

# URDAIBAI

2018  
nº 16

© MAGAZINE ONLINE

ONGI ETORRI  
ABIERTO

| PUERTOS DE BUSTURIALDEA

| ESTHER KORTA, HISTORIAS DE AMÉRICA

| EREÑOZAR, SORPRENDENTE HISTORIA

| GORGONIO RENTERIA

| EL BACALAO

| CROSS DE SAN SILVESTRE

**1/6**

Zenbaki hau produktuaren arriskuaren adierazlea da: 1/6 zenbakiak arrisku bikiagoa adierazten du, eta 6/6 zenbakiak, berriz, handiagoa.

Kutxabank Kreditu Erakundearen Gordailuak Bermatzeko Funtzari abakita dago. Funtz hori urriaren 14ko 16/2011 Errege Dekretuan aurreikusita dago. Funtz horrek gaur egun gehienez 100.000 euro bermatzen ditu gordailugile bakoitzeko.

# EZ DUT KOMISIORIK NAHI

**Gazte Kontua  
eta K26 txartela  
mantentze-  
kuotarik gabe\***

**Ikusi gazteentzako  
onura guztiak  
kutxabankkorner.eus  
webgunean**

Kutxabank  
**EUSKARALDIA**rekin

**EUTSI NAHI  
DUZUN HORRI**

**KUTXABANK  
KORNER**

**KUTXABANKEN  
18/30  
ESPAZIOA**

## ESKERRIK ASKO

Este número de *Urdaibai Magazine*, cierra el cuarto año de la existencia de la revista. Un proyecto ambicioso, concebido con pasión y planteado desde la humildad de quien ama su territorio y quiere contribuir a mejorarlo. Conocer es una premisa básica para poder aportar. Nuestra pequeña contribución esté orientada a sumar desde el mundo de la información. Queremos destacar que somos una comarca especial, emprendedora; históricamente conectados con el mundo sobre todo por mar; con una historia que es esencial para Bizkaia; un patrimonio cultural que imprime carácter; un entorno natural valioso y motivador para construir futuro. Todo esto queremos que cuente *Urdaibai Magazine*.

Publicarla es un reto. La edición en papel está presente en todos los pueblos de Busturialdea (instituciones y una selección de establecimientos privados). Creamos su web ([www.urdaibaimagazine.eus](http://www.urdaibaimagazine.eus)) e introdujimos la revista en la atmósfera digital. Hoy queremos compartir con vosotros su trascendencia. Los datos indican el gran interés que suscita *Urdaibai Magazine Online*. Trasciende la comarca y llega al mundo, Europa, América, Asia, Oceanía. Tenemos *lectores digitales* en cuatro continentes. Las estadísticas, indican que el tiempo de lectura online por persona es de 4 minutos y 50 segundos, una atención ligeramente superior al tiempo de lectura media de los diarios y revistas generalistas más conocidos. Otro dato que también nos anima a seguir es el número de descargas registradas por el sistema. Hemos superado la cifra de 30.500 revistas descargadas. No hay duda de que somos una comarca especial.

## URTE BARRI ON!

### SUSCRIPCIÓN

Si quieres recibir la revista, contacta aquí:

[urdaibaimagazine@nuevaeuropa.com](mailto:urdaibaimagazine@nuevaeuropa.com)

tel.: 94 625 06 06

[www.urdaibaimagazine.eus](http://www.urdaibaimagazine.eus)

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

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

### EDITA

NUEVA EUROPA S.L

Carlos Gangoi, 15, bajo

Gernika-Lumo (Bizkaia)

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

[www.nuevaeuropa.eus](http://www.nuevaeuropa.eus)



## ERREPORTAJEA 04

EL COMERCIO LOCAL,  
abierto de par en par



## VISIT URDAIBAI 08

PUERTOS DE BUSTURIALDEA



## ELKARRIZKETA 10

ESTHER KORTA,  
Historias de América



## LEKUKO 14

EREÑOZAR,  
su sorprendente historia



## KALERIK KALE 18

GORGONIO RENTERIA,  
de Elantxobe al mundo



## SAL TSA-PORRU 20

EL BACALO,  
desde siempre en todas  
las salsas



## BERDEAN 22

ÁRBOLES DE NAVIDAD  
¿naturales o de plástico?



## BETI-JAI 24

CROSS DE SAN SILVESTRE,  
¡corre! ¡que se acaba el año!



# ABIERTO DE PAR EN PAR

Cada día nuestras tiendas abren sus puertas con decisión para competir con calidad, cercanía y una buena atención al cliente, pero se sienten en peligro de extinción y desprotegidas. Un nuevo orden familiar, nuevos hábitos de compra, el comercio digital y los coletazos de la crisis económica ponen en grave riesgo de subsistencia al comercio de casa, de proximidad, de los pueblos de Busturialdea. Comerciantes de Bermeo y de Gernika-Lumo, cabeceras de comarca, luchan por dinamizar su pequeño comercio, el que da vida a sus calles y pueblos, para ser competitivos y rentables, sin perder su esencia.

La Confederación Empresarial del Comercio de Bizkaia (CECOBI) dice que los nuevos hábitos de compra entre los consumidores, el auge del comercio electrónico y las tiendas online ponen en grave peligro al comercio de proximidad. De no tomarse medidas de ayuda al comercio local, se prevé un cierre histórico de negocios.

La tendencia de consumo en nuestras tiendas preocupa y pide a gritos un análisis en profundidad, un salvavidas a medida de las necesidades del pequeño comercio, para garantizar que nuestras tiendas de pueblo salgan a flote. En Bermeo desde la Asociación de Comerciantes Berton destacan que *"la situación es bastante mala. No sé si la gente compra menos, compra por internet o compra*

**A**  
rratzu

INNOVACIÓN  
FUTURO  
PROGRESO

**Bizkaia**  
azpiegiturak



**ELKARTEGI  
LANGUNEA**

**LOS INTERESADOS**

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

azpiegiturak@bizkaia.eus/ Tel. 946 073 700

en los centros comerciales pero llevamos muchos años arrastrando una situación de crisis y cada vez vamos a peor. Cuando la crisis económica estaba en el Estado aquí todavía estábamos boyantes. Nosotros hemos acusado la crisis económica más tarde y seguimos". Otro de los indicadores de la escasa situación del comercio de un pueblo como Bermeo es que "no se ve movimiento, no se ve gente comprando y eso es preocupante. La situación es rara. El año pasado no fue un buen año pero este es peor".

La situación en Gernika-Lumo es similar. La Asociación de Comerciantes Gernikako Merkatarikari Elkartuak trabaja con una estrategia muy dinámica para reactivar el sector. Se consideran privilegiados de poder sobrevivir en la realidad comercial actual: "el comercio de Gernika-Lumo, al igual que el comercio de otros lugares, ha sido castigado por la crisis. Ahora con mucho esfuerzo está levantando la cabeza muy poco a poco. Somos el municipio de la comarca donde mayor densidad comercial existe por lo que nos consideramos afortunados de poder ser unos grandes supervivientes en este entorno cada vez más tecnológico", destaca Naira Iturbe, Gerente de GME.

## Comercio pequeño, reto grande

Frente a la venta anónima que nos pone a disposición la tecnología, los comercios pequeños tienen claro su punto fuerte, la cercanía, el trato al cliente, y la calidad en el producto y en el servicio. El pequeño comercio ofrece un espacio comercial adaptado a las necesidades del consumidor, "no podemos competir directamente con las grandes superficies o con internet, pero damos otro tipo de servicio. Damos un servicio de asesoramiento directo, al cliente lo mimas más, lo cuidas más, es más cercano. En los comercios grandes los empleados muchas veces no conocen el sector, porque un día están en perfumería y al otro en bisutería, no tienen especialización. Nuestra experiencia y profesionalidad marca la diferencia", explica Marian Bernardo, comerciante miembro de la Asociación

de Comerciantes de Bermeo, Berton, que lleva 35 años al frente de su tienda. Ella misma destaca que la profesionalidad y la calidad son distintivos del pequeño comercio. "Nosotros invertimos para dar calidad, hasta en el papel de regalo. Además, la confianza que damos al cliente es única. En Bermeo se estila mucho aquello de "te lo pago el mes que viene", esa confianza no la tienes en esos sitios".

Ser únicos, diferentes y exquisitos en el trato al cliente es el perfil del comercio cercano. En Gernika-Lumo lo tienen claro "en Gernika tenemos de todo y de calidad.

*Más que un tipo concreto de comercio, nuestro punto fuerte es la proximidad, calidad y exclusividad de producto. Ambas variables se hacen latentes en nuestro modo de operar: es habitual que las clientas lleven los artículos a casa para probarlos tranquilamente... y saben que lo que adquieren, no lo van a encontrar en otra*

*parte. Nuestro cliente es el que vive en la comarca, valora la cercanía, la exclusividad y exquisitez que le ofrece el comercio gernikés. Son nuestros "amigos", y como tal, les daremos lo mejor, al mejor precio".*

## ¿Nuevos hábitos de compra = reconversión?

Hacer la compra con un solo click, adquirir productos en un mercado on line abierto las 24 horas, compras a corto plazo, grandes cadenas de ropa donde se pierde exclusividad pero se gana en competitividad a la baja...es una nueva realidad comercial. La patronal del comercio en Bizkaia, CECOBI, considera este cambio de hábitos y el auge del comercio electrónico (e-commerce), causas de la situación que padece el comercio local y destaca la necesidad de "tomar medidas urgentes dirigidas a salvar el comercio de proximidad". Nosotros como miembros de CECOBI apoyamos sus propuestas, porque son las nuestras, responden a nuestras reivindicaciones", explican desde GME.



Busturialde,  
**EUSKARA** eta  
**URDAIBAIEN alde**



No sé si la gente compra menos, compra por internet o compra en los centros comerciales, pero llevamos muchos años arrastrando una situación de crisis. También podría ser que las preferencias de gasto están en el ocio. En Europa, por ejemplo, se empezó antes a comprar por internet y, sin embargo, el pequeño comercio está muy vivo. Por eso nos preguntamos, ¿qué estamos haciendo nosotros mal?"

### El doble filo de las rebajas

Entre las medidas propuestas se incluyen trabajar por una política ordenada de rebajas y promociones, reducir la brecha digital de las pymes del comercio, y revisar la fiscalidad del sector que, en este momento, está restando competitividad al pequeño y mediano comercio. *"La liberación de las rebajas no ha venido nada bien. Realmente el comercio está un poco desprotegido. Este año, por ejemplo, no ha habido Bonodenda en Navidad y se ha notado mucho. Hay libre mercado a la hora de poner rebajas y promociones y habría que regularlo porque al final vamos a tener que comprar el género y venderlo en*

*rebajas. Entre nosotros nos pisamos, hay mucha publicidad engañosa. Los pequeños comercios somos autónomos y el fin de mes llega rápido",* destacan desde Berton. Desde GME también apuntan el problema de la competencia de la venta ambulante. *"La venta ambulante ilegal, es otro punto que nos preocupa y pedimos a las instituciones que tomen medidas para solucionar el problema",* explican desde GME.



## Internet ¿un cajón de sastre?

En qué manera afectan los cambios de hábitos de consumo a las tiendas de nuestros pueblos es una pregunta, cuya respuesta requiere un análisis en profundidad, porque nadie tiene la barita mágica para saber dónde está quid de la cuestión. *"No sabemos a ciencia cierta si las compras por internet son el problema, habría que hacer un análisis al detalle para saberlo. Porque también podría ser que las preferencias de gasto están en el ocio, que ahí vemos que no hay problema de gastar dinero. En Europa, por ejemplo, se empezó antes a comprar por internet y, sin embargo, si ves el pequeño comercio de pueblos de Europa, está muy vivo pese a internet. Hay movimiento en las tiendas. Por eso nos preguntamos, ¿qué estamos haciendo nosotros mal?"*, plantea Ziortza De Olamendi, desde Berton.

Es una realidad la incorporación de la mujer a la vida laboral ha modificado el modelo familiar en muy pocos años. En una generación se ha trastocado nuestro estilo de vida e internet ha sido quien ha dado la respuesta más cómoda y eficaz a las nuevas necesidades. Estamos inmersos en la era digital *"internet, nos exige reinventarnos y estar a la altura de lo que nos solicita el cliente. Para ello, los establecimientos de la asociación (GME), además de su espacio físico, de sus locales, tendrán su plataforma online, a través de Bizkaia Digital Market, por lo que todos nuestros clientes también tendrán la opción de comprar en Gernika-Lumo a través de un click. Estamos en plena reconversión: formándonos constantemente, innovando, generando herramientas de fidelización, estando presentes en plataformas online. En definitiva, haciendo todo lo que la sociedad nos demanda para ser fuertes y competitivos"*, destacan desde Gernikako Merkatari Elkartuak.

Reforzar el turismo de compras puede ser también una línea de negocio a impulsar, para diversificar la clientela de los comercios de nuestros pueblos. Para ello los

municipios necesitan incrementar su atractivo, preparar recursos, que retengan a los turistas más tiempo en sus calles. *"En Bermeo tenemos un buen comercio y nuestros clientes son principalmente los del pueblo. La pena es que los turistas que nos visitan vienen casi sin tiempo, bajan del autobús dan una vuelta rápida y se van, no les da tiempo ni a ver escaparates. Si gastan algo puede que sea en la hostelería."*, explican desde Berton. También Gernikako Merkatari Elkartuak valora que nos visiten turistas, *"que venga gente a Gernika-Lumo, siempre es positivo. Nuestro objetivo es que esa gente, acabe consumiendo en nuestros establecimientos. Para ello, tenemos una mesa de comercio y turismo municipal, a través de la cual surgen campañas para que el turista no solo visite El Árbol, sino que disfrute de nuestro comercio, hostelería y servicios, que tienen mucho que ofrecer"*.

Es precisamente la promoción, la formación a comerciantes para dar un servicio diferenciado al turista, el diseño de itinerarios turístico-comerciales, un urbanismo atractivo y la modernización del equipamiento comercial de los centros urbanos, donde puede estar la clave para aprovechar las sinergias entre comercio y turismo.

Y por supuesto, promover el relevo generacional es necesario para dar continuidad a negocios viables. Acciones conjuntas de asesoramiento, asistencia técnica y servicios en emprendimiento para fomentar y desarrollar la pyme comercial, son piezas clave.

El pequeño comercio cumple un rol social y económico importante, sin ellos el pueblo perdería luz, color y vida. Está en nuestra mano contribuir a la evolución positiva del comercio local.

**L**os comercios pequeños tienen claro su punto fuerte, la cercanía, el trato al cliente, y la calidad en el producto y en el servicio y ofrecen un espacio comercial adaptado a las necesidades del consumidor.

  
Arrolagune  
Arrolako Oppidum-aren  
Interpretazio Zentroa

VEN Y DESCUBRE  
COMO SE VIVIA EN URDAIBAI  
hace 2300 años

ZATOZ ETA EZAGUTU  
ZELAN BIZI ZIREN URDAIBAIN  
orain 2300 urte

Bisitak : **Zapatu edo Domekatan**  
Visitas: Sábados o Domingos

Ordutegia - Horario: **10:00h. - 14:00h.**

Tlf: 634 24 37 62 [arrolagune@visiturdaibai.com](mailto:arrolagune@visiturdaibai.com)

URDAIBAI MAGAZINE 7

Arrolagune: Loiola Auzoa 4 - 48383 Arratzu (Bizkaia)



## LATITUD 43°25'06.9"N LONGITUD 2°43'22.4"W

Nuestra costa nos aporta carácter, esencia y una historia imborrable, por mucho que pasen las olas. Marineros, pescadores, intrépidos navegantes, rederas, neskaitilas... todos forman parte del sabor de nuestros puertos. Los puertos de Busturialdea-Urdaibai, tan diferentes entre sí, comparten quietud y bullicio casi a partes iguales. Te invitamos a zambullirte en su historia. Iniciemos singladura...

### Mundaka, elegancia cautivadora

Es un pequeño pueblo costero de gran atractivo turístico, sofisticado y con un toque chic, Mundaka es reconocido como uno de los santuarios mundiales del surf. En verano, el ambiente se multiplica, también sus habitantes, pero en invierno sus vistas al mar, a veces embravecido, son un punto a favor. Es habitual encontrarte con aguerridos surfers dispuestos a cabalgar sobre su famosa ola izquierda, única en el mundo. El espíritu surflari marca la diferencia.

Busca resguardo en su recogido puerto, donde las txalupas y embarcaciones deportivas conviven con tablas de surf y neoprenos. El casco antiguo de Mundaka es el encargado de dar sabor a sus calles, estrechas, sinuosas y de un encanto especial.

En Mundaka podemos visitar la ermita de Santa Catalina, un paraje de gran belleza que en otros tiempos fue testigo de nuestra historia. Un nuevo paseo, a ras de costa, te llevará hasta ahí desde el puerto.

La Atalaya es el primer sitio donde uno repara al llegar a Mundaka, una panorámica única del estuario de Urdaibai y de la ría de Mundaka. Lleva tu mirada hasta la emblemática isla de Izaro, contempla el encanto de la playa de Laida en frente, busca a los surfistas engullidos por la ola o simplemente disfruta de espuma, salitre y batir de olas.

Son recursos destacados la iglesia de Santa María (S.XVI), el Palacio Kurutzia y el calvario de Kurtzio (S.XVII) de estilo-renacentista.

Disfruta también del ambiente del pueblo en sus tabernas y bares, donde podrás contagiarte del estilo de vida mundakés

### Bermeo, salitre por los poros

Este histórico puerto guarece a la flota de pesca de bajura más importante del Cantábrico. Su carácter arrantzale y su pasado medieval inundan todos los rincones del



Bermeo

pueblo, desde las típicas casas de pescadores, estrechas y de curiosa fisonomía, apiñadas unas con otras, hoy declaradas monumentos artístico-históricos, hasta un moderno rompeolas que a regañadientes resiste el embate del mar embravecido.

Con la mirada puesta en la dársena, desde la emblemática Torre Ercilla, Arrantzaleen Museoa narra la vida e historia de los pescadores vascos, es uno de los pocos museos en el mundo dedicado exclusivamente a mostrar el ámbito, vida y trabajo de nuestros arrantzales. Su privilegiada ubicación le imprime carácter. La histórica Torre Ercilla, declarada Monumento Nacional en 1943, alberga este singular museo.

También son visita indispensable el Portal de San Juan (X.XIV), único vestigio en pie de la antigua muralla que rodeaba Bermeo; el Casco Viejo, rico en esencia bermeana; la Iglesia de Santa María (S. XIX); la iglesia de

Santa Eufemia, templo gótico donde los reyes juraban los fueros de Bizkaia; y la iglesia-convento de San Francisco y su claustro gótico.

El ambiente en Bermeo es el de un pueblo vivo, un paseo por el rompeolas o por su puerto deportivo, jalonado por pequeñas tabernas, terrazas y típicos bares, reconforta.

Llegar a Gaztelugatxe es objetivo ineludible. El espectáculo natural, su ermita, antigua fortaleza templaria, situada en una península desde donde se aprecia un paisaje de incomparable belleza, es hoy motor turístico de Euskadi. Su particular encanto, su imagen recortada en el horizonte, y su valor natural, paisajístico e histórico lo avalan. Esta joya natural es Biotopo Protegido, por la calidad de sus aguas y la biodiversidad de su flora y fauna.

### Elantxobe, carácter genuino en vertical

Su singular imagen en vertical, su peculiar orografía y fisonomía, de callejuelas estrechas en pendiente, le otorgan ese carácter único. La búsqueda de movilidad, la necesidad de accesibilidad y el ingenio se hicieron uno en la original plataforma giratoria para autobuses, hoy atractivo turístico del pueblo. Déjate llevar y vive la experiencia 360°.



Elantxobe



Elantxobe tiene su origen en un reducido núcleo de pescadores que hacia 1520 se asentaron en el barrio Ibarangelutarra de Elantxobe para dedicarse a la actividad pesquera. Sus casas apiñadas, colgadas de las faldas del Cabo de Ogoño, se escalonan hasta el cementerio hacia arriba y hasta el puerto hacia abajo, y mantienen aún el espíritu trabajador y emprendedor de los elantxobetarras.

Su puerto, hoy renovado, abraza al pueblo y lo acuna, casi como esperando a verle caer, un pueblo que continuamente da la sensación que se precipita al vacío. Esta delicada situación es parte de su encanto. Las embarcaciones de recreo ocupan en la actualidad el espacio de la dársena elantxobetarra pero su esencia arrantzale continúa muy presente.

### Ea, coqueto y variopinto

El pueblo se encuentra encajonado en la desembocadura de una estrecha ría, con sus casas alineadas en dos barrios unidos por sus singulares puentes que salvan el río. El puerto, abierto al mar y acompañado de una sencilla, tranquila y silenciosa playa, invita a un relajado paseo. Es curioso ver desaparecer y aparecer de nuevo el puerto con la marea, que se agranda o se achica según esté la mar.



Ea

En otro tiempo, el pueblo estuvo dividido en las anteiglesias rurales de Natxitua y Bedarona, que tenían asiento y voto en las Juntas Generales de Gernika. Ahí se encuentra una de las tantas curiosidades de este singular pueblo, que cuenta con dos iglesias parroquiales una a cada lado de la ría, a tan solo unos pasos la una de la otra.

Recorre sus barrios, Bedarona, Natxitua o Angelutxu, de carácter rural y con toques de mar. Sus caseríos, y sus elementos patrimoniales, como el Lavadero de Iturriña, les aportan encanto.

Por el camino paralelo al curso fluvial, que lleva hasta la ferrería de Urtubiaga, patrimonio industrial testigo de otras épocas en las que la ría era fuente de riqueza, podemos recorrer el casco urbano de Ea. Merece la pena avanzar por sus calles, hasta la mencionada playa y el pequeño puerto. Un auténtico broche de oro a nuestra ruta.

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



# URDAIBAI

MAGAZINE

© bai Nueva Europa

HARPIDETU ZAITEZ - SUSCRÍBETE  
IRAGARRI ZURE NEGOZIOA - ANÚNCIATE

SUSCRÍBETE AQUÍ

ANÚNCIATE AQUÍ

[www.urdaibaimagazine.eus](http://www.urdaibaimagazine.eus)



Visit Urdaibai

© bai Nueva Europa

Para conocer la esencia de Urdaibai

VISITA **GUIADAS**

turísticas  
culturales  
ecológicas

*iTe hacemos un plan a tu medida!*

Información y reservas: 634 24 37 62

[www.visiturdaibai.eus](http://www.visiturdaibai.eus)





“Siempre he querido hacer algo en honor a los que emigraron, dar a conocer sus aventuras y desventuras, para que perduren en nuestra memoria y les demos el valor que merecen. Un sinfín de nombres, historias y vivencias. Todas admirables y dignas de respeto; testimonios de una vida y parte de la historia de nuestro pueblo.”

Esther Korta, <<Ameriketara>>

## HISTORIAS DE NOSTALGIA Y SOLEDAD EN AMÉRICA

Hija, nieta y bisnieta de emigrantes Esther Korta es profesora de euskera, miembro del grupo Etniker Bizkaia, vocal de la asociación Vasco-Australiana y autora de numerosos trabajos sobre etnografía y cultura vasca. Sus raíces están en Bedarona y su mirada en otros continentes, los que acogieron a los vascos que salieron al mundo en busca de un futuro mejor. Como canta el Gernikako Arbola de Iparragirre, Eman ta zabal zazu munduan frutua (Propaga tu fruto por el mundo) y así hicieron tantos vecinos de Ea. Hoy Esther les rinde homenaje, en su libro Ameriketara y en la segunda parte en la que ya trabaja. Una ardua y urgente labor de recoger y conservar testimonios para que las futuras generaciones conozcan la historia y vivencias de sus antepasados.

**Urdaibai Magazine:** Escritora, investigadora, profesora de euskera...¿cuál es el área con el que más te identificas?

**Esther Korta:** Yo soy profesora de euskera, pero he trabajado en muchos proyectos relacionados con la etnografía y la cultura, y tengo en mente otros muchos, porque realmente me gusta trabajar en esas áreas.

¿Y qué influencia tiene en ti Bedarona, tu lugar de nacimiento? Toda, porque es mi origen.

Sin embargo, en tus libros te has centrado en la diáspora vasca, en la vida de aquellos que se marcharon lejos de sus casas...¿por qué este interés?

Siempre he querido investigar sobre quienes se marcharon fuera, a América. En nuestro pueblo, al igual que en otros, fueron muchas las personas que emigraron, desde finales del siglo XIX hasta casi finales del siglo XX: Filipinas, Australia, pero sobre todo América. Siempre he tenido curiosidad por conocer y dar a conocer sus vivencias, pasajes históricos, modo de vida, historias agridulces... Ellos son parte de nuestra historia.

¿Alguien de tu familia se marchó a América o Australia?

Si, soy hija, nieta y biznieta de emigrantes. Mi bisabuelo y mi abuelo se marcharon a América, y un tío vive en Idaho. Mi padre y sus hermanos se fueron a Australia y un tío todavía



"Un territorio desconocido, sin hablar inglés, muchos no habían visto una oveja en su vida y de la noche a la mañana eran responsables de un rebaño de 2000 ovejas. ¿Qué sentirían? Nostalgia y soledad. Dicen que la soledad es el peor enemigo."

vive allí, en North Queensland. Creo que debía a mis antepasados un libro como este.

**En tu anterior libro conocimos las historias de aquellos que emigraron de Bedarona a América. ¿Cómo han reaccionado en el pueblo ante estos testimonios?**

Muy bien. Antes que nada tengo que decir que sin la colaboración de los vecinos y vecinas hubiera sido imposible escribirlo. Sólo puedo dar las gracias tanto a aquellos familiares de emigrantes que viven en el pueblo, como a los que viven en América. Ellos también lo han agradecido, de corazón. El libro ha tenido muy buena acogida, de hecho he enviado más de 70 libros a América. Me gustaría destacar que a raíz de la publicación del libro, este año han venido, a Bedarona, tres familias a conocer su pueblo natal, su baserri y a familiares que tienen aquí. Estuve con ellos, y fue emocionante. Y en lo que a mí respecta, no sé como describirlo. Para mí fue conmovedor

ver el fruto del trabajo...

**Para abarcar todo el pueblo de Ea y completar el trabajo, tienes entre manos la segunda parte Ameriketara: las historias de aquellos vecinos y vecinas que**

**emigraron de Natxitua y del casco urbano de Ea.**

Si, cuando terminé el Bedarona, la gente me comentó que estaría bien tener las historias de todos los que emigraron en el pueblo, y así empecé con el segundo libro. Espero que se publique para verano. Se va a titular "Ameriketara eta". Esta vez, además de historias de quienes fueron a trabajar de pastores, también he incluido a quienes trabajaron en la mar y en otros trabajos en tierra.

**¿Cómo has planteado el trabajo de investigación? ¿Ha sido complicado recopilar toda la información? (fotografías, testimonios...)**

Ha sido igual en el anterior y en este. He ido de casa en casa, de familia en familia. He estado en contacto con personas que emigraron, con sus descendientes, familiares, amigos... Me han facilitado mucha información y también fotografías. También he localizado información en los archivos. A veces no es fácil, el trabajo de campo es duro. Además, en algunos casos no hay descendientes, los familiares no tienen mucha información, los datos no coinciden... Y antes de escribir contrasto toda la información. Sigo trabajando, siempre estoy abierta a recibir nuevos testimonios. En Ea y Natxitua los vecinos y vecinas ya saben que estoy preparando otro libro, he estado con todos. Pero aún así, si queda alguien con quien no haya tenido ocasión de hablar y tenga testimonios que dar, aquí estoy.

**¿Has conseguido muchos testimonios?**

Si, y tuvieron vidas duras. Un territorio desconocido, sin hablar inglés, muchos no habían visto una oveja en su vida y de la noche a la mañana eran responsables de un rebaño de 2000 ovejas. ¿Qué sentirían? Nostalgia y soledad. Dicen que la soledad es el peor enemigo. Hay historias bonitas, y también tristes, hay de todo.

**¿Cuánto tiempo te lleva escribir un libro?**

El de Bedarona, "Ameriketara", dos años y medio. Y el segundo, para cuando lo termine, habrán pasado tres años. Los escribo en mi tiempo libre.

**Otro de tus libros es "Antzinako kontuak". Aquí también realizaste una importante recopilación de datos de tu pueblo, cuéntanos.**

Si. Aquí reuní canciones populares, tradiciones, ritos, creencias... Era diferente. Recogí el patrimonio popular. Hice entrevistas boca a boca, y lo trasladé a papel. Muchas de las historias que recojo provienen de personas mayores, historias contadas al calor de la chimenea, testigos de otra época. También tengo muchas fotos, me encantan las fotografías, porque dan vida a las historias. Y a la gente le encanta.

**¿Ahora tienes algo entre manos?**

Primero terminar el libro. Tengo muchas ideas, ya veremos...



Martin Atxabal, emigrante en América



# CONVERTIR UNA PRACTICA TAN SALUDABLE COMO ANDAR, EN HABITO

Los Itinerarios saludables son espacios habilitados para la práctica deportiva, con un objetivo claro: luchar contra el sedentarismo, la obesidad, y las enfermedades derivadas de los malos hábitos alimentarios. Una sana corriente a la que en 2018 se han adherido los municipios de Arratzu y Kortezubi, con la colaboración del Departamento de Salud del Gobierno Vasco, que subvenciona estos itinerarios con las siguientes características: son seguros, bien señalizados y equipados, y con un diseño y perfil apropiados para un público variado. Una iniciativa para lograr una población más activa y afrontar retos como el envejecimiento progresivo.

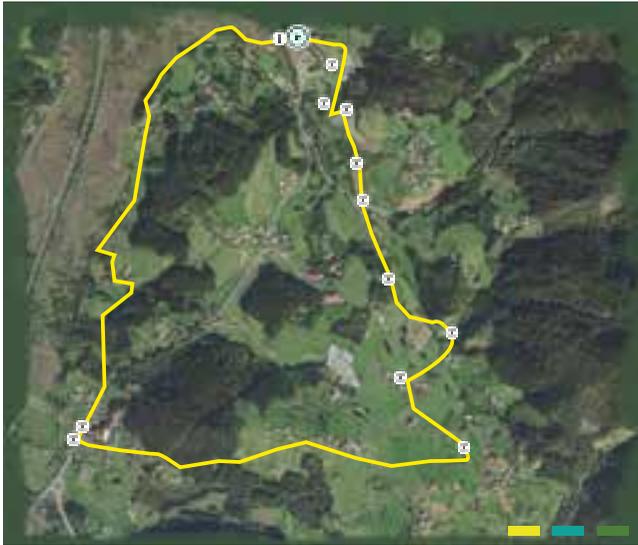
Los itinerarios saludables son trazados óptimos para todo tipo de público. Su creación es una invitación a andar a un público para el que el ejercicio físico no es una actividad habitual, no practica deporte. Un colectivo, al que se anima a cambiar sus hábitos y con estímulos a su medida, facilidades y beneficios claros y alcanzables. Las personas que responden a estas características son también grupos de riesgo, por sus hábitos sedentarios.

Es importante que la población conciba el ejercicio físico como algo habitual y normalizado, y para ello, las instituciones están potenciando una línea de trabajo encaminada a facilitar la actividad deportiva. Con la vista puesta en la mejora continua de la calidad de vida de sus vecinos y vecinas y de los municipios, se han creado los Itinerarios Saludables. Rutas ideales para desplazarse a pie, que facilitan la creación de hábitos saludables e impulsan la actividad física. Arratzu y Kortezubi recientemente se han sumado a esta iniciativa, en la que también están inmersos otros municipios pequeños de Busturialdea como Gautegiz Arteaga, Sukarrieta o Elantxobe. En estas rutas los usuarios encuentran toda la información para optimizar al máximo su esfuerzo: ejercicios de calentamiento; recomendaciones para caminar de forma eficiente, posturas ideales, ritmo en cada tipo de desnivel (subidas, descensos); ejercicios complementarios para disfrutar de una actividad física completa; estiramientos y relajación.

En la puesta en marcha de estos Itinerarios Saludables participan también los profesionales sanitarios, con aportaciones médicas al proyecto. Los consultorios médicos son puntos de referencia en la distribución de información.

## ¿POR QUÉ ES BUENO ANDAR?

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



## KORTEZUBI ■ ■ ■

El punto de inicio de esta ruta se encuentra en el barrio Terlegiz, en la plaza del Ayuntamiento, y continua por los barrios de Enderikas, Barrutia y Santa Ana. Un itinerario que discurre por un paisaje de campiña atlántica y por la marisma, y que va a servir también para consolidar la comunicación peatonal entre diferentes barrios, grupos de viviendas y viviendas aisladas entre si y con otros municipios

Distancia	7,76 km
Desnivel acumulado de subida	81 m
Desnivel acumulado de bajada	77 m
Altura máxima	77m
Altura mínima	1m
Dificultad	Fácil

## ARRATZU ■ ■ ■

El recorrido es circular, con comienzo y final en el barrio de Zabala-Belendiz, y cruza los barrios de Uharka, Olesko, Barrutia y Elorriaga. Una ruta para facilitar el tránsito peatonal y la práctica de ejercicio de una forma natural y eficaz, entre caminos vecinales y carril peatonal de carretera comarcal, en un entorno de campiña atlántica de gran valor natural y paisaje rural, ideal para recorrer a pie, relajarse y aliviar tensiones. Además, la proximidad de estos barrios a Gernika-Lumo, facilita e incentiva el desplazamiento a pie de los vecinos y vecinas. hasta Gernika.



Distancia	5.58 km.
Desnivel acumulado de subida	68 m
Desnivel acumulado de bajada	96 m
Altura máxima	78 m
Altura mínima	2m
Dificultad	Fácil

# Ereñozar, una sorprendente historia yacía bajo tierra

Cubierto de un espeso manto de encinas, Ereñozar es un monte visible desde diversos puntos de Urdaibai, y un mirador natural que acoge en su ladera las cuevas de Santimamiñe, y en su cima, la ermita de San Miguel. Una hermosa y mágica cumbre, de 448m de altura, que guarda una sorprendente historia: crónicas de asedios, castillos medievales y una necrópolis. Un pasado que eleva aún más el interés y encanto de San Miguel de Ereñozar.



**Ezagutu Gautegiz Arteaga**  
*pausoz pauso*



Según las crónicas de Alfonso XI (año 1334), algunos señores vizcaínos capitaneados por D. Juan de Núñez de Lara, se refugiaron en el Castillo de Sant Miguel D'Erencho para resistir el asedio del monarca castellano.

Los secretos de Ereñozar comenzaron a descubrirse en 2008, cuando la Diputación Foral de Bizkaia inició el trabajo de excavación, como parte del proyecto de estudio de castillos de la Edad Media de Bizkaia. Este enclave era perfecto para construir un castillo, una fortaleza defensiva desde la que controlar posibles entradas de "enemigos", tanto desde tierra como desde el mar.

Los hallazgos "hablan" de que en el S. XI la cima estuvo ocupada por un castillo al que rodeaba una muralla. Esta fortaleza era utilizada por la monarquía, por sus representantes en la zona, o por los señores del territorio, como signo de su fuerza, y para disuadir de posibles ataques de enemigos. Era una fortaleza con un portalón de madera, dos torreones defensivos a los lados, y la torre del homenaje, que era la torre principal, de unos 8 metros de altura y de dos pisos, con estructura de madera. Aquí estaban las distintas estancias del castillo. La fortaleza también disponía de espacios destinados a talleres, por lo menos 3 estancias pequeñas en las que trabajaban unas 2 personas y tenían un horno para hacer teja, ladrillo, metal, fundir hierro... Los arqueólogos han localizado huesos de animal, ostras, marisqueo, cabras, vacas... y también armamento asociado al castillo, que nos hablan de la vida de quienes entonces habitaban el lugar. La muralla que rodeaba el castillo, de la que todavía quedan vestigios originales, era de piedra caliza, y pudo llegar a tener 4 metros de altura.

Por motivos, aún desconocidos, el castillo fue abandonado y reutilizado como parroquia a partir



Recreación del castillo de Ereñozar (Mikel Neira para DFB)

del siglo XIII, y a esta parroquia va unida otra de las curiosidades de Ereñozar, su necrópolis. Un espacio de enterramiento que rodeaba toda la ermita, hasta la muralla, con enterramientos dobles, sepulturas de distintos siglos, e incluso solapadas unas con otras. La DFB ha trasladado hasta 240 cuerpos y muchos restos de huesos

## La ermita

En el siglo XVI se edifica la parroquia del pueblo de Ereño, en su actual ubicación, por lo que Ereñozar deja de ser parroquia para convertirse en ermita rural. Desde entonces ha sufrido distintas modificaciones, hasta llegar a su estado actual. Una ermita que en su interior todavía cobija piezas que nos hablan de su pasado, como un sepulcro monolítico de estructura antropomorfa completa, tapas de distintas sepulturas, o la pieza del altar, que podría corresponder a época romana.

## II. Gabonetako Erakusleihu Lehiaketa II. CONCURSO DE ESCAPARATES DE NAVIDAD



VOTA A TU ESTABLECIMIENTO  
FAVORITO

EMAN BOTOA ZEURE  
FABORITOARI





## ELANTXOBE, GORGONIO RENTERIA

Marino, prolífico escritor, excelente comunicador, euskaltzale apasionado y político comprometido...Gorgonio Renteria es un personaje de los que hacen historia. Desde su Elantxobe natal, salió al mundo sin abandonar nunca su esencia, es más, hizo de ella su buque insignia. Vivió por y para defender al pueblo vasco.

**L**a Casa de Cultura de Elantxobe lleva hoy su nombre, para que el pueblo que le vio nacer recuerde a este hombre, Gorgonio Renteria, que repartió su vida entre su profesión de navegante, su carrera política y su vertiente literaria. Fue tremendamente popular entre los euskaldunes de la época (anterior a la Guerra Civil española de 1936). Calificado como inmejorable orador, su facilidad de palabra le permitió llegar al corazón de las masas.

Gorgonio Renteria nació en Elantxobe el 9 de septiembre de 1868. Aunque sus primeros estudios los cursó en su pueblo natal, en 1900 obtuvo el título oficial de capitán de primera de Marina Mercante en Ferrol. Fue un hombre de mar. Como capitán de barco de mercancías pasó muchos años en Filipinas. Su andadura en aquel país comenzó cuando tenía 23 años. Fue capitán de la flota de Manuel Intxausti. En sus años como capitán en Filipinas logró nombre y la fama de ser un hombre recto y honesto. Su prestigio surcó los mares, así lo reflejaba la revista "Euzko Deya": "su carácter personal, su gran simpatía, su extraordinaria cordialidad extendían las relaciones del capitán Renteria a todos los medios, aún a las esferas oficiales españolas, a pesar de su ardiente patriotismo...llegó a ser el más conocido de los capitanes que navegaban en aguas

*filipinas. Su competencia y su honradez eran indiscutibles".* En 1898, durante la guerra hispano-americana, Renteria recogió en sus barcos los depósitos de la banca Hong-Kong de Manila hasta que acabó la contienda. Más tarde, la Administración de Estados Unidos le nombró patrón del barco que trazó el mapa hidrográfico de las Islas Filipinas. Durante este tiempo se hizo muy amigo del gobernador William Howars Taft, quien después fuera presidente de los Estados Unidos.

En lo político, fue ferviente defensor y divulgador del nacionalismo vasco. Coetáneo de Sabino Arana, compartió enseguida su forma de pensar e ideología. A los 36 años, en 1904, fue nombrado delegado municipal por los jeltkides de Elantxobe. Entre 1916 y 1921 ocupó cargos de responsabilidad en el Bizkai Buru Batzar y Euskadi Buru Batzar. También fue Alcalde de Elantxobe (1916-1921), uno

**Fue patrón del barco que trazó el mapa hidrográfico de las Islas Filipinas. Durante este tiempo se hizo amigo del gobernador William Howars Taft, quien después fuera presidente de los Estados Unidos.**

de los primeros que tuvo el PNV. De su etapa como primer edil de Elantxobe queda para el recuerdo su original frase, que reza a la entrada del camposanto. El párroco de Elantxobe buscaba una frase en latín para dar entrada al

cementerio, construido en 1916. Gorgonio Renteria dio con ella: "Otoi bat eta gero arte". También queda de su época de alcalde, el edificio del Batzoki de Elantxobe, inaugurado en 1919, la primera casa construida expresamente para

ser destinada a centro nacionalista. Gorgonio Renteria también fue Diputado Foral de Bizkaia (1919-1923). En este cargo, dedicó su labor especialmente a mejorar la situación de los arrantzales y de los pueblos costeros. Su trabajo como diputado fue reconocido entre los arrantzales, quienes le rindieron homenaje al dejar su cargo. De aquel tiempo data la remodelación del puerto de Elantxobe, a propuesta suya, en 1923.

## Los recuerdos de Amaia

En lo personal, Gorgonio Renteria se casó con Julia Aurrekoetxea Abaitua, también de Elantxobe, con quien tuvo tres hijos. Enviudó en 1913 y poco después se volvió a casar con la hermana de su primera mujer, Virginia. En total tuvo nueve hijos. Tras una intensa vida entremezclada con su labor política, su profesión de navegante y su pasión literaria, durante la Guerra Civil, mantuvo su compromiso político. En esta época, se dedicó a visitar en los hospitales a los gudaris que venían del frente. En 1937 huyó a Baiona con su familia. Allí organizó y dirigió la oficina "Euzko Laguntza", donde recibían a los exiliados que huían de la dictadura.

Su hija Amaia Renteria le recuerda como un hombre muy cariñoso, alegre y bueno, muy entregado a la política y destaca el papel fundamental de su madre, a quien reconoce el mérito de que *"detrás de un gran hombre siempre hay una gran mujer"*. *"Mi padre trabajaba desmesuradamente para el partido y mi madre se sacrificaba por todos nosotros. Mi madre fue su segunda mujer y nos crió a todos. A los tres hijos de la primera mujer de mi padre, que eran sus sobrinos, y a sus propios hijos que fuimos seis más"*.

A sus 95 años Amaia recuerda con mucho cariño los veranos que pasaba en Elantxobe, ya que con dos añitos trasladaron la vivienda familiar a Bilbao. Sus días en Baiona también le resultaron gratos, aún en el exilio, donde también vivieron los peores momentos. *"Vivíamos en un pequeño apartamento a la orilla del río. Vivíamos con Don Juan Zubieta, alcalde de Elantxobe, y su cuñada. Don Manuel Intxausti el millonario nos visitó y fue quien le pagó a mi padre todos los gastos de su enfermedad, le llevó al mejor oncólogo de París pero lamentablemente murió a los 54 años. Fue muy duro. Mi padre fue un hombre bueno, un hombre con mucha fe cristiana y muy entregado al nacionalismo. Ha pasado mucho tiempo y hoy los jóvenes casi no le recuerdan"*, se lamenta Amaia.

Como orador, Gorgonio Renteria fue un ferviente divulgador del mensaje nacionalista. Con su facilidad de palabra conseguía llegar a las masas en sus mítines políticos. Junto a Galo de Ibiñagabeitia recorría los pueblos dando mítines, él hablaba y Galo cantaba. Renteria dio mítines en casi todos los pueblos de Bizkaia: Mungia, Bermeo, Gernika e incluso Bilbao. (El Gobierno Español señalaba que en sus mítines se congregaban seis mil personas)



Gorgonio Renteria junto a su amigo Kepa Enbeita "Urretxindorra"

Alabado por ser un gran orador, también fue reconocido por ser un escritor prolífico. Renteria escribió en muchas revistas, como Euzkadi, Ekin, Euskalzale, Baserritarra, Euzko Deya o La Baskonia. Su hija Jule Renteria se encargó de recopilar todos sus artículos, y también poemas, en el libro: *"Izartu euskaldunak! Elantxobetar baten olerkiak eta artikuluak"*, del Instituto Labayru y la Fundación BBK. En sus obras escritas defendió el euskera y trasladó mensajes a favor de vivir con orgullo ser euskaldun. Su pueblo, su identidad euskaldun, su ideología nacionalista y su cristiandad aparecen fielmente reflejados en sus escritos.

Gorgonio Renteria murió en Baiona el 27 de enero de 1940. Pero no fue hasta 20 años después, el 15 de enero de 1959, cuando sus restos fueron trasladados al cementerio de "Bermokiz" de su Elantxobe natal, donde aún se mantiene su particular epígrafe:

*¡UNA ORACIÓN Y HASTA PRONTO!*



## EL BACALAO

DESDE SIEMPRE, EN TODAS LAS SALSAS

El bacalao, de nombre científico *Gadus morhua*, es una especie ligada a nuestra cultura y a nuestra economía. Este codiciado pescado, ha estado asociado al nombre y las hazañas de los vascos desde la edad media.

La pesca del bacalao, una aventura épica en sus primeros tiempos, fue la base de la que podríamos considerar como la primera experiencia de internacionalización empresarial en nuestro entorno y el emblema de la iniciativa, valor, eficacia y astucia de aquellos extraordinarios marinos. Desde los primeros tiempos de aventura y lejanos caladeros "secretos", la pesca del bacalao siguió ligada a la actividad del comercio vasco, con períodos de enorme impacto en la economía. Aunque en la actualidad, la faceta gastronómica del bacalao, en todas sus exquisitas variantes, es la más conocida, hubo un tiempo en el que las lonjas de muchos puertos del norte de Europa, contenían la respiración pendientes de la cotización del bacalao en Bilbao.

El bacalao común o bacalao del atlántico es una de las 60 especies de la misma familia, migratoria y propia de los mares fríos. Su hábitat preferido son las zonas cercanas a la costa en profundidades variables desde los 100 hasta los 500 m. Aunque su peso medio podría estimarse entre los 3 y los 15 k., puede llegar casi a los

100 k., con más de un metro y medio de longitud.

La carne de este pescado blanco, tiene un bajo contenido graso, y es rica en proteínas, vitaminas (B1, B2, B6, B9 y B12) y minerales. Aporta a nuestro organismo iodo y ácidos grasos omega 3, calcio y fósforo y su piel es rica en colágeno.

**Hubo un tiempo en el que las lonjas de muchos puertos del norte de Europa, contenían la respiración pendientes de la cotización del bacalao en Bilbao.**

La repercusión de este versátil pescado en la cultura gastronómica y la dieta de nuestro entorno, ha sido y es colosal: su capacidad para la conservación manteniendo lo mejor de sus características, su sabor y textura, han puesto

a nuestra disposición un recurso de inestimable valor culinario y nutricional.

El bacalao, ha sido protagonista omnipresente en el recetario tradicional, con preparaciones tan exquisitas como el pil-pil, la vizcaína o el club ranero y es también uno de los ingredientes estrellas de las vanguardias culinarias, que descubren y prodigan espumas, cremas, crujientes y todo tipo de singulares delicias derivadas de este gran pez.



## BACALAO A LA VIZCAÍNA (O EN SALSA ROJA "El Amparo", Bilbao 1930.

El **bacalao**, cortado y echado a remojo de víspera (sólo lo delgado, separado del centro), se escama y se deja en agua limpia hasta que esté preparada la salsa. Se cuece y deshuesa para introducirlo en ella.

Los **pimientos** se echan también a remojo de víspera, uno por tajada; si son muy grandes, alguno menos. En una cazuela de bacalao no debe ponerse más de ocho o diez tajadas, doce a lo sumo, pues aumenta mucho la salsa.

Se pica muy menudo como tres **cebollas** grandes, de las rojas rosadas pálidas, y se ponen a freír en una cazuela con dos cucharadas de **manteca**, un vaso de **aceite**, un poco de **pimienta** fina, una rama de **perejil** (que se tiene cuidado de quitarlo antes de que se deshaga) y un buen pedazo de **jamón**. Que vaya friéndose con calma y sin quemarse, y cuando está dorada y muy reducida (al cabo de unas tres horas) se le echa agua hirviendo y se le deja hervir hasta que espese; necesita de cinco a seis horas en el fuego. Hecha la cebolla y bien espesa, pues de lo contrario se le quita el agua, se pasa por colador corriente, sin el jamón.

Se limpian y desvenan los pimientos; se majan en el mortero y también se pasan.

Se vuelven a majar los pellejos con un poco de **miga de pan**; se les hecha un poquito de agua (que no se vaya la mano, pues la salsa debe quedar espesa) y se pasan también los pellejos majados.

Se majan y deslien un poco dos **yemas de huevo cocido**, que también se pasan, y revuelta toda la salsa, se pasa otra vez toda ella por colador más cerrado, a fin de que resulte muy fina y espesa. Se le echa **sal** y **azúcar** y bastante **grasa de tocino** derretido y un poco enfriado.

Se pone en la cazuela en que ha de hacerse y servirse una cucharada de **manteca**; se echa un poco de la salsa en el fondo, y se van colocando las tajadas, cubriendo cada capa con otra de salsa, hasta poner todas; se le hace hervir muy poco fuego, echándole por encima más tocino derretido y manteca la que reciba la salsa, siempre que al batir se vea que queda como seca y sin grasa.

Se bate continuamente echándole después un **polvo de azúcar**, siempre que se le encuentre deje amargo, y un polvo de sal, cuando se note que está soso, repitiendo la prueba hasta notar que la salsa esta en punto, pues al batirla se renueva la superficie y es preciso que toda resulte en el mismo punto, siendo difícil de acertar a la primera prueba, pues no todas las cebollas son del mismo dulzor, ni todos los pimientos tienen lo mismo de amargos. Conviene, por lo tanto, regularlo poco a poco.

La grasa de tocino derretido le da mucha gracia; se le ha de quitar bien la sal y el pellejo antes de derretirlo en la sartén. No

deben emplearse mantecas de pollos asados, pues los ponen salados. También suaviza la salsa un poco de **mantequilla**. Tener mucho cuidado de que no se agarre al hervir, pues si se quema toma gusto acre, y por lo tanto, tenerlo solo al calor del hornillo, hasta que esté en punto, y una vez arreglado ponerlo sobre agua hirviendo. Introducir el cuchillo para que no se agarre y, además, penetre la salsa.

Los pimientos, a fin de temporada hacen la salsa más oscura y necesita más yema de huevo para aclararla; los recién nuevos la hacen más clara, y conviene mezclarlos. Las cebollas nuevas son demasiado dulces y las últimas de temporada, algo amargas.

Si se quiere que pique, echarle un poco de **cayena** o **guindilla**.

### Sabías que...

- El bacalao es una de las especies marinas más fecundas y cada hembra puede llegar a poner entre unos 5.000.000 y 7.000.000 millones de huevos.
- La influencia del canibalismo en la alimentación del bacalao es muy importante, a partir de cierto tamaño, y sus congéneres, llegan a representar hasta el 40% de su dieta.
- Por un error en un pedido, el comerciante bilbaíno José María Gurtubay, recibió de Inglaterra más de un millón de bacaladas, en lugar de las 120 solicitadas. La coincidencia de esta operación comercial con el inicio del sitio de Bilbao durante la primera Guerra Carlista, reportó unos beneficios tan cuantiosos como inesperados a este empresario, permitió alimentarse a los habitantes de Bilbao durante el sitio, y favoreció la creación de multitud de nuevas formas de cocinar este pescado.
- El mayor ejemplar capturado fue un bacalao de 2 m. de longitud y 96 kilos de peso.



Berdean

# NATURAL O ARTIFICIAL, ELIGE TU OPCIÓN MÁS SOSTENIBLE

Es una de las tradiciones más típicas de la Navidad. En muchos hogares ir a comprar el árbol y decorarlo es un acontecimiento familiar. Pero de un tiempo a esta parte, esta entrañable actividad, suscita año tras año un debate social... ¿poner un árbol natural o artificial? Las razones finales para optar por una u otra opción son diversas. Conocer la huella medioambiental que deja cada uno de ellos importa.

Los árboles de Navidad naturales se cultivan en viveros forestales, como producto navideño, no proceden de talas ilegales de bosques, por tanto no provocan deforestación. La superficie que se utiliza para este uso no sustituye ni elimina vegetación autóctona. Desde que se plantan hasta que se ponen a la venta, pasan años. Durante todo ese tiempo producen oxígeno. El árbol, además será mucho más sostenible si procede de granjas cercanas, porque así no contamina

en su transporte. Es el caso de los árboles navideños que se venden en Murueta Lorategia, que proceden de un vivero de Zaldibar. En Ariatza Jardines, también han primado lo sostenible, y han puesto a disposición del público abetos naturales 100% ecológicos, de un vivero de Cataluña con una certificación que acredita que son cultivados mediante procesos agrícolas 100% respetuosos con el medio ambiente.



## 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

El abeto es el árbol de Navidad más tradicional, sin embargo, también hay algunas voces que, en pro de la sostenibilidad y el medio ambiente, abogan por poner otro tipo de especies más adecuadas a nuestro clima, para así asegurar su replantación y supervivencia. El madroño podría ser el sustituto del abeto.

Al otro lado de la balanza están los árboles de plástico. Se fabrican a partir del petróleo, contaminan por tanto en su fabricación, y en su gran mayoría están producidos en China, por lo que también contaminan en el transporte. Estos árboles duran años, pero su impacto medioambiental a la hora de desecharlos es importante, porque la mayoría son de PVC, un plástico muy difícil, si no imposible de reciclar ya que requiere un tratamiento muy especializado. Y aunque empiezan a fabricarse árboles artificiales con plástico reciclado, y que podemos reutilizarlos tantas veces como queramos, para combatir huella de carbono de un árbol artificial, que es de 40 Kg de CO<sub>2</sub>, hay que reutilizarlo al menos durante 12 años. Este tipo de árboles, son menos evocadores de la tradición, pero desde el punto de vista doméstico, no ensucian las casas y no hay que regarlos.

## Reciclar el árbol de Navidad natural

En el mundo actual, con el nivel de conocimiento y responsabilidad medioambiental de nuestra sociedad, elegir un árbol de Navidad debe ser una decisión coherente y responsable. La compra de un árbol natural debe cumplir una serie de condiciones. Si lo compramos con raíces debemos mantenerlo y regarlo durante las fiestas, y a ser posible no colocarlo junto a un radiador. Finalizadas las Navidades, debemos facilitar que sea trasplantado. Un maceta de gran tamaño, puede ser una alternativa, en un jardín mejor, porque tendrá mejor desarrollo y crecimiento.



Si no sabemos qué hacer con el árbol, una opción sencilla es llevarlos a los puntos de recogida que establecen algunos ayuntamientos, como Gernika-Lumo. De esta manera, operarios municipales se encargan de la recogida, y de diferenciar aquellos abetos que están en condiciones de ser replantados. Con los árboles cortados, o muertos, se hace compostaje, y este compost es utilizado para abonar parques y jardines. De esta manera, el árbol tendrá un final de ciclo natural y útil.

Lo más importante es nunca tirar el árbol a un vertedero, porque estaríamos revirtiendo la huella positiva: los árboles se descomponen de manera muy lenta y crean metano, que es un gas de efecto invernadero 25% más potente que el dióxido de carbono.



Gernikako merkataritza  
betikoa eta gaurkotua  
actual, de toda la vida



¡CORRE!!!!!!!!!!!!!!  
 ¡que se acaba el año!

Uvas, campanadas, confeti...y zapatillas, pero deportivas. Terminar el año *"a la carrera"* es una de las actividades con la que despiden el año muchas comunidades. También en Busturialdea, nos gusta terminar el año haciendo deporte. Las carreras de San Silvestre son un claro ejemplo. El ocio saludable, el buen ambiente y también la solidaridad están presentes en iniciativas que en algún caso duran ya más de 30 años.

Cada 31 de diciembre, miles de atletas de todo el mundo recorren las calles de sus ciudades para despedir el año con una cita a medio camino entre la fiesta y el deporte. Han pasado muchos años desde que este clásico del deporte navideño, surgió en nuestra comarca. En Gernika-Lumo la primera San Silvestre se celebró en 1978, la San Silvestre de Mundaka, es la más veterana con 32 ediciones, y la más reciente es la carrera solidaria de Bermeo.

El calendario cristiano conmemora cada 31 de diciembre la muerte del Papa Silvestre I, a los 65 años. Silvestre I fue Papa de la Iglesia Católica en el siglo IV. Sin ninguna conexión con el Santo, más allá de la fecha, el último día del año, el 31 de diciembre se celebran por doquier las carreras de San Silvestre, para decir adiós al año haciendo deporte, pero entre amigos. Si miramos al origen de la carrera de San Silvestre, nos tenemos que remontar al

Imperio Romano. Al parecer, enero estaba dedicado al Dios Jano que tenía dos rostros, uno de viejo que miraba al año que se iba, y otro de joven que miraba al año que llegaba y, los romanos, en su honor, para despedir un año y dar la bienvenida al otro, realizaban todo tipo de celebraciones. En un principio, la Iglesia trató de erradicar costumbres tan paganas pero, en vista del poco éxito, decidió unirse a ellas cristianizándolas y San Silvestre fue el santo elegido.

Por su gran eco internacional hay quien sitúa el origen de la carrera de San Silvestre en San Paulo de Brasil, donde se corrió por primera vez en 1925. La carrera comenzaba la noche del 31 de diciembre y terminaba el 1 de enero. Los participantes hacían el recorrido con antorchas para iluminar el camino. Pero el verdadero origen de esta popular carrera se encuentra en París, donde se corría el 1 de enero. El periodista brasileño Casper Líbero tomó esta

idea francesa y la llevó a su país, dando lugar a la que se convertiría en la San Silvestre más longeva y continuada en el tiempo.

En Euskadi la primera carrera de San Silvestre se celebró en Galdakao en 1961, antes incluso que la veterana carrera madrileña del barrio de Vallecas, especialmente longeva y popular (desde 1964 ininterrumpidamente). Sin embargo, la de Galdakao se celebró de manera intermitente hasta 1973 y desde ese año hasta hoy, de forma continuada.

Lejos de las citas multitudinarias de ciudades como Barcelona, Madrid, Bilbao o Vitoria, nuestros pueblos se suman a la "fiesta" de un modo más humilde, pero con arraigo.

## Gernika-Lumo, pionera

Corría el año 1978 cuando desde el Batzoki de Gernika-Lumo organizó la primera carrera popular del 31 de diciembre. Colaboraron el periódico Deia y numerosos comercios del pueblo. Era la primera San Silvestre también en la comarca.

Tal y como recoge la prensa de la época *"La primera edición de esta prueba constituye todo un éxito, con más de mil participantes y triunfo de Urbano Eguluz, delante del veterano Begoña"*. En los años siguientes la prueba fue similar, aunque evolucionó en función de la participación.

El recorrido de los primeros años era de 11 kilómetros. Posteriormente se llegó a correr por tandas con diferentes recorridos. Aquellos maratones, marchas o cross populares como se les denominó en su momento, reunían a niños, jóvenes y mayores, desde los 9 años en adelante, con categorías femenina y masculina. En 1979, de cara a la segunda edición, Deia resaltaba la buena organización de la carrera: *"Habrá vestuarios y duchas para todos los participantes y la organización pone al servicio de los atletas un seguro de accidentes. La participación hasta este momento es muy numerosa y el próximo domingo por la mañana, Gernika será una fiesta"*.

Pese al éxito la carrera San silvestre en Gernika-Lumo no ha tenido continuidad, pero la afición por correr sigue muy presente en las diferentes carreras que se organizan



Cartel del primer cross popular de Gernika-Lumo, 1978.

a lo largo del año, como la milla popular o, más reciente, la carrera Abixadan del mes de diciembre. Esta última, organiza, desde hace 10 años, el Patronato de Deportes municipal con la colaboración del Club Mendigoizale y el Club Arin arin de Atletismo. *"Una de las razones fue efectivamente recuperar la tradicional Herri Krosa o San Silvestre, que se realizaba hace años, incluyendo la marcha de montaña. En este tiempo se ha estabilizado la participación, que depende mucho de la meteorología, pero ronda las 400, 500 personas"*, nos comenta Aitor Ansotegi director del Patronato de Deportes del ayuntamiento de Gernika-Lumo.



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

**LK LOGÍSTICA**

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

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

Hubo premios en varias categorías

# Más de seiscientos corredores en el III Cross popular de Gernika

**GERNIKA**  
IV. HERRITAR IBILALDIA | IV CROSS POPULAR

TURKIA 5.000 m. | ERREKINDEA 5.000 m. | BILBAO 5.000 m.

SALIDA GOIZEKO 10:00an  
**1981 31**  
ABEZTUA  
DICIEMBRE  
INSCRIPCION: BATZORIE DE GERNIKA DE 7,30 a 8

SALIDA GOHEKO 11:00an

ANTOLATZALEA-BATZORIA  
LAGUNTZAILEAK: DEIA  
eta Gernikako saltzaileak

**MAFRE** Seguritate eta osasun ikomitate eragile dia komunitariorak

**SEGUROS MAPFRE**



En la mañana del día 31, corredores de todas las edades participaron en el cross de Gernika.

Deia, 3 de Enero de 1981

and neighbors participate and help voluntarily. That is the beauty of this race. We create a family and popular atmosphere", highlights Arantxa Gondra, Sports Technician of the Municipality of Mundaka.

This philosophy is reflected in the initiative to organize different routes and times, to facilitate a greater participation. In the last years participate a average of 100 people. From the 7 years on and until the 13 years is organized the Txiki Krossa, with departure at 5 of the evening and simple routes with the municipality as starting point and central axis. Nagusien Krossa, for the over 14 years, consists of four categories and 3 kilometers of route. All categories have a prize for the first, second and third classified. There is also a prize by category female and male.

## Mundaka, veterana

Mundaka organized its first San Silvestre race in 1986. The idea arose in a group of the village that wanted to emulate the races that were celebrated in other places to bid farewell to the year. It was such the success that the following year the Municipality got involved and since then, in an uninterrupted way, every 31 of December, in Mundaka, the San Silvestre is run.

This year is celebrated the 32 edition, with the original objective: "create a good atmosphere in the village and bid farewell to the year together. The San Silvestre race is an initiative of the village, made by the village and for the village. The neighbors

**TABERNA**  
**AUZOKOA**

**GERNIKA-LUMO**  
Tel. 94 625 16 66



El participante más veterano recibe así mismo su premio. El buen ambiente se ha visto incrementado con otra iniciativa deportiva, promovida por los bares del puerto. El mismo día 31 de diciembre, por la mañana, se organiza el "último baño del año". Un chapuzón valiente, cargado de humor. Los y las bañistas se sumergen disfrazados, para decir adiós al año que se va. Correr para entrar en calor después de un baño fresquito es un buen plan. Todo el pueblo unido, "despide el año por tierra y mar".

## Bermeo, solidaridad

La carrera de San Silvestre de Bermeo, que este año cumple su segunda edición, es una carrera solidaria. Organizada por Eutsi Gogor Danok Batera Elkartea, busca dar voz a las enfermedades raras de los niños y promueve la unidad de sus familias en Busturialdea. El éxito de la primera edición de la carrera, en las navidades pasadas supero las expectativas de los organizadores: "No sabíamos cual iba a ser la respuesta e hicimos 500 dorsales, y reunimos 827 participantes. Este año queremos llegar a los 1000... Eutsi Gogor, Danok Batera es una asociación que ofrece ayuda a las familias de niños y niñas con enfermedades raras y con la carrera solidaria de San Silvestre queremos ser una marea roja, para dar visibilidad a estas patologías. En Bermeo nunca se había celebrado una carrera de San Silvestre y se nos ocurrió, porque qué mejor manera para terminar el año que siendo solidarios", destaca Miren Lur Santiago, responsable de comunicación y organizadora de eventos de Eutsi Gogor Danok Batera Elkartea.

Este mismo espíritu integrador rige la organización de la carrera, en la que se puede participar en familia, con amigos, de manera individual...y de paso colaborar con los 3 euros de la inscripción. También la San Silvestre bermeotarra, con salida desde el puerto, ofrece diferentes opciones de recorrido, de 500 metros, 2 kilómetros o 4 kilómetros, para toda la familia. Los más valientes, también tienen la opción de tomar el tradicional último baño del año, que organiza Txirindularitza Taldea en Bermeo el mismo día 31.

Este año, la carrera solidaria de San Silvestre del próximo 31 de diciembre, tiene como objetivo recaudar



Carrera solidaria de Bermeo

fondos para donarlos a un Aula estable de Bermeo, donde atienden a niños con diversas patologías, y a la Agrupación de padres de Bermeo T.E.A (Trastorno del Espectro Autista), que trabaja por socializar y ayudar a los pequeños que sufren los trastornos ocasionados por los distintos niveles de autismo.

Eutsi Gogor Danok Batera Elkartea, inició su andadura en mayo de 2017, tras ser conocidos varios casos de enfermedades raras en la localidad de Bermeo, pero su labor, sin ánimo de lucro, abarca a toda la comarca. Actualmente están contabilizados 11 casos repartidos entre Bermeo (8), Mundaka (2) y Ajanguiz (1). El objetivo es incorporar a las familias de Busturialdea en el proceso de la enfermedad. Ofrecerles información sobre las ayudas de las Instituciones; compartir experiencias e información; buscar los recursos disponibles para mejorar la calidad de vida de los hijos afectados por enfermedades raras y de su entorno familiar; socializar estas enfermedades; promover la investigación y/o adecuar respuestas médico-sanitarias, terapéuticas y de otra índole de manera eficiente.

Solidaridad, deporte y buen ambiente para terminar el año en Busturialdea.

**iCorre que se acaba!**



**THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS AWARDS**



**EUROPEAN RUGBY CHALLENGE CUP**



**2018ko VUELTAko ETAPA**



**MTV  
EMA**



**Mundialak gara!  
Eskerrik asko!**

 **Bizkaia**  
goazen