

URDAIBAI

10 años

2024
nº 38
.....

© MAGAZINE ONLINE



DESCUBRIENDO LOS TIBURONES

EN LA COSTA VASCA

| CAMINO DE SANTIAGO EN URDAIBAI,
SE HACE CAMINO AL ANDAR

| ELANTXOBE, VIGÍA DEL MAR

| ENTREVISTA, OLATZ SAITUA. PASO A PASO,
HASTA LOS GRANDES ESCENARIOS

| CONVENTO DE LOS FRANCISCANOS
DE FORUA, 1719-2024

| ALKATE MALLONA, UNA HISTORIA DE
ENTREGA Y SACRIFICIO POR SUS IDEALES

| AQUÍ SE DICE "MOJOJÓN"



kutxabank

Udan
dena da
posible.

3.000€
EDO GEHIAGO:
ITN: %6,99
UTB: %7,22*

10.000€
EDO GEHIAGO:
ITN: %5,99
UTB: %6,16*

25.000€
EDO GEHIAGO:
ITN: %4,99
UTB: %5,11*

**ON
LINE
MAILEGUA**

%0ko IREKIERA KOMISIOA.

2024ko IRAILAREN 30era ARTEKO KONTRATAZIOETARAKO KANPAINAREN BALDINTZAK. INFORMA ZAITEZ KUTXABANK.ES WEBGUNEAN.

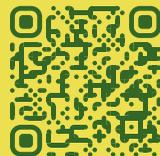
• 3.000 €tik GORAKO ZENBATEKOAN, 9.999 €ra ARTE, ITN: %6,99, UTB: %7,22. FRANTZIAKO AMORTIZAZIO SISTEMA. IREKIERA KOMISIOA: %0. ADIBIDEZ, 3.000 € ETA 36 HILABETERA BITARTEKO MAILEGURAKO. HILEKO KUOTAK: 92,62€ (AZKEN KUOTA: 92,55€). INTERESAK: 334,25€. KOSTUA, GUZTIRA: 334,25€.
ZOR DEN ZENBATEKOA, GUZTIRA: 3.334,25 €.

• 10.000 €tik GORAKO ZENBATEKOAN, 24.999€ra ARTE, ITN: %5,99, UTB: %6,16. FRANTZIAKO AMORTIZAZIO SISTEMA. IREKIERA KOMISIOA: %0. ADIBIDEZ, 10.000 € ETA 72 HILABETERA BITARTEKO MAILEGU BATERAKO. HILEKO KUOTAK: 165,68€ (AZKEN KUOTA 165,85€). INTERESAK: 1.929,13€. KOSTUA, GUZTIRA: 1.929,13€.
ZOR DEN ZENBATEKOA, GUZTIRA: 11.929,13€.

• 25.000 € EDO GEHIAGORAKO, ITN: %4,99, UTB: %5,11. FRANTZIAKO AMORTIZAZIO SISTEMA. IREKIERA KOMISIOA: %0. ADIBIDEZ, 25.000 €

ETA 84 HILABETERA BITARTEKO MAILEGU BATERAKO. HILEKO KUOTAK: 353,23 € (AZKEN KUOTA 353,25 €). INTERESAK: 4.671,34€. KOSTUA, GUZTIRA: 4.671,34€.
ZORDUNDUTAKO ZENBATEKOA, GUZTIRA: 29.671,34€.

UTB ALDATU EGITEN DA, ZENBATEKOAREN ARABERA INTERES TASA DESBERDINAK DAUDELAKO. KONTSUMORAKO MAILEGUAK ONLINE KONTRATATZEKO ESKAINTZA, MAILEGUA AURRETIK EMANDA DAUKATEN ETA 2024/09/30era ARTE EGINGO DUTEN BEZEROENTZAT BALIAGARRIA. ONLINE ESKATU DAITEKEEN GEHIENEN KUOTAK: 60.000 €. EPEAK: 6 HILABETETIK 84 HILABETERA. ERAKUNDE MAILEGU EMAILEAREN ONESPENA ETA ALDEKO AZTERKETA BEHARREZKOAK IZANGO DIRA. KANPOAN GERATZEN DIRA KONTSUMORAKO EZ DIREN MAILEGUAK ETA BERFINANTZAKETAK.



Espainiako Bankuak gainbegiraturako erakundea. Erakunde mailegu-emailea: **Kutxabank SA**, Kale Nagusia 30-32, 48009 Bilbo. IFZ: A95653077. Bizkaiko Merkataritza Erregistroan inskribatuta. 5226 Liburukia, 0 Liburua, BI-58729 Orri, 1. Folioa, 1. Inskripzioa.

INFORMACIÓN Y DEBATE

El debate fomenta un pensamiento crítico, permite entender diversas perspectivas y es valioso para la educación. Para que un debate sea constructivo y enriquecedor es esencial que esté fundamentado en una información fiable. Proporcionar información y no verter interpretaciones es un reto al que hacemos frente en cada número de Urdaibai Magazine.

Nuestro objetivo es acercar al público temas que se perciben como una inquietud en nuestra comunidad y, sobre todo, dar visibilidad a valores de nuestro entorno, con una visión que trasciende el momento. No somos un medio de comunicación diario, por tanto, tratamos de captar la esencia de los temas y abordarlos con una perspectiva perdurable y significativa.

La preocupación por la audiencia está latente al decidir qué temas incluir en cada número, pero no en el sentido de que pueda desenfocar la línea editorial, sino en el sentido de llegar a un público diverso con una revista divulgativa interesante, que contribuya a formar una comunidad informada y participativa.

La participación e interacción sociocultural y la capacidad y oportunidad de expresar las opiniones y preocupaciones es vital para la convivencia y el desarrollo de la democracia local. Ojalá que con Urdaibai Magazine contribuyamos un poco a ello.

INDICE



04



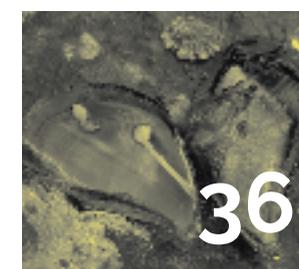
16



20



28



36



32



EDITA

NUEVA EUROPA S.L
Carlos Gangoit, 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 fotografía de la portada es de Isaias Cruz (Mako Pako).

FECHA DE PUBLICACIÓN: 30.07 .2024



- 04 ERREPORTAJEA. Camino de Santiago en Urdaibai
- 10 DANONARTEAN.
- 16 VISIT URDAIBAI. Elantxobe
- 20 ALKARRIZKETA. Olatz Saitua. Cantante lírica
- 26 LEKUKO. Convento de los Franciscanos de Forua
- 28 KALERIK KALE. Alkate Mallona
- 32 ZIENTZIAN. Tiburones en la costa vasca
- 36 SALTSA PORRU. Mojojones
- 40 BERDEAN. El poder de la reforestación
- 44 LABUR LABUR.



Camino de Santiago en Urdaibai

Se hace camino al andar...

Ser parte del "Camino" para Busturialdea-Urdaibai es caminar por su historia. Somos uno de los eslabones en el itinerario cultural europeo por excelencia y aportamos riqueza a quienes deciden atravesar Euskadi para llegar a Santiago. Las etapas 5 y 6 del llamado "Camino de la Costa" pasan por nuestra comarca, una oportunidad única de conocernos para quienes recorren este milenar trazo.

Se han dado muchos pasos desde que Alfonso II de Asturias, El Casto, en el siglo IX, y más tarde, el obispo Godelasco de Puy, se iniciasen como el primer peregrino de la historia a Santiago de Compostela y el peregrino más celebre del siglo X, respectivamente. Tras ellos miles de caminantes se afanan por alcanzar la misma meta, para algunos, espiritual y para otros, física y lúdica. De hecho, doscientos años después de aquellos primeros pasos (S. XII), aproximadamente, en 1140, se redactó el *Codex Calixtinus* escrito por distintos autores. Al monje benedictino *Aymeric Picaud*, se le atribuye la autoría del libro V, la Guía del Peregrino del Camino de Santiago. *Picaud*, como secretario del papa Calixto, realizó las tres grandes peregrinaciones de la cristiandad medieval: Compostela, Roma y Jerusalén. En su segundo viaje a Compostela elaboró una guía en la que plasmó lo que podía encontrarse a lo largo de la ruta, santuarios, reliquias, costumbres, tradiciones, la descripción de los habitantes de los territorios por donde pasaba el trazado y hasta un pequeño diccionario de expresiones en euskera y sus equivalentes en latín. Gracias a este relato sabemos que Euskadi forma parte del "Camino" desde sus orígenes.

La historia del Camino se inicia en el siglo IX, cuando Pelayo, un pastor, encontró el cuerpo del apóstol (año 823)

EL ORIGEN

En esa primera "Guía del peregrino" se asegura que es Santiago el hijo de Zebedeo (el apóstol Santiago el Mayor) quien está enterrado en Compostela, y de cuyo sepulcro *"emanaban divinos aromas y se alumbraba con luminarias celestiales"*. Es ahí, donde nace la leyenda y costumbre de peregrinar hasta el mausoleo dedicado al apóstol.

La historia del Camino de Santiago se inicia en la Edad Media, el siglo IX, cuando Pelayo, un pastor, encontró el cuerpo del apóstol (año 823). Al parecer el descubrimiento fue fruto de un milagro, porque el pastor fue al lugar concreto guiado por unos destellos en el cielo. El rey Alfonso II, quien dio los primeros pasos del Camino desde Oviedo hasta la tumba del apóstol, mandó construir el templo, origen de la Catedral de Santiago, para guardar los restos y dignificar la visita. En aquellos orígenes del Camino era la fe cristiana la que movía a los peregrinos, un tránsito o vía dolorosa, que simbolizaba el precio a pagar por el

pecado original. Pedir por la salud, cumplir una promesa, fortalecer la fe, hacer penitencia... El peregrino movido por la fe hoy lleva alguno de estos "enseres" en su mochila.

>>>



Camino de Santiago en Urdaibai (Arratzu)

Al peregrino convertido en "viajero" le mueven las ganas de superar un reto, vivir una aventura, conocer lugares y enriquecerse con el contacto directo con otros peregrinos o habitantes de los pueblos que atraviesan a su paso.

Pero, ¿cuántos Caminos hay? Y ¿por qué está Busturialdea-Urdaibai en el trazado?

TANTOS CAMINOS COMO PEREGRINOS

Podría decirse que El Camino de Santiago es uno pero las rutas que recorren los peregrinos son muchas y muy diversas. En toda Europa son cientos y en el Estado más de cincuenta. Las principales son la conocida como Camino Francés¹ y el Camino Primitivo².

¿Cómo se convierte una ruta en parte del Camino? El requisito principal es tener una historia documentada del paso de peregrinos, con espacios de acogida de caminantes, como hospitales o refugios. Por esta razón entra Busturialdea-Urdaibai a formar parte de este milenario recorrido.

Nuestra comarca forma parte del denominado Camino del Norte, un conjunto de rutas que, al igual que el Camino Francés, fueron también declaradas Patrimonio de la Humanidad, en 2015. Las rutas jacobas que forman parte del **Camino del Norte**³ son: el **Camino de la Costa** (que va de Irún a Santiago), el Camino Primitivo (de Oviedo en dirección oeste a Santiago), el Camino Lebaniego (a Santo Toribio de Liébana) y el **Camino Vasco del Interior** (une el Camino de la Costa y el Camino Francés a la altura del País Vasco y La Rioja).

Existen muchas más rutas, aunque no sean Patrimonio de la Humanidad. Es el caso del Camino Portugués, la Vía de la Plata, el Camino Inglés, o el Camino Sabinés.

URDAIBAI, EN EL CAMINO

El paso de peregrinos por nuestra comarca no es algo novedoso, llevan pasando caminantes hacia Santiago desde la Edad Media. En aquella época histórica se venían utilizando las antiguas rutas romanas

¹ "Camino Francés": Entra en España por Roncesvalles/Valcarlos y por Somport, se juntan en Puente la Reina y recorre el norte peninsular de este a oeste para llegar a Santiago. Fue declarada Patrimonio de la Humanidad y es la ruta que recorren dos de cada tres peregrinos.

² "Camino Primitivo": Patrimonio de la Humanidad desde 2015, se inicia en Oviedo, la antigua capital del reino asturiano, y continúa rumbo oeste hacia Santiago de Compostela. Es la ruta que se utilizó en la documentación más antigua que se conserva de una peregrinación a Santiago; concretamente, la del rey astur Alfonso II el Casto.

³ "Caminos del Norte" conjunto de rutas jacobas, la ruta principal es el Camino de la Costa. Se inicia en la frontera franco-española y discurre por toda la costa del norte de España. Al llegar a Galicia, en Ribadeo, desciende rumbo suroeste hacia Santiago de Compostela. Busturialdea-Urdaibai forma parte de este trazado. Fue reconocido Patrimonio de la Humanidad en 2015.

Hay que esperar hasta el siglo XV para encontrar menciones escritas sobre el Camino en Bizkaia

como vías de comunicación y éstas coinciden en gran medida con la *ruta jacobea litoral* de Bizkaia. Aquel primer camino costero que cruzaba a Gipuzkoa y Bizkaia desde Francia se usaba para huir del peligro árabe. Las tierras navarras estaban amenazadas por los musulmanes y el camino de la costa cantábrica era el más seguro.

La ruta de la costa entra desde Francia por Irun, visita Donostia, Zarauz o Getaria y en Bizkaia se centra en Bolibar, Zenarruza, Arbatzegi, Mendata, Arratzu, Ajangiz, Gernika-Lumo, Morga, Larrabetzu, Lezama y Bilbao, entre otros.

Hay que esperar hasta el siglo XV para encontrar menciones escritas sobre el Camino en Bizkaia. En documentos como el Archivo Municipal de Orduña se regulaba el derecho de paso por la Peña y se especificaba que no se les cobraba a ningún fraile, clérigo o romero que fuera en peregrinación a Santiago. Una de esas menciones nos lleva a Bermeo, donde en 1659 está registrado el fallecimiento de un hombre de Burdeos en el Hospital



Camino de Santiago en su paso por el puente de Artzubi, Arratzu.

Sancti Spiritus, que era donde se acogía a peregrinos. Al parecer, en 1734, otro peregrino natural de Burdeos fallece también en Bermeo a su regreso del Camino. Posiblemente, aquellos peregrinos llegaron hasta Bermeo por mar. Nuestra comarca está plagada de referencias al Camino, en edificios, templos, senderos y calzadas.

CAMINO, PASO A PASO

Busturialdea-Urdaibai se adentra en el Camino en la Etapa 5 del Camino de la Costa, que en total consta de 214,2 km. Una ruta donde conviven el mar y la montaña, las zonas urbanas y las rurales. Este itinerario del Camino de Santiago, en Euzkadi, parte de Hondarribia y termina en Covarón, al límite con Cantabria. La etapa 5ª arranca en el kilómetro 89,7, en Markina-Xemein. Una etapa agradable, que lleva al caminante por pinares, campiña y relajantes senderos, y que visita uno de los hitos del Camino, la Colegiata de Zenarruza-Ziortza en Ziortza-Bolibar.

El barrio Berriondo de **Mendata** es el que da la bienvenida al peregrino en nuestra comarca. El cauce del río Gola conecta con el barrio Zarra. Aquí el bar-restaurante y albergue Zarrabenta, acoge al caminante y sirve de alto en el Camino, Merece la pena subir la cuesta que lleva al alto del barrio para visitar la coqueta ermita de San Pedro y tomar el desvío a la torre Montalbán. Es aquí donde el peregrino puede desconectar por un segundo del caminar, detenerse y recorrer con la vista el paisaje que se abre ante él. Al continuar la marcha el caminante revive los pasos dados por tantos y tantos peregrinos al pisar un tramo de la antigua calzada que unía el barrio de Zarra con la anteiglesia de **Arratzu**. Para ello, el Camino atraviesa el centenario robledal de Artzubi, con su singular puente románico, sobre el que aún hoy continúan pisando los peregrinos. Precisamente en Arratzu, junto a su imponente iglesia de Santo Tomás, es donde el caminante puede y debe disfrutar de las vistas del valle mientras retoma fuerzas, bajo su encina centenaria.

Detenemos por un segundo aquí el relato, porque Santo Tomás de Arratzu, bien lo

merece. Según las investigaciones históricas, el templo inicialmente se construyó en los siglos XII y XIII, por el linaje de Arrizua, aunque su reedificación se debe ya al siglo XVI. A esa primitiva iglesia llegaba una calzada según las excavaciones arqueológicas de la zona, con lo que se convirtió en zona de paso de los peregrinos.

El *via crucis* que sale del barrio Elexalde (Arratzu) conecta con la antigua ferrería de Olazarra⁴ y más adelante, el peregrino puede desviarse un poco para llegar al barrio de Loiola, donde puede sellar su *credencial del Peregrino* en la *herriko taberna*. De nuevo por el *via crucis*, tras pasar el río, una senda lleva al caminante hasta el barrio de Marmiz, adentrándonos de nuevo en el término municipal de Mendata. Desde aquí, por pistas forestales del monte Burgogana se llega hasta **Ajangiz**. Una vez en el núcleo del pueblo, el peregrino baja a Gernika-Lumo, final de etapa. El barrio Erreterria de **Gernika-Lumo**, que debe su nombre a su pasado como zona portuaria, recibe al visitante. Quien se adentre a través del puente en el casco urbano, podrá admirar la monumental Iglesia de Santa María y hacer otro alto en el Camino para visitar el Árbol de Gernika y la Casa de Juntas. Para entonces habrá recorrido ya los 24,8km de esta ruta.

COSTA E INTERIOR A UN PASO

Gernika-Lumo es importante para el Camino, por eso la siguiente etapa que describimos del Camino de la Costa, la etapa 6, arranca aquí. Gernika-Lumo fue importante porque conectaba con el camino que parte de Bermeo, Mundaka, Axpe-Busturia, Murueta y Forua, para quienes habían iniciado el viaje por mar. Para

ello, los peregrinos utilizaban la antigua Calzada Real, parte de la ruta del Vino y el Pescado (GR 38).

Gernika-Lumo era encrucijada de caminos jacobeos para los peregrinos que habían desembarcado en Bermeo y como tal acogió a los peregrinos en una casa hospital junto a la iglesia de Santa María la Antigua. Otro detalle que llama la atención es la portada gótica de la Iglesia de Andra Mari, donde encontramos la figura de Santiago Apóstol. Hoy en día, las flechas amarillas delatan el paso del Camino de Santiago por Gernika, siguiendo su trazado por los principales atractivos del pueblo. Los peregrinos también pueden acercarse a la Oficina de Turismo para sellar su credencial.

La etapa 6ª consta de 29,7km y va de Gernika-Lumo a Bilbao. Por el camino, Busturialdea-Urdaibai acompaña al peregrino, por caminos y senderos especialmente rurales. El Camino deja el asfalto de Gernika-Lumo para llevar al caminante por la ermita de Santa Luzia hasta **Errigoiti**. El peregrino hará aquí su transición de urbano a rural, por pistas, caminos vecinales y caseríos, hasta llegar al barrio Pozueta de Errigoiti. Desde ahí, por el paso subterráneo de la carretera Gernika-Mungia, conectará con el barrio morgatarra de Gerekiz. En este barrio de **Morga** el caminante detiene sus pasos en la ermita de San Esteban. Fue una de las más antiguas parroquias de Bizkaia, que tras sufrir un importante incendio en 1961,

4 Ferrería Olazarra. Antigua ferrería del barrio Marmiz de Mendata. En el inventario del patrimonio arqueológico del Gobierno Vasco aparece como Ferrería Arratxi Errota. De Labayru, Estanislao J.: Historia General de Bizcaya. Tomo 3. Bilbao, 1889, pág. 412.

Busturialdea-Urdaibai se adentra en el Camino en la Etapa 5 del Camino de la Costa, en total 214,2 km

fue reconstruida en su totalidad en 1992. En esta ermita se han hallado los restos más antiguos del municipio: tres lápidas funerarias de época tardo-romana, datadas en el siglo IV d.C. Las réplicas de estas lápidas están colocadas en un muro de la renovada ermita. También se puede observar en sus muros la concha del peregrino, símbolo de la ruta jacobea, que indica al peregrino que va por el buen Camino. Aquí la comarca se despide del recorrido milenario para dirigir al peregrino a Larrabetzu, Zamudio y llegar a Bilbao, como fin de esta etapa.

Junto a la ruta jacobea más institucionalizada, también se localizan en nuestra comarca otras rutas de acceso al interior



El Camino de Santiago a su paso por la iglesia Santo Tomás, Arratzu.

a través de los puertos. Bermeo jugó un papel importante desde época medieval. Existe documentación que incluye a Bermeo como puerto de acceso hacia Santiago de Compostela por parte de monjes irlandeses y viajeros franceses. Según el historiador Labayru a finales del siglo XV existía en *Gaztelugatx* "un hospicio con doce camas para peregrinos y un ermitaño a su cuidado".

DOS RUTAS EN ARRATZU

La diversidad de rutas del Camino se dobla también en nuestra comarca. De hecho, los historiadores destacan a Arratzu como uno de los pasos obligados de la ruta jacobea en el Camino del Norte, con la opción de continuar a Gernika-Lu-

mo por Marmiz y Ajangiz o de hacerlo por Loiola y Uarka. El punto de desdoblamiento lo marcan en el barrio Loza (Zarrabenta) de Mendata, rodeado por la torre Montalbán. El argumento que defiende esta ruta es que Elizalde se cita en los documentos como lugar de refugio e incluso de enterramiento para los peregrinos y que la ermita Santamañe, comunicaba a la perfección con todos los caminos de Arratzu, lo que facilitaba el tránsito. Ese ramal entraría por Zarrabenta a Elizalde, seguiría por el barrio Zubiate (ermita de San Pedro), se dirigiría a la ermita de Santamañe, donde todavía se conserva la huella de *burdibide* (camino para carros) que conecta ambas ermitas, de Santamañe a Uarka y de allí a Gernika-Lumo.

Ser parte del Camino es otra fuente de riqueza, porque es otra vía importante de conocimiento de los atractivos turísticos de la comarca, que unidos a servicios adecuados para acoger y dar descanso, tentarán a los peregrinos a hacer un alto en su Camino para dejarse llevar por el sendero. **UM4** disfrute en Busturialdea-Urdaibai.





Bizkaitik Bizkai osora
informazinoa zabaltzen dauan
euskarazko irratia

www.bizkaiairratia.eus



Gertuen dozun parlamentua
Tu parlamento más cercano



Gernika



Abellaneda



Gerediako



Bilbao

BIZKAIKO BATZAR NAGUSIAK
JUNTAS GENERALES DE BIZKAIA



www.jjggbizkolo.eus

PUBLIERREPORTAJEA



AYUNTAMIENTO DE
ARRATZU

PROFUNDA MEJORA VIARIA DE LOIOLA A BELENDIZ

El Ayuntamiento de Arratzu, dedica un importante esfuerzo de su gestión a mejorar infraestructuras que faciliten la vida en el municipio. La accesibilidad es un factor determinante en la vida diaria, de ahí que haya desarrollado "Proyecto de mejora de las infraestructuras viarias de la red municipal de Arratzu 2024" para mejorar el vial que comunica el centro del municipio, en Loiola, con el barrio Belendiz (hacia el sur). Ante las claras señales de desgaste de este vial, de 1700 metros de longitud, el ayuntamiento considera conveniente realizar un refuerzo del pavimento. A lo largo del vial se han marcado 23 zonas de actuación, lo que supone actuar en un área que en total comprende 2.862m². La obra prevista, que supondrá una inversión de 77.425,37€, consiste en el fresado y encuentros con cunetas y umbrales de los caseríos, y el riego, extensión y compactación del aglomerado de 5 cm. mínimo de espesor.



AYUNTAMIENTO DE
BUSTURIA

UNA EXPOSICIÓN QUE REFLEJA LA INHUMANIDAD DE LAS GUERRAS

El Ayuntamiento de Busturia se ha hermanado con el pueblo checo de Hradistko con quien comparte un capítulo triste de su Memoria Histórica y con quien se propone compartir proyectos enriquecedores para ambas comunidades. Un paso fundamental es el intercambio cultural y entendimiento que se consiguen con el conocimiento mutuo. En este contexto una primera colaboración es la exposición "Cuando los dientes de león no florecían", que se puede visitar en la Biblioteca municipal hasta el 30 de septiembre. Una muestra de 20 paneles con imágenes y testimonios del sufrimiento inhumano en el campo de concentración, de trabajo y exterminio de Hradistko en la República Checa. Allí sufrieron y murieron a manos de la Alemania nazi, víctimas de la guerra, entre ellos el busturitarra Anjel Lekuona. En la inauguración de la exposición participaron representantes institucionales de Hradistko, que completaron su estancia en Busturia con la visita a algunos de los rincones más emblemáticos de Busturialdea-Urdaibai.



AYUNTAMIENTO DE ERRIGOITI

NUEVAS FAROLAS EN EL BARRIO MADALEN

El Ayuntamiento de Errigoiti, en septiembre, iniciará en el barrio de Madalen su estrategia de renovar las farolas para implantar un alumbrado público eficiente. Las nuevas farolas, que llevarán incorporado un panel solar, serán híbridas. Cuando haya sol funcionarán con la captación de los paneles solares y cuando no haya luz suficiente tirarán de la red eléctrica. El proyecto incluye la instalación de una decena de farolas que darán servicio al barrio, en el que viven en torno a cuarenta personas. Una experiencia positiva, buena iluminación y ahorro, en el barrio de Madalen servirá de prueba piloto para seguir actuando en otros puntos del municipio. Errigoiti es un municipio rural compuesto por barrios dispersos, en los que la gestión municipal trabaja para implementar una iluminación eficiente, que forma parte de uno de los objetivos de legislatura, para mejorar su calidad de vida y seguridad, con criterios de desarrollo sostenible, responsabilidad medioambiental y de transición energética.



AYUNTAMIENTO DE FORUA

EJEMPLO DE SOSTENIBILIDAD Y EFICIENCIA

El municipio de Forua ha realizado numerosas iniciativas medioambientales y de sostenibilidad energética, motivo por el cual, su alcalde, Mikel Magunazelaia, ha participado como ponente en el Curso Internacional de Verano sobre Comunidades Energéticas: *Empoderamiento a través de la Energía Sostenible*. Magunazelaia ha compartido el importante trabajo que el municipio está realizando para avanzar en eficiencia energética y en el cuidado y respeto por el medio ambiente y la sostenibilidad. En su exposición ha explicado que en Forua el respeto medioambiental es algo intrínseco a la hora de abordar cualquier decisión y ha expuesto algunos ejemplos. La compra de energía verde, la instalación de placas de energía fotovoltaica para autoconsumo o el servicio que ofrece el municipio de compartir su excedente de energía para la carga de coches eléctricos, han sido algunos de los proyectos que ha expuesto, así como las actuaciones medioambientales de restauración y conservación realizadas y las que realizará próximamente.



AYUNTAMIENTO DE GAUTEGIZ ARTEAGA

COWORKING MUNICIPAL, CÓMODO Y MODERNO

El Ayuntamiento de Gautegiz Arteaga sigue trabajando para sumar servicios que conviertan el municipio en un lugar vivo, atractivo y en constante avance. En este sentido, suma a su oferta una sala de coworking municipal, es decir, un espacio de trabajo compartido con todo lo necesario para que, por ejemplo, personas autónomas que comienzan su actividad profesional puedan desarrollar su trabajo y también quienes opten por el teletrabajo. Situado en el último piso del ayuntamiento, el espacio cuenta con todo lo necesario para dar cabida a 6 puestos de trabajo, con conexión a internet y sala de reuniones. Un servicio que el consistorio pone a disposición de los vecinos y vecinas que necesiten un lugar cómodo, moderno y tranquilo para trabajar. Las personas interesadas en utilizarlo deben acudir al ayuntamiento para realizar la solicitud. Por otro lado, las reservas de la sala de reuniones se podrán realizar desde la aplicación móvil municipal *Gautegiz Arteaga Zabaltzen*.



AYUNTAMIENTO DE GERNIKA-LUMO

EL MAL TIEMPO NO SERÁ PROBLEMA EN EL ESPACIO DEPORTIVO DE ZEHARRETA

El Ayuntamiento de Gernika-Lumo realiza una importante inversión en mejorar las instalaciones deportivas de Zeharreta, para ampliar sus posibilidades de uso, especialmente entre la juventud. Se han destinado 532.000€ para incorporar una cubierta de aproximadamente 925 metros cuadrados, que permita la práctica deportiva también cuando llueva. Las obras han empezado y se estima que finalicen después del verano. Este espacio deportivo es compartido diariamente por más de mil quinientos estudiantes de los centros escolares contiguos de Allende Salazar y de la ikastola Seber Altube. También los vecinos y vecinas aprovechan el lugar, fuera del horario escolar y durante los fines de semana, para disfrutar practicando deporte. La instalación se distribuye en dos niveles. El frontón cubierto, en la parte alta, y en la parte baja, al aire libre, un campo abierto para los aficionados al fútbol sala y dos canchas para baloncesto. Con la cubrición, los días de mal tiempo ya no serán un impedimento para practicar deporte.



AYUNTAMIENTO DE IBARRANGELU

PRIMEROS PASOS DE LA COMUNIDAD ENERGÉTICA

El Ayuntamiento de Ibarangelu refuerza su compromiso con el medio ambiente y la sostenibilidad, una responsabilidad que comparte con sus vecinos y vecinas. En el marco de esta estrategia se están dando pasos conjuntamente para crear una comunidad energética local. En el mes de julio se ha celebrado la primera reunión ciudadana, en la que se ha actualizado la lista de las personas interesadas en participar en este proceso y se han explicado los detalles de lo que supone la creación de una comunidad energética. Este esfuerzo colectivo público-privado busca minimizar la dependencia energética y los costes asociados, a la vez que promueve beneficios medioambientales, sociales y económicos. En la reunión además de las ventajas que ofrece una comunidad energética, se han tratado aspectos como quiénes pueden participar, cuál es la función del ayuntamiento en este proceso y los plazos y opciones que tienen las personas para integrarse en este proyecto transformador.



AYUNTAMIENTO DE KORTEZUBI

DEL VALLE LA MARISMA, ARQUEOLOGÍA, ARTE Y NATURALEZA

El Ayuntamiento de Kortezubi pone en valor sus recursos naturales y culturales con la publicación de la página web www.turismokortezubi.eus en su apuesta por promover un turismo responsable, sostenible y cultural. Su estructura sencilla unida a un diseño atractivo y a una información relevante y clara abre una ventana para conocer su importante patrimonio cultural, natural e histórico y explorar sus barrios, diversos y al mismo tiempo igualados en atractivo para el turismo. También los itinerarios y rutas senderistas que ofrece el municipio merecen una atención destacada en esta nueva web que busca presentar un municipio equilibrado en interés para ser visitado. Su importante oferta gastronómica de productos Km0, tanto de los establecimientos hosteleros como de los productores locales refuerza la conexión entre la tierra y la mesa. En definitiva, la nueva web es una invitación a disfrutar de la serenidad que ofrece un entorno rural idílico y diverso, entre marisma y valles interiores.



AYUNTAMIENTO DE MENDATA

ABIERTO EL PLAZO PARA LAS VIVIENDAS MUNICIPALES

Mendata ofrece tranquilidad, vida sociocultural, naturaleza privilegiada, servicios de calidad y ahora la posibilidad de comenzar una nueva vida en el municipio con la construcción de una promoción de viviendas municipales, de precio tasado y en régimen de cooperativa. Está previsto edificar tres edificios colectivos en el barrio Elexalde, el centro urbano donde se concentra la vida social y cultural del municipio, cerca del ayuntamiento, del frontón, del probadero, de la Iglesia, del bar-restaurante municipal y del centro cultural Idatze Etxea. Cada uno de los edificios albergará 5 viviendas de 3 habitaciones, con amplias zonas exteriores de jardín y terraza de uso exclusivo, parcela de garaje exterior cubierta y trastero. Todas las viviendas tendrán entrada independiente. Se va a cuidar la calidad de la construcción con materiales de primera calidad, para conseguir el máximo confort y ahorro energético. Las personas interesadas en estas viviendas pueden solicitar más información y apuntarse a la promoción a través de la inmobiliaria Hiruluger.



AYUNTAMIENTO DE MURUETA

REUNIONES ABIERTAS Y PARTICIPATIVAS PARA ORGANIZAR LAS FIESTAS

Las fiestas son una gran oportunidad para celebrar y reforzar la identidad local y consolidar los lazos de la comunidad. El ayuntamiento de Murueta busca reforzar este potencial de las fiestas y para ello organiza reuniones abiertas a las que invita a todos los vecinos y vecinas a proponer ideas para que los distintos eventos festivos del municipio sean más populares, diversos y participados. Este 2024 se han celebrado el Día de Reyes, del Txixiburduntzi, las Fiestas de San Isidro y la Hoguera de San Juan. Y quedan por disfrutar las fiestas patronales de Andra Mari (septiembre), la tradicional feria Euskal Jaia "Txarriki Eguna" (primer domingo de diciembre) y las Navidades, incluido Olentzero y Mari Domingi. En estas reuniones abiertas, además de ser un foro de colaboración ciudadana "AUZOLAN" para ser parte activa en la organización de las fiestas y festejos, se realiza la dación de cuentas detallada de todos los actos festivos que ya se han celebrado, en el marco de una gestión transparente.

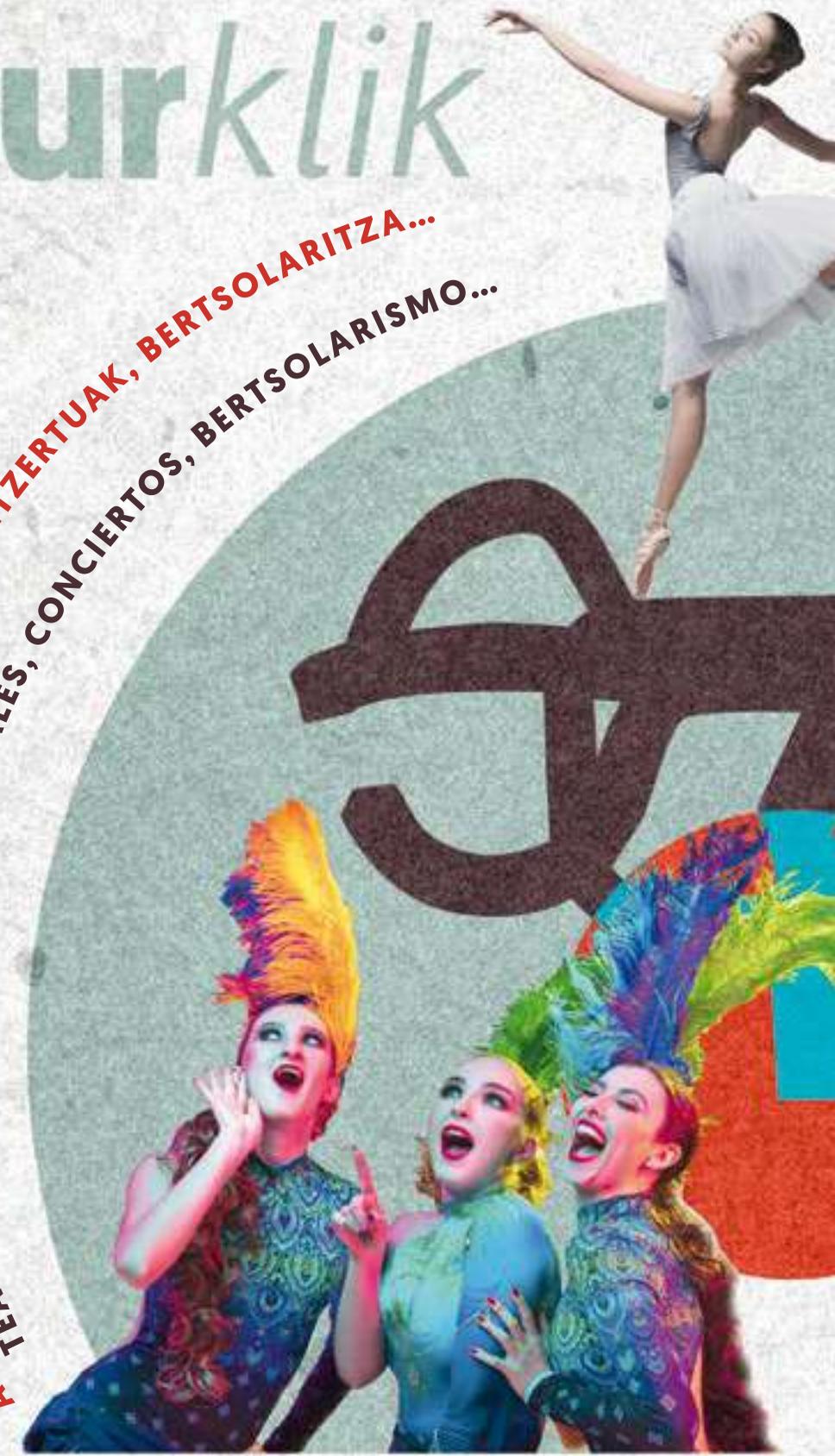
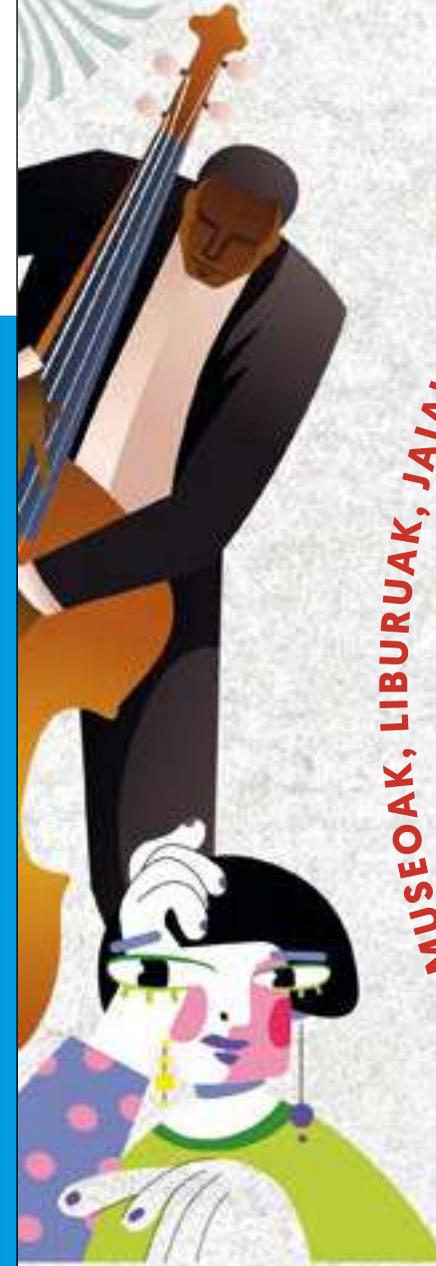
*Axola zaiguna
zaintzea,
zure esku,
gure esku.*



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

kulturklik

**ANTZERKIA, MUSEOAK, LIBURUAK, JAIALDIAK, KONTZERTUAK, BERTSOLARITZA...
TEATRO, MUSEOS, LIBROS, FESTIVALES, CONCIERTOS, BERTSOLARISMO...**



EUSKO JAURLARITZA



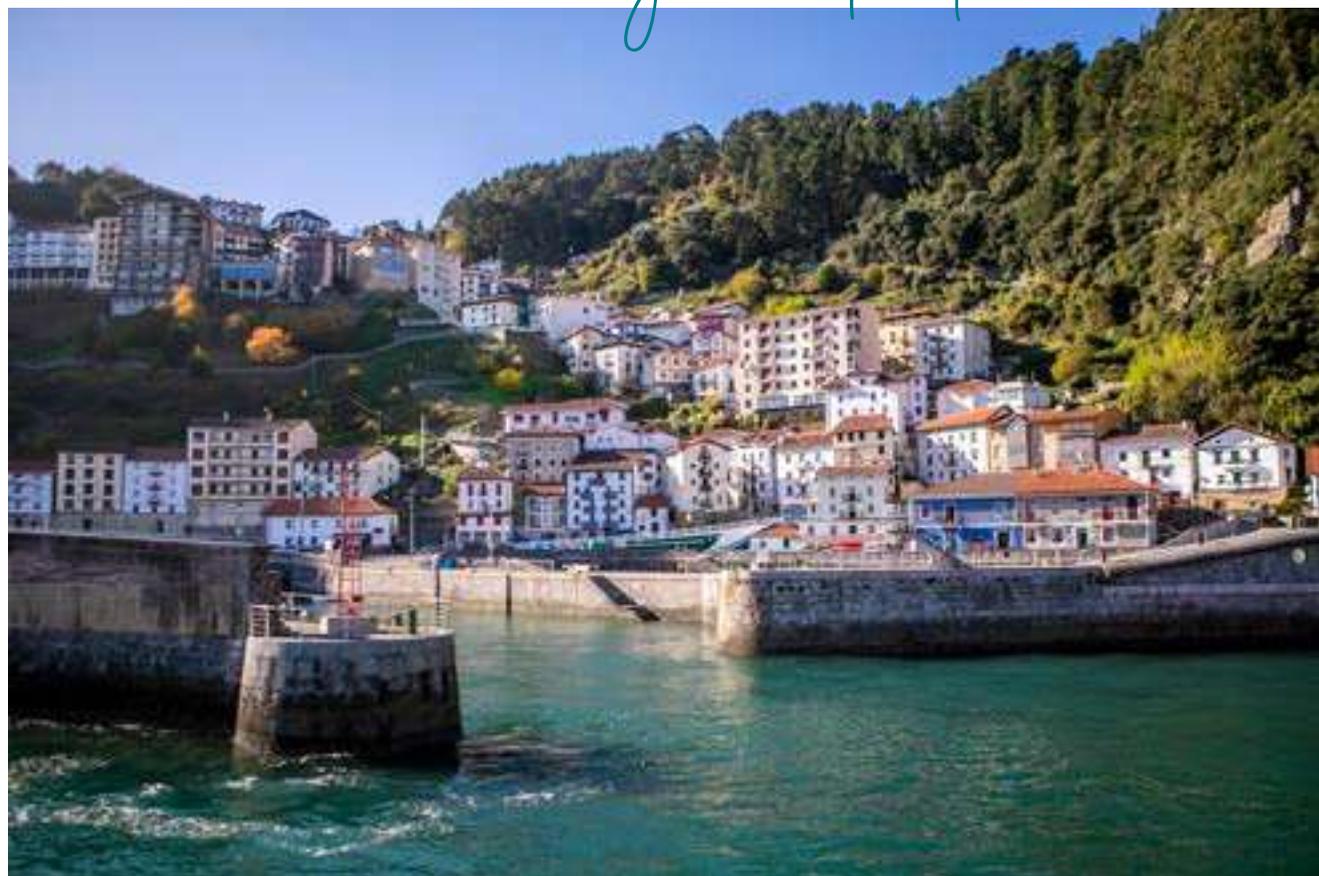
GOBIERNO VASCO



www.kulturklik.euskadi.eus

Elantxobe

vigia de la mar



Elantxobe, desde el mar.

Nacido por y para el mar, Elantxobe emerge como municipio a partir de la estrecha relación vital de los habitantes de la pequeña rada, recogida a los pies de los acantilados de Ogoño, con el mar.

Su determinación a la hora de reivindicar la inversión de sus ganancias en asegurar, proteger y mejorar sus viviendas, instalaciones y embarcaciones de las embestidas del Cantábrico, dio lugar a un largo y tenaz movimiento para crear su propio municipio, un proceso que no obtuvo recompensa hasta el S.XIX.

Hay lugares que miran al mar, están junto al mar o viven del mar, pero en Elantxobe el mar multiplica su presencia. Elantxobe solo mira al mar y desde sus calles, atalayas y muelles, se divisa en primer plano el mar omnipresente, la tierra siempre

es costa, los límites que encierran su perspectiva, acantilados, y la vertiginosa pendiente en la que se encaja su caserío, crea un anfiteatro encantado a cuyos pies se representa la gran sinfonía del golfo de Bizkaia, con olas, brisa y grandes horizontes como avezados intérpretes.

Elantxobe es un pueblo que hay que descubrir de arriba abajo y de abajo arriba. El abanico de perspectivas diferentes que ofrecen sus calles zigzagueantes es infinito, cada mirada es cambiante. Desde el barrio de la atalaia, hasta el puerto, el pueblo enmarca el mar y el mar decora el pueblo en una exquisita sucesión de sugerentes estampas.



Plataforma giratoria, en la parada de autobús de Elantxobe.

El puerto, "alma mater" de Elantxobe fue creciendo en función de las necesidades de la un día boyante flota arrantzale. Sus estructuras, en los siglos XVI y XVII, un simple muelle de ribera, se desarrollaron al impulso de la presión constante de sus infatigables usuarios sobre las diferentes administraciones. A mediados del S.XVIII, hay un nuevo muelle y desde 1783, se habla ya de un "puerto cerrado". Las obras de 1810 (dique sur o del astillero) y las de 1831, (antiguo dique norte), crean un espacio más amplio y seguro. Las que se llevan a cabo entre 1911 y 1916 configuran la fisonomía esencial del puerto actual, una gran estructura monumental que transmite solidez y seguridad y es, en relación a la población a la que da servicio, uno de los mejores de la costa vasca.

En lo más alto del entorno de Elantxobe, un tupido manto vegetal pinta de verde la cima de la mole calcárea de monte y cabo Ogoño, por los que se extiende un espléndido e intrincado encinar cantábrico. El sendero que rodea el cabo, depara al caminante una experiencia única, con perspectivas vertiginosas sobre los acantilados, y rincones irreales en los que las rocas cubiertas de musgo surgen entre las encinas. Ya en la parte más alta del recorrido, se abre una inmensa panorámica a mar abierto. Desde estas plataformas naturales, los atalayeros, vigilaban el mar,

con la esperanza de ser los primeros en avistar las ballenas que se acercaban a la costa y avisar a sus vecinos para salir al paso de estos codiciados cetáceos.

Elantxobe es siempre un buen plan, llegar por tierra o desde el mar a este precioso rincón es la mejor garantía para un día muy especial. A sus encantos naturales se suman las virtudes gastronómicas de sus restaurantes y bares, tan acogedores como bien situados y surtidos de las mejores delicias del mar, huerta o cabaña.

Cualquier estación del año es perfecta para una escapada a Elantxobe, en verano el ambiente y el buen tiempo acentúan los colores del entorno. En primavera y otoño, nos envuelve una atmosfera serena y relajada, en invierno, contemplar un temporal desde la atalaya, nos acerca a lo sublime. Siempre es una buena idea acercarse a los dominios de este vigía del mar.

Te recomendamos y animamos a que utilices el transporte público en tu visita así, además, podrás experimentar la curiosa plataforma de giro que cambia de sentido a los autobuses, cuando llegan al casco urbano. **UM**



El puerto de Elantxobe visto desde arriba.



Perseverante, decidida y con una voz angelical, la cantante lírica Olatz Saitua, bilbaína de nacimiento, pero de casta ibarrangelutarra, ha protagonizado una trayectoria rica en contrastes. El libreto de su carrera profesional ha pasado de vivir la música en casa a subirse a prestigiosos escenarios internacionales. De *La Bohème* a *Mendi Mendiyan*, su repertorio es parte de su esencia.

Olatz Saitua

SENCILLAMENTE, PASO A PASO, HASTA LOS GRANDES ESCENARIOS

Comenzó a cantar en el coro infantil de la Ikastola de Deusto y posteriormente estudió guitarra y canto en el Conservatorio Juan Crisóstomo de Arriaga de Bilbao. Más tarde se convirtió en miembro de la Sociedad Coral de Bilbao y tras licenciarse en Ciencias Empresariales, estudió con cantantes reconocidos como Carlo Bergonzi y Wilma Lipp en Busetto, Siena y Salzburgo.

Fue cantante lírica en Salzburgo Landestheater y más tarde en Aalto Theater de Essen durante 11 temporadas. Ha cantado en distintas ciudades del mundo, ha cantado en el Teatro del Liceo de Barcelona, en el Teatro Real de Madrid, con ABAO de Bilbao. Actualmente, es profesora de canto en el Conservatorio J.C. de Arriaga de Bilbao y de técnica vocal en Musikene.

OLATZ SAITUA
Cantante lírica

De Salzburgo a Essen o al Teatro Liceo de Barcelona ¿cómo das el paso de lo local a lo más prestigioso del panorama mundial?

Paso a paso. Una tiene un sueño, el mío era cantar. Me hacía muy feliz desde pequeña. En casa la música estaba muy presente, en especial *Euskal Kantak*. A aita y a ama les gustaba cantar y también a mis hermanos. Ama enseguida nos mandó al conservatorio a estudiar solfeo y en la ikastola Aita Pascual Barturen fundó un coro, el *Ikasume*, al que nos apuntamos. Íbamos super contentas a la ikastola, al solfeo, al coro, al conservatorio, a todo. A los 15 años entré en la Sociedad Coral de Bilbao, tres días por semana, de 8 a 10 ensayo. Iba con todo el gusto del mundo.

¿Cuándo pensaste en que podrías dedicarte al canto?

Estudié empresariales, porque en ese momento el canto era soñar. Fue mi *amama* la que me dijo un día: *zu kantantie izan behar dozu, ala zer? Kantantie izan gura dozu?* Y yo le contesté: *gura bai*. Fue la primera vez que lo verbalicé. Agradezco mucho a mi familia que me dejaran ir... Al terminar empresariales tuve la suerte de entrar un año como becaria en la parte de gestión de un teatro de ópera en Estados Unidos. Cuando volví retomé mis estudios de canto con María Asunción Inda, una profesora que me ayudó mucho y siempre me animaba.

Pero no te quedaste en Bilbao...

Gané un concurso de canto en Bilbao que tenía como premio una beca importante. Esa beca me permitió apuntarme al curso de verano más largo que había en Siena. El curso fue en la Academia *Chigiana*, que es un centro con mucho prestigio. El curso lo daba un reconocido tenor italiano,

Una tiene un sueño, el mío era cantar. En casa la música estaba muy presente, en especial Euskal Kantak

Carlo Bergonzi, que había cantado con María Callas y con todas las estrellas. El primer día de audición pensé que yo tenía una voz diferente. Allí cantaban con vozerones y yo cantaba clarito y franco. Pero Bergonzi desde el primer día me apoyó. Yo tenía formación musical y seguridad. Después de unos años con él ya vi que en Italia mi voz no me facilitaba el camino y me fui a estudiar a Salzburgo. Me salió un proyecto de una ópera a través de la Academia de Siena y debuté con *La Bohème*.

¿Cómo fue aquella experiencia internacional?

Tuve la suerte de que en el *Landestheater* de Salzburgo buscaban una persona joven para hacer un par de papelitos en dos óperas, en las "Bodas de Figaro" y en "Carmen". Me presenté a la audición y me dieron el trabajo. Con eso adquirí experiencia. Además, en Semana Santa, Plácido Domingo venía a cantar "Otelo" a los festivales de Salzburgo y una apuntadora argentina me dijo que tenía que hacer una audición para él. Ella se ocupó de buscarle y estando en la residencia de estudiantes sonó el teléfono y era Plácido Domingo. Fui al ensayo general de "Otelo" e hice la audición. Plácido Domingo me invitó a participar en el concurso que organizaba

él y a cantar en el concierto del 5 de enero, porque ese año era el centenario del Orfeón Donostiarra. Esto me proporcionó visibilidad.

¿Imaginaste llegar a donde has llegado?

No. No había pensado ir a un teatro super importante, sí que me gustaría cantar profesionalmente. No he hecho una mega carrera, siempre he sabido que era un talento modesto, pero me ha hecho muy feliz. Ya casada, en Bilbao, supe que había una audición para ir contratada fija a Alemania. Justo la víspera yo había estado en la ópera en Bilbao viendo "Fidelio" y el director era el mismo que hacía la audición en Alemania. Hice mía la frase de mi ama: *"de los cobardes no hay nada escrito, el no ya lo tienes, prueba"* y llamé a todos los hoteles de Bilbao. Localicé al director y conseguí que me hiciera la audición en Bilbao, en la Sociedad Coral, y le interesó el perfil de mi voz. Era un director fantástico, se creaba una compañía nueva en Essen, el Aalto Theater, con muy buena acústica, era como para 1200 localidades y yo tengo una voz chiquitina. Para mí fue un acierto.

>>>



Olatz en el papel de *Clorinda*, en la obra *La Cenerentola*. ABAO Bilbao (producción: Giancarlo del Mónaco)
Fotografía: Archivo personal de Olatz Saitua

También fuiste cantante "freelance", ¿qué te aportó?

Cuando dejé el teatro de Essen, en excedencia, me llamaban para interpretaciones y durante un tiempo, desde que hice el concierto con Plácido Domingo, tuve una agencia en Barcelona y canté en 10 producciones en el Teatro Liceo. Aquí el sistema es *freelance*, se hacen contratos para una obra, para una producción específica. El trabajo del artista es inestable.

Desde que hice el concierto con Plácido Domingo, tuve una agencia en Barcelona y canté en 10 producciones del Teatro Liceo

¿Cómo se compagina este trabajo con la familia, con los hijos?

Cuando le dije a mi ama que me habían ofrecido un contrato en Alemania, ella, que me parece muy moderna, me dijo: *mi padre era marino y hacían campañas a veces de dos años. Antes eran los hombres los que se iban, ahora te ha tocado a ti*. Y pensé, pues sí, y al año de casarme fui a hacer la prueba, yo venía una vez al mes, iba mi marido... Fija en Alemania estuve tres años, pero en el Aalto Theater de Essen trabajé hasta nueve temporadas. Iba y venía. Cuando me quedé embarazada, pensé, ahora hay que volver a casa. Tenía mi excedencia allí, pero me seguían llamando. Empecé a trabajar en Musikene. Me daban mucha flexibilidad. Musikene promueve que los profesores estén activos. En el año 2005, que ya tenía los dos hijos, salieron oposiciones para el conservatorio y la saqué.

La docencia, ¿te llena?

De docente llevo desde el 2012. Sufres, porque cuando las cosas no van adelante, no sabes cuánto es tu responsabilidad y cuánta la del alumno. Aunque da mucha alegría inocular el gusanillo. En Musikene doy técnica vocal, educación vocal a profesores de música, no a cantantes. Trabajar en la respiración, requiere tiempo de aprendizaje, de sentir, de aprender a sentir... Este sistema es el que durante 400 años se ha desarrollado para no necesitar micrófono. También he seguido haciendo cosas puntualmente. En ópera lo último que hice fue hace tres años con la Orquesta de Bilbao en el Teatro Arriaga, y en el Kursaal, canté el año pasado con la Orquesta de Euskadi. También he hecho conciertos con pianistas durante muchos años. El año pasado, el Día Internacional de la Mujer, en la Casa de Juntas de Gernika, canté

"Gernikako Arbola", tocando yo la guitarra de Iparragirre. Este año, el 10 de agosto cantaré, en Gautegiz Arteaga, en "Urdai-baiko Organoak".

¿Hay cantera en Euskadi?

Sí. Hay mucha gente a la que le gusta, hay más y menos talento y hay más y menos trabajo. En este trabajo no es sólo la voz, la voz tiene que estar, pero son otros muchos ingredientes como disciplina, trabajo y responsabilidad. Los que empiezan con instrumento lo hacen con 8 años y a los 18 normalmente deberían terminar el conservatorio y empezar la universidad. Ahí es donde toman un camino u otro. Porque compaginar del todo estudios superiores de música y universidad solo gente con mucho talento y muchas ganas lo hace. Además, aquí hay una reivindicación que todavía no se ha llevado a la realidad. Se está trabajando para que los estudios de

música también sean reconocidos y tengan certificaciones de técnico de grado medio o superior.

Te confiesas amante de la música tradicional vasca.

El trabajo fin de grado que yo tuve que hacer en Salzburgo lo hice sobre la ópera vasca. Vine a Gernika-Lumo a entrevistar a José Antonio Arana Martija y estuve hablando también con Francisco Escudero. Canciones como *Mendi Mendiyán* es la música que me hace vibrar. Lo primero que canté en el conservatorio fueron unas canciones que hoy en >>>

Me parece que tenemos un deber con mantener vivo el folclore, traer a hoy día la tradición. En la música clásica eso se ha dado desde mediados del S. XIX



Olatz en el papel de *Amor*, en la obra *Orfeo ed Euridice*. Teatro Liceo, Barcelona (producción: Andreas Homoki)
Fotografía: Archivo personal de Olatz Saitua



Ahora, tenemos la iniciativa de Benantzi Bilbao de "Urdaibaiko Organoak" que es fantástica

día se las pongo a todos los alumnos de canto. Una es *Txalo pintxalo* y la otra *Nere Maitia*. Me parece que tenemos un deber con mantener vivo el folclore, traer a hoy día la tradición. En la música clásica eso se ha dado desde mediados del S. XIX.

¿Falta relevo generacional en los coros?

Cantar en un coro es una actividad maravillosa. Mucha gente no se atreve porque cree que no tiene buena voz, pero no hace falta que uno individualmente tenga un gran sonido, porque en el coro sumas. Es un vibrar en grupo, es una actividad que socialmente es buenísima. Es *mindfulness*. Los coros empiezan a notar que la gente joven no se está apuntando. La música comercial nos rodea. Ahora hay muchos más géneros y el acceso a la música de cualquier género nunca ha sido tan fácil como ahora. Cuando no se tenía ni radio, para escuchar música, se dependía de una banda, de un concierto, de ir a misa el domingo. La iglesia, ha sido un gran medio para atraer gente a la música.

Háblanos de tu conexión con Busturialdea-Urdaibai.

Mi madre es de Ibarangelu y aunque vivíamos en Deusto, veníamos en verano, en Navidad, los fines de semana... En Ibarangelu había vida musical. Los domingos íbamos toda la cuadrilla a misa de once, las chicas al coro. Nunca ha sido una obligación. Teníamos a Don Domingo, que hizo mucho hincapié en revitalizar las tradiciones de *Gabon kantak*. Había organista, Don Jose Merikaetxebarria. Una profesora de la ikastola, M^a José Montaner, que hoy día sigue cantando en el coro de Ibarangelu, me fascinaba. Ahora, tenemos la iniciativa de Benantzi Bilbao de "Urdaibaiko Organoak" que es fantástica. En la música clásica hay mucho de "intelectualidad", pero sigue enganando.

UM



Olatz en el papel de *Damisella*, en la obra *Coronación de Popea*. A Coruña (producción: Emilio Sagi) **Fotografía:** Archivo personal de Olatz Saitua



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

EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO

euskolabel.hazi.eus



Convento de los Franciscanos de Forua

1719-2024

El Convento de los Padres Franciscanos ocupa un lugar destacado en Forua desde el año 1719, aunque su presencia en Busturialdea se remonta a 1422, en otra y curiosa ubicación, la isla de Izaro (Bermeo). Tras más de 300 años la historia del convento de los Franciscanos de Forua llega a su fin, este año, cerrará definitivamente sus puertas. La Orden ha vendido el convento y los tres últimos frailes que viven aquí serán reubicados.



Jesús Mari Madariaga, fraile franciscano, en el convento de Forua.

A mi personalmente y a toda la comunidad franciscana nos duele mucho marcharnos de Forua. Ha sido un lugar emblemático, con mucha historia. En los 305 años que llevamos aquí ha habido muchos frailes ilustres, ha sido lugar de encuentro de muchos franciscanos y hemos tenido una gran relación con el pueblo, con la gente, hemos intentado participar en todo. Hubo una época en la que Forua, como seminario menor, junto al Santuario de Arantzazu, era muy importante" reflexiona Jesús Mari Madariaga, fraile franciscano y párroco de Forua, que vive en el convento con otros dos frailes, y que, en septiembre, previsiblemente abandonarán el que ha sido su hogar hasta ahora.

IZARO, COMIENZO DE LA HISTORIA

Los conventos franciscanos de Forua y Bermeo provienen de distintas ramas de la misma orden, la Orden de los Hermanos Menores, comúnmente conocida como Franciscanos. En origen, los de Bermeo eran frailes claustrales, extramuros de la villa, que se instalaron en 1357. Y los de Forua eran frailes observantes, que anhelaban una existencia religiosa despegada de los bienes terrenos. Estos se instalaron en la isla de Izaro en 1422, después de que Bermeo cediera la isla a Fray Martín de Arteaga, el franciscano que junto a otros tres religiosos, fijó su residencia en Izaro.

La isla era un lugar inhóspito y deshabitado para la vida diaria, por este motivo, los frailes observantes se rodearon de una aureola de santidad. Su fama era tal

que hasta atrajo visitas reales, como Enrique IV (1457), Fernando el Católico (1476) o Isabel la Católica (1483). Pero también atrajo el interés de corsarios, y el 1 de septiembre de 1596 una flotilla de corsarios franceses e ingleses atacó la isla. El ataque supuso la ruina del convento, la destrucción de las instalaciones y la necesidad de su reconstrucción. El convento nunca se recuperó del saqueo y perdió la prosperidad y la fama adquirida en los siglos anteriores. Vivieron en la pobreza y bajo las inclemencias del tiempo y del mar hasta que decidieron abandonar la isla. Hicieron un intento de integrarse con la comunidad de los franciscanos claustrales de Bermeo, pero no hubo sintonía y finalmente recabaron en Forua, gracias a una donación.

COMIENZA LA ETAPA EN FORUA

Llegaron a Forua gracias a la generosidad de Francisca González Palacio y su hija Ángela de Estalaio, que en 1714 donan a los frailes franciscanos *la Casa de Bolialdea de Arriba y dos heredades*, terreno que se encuentra cerca del actual convento. La mudanza tuvo lugar en 1719, pero, el siglo XIX fue políticamente complicado, con revoluciones y desamortizaciones, lo que hizo que los frailes, de nuevo, tuvie-

ran que abandonar su hogar para buscar una nueva casa, con la fortuna de que otra donación facilitó su permanencia en Forua. Dolores de Calabria Galicia les cedió una casa con terreno en el barrio Elexalde, lugar en el que los franciscanos han vivido desde 1889. La foto de la generosa feligresa aún preside la entrada del convento. Cuando recibieron la donación sólo había casa, pero poco a poco fueron realizando las distintas ampliaciones; el convento, la iglesia, el colegio y el frontón cubierto. Hasta 19 frailes han convivido en Forua, que ejerció como colegio seráfico o seminario menor entre los años 1930 y 1994. Los seminaristas estudiaban primaria en el Colegio Seminario de Arantzazu y secundaria internos en Forua, aunque la formación académica la recibían en Gernika-Lumo, salvo los primeros años del colegio seráfico en que toda la formación se realizaba en el mismo convento.

Septiembre es previsiblemente la fecha en la que los tres últimos Franciscanos abandonarán el convento

Septiembre de 2024 es previsiblemente la fecha en la que los tres últimos Franciscanos de Forua, Jesús Mari, Félix y Pedro, abandonarán el convento. Jesús Mari se marcha de párroco a Irala (Bilbao) y Pedro

y Félix, que fue el primer párroco de la comunidad, llevaba la ermita de Santa Lucía en Gernika-Lumo, vivirán en el convento de Bermeo. "Ahora el equipo de

sacerdotes diocesanos tendrá que decidir cómo atender el servicio que hasta ahora hemos realizado los franciscanos, en las parroquias de Forua, Murueta, Morga, Ugarte y Ariatza en Muxika, Albiz en Mendata, Busturia y Sukarrieta, además de las capellanías de la residencia Calzada y de las Josefinas en Gernika-Lumo" comenta Jesús Mari Madariaga.

Los Franciscanos cierran una etapa de más de 300 años, en Forua, comienza una nueva historia. **UM**



Convento de los Franciscanos, Forua.

Alkate Mallona,

UNA HISTORIA
DE ENTREGA Y SACRIFICIO
POR SUS IDEALES



Alejandro Mallona Iza fue alcalde de Mundaka en distintos momentos de los años 30, incluido un periodo de la guerra civil. En su biografía destaca el intento de proclamar la República Vasca, ser uno de los miembros de la mesa presidencial en la elección del Lehendakari Agirre y que en 1937 fue detenido y fusilado por sus ideas nacionalistas. En Mundaka, su localidad, un parque lleva su nombre, *Alkate Mallona*.

Alejandro Mallona Iza nació en Mundaka el 2 de febrero de 1878. Marino mercante de profesión y alcalde de Mundaka, fue condenado a muerte por su defender las ideas nacionalistas. Un monolito honra su memoria en el parque Alkate Mallona. *"Fue bueno por naturaleza e íntegro; creyente profundo y humanista"* fueron algunos de los elogios que recibió su figura el día de la inauguración del monolito.

Su carrera política comenzó en 1931 como concejal en el Ayuntamiento de Mundaka en una corporación formada íntegramente por el PNV, presidida por José Arrotegi. Junto a éste y junto a los alcaldes de Getxo, (José Antonio Agirre, que luego sería el primer Lehendakari de "Euzkadi"), Bermeo y Elorrio, hicieron un llamamiento para proclamar la República Vasca. El 17 de abril de 1931, una caravana de coches y autobuses con representantes municipales del Territorio Histórico y ciudadanía se dirigieron a Gernika-Lumo para reunir las Juntas Generales de Bizkaia con intención de apoyar un manifiesto de proclamación de la República Vasca. Pero no pudieron acceder a la villa porque las tropas del ejército español la habían ocupado militarmente.

Un año después, en 1932, la corporación de Mundaka fue destituida por orden gubernativa y sustituida por una comisión gestora. Sin embargo, al año siguiente, en las elecciones municipales de 1933, Alejandro Mallona fue elegido alcalde. En su primera sesión municipal firmó un acta contra la ley del 25 de octubre de 1839 impuesta por el Gobierno de España. Esta les confirmaba los Fueros de las "Provincias Vascongadas" y de Navarra, pero "sin perjuicio de la unidad constitucional de la Monarquía". Esta coletilla a la ley hizo que las "Provincias Vascongadas" sostuvieran que la ley era, en realidad, abolición de los Fueros. Por eso Mallona firmó



Monolito del parque *Alkate Mallona*.

esta acta en el que se pedía *"a los poderes de la República la declaren ilegítima y sin aplicación en Bizcaya con todas las consecuencias jurídicas que de esta declaración hayan de derivarse"*.

TIROTEADO, DETENIDO Y FUSILADO

El alcalde Mallona, el 24 de septiembre de 1933 sobrevivió a un atentado en el que perdió un ojo tras ser tiroteado por los ocupantes de un autobús, que se dirigía a Bilbao, después de asistir, en Bermeo, a un mitin de Acción Republicana. Su abogado defensor en las causas abiertas por este asunto fue José Antonio Agirre. Incansable en su labor, Mallona, una vez recuperado de la pérdida del ojo, volvió a su trabajo como alcalde y, entre otras actividades, fue uno de los cuatro representantes vizcainos en el Comité de Municipios Vascos, para sacar adelante el Estatuto Vasco. Fiel defensor de los derechos fundamentales de Euzkadi abogó por la implantación de la Universidad Vasca y defendió el Concierto Económico y los derechos de Euzkadi, motivo por el que en un pleno fue

detenido y conducido a Gernika-Lumo, donde le procesaron por "desobediencia" y suspendieron de sus funciones. Por solidaridad toda la corporación renunció a sus cargos. Fue repuesto como alcalde tras la derrota electoral de las derechas en 1936. Fue uno de los miembros de la mesa presidencial en la elección de Jose Antonio Agirre, primer presidente del gobierno de "Euzkadi", que se constituyó el 7 de octubre de 1936, a cuya toma de posesión y juramento como Lehendakari, bajo el Árbol de Gernika, acudió con toda su corporación. Al año siguiente todo se complicó.

Días después del bombardeo de Gernika (27 de abril de 1937), los sublevados contra la República entraron en Mundaka. Mallona en su condición de alcalde se presentó en el ayuntamiento, lo que para algunos fue un

"acto de nobleza y a la vez de inocencia". Inmediatamente le detuvieron y enviaron a la cárcel de Larrinaga, en Bilbao. Muchos vecinos y vecinas recogieron firmas para pedir su indulto, pero no dio resultado. El Consejo de Guerra Permanente condenó a Mallona a pena de muerte. La pena se cumplió el 4 de septiembre de 1937 en los paredones del cementerio de Derio, donde fue enterrado. En 1987 sus restos fueron trasladados al cementerio de Mundaka. **UM**

Los sublevados entraron en Mundaka. Mallona se presentó en el ayuntamiento, lo que para algunos fue un "acto de nobleza y a la vez de inocencia"



JASANGARRITASUNAGAZ
BATI

Busturialdeko
mankomunitatea

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



ERAKUSKETA EXPOSICIÓN

Erakusketaren egilea Autora de la exposición:
Lucie Hašková

HRADIŠTKO

Txikoria belarrak loratzen ez zirenean
Cuando los dientes de león no florecían



ABUZTUAK 4tik
IRAILAK 30era

Del 4 de AGOSTO
al 30 de SEPTIEMBRE

BUSTURIKO
KULTURETXEA
(Altamira auzoa)

CASA DE CULTURA
DE BUSTURIA
(barrio Altamira)

Ordutegia
Astelehenetik barikura
Abuztua
9:00-14:00
Iraila
9:00-11:30
16:00-20:30

Horario
De lunes a viernes
Agosto
9:00-14:00
Septiembre
9:00-11:30
16:00-20:30



Busturiko taberna arratzu

Loiofa auzoa, Arratzu

94 625 36 86
649 559 516

1000 kolourau
Taberna - Jatetxe

Plaza San Juan Barria, 11
48300 Gernika-Lumo
Tel: 94 625 75 19 / 629 548 512

1994-2024
30 años JUNTOS

PEPI
CHARCUTERÍA SELECTA
ESPECIALIDAD EN PRODUCTOS IBÉRICOS

Plaza del Mercado, P-7
3118 404 001 428

SAN ISIDRO

Sociedad Coop. Agrícola Ganadera
Abeltzain eta Nekazal Kooperatiba Elkarteak

Dekaberria, 25pab. 8-14 Edficio Sofube
48300 Gernika-Lumo
Tel: 94 625 03 20 / Fax: 94 625 66 71
kooperatibasan@gernika.com

EUSKAL SOUVENIRS
GERNIKA

Andra Mari kalea, 2/g
48300 Gernika-Lumo (Bizkaia)
94 625 19 30
www.euskalsouvenirs.com

LK LOGÍSTICA
TRANSPORTE, ALMACENAJE, DISTRIBUCIÓN...

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

Tel: 94 625 75 30
Tel: 94 625 75 40
e-mail: lk@lk.es

AUZOKOA 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

Descubriendo LOS TIBURONES en la costa vasca



MAITE ERAUSKIN-EXTRAMIANA

Investigadora de AZTI.
Ecóloga marina.

Es un día soleado, y te encuentras chapoteando en las aguas refrescantes de la playa del pueblo. Por curiosidad, siempre te llevas las gafas de buceo, te apasiona el mundo submarino que tienes tan cerca de casa, con todos los peces, pulpos y pequeños crustáceos. Estás absorta en este entorno, alejado de la vista de la mayor parte de las personas, cuando, de repente, ves una sombra por el rabllo del ojo. Te pones en tensión, no sabes por qué, es instintivo, y en tu mente empieza a sonar la canción, "chan, chanchan, chanchanchan". Es algo inconsciente, se te acelera el pulso y te quedas paralizada cuando una silueta cada vez más grande se te acerca lenta pero majestuosamente. Es un tiburón, ¡es un tiburón!!! - empieza una voz a gritar en tu mente. ¿¿¿Qué hago?? Por favor, ¿¿¿qué hago???. Recuerdas vagamente lo que leíste en un artículo en prensa y respiras hondo. Tratas de relajarte, no realizar movimientos frenéticos ya que eso te hace parecer una presa herida y miras directamente al tiburón de lomo azul y vientre plateado que sigue acercándose. No se detiene, pero por un momento, la banda sonora de la película "Tiburón" que siempre te ha aterrorizado se apaga en tu mente, tu respiración y latidos se ralentizan y los movimientos ondulatorios del animal te cautivan. Es hipnótico, no puedes dejar de mirar la perfección de sus movimientos, la facilidad con la que avanza en un medio que te es ajeno, la calma que transmite. El

tiburón se encuentra a escasos dos metros de ti, pero la estridente alarma de luz roja que resonaba en tu mente se ha apagado y ha dado paso a una sensación de calma, casi de conexión con el animal que en el último momento ha virado suavemente para esquivarte, y ahora te mira fijamente, amigablemente, saludando. Tal como ha llegado, sin prisa, se aleja lentamente hasta perderse en la inmensidad del océano. ¿Qué acaba de pasar? Aún te encuentras un poco confusa, pero tienes clara una cosa, quieres saber más sobre los tiburones que habitan estas aguas: ¿dónde están y cuándo es posible toparse con ellos?, ¿de qué se alimentan?, ¿cuánto tiempo viven?, ¿se pescan para comer?, ¿hay muchos o han disminuido por la pesca?, ¿les está afectando el cambio climático y todos los cambios en las condiciones del mar?

De vuelta en casa te pones a investigar y descubres que AZTI, el centro de investigación marina del País Vasco ha puesto en marcha un proyecto para intentar dar respuesta a todas las preguntas que te han pasado por la mente después del encuentro tan especial de esta mañana. Ahora, no puedes dejar de leer sobre el tema y te propones contar tu experiencia y tratar de cambiar la visión tan negativa que la sociedad tiene sobre los tiburones, no hay más que ver la alarma que causa el avistamiento de cualquiera de estas especies en la costa. Te centras y sigues leyendo sobre el estudio que se está llevando a cabo en la zona:

"Las aguas del Cantábrico, y en realidad, de todo el golfo de Vizcaya, albergan varias especies de tiburones pelágicos, entre los que se encuentra el tiburón azul (*Prionace glauca*), el marrajo dientuso (*Isurus oxyrinchus*), el marrajo sardinero (*Lamna nasus*), el tiburón zorro (*Alopias vulpinus*) y el gran tiburón peregrino (*Cetorhinus maximus*). Sin embargo, eventualmente se han avistado otras especies como tiburones martillo (*Sphyrna spp.*) o el gran tiburón blanco (*Carcharodon carcharias*). Todos ellos son tiburones pelágicos, lo que significa que viven en la columna de agua y no están asociados al fondo marino. Aunque son generalmente oceánicos, hay veces que se acercan a la costa, generando un gran revuelo mediá-

tico. La presencia de estas especies en la zona, lejos de ser algo alarmante, es una buena señal. Son consideradas especies depredadores-tope, lo que significa que se encuentran en lo más alto de la cadena trófica y que cumplen un rol muy importante en la regulación de los ecosistemas. Acaban con animales enfermos o heridos, manteniendo sus poblaciones sanas, y regulan la abundancia de éstas, generando un equilibrio muy necesario en el medio marino. Dependiendo de la especie, se alimentan de otros peces, moluscos o pequeños crustáceos, o en el caso del gran tiburón peregrino, de plancton. En contra de lo que muestran las películas, el ser humano no está en la dieta de ninguna especie de tiburón, y los ataques anuales a humanos por parte de los escualos en todo el mundo es inferior a una decena, una orden de magnitud por debajo de los ataques anuales por parte de las "inofensivas" vacas.

Hay una creciente preocupación por el estado de las poblaciones de tiburones, cuya rápida reducción en las últimas dé-

cadadas se atribuye en gran medida a su vulnerabilidad y a la fuerte explotación a la que se han encontrado sometidos. La pesca incidental (aquella que ocurre cuando el objetivo de la pesquería son otras especies), es un grave problema que ha derivado en una reducción notable en muchas de las poblaciones, especialmente afectadas porque tienen una baja tasa de reproducción (pocas crías en cada ciclo, que a veces puede ser cada varios años) y una edad de maduración tardía. Estas condiciones vuelven a las especies de tiburones muy susceptibles a los cambios que están ocurriendo en el medio marino y cuyos impactos, tardan años en ser revertidos. La reducción de las poblaciones de estas especies tiene graves consecuencias ecológicas y se está viendo que la manera en la que los tiburones mantienen la estructura de las comunidades marinas puede verse afectada con el calentamiento y la desoxigenación derivadas del cambio climático.

El tiburón azul o tintorera (*Prionace glauca*), es considerada una de las especies

>>>



Tiburón azul con el lomo del color azulado al que debe su nombre y vientre blanquecino que mejoran su camuflaje. **Fotografía:** Isaías Cruz (Mako Pako)



Parte del equipo de marcado de AZTI junto con Lukas Müller de OWP, colaborador del proyecto.

Fotografía: OWP



Parte del equipo de marcado de AZTI atrayendo los tiburones. **Fotografía:** OWP

más abundantes de tiburones pelágicos, siendo capturada como especie objetivo por pesquerías comerciales y recreativas, pero también como pesca incidental de las pesquerías de palangre de túnidos y pez espada. Se considera una especie "casi amenazada" por la IUCN Red List y recientemente ha sido incluida en el Apéndice II de la Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres (CITES por sus siglas en inglés) en el 2023 (CoP19 Prop. 37). Debido a las evaluaciones del estado de las poblaciones llevadas a cabo por el organismo regional de pesca ICCAT (Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico por sus siglas en inglés), por primera vez, en el 2019 se definió una cuota máxima de unas 30M toneladas para ser capturadas en todo el Atlántico Norte y en el 2023, de unas 27M toneladas para capturar en el Atlántico Sur. Es una especie que puede alcanzar una talla máxima de 4 metros, pero que, comúnmente se encuentra entre 2-3 metros en individuos adultos. Son especies que pueden vivir algo menos de 20 años,

y que se vuelven maduros sexualmente a los 4-5 años. Después de una gestación de entre 9 y 12 meses, pueden dar a luz hasta 80 crías de unos 35cm, que se han desarrollado en el de su bolsa de vitelo de donde se alimentan, antes de ser expulsadas una vez están listas para iniciar su vida en océano abierto.

A pesar de los indicios de que el golfo de Vizcaya puede ser una zona de alimentación y crianza (se observan individuos juveniles todos los años) y por lo tanto, de gran relevancia para diversas especies de tiburones pelágicos y especialmente para el tiburón azul, hay un gran desconocimiento respecto a su dinámica, migraciones, estacionalidad y uso del hábitat. El estudio liderado por AZTI está dirigido a conocer más sobre estas especies tan carismáticas, entenderlas, y poder gestionar de una manera más eficiente estos recursos y las potenciales interacciones no deseadas con otras actividades marinas, tales como la pesca incidental. Se

La presencia de estas especies en la zona, lejos de ser algo alarmante, es una buena señal

trata de un estudio multidisciplinar que se ha abordado desde diferentes enfoques, desde las más tecnológicamente avanzadas como el marcado satelital y convencional, análisis de datos, modelado, y análisis de ADN ambiental, hasta las menos conocidas, como la ciencia ciudadana. El objetivo siempre es incrementar el conocimiento, pero también involucrar a todas las personas relacionadas de forma directa o indirecta con estas especies (pescadores deportivos y profesionales, operadores turísticos, personal científico y la ciudadanía).

El proyecto empezó en el 2023 con el objetivo de identificar áreas con presencia de tiburones azules donde poder iniciar

el marcado. 14 individuos (7 machos y 7 hembras de entre 150 y 270 cm) fueron exitosamente marcados con marcas convencionales (unas marcas de plástico con un número identificativo) y 5 de ellos, también fueron marcados con marcas satelitales. Estas marcas son mucho más avanzadas y recopilan información sobre la temperatura del agua, presión y luz mientras siguen ancladas al animal, que luego sirve para geolocalizar y estimar los movimientos verticales y horizontales realizados por el tiburón. Las marcas pueden ser programadas para una duración máxima de un año, y en ese momento son liberadas del tiburón y quedan flotando en la superficie del mar mientras emiten toda la información recopilada a unos satélites especializados que giran alrededor de la tierra. De esta forma, el equipo de investigación es capaz de obtener la información sin tener que recuperar físicamente la marca que ha podido ser liberada en cualquier punto de cualquier océano.

De las cinco marcas satelitales mencionadas anteriormente, ya se ha obtenido información de cuatro de ellas y han mostrado patrones muy diferentes. Dos de ellos se quedaron en la zona donde fueron marcados (probablemente porque las marcas duraron entre uno y dos meses), mientras que los otros dos individuos, realizaron migraciones hacia el norte de Francia y hacia el Atlántico Norte, regresando luego a la zona de Galicia. Está previsto que la última marca mande información en agosto de este año. En lo que va de temporada, el equipo ha marcado otros 16 individuos, dos con marcas satelitales y se prevén varias jornadas de marcado más a lo largo de este verano. Se está trabajando junto con los pescadores (recreativos y profesionales), para obtener información sobre el avistamiento o captura de los individuos marcados, así como de cualquier información relevante sobre zonas o épocas más comunes de avistamientos.

Un descubrimiento realizado el año pasado fue que el individuo más pequeño observado (menor a 80cm), fue avistado en noviembre, cuando apenas hay reportes de avistamientos de esta especie. Siendo un individuo de tan pequeño tamaño, significa que habría nacido hacia poco y

no muy lejos de la zona, ya que no tienen gran capacidad de desplazamiento hasta que alcanzan un mayor tamaño. Esa información resultó ser de especial relevancia para poder extender la época de marcado fuera de los meses de verano como se planeaba inicialmente, y se espera que el marcado amplíe los resultados informando de los movimientos, zonas de preferencia y estacionalidad del tiburón azul.

Sin embargo, el marcado no es la única aproximación del estudio. Paralelamente, se inició una recopilación de toda la información de capturas, avistamientos e información biológica sobre el tiburón azul para analizar las tendencias históricas de la especie en la zona. Además, se van a utilizar técnicas genéticas avanzadas para detectar el rastro genético de las especies de interés en distintas zonas, utilizando únicamente muestras de agua. Es una técnica indirecta que permite al equipo investigador confirmar si algún individuo de las especies estudiadas ha estado en esa zona en las 24h previas, únicamente recolectando y filtrando unos 4 litros de agua. Estas y otras metodologías están siendo aplicadas simultáneamente, para

obtener la mayor cantidad de información posible, no sólo de la tintorera, si no de otras especies de tiburones pelágicos que se encuentran en la zona y también son de interés, pero son más difíciles de observar. Este estudio multidisciplinar, junto con la participación de distintos grupos y agentes, generará el conocimiento más completo y robusto que asegure la supervivencia de estas especies en el futuro en el golfo de Vizcaya".

Has terminado de leer y aunque, parcialmente se han respondido algunas de tus preguntas, te encuentras intrigada por entender más

sobre estas especies de cuya existencia no sabías apenas hacia unas horas. Te propones ser parte de la iniciativa de ciencia ciudadana que AZTI ha puesto en marcha y colaborar en lo que esté en tu mano, dando a conocer la importancia de compartir los avistamientos y la situación en la que se encuentran estas especies de tiburones. Sin quererlo, quieres ser parte de ese grupo de personas que quieren llevar a cabo un cambio en la sociedad para asegurar un futuro sostenible para nuestros océanos.

El ser humano no está en la dieta de ninguna especie de tiburón y los ataques anuales en todo el mundo son inferiores a una decena



La investigadora Maite Erauskin-Extramiana marcando un tiburón azul en la costa vasca. **Fotografía:** OWP

Aquí se dice "mojojón"



Este molusco, casi desaparecido de nuestras costas, recibe diferentes nombres según la zona. Mocejón, ligerón o macillón son algunos de ellos, pero el más común es mejillón y mojojón en algunas zonas de Bizkaia, como Bilbao y Urdaibai. Lo podemos comprar en el mercado durante todo el año, procedente de la acuicultura, a precios asequibles.

Pertenece a la familia de los moluscos bivalvos y aunque también hay mojojones de agua dulce, principalmente, este molusco es marino y habita tanto en las profundidades del mar como en la mayoría de las costas. Fáciles de reconocer, está formado por una concha sólida que protege una masa visceral. La concha, de color negro azulado y con un extremo triangular y otro redondeado, tiene la función de resguardar su cuerpo de cualquier depredador y desecación, y es bivalva, es decir, tiene dos piezas, que son móviles, simétricas, duras, convexas. La masa interna tiene forma de saco y es de color anaranjado pálido o intenso según sean machos o hembras respectivamente.

Su aspecto, quizá no es muy apetecible a primera vista, sin embargo, es un producto de gran interés gastronómico. Su sabor y versatilidad en la cocina dan lugar a exquisitas experiencias culinarias, que les hacen favoritos entre chefs y gourmets alrededor del mundo. Pueden ser preparados de diversas maneras, cocidos, fritos, en salsas, al vapor o ahumados. Son esenciales en la gastronomía de muchas culturas.

Además de por su sabor, los mojojones son uno de los moluscos de concha más admirados por su calidad nutricional. Rico en proteínas, aminoácidos, minerales y vitaminas, bajo en calorías y con propiedades antiinflamatorias por su omega-3. Un preciado producto gastronómico que

ya disfrutaban los pobladores de la cueva de Santimamiñe hace 14.000 años, con una dieta que, en parte, obtenían de recursos marinos como el mojojón.

Estos moluscos bivalvos desempeñan un papel crucial en los ecosistemas acuáticos gracias a su capacidad de filtración. Se adhieren firmemente a las rocas, lo que les permite sobrevivir en zonas de fuertes corrientes. Este pequeño molusco que a veces no sobrepasa los cuatro centímetros de largo puede llegar a filtrar entre cinco y ocho litros de agua por hora. A este proceso se le llama fitoplancton. Sin embargo, la contaminación del mar, la presencia de micro plásticos y parásitos ha mermado su población y ha hecho que cada vez sea más difícil encontrarlos en nuestra costa. Para contrarrestar esta situación, en Bizkaia, se ha creado la primera iniciativa acuícola empresarial para la producción de mojojón de mar abierto en el Cantábrico, con el objetivo, entre otros, de generar nuevos alimentos marinos de alta demanda y de origen local. La planta de producción se encuentra en el tramo litoral entre Ondarroa y Lekeitio y es una iniciativa pionera a nivel internacional, por la implicación de diferentes agentes: administración, productores y comunidad científica.

Además de por su sabor, los mojojones son uno de los moluscos de concha más admirados por su calidad nutricional.

La mayor parte venden en los mercados proceden de la acuicultura lo que permite consumirlos durante todo el año. También se pueden encontrar, pero a un precio mayor, los mojojones de roca, capturados en su hábitat natural. Entre todos los mariscos, es uno de los más asequibles. **UM**

RECETA

Mojojones en salsa verde

INGREDIENTES (2 personas)

- 1 kg de mejillones
- Perejil
- 2 dientes de ajo
- Una cucharada de pan rallado
- 1 guindilla de Cayena
- Agua
- Vino blanco
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

Si los mejillones son frescos, los limpiamos y los abrimos al vapor con un poco de agua y un chorrito de vino blanco. Retiramos y reservamos mientras hacemos la salsa. Si los compramos ya cocidos nos ahorramos este paso.

En una cazuela echamos un chorrito de aceite de oliva. Picamos finos los dientes de ajo y los doramos ligeramente junto a la guindilla. Añadimos la cucharada de pan rallado y le damos unas vueltas para que se cocine. Echamos el perejil limpio y muy picadito y removemos durante un minuto.

Por último, ponemos 1/2 vaso de vino blanco, subimos el fuego para que se evapore el alcohol, y sin dejar de remover con una varilla, agregamos otro 1/2 vaso de agua.



BBK Klima

El parque experiencial de Urdaibai para mitigar la crisis climática, estrena experiencias inmersivas e instalaciones exteriores en su 3º edición

BBK Klima, el parque experiencial con conciencia ambiental en Urdaibai que impulsa la transformación de hábitos para aminorar el impacto de la acción humana en el clima, abre sus puertas por tercer año consecutivo con nuevas experiencias inmersivas y nuevas instalaciones exteriores con las que avanzar en el impulso de la transformación de hábitos a través de la diversión, la educación y el ocio.

Ubicado en el corazón de la Reserva de la Biosfera de Urdaibai, en Busturia, este espacio para comprometerse con la protección del planeta e ilusionarse con la construcción de un futuro sostenible, este año da un paso al frente para promover la creación de una identidad climática compartida al tiempo que busca seguir acompañando a las y los visitantes en su compromiso por tomar parte en iniciativas que contribuyan a mitigar la crisis climática a través de la diversión y el ocio compartido.

Este lugar dedicado a la educación ambiental, la innovación sostenible y la acción comunitaria permanecerá abierto de lunes a domingo en horario ininterrumpido de 11:00h a 19:30h los meses de julio y agosto, y septiembre y octubre solo los fines de semana (en octubre hasta las 19:00h).

NOVEDADES: EXPERIENCIAS INMERSIVAS E INSTALACIONES EXTERIORES

BBK Klima se erige como un referente en la concienciación y educación medioambiental, utilizando el juego como vehículo principal de aprendizaje y proporcionan-

do herramientas prácticas para aplicar en la vida diaria. Así y con la incorporación de las últimas tecnologías y métodos interactivos en las nuevas actividades, en esta tercera edición, a las ya existentes experiencias inmersivas como la tirolina, energía eólica, energía undimotriz... se unen nuevas como: el invernadero hinchable; las zorbing balls; el estanque: recogida de residuos; la gymkana; el "Quién es quién del Klima"; el scape room actualizado; nuevas proyecciones en el Domo; "Paint2Life" en la que los niños y niñas podrán dibujar su propio personaje marino y lanzarlo a la pantalla para que cobre vida; y un nuevo Juego DIWOs en la pantalla del Edificio Polivalente.

Además, aprovechando el espacio y ubicación privilegiada en pleno corazón de la Reserva de la Biosfera de Urdaibai, BBK Klima estrena instalaciones exteriores. Las y los visitantes este verano podrán disfrutar de una zona de foodtruck, nuevas zonas de estancia en las que disfrutar del entorno -el parque está ubicado en pleno corazón de la Reserva de la Biosfera de Urdaibai- y zonas renaturalizadas.

Toda la visita al parque quedará recogida en el "Pasaporte DIWO", un documento con formato mapa que las y los visitantes irán sellando a medida que avancen en las diferentes actividades y experiencias. Y para seguir cuidando del Planeta más allá del parque, toda la actividad de BBK Klima se amplía a través de la app interactiva BBK Klima, que ofrece juegos e información adicional, y BBK Klima Eguzero, que refuerza la experiencia en el parque con los retos en familia. ■

PUBLIERREPORTAJEA

ACTIVIDADES

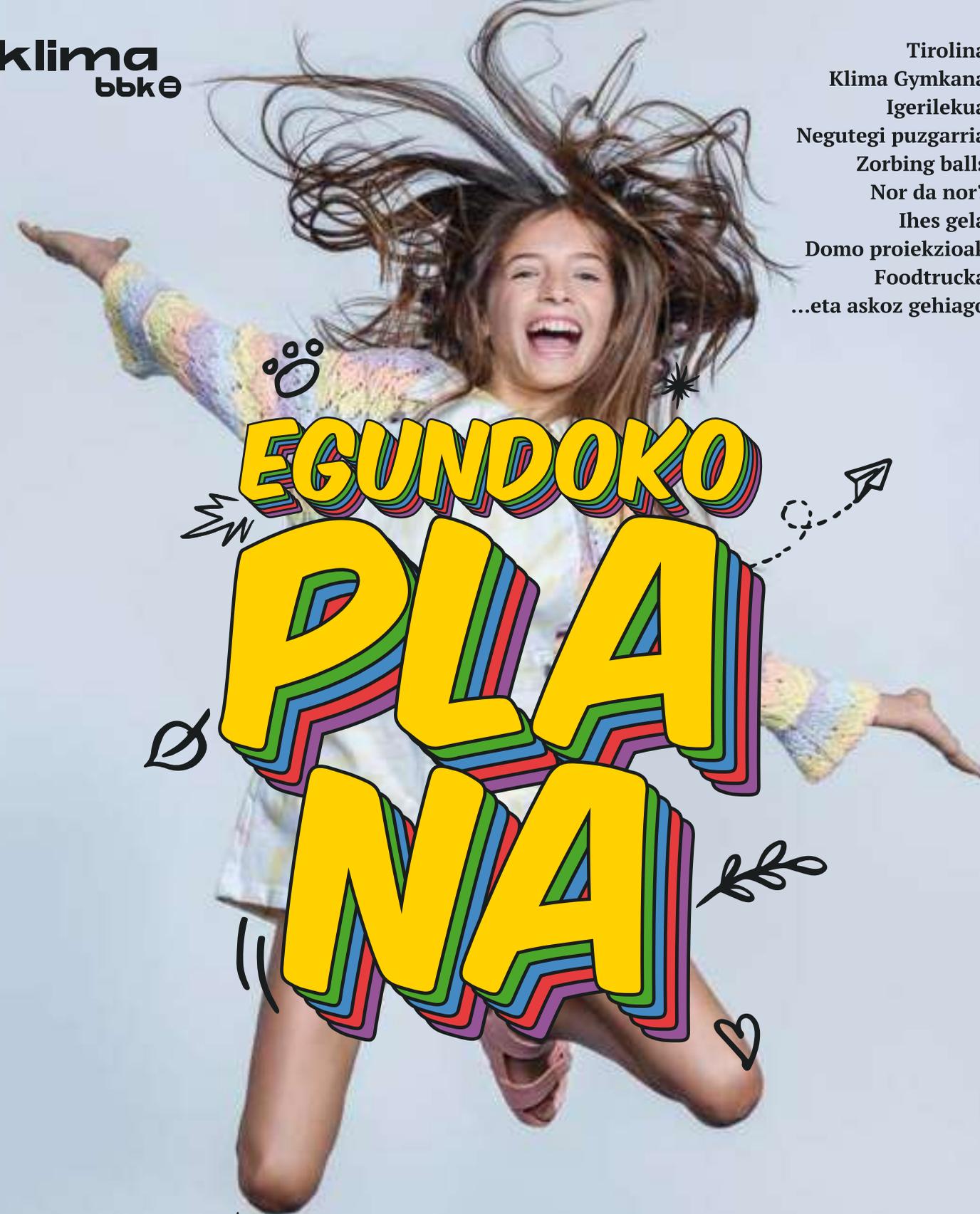
LÚDICAS

- 21 y 28 de julio (20:00h):
Cine de verano
- 27 de julio, 10 de agosto y 7 y 28 de septiembre (12:00h.):
Workshop
"Fashion Revolution loves Klima"
- Del 1 al 31 de agosto
(10.30 - 14.30 h. /15.30 - 19.30 h.)
Piscinas
- 5 de octubre (10:00h):
Plantación de árboles de especies autóctonas
- 24 de octubre (19:00h):
Cine de otoño
- 26 de octubre (11:30h):
Fiesta de cierre y desfile

ENTRADAS

- A LA VENTA EN
<https://sarrerak.bbk.eus/>
y canales de venta de Kutzabank.
- 0-2 años: Gratuito
 - 3-5 años: 1€
 - 6-12 años: 7€
 - 13-17 años: 8€
 - 18-64 años: 10€
 - + 65 años: 8€
- Sala scape room: 40€ sesión
(gehienez 8 pertsona)
- Piscina:
- General (18-64 años): 4€
 - 0-2 años: gratis
 - 3-5 años: 3€
 - Jóvenes hasta 17años: 3€
 - +65 años: 3€

klima
bbk e



Tirolina
Klima Gymkana
Igerilekua
Negutegi puzgarria
Zorbing balls
Nor da nor?
Ihes gela
Domo proiektzioak
Foodtrucka
...eta askoz gehiago

Gozatu egun ahaztezin
batez BBK Kliman



sarrerak.bbk.eus
EROSI
ZURE SARRERAK



Futuro bosque. Fotografía: Fundación Lurgaia

EL PODER DE LA REFORESTACIÓN

frente al cambio climático

El cambio climático es un problema mundial que se percibe a nivel local. En la costa vasca se ha constatado un ascenso del nivel del mar de 3 mm/año en la segunda mitad del S. XX y las proyecciones son que siga subiendo. Este dato está acompañado de cambios en los ecosistemas o subida de las temperaturas. Nuestra huella de carbono es uno de los factores causantes. ¿Cómo podemos compensarla? La reforestación es una respuesta.

Los árboles son nuestros aliados en la lucha contra el cambio climático. Está demostrado científicamente que los bosques retiran dióxido de carbono de la atmósfera e incorporan carbono a su biomasa. Por eso se les considera, sumideros de carbono o almacenes de CO₂. Además emiten oxígeno, un elemento vital.

Es matemáticamente calculable, por tanto, que al plantar árboles secuestramos carbono y reducimos gases de efecto invernadero de la atmósfera. Un solo árbol maduro puede absorber unos 21 kilogramos de dióxido de carbono al año. Por esta razón la reforestación es clave para combatir el calentamiento global. ¿Podemos compensar entonces nuestra huella de carbono?

La Fundación Lurgaia, que gestiona en la Reserva de la Biosfera de Urdaibai unas 200 hectáreas de terrenos en custodia, en proceso de restauración a futuros bosques, ha incorporado en su web lurgaia.org una calculadora de CO₂. Mediante este sistema podemos medir nuestra huella de carbono y compensarla plantando árboles autóctonos en nuestros bosques. Uno de esos bosques está en Undabaso (Muxika). La calculadora nos ofrece consejos para minimizar nuestra huella de carbono y también nos dice cuánto CO₂ hemos emitido en nuestros desplazamientos al trabajo o en nuestros consumos de gas y electricidad y así saber cuántos árboles debemos plan-

tar para compensar nuestras emisiones. El proyecto Undabaso creará el bosque mixto más grande de la Reserva de la Biosfera de Urdaibai y el segundo de Bizkaia. Sus árboles no se talarán y durante cientos de años absorberán millones de toneladas de dióxido de carbono.

Al plantar diversas especies de árboles, creamos hábitats para diversas plantas, insectos, aves y mamíferos, fomentando un ecosistema equilibrado y resistente. Un solo árbol puede llegar a ser el sustento de hasta 2,3 millones de especies vivas. Cada árbol se convierte, así, en un pilar fundamental para la biodiversidad de nuestro planeta.

La calculadora nos dice cuánto CO₂ hemos emitido en nuestros desplazamientos o en nuestros consumos de gas y electricidad y así saber cuántos árboles debemos plantar para compensar nuestras emisiones

La reforestación también ayuda a proteger y restaurar la salud del suelo, porque se evita la erosión y mejora su estructura. Al desprenderse de hojas y materia orgánica, los árboles enriquecen el suelo con nutrientes, lo hacen más fértil y favorecen

el crecimiento de las plantas. Además, los árboles con sus copas protegen el suelo de las lluvias torrenciales y de las inclemencias del tiempo atrapan los sedimentos, el exceso de nutrientes y los contaminantes

e impiden que lleguen a los ríos, lagos y fuentes de aguas subterráneas.

Los esfuerzos de reforestación contribuyen a combatir también problemas de salud respiratoria, como el asma y otras enfermedades. Las zonas reforestadas actúan como acondicionadores de aire naturales. Mediante la fotosíntesis, los árboles también liberan oxígeno, vital para nuestro bienestar. Según la Organización Mundial de la Salud, nueve de cada diez personas en el mundo respiran aire contaminado.

Al hilo del Programa Marco Ambiental 2030 de Euskadi, que es la brújula de las políticas ambientales de Euskadi, que marcará el rumbo hacia un territorio más sostenible, las iniciativas de reforestación con frondosas encajan en proyectos de Cohesión Sostenible del Territorio, cuyos objetivos son, entre otros, garantizar los servicios ecosistémicos, fomentar un desarrollo social y territorial equilibrado, conservar la diversidad paisajística de Euskadi, enfatizar la importancia del territorio como fuente de bienestar y/o hacer frente a amenazas crecientes asociadas al cambio climático, disminuyendo la vulnerabilidad y aumentando la resiliencia frente a eventos extremos.

>>>



Plantando. Fotografía: Fundación Lurgaia

10 BENEFICIOS MEDIOAMBIENTALES

DE PLANTAR ÁRBOLES

1. Combaten el cambio climático

Absorben el CO₂ del aire, lo almacenan y liberan oxígeno. Un solo árbol produce suficiente oxígeno para cuatro personas.

2. Mejoran la calidad del aire, son purificadores naturales

Absorben gases contaminantes, como el óxido de nitrógeno, ozono, amoníaco o dióxido de azufre. Un terreno de 4000m² de árboles puede generar oxígeno para 18 personas.

3. Regulan el clima, son aires acondicionados naturales

Frente al calentamiento global los árboles reducen el calor hasta por 5,5°, al dar sombra y liberar agua.

4. Mejoran la calidad del agua

Los árboles separan el agua de lluvia y permiten que entre a la tierra y se filtre

5. Ahorran agua

La sombra que proveen hace que el agua se evapore más lento. Los árboles requieren 60 litros de agua a la semana para sobrevivir y liberan entre 800 y 1.800 litros de agua al día.



Plantando. **Fotografía:** Fundación Lurguia



Futuro bosque. **Fotografía:** Fundación Lurguia

6. Conservantes de biodiversidad

Los bosques son ecosistemas vivos, los árboles son fuente de alimento y hábitat para la vida silvestre.

7. Fuentes de energía renovable

Los árboles pueden convertirse en fuente de energía renovable.

8. Refuerzan el suelo, evitan catástrofes

Los árboles son buenos aliados de la agricultura: reducen la erosión, incrementan la fertilidad del suelo, y ayudan al suelo a obtener humedad.

9. Controlan la erosión

Los árboles funcionan como gigantes paraguas que amortiguan la caída del agua, sus raíces mantienen la tierra junta y protege el suelo de los efectos del viento.

10. Economías y sociedades sostenibles

La explotación sostenible de la madera, los productos forestales no madereros y el ecoturismo generan ingresos y oportunidades de empleo. Los esfuerzos de reforestación permiten a las comunidades volver a conectar con su patrimonio natural y fomentar un sentimiento de orgullo por su entorno.



Eguneroko keinu txikiekin, energia aurreztu dezakegu



www.eve.eus

TOURDAIBAI

Urdaibaiko turismo jasangarrirako elkarte



Tourdaibai
Urdaibaiko turismo jasangarriko elkarte

**ETORKIZUNAK
BATZEN GAITU**
* Nos une el futuro

688 638 421
info@tourdaibai.com



Cientos de mendizales en la fiesta de los montes bocineros

La cima del monte Sollube acogió el 15 de junio la jornada festiva que evoca el modo en el que se llamaba a los miembros de las Juntas Generales a sus reuniones. La presidenta del parlamento bizkaino, Ana Otadui, ha entregado el cuerno al responsable del grupo de montaña Sollube 707, encargado de la ascensión deportiva de este año. Tras tañir los cuernos, se ha cedido el testigo al representante del club Alpino Tabira, de Durango, que organizará la marcha del año que viene en el monte Oiz. Además de Sollube y Oiz, son también montes bocineros Gorbea, Ganekogorta y Koltiza. Las pocas referencias históricas sobre esta actividad se remontan a los siglos XV y XVI y el método era: de madrugada se encendía una hoguera y al amanecer se hacía sonar el cuerno desde los cinco montes bocineros para avisar de la inminente asamblea. El fuego era para alcanzar aquellos rincones a los que no llegaba el sonido. Informados, los representantes de las juntas partían hacia Gernika, donde al día siguiente comenzaba la reunión. **UM**



Begoña Gangoiti, Premio Hegaluze 2024

La asociación Arrain Azoka de Bermeo ha reconocido la labor de la creadora de esta feria marítima, Begoña Gangoiti, actual técnico de turismo de la localidad, quien desarrollo el proyecto Arrain Azoka en su trabajo fin de máster. Desde que en 1994 se celebró la primera Feria del Pescado, Gangoiti ha trabajado en su organización y ha sido una de las responsables de convertir la Arrain Azoka en una feria de prestigio y una referencia del sector. Este año ha sido la trigésima edición y en la que Begoña Gangoiti resaltó el trabajo en equipo realizado durante estos 30 años y ha recordado que la feria nació como consecuencia de "una transformación en el sector pesquero". **UM**



Gernika-Lumo preserva su patrimonio cultural con su primer inventario artístico

El Ayuntamiento y la Casa de Cultura de Gernika-Lumo avanzan en la preservación de su patrimonio cultural con el proyecto de su primer inventario artístico. La colección de obras artísticas del municipio está distribuida en los edificios municipales e incluye obras de reconocidos artistas como Juan de Aróstegui, Ángel Larroque, Néstor Basterretxea, Jesús Mari Lazkano y Miguel Marina, cuyo cuadro "Palomares" ha sido la primera pieza incluida en el fondo. También cuenta con una amplia representación de artistas locales e internacionales. El inventario abarcará 500 piezas, fotografiadas y clasificadas por autor, título, técnica y tipo de obra, con lo que cada pieza quedará documentada y preservada para el futuro. El catálogo de las obras será accesible al público a través de la web de la Casa de Cultura, www.kulturagernika.eus y se espera que el proceso esté finalizado a finales de año. Un fondo que podrá ser consultado por investigadores, estudiantes y amantes del arte. **UM**



La Historia de la Diáspora Vasca a través del Arte en el museo de Euskal Herria

La exposición "Arturo Acebal Idígoras. Euskadi Argentina" relata la historia de los y las artistas vascos que llevaron consigo la esencia de la cultura vasca a lugares tan lejanos como Argentina. Euskal Herria Museoa, en Gernika-Lumo, acoge esta muestra que se podrá visitar hasta el 24 de noviembre de 2024 y que recupera la figura del artista Arturo Acebal Idígoras. A través de sus pinturas, dibujos, cerámicas, bronceos y documentos originales, esta exposición guía a las personas que visiten la muestra por un viaje que entrelaza dos culturas: la vasca y la argentina. Arturo Acebal Idígoras fue parte de la comunidad de creadores vascos exiliados que, a pesar de las distancias geográficas, mantuvieron viva la identidad y el espíritu del pueblo vasco en el exilio. **UM**



Del 1 de junio al 30 de septiembre, temporada de playas en Bizkaia

El servicio de socorrismo cuenta con 169 personas que velan por la seguridad de las personas. Algunas de las novedades de este año han sido la consolidación del servicio de baño asistido en ocho playas, entre ellas Laidatxu de Mundaka, en horario de 11.00 a 19.00 horas y con un sistema de reservas más simple. Además del registro online, las reservas también se atenderán de manera presencial en el propio punto de baño. Se ha actualizado la web y la app de información sobre playas -BizkaiaUP- para ofrecer información en tiempo real, la nueva web ofrece datos gráficos de geolocalización de la playa y un buscador que permite obtener la ruta para llegar a cada uno de los arenales. En el caso de que el arenal sobre el que se está haciendo la consulta registre un volumen alto de visitas, la web ofrece alternativas de playas cercanas con menor ocupación. **UM**

E
EGUREN

ÓPTICA
CENTRO AUDITIVO



GERNIKA-LUMO
688 638 421
info@tourdaibai.com



ARROLAGO
OPFIDUM-AREN
INTERPRETATIO
ZENTROA

ARRATZU

IGANDE GUZTIETAN
TODOS LOS DOMINGOS
10:00 - 14:00

UM



SUSTABIZ

gure kirolak eta kultura diren herri kirolak sustatuz

El Gobierno Vasco impulsa la economía azul con ayudas a la sostenibilidad ambiental, economía local y a la mejora de la calidad de vida en comunidades pesqueras

Dos grandes líneas: inversiones productivas y creación de empleo

El concepto de "Economía azul" aboga por el uso sostenible de los recursos oceánicos para el crecimiento económico, la mejora de la vida y el empleo, al tiempo que se preserva la salud del ecosistema marino. Con estos objetivos el Gobierno Vasco ha puesto a disposición de los municipios pesqueros una línea anual de ayudas para apoyar proyectos que fomenten la sostenibilidad del sector pesquero y sus comunidades, impulsen la economía local sostenible y la calidad de vida de las personas que habitan en los municipios pesqueros.

El Departamento de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco apoya a los municipios pesqueros vascos y a toda la comunidad que integra el sector. En este sentido, ha publicado para el año 2024 y prevé habilitar en años sucesivos una Orden de ayudas económicas que se integran en la "Estrategia de Desarrollo Local Participativo para el Desarrollo Sostenible de las Zonas de Pesca en el marco del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca y de la Acuicultura" (FEMPA), para el que en 2024 ha destinado 3 millones de euros.

Son 17 los municipios pesqueros que pueden hacer uso de este plan de ayudas para su desarrollo sostenible. En Busturialdea-Urdaibai: Bermeo, Elantxobe y Mundaka y completan esta lista Berriatua, Getaria, Hondarribia, Lekeitio, Lemoiz, Mutriku, Ondarroa, Orío, Pasaia, Plentzia, Santurtzi, Zierbena, Zumaia y el puerto de Donostia-San Sebastián.

El 6 de octubre de 2023, el Gobierno Vasco designó formalmente al grupo de acción local pesquero (GALP) *Itsas Gara-pen Elkartea* y su estrategia de desarrollo local participativo bajo el lema "Transición



hacia una economía azul sostenible". Una "transición" que se sustenta en el apoyo al sector pesquero y a la diversificación de su actividad económica, el fomento de actividades económicas que conlleven al crecimiento azul del territorio y el impulso a la transición hacia una economía azul de las comunidades pesqueras.

Se han establecido dos grandes líneas de ayudas para impulsar una economía azul sostenible y competitiva: Inversiones productivas, medida dirigida a la creación y puesta en marcha de nuevas empresas y líneas de negocio, con prioridad a las iniciativas que diversifiquen la actividad del sector pesquero, así como las dirigidas al impulso y crecimiento de la economía azul de los municipios pesqueros; y la creación de empleo con la contratación por cuenta ajena de personas trabajadoras que nunca han dispuesto de empleo o han perdido el que ocupaban anteriormente, en actividades que supongan la

diversificación del sector pesquero o las iniciativas directamente relacionadas con la economía azul.

También prevé la creación de actividades independientes que incentiven la participación de personas trabajadoras autónomas o la incorporación a empresas bajo un régimen jurídico de economía social.

La economía azul pretende fomentar un nuevo sistema económico que engloba tanto a los sectores económicos que están directamente apoyados en el medio marino -la pesca, el transporte marítimo, la acuicultura o la generación de energía- como los ubicados en el medio terrestre: puertos, astilleros, industria conservera, infraestructuras navales o el turismo marítimo...Donde las comunidades pesqueras deben de ser protagonistas en esta transición convirtiéndose en verdaderos agentes del cambio. **U.M.**

URDAIBAICO GERRARI ETA GERRA-GATAZKEI BURUZKO
IBILBIDE GIDATU APARTA

Azken teknologiarekin. Ibilbideko sentsazio guztiez goatzeko aukera ematen dizun APP-a.



ARKEOLOGIA BELIKOA Urdaibain Bakerako ikuspegia

Manu Leguineche (Arratzu 1941 – 2014), gerra-korrespontsal ospetsua, inspirazio-iturria da. Bere kronika eta gogoetek laguntzen dute, Arrolako kastroaren gotorlekuari buruzko istorioak, kortsarioen erasoak, Erdi Aroko gatazkak, karlistaldiak, Gernikako bonbardaketa, gerra zibila...

Defentsa. Gotorleku baten bizitzea
Bakerako inspirazioa
Itsasoa. Aberastasun eta gatazka
iturri

Informazioa: 634.243.762
visiturdaibai@nuevaeuropa.eus
www.visiturdaibai.com



Bizkaiko Foru Aldundiak babestutako proiektua.



bizkaia.eus/eu/oma-basoa
Erreserba egin Reserva tu visita



Omako Basoa

El Bosque de Oma

Agustín Ibarrolak sortutako obra
Obra creada por Agustín Ibarrola
© Bizkaiko Foru Aldundia
Diputación Foral de Bizkaia