

URDAIBAI

2021
nº 28
.....

© MAGAZINE ONLINE



PASAJE *por la ría*

| ELKARRIZKETA. **PHOTOKA**. GERNIKAKO ARGAZKILARITZA ELKARTEA

| MEGALITISMO EN URDAIBAI

| EL PALACIO DE KURUTZIAGA, NUEVA VIDA PARA EL PATRIMONIO

| BACALAO A LA BUSTURIANA, EL *BUSILIS* DEL BUEN BACALAO

| LA MAGIA DEL MUÉRDAGO

| VIVIDA NAVIDAD

1/6

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

Kutxabank Kreditu Erakundeen Gordailuak Bermatzeko Funtsari atxikita dago. Funts hori urriaren 14ko 16/2011 Errege Dekretuan aurreikusita dago. Funts horrek gaur egun gehienez 100.000 euro bermatzen ditu gordailugile bakoitzeko.



Doako istripu-aseguru berria.

Babestu hobeto gehien maite duzuna.

Gaztedi Planarekin, 1.000 euroko gutxieneko saldoa badaukazu, doako aseguruia izango duzu⁽¹⁾, egoerarik txarrenetan haiek babestuta edukitzeko.

Orain, gainera, **doako Aseguruaren prestazioa handitzeko aukera duzu⁽²⁾, bere lehenengo inbertsio-fondoa kontratatuta⁽³⁾**

Horrela, gurasoak istripuz hil ezker, adingabeek **Gaztedi Planarengatik hilean 200 euroko errenta izango dute 18 urte bete arte eta 300 euro gehiago Inbertsio fondoarengatik.**

kutxabank

(1) Doako Aseguruak guraso baten heriotza estaliko du bera istripuz hiltzen bada. Aseguruia baliagarria izateko, Gaztedi Planak honako baldintza hauetako batzuk bete behar ditu: 1.000 euroko edo gehiagoko saldoa egotea istripua gertatu aurreko egunean edo 1.000 euroko edo gehiagoko batez besteko saldoa egotea istripua gertatu aurreko sei hilabeteetan. Prestazio honen bidez, hileroko 200 euroko errenta ordainduko zaio onuradunari, istripua gertatu den egunetik Planaren titularrak 18 urte bete arte. KUTXABANK SAK 055-1980019878 zenbakiko istripuetarako aseguru-poliza kontratatu du MAFRE VIDA, Sociedad Anónima de Seguros y Reaseguros sobre la Vida Humana aseguru-etxearekin. (2) Gurasoen edo tutoreen istripuagatik heriotza estaltzen duen Doako Aseguruia, baldin eta istripuaren aurreko egunean Inbertsio Fondo/Fondoen Zorro Delegatu bakar batean 1.000 euroko edo gehiagoko saldoa badago. Prestazio honen bidez, hileroko 300 euroko errenta ordainduko zaio onuradunari, istripua gertatu den egunetik kontratuaren titularrak 18 urte bete arte. KUTXABANK SAK, ondore hauetarako, 055-1980019878 zenbakiko istripuetarako aseguru-poliza kontratatu du MAFRE VIDA, Sociedad Anónima de Seguros y Reaseguros sobre la Vida Humana aseguru-etxearekin. Folleto osoa nahiz inbertsio-fondo bakoitzari buruzko inbertitzailearentzako oinarritzko datuak dakartzan dokumentua CNMVn daude. Gainera, CNMVen, Sozietate Kudeatzailean, bulegoetan eta www.kutxabank.es webgunean jaso daitezke.

INDICE

AURRERA BUSTURIALDEA-URDAIBAI 2022

Cerramos la edición de este número de Urdaibai Magazine, el último del 2021, en plena sexta ola de la pandemia con la que convivimos desde hace ya casi dos años. La situación de miedo y parálisis inicial ha sido superada por una etapa de reacción racional y consciente, para vencer una secuela de cierto letargo colectivo que nos lastra. Esta es una sensación bastante generalizada, que tratamos de vencer. Desde otro punto de vista, si se pueden diferenciar tipos de solidaridad, podría decirse que la pandemia nos ha hecho avanzar algún punto en la escala de la solidaridad social, institucional, empresarial, familiar... aunque según se mire quizá simplemente nos hemos hecho más dependientes unos de otros en todos esos ámbitos. En medio de la variedad de "sensaciones" que nos invaden, nos alegra constatar que "nuestro barco" se mueve. Ideas, estrategias, proyectos y acciones que quedaron en el aire cuando la covid se instaló entre nosotros, aterrizan renovadas para dinamizar nuestras vidas. Si perdimos perspectiva, los contenidos que os ofrecemos en las siguientes páginas "nos dejan ver el bosque". Os presentamos mujeres emprendedoras, mujeres que custodian legados, artistas autodidactas que contribuyen a una convivencia creativa e innovadora, tradiciones que alimentan nuestro espíritu, proyectos locales que persiguen mejorar nuestra calidad de vida... y como "excipiente" siempre la cultura, nuestro patrimonio, nuestra identidad. AGUR 2021!



EDITA

NUEVA EUROPA S.L
Carlos Gangoiti, 15, bajo
Gernika-Lumo (Bizkaia)

nuevaeuropa@nuevaeuropa.eu
www.nuevaeuropa.eu

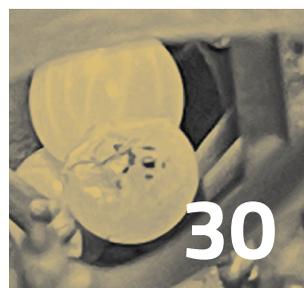
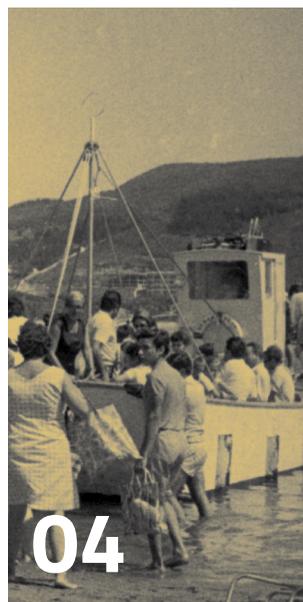
SUSCRIPCIÓN

Si quieres recibir la revista, contacta aquí:
urdaibaimagazine@nuevaeuropa.eu
tel: 94 625 06 06
www.urdaibaimagazine.eu

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

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

FECHA DE PUBLICACIÓN: 28.12.2021



- 04 ERREPORTAJEA. Pasaje por la ría.
- 10 DANONARTEAN.
- 17 KOLABORAZIOA. Alberto Casina Arrasate.
- 18 VISIT URDAIBAI. Mendata.
- 20 ELKARRIZKETA. Photoka. IÑAKI UNAMUNO IRIONDO *Junta Directiva*.
- 24 LEKUKO. Megalitismo en Urdaibai.
- 26 KALERIK KALE. Palacio de Kurutziaga.
- 28 SALTSA PORRU. Bacalao a la Busturiana.
- 30 BERDEAN. El Muérdago.
- 32 BETI JAI. Viva navidad.

PASAJE

por la ría

La ría de Mundaka es una línea divisoria natural en la geografía de Busturialdea-Urdaibai. Desde los asentamientos romanos hasta los boteros de Laida y Pedernales, el antiguo "gasolino" o los actuales ferrys el transporte fluvial ha sido un soporte vital.

El transporte de ganado por mar era más rápido y económico. Los terneros se ataban al bote.



"Gasolino" de Guillermo Lafuente. **Fotografía:** Julio Ruiz de Velasco



La evolución del transporte marítimo en la ría de Mundaka deja historias de salitre, de nostálgicos y divertidos recuerdos para pasajeros de botes llenos a rebosar, testimonios de contrabando y memorias que dibujan cambios en el paisaje de ambas márgenes y en nuestra forma de entender el transporte.

Hace apenas tres generaciones las comunicaciones por carretera, entre los municipios de Busturialdea, rurales y con población dispersa, eran escasas. Recorrer el trayecto entre Ibarrangelu y Bermeo podía ser una larga odisea. El pasaje entre la margen izquierda de Urdaibai (Mundaka, Sukarrieta) y la margen derecha (Laida-Ibarrangelu-Kanala) surge de la necesidad de acortar distancias entre ambas orillas.

La memoria de nuestros mayores nos acerca a los primeros boteros, León Lafuente, Nicolás Monasterio y Florencio Lachiondo. Ellos *"hacían el servicio del "gasolino", que en invierno sólo se hacía con previo aviso y en combinación con el tren de Pedernales"*, así, lo recoge César Estornes en su blog. Según recuerdan, gracias a una subvención de la Diputación Foral de Bizkaia se pudo mejorar el servicio, con más viajes entre Sukarrieta, Mundaka y Laida. Sus embarcaciones eran antiguas "merluceras", a las que fueron añadiendo prestaciones más adecuadas para el transporte de pasajeros. De aquella generación de boteros, salieron los conocidos Guillermo Lafuente, hijo de León Lafuente, y Romualdo Monasterio, su cuñado. *"Guillermo y Romualdo hacían transporte continuo, en verano e invierno, llevaban incluso ganado"*, cuenta Iciar Caballero, una de las actuales boteras. El

transporte de ganado por mar a los maderos de Mundaka y Bermeo era mucho más rápido y económico. Los terneros se ataban al bote del pasaje y nadaban hasta Txorrokopunta o Txatxarramendi.

Los que de chavales pasaban en aquellas embarcaciones de Guillermo y Romualdo guardan un recuerdo inolvidable, *"Guillermo tenía buena presencia, como un galán de película. Era muy amable, siempre nos dejaba llevar el timón, mientras él cobraba el pasaje en marcha"*, y en esos momentos se sentían capitanes.

En 1968 se jubilaron los boteros y parecía haber llegado el final del pasaje fluvial en Urdaibai. Pero tras unos años de parón, en 1970 el servicio se reanuda con mejoras. El *mundakés* José Ramón Laskurain, "Motriko" cogió el relevo a bordo de su "impresionante" *Ondar Alai*. Él mismo contaba que sus antecesores quedaron impresionados con las novedades de su embarcación, *"la nuestra tenía un motor más potente y bajábamos y subíamos pasajeros en marcha"*. Pero el servicio sólo se ofrecía en verano. *"No había tantos coches como ahora y venía cantidad de gente en tren desde Amorebieta, Bilbao... para ir a la playa de Laida"*, recuerda la botera Iciar Caballero. El servicio de "Motriko" estuvo 40 años en funcionamiento. La gran afluencia de pasajeros le llevó a comprar, en 1980, una segunda embarcación, *Aterpe Alai*. Fueron los años de esplendor para el pasaje en "ferry". Las embarcaciones de "Motriko" funcionaban a pleno rendimiento en los días de verano, *"con "Motriko" iban a tope, pero eran otros tiempos". Sus dos embarcaciones podían llevar más de 30 personas cada una, sumado todos los complementos playeros, las tarteras, las sillas, la sombrilla..."* >>>



Embarque al ferry de "Motriko", en Txatxarramendi

PRESENTE Y FUTURO DEL PASAJE QUE UNE AMBAS ORILLAS

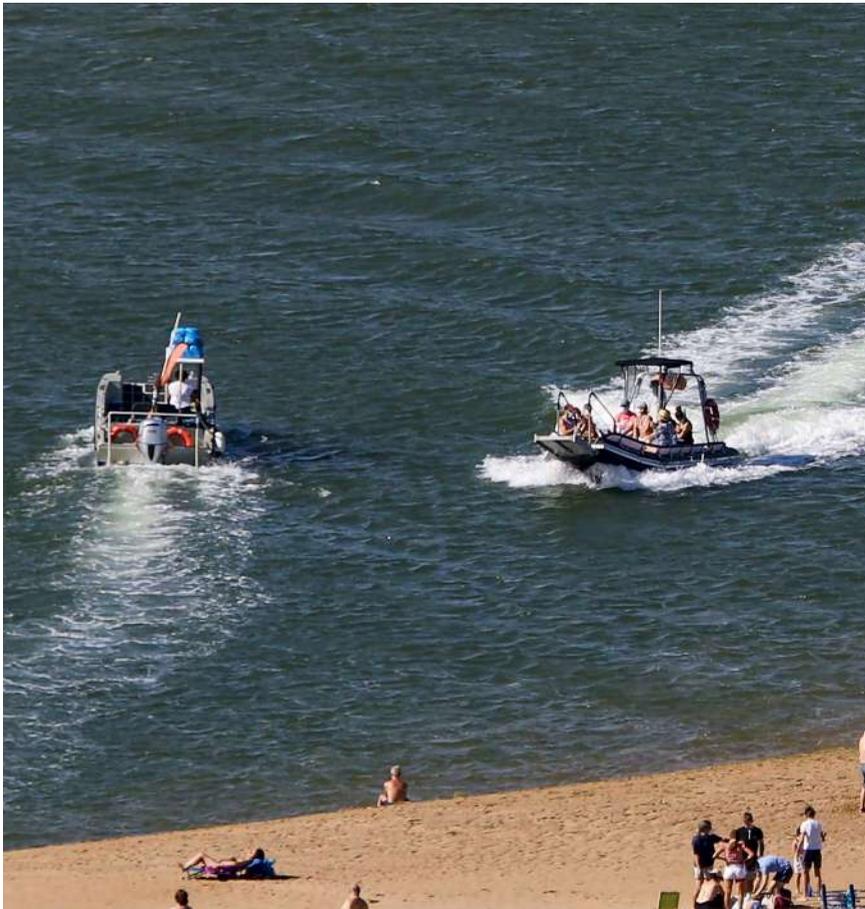
El transporte fluvial de la ría de Mundaka ha evolucionado tanto como las mareas, sin cesar, redibujan la bocana, sus dunas, marismas, arenales y canal. Tras un período de servicio un tanto irregular que supuso su declive, dos mujeres con "salitre en las venas" decidieron enrolarse en la aventura de ser las boteras de Urdaibai, para recuperar y poner en valor el transporte de pasajeros por la ría. Iciar Caballero y Cristina Krug, vieron un nicho de actividad que era 100% compatible con sus planteamientos de vida. Ambas, necesitaron dar un vuelco a su situación personal y laboral, y coincidieron en hacer de este negocio, "más que un trabajo, una manera de vivir. Nuestro servicio empezó en el año 2014, nos llevó dos años ponerlo en marcha. Tuvimos que dejar nuestros trabajos de oficina, sacar la titulación y profesionalizarnos. Éste es el noveno año de servicio", cuenta Cristina Krug, de Izkira Urdaibai. Ambas mujeres consiguieron

revivir un servicio que parecía abocado a desaparecer. La demanda se había resentido y buscado otras opciones, además ahora "la mayoría tenemos coche y la gente de Pedernales, Mundaka y de la zona, tiene embarcación. Antes había menos de un tercio de las embarcaciones que hay ahora. De todas formas, sigue habiendo gente que necesita el ferry para funcionar y para pasar a la playa", explica Iciar Caballero, de Urdaibai Boat.

Hace unos años ambas boteras decidieron separar sus trayectorias náuticas. Tanto Iciar de "Urdaibai Boat" como Cristina de "Izkira Urdaibai" cubren el servicio de ferry durante el verano y fuera de temporada se centran más en paseos turísticos. "Tienes que tener alguna ayuda en invierno, sólo con esto no se vive. Yo tengo dos tipos de negocio, uno es llevar y traer a la gente a la playa y otro es el de hacer paseos por la ría, bajo reserva telefónica. Según la marea podemos llegar hasta Gernika, hasta el molino de mareas de Gauteviz Arteaga...y hago

de guía. También hago excursiones a Izaro, Gaztelugatxe...", cuenta Iciar. "En invierno tengo otro trabajo. Las facturas vienen de enero a diciembre. Trabajo de lanchera en el práctico de Bermeo", explica Cristina.

Acortar distancias entre las dos márgenes de la ría siempre ha sido la razón del transporte de pasajeros, la cuestión es si puede plantearse un objetivo más ambicioso. "Me parece fundamental, sobre todo por la sostenibilidad y por el medio en el que estamos. La margen izquierda tiene el gran beneficio del transporte (tren, autobús...), pero la margen derecha no, están abocados al coche. Lo que pasa es que las infraestructuras y los recursos son cero", reclama Cristina Krug. "Hay mucha gente que está en el camping de Arketas o en los hoteles, que en días de lluvia pasan a Mundaka a hacer compras. O senderistas, gente que va con la bici...que quieren pasar a la otra orilla", añade Iciar.



"Izkira Urdaibai" y "Urdaibai boat", las embarcaciones que ahora realizan el servicio.

¿PASAJE REGULAR LOS 365 DÍAS DEL AÑO?

No hay que ir muy lejos para ver ejemplos de transporte regular de pasajeros entre dos márgenes. Desde 1993 una embarcación ofrece una rápida y cómoda conexión entre Hondarribia y Hendaya, que utilizan tanto turistas como población local. Este servicio alivia el tráfico rodado, que en verano es especialmente denso. Y en Urdaibai, ¿por qué no?

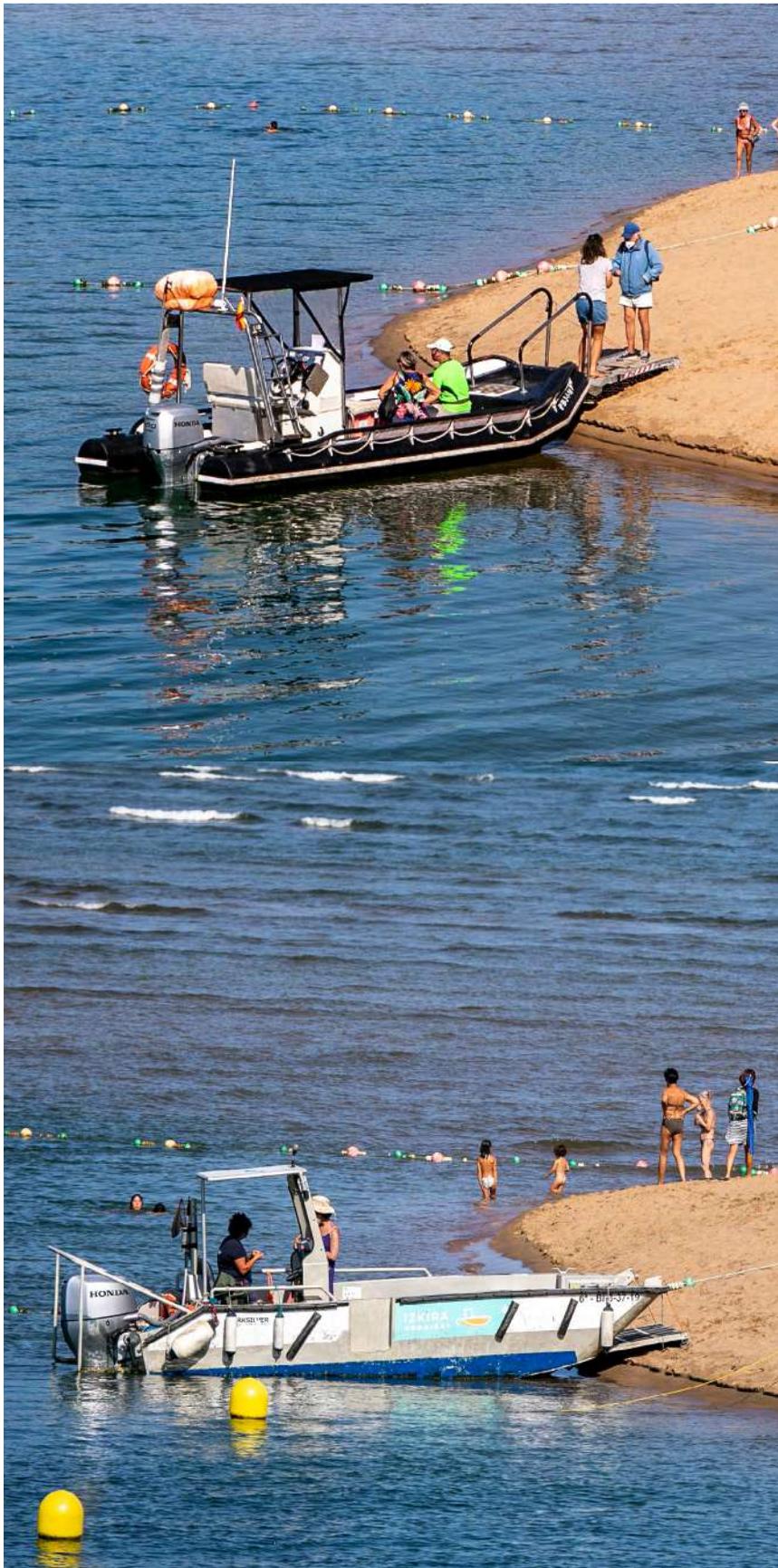
El futuro de un transporte regular por la ría de Mundaka, plante la incógnita. ¿funcionaría más allá del verano? ¿Tenemos masa crítica suficiente para que el servicio pueda ser minimamente rentable? Las boteras que desde hace nueve años cubren el servicio de ferry en verano ven claro que lo que hace falta es generar demanda. "En otros sitios como en los países nórdicos, que hace peor tiempo que aquí existe un transporte diario. Aunque ahora podemos ir por carretera a la otra margen, por mar, sería otra manera de dar un servicio.", explica Iciar. "Antes en la margen

derecha no había transporte colectivo, Guillermo y Romualdo utilizaban las corrientes y hacían coincidir el pasaje con el tren. Ahora en verano estamos de 10 de la mañana a 8 de la tarde, pero en invierno... El servicio sí es necesario, pero habría que hacer unos cambios. Sería "la bomba" y creo que debería ser necesario hacerlo por dar un servicio a la población de la comarca. Poco a poco se haría demanda. Cuando empezamos nosotras costó que hubiera gente en verano, porque se había deteriorado el servicio. Pero poco a poco se ha ido construyendo esa necesidad", cuenta Cristina. Ambas coinciden en que para que el transporte regular funcione los 365 días del año es necesario un compromiso institucional. "Si a mí me dicen desde Diputación que me quede durante el invierno también a hacer el transporte diario, dejo otras cosas y me decido a ello. Lo veo posible, pero creo que debería de promocionarlo desde las propias instituciones. Ahora mismo no hay masa crítica, pero se puede generar", >>>

"Para que el transporte regular funcione los 365 días del año es necesario un compromiso institucional".

¿Sabías que...?

- Hay constancia escrita de que hacia 1500 se hacía el pasaje a remo, controlando corrientes y mareas.
- La ría de Urdaibai fue parte de la *Vía maris* del imperio romano, navegación de cabotaje, que conectaba los puertos del Cantábrico, entre el actual Bizkaia, Gipuzkoa, y la Costa Aquitana.
- Los actuales servicios de ferry, Izkira Urdaibai y Urdaibai Boat, funcionan desde el 1 de junio al 30 de septiembre, diariamente, de 10:00h. a 20:00h. También como servicio de "taxi" fuera de la temporada de playas.
- Las tarifas son: 2,80€, ida-vuelta 4,50€, con posibilidad de sacar bonos transferibles (viaje a 1,20€).
- Los ferrys actuales pueden trasladar hasta 12 pasajeros, por el escaso calado y por seguridad náutica.



Arriba, Iciar Caballero de "Urdaibai boat". Abajo, Cristina Krug de "Izkira Urdaibai. Laida

aclara Cristina. El transporte regular conectaría Mundaka, Sukarrieta, Laida o Arketas, como servicio para viajeros entre ambos márgenes, más allá del paseo turístico. *"El usuario de embarcación particular que quiere ir desde Sukarrieta a Laida en invierno, tiene que mirar la marea, mojarse los pies, coger el txintxorro... si hubiese un transporte regular sería una comodidad que seguramente podrían llegar a considerar"*.

"Hace tres años presenté un proyecto de bote eléctrico. No sólo por apoyo económico sino por apoyo en infraestructuras".

La mirada al futuro de estas mujeres emprendedoras también apunta a la innovación, las nuevas tecnologías a la sostenibilidad. *"Hace tres años presenté un proyecto de bote eléctrico. De la mano del EVE fui a Diputación Foral de Bizkaia, Gobierno Vasco, Patronato de la Reserva de la Biosfera de Urdaibai...no sólo para solicitar apoyo económico sino por apoyo en infraestructuras. Porque no me sirve tener un motor eléctrico sino tengo donde cargarlo. Todos aplaudían la idea, pero nada más. Yo sigo con ello, es mi objetivo porque donde estamos lo pide, porque estamos en una Reserva de la Biosfera. Sé que es difícil empezar, pero creo que se puede convertir en aguas limpias. Se podrían quitar muchos impactos ambientales"*, explica Cristina. Es también suya la iniciativa de instalar una plataforma de reservas, para que a través de una aplicación los usuarios puedan elegir el día y la hora en el que van a tomar el ferry para pasar en verano a la otra orilla. Otro modo de regularizar y organizar el pasaje. **UM**

EUSKADI ZIENTIFIKOA, TEKNOLOGIKOA, BERRITZAILEA



Partekatutako konpromisoa berrikuntzan
liderrak diren eskualdeen artean kokatzeko.



Euskadi, auzolana, bien común

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

Zientzia, Teknologia eta Berrikuntzako Plana Euskadi 2030



AYUNTAMIENTO DE ARRATZU

UNA CENTRALIDAD ACCESIBLE, FUNCIONAL Y ACOGEDORA PARA LOIOLA

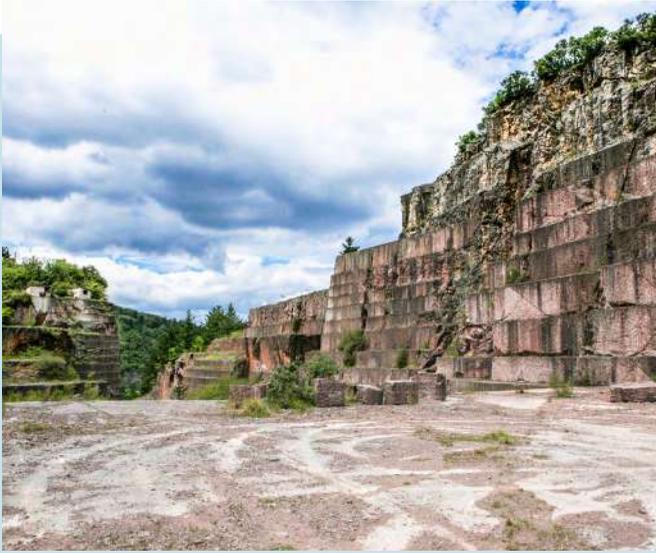
El ayuntamiento de Arratzu tiene entre sus principales objetivos estratégicos la accesibilidad digital, la accesibilidad ciclable y la movilidad sostenible. Hacia ellos ha dirigido un importante esfuerzo de planificación y de gestión. Estos proyectos estructurales para el desarrollo sostenible del municipio progresan. La fibra óptica ya recorre el subsuelo del municipio y la red de bidegorri que avanza desde Uharka ha alcanzado el barrio de Loiola, donde se hallan los principales servicios de Arratzu, y ha dado paso al proyecto urbanístico para acondicionarlo de acuerdo con su carácter de centro del pueblo. La fase 1, que ha empezado a ejecutarse reordenará una parte importante del entorno para crear un aparcamiento con cerca de cuarenta plazas para vehículos, aparcamiento para bicicletas y también para motos. El piso tendrá un tratamiento diferente, dado que se trata del centro urbano del municipio. El proyecto tiene muy en cuenta el aspecto medioambiental, de ahí que se ha cuidado especialmente lo referente a la vegetación, arbolado, arbustos y jardinería, con el diseño de un parterre y la plantación de árboles de especies autóctonas. En la segunda fase, que afectará a la zona de contenedores de residuos, está previsto acondicionar una explanada polivalente, con los servicios necesarios para poder organizar eventos al aire libre y otros usos que incluyen el poder ser utilizado como aparcamiento de camiones, ya que la Herrriko Taberna, ahora accesible también en bicicleta, además de ser un servicio dinamizador de la vida sociocultural del pueblo, es un importante servicio hostelero para la zona.



AYUNTAMIENTO DE BUSTURIA

UN PEQUEÑO POLIDEPORTIVO SOSTENIBLE Y FUNCIONAL EN AXPE

El ayuntamiento de Busturia avanza en la creación de un polideportivo municipal en las antiguas escuelas de Aingerubide, de Axpe, tras conocer las favorables opiniones de usuarios y usuarias sobre la concentración en la planta baja de los diversos servicios de gimnasia de mantenimiento y testear entre población más joven, la idea de instalar un gimnasio en la primera planta. Además de conocer la predisposición de potenciales usuarios, el ayuntamiento avala su decisión en informes y soluciones técnicas eficientes para el sistema de calefacción y para el uso y mantenimiento de las instalaciones y los aparatos de gimnasia. Lo principal será climatizar el edificio con un sistema nuevo de "aeroterminia", sin emisiones y de menor gasto energético. También se va a mejorar el diseño de la instalación para aumentar su funcionalidad y confort interior. Los aparatos de fitness estarán en régimen de renting, que asegurará su mantenimiento y renovación, y se incorporarán en función de las preferencias de uso, porque se quiere adaptar la oferta a la demanda de los y las *busturitarrak*. El acceso a las instalaciones se prevé con un sistema de tarjeta magnética individual, que además de libertad de horarios aportará al ayuntamiento datos de uso para mejorar el servicio. La inversión va más allá de lo financiero, ya que por encima de los más de 93.000€ de costo, contribuirá a que también población joven, que acude a este tipo de instalaciones en otros municipios, pueda pasar más tiempo de ocio en Busturia e indirectamente dinamizar el pueblo.



AYUNTAMIENTO DE
GAUTEGIZ ARTEAGA

**RECUPERA
LA CANTERA ANDRABIDE**

El ayuntamiento de Gautegiz Arteaga considera que la cantera de Andrabide, a medio camino entre Gautegiz Arteaga y Ereño, es un espacio de gran potencial, por lo que ha comprado los terrenos que faltan para que sea de titularidad pública y de uso público en su totalidad. Con esta compra de todas las parcelas que quedaban en manos privadas, algunas en el propio municipio y otras en el vecino Ereño, el municipio recupera una parte fundamental de su patrimonio industrial e histórico. La iniciativa de compra, que cuenta con una subvención del Patronato de la Reserva de la Biosfera, es el primer paso de un importante proyecto de recuperación y puesta en valor del espacio. En la actualidad es un área degradada tomada por la vegetación espontánea, que el Ayuntamiento quiere reconvertir en un espacio multifuncional para celebrar actividades y eventos culturales, así como todo tipo de acontecimientos acordes con su amplio potencial dinamizador, no sólo para el municipio sino para toda la comarca. Gautegiz Arteaga trabaja por impulsar un desarrollo local sostenible, en el que el turismo cultural y natural tienen un papel primordial. Este proyecto se enmarca en esta línea estratégica, innovadora y de futuro, en este caso, devolver a la cantera de Andrabide el esplendor que tuvo en su pasado, porque de aquí se extraía la conocida piedra roja de Ereño. Piedra caliza rojiza que superó nuestras fronteras y que es fácil de encontrar en muchos de los elementos patrimoniales de la comarca, sobre todo en templos religiosos.



AYUNTAMIENTO DE
GERNIKA-LUMO

**LA ACCESIBILIDAD
SE ABRE PASO EN GERNIKA-LUMO**

El Ayuntamiento destina más de 480.000 euros a la ejecución de ambas obras, que se espera estén acabadas para verano

El plan para la mejora de la accesibilidad avanza y gana cada vez más terreno por las calles de la villa foral. La brigada municipal, de hecho, se ha puesto manos a la obra para llevar a cabo la reforma integral de la travesía de Mestikabaso, en el tramo que comprende desde el barrio de San José hasta la altura en la que se ubica el convento de las Josefinas.

Los trabajos, que supondrán un desembolso superior a 120.000 euros, consistirán en la renovación de los bordillos y aceras del vial, así como del carril de rodadura y el sistema de iluminación de la misma. Se convertirá en una calle más cómoda para los peatones y estará concluida para principios de la próxima primavera.

La apuesta por convertir Gernika-Lumo en un municipio accesible, desde su núcleo urbano hasta los barrios más periféricos, se extenderá también por la calle San Juan, a partir del año que viene. Las obras de la segunda fase del proyecto de urbanización de esta céntrica arteria, que comenzó a principios del presente ejercicio con la reforma en su tramo entre Don Tello y Ocho de Enero, afectarán al sector que se encuadra entre la intersección San Juan-Don Tello y la conexión San Juan- Puente de Rentería. La intención es dotar al pueblo de la misma imagen de orden urbanístico tanto en las calles del centro como en sus barrios. El presupuesto para la actuación es de 360.000 euros.



AYUNTAMIENTO DE IBARRANGELU

SUMINISTRO ENERGÉTICO PARA TODO EL MUNICIPIO

Garantizar el suministro energético a todas las viviendas del municipio es una prioridad del Ayuntamiento de Ibarangelu, para proporcionar calidad de vida y confort en el pueblo. El primer paso para lograrlo ha sido realizar un estudio que ha analizado diversas alternativas. Tras realizar la valoración se ha decidido optar por el gas, ya que se presenta como la opción más viable técnicamente, más sostenible económicamente y más eficaz para la población. Las gestiones para este proyecto estructural, que garantizará el suministro energético de una manera segura y sencilla a todo el municipio, han sido largas, pero se ha cerrado satisfactoriamente. La empresa Nortegas asumirá el suministro y participará en los gastos de ejecución de este importante proyecto. La infraestructura necesaria consiste en un único depósito central de gas para todo el municipio, ubicado en terrenos de Ibaeta, y en la instalación de los conductos de suministro. El resultado beneficiará a los hogares que en la actualidad no tienen gas, y entre ellos sobre todo a los de personas mayores, que dependen del suministro y de la distribución de gas butano o propano. También beneficiará a los residentes en bloques de viviendas con almacenaje individual de gas, propiedad de Nortegas, que se eliminarán al conectar con el depósito central. El proyecto global está valorado en 550.000€, de los que 338.948€ corresponden al ayuntamiento. Para sufragar la inversión se han solicitado diversas ayudas a instituciones públicas. El Gobierno Vasco ya ha confirmado la subvención. La primera fase de la obra ya está adjudicada.



AYUNTAMIENTO DE KORTEZUBI

BONOS PARA IMPULSAR LA ECONOMÍA LOCAL

Korteziubi es un municipio que ha sabido convertir su esencia rural en productos y servicios locales que contribuyen a su desarrollo sostenible y crecimiento económico. El refugio de animales, una empresa de artesanía, productos de caserío, tanto agrícolas como ganaderos, bares y restaurantes y taxis forman parte de este sector, al que el ayuntamiento ha querido ayudar a través de una campaña de bonos. Udazkenean be Korteziubin gasteu es el nombre de esta iniciativa. Se han puesto a la venta tres tipos de bonos con diferentes lotes. El primero se adquiere por 25€ y tiene un valor de 40€, que se puede repartir en cuatro compras, 2 compras de 5€, una de 10€ y otra de 20€. El segundo bono se compra por 14€ y tiene un valor de 20€, dividido en dos de 5€ y uno de 10€. Y el tercer bono son 14€ que se convierten en 20€ en una única compra. En esta iniciativa de apoyo a la pequeña empresa local y también a los vecinos y vecinas, el Ayuntamiento ha hecho una inversión de 6000€. El 75% de los bonos son para los y las korteziubitarras, y el 25% restante para todas las personas que quieran disfrutar de los productos y servicios de Korteziubi.

Cada usuario, que debe ser mayor de edad, puede adquirir un máximo de dos bonos/lotés que serán válidos hasta el 28 de febrero de 2022. Una excelente oportunidad para acercarse a Korteziubi y consumir productos de calidad, Km0.



AYUNTAMIENTO DE MENDATA

NUEVAS VIVIENDAS TASADAS EN EL CASCO URBANO

La estrategia de desarrollo del ayuntamiento de Mendata tiene entre sus prioridades acciones y proyectos orientados a que las nuevas generaciones se asienten en el municipio, y contribuyan a que Mendata siga siendo un pueblo vivo. Con este fin va a poner en marcha un importante proyecto urbanístico residencial. La iniciativa supone la construcción de nuevas viviendas tasadas en el centro del municipio, en el barrio Elexalde, donde se aglutinan la mayoría de los servicios municipales. Para ello el ayuntamiento tiene previsto comprar un terreno que pertenece en la actualidad a Azpiegiturak (Diputación Foral de Bizkaia). La inversión, de 154.000€, se plantea con cargo a los presupuestos de 2022. El proyecto urbanístico consta de cuatro bloques, que suman un total de 23 viviendas, con sótano, planta baja y primera planta. Las viviendas tendrán una superficie que oscilará entre los 50m² y los 120m² útiles, con espacios verdes y zonas peatonales. Al ser viviendas tasadas tendrán un precio máximo limitado o tasado. Quienes quieran acceder a su compra tendrán que cumplir unos requisitos de ingresos y otras condiciones específicas. Esta iniciativa es una apuesta del ayuntamiento para incentivar la vida en el municipio y para facilitar el acceso a una vivienda que cumpla las expectativas de quienes buscan un nuevo hogar. El medio rural está ahora en alza y Mendata, municipio de bellos paisajes, a medio camino entre Gernika-Lumo y Durango, con una vida social cohesionada y dinámica, es una gran opción de vida.



AYUNTAMIENTO DE MUNDAKA

POR LA IGUALDAD DE GENERO PARA EMPODERAR A LAS MUJERES

El Ayuntamiento de Mundaka, tras el cambio en la alcaldía el pasado 22 de octubre, ha retomado el Plan para la Igualdad, un proyecto que consideran prioritario en su gestión de gobierno. Para ello, y tras solicitar una ayuda a la Diputación Foral de Bizkaia, ha recibido una subvención de 6.800€ que se van a invertir en acciones recogidas en dicho Plan. El objetivo es poner en marcha diversas actividades que fomenten el empoderamiento de las mujeres y palien las consecuencias negativas que les ha provocado la crisis de la pandemia. En el año 2018 se realizó un diagnóstico para conocer la situación de Mundaka en lo referente a la igualdad de género. Se realizaron entrevistas a agentes sociales, a la ciudadanía y se analizaron documentos oficiales, incluida la página web municipal. Este trabajo permitió conocer las necesidades del municipio en materia de igualdad. A partir de ellas se plantearon las líneas estratégicas del Plan para la Igualdad, aprobado en 2019, y vigencia hasta 2022. Sus objetivos principales son el Buen Gobierno, el Empoderamiento de las Mujeres, Transformar las Economías y la Organización Social para Garantizar Derechos y Vidas Libres de Violencia contra las Mujeres. Para lograr estos objetivos el plan establece 34 acciones dirigidas a paliar y erradicar la desigualdad. Ahora el equipo de gobierno, en su firme defensa de una sociedad libre, retoma con fuerza esta iniciativa para avanzar en el respeto a las mujeres y en la igualdad de oportunidades para las personas independientemente de su género.



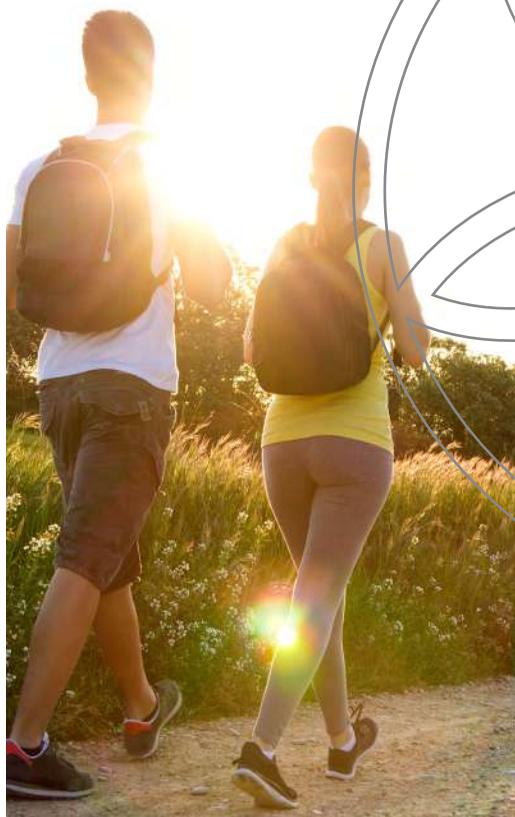
URTE OSOAN BISITA GIDATUAK VISITAS GUIADAS TODO EL AÑO



AYUNTAMIENTO DE MURUETA

UNA HISTÓRICA Y DECISIVA CONSULTA POPULAR

Hace 35 años, exactamente el 21 de diciembre de 1986, Murueta vivió uno de los momentos más importantes de su historia como pueblo. Ese día los vecinos y vecinas votaron y decidieron que querían desanexionarse de Gernika-Lumo para ser un municipio independiente. Gracias al sí de 114 votantes, el 73.4%, frente al no de 30 votantes, Murueta recuperó su identidad. El pueblo de Murueta ha conmemorado este acontecimiento con un solemne acto en el que han compartido escenario el alcalde Julen Karrion Lamikiz y el que fuera alcalde pedáneo en aquel histórico momento, Bittor Olabarriaga Arrizabalaga. Juntos han recordado aquellos importantes días en los que Murueta defendió su derecho a decidir su futuro como municipio. El 1 de diciembre de 1966 Murueta fue incorporado forzosamente a Gernika-Lumo, al igual que ocurrió con otras anteiglesias de Bizkaia. En Murueta esta situación perduró durante 21 años, hasta que el pueblo, liderado por Bittor Olabarriaga Arrizabalaga decidió dar un paso al frente para recuperar su identidad. La votación popular se realizó un 21 de diciembre de 1986, unos meses después, el 26 de marzo de 1987 se hizo efectiva su independencia, con la aprobación en las Juntas Generales de Bizkaia y su posterior publicación en el Boletín Oficial de Bizkaia. En el acto de aniversario se ha presentado una breve publicación de todo el proceso relatado al detalle por su principal protagonista. Todos los hogares de Murueta lo recibirán porque es un capítulo de la memoria histórica, importante para las nuevas generaciones.





Biotalde

SEGURIDAD ALIMENTARIA
SALUD AMBIENTAL
MICROBIOLOGÍA BIOSANITARIA

Nuestros servicios:
LABORATORIO
FORMACIÓN Y
CONSULTORÍA

Planes de prevención
frente a la Covid-19



Pol.San Isidro II
Idorsolo, 15- Dpto.3.2
48.160 Derio (Bizkaia)
944 566 589
info@biotalde.com
www.biotalde.com

Conocimiento, tecnología, servicio



Sociedad Coop. Agrícola Ganadera
Abeltzain eta Nekazal Kooperatiba Elkartea

Bekoibarra, 25pab. 8-14 Edificio Sollube
48300 Gernika-Lumo
Tel.94 625 03 20 / Fax 94 625 68 71
kooperatibasanisidrogernika@gmail.com

www.kooperatibasanisidrogernika.com



Torrealday

TU SOCIO ESTRATÉGICO PARA TU SALUD FINANCIERA

ASESORÍA FISCAL, LABORAL Y CONTABLE

www.torrealday.es • 94 627 00 36

CHARCUTERÍA
GOURMET

PEPI

La Charcutería Pepi ofrece todo tipo de embutidos de calidad y una amplia variedad de productos delicatessen.

Gernikako plaza,7
48300 Gernika-Lumo
608 00 14 28



Urdaibai
DRAIN 2.300 URTE
HACE 2.300 AÑOS

arrolagune

Zabalik/Abierto
DOMEKA GUZTIETAN
TODOS LOS DOMINGOS
ORDUTEGIA/ HORARIO
10:00 - 14:00

Loiola Auzoa 4,
48383 Arratzu (Bizkaia)
Tel.: 634 243 762
arrolagune@visiturdaibai.com
www.visiturdaibai.com

Visit Urdaibai



EUSKAL SOUVENIRS



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



@euskalsouvenirs



ARRIBALTZA
KAFETEGIA

Barrenkalea, 6
946 466 084

ARRIZA
KAFETEGIA

Artekalea
944 650 698

48300 Gernika-Lumo



jasangarritasunagaz bati!

Busturialdeko
mankomunitatea

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

eskatu eskaini EUSKARAZ



BETIKOA, GERTUKOA.



**EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO**

KULTURA ETA HIZKUNTZA
POLITIKA SAILA
DEPARTAMENTO DE CULTURA
Y POLÍTICA LINGÜÍSTICA

LIBRERÍA DE PUEBLO, cercanía adaptada a los tiempos

ALBERTO CASINA ARRASATE

Librería "Luma", Bermeo

Ayer paseando por Bilbao en estas fechas, con ese bullicio y entre muchos comercios abiertos que iluminaban la ciudad, pasé por delante de varias librerías especializadas. Primero una didáctica y más tarde una librería náutica.

Y pensé en qué romántico era que aún hubiera gente que hiciese esa apuesta. Si ya la especialización es algo complicado en una ciudad, se convierte en algo imposible en un pueblo pequeño...

Desde los inicios del proyecto descubres que tendrás que ampliar tus miras si quieres caminar hacia adelante. Durante mucho tiempo la música (CD) y el cine (DVD) fueron un buen apoyo. Siguen manteniéndose la papelería, los juegos didácticos y el artículo de regalo como sustento del negocio.

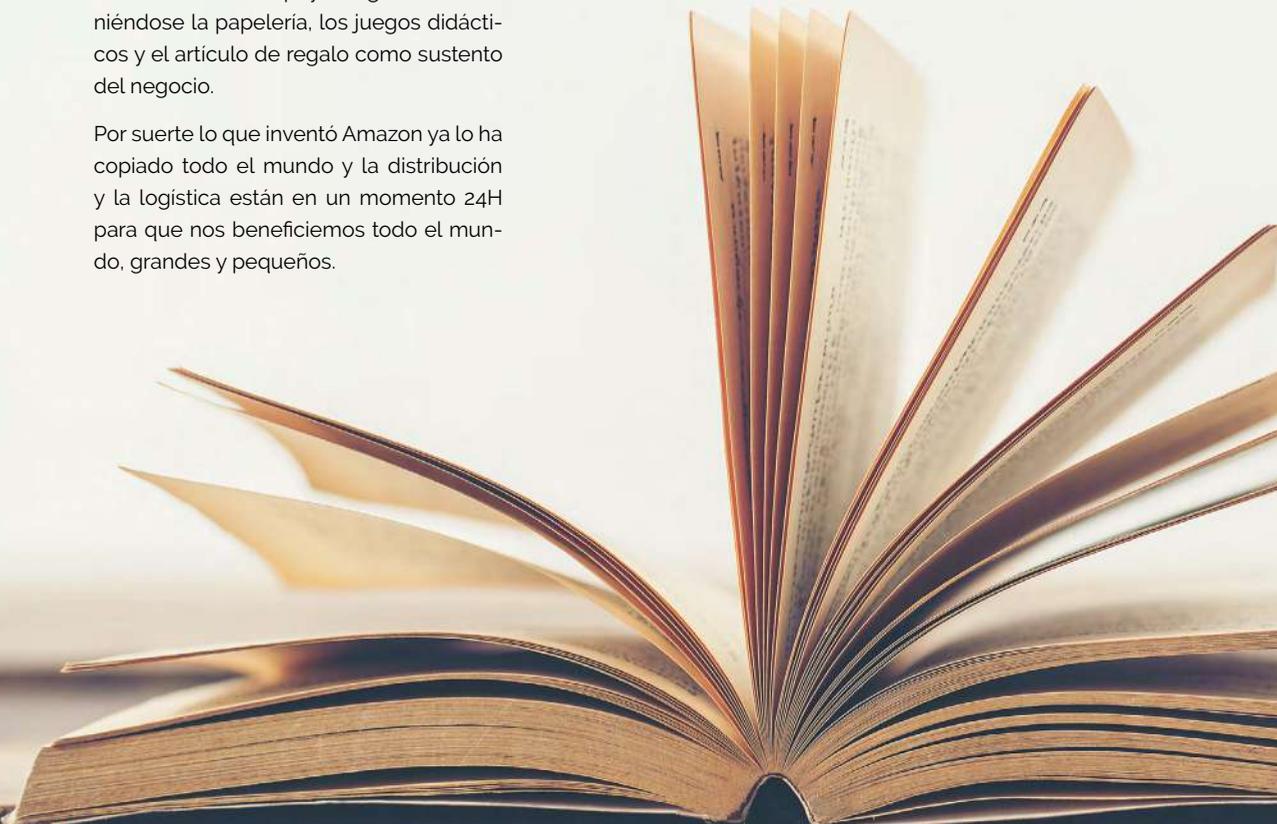
Por suerte lo que inventó Amazon ya lo ha copiado todo el mundo y la distribución y la logística están en un momento 24H para que nos beneficiemos todo el mundo, grandes y pequeños.

La venta online está cada vez más presente y los descuentos en las webs de los grandes hacen que por el camino se vayan cayendo negocios a veces centenarios.

Nos vamos adaptando a las nuevas tecnologías, las nuevas formas de comunicación. Nos olvidamos que hasta hace no mucho tiempo una pequeña librería y otros muchos pequeños comercios eran centros de encuentro, de reunión, donde se trataba mirándose a los ojos.

Tras treinta años trabajando en una "librería de pueblo" todavía tengo el placer de poder tratar en persona, recomendar un libro, o que me lo recomienden desde la cercanía y la calidez.

No todo está perdido. ■





Iglesia de San Miguel

Una sensación de plenitud te recibirá al llegar a Mendata, uno de los pueblos más altos de Urdaibai y un paraíso para los amantes del turismo de naturaleza, el senderismo y la bicicleta. La cordialidad es el rasgo destacado de los y las mendatarrak. El encanto de sus idílicos barrios y bellos paisajes acompañan el paso de numerosos peregrinos del Caminos de Santiago y justifican una visita tranquila.

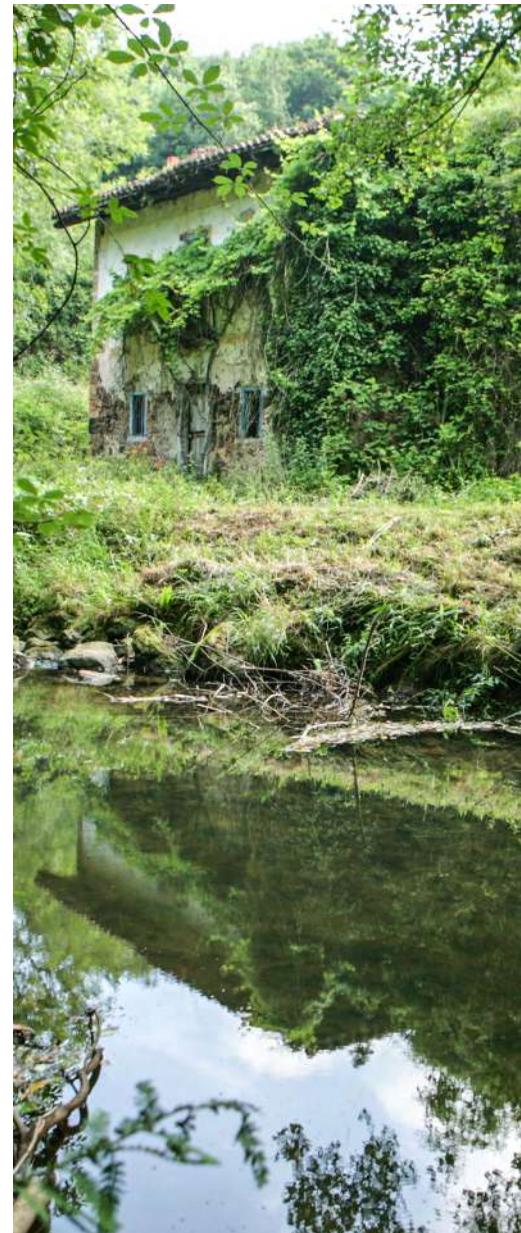
Mendata, de "mendate", significa puerto, paso entre montes. Su ubicación en las estribaciones del monte Oiz, en un paisaje abierto. El **"Balcón de Bizkaia"** nos regala una de las mejores panorámicas de la cuenca de Urdaibai. Se cuenta que en el pasado fue lugar de reunión de brujas, de ahí el mosaico con la imagen de Andra Mari, como protección espiritual.

Elexalde, es el núcleo principal, Albiz, Marmiz y Olabe son sus barrios principales. Otros más sencillos como Lamikiz, Mendaturi, o Zarrabenta guardan parte importante de la historia del pueblo.

Elexalde, aglutina los principales servicios, el ayuntamiento, la casa de cultura, un frontón cubierto, el carrojo, testigo de sus tradicionales pruebas de burros, *Erregetako Asto probak*, un magnífico espacio de juegos infantiles al aire libre, un al-

MEND

apunta alto por



ATA.

naturaleza



Ferrería Olazarra



Palacio de Albiz, construido en el siglo XVII

bergue, muy frecuentado por peregrinos del Camino de Santiago, la taberna Artape, con un destacado restaurante, y la monumental **Iglesia de San Miguel** (S.X), que conserva en su pórtico la *Txopitel harria*, mesa de piedra, típica en los templos rurales, alrededor de la cual los vecinos de las anteiglesias se reunían para tomar decisiones de la comunidad.

Si seguimos la senda del Rio Golako (PR-BI 167), salen a nuestro paso el rico pasado histórico de este pueblo. **La Casa Torre Montalbán** (S.XVI), también conocida por Montolan, del linaje de los Arteaga, domina los terrenos a sus pies y fue un vigía estratégico de la antigua ruta medieval hacia Gernika-Lumo. Su peculiaridad es ser la única torre pentagonal de todo Euskadi. Descubre entre la vegetación la presa y la ferrería de **Olazarra**, que en su máximo esplendor fue una importante ferrería mayor. Con la crisis del hierro vasco se transformó en molino, activo hasta 1975. Es de propiedad privada por lo que no se puede acceder al recinto.

La ruralidad de Mendata también enlaza con su pasado señorial en la anteiglesia de Albiz, la cofradía más antigua de Bizkaia, donde la primera condesa de Albiz, Doña Jesusa Allendesalazar y Muñoz de Salazar, mandó construir en el siglo XVIII,

el **Palacio de Albiz**, una monumental casa de verano que imprime refinamiento al entorno.

Albiz ofrece al visitante otras interesantes muestras de patrimonio arquitectónico, como la **iglesia de La Magdalena de Albiz** (S.XVI), que también conserva en su pórtico la *Txopitel harria*, de la anteiglesia. El reloj, es el más antiguo del entorno (1828). En el barrio de Albiz podemos encontrar también uno de los pocos lavaderos que aún se conservan en Urdaibai.

En nuestro recorrido por Mendata no podemos dejar de visitar el recogido núcleo de Lamikiz, donde admirar la ventana prerrománica (S.X-XI) de su **ermita de San Juan y San Lorenzo**.

Mendata sorprende al visitante con una rica y variada gastronomía, y con una diversa oferta cultural y festiva. Su dinamismo sociocultural está íntimamente ligado a sus tradiciones rurales y a su entorno montañoso. Fue el primer pueblo de Euskadi en contar con un centro BTT, aunque en la actualidad no está en funcionamiento.

Si puedes elegir fecha acércate en septiembre, cuando organizan su tradicional feria avícola, su famosa Mendi Martxa y sus fiestas locales de San Miguel. **UM**



PHOTOKA

GERNIKAKO ARGAZKILARITZA ELKARTEA

“Si a alguien le gusta la fotografía ser de la asociación es un buen camino para poder aprender”.

Photoka, Gernikako Argazkilaritza Elkarte es una asociación relativamente joven, que ha sabido ganarse un merecido prestigio entre los amantes de la fotografía y el público. Charlamos sobre su trayectoria, con Iñaki Unamuno Iriondo, miembro de la Junta Directiva de la asociación.



1000 kultura
Taberna + Jantetxe

Plaza San Juan Ibarra, s/n
48300 Gernika-Lumo
94 625 76 19 / 628 548 572



EMBASSY

Maximo Aguirre, 11
48011 Bilbao

Bespoke & urban

www.myembassybilbao.com

ÍÑAKI UNAMUNO IRIONDO

Junta Directiva

¿Quién está detrás del objetivo en la Asociación Fotográfica Photoka?

Estamos los miembros de la asociación, que es el capital más importante que tiene. Somos muy plurales en cuanto a gustos, en cuanto al estilo de fotografía que nos gusta hacer. Aprendemos unos de otros. Ese es el mayor potencial, el mayor activo de la asociación. Somos 37 y como en todos los grupos, hay gente más activa y gente menos activa. Dentro de este grupo, 10-12 personas, es donde se concentra y se desarrolla la mayor actividad.

¿Cómo surge la idea de crear una asociación fotográfica en Gernika-Lumo?

Ruben Petralanda, "Txuma" Jose Ramon Erezuma, Jesus Carmona y yo, Iñaki Unamuno, los cuatro somos de Gernika, nos conocíamos desde siempre y compartíamos afición por la fotografía. La gente sabía que hacíamos salidas a las que algunos se apuntaban y eso nos dio pie a crear la asociación en 2010.

¿Cómo funciona la asociación?

Celebramos la Asamblea General Anual, en la que hacemos resumen del año y tratamos lo que podemos hacer el año siguiente. Hacemos otras reuniones menos formales de la Junta directiva durante el año, para tratar temas concretos. Si eres miembro de Photoka puedes proponer actividades y talleres en nuestras reuniones.

Nuestra principal carencia es que no tenemos local para reunirnos o para guardar el material de la asociación. Cuando nos reunimos con otros grupos de fotografía federados, que como nosotros están en la Asociación de Agrupaciones Fotográficas del País Vasco, no creen que

no tengamos local. Ya hemos solicitado un pequeño local al Ayuntamiento, solo necesitamos una mesa con un pequeño archivo para guardar material. Para impartir los talleres pedimos siempre una sala al ayuntamiento. Ahora mismo, la sede de la asociación es el domicilio de cada uno. El material también va por nuestra cuenta, a veces, quien quiera exponer debe pagarse la impresión de su foto. También es verdad que anualmente el ayuntamiento nos da una ayuda para el concurso y otra ayuda para las actividades generales de la asociación.

¿Todos los miembros de Photoka sois de Gernika-Lumo?

No es una condición necesaria. Somos 37 miembros, la mayoría de Gernika-Lumo o de la zona, también hay gente de Lau-dio, de Elizondo, de Bilbao y de Bermeo. La condición para ser miembro es que te guste la fotografía. No hace falta ser un erudito. Si a alguien le gusta la fotografía ser de la asociación es un buen camino para poder aprender. No solo en los talleres, también interactuando entre los miembros se aprende mucho.

A menudo, ser fotógrafo se plantea como un trabajo o afición individual. ¿Cómo se da el paso a ser parte de un colectivo?

Sacar las fotografías en un grupo grande no es lo ideal. Normalmente vas solo o en un grupo reducido, que da juego para poder preguntar, para aprender... incluso para conocer nuevas zonas.

De los 37 miembros de la asociación, ¿qué porcentaje hay de jóvenes promesas y de mujeres?

Los últimos que se han incorporado a la asociación son más bien jóvenes, el porcentaje estará en un 30% de jóvenes. Nos gustaría que hubiese más y también

más mujeres. Solo hay una chica que es de Elizondo. Para atraer savia nueva, en la Asamblea General de hace 2 o 3 años establecimos en los estatutos cuota cero para los jóvenes que quisieran ingresar en la asociación y media cuota para menores de 31 años. Para animar a los jóvenes tuvimos un proyecto muy bonito, un curso para chavales en la ikastola San Fidel. Lo teníamos todo organizado, pero nos pilló la pandemia y tuvimos que suspenderlo. La idea es retomarlo. Era un curso sobre fotografías con teléfono móvil. Ya hicimos un pequeño concurso para jóvenes de 16 años, en el que la foto tenía que ser sacada con el móvil.

¿Qué hace falta para que se anime más gente a ser miembro de Photoka?

Que la gente pierda el miedo... Algunos nos han dicho que tienen miedo, a no tener suficiente nivel para entrar. No hace falta un nivel fotográfico mínimo para ser miembro de la asociación. Si vienes con un nivel bajo, pero tienes afición y te gusta la fotografía aprenderás, y si no aprendes tampoco pasa nada. Esto es una afición, no se hacen exámenes...

En Photoka somos todos autodidactas. No hace falta tener una cámara grande. Solamente hay que tener ganas y afición. Todo lo demás se puede aprender.

¿Cómo os habéis adaptado a la evolución de la fotografía?

En muy poco tiempo ha cambiado mucho la fotografía. Cuando nosotros creamos la asociación, que no fue hace tanto tiempo, los cuatro que formamos Photoka funcionábamos con fotografía analógica, con carretes. Eso fue hace sólo 11 años. De hecho, el primero que se lanzó a fotografía digital fui yo y me decían...que eso ya no era fotografía, que me había pasado al lado oscuro. Ahora tenemos la cámara >>>

E
EGUREN

ÓPTICA

CENTRO AUDITIVO



GERNIKA
Domingo Bernaola, 1
94 625 03 23 / 94 625 04 51

MUNGIA
Aita Elorriaga, 20
946156636



AUZOKOA
TABERNA

Arcoiris de sabores

Pablo Picasso Kalea, 9
Gernika-Lumo
Tel. 94 625 16 66





Miembros de Photoka en una salida fotográfica. **Fotografía: Photoka**

analógica guardadita en casa. Lo digital en muy poco tiempo también ha avanzado mucho. Ahora están continuamente renovando las cámaras y tienes más opciones, pero se quedan obsoletas enseñada. Intentamos estar al día aunque no es un material barato.

¿Qué ofrece Photoka en el ámbito de la formación?

Organizamos una quincena fotográfica en noviembre, con talleres y exposiciones en interiores de locales de hostelería de Gernika, en espacios públicos y los premios del concurso Photoka. Para dar más visibilidad a la asociación, siempre tratamos de que vengan fotógrafos de prestigio y eso nos ha traído siempre mucha gente de fuera. Han venido premios nacionales de fotografía a impartir nuestros talleres.

Los talleres son abiertos a todo el público interesado. Para los miembros de la asociación organizamos otros talleres en formato más pequeño, pero no somos de cerrar puertas a nadie y si alguien no asociado quiere venir invitado por un miembro de Photoka no hay problema. También hacemos salidas en Urdaibai y fuera, y colaboramos con Ekoetxea en una salida fotográfica a la marisma, dentro de su programa de actividades.

Photoka es bien conocida por su prestigioso concurso, que este año ha cumplido su 6ª edición. ¿Qué ha supuesto este certamen?

Empezamos a tener más entidad como asociación a raíz de organizar talleres y el concurso. Eso nos dio visibilidad en Gernika y en la comarca y empezó a acercarse más gente y hemos aumentado el número

de miembros.

Según han avanzado los años, los fotógrafos de la comarca, del territorio y de fuera, conocen la existencia del concurso Photoka y aunque este año hemos tenido menos participación que en años anteriores, como ha sido la tónica general en todos los certámenes, los jueces han destacado que el nivel de las fotografías presentadas ha sido muy alto, les ha sorprendido. Para el año que viene queremos conseguir el patrocinio de la Confederación Española de Fotografía (CEF). Con su patrocinio la divulgación será mayor.

¿Cómo se valoran las imágenes en el concurso Photoka?

El jurado es independiente, acreditado por la Confederación Española de Fotografía. Jurados contrastados y que no tienen nada que ver con Gernika. Nuestro concurso se plantea en tres categorías: tema libre y técnica libre, tema libre y técnica condicionada, y tema Urdaibai-técnica condicionada. En las dos últimas, apenas se puede editar, solamente conceptos básicos. El concurso está abierto a todo el estado. La categoría de Urdaibai no es para premiar a los de aquí, pero sí que tenemos un mínimo de ventaja. Por conocer las ubicaciones, el tiempo...De hecho, en esta categoría si hay más premiados de la comarca. Hay también un premio a la mejor fotografía de todas las presentadas. Este año el trofeo Photoka lo ha ganado el catalán Jordi Cohen. El trofeo es una escultura creación del artista Ube, que nos la hace todos los años sin cobrarnos nada. El año pasado ganó Urbano Ruiz y el anterior ganó Aitor Arana, que es miembro de la asociación, es de Gernika y ese mismo año ganó el trofeo Argizaola, a nivel Euskadi. Un premio de mucho prestigio, porque para participar



has tenido que estar premiado en algún otro concurso de la comunidad. Los premiados en nuestro concurso pueden presentarse al Argizaiola.

¿Qué hace falta para hacer una buena fotografía?

Lo principal es "ver" la foto, tenerla en la cabeza y hacerla. La foto puedes hacerla con un móvil y te queda un fotón. Hay que buscar lo que quieres fotografiar y encuadrarlo de una forma personal, ahí está el valor de la fotografía. Si está sacada con un camarón de muchos miles de euros o si está sacada con una camarita eso es secundario.

En fotografía también se trata de innovar y sorprender, ¿es esa la idea de la 1ª Liga Photoka?

La Liga Photoka es para despertar a los miembros de la asociación. Decidimos hacer una liga interna para que no nos quedáramos quietos con esto de la pandemia. Tenemos que presentar fotografías todos los meses y nosotros mismos las votamos, sin saber el autor. El que presenta fotografía tiene derecho a votar, no a su fotografía, por supuesto. Es un pequeño concurso social entre nosotros. Este ha sido el primer año y tenemos idea de continuar.

Y ¿la Liga Vasca?

El año pasado y este año la Federación Vasca de Fotografía ha organizado una liga en la que pueden participar todas las asociaciones. Cada asociación es un equipo. Todos los miembros de Photoka podemos presentar fotografías. Hay un jurado externo de mucho prestigio a nivel nacional. Los dos años hemos quedado los terceros. Teniendo en cuenta que es una liga a nivel Euskadi y Navarra y que somos una asociación pequeñita, es todo un mérito.



Iñaki Unamuno, el primero por la derecha, junto a otros miembros de la asociación. En el centro Aitor Arana con su premio Argizaiola. **Fotografía:** Photoka

"Empezamos a tener más entidad como asociación a raíz de organizar talleres y el concurso. Eso nos dio visibilidad".

¿Sentís que el público valora vuestro trabajo?

Yo creo que sí. Hay un pequeño salto cualitativo en este sentido. Cuando no se podía exponer en espacios cerrados por la pandemia, aprovechando que estaban los paneles electorales de las elecciones autonómicas ya colocados, pedimos permiso al ayuntamiento para utilizarlos como expositores. Nos dijeron que sí y pusimos fotografías de gran formato. Tuvo muchísimo éxito. Fue una forma de que la gente de la calle conozca el trabajo que hacemos. Fue la primera vez que exponíamos en exteriores. **UM**

L&K LOGÍSTICA 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

CARMELO

Arrien Optika

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

MEGALITISMO EN URDAIBAI.

atalayas del
mas allá



Urdaibai es un territorio conocido y percibido por la calidad, variedad y belleza de sus paisajes. Este importante componente visual de la comarca es una característica que surge de la versatilidad con la que la naturaleza ha dotado a este excepcional conjunto de pequeños valles, colinas, praderas y marismas, que en una sucesión de espacios de interior y franjas costeras, sin grandes distancias, componen un territorio que ha resultado y resulta óptimo como hábitat. Estas potencialidades, han atraído y fijado a diferentes grupos humanos a lo largo de la historia, sociedades que han dejado su impronta sobre el terreno y sobre las formas de ser y hacer.

El megalitismo, ha dejado sobre laderas, cimas y atalayas, vestigios, en algunos casos agrupados y en otros aislados, en lugares "elegidos" para honrar a sus difuntos.

Seguir las huellas de culturas que se pierden en el tiempo y se nos antojan llenas de un misterio que aviva el deseo de saber más sobre ellas, es una inquietud cultural para la que Urdaibai es un magnífico escenario. Aquí la huella de la prehistoria, de Roma, de la edad media o del renacimiento tiene sus referentes geográficos y sus relatos. También podemos pasear, en pocas distancias y tiempos, sobre buena parte de las andanzas de la humanidad y recorrer los que fueron sus asentamientos, necrópolis, fortalezas y espacios de trabajo. Uno de los hilos conductores, que en este caso, nos va a descubrir los hitos del Neolítico y Calcolítico en Busturialdea, es el megalitismo.

El megalitismo comprende un conjunto diverso de manifestaciones arquitectónicas esencialmente funerarias y de carácter monumental, cuyo origen se sitúa en la zona atlántica europea a mediados del V milenio a.C. Estas primeras construcciones monumentales en piedra están ligadas a sociedades campesinas que se forman (agricultores y ganaderos) y evolucionan durante el Neolítico.

En Euskal Herria, los tipos megalíticos más característicos son:

•DÓLMENES. Son estructuras utilizadas para acoger enterramientos colectivos. En su interior albergan una cámara funeraria, normalmente de forma rectangular o poligonal y construida con una serie de losas dispuestas verticalmente y cubierta por una o más losas horizontales. La cámara está protegida por un acopio de piedras y/o tierra, que proporciona una mayor monumentalidad al sepulcro. Los dólmenes se emplazan en lugares destacados para poder ser vistos desde lejos.

•TÚMULOS. Las estructuras que (antes de ser excavadas), no poseen evidencias reconocibles de la cámara sepulcral se han calificado como túmulos.

•MENHIRES. Son lajas de piedra (normalmente de forma alargada) izadas verticalmente e hincadas en el terreno, con una función territorial y simbólica, no funeraria.

El megalitismo, ha dejado sobre laderas, cimas y atalayas de Urdaibai, vestigios, en

algunos casos agrupados y en otros aislados, que suman a su interés histórico y patrimonial lo excepcional de sus entornos, que siempre están impregnados de una atmósfera muy especial, no en vano son los lugares elegidos, para depositar y honrar los restos de sus difuntos, por personas que conocían bien su territorio.

Para conocer y disfrutar este antiquísimo patrimonio, es recomendable seguir alguno de los recorridos de senderismo cuyos trazados discurren junto a dólmenes, túmulos y menhires y crean un itinerario cultural activo y diverso.

Sobre el cordal de Katillotxu se dispone un conjunto arqueológico compuesto por cinco dólmenes y dos asentamientos al aire libre de cronología Neolítico avanzado-Calcolítico (5500-3800 BP). Los dólmenes de Katillotxu I, Katillotxu II y Pakotene, fueron descubiertos en 1989 por miembros de AGIRI Arkeologia Kultura Elkarte, en el marco de un programa de prospección del área de Sollube. La ruta megalítica de Katillotxu, hilvana estos monumentos en un itinerario por Sukarrieta y Mundaka con excepcionales panorámicas sobre el estuario de la ría.

Los dólmenes de Sollubeko Iturria y Añabusti, y el túmulo de Urkidi, en las laderas de Sollube, en Bermeo, completan la Estación Megalítica de Sollube, en la margen izquierda de la ría.

En la margen derecha, en el barrio de Gabika, en Ereño podemos admirar el Dolmen de Munjozuri, levantado como los de Katillotxu en un paraje privilegiado, entre el monte Galarrei (600 m) y el Buzterrigana (564 m), en el cordal que se extiende desde el barrio de Elexalde hasta Nabarniz.

Este legado, tan íntimamente ligado al territorio, como probablemente lo fueron sus constructores, nos acerca a los orígenes de las sociedades actuales y constituye un entramado que, gracias a la iniciativa y buen hacer de los/as especialistas que han descubierto e investigado estos monumentos, nos descubre aspectos esenciales de como eran y como vivían los grupos humanos que poblaron nuestro territorio hace más de 5.000 años.

PALACIO de Kurutziaoga,

*nueva vida para
el patrimonio*

Kurutziaga Jauregia también ha sido conocido como De Simitur, Semiturriaga o Torre de los Corsarios, ligada a la historia de Mundaka.

En la bocana del estuario de Urdaibai, donde la ría se convierte en litoral marino, se asoma al Cantábrico el perfil urbano de Mundaka. Su característica fisonomía, agrupada, en un sutil equilibrio para no perder de vista el mar, mantenerse en sus cercanías y buscar protección y cobijo frente a las inclemencias, transmite la fuerza y la severa belleza de los tiempos en los que la vida se ganaba en una continua apuesta frente al océano.





Palacio Kurutzia en la actualidad, reconvertido en Hotel.

Integrado en este atractivo conglomerado de antiguas casas de pescadores, viviendas de marinos mercantes, comerciantes y navieros, el antiguo palacio de La Cruz, o Kurutzia Jauregia, presta a este singular conjunto arquitectónico la contundencia señorial de sus sólidas líneas neoclásicas. El palacio, también ha sido conocido como De Simitur, Semiturriaga o Torre de los Corsarios a lo largo de una historia, ligada a sus propietarios, a sus modificaciones arquitectónicas y a la historia de Múndaka, una historia por la que las vicisitudes del palacio transitan en paralelo. Simitur Jauregia es morada de la familia del mismo nombre, hasta el S. XVII. Ya en el S XVIII se reconstruye en el estilo actual por miembros de la familia de los Arteaga. El palacio, parece adivinar su futuro destino y se convierte en casa de postas. Kurutzia, liga definitivamente su destino al de Múndaka, con su reforma y la apertura como hotel, con 23 habitaciones, recogiendo el guante de los nuevos tiempos y de las nuevas economías, que se abren paso en el entorno con el turismo como punta de lanza.

La fachada de este edificio singular habla de su propia historia, a través de una serie de pinturas, que se alinean en su parte superior y componen motivos como el escudo de armas de los Simitur pintado bajo el alero, algunas casas pintadas, encima de las palabras "Año de" y sobre éstas un círculo con una cruz con peana, e inscripciones como "IHS-Ma-JOQUIN I ANA", y el año "1783".

Junto a Kurutzia Jauregia, destaca la cruz de calvario fechada en 1611 con un crucifijo en uno de los lados y la Virgen con el niño en el reverso, todo apoyado en una columna toscana, con una inscripción al pie que dice: *"Esta obra hizo hazer Rodrigo Abad de Mendecano, vos que sois lector rogad al soberano año 1611"*. **UM**



Marcelina Elesgaray.

Bacalao a la Busturiana,

EL BUSILIS DEL BUEN BACALAO

Marcelina nació en Busturia en 1877, en el seno de una familia *baserritarra* (caserío Etxebarriatze), que vendía leche y productos de la huerta en Mundaka y Bermeo. Como tantas otras jovencitas, Marcelina fue a servir a Bilbao y allí demostró que su carácter de busturiana era más que ser una chica de pueblo. Su magia en la cocina, su visión emprendedora, su pasión por las cosas bien hechas, la encumbró hasta las más altas esferas culinarias sin perder de vista su pueblo natal, Busturia.

La historia del *Bacalao a la Busturiana* lleva implícita una vida de superación personal, que como los buenos guisos se fue "cocinando" a fuego lento, con buena materia prima. "La abuela Marcelina empezó trabajando en Bilbao en un restaurante del muelle, allí es donde inventó su famoso bacalao. La dueña le dijo que pusiera el nombre del restaurante al guiso, pero ella dijo que no, que lo había hecho ella y le puso *Bacalao a la Busturiana*", nos cuenta Mari Cruz Oñate, "Cuchu", viuda de Fernando Romero, nieto de Marcelina.

El humilde restaurante donde se gestó la fórmula del *Bacalao a la Busturiana* era punto de encuentro de comerciantes y marineros, que pronto supieron valorar

este magnético guiso. Es fácil imaginarse el trajín del muelle de Bilbao en la época, a los marinos llegando a puerto deseosos de saborear un buen bacalao preparado por Marcelina. Precisamente un experto en bacalao, que trabajaba en una empresa de importación de este pescado blanco, Secundino Amezua, fue quien conquistó el corazón de Marcelina.

Hacia 1905, el matrimonio puso en marcha el restaurante bautizado "*La Busturiana*" de la calle Hernani de Bilbao. La prensa de la época pronto se hizo eco del prestigio culinario de Marcelina, que describían así: "*he aquí a "La Busturiana", prestigiosa cocinera que devuelve el apetito a los enfermos del estómago, sin cobrar honorarios por la curación*".

En aquellos tiempos Marcelina era la que cortaba el bacalao en Bilbao. Para el *Botxo* el *Bacalao a la Busturiana* era todo un orgullo. De hecho Marcelina se ha consagrado como una de las mujeres de vanguardia en el Bilbao de la época (Publicación *Mujeres de Vanguardia en Bilbao, 1800-1936*).

El *boom* de su saber hacer en los fogones fue tal que incluso los miembros de la ilustre Sociedad Bilbaína, de la burguesía comercial de la época, le encargaban bacalao. Marcelina y Secundino se convirtie-

Al *pil-pil*, a la vizcaína... el bacalao ha estado siempre estrechamente ligado a la cocina vasca. Y cuando hablamos de "sello vasco" es un deber reconocer la labor de la busturiana Marcelina Elesgaray. Su arte en los fogones y su espíritu emprendedor llevó a que aristócratas, embajadores, toreros... *la crème de la crème* de principios de siglo, se deleitará con su famosísimo *Bacalao a la Busturiana*.

• Marcelina llevó el nombre de Busturia con orgullo, una humilde hija de baserritarras, se consolidó como flamante empresaria de la restauración. Así de flamante llegaba a Busturia, "cuando la abuela venía a Busturia en coche, era la admiración del pueblo".

• La familia Elesgaray-Amezua guarda una conexión muy estrecha con Busturia y hoy sus descendientes conservan el tesoro su legado, en forma de recortes de prensa, fotografías, y recetas escritas a mano.

ron en auténticos pioneros de la comida a domicilio, "distribuían a restaurantes de Bilbao y también enviaban bacalao en tren a Donostia, Burgos, Sevilla, Madrid y hasta a París. El bacalao de la abuela Marcelina también llegó al Palacio de la Magdalena de Santander. Envolvía las cazuelas con trapos y pedía que se le devolviera todo sin limpiar. Lo hacía para saber si se vertía el caldo en el viaje. Si el trapo venía manchado era que se había escapado la salsa", nos cuenta Cuchu, que recuerda con agrado haber probado el *Bacalao a la Busturiana* cocinado por su suegra, Maria Amezua Elesgaray, que heredó la magia de su madre en la cocina.

La herencia culinaria de Marcelina se trujo con los años en un negocio familiar regentado por su hijo Benito y su nieta Begoña Amezua, que hasta el 2001, en la misma calle Hernani vendía bacalao y todos los menesteres necesarios para prepararlo. La propia Marcelina contaba en la prensa del momento, que el secreto de su guiso era el preciado *busilis*, el *quid*, el misterio gastronómico que dan los años de experiencia y las buenas dotes culinarias de cada cual. Nunca tuvo reparos en compartir su receta, que hoy os dejamos con la ilusión de que no se pierda esta joya de nuestra gastronomía. **UM**

Bacalao a la Busturiana

INGREDIENTES (para 6 personas)

- 6 tajadas de bacalao
- 2 huevos
- Caldo de gallina
- Pan rallado
- Perejil
- Guisantes
- Espárragos
- Champiñones
- Ajos
- Aceite de oliva

Poner a remojo 48h y cambiar 2 veces el agua. Escamar las tajadas y quitar las espinas. Poner agua a calentar, antes de que hierva sacarla del fuego y echar ahí el bacalao.

Freír aceite en una sartén con bastantes ajos, cuando estén fritos retirar los ajos y dejar enfriar el aceite, hasta que se temple.

Poner el bacalao en una cazuela, con el pellejo hacia arriba y echar el aceite templado.

Batir en un plato, dos yemas de huevo, caldo de gallina y 2 cucharadas de pan rallado.

Una vez bien batido pasar por el colador a la cazuela donde tenemos el bacalao con el aceite. Encima del bacalao echar bastante perejil picado, poner al fuego y mover bien la cazuela. Mucho cuidado de que no se queme, porque se agarra con mucha facilidad.

Adornar la cazuela con guisantes, espárragos y champiñones.

On egin!



La magia

del MUÉRDAGO

El acebo, el pino, el abeto, la flor de pascua y el muérdago forman parte de las tradicionales decoraciones navideñas de nuestros hogares. Llama la atención el caso del muérdago, una planta silvestre semi parasitaria, que necesita de otra planta para poder crecer y sin embargo es sinónimo de amor, paz y fortuna.

Los insectos, pájaros y el viento son los principales "dispersores" de esta planta diódica, de flores unisexuales, que dan lugar a plantas masculinas y femeninas, por lo que necesita una polinización cruzada. Cuando una semilla de muérdago cae en un árbol, sobre todo en coníferas, robles, abedules o manzanos, germina y penetra en su corteza para tomar el agua y las sales minerales que necesita para subsistir y crecer. Lo tallos pueden medir hasta un metro. Durante los meses de enero y

febrero se produce la polinización, en primavera las plantas fertilizadas producen bayas verdes que hacia los meses de octubre y noviembre maduran y se vuelven blancas, traslúcidas y gelatinosas. Durante el invierno estas bayas son un importante recurso de alimentación para muchos pájaros, gorriones, zorzales o urracas. La semilla de la planta se encuentra en el interior de la baya, los pájaros expulsan la semilla a través de sus heces. Estas están rodeadas de una sustancia pegajosa, que las adhiere al árbol y empieza un nuevo ciclo biológico.

Una de las consecuencias de la aparición del muérdago es que puede provocar daños en el árbol que parasita, del que se alimenta y al que debilita sobre todo en época de sequía.

El muérdago es originario de regiones templadas o zonas tropicales de Europa, Asia y América. Existen más de mil variedades de muérdago en el mundo. Es importante remarcar que los frutos del muérdago, alimento favorito de algunos pájaros, contienen viscotoxina, una sustancia altamente tóxica para el ser humano y otros animales. Sin embargo, a pesar de su toxicidad, el muérdago desde tiempos antiguos es considerado medicinal y mágico por muchas civilizaciones. La especie europea, *viscum album*, se ha utilizado en la preparación de medicinas naturales, tranquilizantes y antiespasmódicas. Tradicionalmente se ha utilizado en trastornos circulatorios (sobre todo hipertensión), epilepsia, síntomas de la menopausia, reumatismos, afonía, artritis y enfermedades crónicas o degenerativas. También hay estudios que evidencian que favorece la regulación del sistema inmune e inhibe el crecimiento de células cancerosas.



LAS LEYENDAS DEL MUÉRDAGO

Son muchas las historias y leyendas que atribuyen a esta planta poderes sobrenaturales. Gracias a las películas, la tradición más conocida es besarse bajo el muérdago. Ya en la antigüedad, se consideraba que besarse debajo de un árbol con muérdago hacía durar el amor o incluso podía iniciarlo. Los griegos utilizaban el muérdago en ceremonias nupciales, al ser un símbolo de fertilidad por su capacidad de reproducirse.

En la mitología nórdica, existe también una leyenda sobre Baldur, hijo de Odín. Su madre, Frigg, la diosa del amor y la fertilidad, pidió a todos los seres que crecían en la tierra que jurasen protegerlo de cualquier daño. Así, Baldur se hizo invencible. Sin embargo, su celoso hermano Loki, utilizó muérdago, que no crece sobre la tierra, para crear una flecha que matara a Baldur. Algunas versiones cuentan que, tras la muerte de su hijo, su madre Frigg lloró sin consuelo y sus lágrimas se transformaron en las bayas blancas de los muérdagos. Al ver su sufrimiento, los demás dioses resucitaron a Baldur, por lo que la planta fue declarada símbolo de amor y amistad.

Una ancestral costumbre que ha sobrevivido es recoger ramas de muérdago sin permitir que caiga al suelo y colgarlo, en Nochebuena «entre el cielo y la tierra», en el techo o sobre la puerta para proteger la casa contra todo hechizo negativo, enfermedades y contra los rayos. Hay quienes incluso cierran el ritual con un conjuro mágico, *"Muérdago sagrado bendice mi hogar, expulsa todo mal para nunca regresar"*. El 13 de diciembre, día de Santa Lucía, se quema para eliminar las malas energías acumuladas y se reemplaza por nuevas ramas de muérdago.



En la antigüedad el muérdago se utilizaba en las festividades asociadas al solsticio de invierno. Con la fijación oficial de la Navidad el 25 de diciembre en el S.IV, la Iglesia prohibió el uso del muérdago. En el S. XVIII se anuló la prohibición y esta planta "mágica" volvió a la Navidad cristiana. **UM**

Ezagutu Gautegiz Arteaga

pausoz pauso





Vivida Navidad

Busturialdea guarda como auténticos tesoros sus tradiciones navideñas, señas de identidad, como los Marjjesiak, que preservamos con orgullo. Pero la forma de vivir y entender la Navidad va más allá de los ritos religiosos y rondas navideñas, cuando miramos al pasado. Las costumbres populares, los rituales de cada casa en Navidad, son parte esencial de nuestro patrimonio cultural inmaterial.

En Busturialdea muchos de nuestros pueblos comparten tradiciones y costumbres populares, que se guardan con mimo en la memoria de nuestros mayores. La simbología de los rituales que las familias practicaban en Navidad nos aporta una mirada al pasado cargada de nostalgia, encanto y arraigo.

Eran otros tiempos cuando las familias se reunían en Nochebuena en torno a una mesa en la que no faltaban la *Intxaur Saltza*, un buen plato de berza, olio-aza o la compota de manzana. *"También comíamos todo lo del cerdo, porque matábamos en casa. Antes el bacalao era de pobres, el talo era de pobres, la alubia era de pobres. Txixarro y verdel igual...comidas pobres. Hoy todo de ricos."* recuerdan nuestros mayores. Sus testimonios nos ayudan a entender y a valorar la importancia de nuestras costumbres y tradiciones, una memoria histórica que más allá de hitos o sucesos, se nutre de vivencias y dulces recuerdos. *"Hacíamos el pan en el horno del caserío y en Nochebuena se empezaba el pan en la cena. El padre lo bendecía haciendo la Santa Cruz y el primer trozo se guardaba hasta el año próximo. Al año siguiente ese trozo estaba intacto, no tenía ni moho ni se ponía azul. Ogi salataue le decíamos. Se les daba a todos los animales del caserío para que no les entrara la rabia y nosotros tam-*

bién cogíamos un cachito cada uno”, nos cuentan nuestras amumak.

El pan adquiría así ese valor simbólico, casi mágico, el *Ogi Salutadu* o *Ogi Salutadore*. El término *salutadore* o *salutadu* proviene de la voz latina *salutem*, al calificar a este pan como pan de salud o saludador. Este ritual se repite aún hoy en muchas casas de Busturialdea, aunque varía de un pueblo a otro, e incluso de una casa a otra. En Bermeo contaban que el padre, antes del comienzo de la cena y mientras la madre rezaba, trazaba una cruz con el cuchillo en la parte tostada del pan y le cortaba la punta, *kuskurre*. Familias de Forua recuerdan que el padre que presidía la mesa bendecía el pan y le hacía una cruz con la mano, después cortaba un trozo de ese pan y lo ponía bajo el mantel hasta terminar la cena y después se guardaba en un armario de la casa, de un año para otro. También se le consideraban otras virtudes, como aplacar el mar embravecido, si se echaba a la mar, mantener el río en su cauce, o evitar las granizadas si se lanza-

ba al aire durante la tormenta. Pero el pan también formaba parte del alimento típico de la Navidad. *“También hacíamos el “sapue”. Tostábamos un trozo de pan al fuego, sin que se quemara. Ese pan tostado se ponía*

Sus testimonios nos ayudan a valorar nuestras costumbres, una memoria que más allá de hitos o sucesos, se nutre de vivencias y dulces recuerdos.

en la picharra, con vino y azúcar para endulzar. Se tapaba y se calentaba. Como no había champán...se comía el pan dulce y el vino con azúcar se bebía”, rememoran en Ibarrangelu.

Las anécdotas se suceden cuando se hace memoria, algunas tan curiosas como la gran nevada que sorprendió al pueblo de Elantxobe hace casi 60, *“A las 7:30h. no había nieve y para las 8:00h. ya estaba todo comunicado. La gente que iba a recoger el pastel que habían encargado, iban andando porque no había coche ni autobús y todos se resbalaban, muchos se quedaron sin pastel”,* recuerdan entre risas.

La tradición de los regalos hoy ha adquirido unas dimensiones que ni de lejos se podían llegar a imaginar nuestros mayores, pero la magia y la ilusión se transmitía y se vivía también intensamente entre los niños y niñas de aquellos duros tiempos. *“Yo no he conocido Olentzero, los Reyes Magos sí. Aunque venir ya venían, pero a nuestra casa...así, así. Siempre nos regalaban calcetines, culeros...cosas que necesitábamos. En mi casa, los hermanos mayores nos hacían a los pequeños la ilusión, dejando huellas de los caballos frente al caserío. Y después nos decían que se habían acercado los Reyes a caballo hasta casa.”* **UM**

casa de juntas
Gernika
batzarretxea



casa de juntas
Abellaneda
batzarretxea

casa de juntas
Gerediaga
batzarretxea



sede
Bilbao
egoitza

Hurtado de Amezaga, 6
www.jjggbizkaia.eus

Bizkaiko Batzar Nagusiak



BATZAR NAGUSIAK
JUNTAS GENERALES
BIZKAIA

Juntas Generales de Bizkaia



Ez da nahikoa itsaso eskuzabal bat edukitzea, gure abereak gurtzea, ezta lur emankor bat izatea ere. Zerbait gehiago behar da. Horregatik, Euskadin kalitate goreneko 18 produktuek jatorri, zapore eta benekotasun zigilua dute.

No basta con un mar generoso, con rendir culto a nuestro ganado ni con tener un clima fértil para el cultivo. Hace falta algo más. Por eso, en Euskadi los 18 productos de calidad superior tienen un sello de origen, sabor y autenticidad.



Onetan,
onena.
De lo bueno,
lo mejor.



Euskadi, auzolana, bien comin



Bisita gaitzazu!

Arratzu Elkartegia Langunea

Arratzuko erdigunean. Ekintzaileentzako edo enpresentzako gune partekatua.

En el céntrico barrio Loiola de Arratzu. Un espacio de uso compartido para emprendedores y/o empresas.



ARRATZU ELKARTEGIA LANGUNEA

ELKARTEGIAK

Busturialdea-Urdaibain zure proiektua garatzeko eta zeure enpresa sendotzeko behar duzun espazioa. Abantailaz bete.

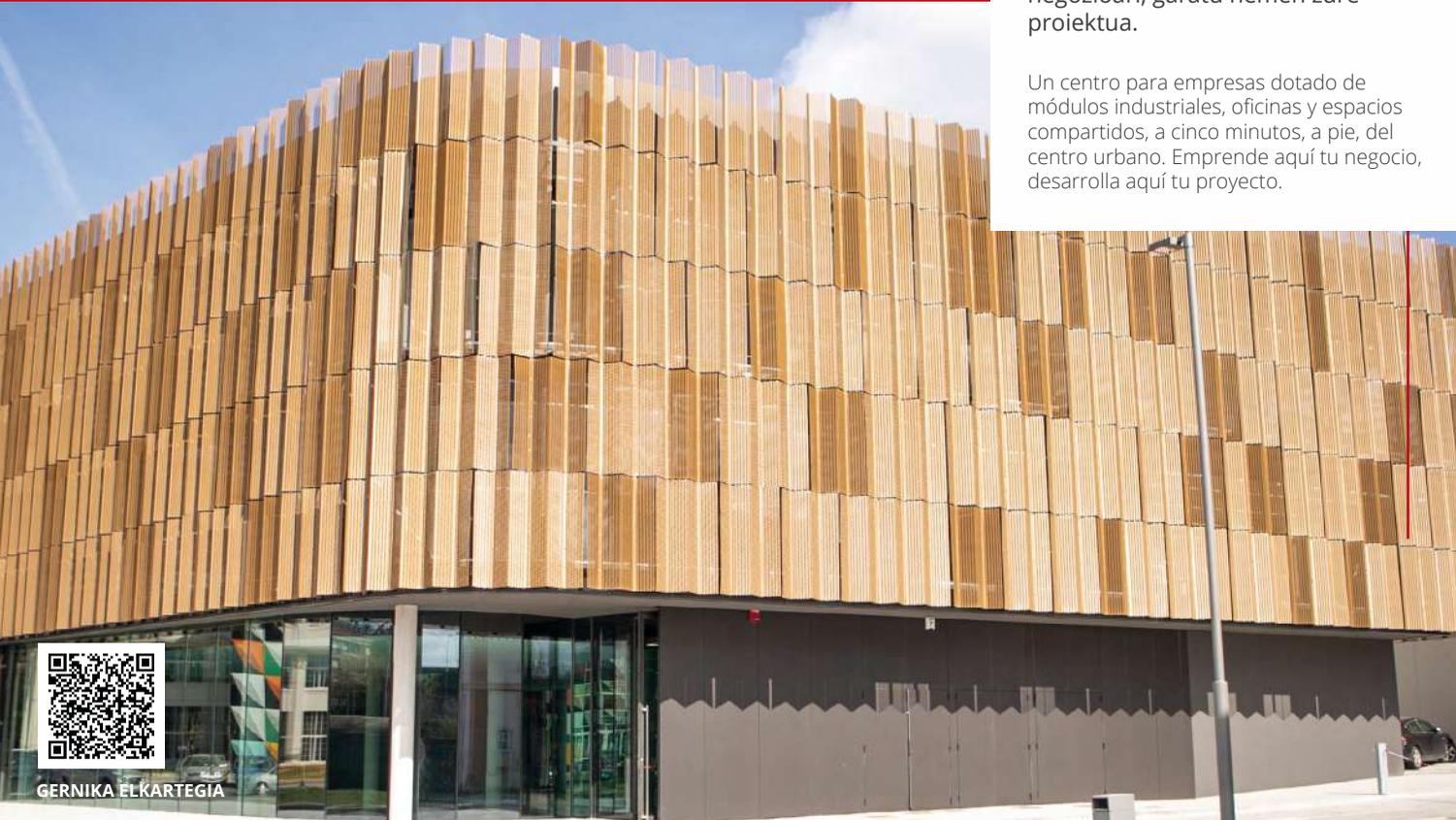
El espacio que necesitas para desarrollar tu proyecto y consolidar tu empresa en Busturialdea-Urdaibai. Una oportunidad ventajosa y atractiva.

¡Visítanos!

Gernika Elkartegia

Industria-moduluak, bulegoak eta espazio partekatuek dituen enpresa-zentroa, herriko erdigunetik bost minutura, oinez. Ekin hemen zure negozioari, garatu hemen zure proiektua.

Un centro para empresas dotado de módulos industriales, oficinas y espacios compartidos, a cinco minutos, a pie, del centro urbano. Empeñe aquí tu negocio, desarrolla aquí tu proyecto.



GERNIKA ELKARTEGIA

Eup!

BIZKAIKO EROSKETEN
WEB ATARIA

PORTAL DE COMPRAS
DE BIZKAIA

www.eup.eus

