

URDAIBAI

2023
nº 35
.....

© MAGAZINE ONLINE



| ERRIGOITI, LOS ENCANTOS DE LA ATALAYA DE URDAIBAI

| ENTREVISTA, RAFA SARDINA, BERMEOTARRA GANADOR DE 18 GRAMMYS

| UNA ERMITA AL NIVEL DEL MAR

| DROGUERIA AMUTIO, VOCACIÓN COMERCIAL DESDE 1948

| XIXILI GIMNASTIKA TALDEA, 30 AÑOS DE ILUSIÓN, CONSTANCIA Y PASIÓN

| PREOCUPACIÓN POR EL IMPACTO DEL CAMBIO CLIMÁTICO EN LA MARISMA

Euskaraz amets egin, ikasi, idatzi, lan egin, maitemindu, jolastu, gozatu, sentitu... zu zeu izan Kutxabanken ere, bizi euskaraz.

Aukeratu euskara Kutxabaneko harremanetarako.
Kanal guztiak euskaraz erabil ditzakezu. Informa zaitez.

Abenduak 3.
Euskararen Nazioarteko Eguna

Kutxabanken Hizkuntza Politika ikusi hemen:
www.kutxabank.eus



CONOCER, SABER, SER

En el recorrido por los artículos de este número de Urdaibai Magazine destaca un compendio de valores: la iniciativa, el reto, la ilusión, la resistencia, la superación, la implicación, la solidaridad, la convivencia... son de la dimensión humana de los contenidos que vais a encontrar en la revista. Reflejan lo que vivimos en nuestro entorno y lo que nuestro entorno enseña y aporta al mundo. Buscados, en internet todos los valores juntos, llegamos a un título, "los siete saberes necesarios para la educación del futuro" un tema que se presta a un extenso y profundo debate. Esos saberes necesarios ¿son conocimiento científico? Creemos que, son más. En nuestra vida diaria, en nuestros planes y objetivos, desde que nos levantamos hasta que nos acostamos subyace el conocimiento científico, un saber imprescindible, pero al mismo tiempo provisional. La investigación y el estudio desmienten a cada rato tantas y tantas "certezas".

Las personas parecido a tantos equipamientos e infraestructuras "multi-algo" de ciudades y pueblos de hoy, somos "multi", seres multidimensionales. Somos biología y racionalidad, y también psicología, afecto y seres sociales, que transmitimos conocimiento y valores, los saberes permanentes de la educación en mayúsculas. El mundo no se pone de acuerdo sobre cuánto de nuestra personalidad es genética y cuanto adquirido. Importa el resultado. Individualmente y en sociedad debemos preocuparnos y ocuparnos en dar a conocer lo que conocemos en todas las dimensiones. En estas páginas además de disfrutar de una lectura que nos sumerge en pequeñas gestas de intrépidas e intrépidos navegantes, sentir orgullo por un conciudadano que vive la música en todo el mundo o aprender de quienes nos previenen contra el cambio climático, queremos compartir en todas las dimensiones.



EDITA

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

SUSCRIPCIÓN

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

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

Urdaibai Magazine no se hace responsable de las opiniones
y comentarios de terceras personas.
La imagen de las página 37 es de Freepik.

FECHA DE PUBLICACIÓN: 10.11 .2023



INDICE



04



20



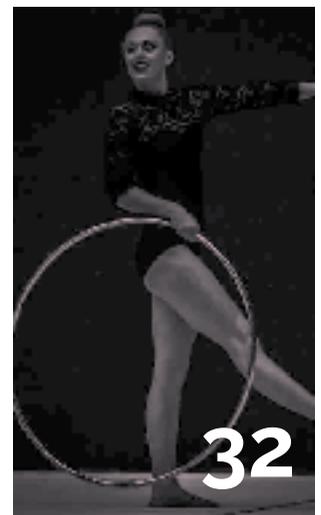
22



30



38



32

- 04 ERREPORTAJEA. Trofeo Teink
- 10 DANONARTEAN.
- 19 BEGIRADAK. Jose Manaut
- 20 VISIT URDAIBAI. Errigoiti
- 22 ALKARRIZKETA. Rafa Sardina
Ingeniero de grabación y productor musical
- 28 LEKUKO. Una ermita al nivel del mar
- 30 KALERIK KALE. Drogueria Amutio
- 32 ARTEAN. Xixili gimnastika taldea
- 36 SALTSA PORRU. Sukalki
- 38 BERDEAN. Impacto del cambio climático
en la marisma de Urdaibai
- 40 LABUR LABUR.

TROFEO TEINK

la aventura marítima que hermana los puertos vascos

La historia del Trofeo Teink comienza en 1992 como una aventura de cuatro amigos de Iparralde que deciden recorrer la costa vasca remando su propio *batteleku*. En esta travesía recalaron en varios puertos de Urdaibai, donde fueron recibidos con la hospitalidad que sólo un puerto pesquero puede ofrecer a unos marineros. El éxito de la aventura hizo que al año siguiente los cuatro amigos crearan el Trofeo Teink y desde entonces Elantxobe siempre es parada obligatoria.



El Trofeo Teink es una competición náutica que consiste en ir remando de un puerto a otro a lo largo de la costa vasca. Una travesía que aúna deporte, cultura y tradición. "Si hablamos de la parte deportiva, según las condiciones en el mar, los participantes pasan entre 4 y 7 horas en su *batteleku*. Parte del recorrido está cronometrado, lo que nos permite hacer una clasificación diaria. La tripulación ganadora se lleva el 'Trofeo Teink', que permanece en su poder durante un año, hasta la siguiente edición. Pero el deporte solo es una parte del trofeo. Todos los participantes viven juntos durante una semana, y lo comparten todo, no solo el remo, sino también las comidas, su preparación, el cuidado de las lesiones, y para algunos (los más jóvenes) parte de las noches. A lo largo de los años hemos establecido relaciones muy fuertes con las personas que nos acogen. Parte de ellos se convirtieron en amigos", explica Christophe Idiarregaray, presidente de *Ur Ikara*, la asociación que organiza el trofeo. Otra de las características que hace única y singular esta competición es que se realiza con *battelekus*, una embarcación de trabajo utilizada desde hace siglos en el mar Cantábrico.

Este año 2023 el Trofeo Teink celebra su 30 aniversario. Lo que comenzó como una aventura de 4 amigos es ahora una competición arraigada y con la misma esencia. "Además de ser organización, el Trofeo Teink también es una comunidad, donde cada cual viene con su buena voluntad y sus habilidades. Una gran dosis de esfuerzo físico, una buena mesa, algunas canciones, un poteo con moderación y un buen saco de dormir son los ingredientes de una buena convivencia".

Fue en 1992 cuando 4 amigos, Philippe Martiarena, Alexandre Dunoyer, Pascal Hariscain-Lafitte y Pettan Lacour, decidieron recorrer la costa vasca remando. Para ello, construyeron su propio *batteleku* en el astillero Ordoqui, "Mikel Epalza, capellán de los marineros, les propuso bauti-

zarlo *Teink*, que es el término vasco que un pescador lanza cuando un atún muerde el anzuelo en la pesca con cebo vivo, significa «resiste», «tira fuerte», comenta Christophe Idiarregaray. Los 4 amigos se lanzaron a la aventura a bordo de Teink el 10 de agosto de 1992 y alcanzaron los puertos de Hondarribi, Pasaia, Donostia, Getaria, Zumaia, Deba, Mutriku, Ondarroa, Lekeitio, Elantxobe, Mundaka, Gernika-Lumo y también llegaron a Bermeo, Arantzeta, Plentzia. "Tenemos un diario de a bordo de Philippe Martiarena y un reportaje fotográfico realizado por Alexandre Dunoyer. Durante las diferentes escalas, durmieron en clubs náuticos o en el muelle sobre redes, y establecieron contactos locales. De vuelta a Zokoa, crearon la asociación *Ur Ikara*, para organizar el primer Trofeo TEINK, el año siguiente" explica Christophe Idiarregaray, presidente de *Ur Ikara*.

LA UNIÓN DE URDAIBAI CON EL TROFEO TEINK

Para celebrar su 30 aniversario el Trofeo Teink ha realizado una travesía muy especial. El objetivo de este año ha sido visitar todos los puertos del País Vasco donde el trofeo ha recalado desde su creación. De manera excepcional la competición se ha alargado hasta los 8 días y han visitado 2 puertos cada día, uno al mediodía y otro para pasar la noche. Entre los puertos visitados, varios de Urdaibai, y de manera especial Elantxobe. "La historia del trofeo con Urdaibai, y con Elantxobe, es muy particular. En 1992 la primera persona que dio la bienvenida a los 4 navegantes fue Andoni Kortazar, que sigue trabajando con nosotros 30 años después. Para nosotros es el lugar donde toda esta historia empezó, por eso Elantxobe es el único puerto de toda la costa al que regresa el trofeo cada año. Incluso los años en los que Elantxobe no forma parte de una etapa, siempre entramos

Todos los participantes viven juntos durante una semana, y lo comparten todo, no solo el remo

en el puerto y nos paramos para saludar a nuestros amigos," relata Christophe Idiarregaray.

Andoni Kortazar recuerda perfectamente ese primer encuentro con los cuatro aventureros. Amarraron junto a una txipironera, y su propietario, tras charlar con ellos, les puso en contacto con Andoni. "Llegaron con las manos destrozadas y sin tener donde dormir. Les dejé las llaves del albergue y allí pasaron la noche. Al día siguiente estuvimos charlando y creamos una relación que se materializó al año siguiente, con la llegada de los 6 *battelekus* del primer trofeo. Así comenzó una relación que lleva ya 30 años" explica Andoni Kortazar, que es el referente de la organización en el recorrido de Arantzeta a Lekeitio. Elantxobe se vuelca cada año con la llegada de los *battelekus*, se ha creado un *feeling* especial, una unión en la que tiene mucho que ver el mundo del mar, la singularidad a la hora de remar los *battelekus*, su recuperación, y el hecho de que muchos arrantzales de Elantxobe conocieran Iparralde por su trabajo. "A todos los y las tripulantes que llegan a Elantxobe les impacta cómo les saludan con sábanas en las ventanas, aplausos, la sirena de la cofradía, la cercanía de la gente... Por eso Elantxobe siempre está en el calendario del Trofeo Teink, ya sea como etapa o como parada para saludar. Cuando Elantxobe es una etapa del campeonato les ofrecemos espacio para aseo y alojamiento y en el muelle les po- >>>

nemos la infraestructura necesaria para la cena y el desayuno, porque todo lo demás lo traen ellos" explica Andoni Kortazar.

La organización para el campeonato del 2024 ya está en marcha y Andoni Kortazar, junto a los responsables de Ur Ikara, están valorando la posibilidad de incorporar el municipio de Ea a la travesía. "Estamos estudiando la opción de que Ea sea una de las etapas del 2024. Los battelekus entrarían a Ea por la playa y los barcos de la organización amarrarían en Elantxobe" adelanta Andoni Kortazar.

El trofeo siempre hace etapa en un puerto de Urdaibai, ya sea, Bermeo, Mundaka o Elantxobe, incluso en el año 2009 hicieron la subida a Gernika-Lumo remando, por eso en la travesía de este año se ha repetido esta experiencia por la ría. Para los responsables de esta competición náutica Urdaibai también es especial por "su parte de misterio" cuando navegan por los cabos de Matxitxako y Ogoño, pasando por la isla de Izaro.

El mar tiene mucho de romanticismo y esta prueba añade, además, tradición y cultura, sin olvidar que se trata de una exigente competición. Los participantes que buscan la victoria entrenan duro para ganar, otros participantes, en cambio, sólo quieren vivir la experiencia y poner a prueba su propia capacidad. "Esta mezcla de afinidades deportivas, orígenes sociales y profesionales, orígenes geográficos diferentes, diferencia de edad también hace de esta prueba algo único. Esta amalgama hace que durante una semana, lo que es un lujo hoy en día, un grupo diverso viva despreocupado de las obligaciones materiales, profesionales o de otro tipo, siendo conscientes de ganar este privilegio a través del esfuerzo físico y la disciplina libremente consentida".



Los battelekus a la altura de Mundaka. Fotografía: Ur Ikara

EVOLUCIÓN DEL TROFEO

En la primera edición del trofeo, en 1993, participaron 8 battelekus, y este año, en su 30 edición han sido 28 embarcaciones, en una travesía que ha unido Bilbao y San Juan de Luz. En los primeros años el trofeo se desarrollaba en 4 etapas, con una prueba cronometrada por la mañana y otra por la tarde. En cuanto al recorrido, un año se hacía de Bilbao a San Juan de Luz y al año siguiente de San Juan de Luz a Bilbao, "este formato se canceló después de 3 o 4 años. La travesía es mucho más cómoda del oeste al este. Por eso hoy en día, siempre se termina en San Juan de

Elantxobe es el único puerto de toda la costa al que regresa el trofeo cada año

Luz" aclara Christophe Idiartegaray. A lo largo de los años también se ha alargado la distancia y los días de la competición. Comenzó como una competición de 4 días, ahora es de 6 jornadas y en sus últimas ediciones ha comenzado en el puerto de Castro Urdiales. "Este formato de 6 días nos permite pasar más tiempo en cada puerto que visitamos. A lo largo de los años, la logística también ha evolucionado mucho. Hoy, el trofeo no solo son los battelekus, sino también los 6 barcos de apoyo y las 2 zodiacs que vigilan nuestra seguridad, un barco de 14m que trae las 3 paletas de agua necesarias para la semana, y 4 furgonetas que siguen por tierra con los asuntos personales de los participantes, y todo el material necesario para la organización".

Históricamente el Trofeo Teink sólo ha tenido un premio, independientemente del género, pero con los años cada vez hay

más tripulaciones mixtas o femeninas. Desde 2019, las tripulaciones mixtas compiten con los hombres, y se ha creado otro premio para la mejor tripulación femenina. Este año, entre las 28 tripulaciones, dos eran mixtas, y 5 femeninas. Otra particularidad de este año ha sido que 30 remeros y remeras se turnaron a lo largo de las 8 jornadas en el batteleku TEINK, "dimos la oportunidad de participar en el aniversario a todos los ex participantes que lo desearan. Uno de ellos tenía más de 80 años".

Este año, en su 30 edición han sido 28 embarcaciones, en una travesía que ha unido Bilbao y San Juan de Luz



Los battelekus a su paso por el corte de la ría de Gernika-Lumo. Fotografía: Ur Ikara

EL BATTELEKU

Una de las características que hace especial esta competición es el tipo de embarcación que se utiliza, el batteleku, una embarcación de trabajo para la pesca costera, que estaba al borde de su desaparición. El Trofeo Teink ha conseguido recuperar no sólo este tipo de botes, sino también el modo de gobernarlos. "En las primeras ediciones las tripulaciones practicaban una técnica de remo tradicional, como se hace en las traineras: un remero en estribor, otro remero en babor y un timonel. Pero, una tripulación descubrió que, en su tiempo, los pescadores ziburutarrak remaban con 2 remeros a estribor y un timonel / remero en popa, lo que les permitía ir más rápido y llegar los primeros a los sitios de pesca. Hicieron la prueba y esta forma de remar demostró ser muy efectiva. La llamamos "Método Rozen", en honor al nombre del viejo pescador ziburutarra que dio la explicación".

>>>





Recibimiento en el Ayuntamiento de Gernika-Lumo por el 30 aniversario del Trofeo. **Fotografía:** Ur Ikara

El *batteleku* es una embarcación tradicional de madera, que con el tiempo fue quedando en desuso. "En 1970 en los puertos de Zokoa y San Juan de Luz solo quedaban unos pocos ejemplares en estado de ruinas o muy desnaturalizados por reparaciones de plástico. Afortunadamente había un ejemplar de *batteleku* en su versión original en el puerto de Zokoa. Estaba en muy mal estado pero era suficientemente atractivo para que un apasionado zokotar lo adquiriera para restaurarlo con el apoyo del último astillero local de Zokoa" recuerda Christophe Idiartegaray. Esta embarcación, de nombre AGO LO, recuperó su amarre en el puerto de Zokoa, donde cumplía a la perfección con el objetivo inicial de su propietario: la pesca de chipirón y para actividades de ocio. Años más tarde, el propietario de AGO LO se enfrentó a la dura realidad de los barcos de madera, las continuas y costosas reparaciones. Un hecho que no pudo con la determinación de este hombre de poseer un *batteleku*. "El casco de AGO LO se utilizó como plantilla de un molde adecuado para fabricar un *batteleku* de poliéster. TTAPIKOA fue el primer *batteleku* moldeado. Fue entonces cuando un grupo de amigos (los creadores del trofeo) se acercó al astillero para realizar un pedido de un *batteleku* de "plástico". Vieron las ventajas del nuevo barco: solidez, mantenimiento reducido, y un aspecto lúdico y deportivo que seducía a los jóvenes", rememora Christophe Idiartegaray.

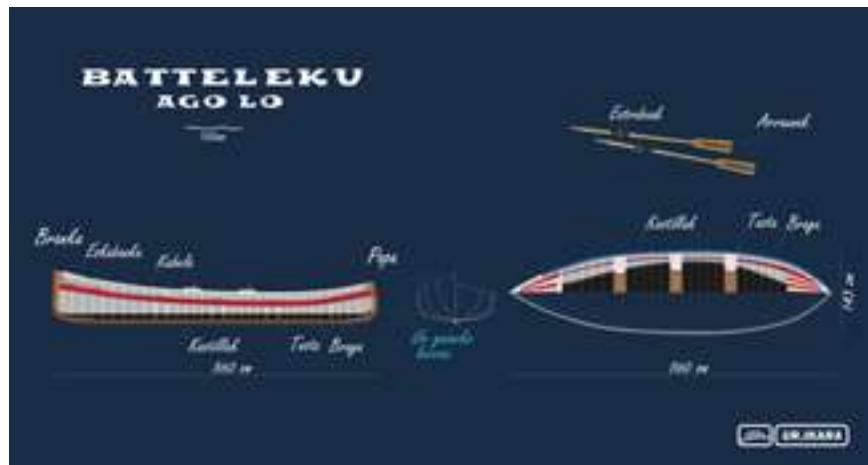
Las tripulaciones mixtas compiten con los hombres, y se ha creado otro premio para la mejor tripulación femenina

La asociación *Ur Ikara* ha contribuido a desarrollar y utilizar esta embarcación, con la fabricación de nuevos *battelekus* y organizando eventos como el Trofeo Teink y el *Batteleku Txapelketa*. A día de hoy, *Ur Ikara* posee 8 *batteleku*, que ponen a disposición de las tripulaciones que desean participar en sus eventos. Desde la asociación calculan que entre Irún y Angelú se pueden encontrar hasta 50 embarcaciones de este tipo.

EL FUTURO DEL TROFEO TEINK Y LOS BATTELEKUS

De cara al futuro, desde la asociación *Ur Ikara* valoran participar en encuentros de barcos antiguos para que se conozca más el *batteleku*, van a continuar con el *Batteleku Txapelketa*, que este año ha celebrado su 4ª edición, y también tienen en mente organizar eventos puntuales, como el que llevaron a cabo en 2016, cuando atravesaron en dos *battelekus* el mar mediterráneo entre St Raphaël y Calvi, un recorrido de 100 millas en poco menos de 30 horas. En cuanto al Trofeo Teink, consideran que el actual recorrido, que sale desde Castro Urdiales, y que en 6 jornadas alcanza San Juan de Luz, es el idóneo. "Estamos convencidos de que nuestro Trofeo tiene que quedarse en País Vasco".

UM



Estrcutura del Batteleku AGO LO. **Fotografía:** Ur Ikara

TOURDAIBAI

Urdaibaiko turismo jasangarrirako elkartea



688 638 421
info@tourdaibai.com

JUNTAS GENERALES DE BIZKAIA BIZKAIKO BATZAR NAGUSIAK

www.jjggbizkaia.eus

GERNIKA

BIZKAIKO PARLAMENTUA



GEREDIAGA

ZIN EGITEKO ERMITA



ABELLANEDA

ENKARTERRIETAKO MUSEOA



BILBAO

EGOITZA ADMINISTRATIBOIA





AYUNTAMIENTO DE
ARRATZU

BELENDIZ, NUEVO ESPACIO MULTIFUNCIONAL

Arratzu avanza en un ambicioso proyecto de crear un espacio multifuncional de servicios e infraestructuras dinámicas y accesibles en el entorno de la casa torre de Belendiz, que incluye una instalación deportiva, una zona de juegos infantiles, aparcamientos y un parque. Finalizada la primera fase, la segunda ya en marcha supone el acondicionamiento total del parque circundante y del nuevo aparcamiento. Con esta actuación, finaliza esta importante infraestructura, que forma parte de la estrategia municipal de promover la sostenibilidad de todos los barrios, respetar su carácter y esencia, y sumar nuevos servicios e infraestructuras, para que quienes viven en ellos disfruten de la máxima calidad de vida junto a las ventajas de ser un pueblo pequeño. Para financiar el proyecto, que en total supone una inversión de cerca de 600000€, el ayuntamiento de Arratzu ha gestionado diversas subvenciones en Diputación Foral de Bizkaia y en el Gobierno Vasco.



AYUNTAMIENTO DE
BUSTURIA

BUSTURIA Y HRADISTKO HERMANADOS POR NUESTRA MEMORIA HISTÓRICA

El Ayuntamiento de Busturia damos un paso más en nuestra labor para recuperar la memoria histórica local y rehabilitar a los vecinos y vecinas que sufrieron la injusticia y la violencia de la guerra. Busturia y Hradistko somos dos pueblos unidos por hechos trágicos de la historia que queremos superar a través de un Pacto de Hermanamiento para promover acciones solidarias compartidas y mutuamente enriquecedoras. Los hechos históricos que unen ambas localidades tienen que ver con el busturiarra Angel Lekuona, fusilado el 10 de abril de 1945, cuando era prisionero en Hradistko, campo de concentración del Tercer Reich, tras ser deportado desde Francia, donde se exilió después de la guerra civil. Denunciar su asesinato y reivindicar su figura es también reivindicar la paz y nuestra identidad, rasgos fundamentales de nuestro espíritu democrático y respeto a la vida, valores que compartimos con la ciudad checa de Hradistko.



AYUNTAMIENTO DE
EA

ESTRATEGIA MUNICIPAL GLOBAL

El Ayuntamiento de Ea está inmerso en la preparación de los presupuestos para el año 2024. Se prevé que las obras del nuevo edificio de la Escuela Haizeder comiencen el último trimestre del año que viene y el Ayuntamiento asumirá la urbanización del entorno. En el edificio consistorial continua la mejora del aislamiento térmico y se prevé la próxima instalación de un sistema de calefacción con geotermia. El Ayuntamiento ha desarrollado iniciativas que ayuden a reducir el "estres" que en verano genera el turismo a los vecinos y vecinas, con barreras automáticas en el aparcamiento para los y las residentes, renovación de señales de tráfico o la adecuación de las zonas de ocio que se encuentran fuera del centro. Ea quiere ser un pueblo hospitalario con las personas inmigrantes, hacerse cargo de la situación en la que llegan y en lo posible, mejorar sus vidas y que formen parte del pueblo. Inmersos en la lucha contra el cambio climático, ha adquirido placas solares para aumentar el autoconsumo y ha comprado suelo forestal para plantar vegetación autóctona. En colaboración con los municipios vecinos, está haciendo presión a la Diputación para lograr mejoras en el servicio público de transportes.



AYUNTAMIENTO DE
EREÑO

VUELVEN A GIRAR LAS AGUJAS DEL RELOJ

Los y las feligresas de Gabika, con la colaboración de la Iglesia y el ayuntamiento de Ereño han puesto en valor un importante recurso patrimonial local, como es el reloj de la Iglesia de San Juan Bautista del barrio Gabika. Tras 40 años sin marcar las horas, este reloj de 1889, obra de Benito Yeregui, miembro de una saga de herreros-relojeros, vuelve a estar activo y ha sido precisamente uno de sus nietos el encargado de poner en marcha el mecanismo. El reloj es un ejemplo de la transición de la herrería a la mecánica y forma parte de la cultura metalúrgica y de la máquina, que ha sido fundamental en el País vasco. El presupuesto para su restauración ha sido de 8.000€, sufragados en parte por el Ayuntamiento de Ereño y por una entidad privada. El proyecto de restauración, que comenzó en 2019, ha incluido también pintar la fachada de la Iglesia, por lo que San Juan Bautista de Gabika, de gran peso sentimental para los y las vecinas de Ereño, luce ahora perfecta.



AYUNTAMIENTO DE
ERRIGOITI

KULTUR ARETOA, UN NUEVO ESPACIO PARA DAR IMPULSO A LA ACTIVIDAD SOCIO CULTURAL

Errigoiti cuenta con un nuevo espacio cultural polivalente, *Kultur Aretoa*, en el que proyecta impulsar su estrategia de dinamización socio cultural. Acondicionar este nuevo espacio ahonda en la línea estratégica del ayuntamiento de revitalizar Errigoiti con propuestas e iniciativas participativas culturales, deportivas, lúdicas y artísticas que generen y estrechen lazos entre su ciudadanía. Ubicado en La Villa, cerca del ayuntamiento y de la taberna, *Kultur Aretoa* tiene una zona preparada para acoger eventos culturales, como conferencias, proyecciones o actuaciones de pequeño formato. Otra zona se ha acondicionado para poder impartir cursos de otra índole, dirigidos al bienestar personal como pilates o yoga. Este nuevo espacio cultural en el que también se van a celebrar las actividades lúdicas infantiles y juveniles, el ayuntamiento aspira a convertirlo en un referente sociocultural local, transversal y de unión intergeneracional.



AYUNTAMIENTO DE
FORUA

TRADICIÓN BASERRITARRA, IDENTIDAD Y FORTALEZA SOSTENIBLE

Forua, en la celebración de la festividad patronal de San Martín, reafirma su compromiso con el mundo *baserritarra*, con las tradiciones y con su cultura. La feria agrícola, que este año ha celebrado su XXII edición, es un evento anual para impulsar la economía rural y el sector primario local, que mantiene en su pasado, en su paisaje, en su memoria y en su presente, el orgullo del modo de vida *baserritarra*. Las celebraciones de San Martín además de ser un espacio de encuentro y ocio apelan a tradiciones de enorme arraigo, que el municipio ha sabido reconocer, guardar y promover, como *Herri Kirolak* y *Euskal Dantzak*. Estas señas de su tradición histórica e identidad cultural y el euskera, como valor transversal fundamental, son el núcleo de la estrategia del ayuntamiento de Forua que, con espíritu innovador, trabaja por un desarrollo sostenible del municipio, con el bienestar de las personas como objetivo central.



AYUNTAMIENTO DE
GAUTEGIZ ARTEAGA

DEPORTE AUTÓCTONO, OCIO, CULTURA E IDENTIDAD

El frontón municipal, idóneo para actividades deportivas y socioculturales y la pelota, es parte del núcleo de la estrategia de desarrollo cultural del Ayuntamiento de Gautegiz Arteaga, que impulsa la Escuela de Pelota Infantil, enfocada a recuperar la tradición y la afición a la pelota, y ha apoyado la creación del Club de Pelota de Gautegiz Arteaga. La estrategia municipal promueve el deporte autóctono desde la base, también en *Montorre Herri Ikastetxea*, donde los niños y niñas reciben clases teóricas y prácticas para conocer la historia de la pelota y sus modalidades. Disfrutar jugando a pelota, despertar el amor por el deporte autóctono es el camino para hacer cantera de pelotaris que a los 14 años accedan al Club, que ya cuenta con 24 pelotaris de pala y aspira a competir también en pelota a mano, deportes que transmiten nuestra identidad y tradición.



AYUNTAMIENTO DE
GERNIKA-LUMO

CUIDAMOS LA ACCESIBILIDAD COMO MEDIO DE INTEGRACIÓN

Cuidar el espacio público es una labor amplia a la que el ayuntamiento de Gernika-Lumo dedicamos atención y esfuerzo constante. En el marco global del espacio público la accesibilidad es un derecho de la ciudadanía y un deber de la gestión municipal que tiene que ser vigilante y diligente para eliminar sus barreras arquitectónicas. En este objetivo lleva tiempo trabajando el ayuntamiento, que progresivamente ha intervenido para solucionar los problemas de accesibilidad del centro y de los barrios del pueblo, calle a calle y plaza a plaza. La labor del correspondiente equipo técnico municipal y una inestimable colaboración de vecinos y vecinas que se han acercado al ayuntamiento a informar de las dificultades de acceso en diversos puntos del pueblo, han hecho posible que hoy Gernika-Lumo sea prácticamente accesible para toda la ciudadanía. Esta es una condición fundamental y un incentivo para una movilidad saludable en un municipio, como Gernika-Lumo, que puede recorrerse a pie.



AYUNTAMIENTO DE IBARRANGELU

SEGUNDA FASE DEL PROYECTO DE INSTALACIÓN DE GAS

Garantizar un suministro energético seguro y accesible a todas las viviendas del municipio es un objetivo prioritario del Ayuntamiento de Ibarangelu. Para ello ha puesto en marcha la segunda fase del proyecto de mejora de la instalación de gas municipal. Con un presupuesto cercano a los 100.000€, y la ayuda de una subvención del Departamento de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente del Gobierno Vasco que se está tramitando, se están realizando trabajos para extender el uso de esta energía a los hogares que todavía hacen uso del butano y facilitar su accesibilidad, seguridad y mejora en el servicio. Además, el proyecto incluye sustituir los depósitos de gas existentes de los bloques de pisos para centralizar todo el servicio en un único depósito central. Un proyecto estructural para el municipio, de más fácil mantenimiento, que garantiza un suministro energético sostenible y eficiente que proporciona una climatización homogénea en todas las estancias de la casa.



AYUNTAMIENTO DE KORTEZUBI

LA BELLEZA DE LOS BARRIOS, FOTO A FOTO

El Ayuntamiento de Kortezubi anima a sus vecinos y vecinas y a toda persona que lo desee a recorrer los barrios del pueblo y fotografiar su belleza objetiva y subjetiva, porque "Barrios de Kortezubi" es el tema del concurso fotográfico que busca ilustrar el calendario municipal de 2024. En su globalidad o en los pequeños detalles, cada barrio se ofrece encantos para despertar inquietudes artísticas. El objetivo es múltiple. Además de crear un calendario participativo, con miradas personales del municipio, se anima a descubrir nuevos rincones, se incentiva la fotografía y se provee de imágenes firmadas para crear un banco fotográfico en la nueva página web de turismo de Kortezubi, que pronto se publicará. Las fotografías deberán entregarse en el buzón del Ayuntamiento, en sobre con nombre, teléfono y e-mail, o enviarlas por correo electrónico (udala@kortezubi.eus) antes del 24 de noviembre. Entre todas las personas que participen se sortearán dos lotes de productos vascos.



AYUNTAMIENTO DE MENDATA

NUEVAS VIVIENDAS EN RÉGIMEN DE COOPERATIVA

El ayuntamiento de Mendata tiene entre sus objetivos prioritarios promover que las nuevas generaciones de vecinos y vecinas permanezcan en el pueblo. Para ello impulsa la creación de una cooperativa de viviendas que, con el objetivo de que una vez constituida, lidere un importante proyecto urbanístico, la construcción de tres edificios de 5 viviendas. Serán en total 15 viviendas unifamiliares agrupadas, todas con jardín y acceso independiente desde el exterior. El proyecto se ubica en un terreno municipal, situado en una ladera de Elexalde, que el ayuntamiento cederá a la cooperativa. Tras la reunión informativa realizada en Mendata, desde el ayuntamiento animan, tanto a los y las mendatarras, como a cualquier persona interesada en iniciar una nueva vida en Mendata, que se informen en el ayuntamiento y se apunten a este interesante proyecto. El precio de las viviendas, que no tendrá beneficio de promoción, dependerá de la propia cooperativa.



AYUNTAMIENTO DE MORGA

ACCIONES PARA FOMENTAR Y REFORZAR LA IGUALDAD

El Ayuntamiento de Morga refuerza la igualdad entre mujeres y hombre con un programa de información y práctica de experiencias que buscan promover el bienestar físico y emocional de las mujeres, con su empoderamiento y la eliminación de las desigualdades, así como identificar y dar respuesta a sus problemas y necesidades. El programa organizado por el ayuntamiento contiene una diversa oferta de acciones para la igualdad que incluye charlas sobre violencia de género, fortalecimiento del suelo pélvico y sesiones de cinefórum sobre la aportación de las mujeres y los colectivos LGTBQ+. Estas actividades están dirigidas a hombres mujeres. Sin embargo, son expresamente para mujeres el curso de autodefensa y el taller de autocuidado. Estas propuestas del ayuntamiento en favor de la equidad ante la diversidad de género se enmarcan en el Plan Estratégico para la Igualdad Efectiva de Mujeres y Hombres, desarrollado por el Ministerio de Igualdad.



AYUNTAMIENTO DE
MURUETA

UN AYUNTAMIENTO 2.0 EN CONTACTO DIRECTO CON LA CIUDADANÍA

La trayectoria de informar a la ciudadanía ha llevado al ayuntamiento de Murueta a plantear nuevos espacios de comunicación con los vecinos y vecinas. La penetración social de Internet permite complementar el alcance de los medios habituales con una estrategia de comunicación para profundizar y consolidar un modelo de gobernanza transparente, abierto e interactivo. Pronto los vecinos y vecinas de Murueta tendrán nuevas vías de comunicación ágiles y activas, para recibir información municipal y enviar sus aportaciones. La plataforma será un nuevo número de teléfono directo y bidireccional entre alcaldía y ciudadanía para informar y comunicarnos vía WhatsApp, redes sociales y conectar directamente con alcaldía. Estas nuevas "ventanas digitales", aportarán a la difusión de información y a la participación ciudadana eficacia y ahorro del uso de papel. Nuestra vocación democrática se basa en escuchar y estar más cerca de nuestros vecinos y vecinas, para que juntos hagamos que Murueta avance sin dejar a nadie atrás.



102.6 FM

Bizkaitik
Bizkai osora
informazinoa zabaltzen
dauan euskarazko
irratia



www.bizkaiairratia.eus

OSASUNA, MUNDUKO ONDASUNA HARTU TXERTOIA



**Batez ere arrisku-
talderen batekoa
bazara edo 60 urte
baino gehiago
badituzu**

**GRIPEAREN ETA COVID-AREN AURKAKO
2023KO TXERTAKETA-KANPAINA**



JASANGARRITASUNAGAZ BATI

Busturialdeko mankomunitatea

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

herriko taberna arratzu

Loidola auzoa, Arratzu (Bizkaia) 94 625 36 86

Torrealday

TU SOCIO ESTRATÉGICO PARA TU SALUD FINANCIERA

ASESORÍA FISCAL, LABORAL Y CONTABLE www.torrealday.es • 94 627 00 36

CHIKURTEBIA - URDRITEGIA

PEPI

CHIKURTEBIA SELECTA ESPECIALIDAD EN PRODUCTOS IBÉRICOS

Plaza del Mercado, P-7 918 408 001 428

SAN ISIDRO

Sociedad Coop. Agrícola Ganadera Abeltzain eta Nekazaritza Kooperatiba Elkartea

Dokotzerna, 25pab. 8-14 Edificio Soluze 48300 Gernika-Lumo Tel. 94 625 03 20 / Fax 94 625 68 75 kooperatibasanisidrogernika@gmail.com www.kooperatibasanisidrogernika.com

EUSKAL SOUVENIRS

GERNIKA

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

LK TRANSPORTE, LOGÍSTICA, ALMACENAJE, DISTRIBUCIÓN...

Txaporta Industrialdea, 2-1 48300 Gernika - Lumo (Bizkaia) Tel. 94 625 75 40 Fax 94 625 75 40 e-mail: ljk@ljk.es

AUZOKOIA TABERNA

Arcoiris de sabores

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

Arrien Optika

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



Vista de Bermeo (1783), Luis Paret. (Madrid 1746-1799) Óleo sobre cobre 61,5 x 83,2cm
 Fotografía: Museo de Bellas Artes de Bilbao. Adquirido gracias al patrocinio de BBK y la aportación de los Amigos del Museo. N. g inv. 17/26 © Museo de Bellas Artes de Bilbao

JOSE MANAUT
 el pintor poeta

Pintor y escritor, fue discípulo y amigo de Joaquín Sorolla en los últimos años de la vida de este último.

Al finalizar la guerra civil, el pintor José Manaut Viglietti fue detenido e ingresó en prisión acusado de delito de masonería.

El 5 de agosto de 1944 abandonó la Prisión Provincial de Madrid para ser trasladado a Durango (Bizkaia). Allí tendría que cumplir más de cuatro años de destierro.

En el diario "Años de esclavitud" Manaut nos dejó el testimonio de aquellos días, que resume de esta forma: "¡Benditas tierras vizcaínas!

¡Hombres enteros, sinceros y puros para los cuales el Evangelio Cristiano no es letra muerta! Ellos se esforzaron moral y materialmente en mitigar mi desesperanza y mi miseria. Conservo el recuerdo más grato de aquellos a quienes verdaderamente puedo llamar mis amigos. Ansío poder volver un día iya hombre libre!"

Desde Durango, Manaut se desplazaba en cortas excursiones a diferentes puntos de Bizkaia, que recogía, entre prosa y poesías, en su diario. De su paso por Urdaibai, reproducimos los textos que le inspiraron el puerto y mar de Bermeo.

Bermeo

El Cantábrico

"Esta tarde de Abril, el Mar Cantábrico, el fiero mar de las galernas parece emular al "Mare Nostrum". Tan añil y quieto está.

Junto al borde de un acantilado altísimo, a cuyos pies rompen las olas blandamente, con sordo rumor, contemplo vasta extensión de mar, cual un desierto azul; superficie rizada, uniforme, sin una vela ni navío alguno. Calma y luz.

A un lado, un muro argentado de piedra avanza; luego un gran islote rocoso, lizo, desnudo, solitario; y los entrantes y oquedades de la costa que se dibujan en el mar por un festón blanco; hasta perderse al otro extremo, en el cabo Machichaco. En el centro: el puerto. Las espumas de niveo blanco juegan, dibujando primorosos encajes, entre los arrecifes, cuyas piedras, doradas por el sol, emergen aquí y allá sobre el azul. Grandes gaviotas planean sobre mi cabeza; otras descienden y se posan sobre los escollos."

El Puerto de Bermeo

"Inmensas oleadas de redes cobrizas puestas a secar sobre las piedras de los muelles. -Mallas primorosamente tejidas con un ribete de corchos alineados-. Los pescadores, con blusa y pantalón azul, fuertes, de curtido y tostado rostro, con sus rasgos acusados, viriles, las tienden o recogen, otros charlan al sol. Muchachas pescadoras, elegantes cariátides, sostienen sobre su cabeza una torre de cestos y marchan por el muelle con gracia y gallardía o remiendan las redes. Y en el agua densa de residuos, grasas y esencia, la luz se quiebra en irisaciones; al mismo tiempo que refleja las casas, cuyas fachadas se elevan en semicírculo sobre el puerto; casas policromas con vastos miradores, torres de iglesias y el cielo, también azul esta tarde.

En el puerto los vapores de pesca con sus proas y chimeneas pintados con vivos colores. Unos anclados, otros que se mueven en un dédalo de embarcaciones.

Es Domingo y no han salido a la mar los pescadores.

Errigoiti

los encantos de la atalaya de Urdaibai

Los municipios del interior de Urdaibai, han sido tradicionalmente los grandes desconocidos en una comarca que ha tenido sus grandes polos de atracción en sus localidades costeras.

Como destacada representante de este exclusivo club de campo, montaña y grandes panorámicas, Errigoiti, extiende sus barrios y caseríos sobre las colinas y laderas que se alzan entre Urdaibai y Uribe-Costa. Elexalde, Olabarri, Uria (La Villa), Metxika, Madalen, Zabala, Bizkaigana..., son algunos de los núcleos rurales que componen esta antigua villa, fundada en 1376 a partir de la anteiglesia de Santa María de Idibalzaga.

Errigoiti une a sus magníficos paisajes locales de praderas y bosques, panorámicas privilegiadas y un cautivador patrimonio histórico. Recorrer sus barrios caminando plácidamente, practicar senderismo entre su campiña y las cimas de Arrillas, Arriaga, Matzaga o Bizkaigana, centinelas de Urdaibai, o visitar sus rincones y miradores en bicicleta o automóvil, son opciones ideales para pasar una fantástica jornada.

Elexalde, centro espiritual y origen de la Villa de Errigoiti se dibuja en una amplia pradera, presidida por la armoniosa silueta del humilladero de San Antonio, en el que cantería, viguería y reja se conju-

ran para crear esta bella ermita, de sello barroco. En el otro extremo de la campa, la potente mole de la Iglesia de Santa María de Idibalzaga, invita al paseante con el imán de su sugerente pórtico, en el que el tiempo se detiene, atrapado en su silencio de piedra. En la iglesia, una obra a caballo entre los siglos XVI y XIX, destacan su bella portada manierista, los cuatro paneles policromados del primitivo retablo del siglo XVII y la capilla del Cuerpo Santo, que separa de la nave una magnífica reja. Esta capilla guarda un cadáver incorrupto al que se atribuyen virtudes sanadoras.

Completan y adornan este precioso espacio, salpicado de viejos ejemplares de roble y encina, los edificios de las casas curales de distintas jerarquías.



Humilladero de San Antonio, Elexalde.



Ermita de San Lorenzo, Sallobente

El barrio de La Villa, sede del Ayuntamiento, es el centro administrativo y la zona más poblada de Errigoiti. Un buen lugar desde el que iniciar excursiones hasta Madalen, Zabala, Bizkaigana o Metxika y para tomarse un respiro en el bar de la plaza.

Los caminos desde Madalen hasta Metxika, son ideales para largos paseos por una campiña serena entre bonitos caseríos. Ya en la ruta hacia Bizkaigana, nos sale al paso Sallobente, donde la ermita de San Lorenzo, el probadero, las antiguas escuelas, hoy reconvertidas en un agradable albergue y el viejo robledal trasmochu, impregnan el ambiente con el encanto y el sabor rural de otros tiempos.

En Bizkaigana, como su nombre ya nos anuncia, Errigoiti se alza sobre Bizkaia con una imponente panorámica sobre la que deslizar la mirada, desde la ermita de Santa Cruz, por todo Mungialdea hasta la costa. Esta bella cima, equipada con algunas mesas y bancos, abierta y luminosa, es un acogedor parque con vistas inigualables.

Bizkargi, otro de los referentes del senderismo en la zona, es un monte con una gran carga histórica, que durante la contienda del 37, en la defensa de Bizkaia, fue escenario de sangrientas batallas. En recuerdo y homenaje a los caídos, hay un monumento en su cúspide. Preside la cima la ermita dedicada a la Santa Cruz.

Para complementar la visita y sacar partido a nuestra estancia en este entorno rural de calidad, Errigoiti, dispone de atractivos alojamientos, dos locales de hostelería y establecimientos de venta directa de excelentes productos locales.

En definitiva, visitar Errigoiti es un plan diferente, en un entorno tranquilo de Urdaibai, para huir de prisas y aglomeraciones, y disfrutar de un patrimonio natural y cultural de altura en todas las épocas del año.

UM

RAFA Sardina

UN BERMEOTARRA EN LOS ANGELES

Ingeniero de grabación, de mezcla y productor musical natural de Bermeo y con base en Los Ángeles, es ganador de 5 premios Grammy®, y 13 Latin Grammy®.

Ha trabajado con artistas de renombre mundial: desde Lady Gaga, Madonna, Michael Jackson, Stevie Wonder, Rolling Stones... Red Hot Chili Peppers, Beyonce, Natalie Cole... sin olvidar grupos vascos como, Ken 7, Esne Bel-tza u Oskorri,

También fue ingeniero musical en los legendarios Ocean Way Recording Studios en Hollywood y Record One Studios en Los Ángeles.

Con 20 años se fue a hacer las Américas y ahora es uno de los productores musicales más conocidos de Los Ángeles.

En la actualidad, Rafa Sardina, es el presidente del ala de Productores e Ingenieros de los Grammy, Fideicomisario de los Latin Grammy's y vicepresidente y Miembro Fundador del Círculo de Productores e Ingenieros (CPI) de América Latina, Brasil, España y Portugal.

La llave de una canción es buscar su lado fuerte, lo que le puede dar alas



Rafa Sardina en su estudio de Los Angeles **Fotografía:** rafasardina.com

RAFA SARDINA

Ingeniero de grabación y productor musical

¿Ha influido en su carrera el carácter alegre y musical de su pueblo natal, Bermeo?

Absolutamente. ¡Siempre influye tu entorno más cercano! Y de hecho es el que más te marca para el resto de tu vida. He de decir que mis años de adolescencia en Bermeo hicieron mucha mella porque me dieron la oportunidad de ser parte de un grupo de amigos que sentían la misma obsesión por la música.

¿Cuál fue su primer contacto con la música?

Quizá el tocar la guitarra a temprana edad y estar siempre alrededor de las clases de piano de mi hermana.

¿Qué le llevó a meterse en esta profesión?

Fue el descubrimiento de que existía un lado artístico, pero también un lado técnico que iba de la mano. Básicamente el descubrimiento de la producción musical.

Con solo 20 años decidió irse a hacer las Américas ¿ fue la clave para el desarrollo de su carrera profesional? ¿Cómo fue ese cambio? ¿Lo hizo sólo o con su familia?

Lo hice tras ya haber experimentado en la industria, al principio de forma *amateur*, y luego ya profesionalmente yendo de gira y trabajando en estudios de grabación locales. He de mencionar que fue la primera vez que experimenté, sin darme cuenta, la importancia del "mentorship" y conocí un promotor y manager, Jose Ángel Serrano, que me otorgó responsabilidades muy por encima de mi experiencia e impulsó mi confianza y mi carrera.

El trabajar en el mundo en vivo me enriqueció mucho más de lo que uno se puede imaginar... ayuda a forjar no solo técnicas y conocimiento sino también a uno como persona. Aprendes a manejar relaciones personales y artísticas. El cambio lo hice solo, pero con un gran apoyo de mi familia. Tenía claro que iba a por todas, lo mío era absoluta obsesión con la

>>>

música, la producción, el lado técnico.. no pensaba en otra cosa.

¿En qué consiste exactamente la producción musical?

Consiste en ayudar al artista en elegir repertorio, en elegir las canciones que van a ir en el disco, ayudarle incluso en el proceso de composición, a dar estructura a una canción, la forma y la letra de una canción. Y luego está el aspecto técnico, cómo quieres que suene esa canción, como quieres que se represente, un estilo más country, algo más pop, rock, folk..y todo tiene que ir en consonancia y concordancia con la personalidad del artista y la personalidad de la canción.

La conexión con el artista, entonces, es fundamental

El productor es el único aliado del artista en el estudio, porque es quien está intentando defender los intereses del producto, pero también los intereses personales del artista como persona. A veces incluso lo que ocurre es que el artista defiende más ciertos intereses específicos, porque es una operación comercial, hay mucho detrás, no solo la comodidad del artista. Hay que tener en cuenta también a la discográfica, el manager..hoy en día los artistas son muy dependientes de las giras, no solo son los manager, son los promotores de las giras que tienen un gran poder con los artistas.

¿Qué capacidad tiene un productor para convertir una canción, a priori "común", en un éxito?

A veces es buscar la llave de una canción, buscar su lado fuerte, lo que le puede dar alas. A veces una canción puede ser fantástica con un artista pero un desastre con otro. Cada caso es diferente, incluso en un mismo disco de un artista, a veces las canciones son completamente diferentes, la técnica que usas para buscar resultados es completamente diferente. Ahora por ejemplo he terminado un disco de rock con Alice Cooper y hemos tenido muchas colaboraciones.. Hay tres canciones completamente diferentes, una de ellas country.

¿Las colaboraciones entre artistas es algo que está de moda?

Es una técnica que salió del marketing, no salió de una necesidad pura. De he-

cho, conozco muchos artistas que no lo ven con buenos ojos, no son colaborativos, no está en su naturaleza. No se les da bien colaborar porque no es un buen reflejo de su forma de expresión.

¿Cómo se vive el salto desde que empezó como técnico de sonido de Oskorri, hasta producir a Lady Gaga, trabajar con Michael Jackson, Beyonce o los Rolling Stones?

Al principio trabajé como asistente de la mano de grandes profesionales locales como Jean Phocas y otros y luego como técnico, pero lo más importante es saber cuál es tu lugar y desarrollar tu estilo y carácter. Es lo mismo trabajar con un artista desconocido como trabajar con uno consolidado como Lady Gaga o Michael Jackson. La única diferencia son las exigencias hacia uno y la presión por lograr éxitos, pero a fin de cuentas siempre aspiras al máximo logro artístico posible.

¿Cuál diría que es su mejor cualidad en lo profesional?

La empatía por el arte de otra gente.. y la capacidad de interiorizar su propuesta artística y convertirme en un colaborador incondicional.

¿Qué le mantiene unido a su pueblo natal? (Familia, amigos, recuerdos...)

Todo eso, y un amor natural por la tierra de donde vengo. Todo lo que has vivido te representa y es parte de ti.

Ha trabajado con grandes estrellas ¿ha vivido en primera persona sus excentricidades o son más normales de lo que podemos pensar?

Hay de todo, pero en realidad son más aceptables de lo que nos imaginamos.. no porque sean normales, sino porque creo que el mundo en general no es tan normal como nos imaginamos. Todo el mundo tiene historias y vivencias increíbles.

Tenía claro que iba a por todas, lo mío era absoluta obsesión con la música



En su última visita (Octubre 2023), en el puerto de Bermeo.

¿Qué le mantiene con los pies en la tierra?

El saber que lo que hago sigue siendo mi pasión y realmente pagaría por hacerlo. Es ante todo un estilo de vida.

¿Qué supone ganar un Grammy®?

Es una confirmación de que lo que haces le importa a alguien, que te premien tus colegas del gremio por tu contribución

musical provoca un subidón de energía importante. Pero es tan importante estar nominado como ganar.. es importante estar ahí todos los años con proyectos que te importan.

El productor es el único aliado del artista en el estudio, es quien está intentando defender los intereses del producto, y también los intereses personales del artista

En 2022 recibió el reconocimiento de su pueblo con el Hegaluze Saria ¿lo tiene puesto junto a sus 18 Grammy®? ¿Qué lugar ocupa en su corazón?

Sí, está ahí mismo, junto a mis otros logros de mi carrera. ¡Fue uno de los momentos que más ilusión me hizo!

¿Cómo ve el futuro del sector musical?

Lo veo muy positivamente. El sector sigue creciendo. La democratización del proceso de producción musical con pocos medios ha generado una nueva ola de propuestas que antes no existían. Mi única puntualización es que debemos seguir luchando porque los creadores sean compensados correctamente, con lo que se merecen. Es una de las áreas de trabajo de los Grammy® y Latin Grammy®, y con las cuales colaboro constantemente.

>>>



Con Ed Sheeran, uno de los artistas con los que ha trabajado.
Fotografía:rafasardina.com

Es lo mismo trabajar con un artista desconocido, como trabajar con Lady Gaga o Michael Jackson

¿Cuál es su próximo reto?

Tengo varios proyectos. Uno de ellos es un proyecto educativo. Estoy abriendo una institución educativa aunada a un complejo de siete estudios de grabación en Los Ángeles en asociación a *Abbey Road Studios* (Londres). Es un proyecto muy bonito y ambicioso porque me permite embarcarme

en una nueva fase para pasar mi conocimiento y el de otros colegas cercanos de la industria a nuevas generaciones y dejar un auténtico legado. Llevo 15 años haciendo master clases, colaborando con centros educativos por todo el mundo, conferencias... Es una manera de dejar

como legado una filosofía de la antigua escuela. Aunque yo me muevo en todos los ámbitos, desde rap, hip hop, el nuevo disco de Ana Tijoux, toco todos los géneros, en la vieja escuela hay algo filosófico a la hora de afrontar una canción. Con las nuevas generaciones va todo rápido, y

lo hacen todo de oído, no han aprendido nada, y no hablo de libros, hablo de mentores.

¿Y los otros proyectos?

Sí, Tengo en marcha un proyecto de manufactura de fabricación de equipos de audio profesional. Soy productor e ingeniero de sonido y mezcla. Abriremos un ala de producción e ingeniería para cine, TV y videogames. Mi socio es Alan Meyerson, el productor e ingeniero de Hans Zimmer desde su primera producción, un *number one* en el mundo del cine y *video-games*. Y otro proyecto completamente diferente viene de mi pasión por el vino y por mi tierra, es una bodega de txakoli.

¿Puede contar algo más del proyecto de la bodega?

Es un tema en el que me he movido desde hace años pero ahora por fin tengo mi proyecto personal, y muy bien apadrinado. Es una bodega que lleva produciendo 15 años, no es un proyecto que viene de cero, y tengo el apadrinamiento de los enólogos Oxe Bastegieta y Guillermo Iturriondobeitia, dos auténticos genios. Me apasiona el mundo del vino y esperamos hacer cosas muy especiales, sumando valor al legado vinícola de Euskadi. Los viñedos están en Orozko porque allí surgió la oportunidad, pero estamos abiertos a su expansión a otras zonas. Cada vez que he estado aquí, en Bermeo, he visitado bodegas, me he involucrado en el tema. De hecho, he producido un documental sobre Rioja Alavesa, sobre jóvenes productores de vino, que es la nueva gran tendencia, y lo mismo está ocurriendo con el txakoli, porque si no se iba a perder...

¿Cada cuánto tiempo visita Bermeo?

Intento visitarlo regularmente, todos los años, aunque sea solo unos pocos días.

¿Con qué artista le gustaría trabajar?

Son demasiados... Aún me queda mucho por hacer... ¿alguno de los que se me ha resistido? Sting, Peter Gabriel... y muchísimos nuevos artistas...

¿Qué música escucha fuera del trabajo?

Toda, porque realmente siempre estoy en una búsqueda de nuevas emociones y sorpresas.

¿Le gustaría regresar a vivir a Bermeo?
Eventualmente ocurrirá que pase más tiempo en Bermeo.

¿Hay algún sonido fetiche que no puede fallar en sus producciones?

No realmente, de hecho pienso que se crea mejor cuando se desliga de sus fetiches y abre la mente a lo que venga, y como venga...

¿Cómo es, desde dentro, el mundo de la música?

Es un entorno de colegas, amigos, y como ya he mencionado, un *lifestyle*, un estilo de vida. Nos cruzamos todos los días en estudios, shows, eventos... y somos familia.

¿Es un mundo con muchos egos?

Debe haber egos, la creación requiere de un nivel de ego importante, pero hay que diferenciar entre un ego "bueno" que te empuja a ser el mejor y diferenciarte y el ego destructivo y negativo.

¿Cómo afronta los nuevos proyectos?

¡Con la mente muy, muy abierta!

¿Qué le diría a un músico que quiere lanzar su carrera y poder vivir de la música?

Que entienda que es una apuesta a largo

plazo, no es un sprint de 50 metros sino un maratón de 50 kilómetros. La constancia y obsesión por el arte de hacer música tiene resultados.

¿Promociona su tierra entre tus compañeros y compañeras?

Soy el promotor número 1. De hecho muchos colegas de USA lo han visitado ya.

¿Puede adelantarnos en qué proyectos musicales está trabajando ahora?

Estoy produciendo muchas cosas nuevas con artistas consolidados y nuevos artista... Linda Ronstadt, Selena Gomez, Ana Tijoux, Monsieur Perine, Guaynaa, Rocky Dawuni, Enrique Bunbury, Alice Cooper, Esne Beltza, John Legend, Royal Philharmonic Orchestra, y nombres nuevos como Montana (de Bilbo), Maxi Martinez, Giovana Taboada... Y muchos más. **UM**

Debemos seguir luchando porque los creadores sean compensados correctamente, con lo que se merecen



Con uno de sus 18 Grammys. Fotografía:rafasardina.com



Ermita Sagrado Corazón de Jesús, Laida (Ibarrangelu)

La ermita del Sagrado Corazón de Jesús, de Laida, cercana a alcanzar 100 años en activo, guarda en su sencillez un valor histórico y patrimonial, como testigo de la devoción, creencias y alto grado de sacralización que vivió Bizkaia. Abierta al público el 1 de abril de 1928, permanece inmutable a las oleadas de gente que en verano abarrota la playa,

En 1924 el arquitecto Anastasio de Arginzoniz, construyó la ermita de Laida (Ibarrangelu) por encargo del getxotarra Fernando Sainz de Inchaustegi*, devoto Conde de Alacha y Marqués del Real Socorro, quien quiso construirla en sus terrenos e incluso reunió el dinero para conseguir sacerdote, sin necesidad de pagar diezmos a la iglesia. Para ello

Desde su apertura al público en 1928 hasta hace pocos años se oficiaba misa los sábados y todos los domingos

Una ermita al nivel del mar

confió en un joven arquitecto de Busturia que obtuvo el título mientras trabajaba en el taller de Gaudí en la Sagrada Familia. Anastasio Arginzoniz fue arquitecto municipal de Deusto y muchas de sus obras forman parte del catálogo del Patrimonio Histórico Artístico de Bizkaia. Algunos de sus edificios se encuentran en el ensanche bilbaino, y en Urdaibai, además de la ermita de Laida, podemos encontrar muestras de su trabajo en Gautegiz Arteaga, Mundaka y Bermeo.

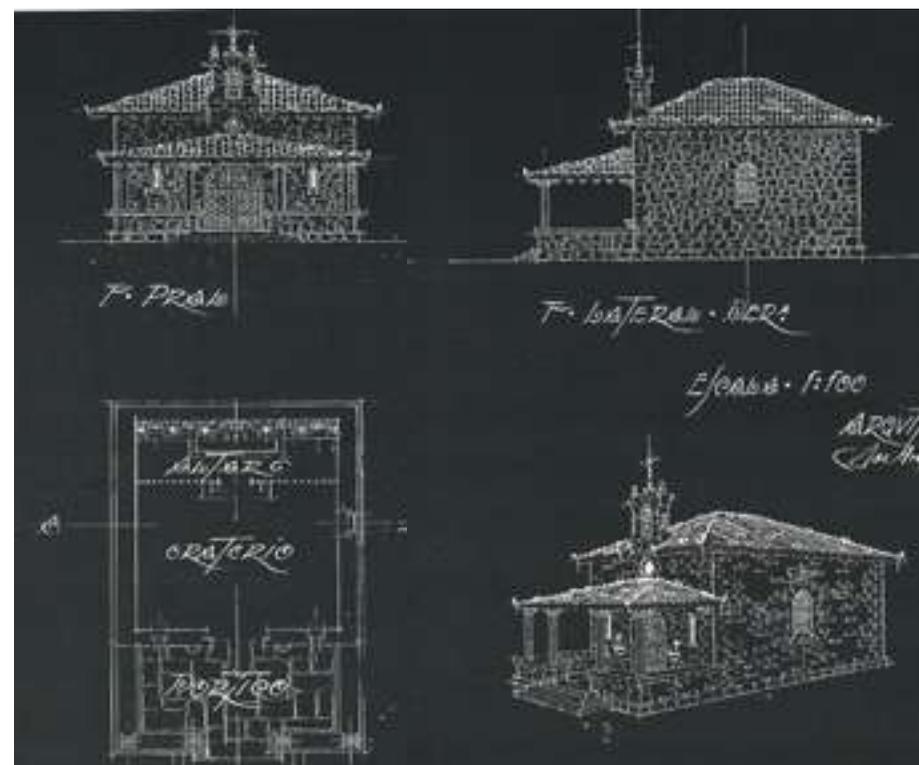
La ermita de Laida pertenece a la parroquia de Santa María Engracia o de la Gracia del barrio de Akorda, también en Ibarrangelu. Su origen no está unido a las creencias que originaron otras ermitas cristianas de Bizkaia erigidas para

desterrar a las lamias o como santuarios que guardan tesoros subterráneos en el caso de San Miguel de Ereñozar. Tampoco tiene que ver con la creencia de una supuesta visita que un santo realizara en vida, ni está ligada a la procedencia milagrosa de la imagen. Según los documentos históricos consultados la razón de su construcción, fue la devoción de su mecenas.

Desde su apertura al público el 1 de abril de 1928 hasta hace pocos años se oficiaba misa los sábados y todos los domingos. (Se dejó de officiar misa por la avanzada edad de Don Jesus, el cura de Kanala). Actualmente se celebra misa mayor, seguida de una romería, el 31 de julio, festividad de San Ignacio, patrón

de Laida. A esta fiesta se acercan vecinos y vecinas de todo Ibarrangelu y de otros pueblos como Gautegiz Arteaga, Sukarrieta o Busturia. Durante años fue típico el concurso de tortillas. Antiguamente también se celebrará la fiesta del Sagrado Corazón de Jesús el viernes de la semana siguiente a la festividad del Corpus.

Erigida a nivel del mar, orientada a la playa y junto a la casa Anakabena y al actual bar-restaurante Bizkaine, establecimiento municipal originariamente taberna y tienda para todo, destacan su construcción de planta rectangular, con cubierta a cuatro aguas y pórtico a los pies y la espadaña de piedra, con campana, rematada por cruz de hierro. La fachada de la ermita está encalada e incluso en las juntas del murete del acogedor pórtico destaca el color blanco. En su interior el pavimento es de baldosas y conserva imágenes del Santo Cristo, Sagrado Corazón de Jesús, San José, Virgen del Carmen, San Ignacio de Loyola y La Milagrosa. **UM**



Anastasio de Arginzoniz. 1924. Ermita de Don Fernando Sainz Inchaustegi. Laida-Ibarrangelua. Plano. Monografías de Pueblos de Bizkaia. Ibarrangelua y Elanchobe. Diputación Foral de Bizkaia.

*Fernando Sainz de Inchaustegi y García Moreno, nacido en Getxo el 28 de agosto de 1884. Fue sexto Conde de Alacha desde 1950, sexto Marqués del Real Socorro y del Real Cuerpo Colegiado de los Caballeros Hijosdalgo de la Nobleza de Madrid, de la Orden de Malta y Comendador con Placa de San Gregorio el Magno. Fernando casó en la basílica de Begoña el 17-X-1907 con María Isaac Dolores de Irala y Martínez de Villar. En 1915 vivían Fernando y su esposa en la calle Miramar de la anteiglesia de Getxo, junto al que sería su único hijo:

DROGUERIA AMUTIO

vocación comercial desde 1948



Javier Amutio a la izquierda y Antonio Amutio a la derecha con sus dependientas. **Fotografía:** Droguería Amutio

Decir "Amutio" en Gernika-Lumo es sinónimo de comercio de siempre, de encontrar lo que buscas, de cercanía y de retrotraerte al ayer con la mirada de hoy. Superviviente de los avatares del tiempo, la Droguería Amutio ha sabido conservar su esencia, con una trayectoria comercial que no truncan los grandes supermercados, ni la llegada del e-commerce.



Felicidad Izagirre, Javier Amutio y Ainara Amutio delante de su Droguería.

Antonio Amutio, el primero de una saga que ahora perpetúa Ainara Amutio, abrió un pequeño comercio antes de la guerra, en el lugar donde ahora está Foto Bonilla. Tras el bombardeo, como otros comerciantes de Gernika-Lumo, instaló con toldos un puesto en los arcos y en 1948 abrió la droguería en su actual ubicación. "Desde entonces estamos aquí", destaca Ainara. Antonio transmitió el gen comercial al resto de la familia, que presume orgullosa del saber hacer del *aitxi-txe*. "La prensa de la época ya ensalzaba las buenas semillas que vendía Amutio. Era un buen vendedor y elegante. A los comerciantes que llegaban a la tienda les decía que sin traje y corbata no entraban".

Bilbaino de nacimiento Antonio Amutio se casó con una arteaguesa y se instaló en Gernika-Lumo. Pronto su hijo Javier tomó el relevo, aprendió de su padre a tratar con la clientela, a dar con la solución y el producto que cada uno necesitaba. Javier encontró en su mujer Felicidad Izagirre a su mejor *partenaire* detrás del mostrador. "En aquella época lo normal era seguir con el negocio familiar y a mi madre, que era de un caserío de Larrabetzu, siempre le ha gustado estar de cara al público. Ella antes de estar en la tienda ya vendía los productos de su caserío", relata Ainara, en ella se conjugan ambos genes comerciales.

CONEXIÓN NEKAZARI

Estratégicamente ubicada junto a la plaza de Gernika-Lumo, la Droguería Amutio y el mundo *baserritarra* siempre han estado conectados. Los *baserritarrak* van a buscar las semillas a la Droguería Amutio, que incluso ha internacionalizado su mercado, "vendemos semillas autóctonas como Pimiento de Gernika, Pimiento de Ezpelet, Tomate de Aretxabaleta... a América, Asia, países de Europa...". Reconocen que, aunque los lunes de mercado viene gente de la comarca a comprar, cada vez son menos. "La gente mayor va dejando el trabajo de la huerta y al que va a la plaza a comprar los precios le parecen caros, porque los compara con los productos que

Su secreto, son la cercanía con el público y los consejos que ofrecen

compra en supermercados". Precisamente la llegada de los grandes supermercados fue una de las crisis que ha superado la Droguería Amutio, también la crisis de la COVID, "Estuve desde el primer minuto atendiendo a los clientes. A diferencia de los supermercados en época de pandemia, donde ibas, comprabas y volvías a casa, aquí hablábamos con las personas que se acercaban y les dábamos ánimo y consejos".

DEL JABÓN CHIMBO A CONSEJOS POR INSTAGRAM

Quien entra en la Droguería Amutio puede encontrar de todo, lejía, semillas, colonias incluso fulares o juguetes, pero aquí hay algunos productos estrella que triunfan entre la clientela de Gernika-Lumo y de la comarca. "El jabón Chimbo sigue siendo la estrella, también el desincrustante Rubí, que en Gernika-Lumo se usa mucho porque el agua tiene mucha cal. La gente también viene buscando el quitamanchas Flexene, que lleva más de cincuenta años en el mercado y quita de todo. Colonias también. Antes hacíamos nosotros las mezclas, usábamos aceite esencial puro y gustaba mucho. Y Varón Dandy vendíamos muchísimo", explica Felicidad Izagirre.



Javier Amutio de joven frente a la tienda.

La característica y el secreto de la Droguería Amutio, son la cercanía con el público y los consejos que ofrecen. "Les aconsejamos y siempre nos hemos preocupado por saber si el producto que le vendemos a un cliente le ha funcionado, tratamos de tener lo que la gente necesita y busca". Una curiosidad de este comercio de siempre es que además de dar buenos consejos, al comprar regalan pinzas para colgar ropa. "Siempre tenemos algún detalle con nuestros clientes. Antes regalábamos cerillas, pero ahora al no haber chapas en las casas cambiamos de detalle", explica Javier.

Tantos años detrás del mostrador les dejan miles de anécdotas a Javier y Felicidad, "antes vendíamos a granel sosa, carburo... a las dependientas que trabajaban en la tienda se les quemaban hasta las medias. Vendíamos Arseniato de Plomo para las huertas y una vez una clienta me pidió "Asesinato de Plomo"...otra me pidió una cosa para los vampiros... y al final deduje que era algo para las moscas...", recuerdan entre risas.

La Droguería Amutio, que conserva su esencia y personalidad también en su estética de tienda con solera, hoy también es activa en las redes sociales. Ainara Amutio, que cogió el testigo del negocio en 2018, vio que estar *on line* es otra forma de mostrarse al mundo. "Lo que hago en las redes sociales es utilizarlas como otro escaparate". **LUM**



Xixili GIMNASTIKA TALDEA

La gimnasia rítmica es una suerte de danza transformada en deporte de alto rendimiento. Su fuerza, agilidad, coordinación, flexibilidad y resistencia son tamizadas con ritmos, movimientos y el elegante porte de un ballet. Xixili Gimnastika Taldea lleva 30 años de liderazgo sobre el tapiz, en Busturialdea y fuera de nuestras fronteras.

El bermeotarra Andrés Uriondo fundó el club en 1993 con su mujer Begoña Usandizaga como presidenta. Desde entonces el club Xixili Gimnastika Taldea ha crecido a ritmo acompasado, emulando los movimientos suaves pero firmes de este deporte aparentemente delicado pero que requiere estar al 200% físicamente.

En los 30 años de trayectoria del club la figura de Andrés Uriondo ha estado siempre presente. "Fue presidente también de la Federación Vasca de Gimnasia durante muchos años. Su hija, Amaia Uriondo, empezó en la gimnasia rítmica en Donostia. Posiblemente ese fue su acercamiento e implicación con este deporte y lo que

le llevó a crear el club en Bermeo. Amaia obtuvo la medalla de plata en conjuntos, con la selección, en el Campeonato del Mundo de París en 1994. Según cuenta su hija, su padre no quería ni que ella hiciera gimnasia rítmica en un principio, pero después fue él el que creó y dinamizó el club Xixili", explica Itziar Sáez de Okariz, actual presidente del Club Xixili. Junto a Andrés otro nombre fue clave en la evolución del club, la entrenadora Macarena Milla. "Maca fue la primera entrenadora que estaba con Andrés, era como una hija para él. Murió muy jovencita, con 46 años. Las niñas del club cuando murió lo pasaron muy mal. Para las crías Maca lo era todo. Era la entrenadora que llevaba todo el club. Marcó mucho. Ahora todos los años

se hace en Gernika-Lumo el Torneo de Macarena. Este año será el décimo torneo y lo haremos en febrero".

La maquinaria de club funciona con una red en constante comunicación, entre entrenadoras, Junta, padres, madres y gimnastas. "Tras la muerte de Andrés Uriondo, en el 2018 los padres y madres de las gimnastas asumimos la Junta Directiva. Paula Barceló Cervera es la entrenadora responsable, y junto a las monitoras del club, que son también gimnastas de Xixili, a principio de temporada deciden cómo distribuir las clases en las distintas categorías. En cuanto a la Junta, somos 9 miembros, y somos padres y madres de las gimnastas del club".

30 años de ilusión, constancia y pasión

Xixili Gimnastika Talde con sede en Bermeo, desde su fundación, y en Gernika-Lumo, desde 1999, cuenta con distintos niveles y categorías. Las más pequeñas, las prebenjamines empiezan con 4 años. A partir de benjamines, con 8 años ya empiezan a competir. "Se intenta que hagan grupos, para que aprendan a trabajar en equipo y la coordinación. En escolar intentamos que todos participen. Es muy democrático esto en el club. En esta maquinaria lo que intentamos es que la base, que son las pequeñas estén bien cuidadas. Hay que mimarlas. Es la base lo que viene para arriba".

Xixili apuesta porque los chicos se acerquen a la gimnasia rítmica sin prejuicios

A lo largo de estos 30 años han sido muchas las gimnastas, tanto entrenadoras como alumnas, que han pasado por el club. Se puede hablar de cantidad, en la actualidad tienen alrededor de 150 gimnastas, y de calidad, con nombres pro-

pios que han obtenido grandes logros. "La pandemia hizo daño, antes de la pandemia teníamos más de 200 gimnastas, pero ahora poco a poco va para arriba. Campeonas de España hemos tenido a Alejandra Ispizua, que es de Bermeo. Sirats Barandiaran de Gernika, Maria Fernandez de Mundaka...estaban las primeras en nacional y de Euskadi. Ahora tenemos a Naia Arrazua de Gernika-Lumo, campeona de España juvenil base individual, Garazi Asla, Idoia Hormaetxea, Maialen Abaroa, Ane Axpe...a esta última la selección española la ha ojeado y le ha hecho una prueba de captación de talentos", cuentan desde el club.

XIXILI, ES RÍTMICA Y VALORES

La implicación, compromiso, constancia y disciplina son valores intrínsecamente unidos a un deporte tan exigente como la gimnasia rítmica. En Xixili lo saben bien y es algo que desde el inicio se les traslada a las futuras gimnastas. "Siempre les inculcamos que es importante acudir a los entrenamientos, si estás en un grupo no puedes fallar. Tiene que haber un compromiso y eso requiere una implicación de los padres y madres también. Yo creo que la

gimnasia les servirá algo en la vida. Les viene muy bien a las niñas para socializar, es compañerismo...y a la hora de estudiar aprenden a aprovechar el tiempo", explica Itziar Sáez de Okariz, presidenta del Club.

Desde la humildad que le otorga ser un club comarcal, Xixili Gimnastika Taldea "siempre ha estado con los clubs de arriba y compite con otros clubs más grandes. Xixili lleva el nombre de Urdaibai a todos los torneos donde participa. "¿Cómo se consigue? Con constancia. Está el trabajo de las entrenadoras y de las chavalas, que ahí siguen, que no sé que pasa que entran y no acaban de salir. La mayor es Oihane que ha hecho 27 años y como ella hay muchas que siguen. Además, las mayores para las pequeñas son una referencia. Por eso intentamos hacer los torneos en Bermeo y Gernika, para sacar la gimnasia a la calle. Para hacerlo visible".

Torneos, campus, competiciones... son muchas las iniciativas que el club ha puesto en marcha en toda su trayectoria, incluso en sus inicios se encargó de la gestión de las actividades deportivas como Aerobic, Aqua Gim y/o Pilates de los polideportivos de Bermeo y Gerni-

>>>



Naia Arrazua, gimnasta de Xixili con la cinta
Fotografía: Txebi Arriaga

ka-Lumo. "Las actividades que organizamos es para que se visualice la gimnasia y para que el club siga vivo, dinamizarlo. Que no solo sea entrenar. De hecho, estamos pensando en retomar el Campus de verano que hacíamos antes en julio".

LA GIMNASIA RÍTMICA MIRA AL FUTURO

Recientemente Xixili Gimnastika Taldea ha celebrado por todo lo alto su 25 Torneo Xixili, con la participación de clubs llegados de distintas provincias. El certamen incluyó un programa de actos paralelo que contó con una charla-coloquio sobre las "Mujeres en el deporte de élite", capitaneada por la olímpica Almudena Cid, y una master class del gimnasta leioaztarra Eneko Lanbea, Campeón de España hasta en tres ocasiones.

La presencia masculina en esta disciplina deportiva es precisamente un indicador de la evolución en positivo de la gimnasia rítmica. El propio Eneko Lanbea habló sobre esto en Bermeo: "El deporte no tiene género. Chicos y chicas pueden hacer fútbol e igualmente chicos y chicas pueden hacer gimnasia rítmica. Pero los problemas que nos encontramos son temas organizativos, tema federaciones... son ellas las que nos están poniendo barreras. Los chicos a nivel nacional y ahora ya a nivel internacional estamos mejorando, estamos cada vez con mejores logros, pero tenemos una barrera de cristal que no se puede superar".

Xixili Gimnastika Taldea apuesta porque los chicos se acerquen a la gimnasia rítmica sin prejuicios. "Queremos que entren chicos también, pero no se animan. Aunque ya hemos tenido algún chico en escolar. En el torneo hubo una representación importante de chicos, la Master Class de Eneko Lambea... Xixili ha hecho un apoyo importante a la gimnasia rítmica masculina. Les cuesta acercarse, hay que animarles". El futuro del club apuesta por abrir puertas, "que la gente se acerque a la gimnasia rítmica y le pierda el miedo", y seguir manteniendo vivo el club. **UM**



Almudena Cid en Bermeo el pasado 12 de octubre, en los actos enmarcados el XXVº Torneo de Xixili, con niñas del club.

EN UN *ti-ta* ALMUDENA CID

Ex gimnasta rítmica que compitió en la selección nacional. Participó en cuatro Juegos Olímpicos: Atlanta 1996, Sidney 2000, Atenas 2004 y Pekin 2008. Obtuvo el diploma en los dos últimos y es la única gimnasta rítmica que ha disputado cuatro finales olímpicas.

Más allá de la destreza, agilidad y flexibilidad, ¿cómo definiría la dimensión artística de la gimnasia rítmica?

La gimnasia rítmica va acompañada de la musicalidad y es una particularidad que no está presente en todos los deportes. Este aspecto hace que la práctica de este deporte sea tan completa, porque la activación del sistema nervioso es mayor aún.

¿Qué valor tienen para la gimnasia rítmica los clubes pequeños como Xixili?

Son estos pequeños clubes los que hacen que exista la rítmica en todos los niveles. Tienen el concepto "deporte por Salud" mucho más presente. Y al final el motivo por el que se destina dinero público al deporte es para tener una sociedad sana.

kulturklik

www.kulturklik.euskadi.eus

Agenda
kultural osoa,
klik batean

Toda la agenda
cultural,
en un klik

Tout l'agenda
culturel
juste à un klik

All the cultural
agenda
in a single klik



Euskadi, auzolana, bien común

EUSKO JAURLARITZA

GOBIERNO VASCO



KULTURA ETA HIZKUNTZA
POLITIKA SAILA

DEPARTAMENTO DE CULTURA
Y POLÍTICA LINGÜÍSTICA

Sukalki

tradición a fuego lento

El sukalki es uno de los nombres propios de nuestra cocina tradicional. A menudo basada en productos de temporada, en el caso de este guiso de carne su origen y éxito están en que puede consumirse en cualquier época del año.

Junto al bacalao al pilpil, al marmitako o la porrusalda, el sukalki es un guiso típico que comparten los pueblos de costa y los de interior, que podemos consumir como plato único por su poder calórico. En invierno nos ayuda a entonar el cuerpo en los días más fríos. En verano es protagonista de tantos y tantos concursos gastronómicos en nuestras fiestas locales. Uno de los de mayor arraigo es el *Sukalki Eguna* de Bermeo, tan popular que se celebra desde 1964. Una fiesta gastronómica en la que las cuadrillas del pueblo se reúnen

en la Atalaya bermeotarra y comparten la experiencia de guisar este plato, que para muchos es "religión". En Gernika-Lumo, el día de Andra Mari, es el día del sukalki. Cuadrillas y familias enteras toman las calles, desde la mañana, para cocinar y degustar en hermandad. En las fiestas populares de otros pueblos pequeños de Busturialdea, como Ajangiz o Sukarrieta, también es tradición. Como en todo, en los campeonatos gastronómicos también hay modas. "Antes se utilizaba más aguja, pero ahora sobre todo zancarrón, que queda más lucido. En cuanto al tamaño, los trozos de carne eran más pequeños, la patata también, y la verdura no hacía falta pasarla. Pero ahora de esta manera te echan a la primera. Los trozos de carne son bastante más grandes, como la patata y la salsa hay que pasarla" reconoce Fermín Iturbe, de Iturbe Anaiak, con una larga y premiada trayectoria como participante en concursos de sukalki.

El secreto está en utilizar buen género y coger el punto a todo, a la verdura, a la carne, a la patata...



Sukalki significa guisado o guiso y proviene de la palabra sukalde, que en euskera se traduce como cocina, cocinar, y que podríamos relacionar con "hecho en el fuego bajo". Existir en diversas recetas, en las que la carne más utilizada es el zancarrón, acompañado de patatas y verduras. En txokos y cuadrillas los secretos de un buen sukalki se guardan bajo cien llaves. Para Fermín, de Iturbe Anaiak, el secreto "está en utilizar buen género y coger el punto a todo, a la verdura, a la carne, a la patata...Yo primero pocho la cebolla, luego pongo la verdura, la carne, pimiento choricero y un punto de tomate, si es natural mejor, y al final la patata, es importante que no se rompa. También le pongo vino blanco". Este es un plato exquisito que cada vez se consume menos. "Ahora es difícil encontrar sukalki en el menú de un restaurante. Cada vez se cocina menos este plato. Yo en la carnicería preparo la carne para dos centros escolares de Gernika, trozitos pequeños de aguja y limpios, y luego lo guisan en los centros, y me han comentado que los niños y niñas lo comen encantados", añade Fermín Iturbe.

Gastronómicamente hablando el sukalki es un ragú de carne. Un guiso al que se le añade además de la carne, cebolla, zanahoria, patata, guisante, pimiento choricero y ajo, según la receta. Es importante el equilibrio entre la patata, la carne y la salsa. La patata debe quedar cocida y entera, sin que se deshaga en el guiso ni trabe la salsa, para ello lo mejor es freirlas previamente y terminar su cocción guiándolas en la salsa. **UM**

RECETA

Sukalki tradicional

INGREDIENTES

- Zancarrón o jarrete de ternera, 450 g
- Zanahorias
- Puerros
- Tomates
- Pimiento choricero
- Patatas
- Guisantes
- Aceite de oliva virgen extra
- Ajo, cebolla y sal

Ponemos la sartén al fuego, con aceite y el ajo. Una vez hecho, sacamos los ajos de la sartén, metemos la carne y añadimos sal.

Luego sacamos la carne y filtramos el aceite. Echar el aceite a la cazuela y añadir el puerro y las zanahorias añadiendo sal. La dejaremos estar removiendo de vez en cuando.

Después echamos el tomate y la pulpa del pimiento choricero y dejamos hacer diez minutos.

Añadir la carne con las verduras y echarle vino blanco. Añadir también caldo de carne o agua caliente. Tapamos la cazuela y cocinamos delicadamente, durante por lo menos 3 horas. Sacamos la carne de la cazuela y filtramos el caldo de verdura. Luego echamos el caldo y las patatas y freímos 3 minutos.

Para terminar, volvemos a introducir la carne y añadimos el caldo o agua caliente. Una vez apagado el fuego, con la cazuela cubierta, dejar reposar 10-15 minutos.



Preocupantes previsiones sobre el impacto del cambio climático

en la marisma de Urdaibai

Un proyecto piloto sobre los efectos del cambio climático en el estuario del Oka concluye que el ritmo de sedimentación no será suficiente para compensar el aumento del nivel del mar, lo que reducirá protección natural del estuario frente a la erosión e inundación.

Los sedimentos son vitales para las marismas, sin ellos las zonas costeras se vuelven más vulnerables a la erosión de las olas y las tormentas, lo que provoca un aumento de las inundaciones y la intrusión de agua salada. El informe *"Modelización piloto de los efectos del cambio climático en el estuario del Oka (Bizkaia) para la determinación de las medidas de adaptación a tomar en los estuarios vascos - OKAKLIMA"*, correspondiente a un estudio realizado por Azti y publicado por la sociedad pública Ihobe determina que el ritmo actual de sedimentación del estuario no será suficiente para compensar el aumento del nivel del mar.

El cambio climático es uno de los retos ambientales más urgentes a los que hay que hacer frente. El estudio busca ser un punto de partida a la hora de determinar las medidas de adaptación para aumentar la resiliencia de los estuarios ante el cambio climático. El punto de partida son las tasas del aumento del nivel del mar (ANM) que reflejan las proyecciones climáticas. Con esa referencia, los resultados del estudio concluyen que habrá un déficit de sedimento en el estuario que reduciría la protección natural del sistema frente a la erosión e inundación costera. Las marismas permanecerán más tiempo inundadas (hidroperiodo), provocando un desequilibrio que pudiera tener una implicación severa sobre la evolución y extensión de las especies presentes en las marismas del futuro. Según estos resultados, es fundamental el buen estado de las marismas para el

Habrá un déficit de sedimento en el estuario que reduciría la protección natural

equilibrio del estuario, y propone como medida preventiva una posible reapertura y restauración de las marismas que han sido ocupadas o cerradas en el pasado con diques y munas, lo que contribuiría a una mayor sedimentación.

El estudio ha simulado un episodio de reapertura de marismas similar al ocurrido tras la desocupación del estuario en la segunda mitad del siglo XX. Las tasas de sedimentación obtenidas en las marismas en regeneración serían mayores que en las marismas naturales, puesto que, según el estudio, los muros constriñen el estuario y frenan el desarrollo horizontal de las marismas que, unido a factores externos, como el aumento de temperatura, amplificarían el desequilibrio.



Desembocadura de Oka.



Marismas de Urdaibai.

Los escenarios considerados para analizar la respuesta del estuario al cambio climático se obtienen de los escenarios climáticos del sexto informe del IPCC (Grupo Intergubernamental de Expertos sobre el Cambio Climático), que se centra en dos horizontes temporales, horizonte 2050, y horizonte 2100. Las proyecciones del aumento del nivel del mar indican que, para el año 2100 en el peor de los escenarios estudiados, el aumento del nivel del mar será, aproximadamente, de 1 m y superior a 40 cm en el mejor de los escenarios. La diferencia entre el escenario actual y el peor escenario considerado es de 16 ha, y el estuario actual se inundaría más frecuentemente. Estos resultados se han obtenido con una novedosa metodología de análisis que se basa en métodos numéricos, un sistema que ha logrado parametrizar en el estuario de Oka el transporte litoral y mareal, y analizar la inundación del estuario para distintos escenarios climáticos.

Este estudio piloto ha tomado como referencia el estuario del Oka, porque, además de ser una zona de enorme valor natural, es un espacio sobre el que se han realizado multitud de estudios, por lo que existe mucha información técnica. Los resultados se podrán utilizar como referencia de las medidas de adaptación climática que se tengan que tomar en otros estuarios y en especial en los del País Vasco y se deberían enmarcar en un programa de seguimiento de los estuarios del País Vasco, para definir y monitorizar las medidas de adaptación al cambio climático y así evaluar y mejorar de forma continua su resiliencia.

El objetivo es impulsar un modelo socioeconómico que minimice la vulnerabilidad frente al cambio climático y que permita avanzar hacia una economía sostenible. Empezar acciones en este sentido es un objetivo alineado con la Estrategia Vasca frente al Cambio Climático con el horizonte puesto en 2050. **UM**

Un museo de referencia en la cultura del mar

Arrantzaleen Museoa de Bermeo celebra este año su 75 aniversario convertido en una referencia en la difusión de nuestra tradición marinera. En el marco de la conmemoración se han proyectado documentales, organizado exposiciones como la dedicada a Bermeo de la Edad Media, sesiones de gastro-bertsu y un ciclo de conferencias bajo el título *Gure ondarea ezagutzen: Arrantza atzo eta gaur*, que termina en diciembre y que trata de dar respuesta a las preguntas fundamentales de la actividad pesquera de Busturialdea desde la perspectiva del patrimonio inmaterial y la memoria oral. Una vez finalizado el ciclo de conferencias, se realizará una pequeña publicación para 2024. Desde que abrió sus puertas en 1948, en la Torre Ercilla, Arrantzaleen Museoa ha recogido, conservado y difundido el relato de las vidas de los pescadores, sus costumbres, gremios, embarcaciones y técnicas del oficio de la pesca, una actividad económica trascendental en la historia de Euskal Herria. Casi un millón de personas lo han visitado a lo largo de sus 75 años. **LUM**



U-BAI, una apuesta para fomentar un ecosistema emprendedor en Urdaibai

La iniciativa "U-BAI, Plan de desarrollo económico de Urdaibai" ha celebrado su evento anual de emprendimiento, con la presencia de más de 100 personas, entre empresas, personas emprendedoras, administración pública y centros educativos de Urdaibai. Dentro de U-BAI, la iniciativa Faktoria, busca ser un elemento inversor y transformador para la comarca, con la presencia de las 8 principales empresas de la comarca. También ha tomado impulso la iniciativa U-BAI Kids, con varios proyectos unidos a la cultura del emprendimiento. Uno de ellos es el duatlón interescolar, en el que los equipos, con la implicación de las empresas de U-BAI, tendrán que construir un vehículo híbrido, para tierra y mar. U-Bai es una apuesta a largo plazo para atraer y generar empresas que valoren el espacio, la Reserva de la Biosfera y potencien los valores empresariales más importantes de la comarca, como son la pesca y alimentación, el sector de la madera, así como la construcción, automoción y tecnología. **LUM**

Gernika, escaparate del mejor producto de la huerta

Un año más Gernika-Lumo ha celebrado a lo grande su feria agrícola del "Último Lunes de Octubre". Miles de personas de toda Euskal Herria se han acercado atraídos por el ambiente festivo de una de las principales citas del agro vasco, para disfrutar de un inmejorable ambiente y admirar los productos de la tierra y hacer la compra en los cientos de puestos que han tomado las calles. Alubias, hortalizas, quesos, miel, pan, pastel vasco, txakoli, y también puestos de flores, plantas, artesanía y maquinaria agrícola han sido los grandes protagonistas. Este año, varios de los alcaldes de Busturialdea que han tomado posesión de su cargo este año recibieron un recuerdo en el Ayuntamiento y reafirmaron su compromiso de seguir trabajando para "impulsar y fortalecer" el sector primario. En el clásico concurso de queso y su posterior subasta, la quesería Aizpea de Olabarri fue la ganadora del primer premio, con una puja más escasa de lo habitual, de 1000 euros, una cantidad que se dona a la Residencia Calzada de Gernika-Lumo. En octubre Gernika-Lumo es, sin duda, referencia y cita ineludible del sector primario agrícola y ganadero vascos. **LUM**

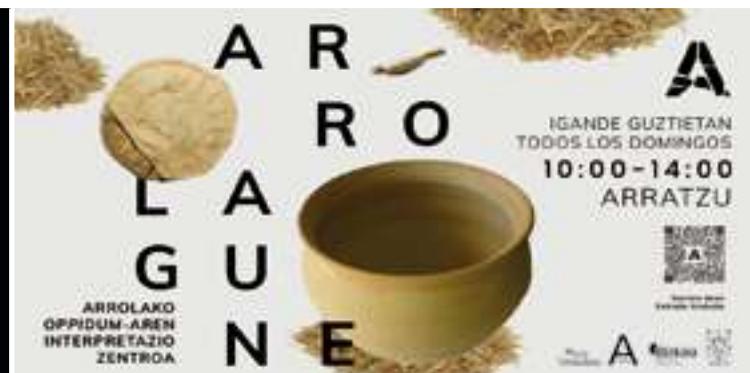


Nueva edición del exitoso torneo de cesta punta Winter Series

Con gran expectación ha comenzado la tercera edición del torneo Winter Series de Gernika 2023 – 2024. Desde el 30 de octubre hasta el día de la gran final, el 18 de febrero de 2024, se van a disputar 16 festivales en los que 8 parejas, divididas en 2 grupos, lucharán por estar en la final. Los partidos del Winter Series se van a disputar los lunes por la tarde, en el frontón Jai Alai de Gernika-Lumo, con dos excepciones, el 31 de diciembre, Nochevieja, y la final, en domingo y en horario de mañana. La tercera edición del Winter Series viene con la participación de 7 nuevos puntistas y va a suponer la despedida de Iñaki Osa Goikoetxea, que se retirará de la pelota profesional cuando finalice su participación. El torneo, que este año también será emitido por ETB2, se ha convertido en un fenómeno social. El icónico escenario del frontón Gernika Jai Alai, la belleza del deporte y el atractivo de la competición hacen que el ambiente de gala esté garantizado en cada cita. **LUM**



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





Goi-mailako
elikagaiak
Alimentos de
calidad superior

Animalien ongizatea sustatzen dugu Promovemos el bienestar animal

Eusko Labelen **ANIMALIEN ONGIZATEA** sustatzen dugu, bizi-baldintzak hobetuz eta gure produktuen kalitatea bermatuz.

En Eusko Label **promovemos el BIENESTAR ANIMAL**, mejorando sus condiciones de vida y garantizando la calidad de nuestros productos.

hazi

Euskadi, aspaina, berrocin

EUSKO ENBARKUNTZA GOBIERNO VASCO

euskolabel.hazi.eus



*Axola zaiguna
zaintzea,
zure esku,
gure esku.*



Bilbao Bizkaia Ur Partzuergoa
Consortio de Aguas Bilbao Bizkaia
www.consorciodeaguas.eus



BILBAO
BIZKAIA
be basque



@visitbiscay
visitbiscay.eus

