gaztelugatxe, ordenó el amurallamiento de la villa y concedió para su construcción, 2.000 maravedís anuales, durante cinco años. Más tarde, en 1353, el conde Don Tello, donó para la construcción de la muralla la piedra del antiguo alcázar que tenían en Bermeo los señores de Bizkaia.

Bermeo, como las otras villas de Bizkaia, se amuralló para su defensa y para establecer los límites entre los habitantes del núcleo, que gozaban de privilegios y fuero, y entres quienes vivían extramuros, la tierra llana. Sólo se podía acceder a la villa medieval a través de siete puertas. El portal de San Juan es la única que hoy sigue en pie. El resto fueron derribados a lo largo del siglo XIX, "ya que afean el ornato público por estar en proceso de ruina acelerada, no cumplen función alguna, además de estorbar el tránsito rodado".

Aquellas siete entradas, comunicaban la villa con los caminos principales. Situándonos en el portal de San Juan y en sentido inverso a las agujas del reloj se encontraban:

1. **Beiportale o Portal de las Vacas**, derruida en 1866. Se situaba al inicio de Nekazari kalea.
2. **SantaBarbaraportale o Portal de Santa Bárbara**, derruida en 1831. También llamada carnicería vieja hoy Nardiztar Jon.

3. **Erremedioportale o portal de Nuestra Señora de los Remedios**, también se denominaba Portaloña o Cárcel Vieja. Derruida en 1827. Era el portal principal de la villa, en la salida hacia Bilbao.
4. **Sanfrantziskoportale o Portal de San Francisco o de los Ferreros**. Se encontraba frente al convento franciscano, lugar que tuvo muchas ferrerías y astilleros. En la actual calle Aldatseta.
5. **Sanmigelportale o Portal de San Miguel** (denominada Sagarbarria en el siglo XVI), derruida en 1829. Se situaba en la plazuela de San Miguel.
6. **Errentariaportale o Portal de Nuestra Señora de la Guerra o de Renta**: Era la aduana de la villa. Se encontraba en el centro del actual parque Lamera, que entonces era puerto. En la calle Ibarluzea tar Kosme.
7. **Y San Juan portale o portal de San Juan**. Debe su nombre a la ermita de San Juan de Gaztelugatxe hacia la que da salida. Era una de las puertas principales del muro y sobre ella se intuye la existencia de una torre. La puerta data del siglo XIV y hacia el interior mira con arco rebajado mientras que desde el exterior presenta un arco apuntado. Entre ambos, se puede apreciar la ranura por donde se bajaba la puerta que cerraba la entrada a la villa e incluso se observan los agujeros laterales que servían para atrancar la puerta. También destaca la hornacina con la imagen de San Juan situada sobre el arco interior. De mampostería caliza, con sillería en las esquinas y roscas de los arcos, la piedra es de buen tamaño y se articula en hileras regulares.

Bermeo tiene un interesante patrimonio histórico. Uno de sus monumentos más significativos es la iglesia juradera de Santa Eufemia, cuarto y último lugar de la Ruta Juradera donde los reyes de Castilla juraban los Fueros de Bizkaia.

Cuenta la leyenda que San Juan Bautista llegó en tres pasos desde el puerto de Bermeo a la ermita de San Juan de Gaztelugatxe. Y cada uno de esos pasos dejó huella. Pues bien, la primera de esas huellas se puede apreciar bajo el arco del portal de San Juan.



WELCOME Mr. Larrinaga

El apellido Larrinaga resuena en cada rincón de Mundaka, en una calle, un palacio de estilo neobarroco y un monumental edificio consistorial que debe su construcción a la generosidad, cultura y refinamiento de esta saga. Fundadores de una importante empresa naviera afincada en Liverpool, los Larrinaga llevaron el buen nombre de los empresarios vascos por todo el mundo.

Palacio Larrinaga en Mundaka

El legado de la familia Larrinaga es amplio. Fiel a su apellido (Larrin:plaza-aga:lugar) en la plaza de Mundaka se erige el colosal edificio consistorial, que alberga también las escuelas municipales. Este edificio se construyó gracias a la aportación económica de Juan Bautista de Longa y **Florentino** de Larrinaga, ambos cuñados de origen mundakés y empresarios de la importante naviera Larrinaga & Co establecida en Liverpool. Ellos construyeron el edificio al

completo. *"Su magnífica planta, el pórtico de su fachada, el salón de sesiones del Ayuntamiento, la buena disposición de sus dependencias, el mobiliario y el menaje de las cuatro escuelas a la altura de las mejores de Francia y Alemania, demuestran el buen gusto y patentizan el alto grado de cultura de uno de sus fundadores, el señor Larrinaga, que solo se ocupa de la obra, así en su conjunto, como en sus detalles".* (Fabián Ortiz de Pinedo, Mundaka, agosto 1895).

Bustos de Florentino de Larrinaga y su esposa Fermina de Bengoechea en el salón de Plenos del Ayuntamiento de Mundaka



En la sala de plenos del Ayuntamiento destacan los bustos de mármol, enmarcados en artísticas hornacinas, de D. Juan Bautista Longa y de su esposa Doña **Saturnina** de Larrinaga, y de D. Florentino de Larrinaga y de su esposa Fermina de Bengoechea. Un testimonio del agradecimiento del pueblo de Mundaka a sus benefactores. Al igual que la pequeña placa de mármol blanco colocada en la fachada principal del edificio. Tal agradecimiento queda patente al otorgar a una de las calles principales el nombre de Florentino Larrinaga.

La historia de los Larrinaga como reputados navieros comienza en 1862, cuando **Ramón** de Larrinaga, creó junto a su cuñado, también Mundakés, Juan Bautista Longa, y a su socio bilbaíno Antonio de Olano, la naviera Olano, Larrinaga & Co. Ramón de Larrinaga había llegado un año antes a la ciudad inglesa, como socio de un fabricante de velamen en la firma Larrinaga & Bertram, dedicada a esa actividad y a la provisión de buques o shipchandling. Desde el comienzo, aquella sociedad compaginó el comercio y la agencia de buques

con la explotación de buques propios en el tráfico entre Liverpool y Manila, primero veleros, y desde los años 70, vapores. En el año 1874 su hermano Florentino de Larrinaga llegó a Liverpool y se hizo cargo del negocio de suministros navales y provisiones de buques. Uno de los buques de la empresa, el Buenaventura fue el primer vapor español que cruzó el canal de Suez. Durante muchos años, la empresa transportó el correo y pasaje oficial de España a Filipinas. Sin embargo, tras sacarse a concurso este servicio y perder su gestión, la empresa se disolvió en 1883. Entonces, la flota quedó en manos de Ramón de Larrinaga y pasó a llamarse Larrinaga & Co, simultaneando las funciones de armador, agente y consignatario. El fundador de la empresa, Ramón de Larrinaga murió en Liverpool en 1888, y fue enterrado en el Anfield Cemetery de esta ciudad. Allí se puede ver aún el panteón familiar. La familia también tiene un panteón en el cementerio mundakés.

La empresa fue dirigida desde 1897 por un hijo de Ramón, **Miguel** Larrinaga. Gracias al amor de este por su esposa, la aragonesa Asunción Clavero,



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



Calle Florentino Larrinaga en Mundaka

se puede disfrutar de otro emblemático edificio, homónimo del de Mundaka, en Zaragoza. Un impresionante inmueble, que Miguel construyó con idea de disfrutarlo junto a su esposa en la vejez. Algo que nunca pudo ser, porque la muerte sobrevino a su amada y él quiso deshacerse de aquella mansión, que en un principio se denominó "Villa Asunción" y hoy se conoce como Palacio Larrinaga de la capital aragonesa. Miguel, nacido ya en Liverpool, pertenecía a la segunda generación de la familia Larrinaga. Llegó a la capital aragonesa para cursar la carrera de Leyes en la universidad y allí encontró al amor de su vida. El señor Larrinaga quiso hacer del Palacio una prueba de amor hacia su mujer, tras toda una vida juntos que comenzó de manera casual en la Basílica del Pilar. Se empezó a construir a principios del siglo XX bajo las órdenes del prestigioso arquitecto Félix Navarro siguiendo el patrón de los palacios renacentistas aragoneses

y tardó diecisiete largos años en construirse. El Palacio Larrinaga de Zaragoza es hoy un impresionante edificio, lleno de referencias vascas y marineras (proas de barco, escudo de la naviera en forma de tres manos unidas ...), convertido en espacio cultural y lugar para eventos, bodas y congresos.

El emblemático edificio del Palacio Larrinaga de Mundaka es también fruto de aquellos lustrosos años para la saga familiar. Ubicado en la arteria principal del pueblo, en la calle 39 de Goiko Kalea, fue construido en el siglo XIX. En la actualidad está protegido por la normativa urbanística municipal, por su interés arquitectónico, histórico y artístico. Este palacio también fue promovido por Miguel Larrinaga y en su estructura se aprecia una clara influencia de los hoteles neobarrocos franceses.

Ezagutu Gautegiz Arteaga pausoz pauso





URDAIBAI

MAGAZINE

©bai Nueva Europa

HARPIDETU ZAITEZ - SUSCRÍBETE
IRAGARRI ZURE NEGOZIOA - ANÚNCIATE

SUSCRÍBETE AQUÍ

ANÚNCIATE AQUÍ

www.urdaibaimagazine.eus



Visit Urdaibai

© bai Nueva Europa

Para conocer la esencia de Urdaibai

VISITA **GUIADAS**

turísticas
culturales
ecológicas

¡Te hacemos un plan a tu medida!

Información y reservas: 634 24 37 62

www.visiturdaibai.eus



EL KIWI ¡A TU SALUD!

No existe en el mundo una fruta más completa. El kiwi, de nombre exótico como su procedencia, combina belleza, sabor, valores nutricionales, beneficios para la salud y propuestas gastronómicas. 100% recomendable incorporar esta fruta deliciosa a nuestra dieta diaria, porque nos aporta más vitamina C que las naranjas, fibra soluble, ácido fólico, omega 3, es antioxidante, previene el cáncer y las enfermedades cardiovasculares, y además está buenísimo.

El kiwi nació hace siglos en una remota zona del noreste de China, en los bosques del valle del río Yangtsé (también llamado en chino Chang Jiang). Allí, se consumían variedades silvestres, apenas se cultivaban porque resultaban difíciles de recoger. Entonces se conocían como "melocotón de los monos", porque la planta trepaba hasta las copas de los árboles. Al parecer, una misionera británica llevó la semilla a Nueva Zelanda en 1904. Y fueron los neozelandeses quienes le dieron fama mundial en los



Receta de Mermelada de Kiwi

Fácil preparación. Conservar en tarros herméticos en nevera.

Ideal para postres y en tostada.

Ingredientes:

- Un kilo de kiwis maduros
- 500 g. de azúcar
- Zumo de 1 limón grande.
- 2 hojas de gelatina (opcional)

Elaboración:

- Pelar y trocear los kiwis.
- Añadir el azúcar y el zumo de limón. Mezclar y dejar reposar un día.
- Poner al fuego y llevar a ebullición. Retirar la espuma. Romper con cuchara de pala la fruta y hacer puré. (Media hora sin dejar de remover)
- Para cuajar y espesar más añadir la gelatina hidratada en agua.
- Dejar enfriar y consumir.

años 50, aunque hay quien piensa que su origen es australiano. Los jardineros y agricultores neozelandeses fueron seleccionando las plantas y comenzaron a exportarlo. Por aquel tiempo aún se conocía con su nombre originario "*uva espina china*" y fue un distribuidor de alimentos americano quien bautizó a este fruto peludo con el atractivo nombre de kiwi. Este era el término maorí para denominar a un singular pájaro, hoy símbolo de Nueva Zelanda, físicamente muy parecido a la fruta.

Por curioso que parezca, el clima de Urdaibai ha favorecido la producción de esta exótica fruta en nuestra comarca. Un recorrido por la geografía de Urdaibai permite encontrar un amplio número de pequeños productores que trabajan la explotación de kiwi. De hecho, Busturialdea, con cerca de 15 productores dedicados a su producción, es la zona de Bizkaia y también de Euskadi donde más

plantaciones de kiwis hay. Antonio Feijó introdujo el kiwi en la zona de Gernika hace casi 40 años. La zona se presta a este cultivo, especialmente los suelos poco arcillosos como las tierras de Arratzu, La Vega o la marisma. En un buen año, con una hectárea de plantación se pueden recolectar cerca de 20 toneladas.

La planta se adapta fácil al medio, no se ve afectada por insectos ni parásitos, aunque sí por bacterias y hongos, y necesita constantes cuidados de poda. La maduración de la fruta se realiza en el árbol, por



Recogida de Kiwis

eso, el momento de recogida- durante el mes de noviembre- puede resultar crítico si coincide con época de heladas o lluvias. Un factor importante es la polinización de las flores, para ello son necesarias las abejas. En Busturialdea hay productores, como Kiwis Intxausti, que cuentan con colmenas propias. Los kiwis de Urdaibai se comercializan con la garantía "Euskal Baserrí" y certificación de Producción Integrada, Sostenible.

Si por algo es especial el kiwi es por sus propiedades y beneficios para la salud. Es una fruta básica que aporta cantidad de vitaminas, minerales y fitoquímicos. Una sola pieza aporta más vitamina C de la que se necesita al día, el doble que una naranja. Su aportación de fibra soluble ayuda a regular niveles de colesterol, triglicéridos y azúcar en la sangre, y previene el estreñimiento. Es rico en ácido fólico, especialmente indicado en el embarazo. Es una de las pocas frutas que aporta omega 3, que se encuentra en sus semillas. Ofrece importantes sustancias antioxidantes que aportan garantías de salud para enfermedades relacionadas con el envejecimiento celular como el cáncer, los trastornos cardiovasculares, la obesidad, la diabetes o cataratas y degeneración macular.

¿SABÍAS QUE...?

- Un estudio realizado por el Rowtt Reasearch Institute de Aberdeen (Escocia) ha comprobado que, en el caso del cáncer, el kiwi protege de forma doble: por un lado, limita los daños oxidativos que se pueden producir en el ADN celular, y por otro, estimula la reparación de los daños ya producidos. Perceptible incluso si se consume una sola pieza al día.
- Es recomendable comer kiwi de postre tras una comida copiosa porque gracias a la actinidina, enzima que ayuda a digerir las proteínas, evita la pesadez, la gastritis y la formación de gases.
- Las personas alérgicas al látex o al abedul también pueden presentar alergia al kiwi. Los síntomas, urticaria e inflamación de las mucosas de la boca.
- Existen 400 variedades de kiwi. La más conocida Hayward y la más preciada Gold.
- Para consumirlo, mejor partirlo por la mitad y comer cada parte con una cucharita. En rodajas pierde más rápido las vitaminas.
- Es ideal para bajar de peso.
- Un estudio realizado por la universidad de Taiwán concluye que el kiwi ayuda a conciliar el sueño, dormir más profundamente y durante más tiempo.



GALLINAS ECOLÓGICAS, la excelencia se concentra en el huevo



Granja Zabale en Buturia



En una sociedad avocada inevitablemente a la búsqueda de productos sostenibles y respetuosos con el medio ambiente para garantizar su supervivencia, el consumo de huevo ecológico es un plan perfecto. Desde la granja Zabale de Busturia, su emprendedora propietaria, Vanesa Valcarce, se implicó desde el inicio en su proyecto ecológico "por convicción". Unos huevos especiales por "lo que no tienen", que ponen unas gallinas que reciben un trato personalizado y de calidad.

Vanessa Valcarce - Responsable de a Granja Zabale

Gallinas felices, criadas en un entorno natural y tranquilo, y con una calidad de vida feliz. Las gallinas que producen huevos ecológicos son gallinas privilegiadas. Y eso se nota en sus huevos, que aunque físicamente apenas se diferencian de los huevos normales, su valor se encuentra en el interior. La granja Zabale de Busturia es una de las cuatro socias de la asociación Euskaber, Euskadiko Arrautza Bereziak, que engloba a productores de huevo ecológico. Pero, ¿qué es un huevo

ecológico?

El huevo ecológico es el que ponen gallinas criadas al aire libre con alimento ecológico. Estas gallinas, cuyos huevos se diferencian en los comercios por estar marcados con el 0, no conocen el estrés. Su alimentación natural también incide en la calidad del huevo, así como su lugar de descanso y el clima donde se relacionan y viven. Por ello no es de extrañar que los huevos ecológicos que ponen sean los mejores huevos que se pueden comprar. *"El huevo ecológico no tiene transgénicos,*

ni químicos, no se usan piensos con pesticidas ni fungicidas, no hay raticidas, no hay medicaciones... Todo eso son sustancias que dejan de pasar al huevo. El huevo es más saludable por todo lo que no tiene y por la calidad de vida y bienestar animal de las gallinas. Son gallinas sin estrés, están libres, en campo abierto. Puntualmente el ave rapaz interrumpe su "paz". Pero viven en un entorno completamente tranquilo, tienen espacio, comen, juegan, saltan...es una comunidad donde viven tranquilas", describe Vanesa Valcarce, ganadera de la Granja Zabale.

Bienestar animal: campar a sus anchas y comer rico rico

En la granja de huevo ecológico se cumplen a rajatabla las normas para producir huevos especiales. Y la primera es mimar a la gallina. Las gallinas ecológicas disponen de 4 metros cuadrados de campa por gallina y en el pabellón interior hay sitio para 6 gallinas por metro cuadrado. También está medido el máximo de gallinas por granja, hasta 3000. El objetivo es garantizar la calidad del cuidado de la gallina. *"Es mucho más fácil reconocer alguna que está enferma o que no pone huevos, en este caso para estimularla. Se le estimula dándole masajes en la zona de salida del huevo. Aunque... la que sale clueca sale clueca. Siempre hay un tanto por ciento dentro de cada lote que no pone ni un huevo en toda su vida".*

Las 3000 gallinas de la Granja Zabale viven como auténticas reinas, su alimentación se cuida incluso antes de llegar. *"Nuestras gallinas se alimentan en un 60% de maíz, cereales como soja o centeno... mineral, hierba y todo lo que encuentran en la campa, gusanos, sapos, babosas... Gracias a la nueva normativa ya nos vienen criadas con pienso ecológico desde que nacen",* explica la productora Vanesa Valcarce.

Sostenibilidad económica en la ecológica

Ser una empresa ecológica económicamente sostenible es un reto y una decisión que se toma por convencimiento. *"El huevo ecológico es, por restricciones, el huevo más caro de producir, por todo lo que no puedes hacer. Todo se encarece porque es más difícil sacarlas*

¿Sabías que...?

- El huevo ecológico se diferencia del huevo campero en la cría de la gallina. La gallina campera también pasta al aire libre pero tiene metros cuadrados en pabellón. Su alimentación no es ecológica y en el pienso se utilizan transgénicos, pesticidas,...
- Huevos: 3, 2, 1, 0. El primer dígito del código de números marcado en los huevos que consumimos ofrece información sobre el grado de bienestar con que han sido criadas estas aves.
- 0: huevo ecológico, criadas al aire libre con alimento ecológico y restringida la administración de medicamentos como antibióticos.
- 1: gallinas camperas, acceso a corrales al aire libre. Alimentación no ecológica y admitida administración medicamentos.
- 2: criadas en el suelo, en naves cerradas, sin acceder al exterior. 12 gallinas por m2.
- 3: criadas en jaula (cada animal dispone de un espacio similar al que ocupa una hoja de papel A4 (627cm2).
- Los huevos ecológicos son ricos en vitamina B7 o biotina una sustancia muy beneficiosa para aspectos como la piel, el cabello... fácilmente asumible por el cuerpo y notoria por parte del consumidor final.



Huevo ecológico

adelante. La producción es la que hay gracias a que llevamos unas normas estrictas y creo que casi todos los ganaderos las llevamos a rajatabla, porque estamos por convicción".

La Granja Zabale de Busturia lleva cinco años dedicada a la producción de huevo ecológico. El Banco de Tierras de la Diputación Foral de Bizkaia fue la solución para esta emprendedora empresaria que se volcó en su proyecto desde el principio, convencida del valor del consumo ecológico. *"Me considero ecologista y aunque soy de ciudad, tenía clarísimo que quería cambiar de trabajo y que iba a hacer algo ecológico. Después de un proceso de formación con HAZI monté la granja. Ahora en Euskaber somos 13 socios, 4 en ecológico. Mis huevos se comercializan a través de Euskaber, que se compromete a comprarme toda la producción, tenga la que tenga".*

El trabajo en la granja es sacrificado, como todos los relacionados con el primer sector. Pero en el caso de esta granja ecológica la atención es diaria y muy cuidada. *"Con la gallina se trabaja todos los días. Según llego al pabellón el sonido de las gallinas, que hasta me relaja, me indica cómo están. Recojo los huevos y después atiendo a mis gallinas".*

Huevos saludables, también para el medio ambiente

La forma de producción influye inevitablemente en la composición nutritiva de los huevos y le aporta todo beneficios. Pero con la producción de huevo ecológico se cierra el ciclo medioambiental. *"La huella de basura que se genera en la granja es mínima. No tiene impacto negativo. Los residuos se compostan, se usan para abono. Cuando retiro el lote de gallinas, cada 12-15 meses, se las llevan al matadero y con la carne se hacen salchichas. Con los huesos se hace jabón...Y además, los animales del entorno también se aprovechan...algún zorro las ronda y los azores me matan gallinas en verano",* cuenta Vanesa Valcarce.

Como productora ecológica está convencida de que el mercado ecológico es un mercado al alza, lento pero al que cada vez se suma más

gente. Prueba de ello, es que muchos comedores escolares se vuelcan con la alimentación ecológica. En este sentido, los huevos ecológicos de la Granja Zabale nutren los comedores de Allende Salazar Herri Ikastetxea y San Fidel Ikastola, pioneros en la comarca en llevar los productos locales y ecológicos a la mesa de sus alumnos y alumnas.

Recogida y selección de huevos

Busturialdeko
mankomunitatea

Jasangarritasunagaz bat!



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

Euskadiko kalitatezko sagardo markak

Marcas de calidad de sidra natural de Euskadi



Euskal Sagardoa

- **%100 bertako sagarra**
100 % manzana autóctona
- **Goi-kalitatea**
Calidad superior
- **HAZI Fundazioak egiaztatua**
Certificada por la Fundación HAZI
- **Fraisoro Laborategian kalifikatua**
Calificada en el Laboratorio Fraisoro
- **Sagardoaren apustua: oraina eta etorkizuna**
Una apuesta por el presente y el futuro de la sidra

www.euskalsagardoa.eus



Gorenak

- **Han-hemengo sagarra**
Manzana de uno u otro origen
- **Goi-kalitatea**
Calidad superior
- **HAZI Fundazioak egiaztatua**
Certificada por la Fundación HAZI
- **Fraisoro Laborategian kalifikatua**
Calificada en el Laboratorio Fraisoro

www.sagardogorenak.eus



EINGO TALDEA

Vamos de romería!

De la romería tradicional a Nino Bravo, de la ranchera al arin-arin... animar cualquier fiesta, rincón o celebración con la música que nos gusta en Euskadi es el leit motiv de este variopinto grupo. Formado por amantes de la música en la calle, de todas las edades, del sabor que aporta el contacto directo con la gente, Ein Go taldea se ha hecho indispensable del buen ambiente.

El grupo se gestó en mayo de 2015, en la representación de la pastoral homenaje al párroco Don Domingo que se hizo en Ibarangelu. Allí, unieron por primera vez sus instrumentos algunos de los que hoy forman el grupo Ein Go. *"En aquel comienzo nos unimos Tintxu, Urtzi, yo mismo y Argi con la flauta. Vimos que podía ser un formato bonito, apropiado para llevarlo a la calle. Coger las canciones de siempre, los bailes de siempre y darles otro toque. Utilizar los instrumentos naturales, pero darles un aire festivo"*, cuenta Iker Allur, miembro y promotor de Ein Go Taldea.

Son varias las claves de su éxito. El nexo de unión de todos sus integrantes es la música. Independientemente de su edad, su profesión o sus aficiones, su pasión por crear ambiente y llevar la música a la calle, define su carácter. Son más de 30 integrantes, de todas las edades, desde los 4 años de la panderojole más pequeña del grupo a los 76 años del mayor. *"No somos una cuadrilla de toda la vida, no somos de la misma quinta ni nada parecido. Nos hemos conocido dentro del grupo. Algunos teníamos amistad de antes y otros nos hemos conocido después. Eso le da otro color*

al grupo. Tenemos jóvenes, de edad mediana, mayores...de todo. La mayoría somos de Busturiadea y también tenemos miembros de Arratia y Mungia. Hombres y mujeres, aunque sin quererlo hay mayoría de hombres" explican.

Otro de sus secretos está unido a su fundamento como grupo, su objetivo: hacer la música que nos gusta en Euskadi y *"dársela al pueblo, como lo quiere en ese momento"*. Tal y como ellos mismos reconocen, el grupo ha ocupado un hueco, ha cubierto una necesidad existente. No se dedican a ofrecer un concierto o ambientar una fiesta desde una esquina de la barra o sobre el escenario de cualquier kiosko. Ein Go Taldea se mueve, se mezcla con la gente, hace y vive el ambiente de fiesta. *"Allí donde estamos la gente se enrolla. No nos hemos dado cuenta pero había un hueco que nosotros hemos ocupado"*.

Su sonido directo, alegre y basado en la música de siempre, es otra de sus claves. Txistu, gaita, dulzaina, pandero, trikitixa... todos los instrumentos tienen cabida en Ein Go taldea y la improvisación les aporta esa magia extra. *"Los ensayos son en directo. A veces nos reunimos en alguna cena o comida*

y preparamos algún tema. Pero normalmente improvisamos. Intentamos dar vida a las canciones y al hacer los ensayos en directo conseguimos más viveza”, destaca Bixente, miembro del grupo.

Es especial el modo en que Ein Go Taldea consigue “arrancar” al público y hacerle participe de la fiesta. Saben ser parte del ambiente y lo hacen entremezclándose con el público. “Repartimos entre la gente las letras de las canciones y conseguimos que participen cantando. Todos somos protagonistas”, explica Julian Mari. “Siempre aportamos un cancionero y con eso nos hacemos con la gente. Son canciones de ayer y de siempre, rancheras, bailes...”, destacan.

Bixente cuenta un sinfín de anécdotas que atestiguan lo que este grupo mejor sabe hacer, llevar la música a la gente. “Hemos conseguido bajar la verbena a la calle. En Nabarniz, por ejemplo, tocamos en verbena y no conseguíamos la salsa que queríamos, no conseguíamos despejar a la gente

del bar. Bajamos del tablado y nos mezclamos con la gente, fuimos hasta la barra. Terminamos cantando todos hasta la madrugada. En fiestas de Arteaga, nos unimos a la actuación del grupo de dantza y se nos llenó la plaza de gente. Y en Gorliz... pensamos que iba a ser imposible mover a la gente. Actuamos después de un sukalki, la gente estaba dispersa en cuadrillas por una extensa campa...y al final conseguimos hacer ambiente. Y en Ereño, tras la misa del día de San Miguel conseguimos hacer bailar a todos, y eso que la media tenía 80 años. ¡Menuda romería hicimos!”, recuerdan.

Las fiestas del pueblo, una boda, Euskal Jaiak... Ein Go Taldea tiene un amplio repertorio y presenta diferentes formatos que se amoldan a cualquier tipo de celebración. Su formato más habitual es “Kantan eta dantzán”, para animar las fiestas de pueblos pequeños, barrios o fiestas de amigos.



Amantes de la música en la calle, Ein Go taldea se ha hecho indispensable del buen ambiente.

Con un dulzainero, un pandero-jole, pequeña percusión, triki y acordeón... se hace el ambiente. “Gazte Erromería” es otro de sus formatos dirigido al público joven, con un repertorio de grupos y cantantes de Euskal Herria combinados con bailes de siempre. “Ein Go Classic”, pensado para la gente mayor, con pasodobles, vals, tango... con el objetivo de hacerles bailar. Y un formato nuevo, “Plazan Dantzán”. “Lo hemos estrenado en Ispaster. Es un formato que se ha puesto de moda. Aiko ha hecho escuela y ahora hay demanda de ello. Nosotros pensamos en ofrecer algo diferente y hemos creado un formato pequeño, con piano y triki. Para ello, hemos contado con la ayuda del grupo de dantza de Ispaster”.

hemos contado con la ayuda del grupo de dantza de Ispaster”.

Pero si hay algo por lo que destaca este grupo es por su nivel de compromiso y por ser un gran grupo de amigos. “No tengo palabras para agradecer el compromiso de los miembros del grupo. Somos amigos, nos hemos conocido así, y en estos

tres últimos años nos hemos unido más aún. Lo bueno es que no nos quemamos, porque a la hora de ir a las actuaciones nos dividimos”.

Y es que son muchas las fiestas, actos y celebraciones a las que están “invitados”, en este 2018, de enero a diciembre recopilan 90 actuaciones. En todas ellas no puede faltar sus canciones fetiche: Nino Bravo, “tocamos la música que nos gusta en Euskadi y para nosotros es muy euskaldun”, “Caballo Prieta Azabache”, “No volveré”, “Volver volver” (ésta siempre al final) y siempre empezamos las actuaciones con un tema que tocamos en la pastora!”

Ein Go es un grupo abierto y como amantes de la música animan a todos a llevarla a la calle, “que la gente de los conservatorios salga a la calle. Por lo menos, para divertir a la gente y divertirse uno mismo también”.



Algunos miembros de Ein Go Taldea

© Fotos Ein Go Taldea



THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS AWARDS



EUROPEAN RUGBY CHALLENGE CUP



2018ko VUELTAko ETAPA



MTV EMA

Eskerrik asko Bizkaia

2018 URTE IKARAGARRI HONENGATIK

