

# URDAIBAI

2020  
nº 24

© MAGAZINE ONLINE

## CIENCIA MAR y PESCA

*simbiosis en clave sostenible*

| MORGÁ, TURISMO DE INTERIOR

| ELKARRIZKETA: LUIS MARI ARCE ASENSIO,  
ASESOR DE BILBAO BIZKAIA MUSEOAK

| MIKEL UNZUETA, IN MEMORIAM

| PARROQUIAS DE EA, SEPARADAS POR  
LA RÍA UNIDAS POR LA HISTORIA

| LA DESAPARICIÓN DEL CASTAÑO EN URDAIBAI

| ASTOPROBAK, EN MENDATA EL DÍA DE REYES

# COVID 19

# JOKATU ARDURAZ ACTÚA RESPONSABLEMENTE



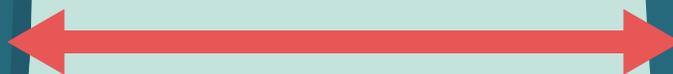
## MASKARA ERABILI USA MASCARILLA

Nahitaezkoa garraio publikoan.  
Obligatoria en transporte público.



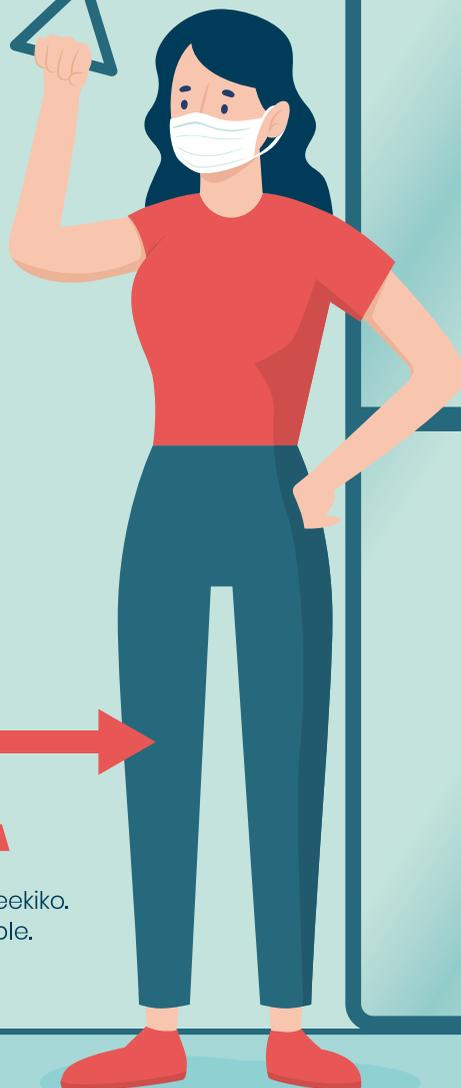
## ZAINDU HIGIENEA CUIDA LA HIGIENE

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.



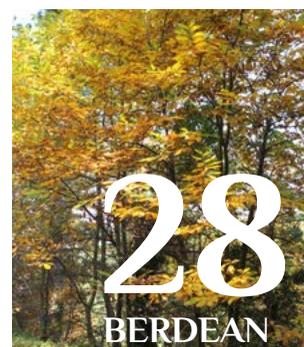
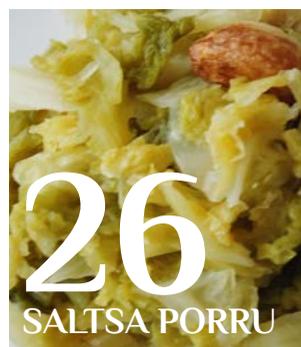
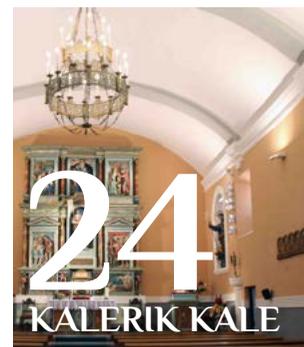
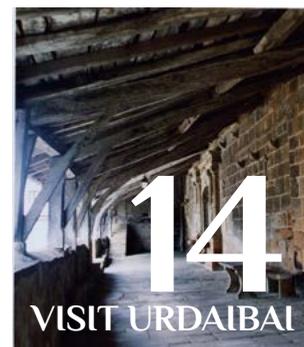
2020

Cuando parecía que el mundo empezaba a mostrarse coherente a través del compromiso progresivo con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODSs), todo se hizo trizas. De un día para otro no hubo planes, solo preocupación, incredulidad, impotencia, soledad, miedo. La ciudadanía esperábamos soluciones de las instituciones. Las instituciones esperaban de la ciudadanía actitud. Hemos aprendido que, #danonartean el mundo resiste.

El equipo que hacemos esta revista, modesta, ha mantenido la actitud y el norte, para publicar estas páginas en las que nuestro propósito es poner en valor pequeñas realidades de nuestro entorno. Se nos trastocaron los plazos, pero hemos luchado a través del confinamiento, de las restricciones y los ERTes. Hemos echado el resto para alcanzar nuestro compromiso de publicar los cuatro números previstos en 2020. Este año en las páginas de UM, como llamamos a la revista en nuestra jerga de trabajo, hemos aglutinado a importantes agentes de la comarca. Les hemos dado voz a PYMES que han sufrido como nosotros, a empresas más grandes, a instituciones, asociaciones, residencias... y les hemos dado un pequeño espacio a sus estrategias para enfrentarse a la gran crisis que padecemos. Y, sobre todo, hemos abordado contenidos para mirar adelante con más sabiduría y optimismo. Este número sale, a la red y a la luz con información, que nos hace sentir orgullosos de una de nuestras señas de identidad, la pesca. Las empresas atuneras-congeladoras de Bermeo están a la cabeza de la innovación y la sostenibilidad a nivel mundial. Este dato objetivo es importante, pero es más importante comprobar la capacidad de colaborar entre diversos agentes para haberlo conseguido y que detrás de esta potente realidad hay grandes profesionales privados y públicos de nuestra comarca. Igual que tenemos grandes profesionales que responden a la dimensión socio-cultural que proyecta la entrevista en profundidad que publicamos sobre el valor público y privado de La Cultura.

Quizá es la resiliencia lo que ha hecho posible que Urdaibai Magazine complete su sexto año de existencia, pero sí es seguro que quienes han apoyado este proyecto de Información Km.0 y los miles de lectores, que descargan números de UM ONLINE, en los cinco continentes, han tenido mucho que ver. Confiamos que quienes han creído en nosotros piensen que merece la pena mantener colaboración para divulgar esas pequeñas realidades que hacen grande a Busturialdea-Urdaibai y a través de su conocimiento favorecer la cohesión nuestra pequeña comunidad. #danonartean

INDICE



**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](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 de terceras personas.

**FECHA DE PUBLICACIÓN:** 30.12.2020

**10** DANONARTEAN

**16** ELKARRIZKETA  
 Luis Mari Arce Asensio  
*Asesor de Bizkaia Bilbao Museoa,  
 área de coordinación museológica*

**21** KOLABORAZIOA  
 Pedro Durana  
*Responsable de comunicación  
 Zine Klub Gernika*

**32** BETI JAI  
*Astoprobak, el día de Reyes en  
 Mendata*



# CIENCIA MAR y PESCA

*Simbiosis en clave sostenible*



La pesca es una actividad que podría estar ligada al ser humano desde hace más de 7.500 años. Una parte importante de su riqueza, el pescado, es un alimento esencial en nuestra dieta, pero ¿seremos capaces de mantener su futuro? La salud del mar es una responsabilidad mundial compartida. Nuestra flota atunera congeladora ha tomado conciencia de ello y gracias a la labor científica y a decisiones políticas, que atienden al conocimiento de los expertos para exigir medidas sostenibles, son un ejemplo a nivel mundial.

Los datos hacen saltar todas las alarmas. Según la FAO, Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, el 31% de las poblaciones pesqueras mundiales están sobreexplotadas y un 58% están plenamente explotadas. La pregunta es si consumimos más de lo que nuestros mares son capaces de producir o si pescamos más de lo que realmente necesitamos. Para ambas cuestiones existen respuestas que están en nuestra mano.

Los datos indican, por un lado, que hemos perdido el 74% de la familia de peces para consumo, un dato que demuestra que no le damos al mar el tiempo suficiente para regenerarse. Por otro lado, el 40% de las capturas mundiales son no deseadas, porque en las redes de arrastre se pescan todo tipo de especies, hasta las que no se quieren para consumo.

Todos dependemos de la salud del mar, muy especialmente los 800 millones de personas en todo el mundo cuyo trabajo y modo de vida está ligado a él. Euskadi es una gran potencia en materia pesquera y cuando hablamos de atún Bermeo es la capital del mundo. Según el primer estudio que analiza el impacto económico de la cadena de valor del sector atunero congelador a nivel estatal, regional y local, impulsado por BTWC (Ber-

meo Tuna World Capital), que ha realizado el centro tecnológico de AZTI, "el sector atunero congelador vasco, emplea a 3.100 personas y factura 924 millones de euros en Euskadi. El volumen de negocio a nivel mundial asciende a 1900 millones de euros anuales, generado por una flota de 54 barcos que faenan en los océanos indico, pacífico y atlántico, y de los que 45 pertenecen al municipio vizcaino de Bermeo".

La pesca del atún ha experimentado una gran evolución. El científico de AZTI, Jefferson Murua destaca que "casi han pasado 65 años desde que salieron de Bermeo a Dakar los primeros atuneros cañeros de cebo vivo. Desde entonces la flota vasca de atún tropical se ha extendido por todos los océanos, lo cual explica el impulso de Bermeo como capital mundial del atún. Aunque todavía quedan algunos cañeros vascos operando desde Senegal, la flota se ha ido modernizando y expandiendo con buques de cerco más grandes y eficientes, denominados super atuneros. Barcos de más de 60 metros de eslora y equipados con sonares, sondas y radares de última generación, con redes de 1.800 metros de longitud y 250 metros de profundidad, y pueden almacenar hasta 2.000 toneladas de atún en una marea".



## La flota vasca de atún tropical se ha extendido por todos los océanos, lo cual explica el impulso de Bermeo como capital mundial del atún.

### FLOTA ATUNERA, PIONEROS EN RESPONSABILIDAD Y SOSTENIBILIDAD

Como proveedores la flota vasca tiene una gran responsabilidad a nivel mundial. Nuestros arrantzales se apoyan en los consejos de los científicos para cuidar el mar. El instituto de investigación AZTI, con más de 200 investigadores, distribuidos en sus tres centros de Euskadi, es el soporte en el que se apoya la flota vasca, a la hora de recibir asesoramiento en materia de sostenibilidad y de implantación de las mejores prácticas de conservación. *"En el ámbito de pesca atunera AZTI cuenta con más de 20 investigadores trabajando en materias de evaluación de poblaciones y prácticas de pesca sostenibles basadas en nuevas tecnologías"*, detallan desde este centro científico.

El grupo internacional Bolton Food en el que está integrado Garavilla de Bermeo destaca que *"la incansable actividad "docente" de AZTI más allá del mero control de la práctica pesquera ha servido para que los arrantzales cambien su perspectiva en cuanto a la conservación y protección del medio ambiente en un sentido práctico, interiorizando que sus acciones particulares realmente marcan la diferencia por muy insignificantes que éstas puedan parecer. En*

*Bolton Food, y creo que esto puede extenderse a las flotas de la Organización Productores Asociados Grandes Atuneros Congeladores (OPAGAC) y de la Asociación Nacional de Armadores de Buques Atuneros Congeladores (ANABAC) con interés español, nos podemos sentir muy orgullosos del trabajo realizado en estos años con AZTI. Esta colaboración junto con nuestro compromiso con International Seafood Sustainability Foundation (ISSF) y nuestra alianza con el Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF), nos ha llevado a la vanguardia mundial de la pesca sostenible. El objetivo no es sólo mantenernos en esta vanguardia, sino continuar evolucionando en el futuro con nuevas ideas y con nuevos proyectos que año a año nos hagan ser aún mejores".*

Mejorar es mirar al futuro desde la responsabilidad de hoy. Nuestra flota atunera es ejemplar en esa labor, su labor no sólo se centra en pescar, su labor pasa por gestionar las poblaciones de atún y su ecosistema de forma responsable. *"Los atunes son unas especies altamente productivas, por ejemplo, una sola hembra de rabil puede poner millones de huevos en una temporada, pero el esfuerzo pesquero debe siempre estar controlado para asegurar que estas poblaciones perduren a un nivel óptimo. La flota atunera congeladora vasca siempre se ha caracterizado por ir más allá del estricto cumplimiento de las medidas de conservación de las Organizaciones Regionales de Pesca (OROPs). Como botón de muestra Echebaster ha sido la primera empresa de pesca de atún con Dispositivos Concentradores de Peces (DCPs) del mundo en obtener la prestigiosa eco-certificación del Marine Stewardship Council (MSC). Adicionalmente, toda la flota atunera congeladora vasca cuenta con la rigurosa certificación AENOR de pesca responsable que incluye, entre otros requerimientos, la implementación de un estricto código de buenas prácticas pesqueras"*, destaca Jefferson Murua, investigador de ordenación pesquera sostenible de AZTI.

Existe un enorme porcentaje de capturas no deseadas que caen en las redes de pesca del atún. Ser sostenibles medioambientalmente hablando requiere una minuciosa labor para garantizar que esas capturas incidentales, sean liberadas y devueltas al mar de un modo más rápido y seguro.

El Consultor de Sostenibilidad y Recursos para Echebaster, Jose Luis Jauregui, describe los objetivos del Código de Buenas Prácticas y el uso de Dispositivos Concentradores de Peces, DCPs, como herramientas para una pesca sostenible: *"Las buenas prácticas y el uso de DCPs no enmallantes tienen como objetivo mejorar las maniobras que se realizan en la pesca de cerco, y refleja las prácticas que lleva a cabo la flota para mejorar la selectividad de la pesca de cara a ejercitar una pesca responsable y que minimice el impacto de la pesquería sobre el ecosistema. En nuestro caso, los científicos y técnicos de AZTI han sido contratados para llevar a cabo el proyecto de Echebaster para el mercado del tiburón sedoso, considerado como especie ETP (siglas en inglés de "En peligro, Amenazada, Protegida) y su supervivencia tras la liberación con los medios de a bordo. Los resultados preliminares de este proyecto en el que han participado organizaciones como ISSF, SIOTI, Gobierno Vasco y el propio AZTI, aportando fondos para la adquisición de un mayor número de marcas, se conocerán pronto ya que la primera fase acaba de completarse esta misma semana".*

## DCPS, DISPOSITIVOS CONCENTRADORES DE PECES. DESDE AZTI NOS CUENTAN CÓMO FUNCIONAN.

El atún por su comportamiento natural tiende a asociarse bajo objetos que flotan a la deriva en el mar, tales como troncos u objetos artificiales (DCPs), como si de un pequeño oasis en la inmensidad del océano se tratase. Los pescadores adjuntan una boya satelital a los objetos para seguir su posición. La boya lleva incorporada una sonda para calcular grosso modo la cantidad de peces total acumulado y transmitir vía satélite en tiempo real esta información al buque. Científicos de AZTI trabajan en mejorar la información de la sonda para saber exactamente que especies de atún forman el cardumen y así poder seleccionar los DCPs con especies en mejor estado. También, como hay numerosos DCPs en el mar, estas boyas actúan como puntos de observación con valiosa información para conocer con más certeza cuanto atún hay en el océano. Las empresas vascas aportan voluntariamente esta información de las boyas, se trata de millones de datos al cabo del año, para que científicos de AZTI puedan incorporarlo a modelos para complementar las evaluaciones de las poblaciones de atún.

## CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS Y DCPS

Los *arrantzales* tradicionalmente construían los DCPs para atraer atún con material que se rehusaba del barco como viejos corchos de la red y redes usadas. Pero a veces podían enmallar accidentalmente tortugas y tiburones. Para evitar esto la flota vasca lideró el cambio hace casi una década cambiando a diseños y materiales que evitaban la pesca fantasma. A través del Código de Buenas Prácticas, un acuerdo voluntario que se firmó en 2012, todas las empresas de la flota se comprometieron a usar DCPs no enmallantes, con AZTI chequeando su correcto cumplimiento. Ahora, la flota vasca está cooperando con AZTI en la experimentación de DCPs contruidos con materiales naturales biodegradables, como bambú o algodón, para minimizar la polución marina.

Otro compromiso incluido en el Código es la aplicación de las mejores prácticas de liberación recomendadas por científicos para las especies accesorias vulnerables como tiburones, tortugas, mantas o cetáceos. Para ello AZTI realiza anualmente talleres de mejores prácticas con patrones y otra tripulación, para estar siempre a la última con los últimos avances. De hecho, AZTI trabaja activamente en el desarrollo de nuevas herramientas que sirvan para liberar estas especies vulnerables como parrillas para grandes mantarrayas (de hasta 5 metros y 1.500 kg) o velcros especiales para tiburones.

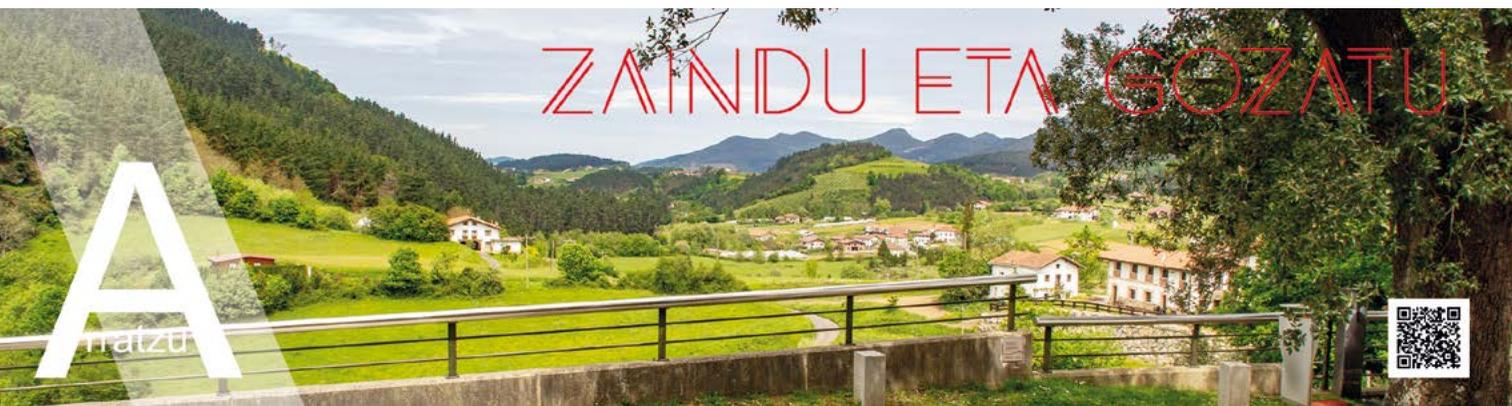
La flota atunera vasca, con Bermeo a la cabeza, es líder en el mercado y como tal saben la importancia de ser líderes también en la pesca sostenible, porque su participación activa y responsable es imprescindible en la búsqueda de soluciones conjuntas que sean buenas para todos y también para el mar. La bermeana Garavilla es otro referente en esta materia *"en Bolton Food tenemos una estrecha colaboración en el ámbito de la auditoría de DCPs no enmallantes y en dos proyectos pioneros en el mundo para acelerar la liberación de especies accesorias de la pesca de atún, como el tiburón. Estos dos proyectos se están llevando a cabo gracias a la estrecha colaboración entre el equipo científico de AZTI, el equipo de flota de Bolton Food y el equipo de observación electrónica de DOS (Digital Observer Services) donde se ha materializado el diseño, la construcción y prueba real de equipamiento de recepción de pescado así como el análisis numérico que permite de-*



Hopper (bandeja selectiva) de Garavilla. **Fotografía:** Azti



Mantarraya siendo liberado con parrilla selectiva. **Fotografía:** Azti





La flota atunera vasca, con Bermeo a la cabeza, es líder en el mercado y líder en la pesca sostenible.

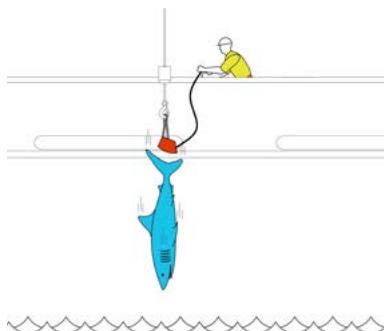


Ilustración de velcro para tiburones. Imagen: Azti

## PESQUERIA DEL ATÚN

• **LAS ESPECIES "TEMPLADAS":** atún blanco y el atún rojo, se pescan desde hace siglos en nuestra costa del Golfo de Bizkaia durante los meses de verano.

• **TÚNIDOS TROPICALES:** listado, rabil y patudo (principalmente), se distribuyen en las latitudes más ecuatoriales del planeta (30°N-30°S), y son las que más capturas contribuyen.

mostrar la enorme mejora en los tiempos de detección de especies accesorias y su devolución al mar en las mejores condiciones con el uso del nuevo equipamiento. El objetivo a corto plazo es que sirva para que este equipamiento se generalice extendiéndose a otras empresas y que a medio plazo su uso sea considerado obligatorio mediante regulación de ORP". Jefferson Murua, desde AZTI, coincide al valorar esta estrecha relación. "Otra prometedora iniciativa es la colaboración con Garavilla probando bandejas selectivas (hoppers en inglés) con rampas integradas para una rápida liberación de tiburones desde cubierta. Gracias al 100% de cobertura de la flota con observadores, ya sean personas entrenadas o en los últimos años cada vez más, sistemas de monitoreo electrónico, se obtiene información de las prácticas de pesca para verificar su correcta aplicación. AZTI lleva ya algunos años colaborando con empresas de monitoreo electrónico para avanzar en esta tecnología. En estos momentos se trabaja en el desarrollo mediante Big Data e inteligencia artificial de algoritmos que permitan el reconocimiento y conteo automático de las especies capturadas con las cámaras del sistema. En un futuro los gestores y científicos serán capaces de recibir en tiempo real toda esta información de la flota y poder así tomar medidas de conservación más ágilmente para minimizar impactos".

### PROYECTO HOPPER

"El Hopper" o "Chute" es una bandeja de acero inoxidable que se coloca en la cubierta del buque atunero. Este proyecto cofinanciado entre AZTI, DOS e ISABEL, trata de demostrar que su uso reduce la mortalidad de especies accesorias no objetivo, al poder ser detectadas y liberadas con mayor rapidez. >>>



DPC biodegradable del proyecto BIOFAD construido con caña de bambú y lona y cuerdas de algodón. Fotografía: Azti



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

URDAIBAI CUATRO ESTACIONES





Fotografía: International Seafood Sustainability Foundation (ISSF)

### PESCA DE LEY

Las decisiones políticas son parte esencial a la hora de alcanzar el objetivo de "salvar el mar" por eso desde 2013 la Unión Europea cuenta con una poderosa legislación para asegurar la sostenibilidad de la pesca. La normativa pasa por varias claves como la participación, la transparencia y la rendición de cuentas. Se trata de asegurar una pesca sostenible que no dañe los ecosistemas ni las especies, que garantice el futuro de nuestra flota y que haga llegar al consumidor pescado de calidad. Los marcos de gestión se plantean a largo plazo, teniendo en cuenta los límites biológicos de los ecosistemas marinos y minimizando impactos. Para ello es esencial adaptar la gestión a los resultados y a la información científica, con un control de la actividad. Especialmente relevante es la participación activa y responsable del sector pesquero.

Izaskun Bilbao, bermeana y europarlamentaria del Grupo Mixto en Bruselas, conoce muy bien los avances en gestión política a la hora de garantizar una pesca sostenible y su reflejo en la flota vasca. "Recientemente se acaban de renovar cuatro acuerdos críticos para la flota vasca, los de Senegal, del que he sido ponente, Mauritania, Seychelles e islas Cook. En todos ellos se repiten las claves de promover la sostenibilidad, la cooperación con la industria local y apoyar a las autoridades locales en el control y el conocimiento científico

del estado de los stocks en el mar. Este año todos estos convenios incluyen además cláusulas de transparencia. Nos parece fundamental que estos países informen a la Unión de los acuerdos que tienen con flotas ajenas a la europea y que también pescan en aquellos caladeros. Algunas de esas flotas que comparten aguas con las europeas no funcionan con el mismo régimen de sostenibilidad, apenas hacen pesca selectiva y toda la que no aprovechan para consumo la venden a las fábricas de harina de pescado que están arruinando a los pequeños pescadores en esos países. La flota europea nada tiene que ver con esas prácticas. La PPC (Política Pesquera Comunitaria) está centrada en convencer a los gobiernos de esos países que desarro-



*jasangarritasmagaz balt*

llar la industria local es mejor y más rentable desde todos los puntos de vista que permitir ese tipo de explotación”.

Nuestra flota coopera activamente en el desarrollo de esa pesca medioambiental y económicamente sostenible. “En cuanto a la aportación de la flota vasca, en primer lugar da trabajo a tripulantes de estos países. Además, opera en aquellos puertos con el desarrollo que eso genera para empresas de logística e infraestructuras portuarias. Finalmente introduce técnicas de pesca sostenibles. AZTI y las empresas vascas del sector cooperan estrechamente para, por ejemplo, mejorar la tecnología que permita detectar y devolver vivas al mar las capturas sin interés comercial. Han sido pesqueros vascos los primeros en obtener la certificación “amigos del mar” y hay una potente línea de actuación para consolidar esta forma de hacer y cooperar”.

Desde Europa se conoce y valora la reputación de nuestra flota, de amplia trayectoria, y que ha interiorizado como nadie la conciencia ambiental y social a su actividad, gracias al apoyo científico que reciben desde AZTI. Pero ¿qué demanda la flota atunera congeladora de Bermeo a Europa? “La principal demanda es que se mantenga la actual orientación de la Política Pesquera Común, especialmente en lo que se refiere a la dimensión exterior. Es fundamental que sepamos con quienes compartimos aguas, con quienes nos jugamos los cuartos y que trabajemos para que se impida el acceso a cualquier tipo de actividad extractiva a flotas con justa fama de depredadoras y con problemas también en la gestión de las tripulaciones. Recientemente hemos presentado una iniciativa ante la Comisión europea por el trabajo esclavo que utilizan algunas flotas que capturan atún también y compiten de esa

IZASKUN BILBAO

## Estoy empeñada en que la Comisión rompa una lanza por el sector que respeta las reglas



Izaskun Bilbao, eurodiputada del Grupo Mixto en Bruselas.

manera desleal con nuestros barcos. Otra demanda fundamental para el sector es que se mantenga la cobertura que la operación Atalanta ofrece a nuestros barcos y que prácticamente ha erradicado los ataques piráticos en el Índico, la zona más caliente a esos efectos en todo el mundo. Ahora parece detectarse un incremento de estas actividades en el golfo de Guinea y habrá que aplicar la misma respuesta. Finalmente, las empresas atuneras quieren seguir teniendo un cauce abierto, leal y eficiente de contacto con las instituciones comunitarias. En ese marco yo soy una pieza más del engranaje que permite mantener abierto ese contacto. Por mi parte estoy empeñada en que la Comisión rompa una lanza por el sector que respeta las reglas y combata las campañas que acusan a los profesionales europeos, y entre ellos a los de Urdaibai, de perjudicar a los países en los que pescan. Es justo al contrario. Nuestro empeño es que la Comisión lo recuerde cada día”.

El día a día piensa irremediabilmente en el futuro cuando hablamos de pesca y de eso son muy conscientes científicos y arrantzales. Desde AZTI ven claro por donde pasa el futuro de nuestra flota: “El futuro de la flota atunera vasca pasa por la continua apuesta que realizan por la sostenibilidad del atún y su ecosistema. AZTI con su amplia plantilla de científicos y tecnólogos es un aliado clave en este proceso. A día de hoy, toda la flota atunera vasca se encuentra inmersa en procesos de certificación MSC o en programas de mejora pesquera o FIPs (siglas en inglés), que constituyen el paso preliminar a una eco-certificación MSC. El objetivo es que en los próximos años todo el producto de la flota vasca pueda llevar un sello de calidad que garantice al consumidor que el atún proviene de una pesquería sostenible con las máximas garantías sociales y medio ambientales.” La flota sabe de la importancia de la ciencia para mejorar, así lo afirman desde Echebaster “somos conscientes de que se deben tener en cuenta los continuos estudios realizados con la colaboración de las flotas atuneras, ya que de ello depende el futuro de nuestra actividad y el de las siguientes generaciones” **UM**



Iparagirre 18,  
48300 Gernika-Lumo  
94 625 20 88 / 638 70 28 98



## AYUNTAMINETO DE ARRATZU



## ARRATZU CULMINARÁ EN 2021 SU RED DE CONEXIONES PEATONALES

Con la ejecución del tramo que conecta Loiola con Uarka el Ayuntamiento de Arratzu finalizará la red de conexiones peatonales que une todos los barrios del municipio.

El proyecto final ya está adjudicado con un presupuesto de 143.806,87€ (IVA incluido) y la obra comenzará a principios de 2021 con el tramo Loiola-Gorozika, y desde aquí, a través de una pista forestal, conectará con el bidgorri de Uarka. La longitud total de esta conexión es de 1100m, con discontinuidades en varios cruces con viales; el cruce con la carretera foral y accesos a propiedades particulares, que tendrán preferencia con respecto a la senda peatonal. La suma de este tramo completa la red peatonal de Arratzu, que en la actualidad conecta el barrio de Belendiz con Gernika-Lumo a través de Uarka y Olesko y, del mismo modo, a través de la conexión Olesko-Barrutia se puede acceder a Barrutia y a las instalaciones educativas allí existentes, y también desde Belendiz y Gernika-Lumo. La red llega al entorno de la Iglesia de Santo Tomás (Camino de Santiago) y lo une con el barrio de Loiola, donde se encuentra el **UM** Ayuntamiento.

## UN PARQUE INFANTIL AL GUSTO DE LAS FAMILIAS

Gautegiz Arteaga ha renovado el parque infantil con el consenso popular. Además de los criterios técnicos, el ayuntamiento abrió la decisión a la participación de los vecinos y vecinas.

En la nueva instalación, inaugurada en el mes de noviembre, ha primado el aspecto lúdico con una variedad de juegos y posibilidades de entretenimiento infantil y la durabilidad de los materiales. Para la renovación de un espacio tan importante para el municipio, el consistorio quiso contar con la opinión de sus vecinos y vecinas. Para ello, expuso dos propuestas de parque en la web, redes sociales, en el ayuntamiento y en la casa de cultura y abrió un periodo de votación durante los meses de verano. Las personas que votaron, fundamentalmente, padres y madres, también hicieron aportaciones enriquecedoras desde su perspectiva de usuarios. La gran mayoría de votantes propuso una opción mixta, una sugerencia que fue atendida por el Ayuntamiento y adaptó el proyecto a sus propuestas.

El proyecto, que cumple con toda la normativa de seguridad y ha tenido la supervisión de la técnico / asesor del municipio, ha supuesto una inversión de 47.591,12€ (iva incluido), y ha contado con una subvención de la Diputación Foral de Bizkaia de 24.660,24€. **UM**



## AYUNTAMIENTO DE GAUTEGIZ ARTEGA



## URBIETA, CONTINÚA SU PROCESO DE ACTUALIZACIÓN

El Ayuntamiento ha construido dos canchas de pádel, renovado el césped artificial del campo de fútbol Hego Zelaia y está restaurando la cubierta de los frontones.

Enmarcado dentro del proyecto de mejora continua de las instalaciones deportivas de la localidad, el ayuntamiento ha invertido durante este ejercicio, 568.224,28 euros, en realizar tres actuaciones prioritarias en el área deportiva de Urbieta. La primera de ellas consistió en la nivelación del firme y la renovación del césped artificial del campo de fútbol Hego Zelai. Unas obras que han supuesto un desembolso de 343.480 euros.

Por otra parte, el campus ha visto como se incrementaba su oferta deportiva con la construcción de dos pistas para la práctica del pádel. Estas cuentan con unas dimensiones de 20 metros de largo por diez y medio de ancho y han supuesto un coste de 65.666,57 euros. Asimismo, actualmente se está renovando la cubierta metálica de los frontones con el objetivo de mantener en óptimas condiciones los equipamientos y garantizar la seguridad de los usuarios. Debido al paso del tiempo le conviene someterse a una adecuación ya que cuenta con algunas láminas deterioradas. Por ello se está actuando en la totalidad de la superficie del tejado, de 1.701,86 metros cuadrados, una visera de 527,43 metros cuadrados y un canalón de 171,36 metros de largo. Para ello se destina un presupuesto de 159.077,71 euros. ■

## AYUNTAMIENTO DE IBARRANGELU



## IBARRANGELU HARÁ ACCESIBLE EL ENTORNO DE ELEXALDE

El Ayuntamiento de Ibarangelu está ejecutando las obras de "Mejora de la Accesibilidad en el entorno del Barrio Elexalde", que incluye actuaciones primordiales para garantizar y fomentar la movilidad en este barrio céntrico del municipio.

Las personas con movilidad reducida podrán acudir al Ayuntamiento o a la Iglesia de San Andrés por la zona peatonal reordenada con espacios abiertos y adaptada a las necesidades de accesibilidad. El plan incluye un paso peatonal accesible, escaleras con rampa, colocación de baldosa pododáctil, mejora de alumbrado exterior y también la sustitución de los tilos que levantaban el embaldosado y estaban enfermos. El proyecto tiene un presupuesto de 36.528,22€, y está subvencionado por la Diputación Foral de Bizkaia con 24.660,40€. Además, en Iturriotza, se ha igualado las aceras en ambos lados y en el lado del puente se han colocado barandillas de forja para ganar anchura y permitir el paso de sillas de rueda. También en Ibaeta se han talado los árboles que ocupaban la acera para cumplir con la normativa de accesibilidad. Asimismo se han realizado pequeñas obras de mejora de distintas zonas degradadas del municipio.

UM

## AYUNTAMIENTO DE GERNIKA-LUMO



## MENDATA REPARTE SU TRADICIONAL CAMISETA CON UN MENSAJE DE UNIDAD

La celebración de la Mendi Martxa y maratón de Mendata es una cita clásica en Urdaibai y en Bizkaia, que cada mes de septiembre desde el año 2000 une a los vecinos y vecinas del pueblo que se vuelcan en la organización. Este año el ayuntamiento ha recordado el evento con la edición de la ya tradicional camiseta *Mendata Ezagutuz*.

Este acontecimiento deportivo y también turístico, que difunde la belleza paisajística del entorno y el carácter acogedor de sus habitantes, ha conseguido ser referente en su ámbito por su calidad. En cada edición además de los participantes, también el público, puede adquirir una camiseta conmemorativa. Este año 2020 no se ha podido celebrar el evento, pero el Ayuntamiento ha mantenido la tradición y ha repartido entre todos sus vecinos y vecinas y también entre todas las personas que habitualmente colaboran en la organización, una camiseta con el lema *"Elkarrekin egoterik ez badogu, behintzat elkartuak bai"* (Si no podemos estar juntos, unidos sí). Con este gesto, el consistorio quiere transmitir un mensaje de unidad y cercanía, y trasladar su implicación con sus vecinos y vecinas en esta situación de crisis: *"2020 ha sido un año gris, por eso la camiseta de este año no es colorida, más bien neutra. Hemos añadido el logo "Mendata orain eta beti" y hemos utilizado como imagen la misma que se usó al comienzo de esta andadura deportiva"* señalan desde el Ayuntamiento. **UM**

## AYUNTAMIENTO DE MENDATA

## MUNDAKA, ACCESIBLE PARA TODOS Y TODAS

El Ayuntamiento de Mundaka avanza en la ejecución del plan de accesibilidad, para garantizar la igualdad de oportunidades de toda su ciudadanía, en cuanto a movilidad.

Las personas mayores, con discapacidad permanente o afectadas por limitaciones de movilidad transitorias son las principales beneficiarias, circunstancia, que, según el estudio, alcanza al 40% de la población. Para ganar espacio peatonal, seguridad vial y calidad de vida se ha actuado en calles y espacios estratégicos del casco urbano. En la céntrica calle Florentino Larrinaga, que une la arteria principal de Goiko Kale con la Tala, se han eliminado barreras arquitectónicas e igualado el nivel entre carretera y acera, se han tomado medidas para evitar problemas de inundabilidad y se ha aplicado material antideslizante al piso. En el ayuntamiento, se han anchado puertas para garantizar el acceso de sillas de ruedas desde el ascensor al punto de atención al público. En las Escuelas Municipales se ha habilitado un baño unisex 100% accesible. **UM**

## TOURDAIBAI

### TOURDAIBAI, EN EL CAMINO A LA CARTA EUROPEA DE TURISMO SOSTENIBLE.

La Asociación de Turismo Sostenible de Urdaibai, TOURDAIBAI, ha apostado por la implantación de la Carta Europea de Turismo Sostenible (CETS), como método para desarrollar el potencial turístico y de desarrollo económico de la comarca de Busturialdea-Urdaibai.

En este sentido la labor de la asociación está orientada a colaborar con el espacio natural protegido, para coordinar, apoyar y facilitar el camino a las empresas turísticas asociadas, que quieren participar en este proceso. Con el inicio del proceso de adhesión de Urdaibai, a la Carta Europea de Turismo Sostenible, tanto el espacio protegido como las empresas turísticas del territorio han iniciado un nuevo camino de colaboración, participación y adaptación. Este esfuerzo de gestión compartido se asume como una oportunidad para un mejor aprovechamiento del potencial de desarrollo, que tiene nuestra comarca por sus características y estado de conservación.

TOURDAIBAI, es miembro del foro permanente de la CETS, que es el grupo de trabajo que integra a administraciones públicas y sector privado, en cuyo seno se debaten y acuerdan las actuaciones para la integración en la Carta. TOURDAIBAI, está participando en este foro, como representante del sector turístico privado, recogiendo las inquietudes de las empresas, orientando y asesorando en el proceso participativo e informando a sus representados en cada una de las fases; todo ello con el objetivo de que las empresas turísticas de Urdaibai, puedan sumarse a esta oportunidad de futuro con la confianza y la seguridad que proporciona el apoyo de sus representantes. **UM**



## Busturialdea-Urdaibai



# *danonartean*

TENEMOS QUE CONSEGUIRLO  
SIN DEJAR A NADIE ATRÁS

# URDAIBAI

© MAGAZINE

B
BANAKETA PUNTUAK

URDAIBAI MAGAZINEKO BANAKETA PUNTUA IZATEKO INTERESATUTA BAZAGOZ

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

- ATORRIKALANITA, ROSAL, OIBARAK
- ITAS-EREGITZEMA, URDAIBAI
- ATARRIANDARA, ELANTZORI

- TOPROGAK
- IKAZO JUA, EA
- NIKUHO PLANAN, URDAIBAI

94 625 06 06

urdaibaimagazine@nuevaeuropa.com



Portico de la Iglesia San Martín de Tours, Morgia

# Morgia

## DE LOS CAMINOS, LA HISTORIA Y EL BUEN COMER...

*Morgia, una de las puertas históricas de entrada a Urdaibai, es encrucijada de antiguos caminos, testigos del paso del tiempo y viajeros, ya desde los albores de la Edad Media. El Camino de Santiago y la Antigua Ruta Juradera, recorrida por los Señores de Bizkaia en su camino a Gernika y Bermeo, transitaban por las calzadas que atravesaban las boscosas colinas que acogen los barrios de Morgia.*

**A**ndra Mari de Morgia, Meakaur, Oñarte, Gerekiz... forman un idílico conjunto de barrios rurales, que conservan una fisonomía señorial que recuerda su antiguo esplendor. Morgia es un lugar perfecto para relajarse, disfrutar del sereno entorno natural, pasear por los senderos del Camino de Santiago, y visitar con calma cada uno de los barrios.

En Meakaur, es visita obligada la bellissima iglesia de San Martín de Tours, fundada en el S. X. y reedificada en 1580, de estilo renacentista y una sola nave. Destaca su portada labrada con las esculturas de San Pedro y San Pablo. Recorrer el gran pórtico que rodea todo el edificio, es adentrarse en una atmósfera muy especial, trasladarse, por unos momentos, a otro tiempo. En el interior, su retablo principal, renacentista, está decorado con escenas de la vida de San Martín de Tours.

Muy cerca, a la entrada de la plaza, alza su sencilla silueta, de sobrio encanto, la capilla del Santo Cristo Crucificado, un humilladero reconstruido en el S.XVIII.



Oñarte, es un barrio rural en el que sorprende la regularidad y buena conservación de sus edificaciones, que forman un conjunto armónico y bien integrado en el paisaje circundante.

Andra Mari de Morga, alberga el gran espacio de ocio gastronómico, conocido y apreciado por la altura y calidad de sus propuestas, con fuertes raíces en la cocina tradicional. Andra Mari, es también, como el resto de Morga, un espacio ideal para un agradable paseo, disfrutando del patrimonio arquitectónico local.

La ermita de Nuestra Señora de los Remedios, reedificada en 1755 y como cita el historiador Iturriza: *"por los huesos de finados que se hallaron al ampliarla, se conjetura haber sido en la antigüedad parroquia"*.



Humilladero *Capilla del Santo Cristo Crucificado*, Morga



Caserio de Morga

El Palacio Zorroza Nagusi, en Andra Mari, también conocido como Zorrozua o Zorrotze es una casa de labranza palaciega, del siglo XVII de planta rectangular, con únicamente planta baja y planta principal. La fachada conserva el escudo de los Zorrozua. Esta casa-palacio, es un buen ejemplo del pasado esplendor de Morga, que fue solar de torres y palacios, como el palacio de Isasi o Guisasi, que se cita en algunas obras como residencia de los señores de Bizkaia, el de Morgaondo, la de Gerekiz, Olea, Oar o Estarta, la mayoría desaparecidos.

Fue Morga, también, por su carácter fronterizo entra el Txorierrri y la costa, tierra de banderizos, en la que se conserva la memoria de los lugares en los que tuvieron lugar algunas de estas sangrientas contiendas.

Pequeñas carreteras locales y tranquilos caminos forestales, son itinerarios de paseo perfectos para llegar hasta el barrio de Gerekiz, de caseríos dispersos que escoltan el Camino de Santiago a su paso por Morga. Este tramo del camino, que llega a Bilbao desde Gernika, ha sido testigo del paso de antiguas civilizaciones; la ermita de San Esteban, tiene en su fachada de piedra las reproducciones de tres lápidas funerarias, que ahora ocupan el lugar de los originales, de época tardo romana, que se pueden ver en el Museo Diocesano de Bilbao.

Morga es una de las excelentes opciones que ofrece nuestra comarca, para disfrutar de los municipios y paisajes del Urdaibai de interior, bien comunicada, un plan ideal para pasar un día relajado pero lleno de experiencias. **UM**



# Luis Mari ARCE ASENSIO

Asesor de Bilbao Bizkaia Museoak S.L.,  
área de coordinación museológica

“BUSTURIALDEA CONSERVA EL  
CORAZÓN DE LO QUE PUEDE  
CONSIDERARSE LA CULTURA  
NUCLEAR VASCA”

Con una sólida trayectoria en el estudio y gestión técnica de fondos históricos de archivo; así como de planificación, interpretación y comunicación para la puesta en valor en el ámbito del patrimonio cultural y museístico, principalmente en el Territorio Histórico de Bizkaia, Luis Mari Arce Asensio, mantiene un firme compromiso con la cultura, en mayúsculas. Su amplia experiencia en coordinación y asesoramiento de proyectos institucionales, le avala. Actualmente, asesora a Bilbao Bizkaia Museoak S.L. en el área de coordinación museológica. Urdaibai Magazine ha querido desgranar con su entrevista los valores reales de la cultura, especialmente afectada por la crisis sanitaria mundial.

 *ez  
gu  
tuz*  
mendata



Orain eta beti

**Lejos de ser el conjunto de actividades e iniciativas limitadas al tiempo de ocio, la cultura ¿es un hecho transversal, que mueve el mundo?**

La Cultura es, desde un punto de vista antropológico, un sistema de valores, un modo de vida heredado y a su vez en continua transformación que nos proporciona un entorno social y código esencial para desenvolvernos como individuos integrantes de un grupo humano que se aprecia como colectivo con identidad propia. En ese entorno y con ese código nos desarrollamos como personas y configuramos nuestro modo de pensar, de comportarnos, de percibirnos y percibir al otro. Tengo siempre muy presente una cita de Aita Barandiaran comparando metafóricamente la cultura vasca con una flor, que convive con las demás en un ecosistema planetario. Me atrae la idea de pensar en la Humanidad como un inmenso bosque representativo de su diversidad cultural, y como tal un tesoro a proteger y fomentar. En este sentido la Convención de la UNESCO para la protección y promoción de la diversidad de las expresiones culturales (2005) establece el reconocimiento de la igual dignidad de todas las culturas y el respeto de ellas, comprendidas las culturas de las personas pertenecientes a minorías. Siguiendo el símil y entendiendo la Cultura como un árbol, la savia que lo alimentaría sería lo que entendemos popularmente por Cultura (artes escénicas, literatura, museos, etc.), entendida en su conjunto como un marco simbólico garante de un patrimonio heredado, de oportunidad para el enriquecimiento personal y colectivo, y de un sector de actividad vivo y dinámico que es motor de creatividad. El primero de los rasgos es principalmente consustancial con la significación intrínseca del hecho cultural, a proteger y valorizar; los otros la sitúan como un referente

en el nuevo paradigma que concibe la creatividad e innovación como tractor del progreso de las sociedades contemporáneas. Y es este aspecto nuclear el que recientemente está experimentando un crecimiento tal vez sin precedentes, dotándose de escenarios regulatorios y de actividad propios. El acuerdo histórico que supone la Convención mencionada es un reconocimiento de la comunidad global del papel central que juegan las expresiones culturales contemporáneas, en sus facetas de creación y producción, de distribución y acceso a bienes y servi-

para abordar esta dicotomía, creo que de una manera u otra podemos percibir diferencias entre un modo de vida asociado a lo urbano y otro al entorno rural, con expresiones culturales particulares asociadas a cada ámbito. Ambos son esferas propias de nuestra cultura; en una podríamos quizás apreciar en mayor medida el modo en que se aglutinan confluencias culturales asumidas como propias en un flujo constante; en la otra tal vez la esencia heredada de profundos códigos simbólicos, tradiciones y usos imperecederos, naturalmente vinculada de forma íntima con el entorno natural. Y todo ello en un flujo constante de retroalimentación entre ambas y en permanente transformación, tanto a título individual como de los diferentes colectivos sociales integrantes de dichas esferas. La escala del Territorio Histórico de Bizkaia nos ofrece la posibilidad de profundizar en ambas, de enriquecernos de las dos de modo compartido. En un trayecto de poco más de media hora en transporte público podemos pasar de asistir a una exposición de Kandinsky a conocer las pinturas rupestres de la cueva de Santimamiñe, o a un desafío de bertsolaris. El proceso de transformación contemporánea nos lleva a disipar barreras que en muchos casos son principalmente de carácter perceptivo. Cada vez en mayor medida, no siempre sin dificultades, se está produciendo este tipo de interconexión vertebradora, que creo debería tener en cuenta como factores principales la complementariedad funcional así como los mecanismos de fijación de población y el fomento de un turismo responsable. Si bien a nivel internacional merece la pena descubrir la experiencia a este respecto de Aarhus Capital Europea 2017 o proyectos como Ruritage (Heritage for Rural Regeneration), aproximándonos a nuestro contexto,

*El Plan Vasco de Cultura contempla la creación de un distrito vasco de cultura y creatividad.*

cios culturales, en la economía creativa. La propia denominación Creative Europe, el Programa de la Unión Europea centrado en Cultura, da muestra de su relevancia. En nuestro caso, por mencionar un dato, el Plan Vasco de Cultura 2019-22 contempla la creación de un distrito vasco de cultura y creatividad, un entorno especializado para las denominadas industrias culturales y creativas.

**¿Existe una cultura urbana y una cultura rural? ¿Cuál es la base común entre ambas?**

Más allá del empleo del término 'cultura'



una iniciativa anual como las Jornadas Europeas de Patrimonio, programa organizado por la Diputación Foral que en Bizkaia viene reafirmandose desde hace ya dos décadas, creo que nos brinda la oportunidad de observar un territorio cohesionado en torno a actividades vinculadas al patrimonio cultural que dan muestra de una energía y capacidad de base común, donde se entrelaza sin traba significativa lo urbano y lo rural.

### **En un territorio tan pequeño como Busturialdea, ¿se puede diferenciar ambos tipos de cultura?**

Entiendo que la oferta cultural es homogénea en Busturialdea en cuanto a unidad territorial funcional, con las diferencias lógicas del rango de cada localidad. Su territorio aún conserva el corazón de lo que puede considerarse la cultura nuclear vasca vinculada al *baserri*, y a nuestra tradición *arrantzale*, por ejemplo, la significación en materia de identidad y singularidad asociada al árbol de Gernika... Mi impresión es que se trata de una zona con argumentos suficientes para satisfacer los derechos en materia de cultura de sus habitantes. Pienso, por ejemplo, en el Euskal Herria Museoa, Arrantzaleen Museoa o Santimamiñe (Patrimonio de la Humanidad), que cuentan además con una programación educativa orientada a la población escolar de todo el Territorio Histórico, Arrolagune..., el patrimonio cultural vinculado al área protegida Reserva de la Biosfera... Un análisis más completo iría orientado a determinar sus capacidades en torno a la producción-creación, oferta y memoria viva.

### **Una perspectiva simplista asocia cultura a conocimiento, intelectualidad, élite, gasto. ¿Esta creencia es fruto de una trayectoria histórica coherente o emana de políticas erróneas?**

La propia evolución de la sociedad ha conllevado como natural la asunción de nuestro derecho a la cultura, y en este sentido el ámbito público ha sido, aún lo es, el garante principal del tejido proveedor de conocimiento, formación y experiencias de disfrute cultural que nos enriquecen como personas y colectivamente.

### **El grado de valoración de la cultura en una sociedad ¿es un indicador de desarrollo?**

Sobre todo, una muestra de la consistencia de su sentido común. Una sociedad que reconoce en la cultura un pilar para su devenir está garantizando su identidad, un universo simbólico asociado a su singular modo de vida, la cohesión e integración social, una fuerza motriz de su sistema económico... en definitiva su propia pervivencia. Se atribuye una reflexión al antropólogo norteamericano Marvin Harris. Decía: Nuestra forma principal de adaptación biológica es la cultura, no la anatomía.

### **¿Los vascos somos un pueblo que valoramos la cultura?**

Creo que la apreciamos como un derecho inherente a la persona. A nivel colectivo no olvidemos por ejemplo que nuestra lengua, el euskera, es un elemento cultural distintivo de enorme trascendencia, cuya protección y fortalecimiento constituye en si mismo una iniciativa en el ámbito de la cultura en la que participamos todos/as, y es de una dimensión extraordinaria.

### **¿Cuáles son los indicadores que nos dan a conocer nuestro nivel de valoración de la cultura?**

Me parece imprescindible fijar la atención sobre el impacto beneficioso de la actividad cultural para la comunidad, independientemente de su carácter local o global. La idea consistiría en mantener una perspectiva de análisis dotada de un lenguaje común compartido que, a mi modo de ver, debe ser siempre la generación de valor público. En esta perspectiva se atribuye a la cultura un triple valor: intrínseco, instrumental e institucional, y es en la suma equilibrada de los tres donde se encontraría la fórmula para obtener un resultado sostenible, de comunicación comprensible y exitoso de cara a la valoración positiva de la sociedad.

### **En cuanto a industria cultural frente a cultura industrial ¿La cultura puede ser un factor que dinamice el desarrollo económico con proyectos tractores como el Guggenheim?**

Proyectos como Guggenheim Bilbao



pueden considerarse pioneros en la dinamización territorial a partir de una formulación de carácter cultural, con carácter mixto local/internacional. Destacaría su carácter de respuesta innovadora ajustada a un momento y circunstancias concretas, y creo que es en ese sentido en el que podríamos realizar una reflexión que condujera a reproducir la condición de la cultura como revulsivo, pero en esta ocasión probablemente teniendo en cuenta nuevas claves. En este sentido y según datos ofrecidos por UNESCO, las industrias culturales y creativas se encuentran entre los sectores de más rápido crecimiento en el mundo y se han convertido



*Las industrias culturales y creativas se encuentran entre los sectores de más rápido crecimiento en el mundo.*

así en un factor esencial para el crecimiento económico inclusivo, la reducción de las desigualdades y el cumplimiento de los objetivos establecidos en la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible.

#### **¿La cultura como sector económico requiere más implicación pública que otros ámbitos?**

La financiación pública tiene una incidencia determinante en el sistema cultural en su conjunto, y es que para dotarle de vida debe asegurarse una oferta cultural rica para disfrute de toda la sociedad, favorecer la creación y producción, y preservar el legado heredado, facilitando su reuti-

lización para la creación contemporánea; mientras que el sector privado tiene su mayor presencia en la creación y producción, así como de complemento a lo público en actividades como puedan ser los festivales.

#### **¿Un mayor apoyo público a la cultura redundaría en una mejor imagen de la administración ante la ciudadanía?**

Desde mi punto de vista, el apoyo institucional a la cultura se comprende en línea con la generación de valor que mencionaba con anterioridad y su grado es directamente proporcional a los beneficios obtenidos por la comunidad, de carácter

social, económico y en definitiva de desarrollo territorial, lo que lleva implícito la obtención de un respaldo multinivel.

#### **¿Cree que el sector cultural está aguantando el tirón de la crisis del coronavirus? ¿Cómo "saldrá de esta" la actividad cultural?**

La función de la cultura como aspecto esencial de nuestras vidas se ha puesto de manifiesto de manera más evidente que nunca y además hemos podido comprobar que constituye un paraguas de extraordinaria importancia frente a situaciones como las que vivimos, con la que 'está cayendo'. Aunque no exenta de complicaciones, la incorporación estructural de las nuevas tecnologías en el sector con nuevos formatos (digitales) y modelos de negocio, el reforzamiento de la colaboración intersectorial y público-privada para la obtención de financiación (que incluya muy especialmente el sostenimiento económico de las ICC) y de un enfoque con funcionalidades orientadas a la co-creación y a la profundización del vínculo con las comunidades locales (especialmente en lo concerniente a la salud, el ámbito educativo y el turismo de proximidad) son aspectos que >>>

*Una sociedad que reconoce en la cultura un pilar para su devenir está garantizando su identidad.*

creo marcarán un antes y un después difícil de calibrar aún. El muy reciente contexto viene a sumarse a los fenómenos actuales como la transición digital, la globalización, la creciente diversidad social y la transformación de los entornos de trabajo. Por eso, lo ya mencionado se sumará a aspectos tales como los que se incluyen en las prioridades del Plan de Trabajo en materia de Cultura 2019-22 del Consejo de la Unión Europea, donde se habla de potenciar la sostenibilidad en el patrimonio cultural, poner las condiciones para que la cultura favorezca la cohesión y bienestar, de fortalecer el marco de apoyo a artistas y profesionales de la creatividad y la cultura, de integrar adecuadamente la igualdad de género, así como las relaciones culturales internacionales, todo ello reforzando la transversalidad de la digitalización y las estadísticas culturales. En definitiva, parece dibujarse un nuevo horizonte para la actividad cultural en el que digitalización, creatividad, internacionalización y sostenibilidad irán sin duda de la mano. Siempre con un claro y mucho más evidente planteamiento de visibilidad de la cultura como un factor esencial que contribuye al progreso y el bienestar social.



Euskal Dantzak en SanKristobal, Forua.

**La cultura es un valor transversal en los ODS, esta perspectiva global ¿va a calar en la conciencia individual de la ciudadanía?**

Está en nuestras manos el impulsar herramientas y marcos que favorezcan esa transversalidad, es más, que sitúen a la cultura en la centralidad del desarrollo

sostenible y el progreso responsable de nuestra sociedad. Sumarnos a la Agenda21 de la Cultura es una oportunidad excepcional en esa línea y facilitaría la concienciación individual ciudadana. Podría contribuir a que la cultura (significativa, de valor público y sostenible) nos calara profundamente, como el sirimiri. **UM**

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

¡Ven a **ARROLAGUNE!**

**HORARIO**  
De 10:00 a 14:00

**Días de visita**  
■ Abierto

**ENERO**

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

Loiola Auzoa, 4 48383 Arratzu (Bizkaia)  
arrolagune@visiturdaibai.com | 634 24 37 62

**¡ENTRADA GRATUITA!**

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

**INNOVACION FUTURO PROGRESO**

**ARRATZU ELKARTEGIA** Langunea

*¿Buscas un espacio para tu trabajo?*

Los interesados En establecer su proyecto empresarial en "Arratzu elkartegi Lantegia" contactar aquí:  
azpiegiturak@bizkaia.eus | 946 073 700

**Bizkaia**

# CINE

## en una Navidad atípica

PEDRO DURANA

Responsable de comunicación  
de Zine Klub Gernika

LLegan las Navidades y todo el mundo se pregunta hasta qué punto estas fiestas podrán aproximarse en su celebración a los tradicionales encuentros con familiares, amigos y hasta conocidos en los diferentes ambientes en los que suele producirse, pues sobre nosotros pende la "espada de Damocles" de las inevitables consecuencias que atentan contra la salud, incluso la vida, del colectivo. Pocos, a estas alturas, se preguntan sobre el origen o el sentido de la Navidad, algo que a mí siempre me ha sorprendido internamente, pensar que Todo un Dios se haya encarnado por amor, en un niño necesitado, para salvar de la miseria moral a la humanidad, en este nuestro mundo donde la insolidaridad y el "sálvese quien pueda" campan a sus anchas, gracias a un sistema económico que no nos deja, quizás, demasiadas opciones.

Pero no es este tema el objeto de mi artículo. Lo que pretendo es una aproximación a ese cine propio de estas fechas que a mí me ha marcado especialmente y al que inevitablemente recurro y no sólo por nostalgia, sino por sus intrínsecos valores humanos y cinematográficos.

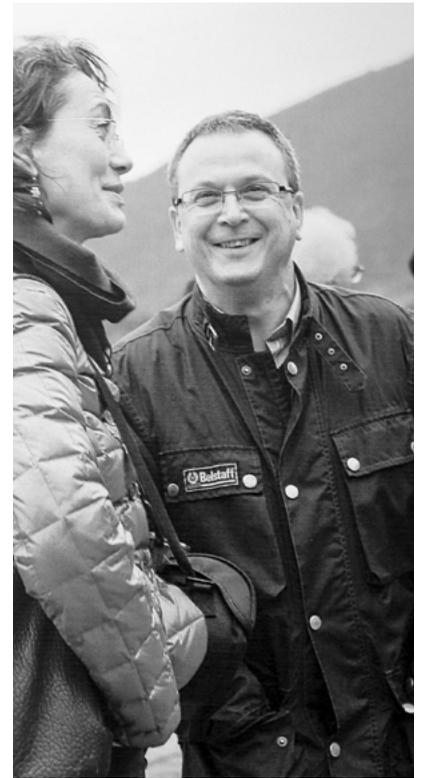
Yo empezaría por el clásico de los clásicos navideño: "¡Qué bello es vivir!", dirigida por Frank Capra en 1946. James Stewart en el papel de George Bailey, contempla cómo sería la vida de las personas de su entorno sin su existencia, con la ayuda de un ángel omnisciente que desea conseguir sus alas. Este hermoso canto a la bondad se ha convertido en una obra maestra imprescindible para estas fechas. Al calor de su éxito, y un año más tarde George Seaton dirigió "De ilusión también se vive", donde Santa Claus es un prota-

gonista que crea más de un problema sobre su personalidad. Cinta en su momento de gran consideración crítica, hoy en día resulta desconocida para muchos aficionados. Siguiendo cronológicamente este repaso he de mencionar "Cuento de Navidad" basado en la obra de Charles Dickens en su versión de 1951, donde una vez más Scrooge un hombre tremendamente avaro y sin escrúpulos y que siente una irreprimible animadversión por estas fechas, esclaviza a su empleado Bob Cratchir. Una noche recibe la visita de un fantasma que le aterroriza al mostrarle cómo acaban los individuos de su calaña, para buscar su redención. Sólo añadir que es otro de los grandes clásicos y pienso que en su mejor versión de las numerosas que se han hecho, incluidas la de los teleñecos y la más espectacular de Robert Zemeckis con Jim Carrey de protagonista. Sobre la Navidad se han hecho películas que abordan todos los géneros, incluso el terror, a veces buscando la originalidad y otras simplemente por sorprender a los espectadores. Sin embargo, la comedia, y especialmente la romántica, supuesto espejo de "Las buenas intenciones" que deben rodear a la Navidad, es el género al que se recurre con más frecuencia, y cómo no, con final feliz. Un ejemplo de esto podría ser otro de los grandes clásicos: "Navidades blancas" de Michael Curtiz, un director muy prolífico y a veces genial que en 1942 había firmado "Casablanca" y que ahora se recreaba con los enredos de Bing Crosby y Danny Kaye bien secundados por Rosemary Clooney y Vera Ellen y donde en un final antológico Bing Crosby interpreta el mundialmente famoso tema de Irving Berlin "White Christmas". Con un signo bien diferente, Billy Wilder dirigió en 1961 "El apartamento", una de las grandes películas de la historia del cine y que cuenta una historia de soledad y de amor que se desarrolla, en parte y no casualmente, el 25 de diciembre y que cuenta con las inolvidables interpretaciones de Jack Lemmon y Shirley Maclaine en una película más que recomendable. Un año más tarde, en 1961, Luis García Berlanga filma "Plácido", que, en clave de comedia de humor costumbrista hace una crítica ciertamente sarcástica y subversiva de situaciones relacionadas con la Navidad, contando con un plantel de actores secundarios todos ellos excelentes en su cometido. No puedo olvidarme de un guion donde brilla especialmente el arte de Rafael Azcona tan ligado a la crítica social. Y si de fechas navideñas se trata, quién no recuerda, por su inevitable programación en televisión en estas fechas, "La gran familia", de 1962, cinta positiva donde las haya, con un Pepe Isbert irreplicable. Y, por hacer referencia a películas más recientes, quién no recuerda el cuento de "Eduardo Manostijeras" (1990) de Tim Burton, venerada por crítica y público, realmente inolvidable. El mismo director repetiría en el ambiente navideño, esta vez con un tipo de animación para adultos en "Pesadilla antes de Navidad" (1993). En este cuento, donde se dan cita diversos géneros, el fantástico, el musical, el romántico, incluso el terror, se hace una revisión de la Navidad desde planteamientos diferentes y atrevidos. En 2006, Nancy Meyers realizó "The holiday" (Las vacaciones), comedia amable, agradable y un tanto edulcorada, y la cito porque la recuerdo con cierta sonrisa y porque la considero adecuada para verla en estas fechas sin excesivas exigencias. Por fin quiero acabar esta exposición que me ha resultado inevitablemente larga, recomendándoos una película de este año "La navidad mágica de los Jangle", producida por Netflix y que tiene vocación de convertirse en todo un clásico, a juzgar por el oportunismo de sus ambientes, su música, su guión, dirigido incluso a los adultos y con una realización donde brilla la fotografía, visualmente muy atractiva. No me queda más que desearos una feliz Navidad, con un menú cinematográfico realmente espléndido. ■

# Mikel Unzueta,

## MÁS QUE LEGADO HISTÓRICO

*Legado es todo aquello que se deja o trasmite a otros y de eso sabía mucho Mikel Unzueta, arqueólogo de profesión y vocación, que supo como nadie transmitir la importancia de descubrir, investigar, estudiar, conservar y divulgar el legado que nos ha dejado la historia. Hemos tenido la suerte de trabajar codo con codo en multitud de ilusionantes proyectos a lo largo de Bizkaia y especialmente en Busturialdea. Mikel nos contagió su inquietud por el trabajo riguroso y de calidad. Juntos compartimos las ganas por conocer más. Gran conocedor del patrimonio que nos rodea, Mikel nos dejó repentinamente, con el tiempo justo para despedirnos. Pero su legado ha quedado en todos nosotros, en sus trabajos, en largas conversaciones, en momentos de risas y apuros, en su especial cuidado por conservar lo que otros nos dejaron, en el respeto mutuo, en su sonrisa y en un sinfín de anécdotas que guardaremos siempre en nuestra memoria. Desde Urdaibai Magazine recordamos todo lo que Mikel ha supuesto en nuestra vida personal y profesional, por eso queremos rendirle un pequeño homenaje a modo de agradecimiento. Aquí os dejamos uno de los artículos escritos por Mikel Unzueta con el que descubrimos los orígenes de nuestros caseríos.*



Mikel Unzueta con Miren Garay Directora de *Urdaibai Magazine*, en la reapertura de San Martín de Tours, proyecto de investigación arqueológica de Diputación Foral de Bizkaia.



# EL CASERÍO GÓTICO

## *origen de la casa tradicional vasca*



Conjunto de caseríos de Oma, Kortezubi

*El caserío se convertirá en el epicentro de la sociedad vasca y su principal cimiento.*

A finales del siglo XV, debido a los cambios económicos, demográficos y sociales que se dieron en el mundo tardomedieval, van a surgir fortalezadas nuevas estructuras de poder. De entre ellas veremos crecer en número y riqueza a una burguesía local, que ocupa las villas, y a un nuevo y floreciente grupo de campesinos hacendados.

La principal causa es la paz lograda tras la caída política de las estructuras de poder medievales asimilada por los parientes mayores banderizos. Esta merma de liderazgo guerrero, que conlleva la disminución de los ataques y robos a propiedades ajenas, supuso que la sociedad de Bizkaia ganara confianza en su futuro y, apoyada en factores como el incremento demográfico, iniciara un proceso de reconstrucción de sus medios tradicionales de producción basados en la explotación agropecuaria. El caserío se convertirá por su importancia económica y su amplia implantación en el epicentro de la sociedad vasca y en su principal cimiento.

De esta nueva situación surgirá una forma nueva de asentamiento en el paisaje: el caserío vasco o casa tradicional, portadora de las esencias de la identidad cultural vasca. Este nuevo sistema de edificación se basa en un edificio masivo, cerrado, robusto y de grandes dimensiones. Este tipo de construcción se dispondrá en barriadas, sin mucho interés en la formación de entidades ordenadas sobre una plaza o calle, con un gusto claro por la soledad o la independencia con relación a sus vecinos.

La elección de los lugares de asentamientos de los caseríos más antiguos no obedece a una fundación "ex novo" sobre tierras antes no ocupadas. Lo que vamos comprobando a través de las escasas excavaciones arqueológicas que se han realizado bajo los caseríos más antiguos, es que ya en esas posiciones existieron cabañas levantadas mediante postes de madera y cubiertas vegetales, también de cronología medieval. La forma de estas edificaciones nos remontan no solo a

modelos europeos altomedievales, sino por sus características constructivas, a modelos prerromanos y romanos documentados en Bizkaia desde fecha muy anteriores, siglos II a. C a I d. C. en el castro de Berreaga (Mungia).

La misma posición geográfica de estos caseríos, en medias laderas nos está indicando que la ocupación de esas zonas viene desde el periodo romano, aproximadamente desde el siglo II y III d.C. como consecuencia de la política económica de la metrópolis sobre la población indígena que ocupaba los castros. Por tanto el caserío actual a media ladera o en los rellanos montañosos, pudiera ser el producto de la evolución del poblamiento indígena romano desde la II Edad del Hierro hasta el presente: primero basado en caserías compuestas de cabañas donde las funciones agropecuarias y de habitación se distribuían en diferentes dependencias cercadas por una empalizada o seto; para en un segundo momento, a partir de finales del siglo XV, comiencen a levantarse los edificios de "cal y canto" que agrupando todas las funciones constituyen la silueta tradicional de la casa vernácula vasca.

Los caseríos góticos más antiguos de la zona de Urdaibai, como los ubicados en el valle de Oma, presentan las características propias del caserío vizcaino: caracterizado por su planta de tres crujeas y los vanos apuntados en puertas y ventanas. El caserío como ser vivo que es ha llegado a nosotros tras un viaje de 500 años, en el cual se ha ido nutriendo de nuevas aportaciones constructivas en busca de la resolución de nuevas necesidades. En la actualidad el caserío ha perdido sus señas de identidad como centro de la cultura tradicional, para convertirse, en el mejor de los casos, en segunda residencia. Esta transformación, necesaria para el mantenimiento del edificio, debe de hacerse con respeto; no solo al edificio, uno de los pilares de nuestra historia, sino con sensibilidad hacia lo que fue el centro de la vida de muchas generaciones de seres, hoy anónimos, que vivieron, trabajaron, soñaron y murieron entre sus paredes. **MUP**

# Separadas por la ría, unidas por la Historia

Las calles, los puentes, su pequeña playa y el muelle son los encantos destacados del pintoresco casco urbano de Ea. Un núcleo pequeño en el que al llegar destaca la presencia, en menos de cien metros, de dos Iglesias separadas por la ría y a su vez unidas por el puente viejo. Para entender el por qué, es necesario conocer la historia del municipio, desde antes de su fundación, cuando su territorio pertenecía a las anteiglesias de Ereño y Natxitua.

Interior de la Iglesia San Juan Bautista, Ea



**E**n Ea, conviven vecinos y vecinas que son de "San Juan" y los que son de "Jesús". Apenas hay 100 metros de distancia entre la parroquia de San Juan Bautista, en la céntrica plaza Donibane, y la de Santa María de Jesús, al otro lado de la ría, tras la Calle Jesús. El sentimiento de pertenencia a la parroquia es casi una "herencia" familiar, independientemente del lugar en el que se resida, hasta el punto de adoptar un acuerdo popular, para alternar la celebración de las misas, un domingo se celebra la Misa Mayor en una parroquia, y al siguiente, en la otra. En todo caso impera la tradición familiar, porque si una familia ha pertenecido a una parroquia, aunque pasen generaciones, incluso se cambie el domicilio a la jurisdicción de la otra parroquia, se mantiene la tradición familiar. *"Ha sido así desde siempre, aunque no hay nada escrito, simplemente cada familia pertenece a una Iglesia, y eso se respeta como si fuera ley. Años atrás hasta fue un elemento de diferenciación y disputa entre los distintos feligreses. Todavía se recuerda la historia de una mujer de Ea que contrató a una chica del pueblo para ayudarla en su caserío, y la despidió porque no compartían su devoción por la misma Iglesia!"*, nos comentan vecinas de Ea.

## LA HISTORIA

Los que hoy son barrios de Bedarona y Natxitua, fueron antaño pueblos independientes que se encontraban en el camino que unía Gernika y Lekeitio. Bedarona primero se desanexionó de Ereño, y Natxitua hizo lo propio con Ibarrangelu. Dos núcleos rurales, que, además de tener una ubicación estratégica, contaban con una demografía y economía envidiables. La actividad principal era la agricultura, aunque, también existía una minoría que se dedicaba a la pesca. No tenían voz ni voto en las Juntas Generales de Gernika, pero cada uno tenía su parroquia. San Juan bautista era filial de Santa María de Natxitua y estaba atendida por un cura que servía a los dueños de las casas solares de Arteaga y Zubieta de Lekeitio. Por otro lado, la parroquia de Santa María de Jesús del barrio de Ea era filial de San Miguel de Ereño y el cura que la servía atendía a la casa solar de Zubieta, patrono mercenario realengo, a quien correspondía también la cobranza de los diezmos. En el S. XVII se produce el traspaso de jurisdicción del barrio de Ea de Ereño a Bedarona.

Fue la pesca lo que llevó a pescadores de Bedarona y Natxitua a crear asentamientos temporales en el barrio de Ea, que llamaron La Puebla de Ea. Su auge y pujanza, y también un enfado entre Bedarona y Natxitua, hicieron que ambos núcleos fueran fusionados en un nuevo municipio de nombre Ea, donde se asienta, desde 1884, la capitalidad y Natxitua y Bedarona pasaron a ser barrios rurales. Esta es la razón por la que Ea, en su casco urbano, posee dos iglesias principales, una a cada lado del río y separadas únicamente por el Puente Viejo.

*Si una familia pertenece a una parroquia, aunque cambie el domicilio, se mantiene la tradición familiar.*

## IGLESIA DE SAN JUAN BAUTISTA

Es una iglesia "romanista" edificada hacia 1550, pero posteriormente reconvertida en estilo barroco. Tiene dos accesos, un pequeño pórtico que comparte con la sacristía y el exterior está enlucido, salvo la parte inferior de los muros en la que se puede apreciar la fachada en sillarejo. El Retablo del Altar Mayor es también "romanista". En 1896 se solicitó la licencia para la construcción de una capilla lateral donde se colocó un nuevo altar dedicado a los Sagrados Corazones de Jesús y María. Una familia de la parroquia se ofreció a costear las obras, cuyo presupuesto ascendía a 4.125 pesetas. A principios del siglo XX esta iglesia fue objeto de un maestreo que, junto a la ampliación, le dio el aspecto que tiene en la actualidad.

## IGLESIA DE SANTA MARÍA DE JESÚS

También fue edificada como renacentista, pero posteriormente se reconstruyó en estilo barroco, que es el que predomina. La construcción se realizó con muros de mampostería, y sólo se utilizó el sillar en los vanos y el acceso. Dispone de un acceso bajo arco renacentista, en el pórtico. En el interior destaca el Retablo del Altar Mayor de estilo barroco. En 1725 se edificó la capilla lateral, el autor fue Fray Marcos de Santa Teresa y la obra fue financiada con dinero enviado de Méjico, junto con la imagen del Cristo de Zacatecas, recientemente trasladada al crucero. También procede de Méjico el sagrario de buena orfebrería, que puede ser fechada aproximadamente en el año 1690. **UM**

Altar de la Iglesia Santa Maria de Jesus, Ea



# En invierno, EN NAVIDAD LA BERZA ES PARTE DE NUESTRO MENÚ TRADICIONAL

“*Galdara bete, aza egosi*” (llena el caldero y cuece la berza) es parte de una estrofa de un canto de Navidad que recogió Resurrección María de Azkue en Aramaio (Araba), y que es un relato alegre del menú de la cena de Nochebuena, en el que la berza es protagonista. Esta hortaliza de temporada, cuya imagen transmite carácter y plasticidad, tal vez falta de *glamour*, posee un alto valor nutritivo y múltiples beneficios para nuestra salud.

El consumo de berza se consolidó en la Edad Media, pero ya gozaba de prestigio entre los egipcios (2.500 a.C), los griegos y los romanos, quienes la consideraban beneficiosa para una buena digestión o ideal tras una borrachera. Entre nosotros comenzó a cultivarse en el S.XVIII, con la consideración de alimento propio de campesinos, sin *glamour* para las clases sociales más notables. Hoy la berza ha recuperado su prestigio gracias a sus amplios beneficios para la salud, a su valor nutritivo y gastronómico, y a la concienciación hacia el producto local de temporada.

El cocido de berza es tradicionalmente un plato invernal, complemento a otros cocidos como alubias o garbanzos, y con aceite y ajos, sin carnes ni grasas, es un plato propio de vigilia. Antaño, en Bizkaia y Gipuzkoa, en las cenas de Nochebuena era típico un buen plato de berza, orio-aza, con aceite y ajo. También se acostumbraba a cenar coliflor y en Navarra cardo. Acompañaba a la berza un buen pescado, habitualmente besugo, merluza o bacalao y no podía faltar la *intxaursaltsa* y la compota de manzana y pera.

En la amplia familia de las brasicáceas, existen más de 3500 variedades, podríamos diferenciar algunas habituales como las berzas, repollos, coles de Bruselas, lombardas y el romanescu. Entre las que son flores tendríamos el brocoli o la coliflor.

La berza forma parte de la gastronomía tradicional vasca, especialmente en Navidad, dado que es una verdura fácil de obtener y barata. El cultivo de la berza empieza en verano, pero se consume principalmente en invierno, es una verdura de temporada desde septiembre hasta marzo. Para elegir bien la berza se aconseja ver que sea dura, crujiente y que pese.

## RECETA

# Orio-Aza

### INGREDIENTES

Para 4 personas

- 1kg. de berza
- 3 dientes de ajo
- ½ vaso de aceite de oliva
- Sal

Picar la berza en juliana, lavar bien, escurrir y cocer en agua hirviendo. Remover de vez en cuando con cuchara de madera. Añadir un poco de aceite a media cocción. Cocer bien. Poner aceite en una sartén. Poner a freír los ajos picados, poco fritos. Escurrir la berza, echarle el refrito de ajos y remover.

## ¿sabías qué...?

- Se decía que la vida de los romanos se describía como “pan, col y sacrificio”, referente a guerra, campo y fiestas.
- Los griegos creían que comer berza o beber el zumo de sus hojas incrementaba la producción de leche materna.
- En Euskadi tradicionalmente ha existido una cazuela específica para cocer la berza: *azalapikoa*.
- Es aconsejable cocer la berza al descubierto para eliminar los glucósidos sulfurados, los que causan flatulencias, y remover con cuchara de palo. Para eliminar el mal olor de la cocción hay quien aconseja añadir a la olla un trozo de pan empapado en vinagre.
- Las hojas exteriores de la berza, las que no servían para cocinar, se les daba por norma a las gallinas o a los cerdos. Aunque actualmente se recomienda no desechar las hojas porque son valiosas para hacer caldo.

Existen diferentes variedades de berza o col: la berza verde (auntz-aza), la morada lombarda (azallor), la blanca (azazuri, azako), la berza rígida (azakiskur). Otra cosa es el repollo, en euskera *azaburu*, una variedad de hojas firmes, comprimidas, formando una cabeza.

### TAN SALUDABLE COMO ACCESIBLE

Si hay algo que podríamos decir de la berza, además de que es un plato redondo, rico y barato, es que es saludable: contiene mucha agua, carbohidratos, mucha fibra y cero colesterol; es fuente de provitaminas A, C, Grupo B, ácido fólico, magnesio, hierro, cloro y yodo; la fibra hace que tenga poder saciante y beneficioso para el movimiento intestinal, bueno para los huesos y los dientes; aporta potasio que ayuda a la retención de líquidos y la hipertensión; rica en antioxidantes, posee cualidades diuréticas y ayuda a mantener el potasio.

Como parte negativa está la flatulencia, que a menudo genera debido a sus compuestos de azufre y celulosa, compuestos considerados, por otra parte, excelentes antioxidantes para prevenir enfermedades. Aunque como contrapartida también son los responsables de que al cocer desprenda ese olor tan particular, especialmente desagradable. De ahí el dicho que señala que los tres enemigos de la mesa son “*el humo del tabaco, el llanto de un niño y el olor a berza cociéndose*”.

Sin embargo, ganan el sabor y sus múltiples beneficios para nuestra salud. Tras la voráGINE navideña, debemos tenerla especialmente en cuenta, porque la berza es la hortaliza ideal para los días posteriores a excesos gastronómicos. **UM**



# LA DESAPARICIÓN DEL CASTAÑO EN URDAIBAI

Hubo un tiempo en el que el castaño era uno de los protagonistas de los bosques de Urdaibai. Un árbol de climas templados que se adaptaba muy bien a nuestros montes, que hasta los 500m de altitud estaban ocupados por castaños y robles. Por encima de esa altura aparecían hayas y abedules. Pero en el S. XIX la aparición de una enfermedad denominada "tinta del castaño" acaba con prácticamente la totalidad de los castaños de Urdaibai, y de toda la cornisa cantábrica oriental.

El castaño, es una frondosa de gran importancia paisajística y muy apreciada por su valor socio-económico. Proporciona fruto, madera, sombra además de enriquecer y mejorar extraordinariamente las condiciones del suelo en el que vive. Documentación de la época habla de que en los siglos XVIII, XIX y XX el paisaje forestal en Urdaibai era de una gran riqueza, con diversidad de especies, como robles, castaños, hayas, encinas, madroños, fresnos y alisos entre otras, pero con la predominancia de robles y castaños, sobre todo en la zona de interior. Mendata contaba con el mayor robleal de

Bizkaia, y en Gerekiz (Morga), Ajangiz, Muxika o Ereño había muchos castaños.

### ¿QUÉ OCURRIÓ PARA QUE DESAPARECIERAN LOS CASTAÑOS?

Los bosques y montes de Urdaibai cambiaron de aspecto por una letal enfermedad que afectó a los castaños, la *Phytophthora cinnamomi*, más conocida como "tinta del castaño". Esta enfermedad, que está producida por un hongo que pudre al árbol, ha acabado con miles de castaños en toda Península Ibérica se reconoce por

el tono negruzco que deja en las raíces. La introducción de la enfermedad se produjo a principios del siglo XIX, y fue devastadora, porque el castaño europeo no tiene resistencia a la enfermedad. Esta situación hizo que los propietarios de montes buscaran otras alternativas forestales, muchos optaron por la repoblación con el pino radiata (*insignis*).

Los problemas de los castaños no se reducian a una única enfermedad, también apareció una segunda, el "chancro" del castaño, producida también por un hongo, *endothia parasitica*. Apareció primero en Estados Unidos, donde en algunas zonas acabó con el noventa por ciento de los castaños. Los castaños japoneses y chinos resistían esta enfermedad, pero podían ser portadores. El "chancro" apareció en Italia en el año 1938, trataron de buscar procedimientos preventivos y curativos, variedades resistentes, e introdujeron especies orientales con el fin de obtener nuevas variedades híbridas inmunes a la enfermedad. Años después también apareció en varios ejemplares de Bizkaia. En el año 1947, una misión italiana vino a Bizkaia a visitar los castaños orien-

tales atacados por el "chancro", y pudieron observar que había afectado a ejemplares japoneses aislados y a un castaño común en Galdakano, aunque en forma menos virulenta que la italiana y la americana.

Años antes, en 1917 el Servicio Forestal de la Diputación de Bizkaia ya inició los estudios y las acciones necesarias para que el castaño volviese a ocupar en Bizkaia el lugar que le corresponde. Documentación de 1921 habla de abundantes repoblaciones en Urdaibai. Informes periódicos del director del Servicio Forestal solicitaban autorización a la Diputación para la adquisición de semillas para los viveros, pero estos informes especificaban que el criterio utilizado era el mismo que el del año anterior: *repoblar con frondosas de roble, castaño y eucaliptos y dejar las* >>>

Los bosques y montes de Urdaibai cambiaron de aspecto por una letal enfermedad, conocida como "tinta del castaño", que afectó a los castaños.



La castaña, fruto del castaño.



Monte Atxarre durante la repoblación de árboles.

*El monte Atxarre, Zona de Protección de Encinares Cantábricos, fue objeto de una repoblación de 12,3 hectáreas, de las cuales, 2,5 correspondían al castaño.*

resinosas (pino) para los terrenos que llevan años despoblados. Los terrenos despoblados eran la gran mayoría. También documentación de 1929 habla de que "en el monte de San Pedro Atxarre había algunos castaños, aunque su número disminuye porque se cortan, aunque está prohibido".

En los últimos años, en municipios como Gauteviz Arteaga, la Diputación Foral de Bizkaia ha repoblado parcelas de monte con bosque autóctono. En 2014, el monte Atxarre, en una parcela que se sitúa íntegramente en el área P5, Zona de Protección de Encinares Cantábricos, fue objeto de una repoblación de 12,3 hectáreas, de las cuales, 2,5 correspondían al castaño. La repoblación también respetó y seleccionó los chirpiales de castaño, abedul, acebo, y otras variedades de vegetación

que forman parte del sotobosque. Anteriormente esta superficie estaba cubierta por pino radiata, que en el año 2013 se destinó a aprovechamiento forestal.

La normativa forestal establece la obligatoriedad de repoblar los montes de utilidad pública que hayan sido cortados. Al estar la parcela en un área de protección, debía cumplir determinadas condiciones, como uso forestal de conservación y regeneración del bosque natural; mantenimiento de usos forestales existentes con las limitaciones necesarias para alcanzar los objetivos de protección del área; corta y protección de las parcelas cubiertas con especies alóctonas existentes, limitando aquellas que supongan un cambio en la configuración del territorio y en especial las que provoquen un incremento de la superficie forestal con especies alóctonas.

#### USOS DEL CASTAÑO

En Urdaibai el castaño tenía muchas virtudes. Su fruto, la castaña, era un alimento cotidiano en las mesas de los caseríos. También era un recurso económico, puesto que se vendía en los mercados de Bermeo, Gernika y Bilbao. Era más abundante en la margen derecha. En Ibarrangelu por ejemplo, los propietarios las recogían y después el día de la Concepción venía gente de Bermeo y Mundaka a recoger lo que había sobrado. En Errigoiti además mencionan que de la cepa del castaño (7-8 años) una vez talada se sacaba material para confeccionar cestas, sillas, etc. La leña del castaño también servía para utilizarla como carbón; su madera nunca tenía polilla y era muy apreciada en la fabricación de muebles y carpintería en general por su dureza, resistencia, durabilidad y buena presencia. La construcción naval también apreció las bondades del castaño. **UM**

# TABERNA AUZOKOA

**GERNIKA-LUMO**

Tel. 94 625 16 66



TRANSPORTE,  
ALMACENAJE,  
DISTRIBUCIÓN...

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

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



# Arrien Optika

Urkieta k. 10

Tel./Fax: 946 25 63 63

Email: arrienoptika@yahoo.es



**EUSKAL SOUVENIRS**

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

[www.euskalsouvenirs.com](http://www.euskalsouvenirs.com)



@euskalsouvenirs



# Funeraria Tanatoria IZARO

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

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

[izaro@funerariaizaro.es](mailto:izaro@funerariaizaro.es)

# ferrovial

servicios

SIEMPRE AL SERVICIO DEL CIUDADANO  
CUIDANDO EL MEDIO AMBIENTE

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

## 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 Deio

[www.biotalde.com](http://www.biotalde.com)

Tel.: 944 566 589 [info@biotalde.com](mailto:info@biotalde.com)



*Astoprak* el día de Reyes en Mendata. Foto: David Zabala Enbeita

# ASTOprobak,

## tradición en Mendata EL DÍA DE REYES

El burro ha sido durante décadas un animal vinculado al trabajo de nuestros caseríos, especialmente en una comarca como la nuestra, donde las empinadas landas de nuestros montes hacían necesaria la fuerza y agilidad de este animal para trabajar la tierra. En Mendata este trabajo se convirtió en tradición y competición con la celebración, el día de reyes, de unas prestigiosas pruebas de burros, que 60 años después, se mantienen, aunque como demostración.

Las primeras pruebas de burros de la fiesta de Reyes de Mendata se celebraron en 1961. Inicialmente no tuvieron continuidad anual, sin embargo, en 2017 se llegó a celebrar el 50 campeonato. David Zabala Enbeita, miembro de la Asociación *Mendatako Kirolzaleak Oillargane*, dedicada principalmente a mantener vivas las tradiciones y la cultura del deporte rural en el pueblo, nos cuenta cómo surgió esta prueba: *“La salsa de las pruebas son las apuestas y en Mendata siempre ha habido afición por las pruebas, de todo tipo. Las primeras pruebas de burros aquí en la festividad de Reyes, con entrada y hasta con guardia civil, según parece, las organizó un cura. Entonces cada casa tenía su burro, porque era el animal que más trabajaba en los caseríos y no suponía ningún esfuerzo alimentarle, ellos solos comían lo que iban encontrando. Se apostaba por ver si mi burro era mejor que el tuyo”*. Pero con los años, pasaron a ser algo más que una apuesta entre caseríos.

En los años 70 el *mendatarra* Jose Mari Aranguena “Baltza” convirtió la tradición en competición oficial. A partir de entonces se celebró en Mendata el Campeonato de Euskadi de prueba de burros, con participantes venidos de Gipuzkoa y de Araba. En 1979 se celebró un Campeonato de España, en el que participaron burros de Burgos. *“En Mendata hemos hecho pruebas de todo tipo, de caballos, mulas, bueyes, pruebas de aizkolaris... pero las que más prestigio han tenido siempre son las pruebas de burros. Se han llegado a reunir hasta 36 burros, en pruebas de 6 sesiones, en jornadas de mañana y tarde y normalmente en fin de semana. Ahora se hacen como mucho 3 sesiones. Las pruebas de burros de Mendata siempre han sido de alto nivel, ser el mejor en Mendata era ser de categoría”*, nos cuenta David Zabala Enbeita.



Fotografía de grupo de Mendatako kirolzaleak Oilargane. **Foto:** David Zabala Enbeita

*"Lau hanka", fue un burro que en los 70 ganó casi en todos los pueblos. Era como el Maradona de los burros.*

Fue tan prestigiosa la competición de burros de Mendata que hasta se recuerdan burros emblemáticos como *Lau hanka*, un burro pequeño, pero de lo mejorcito. *"Lau hanka fue un burro que en los 70 ganó las pruebas de arrastre en casi todos los pueblos y hasta tres veces el campeonato de Mendata. Era curioso porque siempre terminaba la prueba con un potente rebuzno. Lau hanka era como el Maradona de los burros"*, recuerdan.

La afición por el deporte rural es parte de la esencia de Mendata, no hay fiesta o celebración anual que se precie en la que no se disfrute de pruebas de burros, de bueyes, caballos, *sokatira*, *aizkolaris*... esta arraigada afición, en 1993 dio lugar a la Asociación *Mendatako Kirolzaleak, Oilargane*, dedicada a preservar, promocionar, difundir y a mantener vivas las tradiciones y toda la cultura relacionada con el mundo del deporte rural. Toma su nombre, Oilargane, de un pequeño promontorio situado en las inmediaciones del monte Madarieta y ha tenido mucho que ver en la evolución del deporte rural de Mendata. David Zabala Enbeita, miembro de esta asociación desde su fundación, recuerda que el camino no ha sido fácil en los últimos años. En 2017 quedaban sólo 9 socios y mayores, por lo que decidieron hacer una reunión en el pueblo para trasladar la necesidad de darle continuidad, *"conseguimos que de golpe se sumaran 14 socios nuevos, y además, tenemos como presidente a una chica, Rebeca Lekerika. Así conseguimos que las pruebas de burros de Reyes no desaparezcan. Cuando llegamos a la 50 edición del campeonato veíamos problemas para continuar, porque casi no había burros para competir y el tema se enfrió. Nunca hemos cobrado siempre hemos trabajado por afición y el Ayuntamiento siempre nos ha ayudado mucho. Nosotros siempre hemos participado en todas las actividades que se organizan en el pueblo, como la Mendi Martxa"*.

Por otra parte, la afición por las pruebas se va perdiendo entre las nuevas generaciones y para dar continuidad a la hasta ahora prestigiosa tradición de las pruebas de burros de la fiesta de Reyes con la ayuda del Ayuntamiento de Mendata se decidió seguir celebrando las pruebas como exhibición. A estas demostraciones acuden *probataris* invitados para dar un buen espectáculo. De hecho, en este tipo de arrastre de piedra, debido al escaso tamaño de estos animales, las piedras que arrastran no suelen ser de gran tamaño o peso, lo que aviva las demostraciones, salvo que el burro, tozudo por naturaleza, se pare.

Parón sí va a haber este crítico año debido a la pandemia, pero en Mendata están convencidos de que en 2021 se va a poder celebrar la 54 edición de sus pruebas de burros de Reyes. Tienen claro que no van a dejar morir esta tradición que bebe de la labor de nuestros caseríos y tratan de transmitir a los jóvenes su afición. *"Estas pruebas son como cualquier otro deporte. Los burros ya no sufren maltrato, son como los caballos que compiten en hipica u otros deportes. Debemos cuidar nuestras tradiciones"*. **UM**

# SUKARRIETA

## IMPULSA EL OCIO SALUDABLE

El Ayuntamiento de Sukarrieta ha puesto en marcha una política activa de prevención y educación para la mejora de la salud entre los vecinos y vecinas del municipio. Un objetivo que se ha materializado en la mejora de una ruta saludable con las características necesarias para motivar e incentivar, sobre todo a aquellas personas propensas a conductas sedentarias, a practicar un hábito tan saludable como es el andar.

Recorrido	Circular
Distancia	3,3 km
Desnivel acumulado de subida	99 m
Desnivel acumulado de bajada	99 m
Altura máxima	101 m
Altura mínima	3 m
Dificultad	Fácil

En el marco de una política activa de prevención y de potenciación de los hábitos saludables, el Ayuntamiento de Sukarrieta, ha puesto en marcha una segunda fase de mejora y ampliación del Itinerario Saludable de Sukarrieta. El proyecto, surgido de un proceso de participación ciudadana, tiene como objetivo la creación de un espacio atractivo y bien equipado, para la mejora de los hábitos de la población local,

Con el acondicionamiento y señalización de un nuevo tramo del Itinerario Saludable de Sukarrieta, el Ayuntamiento, pone a disposición de vecinas, vecinos y visitantes, una nueva Ruta saludable que incorpora la conexión con un barrio más de Sukarrieta, Munitiz, que está algo más alejado del núcleo central del municipio. Este nuevo tramo, facilita la opción de desplazarse a pie al centro del pueblo, incentivando así los hábitos saludables. El proyecto ha contado con la ayuda del Departamento de Salud del Gobierno Vasco.

Este nuevo itinerario va a aportar a la población de Sukarrieta un recorrido circular, con salida y llegada en el parque de La Marisma, que dota al municipio del acceso al disfrute de más espacio natural para el ejercicio de la actividad física, ampliando la longitud de caminos entre arbolado. La apertura, tras su acondicionamiento como zona de paseo, de espacios que no reunían buenas condiciones de accesibilidad, va a servir como un aliciente para predisponer e incentivar al cambio de hábitos a la población más propensa a conductas sedentarias, y para lograr este objetivo, se ha buscado dotar al recorrido que se presenta, de unas características que potencien su uso y conseguir así, que sea una experiencia de ocio placentera y recomendable.

Con la colaboración del  
Departamento de Salud del Gobierno Vasco



# Ongi jateak mesede egiten digu



Goi-mailako  
elikagaiak

Alimentos de  
calidad superior

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

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

Horixe da ongi jatea!





# bizkaia BONO DENDA

15€ = 30€

Lortu zure bonoak hemen - *Consigue tus bonos en*

***bizkaiabonodenda.eus***

ETA SARRERAK SALTZEKO ETA BILTZEKO TERMINALETAN  
Y EN TERMINALES DE VENTA Y RECOGIDA DE ENTRADAS

 kutxabank

 ***Bizkaia aurrera!***

AGENTE LAGUNTZAILEAK  
AGENTES COLABORADORES

 bilbaodendak

Bizkai-

  
Bizkaiko Merkataritzako | Confederación Empresarial  
Enpresari Konfederazioa | de Comercio de Bizkaia

CÁMARABILBAO 