

URDAIBAI

2020
nº 22

© MAGAZINE ONLINE

LA BICICLETA,
¿encontrará
su camino
en Urdaibai?

| ARRATZU, GRAN TURISMO DE INTERIOR

| EL RETO DE LAS RESIDENCIAS

| CALEROS, "EMPRESAS TRANSFORMADORAS"

| W. VON HUMBOLDT, AMIGO DE LOS VASCOS

| Km.0, NUESTRO FUTURO

| ROMERÍAS VASCAS

COVID 19

JOKATU ARDURAZ ACTÚA RESPONSABLEMENTE



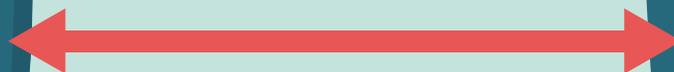
MASKARA ERABILI USA MASCARILLA

Nahitaezkoa garraio publikoan.
Obligatoria en transporte público.



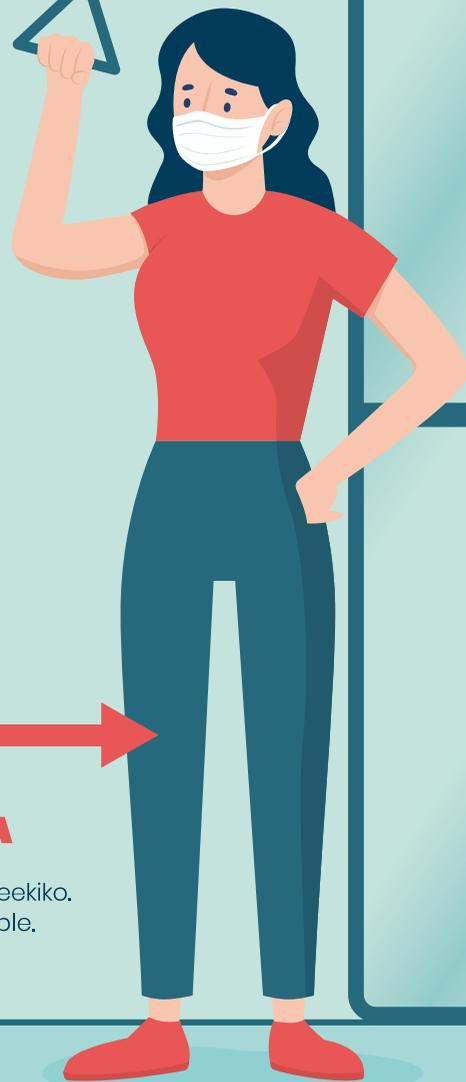
ZAINDU HIGIENEA CUIDA LA HIGIENE

Garbitu eskuak eta
saiatu ezer ez ukitzen.
Desinfectate las manos
y evita el contacto.



ZAINDU TARTEA VIGILA LA DISTANCIA

Utzi ahalik eta distantzia handiena besteekiko.
Mantén la máxima separación posible.



INDICE

SOBREVIVIR EN TIEMPOS REVUELTOS

En situaciones dramáticas, surge la resiliencia, nuestra capacidad de adaptarnos a las situaciones adversas. Adaptarse, en ningún caso es resignarse, es mirar a nuestro alrededor y reconocer lo que sí tenemos, ser solidarios y "vivir local", instaurar una cultura Km0 integradora y sostenible, individual y colectiva.

El planeta había tocado fondo antes de la pandemia. Los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) promovidos por Naciones Unidas, con los que nos identificamos plena y públicamente en el nº20 de la revista, ya apuntaban en la misma dirección. Despertaron conciencias responsables y solidarias en personas, comunidades y países. La humanidad no tenemos más remedio que interiorizar una cultura sostenible por responsabilidad y ahora además por el coronavirus.

Editar un medio de comunicación es una empresa inmersa en la sociedad, reflejo de ella. Tras el confinamiento, bajo el paraguas solidario #danonartean, dedicamos el número 21, íntegramente, a dar voz a las perspectivas de futuro de entidades públicas y privadas. La segunda ola del coronavirus "llueve sobre mojado", sus efectos son devastadores, a todos los niveles. La crisis generada es transversal y global. *Urdaibai Magazine*, no es una excepción y desde estas líneas apelamos al Km0 también en comunicación social. Urge cambiar hábitos, ser resilientes-proactivos y solidarios.



EDITA

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

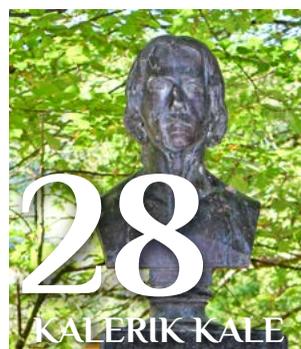
SUSCRIPCIÓN

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 de terceras personas.

FECHA DE PUBLICACIÓN: 09.11.2020



11 **KOLABORAZIOA**
Begoña Andrés Elorriaga
directora de IES Barrutialdea

15 **ELKARRIZKETA**

- Fundación Residencia Calzada
- Residencia Igurco
- Residencia Olabe
- Residencia Torrezuri
- Residencia Zelaiondo

28 **SALSA PORRU**
Alubias

30 **BERDEAN**
Km.0

LA BICICLETA, ¿encontrará su camino en Urdaibai?

Trasládarse en transporte sostenible es importante para mejorar el entorno. Y si es en bicicleta además es bueno para la salud. En nuestra comarca, donde al igual que en el conjunto del País Vasco, la afición al ciclismo de ocio es alta, debemos valorar positivamente la bicicleta como el medio de transporte para las distancias cortas, interurbanas, interpueblos. Este cambio de paradigma en el transporte, está a la vuelta de la esquina y la comarca y los municipios de Busturialdea-Urdaibai, más pronto que tarde, tendremos que afrontar el reto de la movilidad ciclable.





Europa, las *smart cities*, los objetivos del milenio (ODS), "van a piñón fijo" en pro de la movilidad sostenible. Moverse en bicicleta es saludable, física y emocionalmente; económico, para nuestro bolsillo; responsable para preservar el Medio Ambiente; y 100% sostenible.

En nuestro entorno, es necesaria una reflexión sobre los beneficios individuales y colectivos de desplazarse en bicicleta o a pie en los trayectos cortos y sobre las infraestructuras necesarias. Los espacios urbanos y las conexiones entre los municipios, no están preparados para desplazarse en bicicleta. Serán necesarios planes municipales de movilidad ciclable y un plan global de comarca, porque la apuesta por implantar un modelo de movilidad sostenible, saludable y seguro, en todo el territorio, es ineludible. El camino se hace con espacios más amplios para los peatones, más carriles para las bicicletas o vehículos de movilidad personal (VMP) y nuevas normas.

¿Por dónde pasa el camino de la movilidad de nuestros pueblos?

Una gestión de la movilidad acorde a los tiempos pasa por implementar "carriles bici" o *bidegorris*, reducir la velocidad de los vehículos a 30km/h en calles y zonas urbanas, implementar itinerarios en bicicleta donde puedan compartir calzada con el resto de vehículos de forma segura, facilitar y reforzar la intermodalidad con el transporte colectivo, reduciendo las restricciones a subir la bici al transporte público, crear plazas y espacios de aparca-bicis, especialmente en centros de trabajo, estaciones de autobuses, espacios de ocio urbano y rural, y otros puntos estratégicos.

Las instituciones tienen un papel fundamental para promover el uso de la bicicleta como medio de transporte. En Bizkaia la Diputación Foral (DFB) creó en 2003, el Plan Director Ciclable de

Bizkaia, para promover y coordinar la planificación de infraestructuras ciclables en el Territorio, con un triple objetivo: favorecer la introducción de la bicicleta como medio de transporte sostenible; impulsar la movilidad en bicicleta por motivo de ocio y como medio de acercamiento y conocimiento de las áreas rurales, favoreciendo su desarrollo; y facilitar la reflexión y aprobación por parte de los municipios de los correspondientes "Planes de Actuación Municipal para la Movilidad Sostenible", con soluciones para la bicicleta.

En 2020, en el marco de su estrategia de movilidad sostenible, tras un exhaustivo estudio del territorio realizado por expertos a nivel internacional, la Diputación Foral de Bizkaia ha publicado *El Libro Blanco de la Bicicleta*, al tiempo que avanza en el desarrollo y construcción de la red de *bidegorris*, que interconectará estratégicamente los distintos puntos de Bizkaia. En el ámbito de la creación de infraestructuras, este Libro Blanco propone asumir una serie de criterios como *"que la red sea coherente y conecte los orígenes, destinos y conexiones con el transporte público, y que ofrezca una ruta lo más directa posible... en condiciones óptimas de seguridad"*.

El documento propone crear *"infraestructuras seguras y separadas de otros modos de transporte, porque será la manera más efectiva de que las personas opten por desplazarse en bicicleta"*, y recoge las situaciones en las que ciclistas y otros vehículos o peatones pueden compartir una vía pública.

El Libro Blanco de la Bicicleta de Bizkaia distingue tres niveles de red ciclable: territorial (permite desplazamientos de hasta 30 kilómetros); local (conecta barrios, pueblos y ciudades); y básica (las vías públicas dentro del municipio, que pueden ser utilizadas para andar en bici). También hace referencia a cómo elegir

y distribuir los aparca-bicis y subraya la importancia de que estos lugares, para aparcar las bicicletas, estén localizados también cerca de conexiones con otros modos de transporte, como las estaciones de tren o las paradas de autobús.

El documento indica, que *"es necesaria una monitorización del uso de este modo de transporte en Bizkaia"*.

Bizkaia ha ido creando una red de infraestructuras para bicis a través del mencionado "Plan Director Ciclable 2003-2016" y de los esfuerzos municipales. En 2003, cuando se aprobó el PDC, Bizkaia contaba con algo más de 50km de vías ciclistas. La creación del PDC diseñó para Bizkaia una red básica de 364km organizados en 9 ejes. Actualmente se ha incrementado un 163% el número de kilómetros de vías ciclistas planificadas y en un 635% el de vías ciclistas ejecutadas, gracias a la implicación de los municipios en el desarrollo y planificación de sus redes ciclables locales. En este sentido, se ha incorporado un nuevo eje ciclable, el de Lea Artibai, hasta un total de 10, y hoy la red básica de vías ciclables alcanza los 400km ejecutados. La apuesta de Diputación es alcanzar una red ciclable continua, progresivamente menos fragmentada.

En el marco de la red de vías ciclistas de Bizkaia, a diciembre de 2019, el eje Urdaibai, de los 957,2km previstos para todo el territorio, contaba con 58km, entre los 30,9km ejecutados, 1,2km en construcción, 2,6km en proyecto constructivo redactado y 23,3km en planteamiento.

Con una infraestructura firme en marcha lo que se necesita ahora

es demanda, que cada vez seamos más los que elijamos la bicicleta para movernos a diario, un reto que pasa por promover e incentivar la "cultura bici".

¿Estamos preparados para la movilidad ciclable en Urdaibai?

La afición al ocio ciclista es innegable en Urdaibai, pero nos falta cultura ciclable. Una comarca en la que "salir a andar" está muy arraigado, moverse en bicicleta, más allá del tiempo de ocio, implica un cambio de mentalidad, de estilo de vida. Iker Oleaga, responsable de la recién creada *Urdaibai Txirindularitza Eskola* lo tiene claro: *"No tenemos cultura de bici, no hay más que ver cuántos padres y madres llevan a sus hijos e hijas en coche al colegio. Pero no hay cultura de bici en general, la macropolítica que aboga por la movilidad sostenible no va acorde con la micropolítica. Hace falta visión y voluntad. Que quienes diseñan las rutas ciclables sean usuarios de las mismas o al menos tener interés. Es tan sencillo como ponerle amor a las cosas. Cuanto más conoces las cosas más se cuidan."*

Unas buenas infraestructuras son fundamentales para animar cada vez a más usuarios a moverse en bicicleta en su día a día, para ir al trabajo, al colegio, al instituto o incluso de compras. Pero ¿está Busturialdea adaptada a la bici? *"No. Están haciendo bien las cosas en las infraestructuras del Corte de la Ría, desde San Kristobal-Murueta hasta Gernika y la que irá de Gernika a Gautegez Artea. Pero fuera de ahí cero. Urdaibai es una comarca centralista, es posible moverse de los pueblos a Gernika pero no de pueblo a pueblo. De Ajangiz a Arratzu no hay un camino ciclable y eso que*



Bidegorri (carril-bici) urbano en Gernika-Lumo



¿Por qué la bici?

FAVORECE EL DESARROLLO ECONÓMICO

- o Reducción en costos como resultado de accidentes generados por el tránsito motorizado
- o Ahorro en salud pública por el uso de la bicicleta
- o Inversión en políticas ecológicas y relacionadas a la reducción de emisiones de CO₂
- o Producción, fabricación, venta y comercialización en grandes cantidades, de bicicletas y accesorios
- o Mano de obra que se puede ganar en reparación, producción y recuperación de bicicletas, etc
- o Favorece el comercio local, porque en bici se carga menos, pero se vuelve más veces. Las zonas "bike friendly" aumentan la plusvalía de negocios y propiedades

FAVORECE EL MEDIO AMBIENTE

- o Menos emisiones contaminantes. Se reduce la contaminación atmosférica y el aire que respiramos
- o Se reduce la contaminación acústica, que unido a su facilitación en la fluidez del tráfico, genera ambientes sanos
- o Permite interactuar más con el entorno, activar nuestros niveles de concienciación ambiental y exponernos más al aire libre

FAVORECE LA SALUD

- o Fortalece a la persona física y mentalmente
- o El pedaleo quema calorías y es beneficioso para el corazón. Con una hora de bicicleta a un ritmo no demasiado exigente se queman cerca de 500 calorías
- o Montar en bici tonifica los músculos de las piernas, como los cuádriceps o los isquiotibiales
- o Fortalece la zona lumbar. Mejoramos la resistencia de la base de nuestra espalda y, a la larga, disminuimos la posibilidad de tener hernias
- o Refuerza las rodillas y previene lesiones en esta zona
- o Reduce en gran medida el estrés. Sobre la bici eres el dueño de tus pensamientos
- o Aumenta nuestro sistema inmunológico y nos protegemos mejor de enfermedades. Además, la actividad cardiovascular aumenta la segregación de endorfinas, la hormona de la felicidad



Aparca-bicis del instituto de Gernika-Lumo

son 2 kilómetros. El problema es que los pueblos hacen su parte y listo, no se piensa en que el camino debe estar conectado y no estar fragmentado. Aquí no hay una red ciclable como tal. Los caminos antiguos son lógicos, ahora no se hace así. Quizá el bidegorri de Forua a Murueta no debía seguir paralelo a la carretera. La bicicleta es un vehículo diferente, ¿por qué debemos seguir el camino del coche? Para ir en bicicleta es más lógico seguir el trazado del tren, como se hace en las vías verdes europeas."

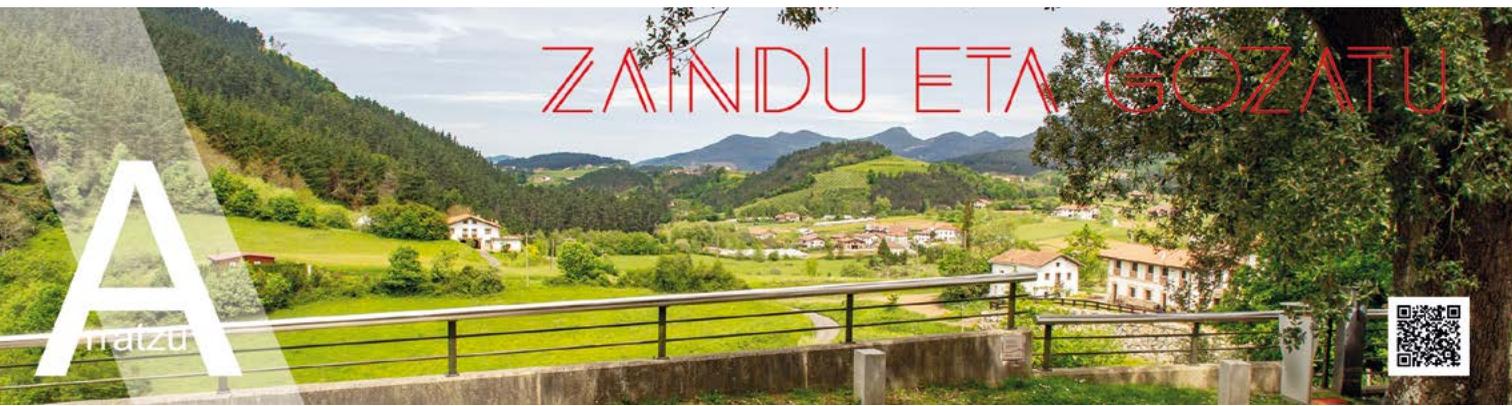
La educación en la "cultura bici", especialmente, entre los más jóvenes, es una asignatura pendiente. Iniciativas como *Urdaibai Txirringarritza Eskola*, trabajan para promoverla. Iker Oleaga apuesta por ello, "Queríamos dar un punto de vista diferente al ciclismo, sacarlo de la carretera y que sea no competitivo, aunque el que quiera competir pueda hacerlo. En casi todas las casas hay una bicicleta de montaña. Hacemos salidas de montaña y por caminos vecinales. Empezamos el año pasado y con la pandemia vimos la oportunidad. Tuvimos claro que sacar a los niños y niñas al aire libre

era saludable. En junio hicimos un campus y viendo el éxito que tuvo, 125 inscritos, hemos decidido darle continuidad durante el curso. Salimos dos días a la semana, en cuatro grupos: Lumo, Bizkargi, Arrola y Oiz, con niños de entre 7 y 14 años. Para los niños es muy beneficioso porque aprenden a ser responsables, disminuye los problemas de obesidad y favorece la autoestima".

Profundizar en el uso de la bicicleta tiene implicaciones transversales, es una cuestión medioambiental, de salud pública, de gestión del territorio, de consideración del paisaje rural y urbano.. El Servicio de Reserva de la Biosfera de Urdaibai ha dado los primeros pasos en el ámbito de la movilidad sostenible, Nicolás García-Borreguero, Director Conservador, pone de manifiesto la línea de trabajo que se han propuesto: "La Reserva de la Biosfera de Urdaibai quiere avanzar hacia un modelo que consiga satisfacer a la vez las necesidades de movilidad de los habitantes, personas trabajadoras y visitantes, y mejorar su calidad de vida y bienestar. Para ello, se quiere trabajar en un Plan de Movilidad Sostenible de

¿sabías que...?

- Durante la primera Guerra Mundial las bicicletas transportaron heridos desde la inaccesibilidad de las trincheras. Y en la Segunda Guerra Mundial la bici fue un medio de transporte idóneo para los mensajeros de las tropas aliadas, para los ciudadanos y espías holandeses, daneses, ingleses... a la hora de moverse ágilmente y con sigilo. Por ello, los nazis las confiscaron.
- La utilidad de las bicicletas en la atención ante desastres se demostró nuevamente después del terremoto en la Ciudad de México en 2017.
- Ciudades como Minneapolis; Vancouver; Budapest; Viena; Auckland, entre otras, han planeado una red de ciclovías y carriles bici en sus calles principales ante la COVID-19. Han reasignado el espacio del automóvil a la bicicleta, dando una forma salubre de transportarse sin el temor a contagiarse.



la Reserva de la Biosfera de Urdaibai que pretenda, por un lado, promover la movilidad activa y en medios no motorizados, mejorando y ampliando de la red peatonal y ciclista. Por otro, también se debería plantear el objetivo de aumentar la movilidad en transporte público y la intermodalidad. Por último, y con el objetivo de minimizar todavía más el impacto negativo de los vehículos de combustibles fósiles, se debería buscar promover el cambio del parque actual hacia vehículos eléctricos o de bajas emisiones."

Urdaibai es un paraíso de la diversidad. ¿pero lo es también cuando hablamos de movilidad ciclable? "La Reserva de la Biosfera de Urdaibai cuenta con una extensa red de itinerarios peatonales y vías ciclables, debidamente señalizada y disponible para los visitantes a través de medios digitales. No obstante, queda pendiente una interconexión entre ellas. Por ello, es necesario dotar a la Reserva de una red ciclable continua y conectada con las estaciones de transporte público. La morfología de los 22 municipios de la RBU es muy diferente, por lo que, para cada caso, se deberán estudiar las necesidades

individualmente", señala Nicolás García-Borreguero.

En la Reserva de la Biosfera de Urdaibai, ¿cómo se trabaja en ello? La respuesta nos llega desde el Servicio de Reserva de la Biosfera de Urdaibai, "Para conseguir este nuevo modelo de movilidad sostenible, el Plan deberá incorporar entre sus ejes de intervención la realización de campañas de información y sensibilización, para construir un marco cultural favorable a la movilidad sostenible, que contribuya al cambio de hábitos. Sin duda, el éxito de la implantación de un plan que va estrechamente ligado a la buena coordinación y colaboración de las diferentes entidades públicas con competencia en la RBU, así como con las entidades privadas".

¿Ruralidad aliada de la ciclabilidad?

No podemos obviar la ruralidad de nuestra comarca, con pueblos y barrios diseminados, senderos naturales, y en algunos casos difíciles conexiones. La especificidad de la movilidad rural sostenible, se ve reflejada en algunos de nuestros pueblos. El Ingeniero de Caminos, César Gabiola, de Bidein Ingeniaritza, que ha diseñado los proyectos de bidegorri en Arratzu, es conocedor de las dificultades: "En general los municipios rurales y, en concreto los barrios diseminados se encuentran conectados a través de carreteras o caminos sin protección específica para los peatones o las bicicletas. La alternativa de la bicicleta en concreto, no se usa con demasiada frecuencia, salvo como deporte de carretera, seguramente por el peligro que entraña su uso sobre todo para los más pequeños.

Superar las dificultades geográficas de los espacios rurales es un reto en el que algunos de nuestros municipios están plenamente sumergidos, tratando de superar las dificultades de trazar un camino apto para la conexión en bicicleta o a pie. "Este tipo de bidegorris rurales suponen inversiones muy fuertes en municipios de presupuesto limitado. La dificultad económica se salva mediante subvenciones de entes supramunicipales y reduciendo en lo posible los costos. El diseño implica en algunas ocasiones utilizar pendientes algo excesivas en tramos cortos y, de manera general, al encontrarnos en Urdaibai la utilización de los modelos tipo de sendero aprobados por el Patronato, para garantizar el uso de materiales ambientalmente sostenibles. En el caso de Arratzu, donde se impulsa desde hace años una red



Bidegorri (carril-bici) en el entorno rural de Arratzu

Arrien Optika 

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

 Visit Urdaibai
© bai Nueva Europa

**IBILBIDE
TURISTIKOAK**

Kulturalak eta ekologiakoak top

**KARTARA, UMEEKIN
URTE GUZTIAN ZE HAR**

Erreserbak: www.visiturdaibai.com

que conecte los barrios entre sí y con los municipios colindantes especialmente con Gernika-Lumo, la ubicación del trazado de algunos tramos junto a la carretera ha permitido un diseño un poco más ambicioso en lo relativo a la durabilidad de materiales y a los anchos de la infraestructura con acabados en asfalto rojo. En otras ocasiones se aprovechan caminos o sendas asfaltadas de acceso a caseríos disponiendo una señalización de aviso específica."

En espacios donde las conexiones son especialmente complicadas, donde cada pueblo tiene unas necesidades e idiosincrasia específica, la figura de *bidegorri* puede cumplir una doble función, la conexión vial y una función social. "En los municipios rurales hay que entender los *bidegorris* como vías compartidas entre el peatón y la bicicleta ya que es imposible sufragar, como en los municipios grandes y urbanos, espacios específicos para peatón (aceras) y la bicicleta (sendas ciclables). Por este motivo también, los *bidegorris* rurales no entran dentro del Plan Territorial Sectorial de vías ciclistas de Bizkaia. La función social de los *bidegorris* en el mundo rural es básicamente la interconexión de núcleos aislados de población entre sí o con núcleos mayores a través de recorridos seguros separados del tráfico de coche."

Cesar Gabiola, describe el ejemplo de Arratzu como red de conexión rural: "En el caso de Arratzu, que próximamente ejecutará el *bidegorri* entre Loiola y Uarku, se intenta completar una red que permita la conexión de los núcleos rurales más importantes del

municipio con Gernika-Lumo como núcleo de la comarca y con los limitrofes de Mendata y Kortezubi. También es importante la conexión con centros escolares como el de Barrutia y la conexión con la iglesia de Santo Tomás, por donde discurre el Camino de Santiago".

En Busturialdea la ruralidad de muchos de nuestros pueblos convive con el carácter más urbano de Mundaka y de los municipios cabecera de comarca, Bermeo y Gernika-Lumo. Unos espacios donde la vialidad evoluciona en función de las necesidades socio-económicas de cada momento. Reflejar en esos cambios la apuesta clara por una movilidad ciclable es aún un reto para nuestra comarca.

casa de juntas
Gernika
batzarretxea



casa de juntas
Abellaneda
batzarretxea



casa de juntas
Gerediaga
batzarretxea



sede
Bilbao
egoitza

Hurtado de Amezaga, 6
www.jjggbizkaia.eus

Bizkaiko Batzar Nagusiak



BATZAR NAGUSIAK
JUNTAS GENERALES
BIZKAIA

Juntas Generales de Bizkaia

75 AÑOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GERNIKA

el reto de adaptarse a un tejido productivo cambiante

BEGOÑA ANDRÉS ELORRIAGA

Directora IES Barrutialdea

Este año se han cumplido 75 años de la formación del centro de Formación Profesional de Gernika. Hablamos de Artes y Oficios y de 1945; fue un año terrible.

Cuando nos planteamos la celebración del aniversario, decidimos no tanto pensar en cómo habíamos llegado aquí, sino en quienes somos y qué función debemos cumplir como servicio público. Nos pareció interesante juntarnos con personas que forman parte del tejido productivo de Busturialdea y contrastar ideas. ¿Qué necesitan las empresas? ¿Cómo podemos colaborar a generar valor? ¿Qué esperan de los futuros trabajadores? Hemos tenido que suspender los actos del aniversario pero continuamos con las dinámicas relacionales creadas y esperamos tener ocasión de escuchar.

Como servicio público, ¿qué podemos ofrecer? Somos formadores y expedimos títulos de técnicos (medios y superiores). La dificultad y el principal reto actual es adaptarse a un tejido productivo cambiante, y esta capacidad de adaptación es algo especialmente difícil para un sistema formal de educación como ha sido el nuestro. Por esa razón, en este momento la enseñanza de la Formación Profesional se basa en retos, en la aplicación de conocimientos y destrezas varios a problemas puntuales. Y encontrarles solución.

Porque no se trata de volcar contenidos en los alumnos/as, sino en hacer que se enfrenten a problemas que podrían surgir en sus futuros trabajos. Y esto exige personas con un cierto tipo de capacidades como la de trabajar en grupo, de generar ideas, de exponerlas, con capacidad comunicativa y destrezas sociales y tecnológicas. Deberíamos ser el vivero para fomentar estas aptitudes.

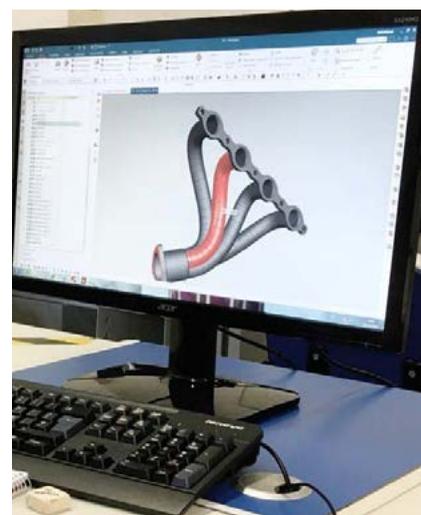


Foto: IES Barrutialdea

El otro puntal de nuestra función es el de sostener, en lo que podamos, a las empresas. Sobre todo a las más pequeñas del tejido industrial. No podemos crear alumnos a la carta, pero sí prepararles para un entorno productivo cambiante, complejo y exigente. Y esto implica una colaboración constante. Podemos compartir conocimientos, aportar ideas, formar a trabajadores (hay programas específicos para esto), o utilizar los recursos que el departamento de educación pone a nuestro alcance. Suena ambicioso, y lo es, pero quisiéramos ser un vector de iniciativas. La palabra sinergia es seguramente la que mejor lo define.

Nuestras funciones son nuestros retos. Y añadimos uno más. El sector industrial está profundamente masculinizado. Siendo la industria la que mejores puestos de trabajo genera, con más estabilidad y salarios más altos, seguimos manteniendo los mismos sesgos y los sectores feminizados son los de servicios y cuidados. Aumentar el porcentaje de mujeres en el sector industrial rompería esta brecha horizontal.



VISITAS  GUIADAS

1. Gernika-Lumo y sus vecinos los romanos
2. AROTZ, ruta turística de la madera
3. La ruta juradera de Bizkaia en Urdaibai
4. Balenas a babor, arte a estribor

URDAIBAI CUATRO ESTACIONES

 Visit Urdaibai
© bai Nueva Europa



ARRATZU

GRAN TURISMO DE INTERIOR EN URDAIBAI

Te proponemos un plan ideal para esta estación del año, conocer el interior de Urdaibai. En Arratzu, a solo 5 kilómetros de Gernika-Lumo, podrás encontrar tu opción ideal para pasar un día excepcional. Pasear o hacer senderismo, descubrir su valioso patrimonio histórico, visitar rincones muy especiales y hacer un alto para degustar su gastronomía. Arratzu es un pueblo para sentir y disfrutar la naturaleza y la huella de la historia en un entorno cargado de encanto.

El catálogo de opciones es tan interesante como intenso. Acércate a las riberas del río Golako, el alma fluvial de Arratzu, que serpentea desde las umbrosas laderas del bosque de Artzubi hasta el verde intenso de las praderas de la vega de Uarka. En su camino, guarda secretos como el airoso puente de Artzubi o los vestigios de antiguas ferrerías.

Conoce sus barrios, que se integran, en el paisaje, y colman de historia y vivencias un entorno natural acogedor y diverso. Cada uno es una postal vivida de praderas, bosques y ríos.

En Arratzu, la calidad, es el adjetivo por excelencia. Calidad de vida, de su entorno natural, de su patrimonio histórico y de sus instalaciones.

ARROLA Y ARROLAGUNE

Un viaje a los orígenes

En las estribaciones del monte Arrola, podrás visitar el mayor castro de la Edad del Hierro del Cantábrico oriental, el *oppidum* de Arrola, con más de 2.300 años de antigüedad. Sus imponentes murallas, las colosales puertas de acceso y los restos de las viviendas que habitaron sus pobladores, se extienden sobre una atalaya que domina el territorio con unas vistas espectaculares sobre la marisma de Urdaibai. Te recomendamos acceder a él desde el barrio de Loiola.

Para completar esta sugerente excursión cultural, ya de vuelta en el barrio de Loiola, acércate a *Arrolagune*, el Centro de Interpretación del *oppidum* de Arrola, que fiel a las investigaciones arqueológicas, pone a tu disposición, a través de paneles interpretativos y reconstrucciones, toda la información sobre cómo era el *oppidum* y como debió ser la vida cotidiana de sus moradores en su momento de mayor esplendor.

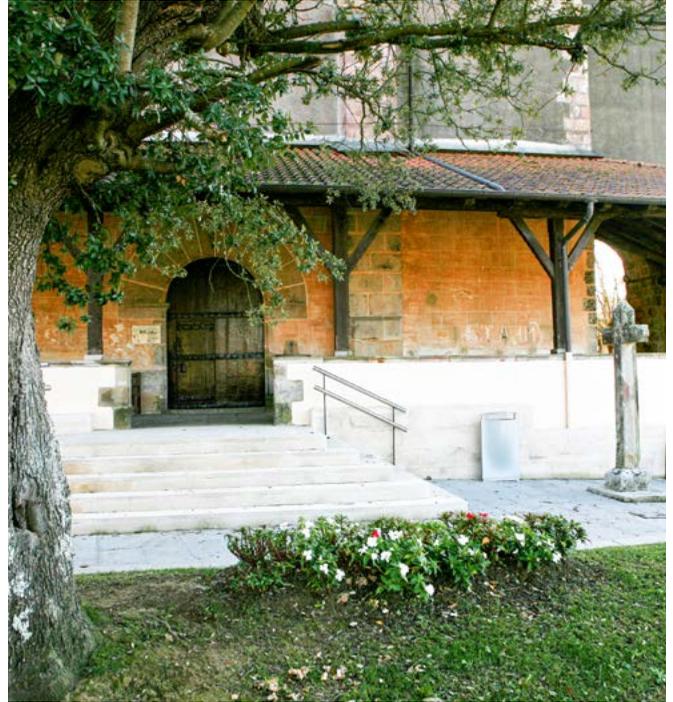


ENTORNO DE ELEIXALDE-ARTZUBI-SANTO TOMÁS

El abrazo de la naturaleza con la historia

El barrio de Eleixalde, a un par de kilómetros del de Loiola, es desde hace siglos zona de paso de peregrinos y punto de interés en el Camino de Santiago de la Costa. En este lugar, cargado de historia y envuelto en una atmósfera de atemporalidad y quietud, hay mucho que ver en distancias cortas. La iglesia de Santo Tomás, preside la colina que domina el barrio. Los sólidos contrafuertes de sillería, sus grandes pórticos perimetrales, que el historiador *Iturriza* describió ya en 1785 como "lucidos cementerios enlosados alrededor cuales ninguna iglesia de Vizcaya los tiene" y su sobria y enorme torre, conforman un edificio monumental, cuyo interior sorprende por su volumen y armonía. La iglesia, conserva en el lado sur la antigua mesa de la anteiglesia, conocida como *txopitel-arria*.

El bello paraje por el que llega el Camino de Santiago al barrio de Eleixalde, es el lugar ideal para un paseo relajado por el robledal de Artzubi, un magnífico ejemplo de cómo son los bosques de robles cuando la que manda es la naturaleza y cada árbol puede desarrollar grandes copas y tanto el bosque como el sotobosque conviven vivos y diversos. En el camino, el antiguo puente de Artzubi, alza su airoso arco de medio punto, sobre el río Golako y completa un escenario idílico, en el que disfrutar con todos los sentidos.



LA "SALUDABLE" TRAVESIA DE LOS BARRIOS

Un paseo entre las pequeñas carreteras y caminos rurales que unen los barrios de Loiola, Belendiz, Barrutia y Olesko, es la forma más agradable de conocer la tranquila campiña de Arratzu, mientras disfrutamos de un interesantísimo catálogo de caseríos, ermitas y torres, como las de Barrutia y Belendiz. En las suaves ondulaciones del camino, se suceden campas, huertas y plantaciones, entre las que destacan los tradicionales productos locales y el que se ha convertido en el producto estrella de Arratzu, el kiwi. La "Ruta Saludable", que une Belendiz y Olesko, nos proporciona las indicaciones necesarias para realizar este paseo sin más preocupaciones que el paisaje.

Un aperitivo en Olesko y una reparadora comida en Loiola, son la forma ideal de añadir el ingrediente gastronómico a este agradable periplo, en espacios con buen ambiente y mejor gastronomía.

Funeraria Tanatoria
IZARO

GERNIKA
C/Don Tello, 18
Tel.: 94 625 83 23

BERMEO
Bizkaiko Jaurreria, 21
Tel.: 94 618 63 78

izaro@funerariaizaro.es

ferrovial
servicios

SIEMPRE AL SERVICIO DEL CIUDADANO
CUIDANDO EL MEDIO AMBIENTE

Bekoibarra, nº31 / 48300 Gernika-Lumo / Tel. 625 47 27

ZEURE

B

PLANA

**BASKE
PENSIO
NES**

BANAKAKO BGAEa
Kutxabank SA
Bazkide
sustatzailea.
Kutxabank
Gestión IKESK
SAU Ondare
Kudeatzailea.



*“Edozein unetan etorkizuna
hobetzeko aukera duzu”*

KUDEATU ZEURE PLANA ONLINE BANKATIK.

Sustapen honen barruko planen arrisku-maila
maila txikiaren eta oso handiaren artekoa da.

kutxabank

Baskepensionerako
aldizkako
ekarpenen
programazioa.

Planifikatu
online
erretiroa.

Kontratazioa eta
gestioak online.

Ezohiko
ekarpenak.

Kontsultak
eta kontaktua
zure kudeatzailearekin.





RESIDENCIAS,

barreras frente al virus, para proteger al colectivo más vulnerable

El coronavirus ha sido especialmente duro con nuestros mayores, a ellos les ha golpeado no sólo en su salud, también en su alma. Aquellos que estaban ingresados en residencias, han visto cómo, de un día para otro, ningún familiar los visitaba, y los nervios, miedos e incertidumbre se apoderaba de todo. Durante la primera ola de la pandemia un total de 697 usuarios de residencias vascas, fallecieron por la COVID-19. El verano dio un respiro a trabajadores y residentes, pero con el otoño ha sido necesario volver a extremar todas las precauciones. Esta pandemia ha puesto a prueba la gestión de las residencias y ha evidenciado el compromiso y entrega de sus trabajadores. Planes de contingencia, cribados, trajes EPI, limpieza extrema, sectorización de espacios... son parte del día a día de las residencias, su modo de trabajo. También ha emergido el cariño, el apoyo, la entrega y la compañía de los trabajadores hacia los residentes. Hoy las residencias hacen frente a la segunda ola con más co-

nocimientos y medios, y con el objetivo claro de proteger a sus residentes de la COVID-19, y de la soledad.

Esta situación también ha llevado a que la Diputación Foral de Bizkaia, con competencias en la prestación de los servicios de atención a la dependencia, priorice y haga un gran esfuerzo en éste área. Los servicios sociales son un eje prioritario de la entidad foral, que plantea desarrollar *EtxeTIC* un modelo de residencias "más humano", que promueve la vida independiente en el hogar con el apoyo de las nuevas tecnologías.

Urdaibai Magazine ha hablado con todas las residencias de Busturialdea-Urdaibai para conocer de primera mano su situación. Las residencias Calzada, Igurco, Olabe, Torrezuri y Zelaiondo nos lo cuentan en este reportaje.





Foto: Fundación residencia Calzada

FUNDACIÓN RESIDENCIA CALZADA

Gernika- Lumo

¿Después de estos difíciles meses de pandemia, en qué situación se encuentran ahora?

Seguimos bien. No hemos tenido casos de COVID-19 entre los residentes. Mantenemos todas las medidas de prevención necesarias. La vida dentro de la residencia es lo más normalizada posible. Intentamos y cuidamos mucho que los residentes tengan todo el ámbito relacional bien atendido y trabajamos para que las familias se puedan relacionar con seguridad y cercanía.

Durante todo este tiempo, ¿cómo han gestionado la situación?

Indudablemente hemos tenido que hacer un esfuerzo muy grande para cubrir las necesidades que la situación requiere. Desde el comienzo de esta pandemia, desarrollamos un Plan de Prevención para evitar que el virus entrara en la residencia, y un Plan de Contingencia para que, si lo hiciera, poder minimizar al máximo el contagio. Por otra parte, hemos realizado un Plan de Convivencia que nos permita llevar una vida dentro de la residencia lo más normalizada posible, con todas las medidas de prevención necesarias.

Entre las herramientas fundamentales con las que hemos llevado a cabo esta gestión son: compromiso del personal, esfuerzo económico (no escatimando gastos tanto en recursos humanos como materiales), formación para los trabajadores e información a los residentes y, por último, transparencia y comunicación constante con las familias y con el personal.

Con la experiencia vivida ¿ve necesario realizar cambios en el modelo de gestión? ¿cuáles?

Llevamos años trabajando un modelo donde el centro sea la persona y la atención integral basada en la situación de cada residente.

Tenemos claro que la gestión tiene que ser sostenible y que eso requiere de una apuesta de toda la sociedad, con el compromiso de que nuestros mayores estén atendidos en todas sus necesidades. Y con la conciencia de que la sociedad les debemos mucho. Para nosotros la residencia es SU HOGAR, no es un hospital, aunque lógicamente tengamos que contar con personal sanitario suficiente para atender las necesidades de todos nuestros mayores.

En conseguir que sea su hogar ponemos el acento cada día y hacia ello encaminamos toda nuestra gestión. Así lo hacíamos antes de la pandemia, durante la pandemia y así lo queremos seguir haciendo.

Durante este tiempo habrán vivido situaciones trágicas pero suponemos que también algunas emocionantes y gratificantes...

Dentro de la dureza de la situación, hemos vivido situaciones gratificantes y aleccionadoras. Cuántas personas que viven en esta casa nos han agradecido continuamente que nos hayamos "confinado" con ellos, y que hayamos dejado nuestra familia durante unos días.

Son muchas las lecciones que nuestros mayores nos han enseñado y nos siguen enseñando: a vivir el presente con esperanza, a agradecer los pequeños gestos que se les ofrecen, a saber acoger las dificultades, a poner en valor lo cotidiano, lo que muchas veces no lo vivimos con consciencia.

¿Cuál es su valoración en este momento de lo que han vivido y de la situación de las residencias en Bizkaia? ¿Cómo valora la propuesta EtxeTIC de la Diputación Foral de Bizkaia de implementar medidas que impulsen los cuidados en el hogar el mayor tiempo posible?

No es discutible que este virus se ha cebado con las personas mayores, por lo que las residencias nos hemos visto especialmente afectadas, si bien es de destacar el gran compromiso de las instituciones públicas, gestores y trabajadores de las residencias por proteger a nuestros mayores.

El poder vivir en el hogar de cada uno, es lo natural y lo que todos queremos. Si los cuidados en el hogar son realizados por personas con cualificación profesional suficiente, nos parece muy acertada la apuesta. Pero lo vemos complementario al servicio de una residencia.

RESIDENCIA IGURCO

Forua



Foto: Residencia Igorco

¿Después de estos difíciles meses de pandemia, en qué situación se encuentran ahora?

Nos encontramos expectantes, sabiendo que aunque aplicamos muchas medidas preventivas el virus puede entrar por la puerta en cualquier momento, pero en caso de que así sea estamos mejor preparados para recibirle y hacerle frente.

Durante todo este tiempo, ¿cómo han gestionado la situación?

Con mucha incertidumbre y de la mejor forma posible. Estudiando la situación día a día, con reuniones diarias del equipo y creando nuevos protocolos de trabajo que han afectado a todo el personal y residentes del centro. Aumentando el ratio de personal en previsión de bajas, reforzando la limpieza, reestructurando y acondicionando estancias para adaptarlas a la nueva situación que no sabíamos bien cual iba a ser y transmitiendo cariño y seguridad a nuestros residentes, facilitándoles la comunicación con sus familiares porque tan importante es para las familias saber que el residente está bien como para el residente saber que su familia se encuentra bien. Y por supuesto con una comunicación diaria y transparente con las familias de cada residente. Otro trabajo importante ha sido gestionar el estado emocional de los trabajadores que conlleva la preocupación de poder trasladar a casa el virus. He de decir que todo el equipo del centro, personal de cualquier categoría profesional, se ha comportado como auténticos profesionales dándolo todo por los residentes.

Con la experiencia vivida ¿ve necesario realizar cambios en el modelo de gestión? ¿cuáles?

Desde hace muchos años nuestra empresa trabaja por procesos, con protocolos asistenciales y figuras referentes para situaciones críticas, y ese modelo de gestión nos ha ayudado también a llevar esta situación.

Durante este tiempo habrán vivido situaciones trágicas pero suponemos que también algunas emocionantes y gratificantes...

Si por situación trágica se refiere a fallecimiento por COVID-19 gracias a Dios no nos ha tocado vivirla en toda la pandemia. Hasta la fecha no hemos tenido ningún caso positivo ni de trabajadores

ni de residentes pero sí hemos vivido situaciones emocionantes entre hijo/as y padres/madres al principio de la pandemia, cuando las visitas estaban prohibidas y la incertidumbre y el miedo era nuestro día a día. Había residentes que no entendían porque su familia había dejado de venir a verles de la noche a la mañana y aunque diariamente contactaban con ellos por teléfono o videollamada les ha costado entender que la situación ha cambiado para todos. Es gente muy mayor, lo más importante es su familia, el concepto del tiempo es diferente para ellos.

¿Gratificantes? Muchas, cada día que superas sin un contagio y viendo que todos se encuentran bien y tranquilos es lo más gratificante en estos tiempos de pandemia. El agradecimiento de las familias también nos está ayudando a llevar esta situación que por desgracia se va a alargar en el tiempo.

¿Cuál es su valoración en este momento de lo que han vivido y de la situación de las residencias en Bizkaia? ¿Cómo valora la propuesta EtxeTIC de la Diputación Foral de Bizkaia de implementar medidas que impulsen los cuidados en el hogar el mayor tiempo posible?

Lo que hemos vivido es nuevo para todos. No estábamos preparados ni física ni emocionalmente. Las residencias de Bizkaia que yo conozco hemos trabajado y seguimos trabajando al 200%. Creo que dentro de nuestras posibilidades lo estamos haciendo muy bien. Enviamos informes diarios y semanales de todo tipo a Diputación, de casos positivos tanto de trabajadores como de residentes, de visitas de familias, de limpieza y desinfección, de stock de material, protocolos de visitas, de actuación... y tenemos inspecciones periódicas. Creo que con todos estos datos el tema de las residencias debe estar muy controlado.

Respecto a la propuesta EtxeTIC, perfecto siempre que en el hogar exista la figura profesional y cualificada necesaria para llevar a cabo esos cuidados. Los cuidados en el hogar son tan importantes como los cuidados en un centro residencial o en un centro de día. Si en los centros tenemos personal cualificado para esos cuidados en el hogar también debería de haberlo.



Foto: Residencia Olabe

RESIDENCIA OLABE

Muxika

¿Después de estos difíciles meses de pandemia, en qué situación se encuentran ahora?

Tras pasar meses de gran angustia e incertidumbre sometidos a cambios normativos constantes, tenemos la certeza de que en la actualidad nos encontramos mejor preparados para afrontar situaciones derivadas de la COVID-19 siguiendo la línea de atención y cuidados llevada hasta la fecha. Como consecuencia hemos aprobado un Protocolo de prevención al objeto de evitar o en su caso minimizar los posibles efectos del virus en nuestra residencia.

Durante todo este tiempo, ¿cómo han gestionado la situación?

En todo momento hemos seguido las indicaciones marcadas por Osakidetza y Diputación, aplicando tanto el sentido común como la dilatada experiencia que nos precede en el sector. La pandemia ha hecho que tanto trabajadores como residentes sean conscientes de la grave situación vivida, así como del gran esfuerzo realizado y a seguir realizando.

Con la experiencia vivida ¿ve necesario realizar cambios en el modelo de gestión? ¿cuáles?

Previamente puntualizar que las residencias no son en ningún caso hospitales. Nuestro cometido consiste en prestar la mejor atención y cuidados diarios a cada uno de los residentes, procurando con ello que tengan la mejor calidad de vida posible. Partiendo de esa premisa es preciso que tanto las residencias, la DFB y Osakidetza aunemos todos nuestros esfuerzos en la búsqueda de un modelo de atención que cubra los objetivos de residentes sin desmerecer con ello los del resto de las partes implicadas en este sector.

Durante este tiempo habrán vivido situaciones trágicas pero suponemos que también algunas emocionantes y gratificantes...

En nuestra residencia no ha habido ningún caso de COVID-19, por tanto las situaciones vividas más que trágicas, se han centrado en momentos de tensión que finalmente hemos podido solventar, esperando que en un futuro también podamos resolverlas.

La respuesta de las familias ha sido muy gratificante al valorar de manera muy positiva la labor realizada por cada uno de los trabajadores que componen esta gran familia.

¿Cuál es su valoración en este momento de lo que han vivido y de la situación de las residencias en Bizkaia? ¿Cómo valora la propuesta EtxeTIC de la Diputación Foral de Bizkaia de implementar medidas que impulsen los cuidados en el hogar el mayor tiempo posible?

Inicialmente esta pandemia ha derivado en miedo y angustia ante lo desconocido con constantes cambios de protocolos, ordenes forales... pero que ha hecho que salgamos más reforzados pudiendo hacer frente a esta situación. La situación sufrida en las residencias ha generado una gran preocupación entre las familias, pero entendiendo que a pesar de que todos queramos mantenernos en nuestro hogar esto no siempre es posible al no darse las condiciones adecuadas para ello. Esto es, la casuística de las necesidades que deben cubrirse a uno u otro residente no siempre son las mismas y a veces es necesario la atención de profesionales sanitarios especializados así como espacios adecuados para el desarrollo y calidad de vida de esa persona que en los hogares no siempre se dan.

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

LOGÍSTICA

CARMELO

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

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

EUSKAL SOUVENIRS

GERNIKA

EUSKAL SOUVENIRS

Andra Mari kalea, z/g
48300 Gernika-Lumo (Bizkaia)
94 625 19 30
www.euskalsouvenirs.com

f i

@euskalsouvenirs

RESIDENCIA TORREZURI

Gernika-Lumo



Foto: Residencia Torrezuri

¿Después de estos difíciles meses de pandemia, en qué situación se encuentran ahora?

Estamos mejor, conocemos mejor la fisiopatología de la enfermedad, de la transmisión, tenemos más medios y planes de contingencia, EPIS, tests rápidos... Pero seguimos con la presión de trabajar cuidando al colectivo más vulnerable. Además, los medios de comunicación nos han sacado constantemente, y eso lo hemos vivido fatal, ya tenemos mucha presión, la presión constante de ser barrera humana del virus. Ahora estamos un poco más apoyados por las administraciones públicas y esperando intensamente la llegada de la vacuna, sin relajarnos.

Durante todo este tiempo, ¿cómo han gestionado la situación?

Como hemos podido. Al principio con pocos medios, nosotros teníamos EPIS de la época de la gripe A y porque a principios de enero nos hicimos con algunos más; pero hemos usado la misma mascarilla hasta tres días... luego llegaron las pantallas, los protectores faciales de Maier y de Barrutia, y lo agradecemos muchísimo. Para el día 13 de marzo se cerró todo pero para el día 14 teníamos hecho nuestro plan de contingencia. Distribuimos espacios, cada residente comía en una mesa... con angustia, pero nos arreglamos. En Torrezuri todos hemos cambiado nuestros hábitos de vida para evitar contagios. Y vamos reforzando y adaptando las medidas.

Con la experiencia vivida ¿ve necesario realizar cambios en el modelo de gestión? ¿cuáles?

A mi me parece que el puente, la conexión socio-sanitaria no funciona. A raíz de la pandemia ha empezado a funcionar, pero no hay comunicación. Ahora hay una persona que hace de conexión entre las entidades, pero todavía hace aguas. Durante el confinamiento se dio por hecho que todos los ancianos infectados serían casos graves, hubo una discriminación por edad, y para eso tiene que haber más indicadores. Probablemente habrán fallecido personas mayores que hubieran podido superar la enfermedad. ¿Y por qué ha ocurrido esto?, porque estamos en un país en el que el pilar de la toma de decisiones no son las personas. Necesitamos

decisiones centradas en la persona, un modelo humanista que confíe más en los profesionales.

Durante este tiempo habrán vivido situaciones trágicas pero suponemos que también algunas emocionantes y gratificantes...

Hemos tenido situaciones de muchísima tensión, nuestros residentes estaban tristes, alguno dejó de comer porque se sentía solo... Es trágico ver llorar a los ancianos porque no pueden ver a sus familiares. Ha sido muy bonito ver lo que nos hemos reforzado como equipo, trabajamos muy integrados. Han sido bonitas también las meriendas y fiestas que hemos hecho en el confinamiento, cuando la Ertzaintza sacó los coches patrulla y nos puso las sirenas, aplaudiendo...

¿Cuál es su valoración en este momento de lo que han vivido y de la situación de las residencias en Bizkaia? ¿Cómo valora la propuesta EtxeTIC de la Diputación Foral de Bizkaia de implementar medidas que impulsen los cuidados en el hogar el mayor tiempo posible?

Ha sido muy duro. Lo estamos pasando mal porque se ha estigmatizado a las residencias, nosotros no hemos tenido ningún positivo en COVID-19. Salir en los Medios de Comunicación estigmatiza y genera estrés innecesario. Si hay un caso de COVID-19 lo deben saber las familias y cuidadores, y ya está.

Respecto a los cuidados en el hogar, yo estoy a favor de que la gente viva y envejezca como quiera, pero en condiciones de justicia social. Si el planteamiento es envejecer en casa con todos los apoyos tecnológicos y con una cuidadora por horas, me parece bien. Pero si la persona necesita 24h de atención, debe ir acompañado de condiciones dignas. Nosotros cumplimos unos requisitos laborales que se tienen que dar, y eso mismo pido para la dependencia en el hogar. Cuando la dependencia es grande, son necesarios otros recursos.



Foto: Residencia Zelaiondo

RESIDENCIA ZELAIONDO

Busturia

¿Después de estos difíciles meses de pandemia, en qué situación se encuentran ahora?

Nos encontramos con una situación difícil pero controlada, con experiencia, medios y conocimiento, además de un gran equipo interdisciplinar para una adecuada gestión de la crisis.

Durante todo este tiempo, ¿cómo han gestionado la situación?

De manera firme, adecuada a las circunstancias, analizando la situación cada día, y desde las diferentes visiones del equipo interdisciplinar, para elegir las mejores acciones, siempre valorando las necesidades de todas las personas que viven en la residencia, sin olvidar a sus familias.

Con la experiencia vivida ¿ve necesario realizar cambios en el modelo de gestión? ¿cuáles?

Sería interesante volcar las capacidades de todos los expertos e integrarlos en las residencias, con el fin de tener una visión más global de la gestión de la crisis.

Durante este tiempo habrán vivido situaciones trágicas pero suponemos que también algunas emocionantes y gratificantes...

La unión del personal en los momentos más difíciles para afrontar la crisis en equipo ha sido gratificante, así como los mensajes de apoyo de familiares y amigos.

¿Cuál es su valoración en este momento de lo que han vivido y de la situación de las residencias en Bizkaia? ¿Cómo valora la propuesta EtxeTIC de la Diputación Foral de Bizkaia de implementar medidas que impulsen los cuidados en el hogar el mayor tiempo posible?

La situación es complicada y difícil, si bien creemos que la atención a las personas que viven en la residencia es excelente, que podemos cubrir todas sus necesidades, y que están muy satisfechos, como así nos lo hacen saber día a día. Valoramos la propuesta Etxetic de manera positiva, siempre y cuando la atención esté garantizada.



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.



PREVENCIÓN COVID 19

Biotalde ofrece planes de prevención frente al Covid-19

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

Bizkaia apuesta por modelos residenciales "más humanos"

Modernizar los servicios sociales es un eje prioritario de la Diputación Foral de Bizkaia, que ha puesto en marcha un plan para lograr la transición hacia un modelo diferente de cuidado de personas mayores. La Institución Foral ante el progresivo incremento de la esperanza de vida y la cronicación de enfermedades apuesta por los cuidados de larga duración en el hogar y un cambio hacia modelos residenciales más humanos, con grupos convivenciales más pequeños



Este nuevo modelo de gestión al que aspira la Diputación Foral de Bizkaia, como responsable de la prestación de los servicios de atención a la dependencia, incorpora también un modelo residencial "más humano": grupos convivenciales más pequeños, abiertos a la comunidad y que impulsen las relaciones intergeneracionales, son las residencias del futuro; hogares de entre 10 y 20 personas con apoyos médicos especializados de centros comarcales de referencia. Para ello la institución foral debe transformar la red de residencias. Un centro con 100 residentes tendrá que ser transformada en unidades convivenciales de 20,

Es el denominado modelo "EtxeTIC", extensible a toda Bizkaia. Se trata de promover la vida independiente y retrasar la llegada a las residencias gracias al control de nuestros mayores de forma remota con nuevas tecnologías. Este desafío requiere de nuevas medidas, como el apoyo y cuidado en el hogar basado en la tecnología, con monitorización permanente y combinado con servicios especializados en un centro de referencia en el entorno próximo al domicilio. Un enfoque innovador en la prestación de servicios de apoyo, que requiere ideas innovadoras para definir un modelo de gestión y de atención específico que no existe actualmente en Bizkaia. Para ello, la entidad foral ha realizado un proceso de consulta al mercado, y ha recibido una amplia respuesta para proporcionar soluciones a las necesidades planteadas en el reto EtxeTIC.

La Diputación Foral de Bizkaia tiene previsto trasladar en noviembre a Azpiegiturak el encargo para la prestación de un servicio de atención diurna y un servicio con tecnologías de apoyo y prevención para la permanencia en el hogar para las personas en situación de dependencia del Centro Etxaniz, en Bilbao.

con habitaciones individuales, objetos personales... Un modelo de gestión más costoso pero más parecido a un hogar.

Coordinación institucional

En este contexto la COVID-19 ha situado a las residencias de mayores en primera línea y ha sacado sus fortalezas y debilidades.

El Gobierno Vasco ha decidido crear una nueva dirección socio-sanitaria en el departamento de Salud para coordinar la acción institucional contra el coronavirus en las residencias de mayores. El psiquiatra José Antonio de la Rica será su responsable, un profesional que ha desarrollado su carrera en Osakidetza y ha sido Director General del Hospital psiquiátrico de Bermeo hasta 2007. También los Departamentos de Acción Social e Igualdad y Empleo de la Diputación Foral de Bizkaia trabajan conjuntamente para diseñar un programa formativo que mejore la implementación de los protocolos de atención a las personas y que permita también un desarrollo profesional a los trabajadores que atienden a estas personas.

Busturialdea-Urdaibai



#danonarteán

TENEMOS QUE CONSEGUIRLO
SIN DEJAR A NADIE ATRÁS



Visit Urdaibai
© bai Nueva Europa



Bizkaia
foru aldundia
diputación foral



Arrolagune

Arrolako *Oppidum*-aren
Interpretazio Zentroa

Días de Visita

■ Abierto

NOVIEMBRE

A	A	A	O	O	L	I
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
²³ / ₃₀	24	25	26	27	28	29

DICIEMBRE

A	A	A	O	O	L	I
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

**¡ENTRADA
GRATUITA!**

**¿Sabes cómo vivíamos en
Urdaibai hace 2300 años?**

¡Ven a ARROLAGUNE!

DESCARGA TU ENTRADA EN LA WEB

HORARIO De 10:00 a 14:00

Loiola Auzoa, 4 48383 Arratzu (Bizkaia) Coordenadas 43°18'1" N 2°38'27"W
arrolagune@visiturdaibai.com 634 24 37 62

[www.https://www.visiturdaibai.com/arrolagune-centro-de-interpretacion](https://www.visiturdaibai.com/arrolagune-centro-de-interpretacion)

CALEROS, "empresas transformadoras" del mundo rural

Las epidemias son parte de nuestra historia y la lucha por superarlas ha aportado conocimiento. En la actual coyuntura sanitaria hemos querido traer del pasado la tradición de los calerós, pequeños hornos ligados al mundo *baserritarra*, donde se convertía la piedra caliza en cal, una sustancia esencial en la sociedad rural tradicional, que la usaba como abono, fungicida, o desinfectante de cuadras. Su uso como potente antiséptico y freno ante grandes epidemias hacen que hoy adquiera un significado muy especial.



Ya en época romana se utilizaba cal en Euskadi como material de construcción. Aunque su uso se extendió especialmente a finales del siglo XVII, con la introducción del maíz y la alubia. La cal cumplía mejor las expectativas para la cosecha que el estiércol. La cal permitía la capilarización de las tierras, la penetración del agua, la rápida absorción de nutrientes por las raíces de las plantas, y la eliminación de insectos perjudiciales. De ahí, que los caleros o los hornos, donde se transformaba la piedra caliza en cal, fuesen un elemento que no podía faltar en la vida de nuestros caseríos.

En Urdaibai aún perviven, en su mayoría ocultos por la maleza, estos humildes hornos, algunos de ellos recuperados e

incluso puestos en funcionamiento para rememorar y transmitir el conocimiento de la tradición y de las antiguas formas de vida. Destaca el calero del caserío Etxebarri de Bedarona (S.XIX), ubicado en un escarpe de terreno y de 4,10m de profundidad, fue restaurado en 2012 en *auzolan*, como se hacía *antaño*, y puesto en marcha en julio. Se obtuvo cal en agosto de ese mismo año, en un ambiente festivo, con *trikitixa* y *hamaiketako*, rememorando la tradición. Pero hay muchos otros, como ejemplo encontramos caleros en Arratzu, en Urberuaga (Forua), Kanala, en el caserío Kortabille entre Metxikas (Errigoiti) y Forua, en Gernika-Lumo, en el caserío Sarrikolea (Kortezubi), en Zugastieta (Muxika), y en Busturia, en Larrago o en el caserío Bollegi, este último recuperado en 2011.

Protoindustria de transformación

Los caleros generalmente se situaban cerca de un afloramiento de roca caliza y de los caminos vecinales, para facilitar el transporte de la materia prima, la piedra y del combustible, madera, principalmente leña de roble, castaño y haya, brezo y raíces. La "infraestructura" era un horno de forma cilíndrica de 4 a 6 metros de profundidad. El proceso para obtener la cal, que directamente no existe en la naturaleza, era calcinar la piedra caliza.

Obtener cal era un trabajo laborioso. Primero había que cortar, recopilar y dejar secar suficiente leña y ramas, para combustible. Después acarrear tanto el combustible como la piedra caliza hasta el calero, donde se rompían las piedras con porras, hasta que alcanzaran un tamaño similar al de una manzana. Se apilaba la madera y la piedra unas encima de otras y se prendía fuego por abajo. Durante 7-15 días había que mantener el fuego, seguir añadiendo leña día y noche. Este arduo trabajo, a menudo, necesitaba la colaboración de varias familias, por eso, en muchos casos la obtención de cal se hacía en *auzolan* (trabajo comunal). La cal obtenida se repartía entre los vecinos en la misma proporción y también era habitual hacer una fiesta al terminar los trabajos.

Por lo general, los caleros se encendían a últimos de abril o primeros de mayo, y se cocían varias coladas anuales según cada cultivo. Pero no se encendían todos al mismo tiempo ni tampoco cada año, según las necesidades de cal. Cuando la cal se llevaba a cada caserío ésta se regaba para transformar el polvo en cal viva y se esparcía por la tierra para abonarla. Para almacenarla, se cubría la calera para que la lluvia y la humedad no la estropearan.

Cal contra las epidemias

Los usos de este óxido de calcio son múltiples y muy variados. Mezclándola con agua y tierra se obtenía el mortero necesario para la construcción de muros y paredes, y combinándola con agua era utilizada como *lechada* para el blanqueo de los caseríos. En la agricultura, se utilizaba como abono de huertas y frutales y para eliminar de insectos en el cultivo. En la ganadería, servía para curar las heridas infectadas de los animales o como desinfectante de las cuadras. En la curtiduría se usaba para descarnar las pieles. Y cuando la necesidad apremiaba se llegó a utilizar la cal viva para cubrir los cadáveres y evitar así contagios. En medicina, se receataba agua de cal contra la amigdalitis, faringitis o afecciones de la piel. En cuanto al freno de epidemias, la cal fue fundamental. Fue utilizada como un potente antiséptico y freno terapéutico ante la peste bubónica, el tifus, la cólera morbo o la fiebre amarilla, entre otros males. La cal luchó duramente contra el denominado "enemigo invisible", bacterias y virus, en los tiempos en los que era la única alternativa para hacerles frente. De hecho, hoy en día, se ha demostrado científicamente que el óxido de cal es eficaz en varios usos antisépticos.

Sin embargo, hoy poco queda de aquellos hornos donde se obtenía la cal. La mayoría de estos elementos protoindustriales esenciales en otros tiempos para el agro vasco, están en desuso y en ruinas. Su declive llegó en el siglo XX, con la llegada de los abonos

químicos y el cemento. La marcha progresiva de los caseríos a las fábricas también influyó para su abandono definitivo. La recuperación de estos antiguos hornos de cal supone una apuesta por la memoria del patrimonio histórico-cultural de nuestros pueblos, por la arqueología industrial, que pone en valor nuestro mundo *baserritarra* y la capacidad de las personas de proteger la vida, que hoy inmersos en la pandemia del COVID-19, resulta especialmente relevante.

¿sabías que...?

- La expresión 'a cal y canto' para referirnos a algo que está bien cerrado, proviene de una antigua costumbre de tapiar puertas y ventanas para que no se colasen intrusos en ausencia del propietario. El muro se hacía con piedras (cantos rodados) y una pasta hecha de cal.
- Usos de la cal:
 - Abono de huertas y frutales
 - Desinfectante de cuadras
 - Blanquear casas y caseríos con lechada (cal y agua)
 - Mortero para la construcción
 - Fungicida en huertas
 - Blanquear troncos contra insectos
 - Curar heridas de ganado
 - Desinfectante contra epidemias como tifus, cólera...
 - Conservante de huevos (cal y agua)



Jornada de puesta en marcha del calero del caserío *Exebarri* de Bedaron, Ea (2012)

HUMBOLDT, AMIGO DE LOS VASCOS

El Parque de los Pueblos de Europa (1991), desataca por albergar una interesante variedad de árboles y arbustos de los cuatro ecosistemas básicos de Euskadi y, en su entorno inmediato, ofrece obras de escultores de renombre, como Eduardo Txillida y Henry Moore. En su interior, en uno de los tranquilos paseos laterales, cerca de la verja que separa el parque de los jardines del Museo de Euskal Herria, podemos contemplar el busto de Wilhelm von Humboldt, obra del escultor Geeruder Micheli (1999).



La "presencia" de Wilhelm von Humboldt, en el Parque de los Pueblos de Europa no es casual. Para Humboldt, el pueblo vasco constituía el representante lingüístico más antiguo de las poblaciones primitivas de la Iberia pre-céltica, *"el euskera es la lengua más antigua de Europa"*. Fue un admirador del euskera, al que dedica frases como: *"es una de las lenguas de más perfecta formación, sorprendente por su vigor, la estructura de sus palabras, la brevedad y la osadía de la expresión"*.

Wilhelm von Humboldt fue uno de los intelectuales alemanes de mayor y más perdurable influencia en la cultura de su país. Si su obra se contempla en relación con la de su hermano, el geógrafo Alexander von Humboldt, el legado de ambos está presente, y con fuerza, en la cultura universal.

Mientras que Alexander se dedicó, principalmente, a expandir los horizontes del saber con sus estudios sobre la naturaleza y la geografía, Wilhelm, fundador en 1810 de la universidad más antigua de Berlín, con la idea de implantar un modelo innovador, dedicó sus esfuerzos a las letras, enfocando sus trabajos hacia los problemas de la educación, la teoría política, el estudio analítico de las lenguas, la filosofía de la historia, la literatura y las artes, además de trabajar activamente en la reforma del sistema educativo y en la diplomacia de su nación, Prusia.

Wilhelm visitó el País Vasco en dos ocasiones, la primera vez en 1799, acompañado de su mujer y sus dos hijos, de su amigo el pintor Gropius, en el contexto de un viaje más amplio, hasta Madrid.

El segundo viaje, en 1801, es fruto de la curiosidad y las sensaciones que tanto el idioma como la población vasca, le produjeron en su primer viaje. El destino al País Vasco está expresamente marcado como objetivo. Humboldt prepara este viaje documentándose sobre los vascos, y su proyecto de itinerario pasa por conocer todos los territorios donde viven.

Gran observador, culto, inquieto e impresionado por la cultura y sociedad vasca, en sus viajes, recogió y comentó valiosos testimonios sobre como éramos y como nos organizábamos los vascos.

El interés que despertó en Humboldt la lengua vasca, fue un factor esencial para entender de forma integrada la sociedad y la cultura, que encontró en los pueblos del País Vasco que visitó en su viaje. Nuestro viajero fue un filósofo del lenguaje y de la historia y como él mismo cita: *"en cada lengua está inscrita una manera peculiar de ver el mundo"*. La suma de sus capacidades y su sólida formación como historiador, filósofo y lingüista, hacen de su narración un testimonio valioso que merece la pena conocer, para



El Parque de los Pueblos de Europa, Gernika-Lumo

saber cómo éramos y como nos vio, hace ya más de dos siglos. Sus trabajos sobre el euskera se reflejaron en dos de sus obras. (*)

En su periplo por Bizkaia, Humboldt llega a Bilbao por Lemoa y su viaje continúa, por Barakaldo hacia San Juan de Somorrostro, el actual Muskiz. Sigue por Santurtzi y Portugalete, cruza el abra hasta Algorta y desde allí, se dirige a Plentzia. Bakio, Bermeo y Mundaka, son los principales hitos en su camino a Gernika-Lumo y desde la villa foral, por el camino de Gautegiz Arteaga, sube hasta Ereño y Nabarniz, para llegar hasta Lekeitio y abandonar Bizkaia por Ondarroa.

De su estancia en Gernika-Lumo, nos deja testimonio sobre su paisaje: *"Bien edificada y limpia. Un llano hermosamente cultivado"*; sobre su sociedad, costumbres e instituciones: *"Así se reúnen todavía hasta el día de hoy los Diputados de Vizcaya bajo el árbol de Guernica, y si en la actualidad no tienen ya allí, sino en la capilla edificada al lado, sus deliberaciones, rinden, sin embargo, aquí a*

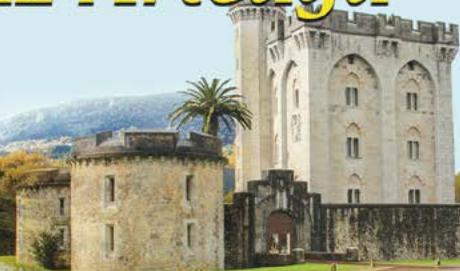
cielo abierto sus poderes; y comienzan en todo caso bajo el árbol mismo la solemnidad".

Los testimonios que nos dejó Wilhelm von Humboldt de su viaje, los estudios lingüísticos y filosóficos sobre el euskera y su extraordinaria percepción de "lo vasco", como una identidad y una cultura fascinantes, son méritos más que suficientes para que este erudito prusiano, tan lejano a Gernika-Lumo en su origen, como cercano en su pensamiento, tenga su presencia, su reconocimiento y su tranquilo rincón, en el Parque de los Pueblos de Europa. Bien merecida es también la frase que, bajo su nombre se lee en el pedestal de su busto: "AMIGO DE LOS VASCOS".

(*) *"Berichtigungen und Zusätze zu Adelungs Mithridates über die kantabrische oder baskische Sprache"* Correcciones y complementos al Mithridates de Adelung sobre la lengua cántabra o vasca. 1817.

"Prüfung der Untersuchungen über die Urbewohner Hispaniens vermittelt der Vaskischen Sprache" Examen del estudio sobre los primitivos habitantes de Hispania a través de la lengua vasca. 1821.

Ezagutu Gautegiz Arteaga pausoz pauso



LA ALUBIA,

sana, sabrosa
y en Urdaibai...
de calidad,
aunque escasa



Esta legumbre, exquisita y suave, es uno de los productos cultivados más antiguos que se conocen. Su origen se encuentra en el sur de México cerca del año 7000 A.C, y las civilizaciones mesoamericanas la expandieron por todo el continente hasta que Cristóbal Colón la introdujo en la vieja Europa. En Urdaibai se cultiva alubia roja de manera artesanal en las huertas de los caseríos desde hace más de 300 años, favorecida por nuestro microclima, con humedad y temperaturas suaves. Un producto de enorme tradición en nuestros fogones, que en su día contó con denominación de origen, y que ahora trata de mantenerse gracias al esfuerzo de los pequeños productores.

Se siembra en el mes de mayo y la recolección se realiza entre los meses de septiembre y octubre. Las alubias son las semillas maduras y secas que se extraen de las vainas que crecen en las plantas leguminosas del género *Phaseolus*. Nuestra alubia, "la de Gernika" se caracteriza por ser de porte alto, con hojas anchas y de tono verde oscuro. El grano es de forma oval o redondeada, de tamaño medio a grande de un color granate, con motas más claras. En los meses de otoño es la gran protagonista en nuestras ferias agrícolas y su fiel público espera con ansia un buen plato de alubias que le caliente el estómago con la llegada del frío.

Al igual que el maíz y la calabaza, la alubia es uno de los productos cultivados más antiguos que se conocen. Hoy en día se cultiva en todo el mundo, puesto que prospera tanto en climas fríos como templados. A nuestra comarca llegó hace más de 300 años, y si en la antigüedad las alubias, a diferencia de las lentejas y los garbanzos, gozaron de poca aceptación, en Urdaibai, siempre han tenido una alta consideración como producto de calidad y tradición. Desde un principio, en los caseríos su consumo ha sido de gran importancia; era un producto básico de la dieta alimentaria

de los baserritarras, y no es de extrañar, porque además de ser un producto "de casa" y exquisito, esta legumbre proporciona proteína vegetal de excelente calidad nutricional, con una gran cantidad de hidratos de carbono complejos y mucha fibra, además de minerales y vitaminas, en especial del grupo b, un alimento energético y prácticamente sin grasa. Es un plato típico que se empezaba a consumir coincidiendo con las *txarribodas* por lo que era habitual degustarlo con todos los "sacramentos", sin embargo ahora, en una línea más saludable, son muchas las personas que disfrutan de este plato acompañándolo únicamente de verduras. De una manera u otra, siempre triunfa en los paladares.

Falta de recursos, humanos y económicos

El éxito gastronómico de la "alubia de Gernika" no se refleja en la producción. Nuestra alubia es una de las tres variedades del País Vasco, junto a la alubia de Tolosa y la Pinta Alavesa, que gozan del distintivo de calidad *Euskal babarrunak*. Pero "la alubia de Gernika" hace ya muchos años que, por cuestiones técnicas, perdió este sello *label*. La certificación exige una serie de condiciones, como un mínimo de kilos de producción y un centro de selección y envasado.

Cocido de alubia

INGREDIENTES

- Alubia
- Tocino
- Carne (Falda)
- Chorizo (Opcional)
- Sal

Limpiar bien la alubia y dejarla en el puchero con agua fría junto con la carne y el tocino, también limpios; cuando empieza a hervir se retira algo del fuego, para que continúe hirviendo más suavemente. Si la alubia es fresca necesitará tres horas para estar cocida, pero si es vieja, una hora más. El chorizo (opcional) se echa al puchero una hora y media o dos antes de terminar el cocimiento, y la sal a mitad del tiempo; la carne propia para este cocido es la falda. Si necesita agua por haberse secado demasiado, echarle caliente para que no cese el hervor y se corte el cocimiento. Se prueba en punto de sal y se sirve con la carne, tocino y chorizo trinchados alrededor de la fuente.

Receta de "El Amparo"
(Bilbao, 1952)



Actualmente por la falta de productores y de recursos, tanto humanos como económicos, no es viable recuperar la certificación. Pero el espíritu emprendedor de los agricultores de Urdaibai les empujó a continuar con su empeño de sacar adelante esta marca. Así se creó la *Asociación de Productores de Alubia, Gernikako Indaba Elkarte*, que en la actualidad está compuesta por 8 socios, de ellos, dos son de Busturialdea. *"La Asociación se constituye en 1995. Los fines de la asociación son; fomentar, divulgar y comercializar la Alubia de Gernika/Gernikako Indaba, proteger y velar por el buen uso de la marca y la prestación de servicios comunes entre los socios en orden a la producción y comercialización. Aparte de las gestiones administrativas, mediante un convenio con Neiker, que se encarga de multiplicar la semilla de Gernikako Indaba, se cubren las necesidades de los agricultores asociados. Neiker, el Servicio de semillas del Gobierno vasco, y el servicio de Sanidad vegetal de la Diputación de Bizkaia, trabajan conjuntamente para realizar los controles pertinentes y para obtener la semilla certificada"* explican desde Lorra, cooperativa que funciona como centro de gestión del Sector Agroalimentario del territorio histórico de Bizkaia, a la que pertenece *Gernikako Indaba Elkarte*. Los miembros de la asociación pueden, por tanto, garantizar que vende auténtica "alubia de Gernika".

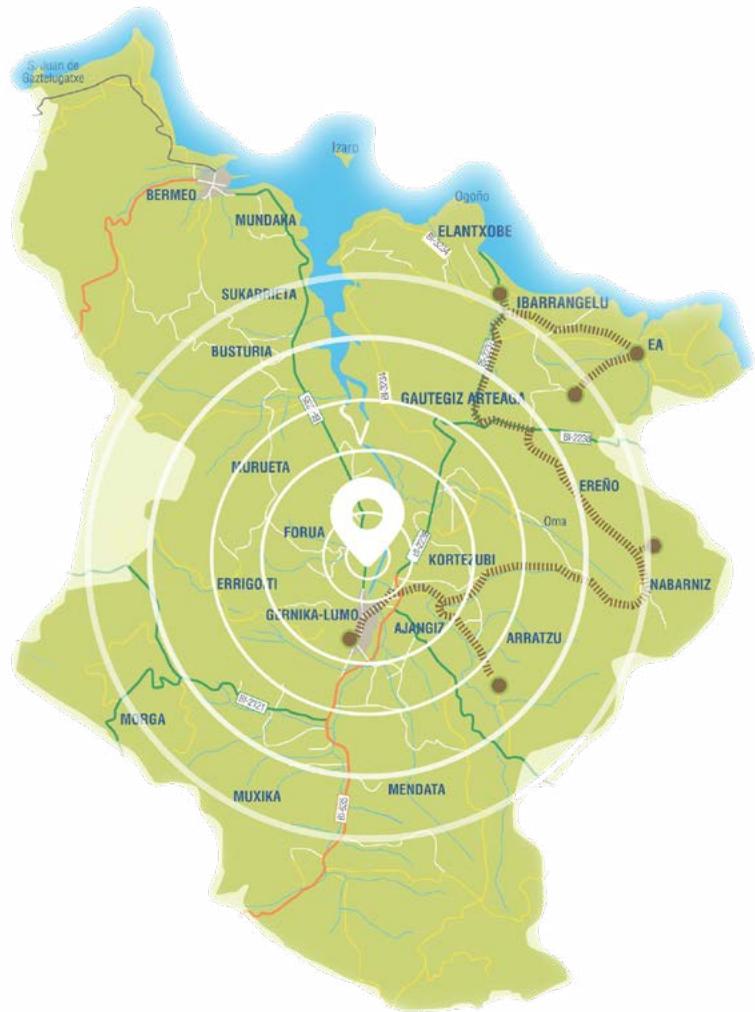
La producción en los últimos 10 años se ha mantenido en los mismos números, pero si echamos la vista atrás más de 10 años, vemos que ahora se produce menos alubia. *"No hay relevo generacional. En general se saca poco beneficio para el trabajo que tiene, ya que es un trabajo manual y artesanal"* aclaran desde Lorra. Es fundamental conocer el trabajo de nuestros baserritarras porque este conocimiento hará que la realidad de los caseríos, de los agricultores, se valore en toda su dimensión. No sólo como productores alimentarios, también como "guardianes" "conservadores" de nuestro paisaje, tradiciones y cultura.

¿sabías que...?

- La palabra alubia viene del árabe *al-lubiya*
- Depende del país, recibe múltiples nombres: habichuelas, frijoles, ejotes, mongetes o fabes, pochas, caparrones... En euskera también: indaba, babarrun o indiar
- Existen diferentes variedades de alubias que generalmente se agrupan por su color o tamaño: blancas, rojas, negras o pintas.
- El dicho "llevar las alubias a casa" que significa esforzarse en el trabajo para que no falte nunca el sustento familiar, pone en valor el protagonismo que tradicionalmente han tenido las alubias en el sustento familiar

NUESTRO FUTURO, en el Km.0

El espíritu sostenible, el concepto Kmo, responde a una evolución consciente, una forma de afrontar una realidad socioeconómica negativa del consumo tradicional extremo. Esta actitud existe antes de la crisis de múltiples dimensiones, que ha generado la pandemia de la COVID-19 y que afecta a todos los ámbitos, al económico, social, político, cultural... también al medioambiente. La incertidumbre, que se ha apoderado del planeta pivota en la evolución económica mundial y en salvar el medioambiente. Re-Construir un futuro pasa por construir una cultura Km.0 integradora.



Salvaguardar el medio natural, para salvaguardar el planeta es uno de los desafíos globales más urgentes. Es ya una evidencia que para mitigar el cambio climático hay que reducir la emisión de gases de efecto invernadero y conseguirlo es una prioridad mundial. Los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) pasan por combatir el cambio climático. La COVID-19 ha dejado al descubierto nuestra vulnerabilidad y una evidencia: nuestra movilidad no es sostenible. Totalmente reveladores han sido los efectos medioambientales que ha dejado la pandemia en nuestro mundo. La movilidad de la gente se ha reducido prácticamente en todos los países durante el confinamiento y en las posteriores desescaladas, el tráfico era moderado, con carreteras

casi desiertas... Todo esto ha tenido un efecto inmediato en el medio ambiente, aportando algunas de las pocas noticias positivas que dejaba la crisis de la pandemia global.

La contrapartida de una crisis mundial estructural generada por el parón forzoso, nos ha llevado a todos a una delicada situación. La búsqueda de salidas tiene que tener en cuenta muchos factores, y también la referencia reciente de la disminución de emisiones de carbono por reducción de la movilidad, de ahí que centrarse en promover la cultura Km.0, es una alternativa transversal esperanzadora. Ahora que "acercarse" no es aconsejable, debemos apoyarnos en lo cercano, debemos ser conscientes que para re-



ARRATZU ELKARTEGIA

Langunea

*¿Buscas un espacio
para tu negocio?*

Los interesados

En establecer su proyecto empresarial en "Arratzu Elkartegi Langunea" pueden contactar aquí:
azpiegiturak@bizkaia.eus | 946 073 700





Visita guiada especial de los vecinos de Ereño al Oppidum de Arrola (Arratzu)

¿Qué es km.0?

El término Km 0 surge dentro de la filosofía "slow food" y hace referencia a aquellos productos o alimentos de origen local, que se cultivan en la zona y que no requieren miles de kilómetros de transporte para llegar al consumidor.

Este término bien puede extenderse a todos los ámbitos de la vida, cultura kilómetro cero, turismo kilómetro cero, comercio kilómetro cero...

Las ventajas son múltiples, aunque la prioritaria es el fomento de la economía local:

- Reduce el impacto medioambiental, porque no requiere transporte de mercancías a gran escala.
- Tienen una menor huella ecológica
- Menor gasto económico y energético en el transporte.
- Ayuda a la conservación de especies autóctonas y de la cultura local.

cuperar el pulso de los diversos sectores de actividad es fundamental "estar más cerca que nunca", apostar por lo local, actuar en clave sostenible.

La proximidad es un valor

Tenemos que "levantar" cada pueblo de la mano de las personas que vivimos en ellos, cada comarca de la mano de los pueblos que lo conforman y así sucesivamente. Todo apunta a que el camino es abordar las salidas con una perspectiva de zona cero socio-económica, comercial, turística, de servicios y de ocio, preferentes y de calidad. El futuro pasa por utilizar el sentido común de la economía circular, ser solidarios, en lo social, en la gestión de las empresas, en la organización del ocio, en la conservación

del medio ambiente. Esto se traduce en una apuesta individual y colectiva, pública y privada, por utilizar los servicios locales, consumir km0, comprar en el pequeño comercio, y disfrutar del ocio y de las actividades culturales y turísticas en cada pueblo. Lo que responde a llevar la filosofía slow, de la que emana la iniciativa Kilómetro cero, cada vez más extendida, del consumo de alimentos locales, a otros aspectos de nuestras vidas. Más allá de una experiencia culinaria, ir al cine, contratar la fontanería, hacer turismo, visitar museos, contratar servicios, hacer compras... en nuestro entorno más cercano es sostenible económica, social, emocional y medioambientalmente.

iza
gu
tur
mendata





Mendata

ROMERIAS VASCAS

El desarrollo, la globalización, la "modernidad", nos han abocado a un estilo de vida muy distinto al de unas generaciones anteriores. Nada parece lo mismo, tampoco las formas de diversión. Las tradicionales romerías han sido siempre ese espacio de tiempo en el que los pueblos y las pequeñas comunidades daban rienda suelta a la alegría, una estampa bucólica de sociedad, paisaje y costumbres.

En nuestra memoria colectiva recordamos otros tiempos en los que, en las fiestas patronales, todos y todas, niños, niñas, jóvenes y mayores, nos reuníamos en las romerías de las plazas de nuestros pueblos al son de la trikitixa o el tamboril. Los programas festivos también incluían "bailables", en los que chicos y chicas bailaban, jotas, pasodobles... era parte de la vida social popular.

Sin embargo, la romería en origen era una peregrinación a un santuario o ermita, normalmente alejados de los núcleos, con un doble sentido litúrgico y festivo. Por un lado, contaba con la conmemoración religiosa y por otro un reencuentro anual en el que participaba todo el pueblo, vecinos vecinas y autoridades religiosas y civiles, el cura y el alcalde principalmente. Ejemplo de aquellas romerías podríamos destacar la que aún mantiene Bermeo en la ermita de San Juan de Gaztelugatxe, cada 24 de junio.

La tradicional romería vasca ha ido sufriendo una transformación a lo largo del tiempo, pero deja claro que la danza ha sido desde bien antiguo nuestra forma favorita de celebración. Con el tiempo, en las fiestas de nuestros pueblos, las romerías fueron puntos de reunión para todos los vecinos y vecinas, jóvenes y mayores. Cumplían una función más relevante aún, funcionaban como construcción de la identidad de la comunidad local rural. Eran fiesta, sociabilidad, interacción, devoción e identidad de grupo.

En Busturiáldea muchos de nuestros pueblos mantienen viva esta fiesta colectiva. Ereño cada 29 de septiembre celebra una romería tradicional, los "Sanmigueles". Ese día, se sube "en romería", andando desde la parroquia de Ereño hasta la ermita de San Miguel de Ereñozar, donde se celebra la misa y en la zona conocida como Eleixugana tiene lugar la romería. En una época, el

ayuntamiento, regalaba aguardiente a la gente que se reunía allí. Se recuerdan especialmente los "Sanmigueles" de 1867. Se desconoce el por qué, pero aquel año el alcalde y los sacerdotes de entonces prohibieron hacer la romería. Sin embargo, los vecinos y vecinas decidieron acudir y tanto el concejal como el tamborinero, los bertsolaris y vecinos y vecinas... todos fueron juzgados en Gazteiz y condenados, por no cumplir lo dictado por las autoridades. Pero un personaje conocido como Gaztelu Txiki, vendió su yunta de bueyes para obtener dinero y comprar así los jueces. Y al parecer lo consiguió, porque todos quedaron en libertad. El pasaje se cuenta en un antiguo bertso local.

Otra de nuestras ermitas emblemáticas, San Pedro de Atxarre, guarda recuerdo de aquellas romerías. Los habitantes de la zona subían en romería a pedirle al santo buenas cosechas y buena pesca y cuenta la leyenda, que hasta allí también subían las brujas a hacer akelarres, por lo que en las romerías, los lugareños bendecían sal para esparcirla por la zona y ahuyentar a las brujas.

En la cima de Bizkargi, en su ermita cada 3 de mayo, se celebra misa cantada y romería popular, en otros tiempos muy concurrida. Era costumbre subir a esta ermita el día de la fiesta, en rogativa, rezando las letanías. Se reunían allí representantes parroquiales y concejales de Gorozika, Morga, Etxano, Larrabetzu y Muxika, y las romerías quedaban bajo la autoridad y jurisdicción de Etxano y para simbolizarlo se clavaba un chuzo en la tierra.

Hoy en día cada vez son menos los tradicionales días de romería que se celebraban habitualmente los domingos en las zonas rurales de Euskadi. Las que se mantienen se celebran en el marco de las fiestas de nuestros pueblos.

JOSE ARRUE, EL PINTOR DE LA "ROMERIA VASCA"

Hoy la imagen y "sabor" de aquellas romerías tradicionales las conocemos gracias a las pinturas de artistas como el polifacético José Arrue, que recreó como nadie la sociedad vasca de su tiempo. Buen observador y hábil dibujante, su diversa obra, oleos, viñetas, historietas...se ha convertido en una crónica gráfica del momento. Con realismo y sin dramatismo, ni heroicidad, nos muestra los paisajes y formas de vida popular, el valor de la familia y la comunidad, las labores del campo y los oficios, el ocio y las ferias, las creencias y los ritos. Destaca la obra de gran formato "Campesinos" realizada para la Exposición Internacional de Artes Decorativas e Industrias Modernas de París (1925) que se puede admirar en el Museo de Bellas Artes de Bilbao.

Pero si algo es específico de su temática costumbrista, ésta es "La romería", una y otra vez representada, desde que fuera protagonista de su primera obra de juventud, "La Romería Vasca, 1921". Esta obra, que fue vendida al coleccionista bilbaíno Laureano de Jado en 1908, está expuesta de forma permanente en el Museo de Bellas Artes de Bilbao. Una idílica fiesta popular bañada en una tonalidad cromática suave, luminosa y apacible que alguien describió como "un maravilloso día de viento sur que invita al espectador a fundirse con ella".

En este cuadro vemos siempre en movimiento a sus integrantes y los podemos identificar por su vestimenta: la autoridad, los cuerpos de seguridad, los músicos y dantzaris, los tratantes de ganado, los juerguistas y los veraneantes y, por supuesto, la gente del pueblo, y los niños y los perros, que nunca pueden faltar.

Hasta el 17 de enero de 2021, podemos disfrutar la obra del artista bilbaíno en el Museo Euskal Herria de Gernika-Lumo

En la actualidad grupos de danza promueven la difusión de la danza tradicional del País Vasco. Su filosofía es recuperar el baile en la plaza, recuperar el espíritu popular de las romerías, creando nuevos espacios para la danza e implicando a un colectivo cada vez más amplio. Estas agrupaciones ofrecen cursos, jornadas y eventos para mantener viva la romería tradicional vasca. En nuestra comarca destaca el papel de EINGO Taldea, que aporta a nuestros pueblos algo que se echaba en falta, la música de la calle, la que pide el pueblo, animándole a participar, y que se fundamenta en la romería tradicional. Un claro ejemplo de que nuestra romería vasca no está abocada a desaparecer, sino a ajustarse a las necesidades actuales, a las nuevas formas de ver el folclore y de disfrutar de él.

¿sabías que...?

- El cuadro "Romería Vasca" refleja una romería vasca de 1921 en Orozko. José Arrue, junto a Blas de Otero, fue reconocido por el Ayuntamiento de Orozko como pregonero póstumo de sus fiestas patronales (San Antolines) y nombrado hijo adoptivo el 31 de agosto de 2017.
- El pueblo de Orozko (290 vecinos) realizaron en 2017 una representación viviente del cuadro inspirado en su pueblo.
- La exposición 'José Arrue barrutik' inaugurada el pasado 15 de noviembre en el Museo Euskal Herria de Gernika-Lumo como parte de un proyecto coral en el que, han participado activamente los descendientes del pintor y han tomado parte cinco museos y espacios de Bizkaia, se prolonga hasta el 17 de enero de 2021. Una muestra que expone 30 óleos, 11 dibujos, 2 tiras gráficas, 12 postales, 3 calendarios, libros, cajas, y cerámicas del artista vizcaíno.



Exposición 'Jose Arrue Barrutik',
en el Euskal Herria Museoa de Gernika-Lumo.



AJANGIZ Udaletxea, Herriko Taberna **ARRATZU** Udaletxea, Herriko Taberna, Olasko Taberna.

BERMEO Udaletxea, Udal iburutegia, Kultur Etxea, Kiroldegia, Hotel abuma, Lurdeia Landa Etxea, Royo Kontserbak, Urdaibai Kontserbak S.L. Salica Industria Alimentaria S.L. Kasinoa, Antzoki Taberna, Batun Batun taberna, Izaro taberna, Omago taberna, Gurea taberna, Fruniz taberna, Andoko taberna, Aburna taberna, Almiratxu taberna, Caffè Loidxo.

BUSTURIA Udaletxea, Udal iburutegia, Arrotagi egoitza, Zabalondo egoitza, Consultorio Médico de Busturia, Ekstebea, Urdaibai, Batzokia, Martxelagane Taberna

EA Udaletxea, Belexei Kultur Etxea, Ermitxo hotela, Bekala hotela, Txanguru taberna, Batzokia, Ermitxo hotela, Bakale hotela, Egoiri

ELANTXOBE Udaletxea, Kultur Etxea, Santi taberna, Itxas Etxea taberna, Kraken taberna.

EREÑO Udaletxea, Ereño jatetxea, Abaste taberna **ERRIGOITI** Udaletxea, Herriko taberna **FORU** Udaletxea, Calabria egoitza

GAUTEGIZ ARTEAGA Udaletxea Udaletxea, Kultur Etxea Troko Gazteluzar, Artea taberna, Egala taberna, Castillo de Arteaga, Consultorio Médico Gautegiz Arteaga, Batzoki taberna.

GERNIKA-LUMO Udaletxea, Udal iburutegia, Kiroldegia, Calzada egoitza, Tomezuri egoitza, Gemika-Lumoko Institutua, Euskal souvenir, Urremendi, Endika taberna, Mil Kolonau taberna, Azules taberna, Musutruk taberna, Soneira taberna, Azukoa taberna, Scanlan's Irlandesi taberna, Arkupe, Amiza taberna, Arribaltza taberna, Ipar Aizea taberna, Legioie taberna, Foruria taberna, Sakone taberna, Al Ene taberna, Bakeder taberna, Ebsarte taberna, Alboka taberna, Caseno taberna, Faison bemia taberna, Espoloi taberna, Twente taberna, Nere kabia taberna, Rugby taberna, Omago taberna, Boliña El Viejo jatetxea, Boliña nuevo taberna, Ares gaztologia, Bideguren gaztologia, Troko Bakelku.

IBARRANGELU Udaletxea, Kultur Etxea Mar Mar jatetxea, Abame taberna, Bikaine taberna, Batzokia.

KORTEZUBI Udaletxea, Udal iburutegia Herriko taberna, Berrantxo taberna

MENDATA Udaletxea, Italde etxea, Artape taberna **MORGA** Udaletxea, Kultur Etxea, Katal jatetxe-taberna, Poli jatetxea

MUNDAKA Udaletxea, Udal iburutegia Itzi Kala, Gure Etxea egoitza, Bihotz Sakratua egoitza, Mundaka hotela, Alalaya hotela, El puerlo hotela

MURUETA Udaletxea, Ibaigune hotela, Astilleros de Murueta Kaminoko jatetxe-taberna, Herriko taberna, Ibaigune hotela

MUXIKA Udaletxea, Kultur Etxea, Egoitza Olabe, Consultorio Médico Muxika

NABARNIZ Udaletxea, Kultur Etxea, Abotiz taberna, Nabarniz jatetxea.

SUKARRIETA Udaletxea, Batzokia, Plazuela taberna, La Marisma



URDAIBAI MAGAZINEKO BANAKETA PUNTUA IZATEKO INTERESATUTA BAZAGOZ

Jarri gugaz kontaktuan. Bidali eiguazu zure helbidea eta geure aldizkaria helaraziko deutsugu doan.

94 625 06 06

urdaibaimagazine@nuevaeuropa.com



Euskararen Etxea

Zatoz!

www.euskararenetxea.eus



Agoitz plaza 1 48015 Bilbo, Bizkaia.

Tel.: 94 402 80 81

E-posta: info@euskararenetxea.eus

Metroa: **San Ignazio** > Lekeitio Irteera.



**Orain
Bizkaia**



Goatzeko 300
jarduera baino
gehiago

Reserva

BILBAOBIZKAIA

www.visitbiscay.eus