// AÑO 15
// NÚM 63
// DICIEMBRE 2021

EL ECO DE VALDEGOVÍA

TRABAJO

Ya han comenzado los primeros cursos de formación para los futuros trabajadores

Avanza la construcción de los invernaderos de Tuesta

Ya han empezado- en el ayuntamiento de Gaubea- los dos primeros cursos para cincuenta trabajadores de los invernaderos de Tuesta. Los futuros trabajadores son- en su mayoría- jóvenes alaveses y de Valdegovía que- en la próxima primavera- comenzarán la primera plantación para recoger la primera cosecha en el mes de septiembre. Como dice en la página cuatro José Ignacio Zárraga, de la cooperativa vizcaína Barrenetxe, socio de cultivos Araba- empresa que ha llevado a cabo estos invernaderos y con más de cuarenta años de experiencia con invernaderos de tomate en Bizkaia, "cumpliremos con las tres eses, serán tomates sabrosos, saludables y sostenibles. Hoy en día, el setenta y cinco por cierto del cultivo del tomate profesional es Euskadi es hidropónico. Los de Tuesta van a ser los invernaderos con la tecnología más avanzada de Europa y elegimos esta localización porque Aguraian y la zona de Tuesta son los paisajes con mayor iluminación y luz solar de Euskadi. Vamos a utilizar sustratos y abonos naturales y no produciremos residuo alguno. De los cincuenta primeros apuntados a los cursos, la mitad son hombres y la otra mitad, mujeres y los dos primeros contratados de la empres son del valle y viven en Valdegovía".

Más información en pág. 4.

ANGOSTO

Angosto abre el ocho de enero

En la portada de EL ECO del pasado diciembre 2020, nuestra foto de portada era la máquina que derrumbaba el viejo Angosto. Ahora- un año más tarde- las obras están finalizadas y el ocho de enero abrirán sus puertas las nuevas instalaciones. Ya han pasado por allí dos grupos con los que se han probado los últimos ajustes, pruebas y arreglos y- a partir de enero del 2022- las instalaciones de Angosto podrán acoger a cerca de cien personas a la vez instaladas confortablemente en treinta y dos habitaciones dobles- con baño completo-y tres salas con literas para familias y grupos.

Aunque se ha reducido el tamaño total con la nueva obra, se han ampliado los espacios y existirán dos cocinas independientes que-en los dos comedores- podrán dar de comer a doscientas personas a la vez. Respecto a la apertura del bar, no se realizará en el mes de enero pero ya se está estudiando dónde se ubicará y habrá bar, asunto este que preocupaba mucho a los habituales poteadores de la zona. Además de estas mejoras en el espacio también podrán usarse seis salas de reuniones y dos salones grandes de conferencias.

1.920.626,13 euro, 2022ko udalaren aurrekontua

Gaubeako Udalak 2022ko udal aurrekontua onartu zuen abenduko azken osoko bilkuran, EAJ-PNVren baiezko lau botorekin, EH-Bilduren bi abstentzioekin eta Gaubeako Elkartearen absentzioarekin. Aurrekontu horretan oso obra interesgarriak daude, hala nola Uribarri Gaubeako karabanen aparkalekua, Espejoko belaunaldien arteko topagunea (skatea eta paddle pista barne) edo Astulezko gaztelua berreskuratzea.

Baina 2022. urte berri honetan gehien nabarmentzen den apustua Tuestako berotegietan enplegu berriak izateko aukera da. Inoiz amestu ote genuen kutsatzen ez duen industria batek ehun eta hirurogei lanpostu berri eskainiko zituela Gaubean? Bada, hemen daukagu, Tuestan, eta Uribarri Gaubean zortzi etxebizitza berri egiteko proiektu bat dago, eta haraneko errolda ehuneko hamar handitu dugu. Hemendik aurrera, populazioa galtzen duen eta desagertzeko arriskuan dagoen eremu deprimituaren konplexu hori gainditu ahal izango dugu. Bizitza luzea Gaubeari.

✕ NAVIDAD

Programa Navidad Valdegovía 2021

VIERNES 24 DE DICIEMBRE:

- Kalejira Olentzero por los pueblos de Valdegovía
- Espectáculo "Bidaibizitzen" (Teatro, marionetas y circo). Compañía de Getxo Zirkun Zirko :
- Centro Social de Espejo: 18:00 horas
- Domingo 26 de diciembre
- Party Man
- Frontón de Espejo
- 19:00 horas

LUNES 27 DE DICIEMBRE

- PIN (Parque Infantil de Navidad) de Valdegovía
- Polideportivo Municipal de Valdegovía
- De 12:00 a 14:00 horas y de 17:00 a 20:00 horas
- Martes 28 de diciembre:
- Teatro: "Hasta los tacones" .Compañía de Teatro "Pánico Escénico" (Programa Cultural Aulas +55 Elkartegiak)
- Centro Social de Espejo
- 18:30 horas

MIÉRCOLES 29 Y JUEVES 30 DE DICIEMBRE

- Talleres de cocina infantil y adolescentes
- De 17:30 a 19:30 horas
- Biblioteca Municipal de Valdegovía

JUEVES 30 DE DICIEMBRE:

- Presentación del Club de Lectura en Castellano de la Biblioteca de Valdegovía "Palabras con alas"
- Lecturas de textos, poesías, cuentos con acompañamiento musical
- Biblioteca Municipal de Valdegovía : 18:00 horas

JUEVES 30 DE DICIEMBRE:

- Cine de Navidad
- Cine del Ayuntamiento de Valdegovía
- 17:00 horas

LUNES 3 DE ENERO:

- Cine de Navidad
- Cine del Ayuntamiento de Valdegovía
- 17:00 horas

MARTES 4 DE ENERO:

- Sala de Escape
- Plaza de Villanañe
- De 11:00 a 14:00 horas y de 16:00 a 20:00 horas
- Es necesario apuntarse previamente en la Biblioteca Municipal de Valdegovía.

✕ CARTA DEL DIRECTOR

Orgullo tomatero

Cuando las riberas de Deusto estaban plagadas de huertas con tomate que se estiraban hasta casi tocar las aguas de la ría de Bilbao, los habitantes de Deusto fueron bautizados como tomateros pero de aquellos tiempos hasta hoy ha pasado ya casi un siglo. Ahora- en Valdegovía- habrá que dejar de llamar a los habitantes de Tuesta por su apodo habitual de "tostados" y cambiarlo por el de "tomateros" (total, todo empieza por "t") porque- en pocos meses- van a producirse en sus tierras cientos de miles de kilos de tomate.

Y quienes hemos apoyado- desde el principio y sin dudas- este proyecto, hoy sentimos cierto orgullo de haber empujado una idea empresarial que va a traer grandes beneficios a este valle. Se habla de abandono del campo, de ciertos municipios "vacíos" que van perdiendo- año tras año- población y la tomatera de Tuesta es la solución a todos estos males. Una industria agroalimentaria limpia y que no genera ningún tipo de residuo y que va a emplear- con sus tres fases acabadas.- a ciento sesenta personas, gran parte de ellas de Gaubea y de Araba, unas instalaciones de invernaderos de cristal que van a ser lo más avanzado en tecnología en toda Europa y todo esto, aquí, en Tuesta.

Por eso, el titular de "ORGULLO TOMATERO", porque hay muchas personas en este valle que sentimos el orgullo de haber apoyado esta inversión esencial para nuestro valle y para el empleo de nuestros jóvenes y porque los invernaderos más modernos de toda Europa van a estar aquí cerca, en Tuesta..... Y- porque -cien años después- ya no se hablará del tomate de Deusto sino del tomate de Tuesta....

✕ OPINIÓN

Las aguas que vienen: regadío, abastecimiento y saneamiento

Alfredo Orive

Parece que las cuestiones relacionadas con el agua, y no me refiero a las fuertes precipitaciones de estas pasadas semanas, cobran especial actualidad en Valdegovía.

Finalmente, y con algún retraso, avanzan las obras de ampliación del regadío hasta Fresneda y Osma. Seguro que sería una buena noticia si realmente se aprovechara para diversificar los cultivos y mejorar su eficiencia. Pero ¿realmente es así?

En un anterior artículo publicado en el Eco de Valdegovía comentaba que el volumen de inversión en el regadío era impactante. Supone invertir 20.000 € por hectárea. Más que el propio valor de los terrenos. Muchos, quizás desconozcan el dato de que las administraciones públicas han aportado el 90% de esa inversión, mientras que los propietarios de los terrenos lo han hecho en un 10%. ¿Se justifica una inversión de este tamaño? ¿Se justifica que la inversión pública beneficie a un sector tan pequeño de la sociedad?

Ya han pasado unos años desde que el regadío llegó a Valdegovía y es fácil apreciar el escaso impacto que ha tenido en la diversificación de los cultivos. Si nos fijamos en este verano, sin ir más lejos, a excepción de algunas hectáreas de patatas -las mismas de siempre- hemos visto los habituales cultivos de secano basados en cereal, y este año, el colorista girasol. ¡Es sorprendente que nos gastemos un potosí para dedicarnos a plantar girasol!. Supongo que son cosas de la PAC y sus números, pero lo cierto, es que hemos construido una infraestructura para no usarla; recuerda a los aeropuertos vacíos y los AVEs sin viajeros. No regar supone no diversificar, no atraer inversiones y no aportar al mantenimiento común de la infraestructura cuyos gastos debería ser sufragados por todos los regantes.

¿Cambiará esta situación en el futuro? Soy pesimista a la vista de la experiencia de estos años. Quizás la única esperanza pasa por la explotación de tomates que se está impulsando en Tuesta y que supongo hará uso de la infraestructura de regadío de forma más intensiva. Está explotación puede que aporte cierto dinamismo al sector primario en Valdegovía y contribuya a estabilizar población en nuestro valle. Eso deseamos.

Decía que el agua es protagonista: y lo es también en referencia al abastecimiento de agua potable en nuestros pueblos. El abastecimiento de agua no es cuestión menor, no solo porque el agua es un bien esencial que debe garantizarse sino porque tiene implicaciones de control sanitario importantes: requiere de controles, tratamientos, cloración, bomberos... y lo sorprendente es que la competencia de este servicio siga en manos de las juntas administrativas. Juntas que ni tienen los recursos ni los medios para gestionar este servicio y que afrontan su provisión con un presupuesto y con unos recursos escasos. Al final, acabamos dejando la responsabilidad del agua de nuestras casas en manos de presidentes y vocales de las juntas administrativas que gestionan con buena voluntad, pero sin los recursos ni los medios adecuados. Desde hace años se anunció la creación de un consorcio de aguas comarcal o provincial que asumiera y profesionalizara el servicio. Pues bien, duerme el sueño de los justos, sin que ninguna de las administraciones que deberían impulsarlo – Cuadrilla o Diputación- parezcan interesados en su impulso.

Y para terminar las referencias el agua, pasamos al saneamiento. En esta ocasión tenemos una instalación en Espejo a la que vierten aguas residuales muy pocos pueblos. Y, de nuevo, son las juntas administrativas, las que tienen que asumir este servicio con los escasos medios con que cuentan. La mayoría de los pueblos basan el tratamiento de las aguas en primitivos sistemas de depuración biológica con el consiguiente riesgo de verter aguas sin tratar a los ríos, exponiéndose a sanciones por parte de Ura y a deteriorar el medioambiente. ¿Para cuándo vamos a conectar todos los pueblos con la depuradora de Espejo? Otro servicio que se pretendía consorcial comarcalmente y que ha quedado en el olvido. Y una pena no haber aprovechado la obra del regadío para hacer la instalación necesaria al mismo tiempo, aprovechando sinergias y reduciendo costos.

En fin... cuestiones para el debate en un invierno -en esto seguro coincidimos- pasado por agua.

✕ PRESUPUESTOS

Aprobado el presupuesto municipal 2022 en 1.920.626,13 euro

En el último pleno del ayuntamiento de Gaubea de este año- celebrado hace dos semanas- se aprobó con los cuatro votos afirmativos de los concejales de EAJ-PNV y la abstención de los dos concejales de EH Bildu el presupuesto municipal para el próximo ejercicio 2020. Dicho presupuesto asciende a 1.920.626,13 euros, un cinco por ciento superior al del ejercicio 2021 y sus principales cuentas relativas a personal, inversiones y subvenciones no cambian mucho respecto a años anteriores. Las principales novedades en el capítulo de inversiones son las siguientes.

POR FIN EL PADDLE EN ESPEJO.

Hay dos obras prometidas en legislaturas anteriores que no pudieron realizarse por falta de presupuesto o de subvenciones que van a ver la luz este próximo año 2022. Se trata del aparcamiento de caravanas localizado en terrenos de la antigua sociedad de servicios en Villanueva y la prometida pista de paddle en Espejo, obras que ya cuentan con sus respectivos presupuestos y subvenciones. El párking de caravanas de Villanueva constará de veintiséis plazas y el presupuesto del proyecto asciende a 313.247 euros. Contará con toma de agua y descarga de aguas grises así como tomas de electricidad cada dos plazas. La obra de la pista de paddle en Espejo no se quedará simplemente en la pista sino que se trata de un proyecto más amplio bautizado como punto de encuentro intergeneracional con un presupuesto de 251.315 euros y la intención de finalizarlo en 2022. La idea es que se cree una zona deportiva y de ocio en Espejo que sirva de punto de encuentro para jóvenes y para personas de la tercera edad. En la zona deportiva se encontrará la pista de paddle, otra de skate y una zona verde con diferentes juegos tradicionales como parchís, rana y ajedrez que intentarán impulsar las relaciones intergeneracionales.

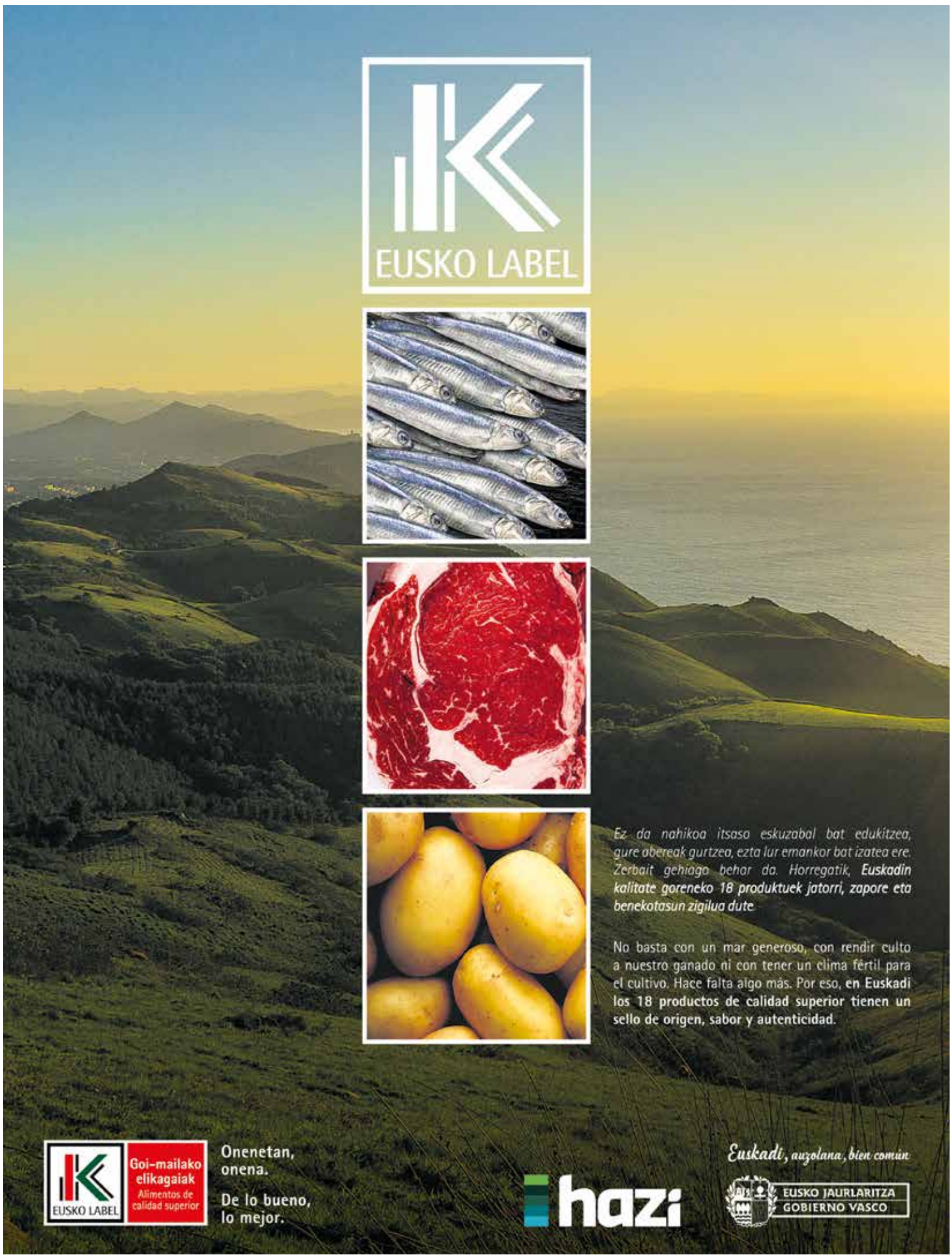
183.587€ para restaurar el castillo de Astulez

PISTA DE DESCENSO EN BICICLETA.

También se habilitará la antigua sede de la Cruz Roja de Espejo como local de usos municipales y- dentro del capítulo de nuevas ideas de cara a la juventud y el turismo- se instalará- aún en estudio su localización- una pista de descenso en bicicleta de tres kilómetros que será la segunda de este tipo en Euskadi. Gorka Salazar- alcalde de Valdegovía- también explicó a EL ECO DE VALDEGOVIA "que se retomará en 2022 el calendario de ferias y fiestas suspendidas por la pandemia, en especial, la feria de la Patata, la feria de Angosto y la fiesta- con comida popular incluida- del patrón del valle San Isidro".

CURSOS DE EMPLEO PARA LOS TOMATES DE TUESTA-

El alcalde destaca- como una de las cosas más importantes para el municipio en el próximo año 2022 "los nuevos empleos que crearán los invernaderos de Tuesta que ya están en construcción. Ya han empezado – en los locales municipales, en Villanueva, los cursos de capacitación para veinticinco personas- la mayoría del valle- y tuvimos que luchar mucho para que la sede de esos cursos fuera el ayuntamiento y no se los llevaran a Vitoria. Nosotros organizamos y HAZI – del Gobierno Vasco- se encarga de la docencia. Este curso durará tres meses y se dirige a los titulados de ESO. Y hace poco ha comenzado otro curso para quince personas de tres meses de duración también para ofrecer empleo en la tomatera de Tuesta dirigido a personas sin titulación".



✕ TRABAJO

Tuesta, primavera 2022

Tomates sabrosos, sostenibles y saludables y 160 puestos de trabajo

Las cinco primeras hectáreas de los invernaderos de tomate de Tuesta ya presentan la estructura metálica instalada a la espera del recubrimiento de cristal. Se trata del proyecto invernaderista más avanzado y con más alta tecnología de Europa en estos momentos y también han empezado los cursos en el ayuntamiento de Valdegovía para cuarenta futuros trabajadores, casi todos ellos alaveses y casi todos de Valdegovía. Hablamos del proyecto- que es cada día que pasa, realidad-con José Ignacio Zárraga, vizcaíno de la cooperativa Barrenetxe y con más de cuarenta años de invernaderos en Bizkaia a sus espaldas.

¿Cuándo se venderán los primeros tomates de Tuesta?

A finales de este mes, estará acabada toda la infraestructura metálica de los invernaderos, esperamos poder comenzar la plantación en el mes de junio y poder sacar los primeros tomates en el mes de septiembre. Pero hay que explicar que hablamos de la primera fase con cinco hectáreas, luego vendrá una segunda con otras cinco hectáreas y- al final- la tercera con el mismo número de hectáreas. Al final, nos encontraremos con quince hectáreas de cultivo que podrán emplear a ciento sesenta personas porque- además de las quince hectáreas de producción- también dedicaremos seis mil metros cuadrados a un proyecto de I+D+I en las mismas instalaciones dondejunto a Hazi y la universidad del País Vasco- generaremos investigación a nivel universitario en torno a los cultivos bajo cristal.

Aún no sabemos qué tipo de tomate vamos a plantar en Tuesta, tenemos cuatro o cinco tipos diferentes que estamos planteando porque el problema en el mundo del tomate no es la producción sino la comercialización, es decir, cuándo sacas el tomate y qué tipo de tomate produces porque si producimos todos el mismo tomate que en Bizkaia y Gipuzkoa, todos hacemos el jack y el label, tomates que cuentan con una capacidad gustativa muy buena pero si agolpamos la misma producción en una época, no hay salida para todos. Lo que planteamos va un poco en función de la demanda de nuestro cliente que es Eroski, tú puedes producir lo que quieras pero si no lo vendes....

¿Cuánto empleo genera un proyecto de este tipo?

Las dos primeras contrataciones que ya hemos hecho son dos personas muy conocidas de Valdegovía. Este tipo de invernaderos de alta tecnología emplean una persona por cada mil metros cuadrados, diez personas por hectárea y- por cada fase – cincuenta personas de empleo directo, es decir, sesenta personas en la primera fase y- en total- ciento sesenta personas de empleo directo. En estos cultivos hay tres partes importantes, la primera lo que es el cultivo, la parte agronómica, en segundo lugar el aspecto energético pero el punto más importante es el de personal, que estén bien formados, que estén a gusto con el trabajo y que entiendan y participen del proyecto es muy importante. También hay que destacar- y esto es importante- que de los primeros cincuenta, la mitad son hombres y la mitad, mujeres.

¿Por qué el cultivo hidropónico?

El cultivo hidropónico se introdujo en los invernaderos vizcaínos y guipuzcoanos a finales de los años ochenta. Nosotros- la cooperativa vizcaína Barrenetxe- fuimos los primero en meternos en ese cultivo y todo el mundo pensó que estábamos locos. Hoy en día el setenta por ciento del cultivo de tomate profesional que se realiza en Euskadi es hidropónico. Lo que ha conseguido la hidroponía es aumentar la producción de tomate por metro cuadrado y poder controlar la alimentación de la planta y todo se hace con sustratos naturales y abonos naturales. Lo único que consigues con la hidroponía es facilitarle a la planta la alimentación. Con estos invernaderos de alta tecnología lo que se logra es un clima y unas condiciones mucho más aptas para el crecimiento de la planta que en un invernadero tradicional. Estos invernaderos tienen una altura de seis metros en canal con lo que consigues mayor inercia térmica, en verano se calientan menos porque el calor se deposita arriba y hay un clima más regular para la planta y también para los trabajadores. Había quién hablaba de condiciones de gran calor para quienes trabajen allí pero- en verano- van a estar refrigerados todos, las plantas y los trabajadores y las temperaturas van a ser todo el año constantes con mínimas que de noche no van a bajar de catorce grados y de día no van a sobrepasar los treinta.

¿Sólo cultivo de tomate o algo más?

Estamos en contacto con nuestro cliente principal Eroski y la idea en ensayar otras especies como el pepino, calabacín, vaina y berenjena, al final lo que vayamos a producir será lo que demanda la sociedad. Nuestra principal competencia es Marruecos donde se paga la mano de obra a razón de cinco euros al día y- con esos costes laborales- no tienen competencia en el precio.

¿Qué estructura de sociedad ha emprendido este proyecto?

Cultivos Araba es la empresa que se compone de dos sociedades, en una hay veintiún familias y en la otra hay una familia más, somos veintidós familias, veintiuna de ellas de Bizkaia, todos los socios nos jugamos nuestra pasta, no habrá nunca ninguna fondo de inversiones, no hay multinacional alguna detrás, nosotros – Barrenetxe- llevamos más de cuarenta años produciendo en Bizkaia. Y esta empresa ha elegido Tuesta y Valdegovía por varias razones, en principio, porque tenía que ser en Euskadi por petición de nuestro cliente y- al analizar la luz y la iluminación que es fundamental para el tomate- no había competencia. Y Tuesta y la zona de Agurain son las que más iluminación tienen en Euskadi. En Bizkaia- en nuestros invernaderos- ponemos calefacción y todo lo que haga falta pero nos falta la luz. Y aquí también había agua y ya hemos entrado en la comunidad de regantes.

¿Tomates kilómetro cero?

Nuestro cliente principal compraba tomates de Almería, Murcia y sur de Portugal y quería vender tomates de Euskadi. En Tuesta, estamos a veintinueve kilómetros de la plataforma de Eroski en Júndiz, antes los tomates tenían que viajar más de mil kilómetros. El tomate de Tuesta contará con las tres eses, será sabroso, será saludable y será sostenible y continuaremos investigando en nuestro invernadero de I+D+I porque hoy en día las variedades nuevas tienen que cumplir con las tres eses. La mejora genética en las casas de semillas investigan en ese sentido, por ejemplo, en Japón se editan genéticamente nuevas variedades y se he editado una nueva variedad que tiene cinco veces más de un ácido que lo que logra es mejorar la tensión del cuerpo. No pierden sabor y tienen mejoras terapéuticas, en el fondo lo que se está logrando es mejorar la salud de los consumidores

José Ignacio Zárraga

HISTORIA

Valdegovía 1937

Hace cinco años, el diario EL PAÍS publicaba la noticia de que se había encontrado la mochila de un teniente italiano que luchó en la guerra civil española con más de cinco mil negativos de fotografías de la época. Como todos sabemos que bastantes soldados italianos estuvieron en varios pueblos de Valdegovía de descanso entra batalla y batalla, EL ECO DE VALDEGOVÍA se puso en contacto con la universidad del norte de Italia que estaba clasificando dichas fotografías.

Fotos de Valdegovía de hace 84 años.

El nombre del teniente italiano fotógrafo era Guglielmo Sandri, había estado en Valdegovía en el año 1937 y había hecho fotografías en el valle. Hasta ahora – y dada la lentitud de la clasificación de los negativos- la universidad italiana en cuestión solamente nos ha enviado estas tres fotografías de Cárcamo y Quintanilla que reproducimos pero esperamos recibir más fotografías de aquélla Valdegovía de hace ochenta y cuatro años y esperamos que el teniente Sandri no solo hiciera fotos de paisajes y pueblos sino que podamos descubrir en imágenes inéditas a las personas que habitaban el valle en aquéllos lejanos años.

Arriba a la derecha: Karkamu. Derecha y abajo: la ermita y la iglesia de Quintanilla.

✕ HOSTELERÍA

La hostelería crece alrededor de Valdegovía

No nos podemos quejar de la hostelería del valle pero sí tenemos que apuntar que mientras la oferta no ha crecido este año en Valdegovía, sí se ha desarrollado en ayuntamientos y pueblos vecinos con gran éxito. Ojalá pudiéramos contar en nuestro valle con alguna de las tres ofertas cercanas de reciente apertura que les vamos a relatar. El capítulo camas y dormir funciona a la perfección con la ampliación del cámping y la apertura del albergue-hotel del santuario de Angosto, pero la hostelería de mantel no ha tenido aperturas nuevas en el valle en los últimos años pese a la innovación de la nueva barra exterior del cámping realizada con mucho gusto, por cierto. Puede que esto lo remedie- en el año 2022- una simpática y conocida pelirroja que acaba de adquirir una bonita venta bien situada y que podría convertirse en bar-restaurante, ya veremos. El embarcadero de Sobrón abrió sus puertas el pasado verano. En Fresno de Losa- también en el mes de junio- comenzaba su existencia el restaurante Tres Tablones –en honor al juego de bolos típicamente burgalés. . Y- por último- el seis de agosto abrió en plena plaza de Salinas de Añana el restaurante-bar-hostel- Plaza.

EL "PLAZA", EN LA PLAZA DE SALINAS.

Santi Romero entiende de hostelería porque fue –durante dieciocho años- el dueño del restaurante Lermanda en pleno polígono industrial de Jundiz. Por motivos personales, deseaba continuar en el gremio pero fuera de Gasteiz y hace un año le ofrecieron el restaurante de Salinas y contestó que no aunque- luego- se decidió y lo abrió el seis de agosto de este mismo año. En plena plaza del pueblo- frente a la farmacia y junto al ayuntamiento- se levanta este bonito edificio de tres plantas, en la primera la cafetería-bar, el restaurante en la segunda y -en la tercera- el hostel con cuatro habitaciones y capacidad para dieciocho personas en literas. Y, ¿qué es un hostel? Pues se trata de un albergue juvenil que suele caracterizarse por el bajo precio de las habitaciones, camas o literas y por promover el intercambio cultural y social entre los huéspedes, como un albergue de peregrinos del camino de Santiago pero abierto a todas las edades.

Santi Romero cuenta que está contento con el resultado de su primer semestre de restaurante-bar Plaza en Salinas: "tenemos un menú del día de trece euros y otro menú de fin de semana de veintiuno y pintxos en la barra. Hasta hace poco- hasta que ha empezado a empeorar el tiempo- el verano ha sido tremendo con mucha gente de fuera y también del pueblo. Mucha gente de Salinas o hijos de Salinas vuelven al pueblo en verano y esto se nota además de todos los turistas que atraen las salinas. Este pueblo tiene mucha capacidad de atraer gente y- ahora- el invierno será difícil pero -en los meses de verano- ha sido tremendo el movimiento que hemos tenido".

También en la esperanza de Santi se encuentra la noticia aparecida -hace pocas semanas- en la prensa alavesa que relataba el interés de resucitar un antiguo camino de Santiago que atravesaba Valdegovía de cabo a rabo. El nos contaba que "un tipo de establecimiento de camas como este hostel está pensado para mucha gente que viene haciendo rutas o siguiendo un camino y que quiere cena y cama al finalizar la jornada del camino del día. Sería una buena noticia para nosotros- y para todo el entorno- que se activara ese antiguo camino de Santiago que atravesaba Valdegovía". Pues ya saben, nuevo bar-restaurante-hostel en Salinas, una terraza maravillosa en plena plaza del pueblo, un restaurante- en la segunda plaza- con una coqueta decoración y suerte a Santi y su equipo y que podamos disfrutar de su barra y su mesa muchos años porque un bar nuevo siempre es motivo de alegría para las gentes del pueblo y de los alrededores.

COCINA DE GRAN CALIDAD EN "TRES TABLONES", EN FRESNO DE LOSA.

El tres de junio de ese año abrías sus puertas en Fresno de Losa el restaurante Tres Tablones regentado por un matrimonio de Érmua quasiafincado en Losa. El, Juan Baltar se ocupa de la cocina junto a su hijo Mario, ella – su mujer -Julia Capelo cuya madre nació en Fresno y era la dueña de la casa donde se encuentra el restaurante organiza la sala y les acompaña la maravillosa Nuria, camarera acogedora y simpática como pocas. El restaurante no tiene menú del día y solo sirve comidas a la carta. Hablamos con Juan Baltar- el artista-cocinero-; "yo he tenido siempre mucha afición a la cocina, he sido autodidacta y- desde hace tiempo- cuando nos empezamos a plantear abrir el restaurante llevo años haciendo cursos y formándome en el Basque Culinary Center en Donostia, yo vengo de la construcción, fíjate que cambio. Aquí abrimos de jueves a domingo aunque- en otoño e invierno- solo damos cenas los sábados, en marzo empezaremos con el horario normal de jueves a domingo. Nosotros tiramos mucho del producto de temporada y buscamos producto de calidad, a nosotros nos resultaría mucho más fácil tener dos o tres proveedores pero nos gusta buscar la calidad del producto en lo que empleamos mucho tiempo ya que aquí no puedes salir a la calle vestido de cocinero a buscar un bote de tomate porque estamos lejos de todo".

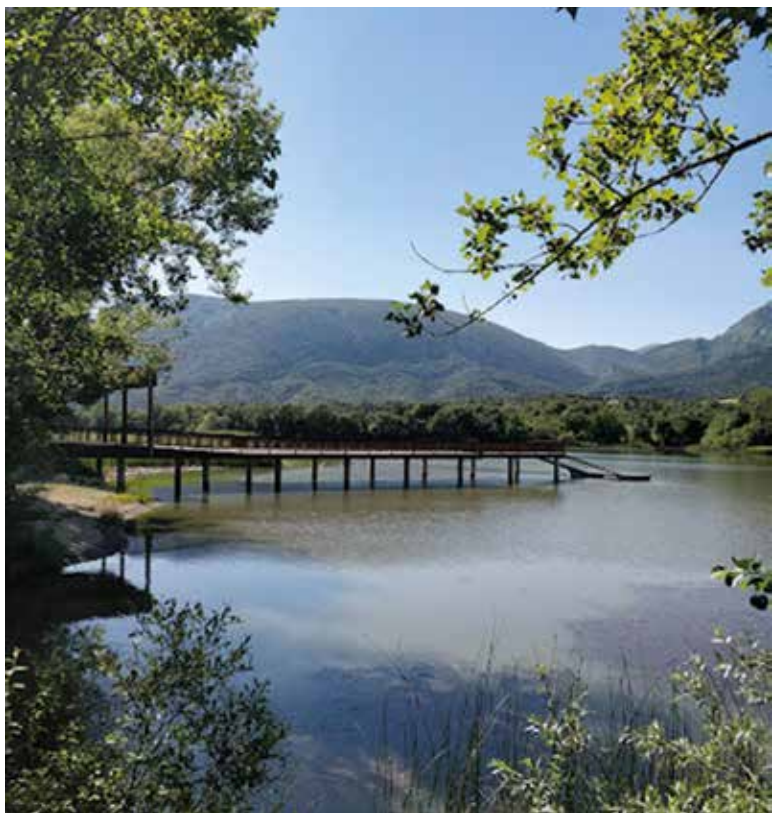
La falsa manzana de foie – una bola de foie recubierta de verde- que puede dar el pego por una manzana es uno de los platos más apetitosos del Tres Tablones además de la pluma de cerdo ibérico, el tartar de atún rojo y el huevo a baja temperatura con setas de la zona y espuma de patata trufada. El restaurante se encuentra entre Barriga de Losa y Qincoces, a escasos cinco kilómetros de Berberana y se trata de una experiencia gastronómica difícil de olvidar por la calidad de sus productos y la originalidad de los platos.

EL EMBARCADERO DE SOBRÓN.

Aunque todos lo conocemos como el embarcadero de Sobrón, este restaurante abierto en el pasado verano se encuentra en el término municipal de Quintana Martín Galíndez y se trata de un embarcadero que se prolonga varias decenas de metros en el curso del río Ebro, embalsado por efecto de la presa de Sobrón. Es un paisaje idílico, se puede comer en las mesas del muelle de madera encima de las aguas del Ebro rodeados de la paz que da el agua de un río tranquila y embalsada y con una pequeña playita de arena a escasos metros. No hay menú del día, solo se puede comer a la carta y se trata de una carta muy variada- con mucho pescado en verano- con una cocina muy atractiva y sugerente. El precio puede rondar los sesenta euros /persona y el restaurante está enclavado en uno de los lugares más bellos de los alrededores.

Santi Romero, del restaurante Plaza en Salinas de Añana.

El equipo completo del restaurante Tres Tablones, en Fresno de Losa.



El Embarcadero, en el término municipal de Quintana Martín Galíndez

✕ ELECCIONES JUNTAS ADMINISTRATIVAS DE VALDEGOVÍA

Elecciones a Concejos en Valdegovía

El anteúltimo domingo de diciembre se celebraron en Araba elecciones a concejos y- hasta el pasado veintiuno de diciembre- tenían de plazo los elegidos como presidentes de Juntas Administrativas, vocales o fieles de fecho para coger su acta o rechazarla y decimos lo de rechazarla porque- en estas elecciones hubo pueblos con candidaturas donde solo se les podría votar a alguna de ellas y otros muchos- la mayoría -donde al no existir candidatura alguna todo ciudadano empadronado en el pueblo era elegible. El en valle, solamente se presentaron una o dos candidaturas en Caranca-Mioma, Tobillas y Guinea. Esta es el resultado de las elecciones que- en el valle contaron con una escasa participación- lo cual no quiere decir que estos nombres vayan a ser los presidentes, vocales y fieles de fechos de las Juntas Administrativas ya que quienes no se presentaron pero fueron elegidos pueden rechazar el nombramiento.

Elecciones celebradas el 21 de noviembre de 2021

Junta Administrativa de Acebedo
Cristina Casado Gil
Luis Mariano Puelles Puellles
José Antonio Orive Ibáñez de Opacua

Junta Administrativa de Bachicabo
José Ignacio Barrio Ángulo
Alberto Guinea Cadiñanos
Félix Gómez Barredo

Junta Administrativa de Barrio
Miguel Ángel Llanos Nieva
Ramiro Llanos Nieva
Mª Lourdes Llanos Nieva

Junta Administrativa de Basabe
Mª Teresa Herrán Ángulo
José Miguel Fernández Astobiza
Pedro Mª Herrán Ángulo

Junta Administrativa de Bóveda
Javier Antonio González Villaño
Miguel Ángel Ochoa Sáez
Aitor Alejandro Martínez Marmolejo

Junta Administrativa de Caranca y Mioma
Asier Varona Orive
Ivan Calle Fuente
Miguel Ángel García Molinuevo

Junta Administrativa de Corro
Rubén Alaña Ochoa
Rafael Gallego Hernández
Roberto Porres Serna

Junta Administrativa de Espejo
Jaime Gómez Oraá
Oscar Zarate Murga
Idoia Louzao Retuerto

Junta Administrativa de Fresneda
José Antonio Salazar Briñas
Antonio Martínez Salazar
Samuel Mª Echevarría Ganzábal

Junta Administrativa de Guinea
Alfredo Fernández de Palomares Ibáñez
Fernando Fernández de Palomares Ibáñez
Purificación Fernández de Palomares Ibáñez

Junta Administrativa de Gurendes – Quejo
Isabel Valle Martín
Ander Gallo Gallego
José Manuel Diaz Aldecoa

Junta Administrativa de Karkamu
Mª Jesús Gómez Rosado
José Ángel Celis Corujo
Luis Ángel Beltrán de Salazar Ansotegui

Junta Administrativa de Nograro
Julián Herrán Ángulo
Cayo Luis Madinabeitia Delgado
Francisco Sáez de Vicuña García de Andoin

Junta Administrativa de Osma
Andoni Caminero Cabanillas
Víctor Urrutia Zarate
Macario Del Río Quintana

Junta Administrativa de Pinedo
Alberto Ortiz Vadillo
Ernesto Ortiz Vadillo
Aingeru Moran Romo

Junta Administrativa de Quintanilla
José Luis Orive Quintana
Roberto Fernández de Apellaniz Pérez
Luis Mª Orive Ortega

Junta Administrativa de Tobillas
Alfredo Molinuevo Sobrón
Mª Purificación Ángulo Villate
José Mª Del Río Vadillo

Junta Administrativa de Tuesta
Fco. Javier Vadillo Guinea
Miguel R. Quintana Arbaizar
Víctor Manuel Cardeñosa Martínez

Junta Administrativa de Valderejo
Restituto Estévez Rodríguez
Ricardo Ortiz Plagaro
Juan Carlos Ortiz Herrán

Junta Administrativa de Valluerca
Carlos Santamaria Batista
Mª Asunción Fernández Quintana
Mª Pilar Gutierrez Barco

Junta Administrativa de Villamaderne – Bellojín
José Miguel Sobrón Mardones
Roberto Aguayo Alonso
Iker Pinedo Marín

Junta Administrativa de Villanañe
Asier Martínez de la Pera Montoya
Jesús Isasi Salazar
Juan José Ángulo Ruilope

Junta Administrativa de Villanueva de Valdegovía
Ricardo Mardones Fernández de Pinedo
Andrea Ferrer Izar de Lafuente
Ana Mª Mardones Celada

SOMOS betiON

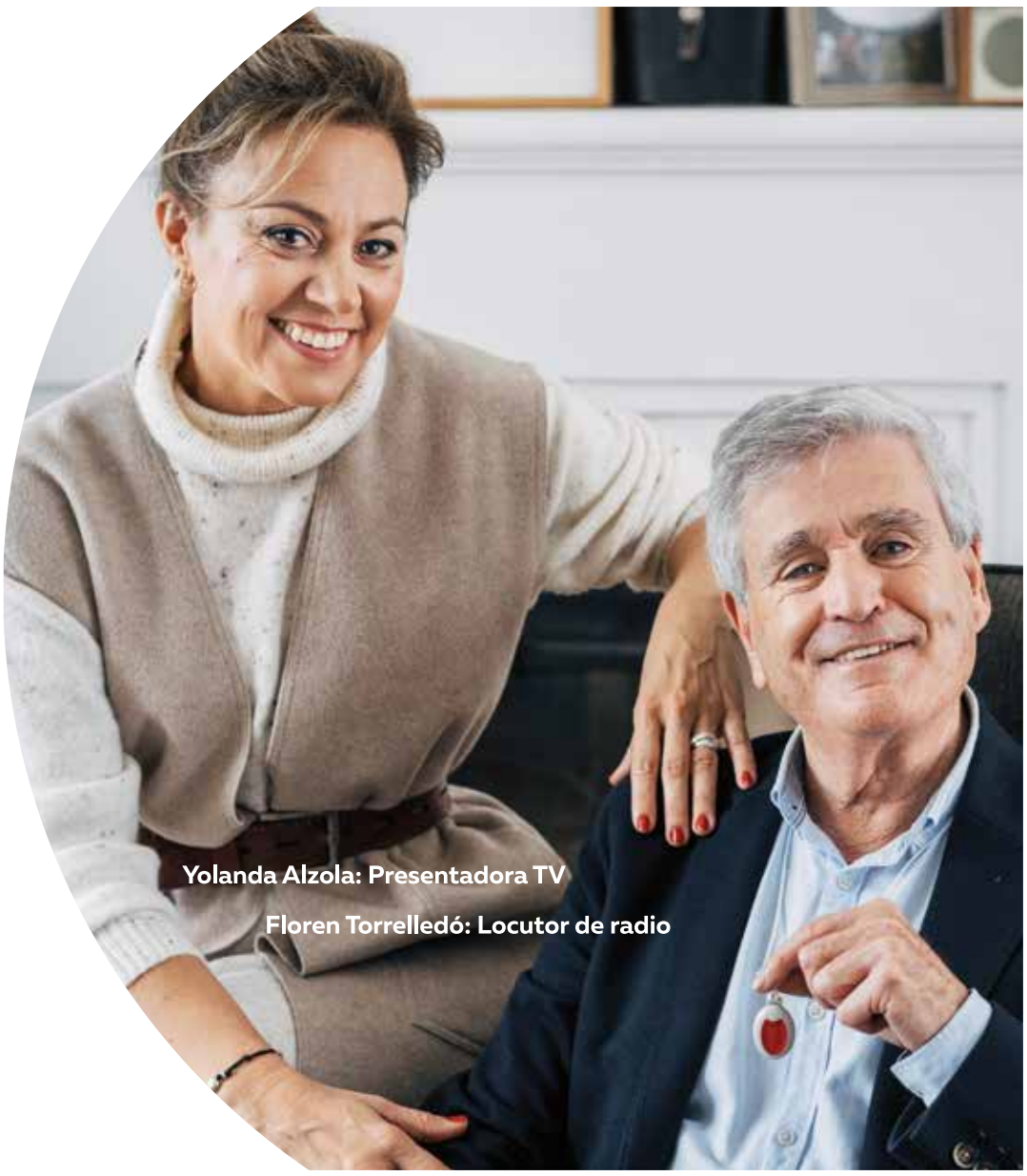
La medalla roja del **Servicio Público de Teleasistencia de Euskadi, betiON,** nos aporta **seguridad y tranquilidad** las 24 horas del día.

10 años a tu lado

Infórmate en
www.euskadi.eus/betion
900 851 600
012 Zuzenean

Euskadi, bien común

EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO
BERDINTASUN, JUSTIZIA ETA GIZARTE POLITIKETAKO SAILA
DEPARTAMENTO DE IGUALDAD, JUSTICIA Y POLÍTICAS SOCIALES



NATURALEZA

Peces en Valdegovía en 1995

Eduardo Angulo

Fue hace más de 25 años, en 1995, cuando en la revista Estudios del Museo de Ciencias Naturales de Álava, Ramiro Asensio, Javier Pinedo y Florencio Markina, de la Granja Modelo de Arkaute, publicaron lo que se conocía hasta entonces de la fauna de peces del Territorio Histórico. He recuperado las citas de peces capturados en Valdegovía, tanto por los propios autores como publicadas con anterioridad.

Las especies encontradas hasta 1995 son las que menciono a continuación.

En primer lugar, la trucha común, de nombre científico ***Salmo trutta fario,*** que se captura en toda Valdegovía.

Sin embargo, la segunda especie de trucha, la llamada arcoíris, ***Oncorhynchus mykiss***, es más escasa y se pesca en el Tumecillo y en el tramo medio del Omecillo, de Villanueva en adelante. Es una especie introducida para la pesca intensiva y, en origen, procede de la costa oeste de Norteamérica.

Parecida distribución tiene el barbo, ***Barbus graellsii***, que llega hasta la desembocadura del Omecillo en el Ebro en Bergüenda.

Y solo en esta zona, junto al Ebro, se recoge el carpín dorado, ***Carassius auratus***, especie introducida, sobre todo para acuarios en casa, que procede de Asia Oriental.

Estas son algunas de las especies, originarias e introducidas encontradas en los ríos de Valdegovía.

La loina, ***Chondrostoma toxostoma***, abunda en el Tumecillo y en el tramo del Omecillo entre Villanueva y el Ebro.

El gobio, Gobio gobio, también es una especie introducida y es un pez escaso que se localiza entre Villanañe y el Ebro. Procede de Europa al norte de Pirineos.

La chipe o ezkailu, ***Phoxinus phoxinus***, abunda en todos los cursos de agua de Valdegovía.

La colmilleja, ***Cobitis calderoni***, es una especie endémica de la Península Ibérica que, en Valdegovía, se encuentra en el Tumecillo y en el tramo final del Omecillo.

La locha o sarbo, ***Barbatula barbatula***, tiene una distribución parecida aunque es más abundante que la especie anterior.

Otra especie introducida que se ha encontrado en el lago de Arreo es la perca americana, ***Micropterus salmoides***. Su distribución original es del este y sur de Estados Unidos y del norte de México.

Y, para terminar, el blenio de río, ***Blennius fluviatilis***, que se encontró en el tramo final del Omecillo, poco antes de desembocar en el Ebro.

En total y para Valdegovía, los autores mencionan once especies y, de ellas, cuatro son introducidas.

Locha o sarbo

Trucha arco iris

Loina

Chipe o ezkailu

HISTORIAS

Las rogativas de Angosto y Valpuesta

Juan Cruz Abásolo Martínez

Todas las personas de Valdegovía mayores de sesenta años albergan en su memoria un gratísimo recuerdo de lo que suponían las rogativas de Angosto y Valpuesta a mediados del siglo XX.

Eran unas celebraciones clarísimamente religiosas, pero que tenían también un trasfondo social, lúdico y económico.

Era una época en que la vida en el valle dependía casi totalmente del sector primario. Y que llegaran las lluvias en la primavera era determinante y el ir a pedir a la virgen que así fuera era uno de los principales objetivos de la rogativa.

Las rogativas eran también ocasión de reunión y de encuentro de las personas de los diferentes pueblos que acudían a ellas. Era un motivo para dejar por un día o por unas horas las tareas cotidianas y acudir (la mayoría andando desde sus pueblos) a la celebración.

Y era lúdica, especialmente para los niños pues era un día que se suspendían las clases de la escuela para ir a la rogativa. Y además el paisaje y los campos en esas semanas de la primavera son espléndidos en Valdegovia, después de salir del frío invierno.

Las rogativas a Angosto

Se celebraban principalmente en primavera. Y estaban organizadas de forma que había unas fechas predeterminadas en que acudían cada pueblo o conjunto de pueblos de una forma pautada.

4º día después de Pascua: Osma
25 de abril: Fresneda y Quejo
29 de abril: Cárcamo
4 de mayo: San Millán, San Zadornil, Arroyo y Villafría
8 de mayo: Mioma y Atiega
15 de mayo: Villanueva de Valdegovía
31 de mayo: Basabe
Día siguiente a la Santísima Trinidad:Valpuesta y Pinedo
Octava del Corpus: Caranca, Espejo, Villamaderne, Bellojín, Bergüenda y Alcedo
11 de junio: Villanañe, Tuesta y Guinea
15 de junio: Bachicabo
23 de junio: Astúlez y Osma (2ª vez)
2 de julio: Corro y Tobillas
8 de septiembre: Feria de Angosto con gran capacidad de convocatoria (Información extraída de “Historia del Santuario” de 1943)

El acto principal era el religioso oficiado por los párrocos de los pueblos, consistente en la misa y las plegarias a la Virgen, que se complementaban con una procesión desde la iglesia a la gruta de la aparición, siguiendo el trazado del ***vía crucis*** por la ladera oeste de Angosto. La celebración se culminaba con comida popular que se celebraba en 2 grandes salas que había a la entrada del convento viejo, hoy desaparecido. En las citadas salas había colgados en la pared grandes cuadros (que el autor de este artículo le impresionaban, aunque no recuerda lo que representaban). Cada familia llevaba una cesta con la comida tipo tortilla o similar.

La devoción a la Virgen de Angosto se continuaba durante el resto del año con la visita domiciliaria de la imagen en una pequeña hornacina portátil. La mencionada hornacina pasaba de casa en casa, donde permanecía uno o dos días, se rezaba y se dejaba alguna moneda en la ranura de la caja. Y se pasaba a casa del vecino para continuar su ruta. Ver foto adjunta en la que se puede apreciar que la imagen tenía la iconografía antigua

Angosto era un punto destacado en la zona del catolicismo en esa época en la que el calendario local estaba claramente influido por lo religioso. Así el 15 de junio de 1958 tuvo lugar la celebración de una gran fiesta de coronación de la Virgen. El día amaneció lluvioso pero ello no fue obstáculo para que acudieran a Angosto mas de 10.000 personas (se dice que hasta 20.000). A la ceremonia acudieron el Arzobispo de Brurgos, el obispo de Vitoria y también el de Burgo de Osma. También se concentraron en Angosto las imágenes de varias vírgenes; la de Estíbaliz, la Blanca y por supuesto la de Valpuesta. La celebración tuvo sus prolegómenos, durante los meses de abril y de mayo de ese año, en que la imagen de la Virgen de Angosto visitó las diferentes parroquias del valle.

Las rogativas Valpuesta

También tenían como principal objetivo el pedir el tiempo adecuado para el campo, que consistía en que lloviese en el mes de mayo.

Las fechas establecidas para cada pueblo estaban concentradas en la semana anterior al cuarto domingo después de la Pascua de Resurrección, de la siguiente manera (según información recogida de personas de la época)
El lunes: Villanueva
El martes: Quejo y Nograro
El miércoles: Gurendes
El jueves: San Millán, San Zadornil, Arroyo y Villafría
El viernes: Acebedo y Basabe
El sábado: Pinedo y Mioma

La gente de los pueblos acudía los días indicados, principalmente andando. La ceremonia consistía en una misa en la capilla de la virgen oficiada por los párrocos de los diferentes pueblos.

La celebración principal se celebraba el cuarto domingo después de la Pascua de Resurrección, consistía en una misa solemne celebrada en la nave principal, seguida de una procesión por las calles de Valpuesta, en la que la imagen de la virgen era acompañada por los correspondientes alcaldes de cada uno de los 13 pueblos mencionados, incluido el de Valpuesta, llevando una cruz de madera con el nombre de cada pueblo. Estas cruces todavía se conservan en Valpuesta, ver foto reciente

Otras celebraciones
En el valle se celebraban múltiples romerías, no tan grandes como las de Angosto o Valpuesta.

Destacar la que se celebraba en Corro en la ermita de San Vítores. Tenía lugar el 14 de mayo y acudían de los pueblos de San Millán, Basabe, Pinedo y Acebedo (?) además de Corro. Se celebraba una misa en la ermita y se concluía con un aperitivo que se solía celebrar en la casa de Leto y que en algunas ocasiones se contaba con música de acordeón y baile (?). Parece que la ermita de San Vítores antes de estar en su actual ubicación, estuvo en un emplazamiento montaña arriba cerca de la peña.

NOTA
Para escribir este artículo y otros de la serie ha sido de especial importancia la información oral aportada por algunas personas. Es de interés que la memoria de las tradiciones, celebraciones y costumbres de la época (mitad del siglo XX y anteriores) no se pierda. Se invita a las personas con este tipo de recuerdos y de informaciones (o a sus familiares) que estén interesados en aportar este tipo de datos se pongan en contacto con la Biblioteca del Ayuntamiento de Villanueva en alguna de las formas siguientes: personalmente en la biblioteca, por teléfono al 945 353 042 o por email a biblioteca@valdegovia.com. Posteriormente se contactaría con las personas interesadas para que se pueda recopilar la información de la forma mas sencilla y cómoda para quien quiera explicarla.
Sugerencia de temas a recopilar: los cultivos, la ganadería, las escuelas, las canciones, la alimentación, la sanidad, las romerías, las obras públicas y cualquier otro tema, así como fotografías antiguas (se devuelven los originales)

ARTE

Tesoros escondidos en la iglesia de Villanueva de Valdegovía

Yolanda Sobrón

Continuamos desvelando los tesoros que esconde el patrimonio de Valdegovía.

En esta ocasión buscaremos en Villanueva, la capital de nuestro municipio, pero, antes de nada, haremos un poco de historia para conocer los antiguos poblamientos que dieron origen al pueblo que hoy conocemos y en el sitio que ocupa en la actualidad, estaría habitado ya desde la alta Edad Media. Remontándonos siglos atrás, sería el poblado de Pico de San Pedro (sobre San Martín de Valparaíso) el que lleva el origen de Villanueva hasta la Edad de Hierro, posteriormente se conocen algunas referencias de época romana que nos llevan hasta la Edad Media, momento en el que encontraríamos un monasterio dedicado a San Martín y ahora desaparecido, en el lugar ahora denominado San Martín de Valparaíso, y donde aún podemos observar restos en forma de tumbas antropomorfas y oquedades talladas en los paredones, agujeros en los que se colocarían los cabios de las construcciones que formaron parte de ese momento eremítico y de la ocupación de este espacio.

Una mención en la historia de Villanueva a siglos comprendidos del XVI al XVIII, periodo en que se construyen varias casas solariegas, como el esbelto palacio de Angulo, antigua torre medieval reformada en época renacentista y en la que podemos admirar una portada plateresca de esbeltas líneas coronada por el escudo de armas de la familia.

Pero será en la Iglesia de San Julián y Santa Basilisa donde buscaremos esta vez esos tesoros escondidos.

El edificio actual es el resultado de una ampliación realizada a mediados del S. XIX que cambiaría por completo su aspecto e incluso su orientación. Martín de Saracíbar, conocido arquitecto vitoriano, fue el encargado de realizar en 1857 el proyecto a partir del cual se construyó la nueva iglesia.

Al entrar en la iglesia nos llama la atención, como no, el retablo mayor, pero si algo nos desconcierta sobremanera es la capilla que se abre en el lado derecho de la nave. En esta capilla una serie de policromías adornan la bóveda de cañón y enmarcan un altar rococó en el que se veneran las imágenes de San Roque y San Juan, un altar que en su día fuera el antiguo retablo mayor, si, antiguo retablo mayor, porque se trata de un cascarón rococó perfectamente adaptado al ábside románico de la primigenia iglesia de Villanueva y en el que aún se puede distinguir el nicho germinado hecho a medida para albergar las imágenes de los titulares del templo, San Julián y Santa Basilisa, que ahora presiden el actual retablo mayor del siglo XVI.

Tendremos que entrar en la Sacristía para poder admirar el exterior de este ábside románico que ahora se encuentra envuelto por la nueva iglesia, un ábside orientado hacia el este, hacia la salida del sol, como era tradición en el momento medieval, un ábside construido con unos imponentes sillares curvos que nos indican que esta iglesia tuvo buena financiación y que, en Villanova, como aparece nombrada en un documento del año 949, habría mecenas con solvencia.

Un especial agradecimiento a Saracíbar, que mantuvo con sumo respeto el ábside y el presbiterio de la primitiva iglesia románica y lo transformó en capilla.

Pero la Sacristía guarda otra importante obra de arte religioso que seguramente también fuera trasladada de lugar. Se trata de un pequeño sagrario esculpido en piedra que con toda seguridad se realizó antes del Concilio de Trento (1545-1563) y que responde al estilo romano, también llamado plateresco, estilo caracterizado por dar continuidad a las estructuras y bases góticas con una decoración muy abundante realizada con gran minuciosidad, pero ya de estética renacentista. Coincide con el estilo de la portada del anteriormente nombrado Palacio de los Angulo.

La puerta del sagrario se enmarca entre dos columnas clásicas con decoración "a candilieri" (decoración vegetal de inspiración romana) y en la puerta se esculpe un "Ecce Homo" acompañado de una completa representación de las "Armae Christi" o armas de la pasión.

Simbólicamente el "Ecce Homo", traducido como "He aquí el Hombre", son las palabras que Poncio Pilato, gobernador romano de Judea, pronunció cuando presentó a Jesús de Nazaret ante el pueblo hostil al que confiaba su destino final.

En cuanto al "Armae Christi" son los objetos asociados a la Pasión de Cristo en el simbolismo católico medieval y representan, en forma de armas heráldicas, una serie de méritos conquistados por Jesucristo frente a Satanás. El sentido espiritual de esta representación es que no se olviden los hechos memorables de la Pasión de Cristo para poder interiorizarlos y meditar en el dolor que Cristo sufrió, de forma que, mirando cada objeto representado, se pasa de unos a otros, en el orden natural de los acontecimientos según los Evangelios. Símbolos que ahora nos pueden parecer inconexos pero que en aquel momento todas las personas sabían leer y entender correctamente.

En esta ocasión es la Sacristía, un lugar reservado para los oficiantes de la Misa, la que nos habla y nos muestra el pasado de esta Iglesia que tuvo la necesidad de crecer conforme la feligresía aumentaba, transformándose en un templo con mayor capacidad y que nos da un dato sobre la historia de Villanueva, uno de los pueblos de Valdegovía que más creció, hasta el punto de convertirse en la capital del municipio, por algo sus vecinas y vecinos comparten el mote de "papeleros", porque es sede del ayuntamiento, donde acudimos a hacer "nuestro papeleo".

En breve estrenaremos la visita guiada a esta Iglesia y así poder mostrar al mundo estos y otros tesoros.

✕ HEMENGO PRODUKTUAK

Eztia

Begoña Díaz de la Presa

Euskal Herriko landa-eremuetan, herri eta baserrietan bizi ziren pertsonak nekazaritza eta abeltzaintza lanetan aritzen ziren batez ere, beregain izaten saiatuz. Bizimodu horren adibide bat Gaubea da.

Lan nagusiak animaliak zaintzea eta lurra lantzea ziren, horrela, bizirik irauteko behar ziren elikagaiak lortzen zituzten, batez ere zerealak, patatak, erremolatxa, bazkak, barazkiak eta abar. Modu honetan, janaria lortzen zuten pertsona eta animalientzat. Azken horiek haragia, esnea, gazta, koipeak, arrautzak ematen zizkieten baserritarrei.

Garai hartan behar bezala baloratuak izan ez ziren horietako animalia batzuk erleak izan ziren nahiz eta ezaugarri onuragarri askoko elikagai aberatsa eman:EZTIA.Horrez gain, erleek erregina-jelea, argizaria eta propoleoa ere ekoizten zuten baita polena jaso ere.

Gaur egun elikagai horiek birbaloratzen hasiak dira eta ni neu naiz lantzen ari naizen erlezain horietako bat . Artikulutxo honen bidez elikagai horien ezaugarriak eta erabilerak komentatzera murgilduko naiz.

EZAUGARRIAK

Eztia da Apis generoko erleek oso gozoa eta likatsua sortzen duten jariakina, loreen nektarretik edo landareen zati bizien jariaketatik

abiatzen dena.

Ezti natural guztiak onak dira, betiere ondo landuak badaude, baina haien zaporea eta osaera lore-iturriaren eta erlauntzaren baldintza klimatiko eta geografikoen araberakoak dira.

Halaber adierazi behar eztia erleek egiten duten bezala kontsumitzen dela, ezertxo ere tratatu edo aldatu gabe. Eta, orain dela milaka urte ezaguna dugun produktu hau, elikagai, botika edo brebaje-zapore emaile bezala erabiltzen da.

Osaera aldakorra du baina osagai nagusia karbohidratoak dira; batetik, monosakaridoen forma dutenak , hala nola, fruktosa eta glukosa; eta bestetik, disakaridoak, hala nola, maltosa. Osagai horiek eztiaren gozotasun bizia eragiten dute.

Horrez gain, eztiak baditu azpimarratu beharreko beste osagai batzuk: oligosakaridoak, entzimak eta aminoazidoak, B, C bitaminak, niazina, azido folikoa , burdina eta zinka bezalako mineralak eta antioxidatzaileak .

ERABILERAK

SUKALDARITZA

Eztia, batez ere, gastronomian erabiltzen da, errezeta gozoetan zein gazietan, baita ogia edo ogi txigortuaren gainean ere, gosari zein meriendetan kasu, eta zenbait edariren gozagarri gisa. Bestetik, fruktosa bezalako azukreetan aberatsa denez, eztiak airearen hezetasuna xurgatzen du eta, ondorioz, ogiei eta pastelei kopuru txiki bat gehituz gero, mantsoago gogorrarazten die eta horrez gain, eztia da eztitik eta uretatik sortutako hidromielaren (ezti-ardoa) osagai nagusia.

TERAPEUTIKOA

Mesopotamiako sumertarrek, K.a. 2.500 urtearen inguruan,ezagutzen zituzten jadanik eztiaren onurak. Antzinako egiptoarrek, asiriarrek, txinatarrek, grekoek eta erromatarrek eztia erabiltzen zuten zauriak sendatzeko. Geroago, medikuntza modernoak berrartu zuen eztiaren erabilera. antibiotikoekiko erresistenteak ziren bakterioekin infektatutako zaurietan erabiltzen zen bakterio-propietate garrantzitsuak zituelako.

ANTIMIKROBIONOA ETA ANTISEPTIKOA

Kanpotik erabil daiteke, ezaugarri antimikrobianoak eta antiseptikoak dituelako, orbaintzen lagunduz eta azaleko zauri edo erreduretan infekzioak prebenituz.

Eztiak glukosa oxidasa izeneko entzima duenez, zaurietan aplikatzen denean, entzima horrek hidrogeno peroxidoa askatzen du.

ANTIOXIDATZAILEA

Ezti ilunenek ahalmen antioxidatzaile handiagoa dute, konposatu fenolikoetan aberatsagoak direlako, hala nola, flavonoideetan eta taninoetan.

ENERGETIKOA

Azukre sinpleak eta azkar asimilatzen direnak dituenez, eztia oso kalorikoa da (3,4 kcal/g inguru), beraz, energia azkarreko iturri gisa erabil daiteke.

Ezti berriak digestioa laguntzen duten entzimak ere baditu, baita zenbait bitamina eta antioxidatzaile ere. Horregatik, 60 °C-tik beherako tenperaturetan hartzea gomendatzen da, zenbat eta tenperatura handiagoa izan, orduan eta propietate onuragarriak galtzen hasten dira, elementu horietako batzuk lurruntzen direlako.

HOTZERIAK, EZTULA ETA EZTARRIKO MINA

Hotzeria sintomak arintzeko erabiltzen da. Arnasbideetan infekzioak dituzten 2 eta 18 urte bitarteko pertsonen azterketek frogatu zuten eztia gai dela eztarriaren atzeko aldean narritatutako mintzak arintzeko, eta eragin antioxidatzaileak eta antipiralak dituela. OMEren txosten baten arabera, erabilera segurua da, edoskitze garaitik kanpo izan ezik, eztula arintzeko.

Era berean, xarabearen gozotasunak eta testurak eztarriko mina arintzen dute baina haien eduki antioxidatzaileak eta mikrobioen kontrako efektuek ere eragina izan dezakete. Izan ere, urtebetetik beherako haurrentzat ez da gomendagarria, botulismoa garatzeko arriskua izan daitekeelako, nahiz eta azken arrisku hori oso txikia den haur nagusitxoengan.

Hainbat herrialdetan usadioaren araberan katarroei aurre egiten zaie limoi-zukua edo kipula-tea eztiarekin nahastuz. Osasunaren Mundu Erakundeak eztia erabiltzea gomendatzen du urtebetetik gorako haurrengan eztula arintzeko.

KOSMETIKA

Kosmetikan erabiltzen da (kremak, aurpegia garbitzeko maskarak, tonikoak, etab.) ezaugarri lehorgarri eta leungarriengatik.

KONTSERBATZAILE GISA

Kontserbagarri natural bikaina da, oso iraunkorra eta iraungitzen ez dena. Azukre kontzentrazio handiari esker bakterioak hiltzen ditu eta airean garraiatutako legamiek ezin dute eztian aurrera egin, hezetasun txikia dutelako.

Horrela, antzina hildakoen giza gorputzak lekualdatzeko eztian murgiltzen ziren; adibidez, Alexandro Handia Babiloniatik Egiptoko Alexandriara mugitu zutenean, K.a. 323. urtean, eztia erabili zuten gorpuen matxura saihesteko. Eztiaren eragin kontserbatzailea ur-kontzentrazio txikiaren ondorio da, eta gozokiak eta frutak almibarretan luzaroan kontserbatzeko aukera ematen duen prozesua berdin- berdina da; izan ere, azukre-eduki handiak murriztu egiten du uraren eduki erlatiboa.

Aurreko hori guztia kontuan hartuta, gomendatzen dizuet eztia kontsumitzera animatzea, elikagai osasungarri eta indarberritzaile paregabea delako.

EL ECO DE VALDEGOVÍA

// NÚM 63
// DICIEMBRE 2021

Director: Juan Carlos Ramírez-Escudero Isusi
Diseño y maquetación: Burman Comunicación
Correo electrónico: ecovaldegovia@telefonica.net

Espejo Fútbol Club, 1950

En el ángulo inferior derecho de la fotografía se puede ver la fecha, veintisiete de agosto de 1950, el Espejo F.C posa posiblemente en la campa de Santa Lucía que era el escenario habitual de los partidos de fiestas de Villamaderne. Todas las fotografías antiguas aparecen de repente de forma rocambolesca sin que se las espere. Esta también tiene su historia: concierto de la Schubertiada en el mes de julio de 2020 en la iglesia del santuario de Angosto, un señor mayor y desconocido se pasea solitario delante de la iglesia horas antes de que comience el concierto. Le saludamos y resulta ser José Mari Arias, el padre de uno de los mejores violoncelistas españoles- Fernando Arias- que intervenía en el concierto. Y- hablando de todo un poco- resulta que había veraneado en Espejo en los años cincuenta y- ante la lógica pregunta del reportero de EL ECO DE VALDEGOVÍA- en el sentido de ¿no tendrás fotos antiguas de aquéllos veraneos? Responde que sí y- semanas más tarde- nos las envía a través del email de su hijo, el violoncelista. Hay alguna más pero esta del equipo de fútbol- perfectamente equipado- es maravillosa. Puede que se note en el equipamiento la presencia como veraneante en Espejo- en aquéllos años- de Piru Gainza quien quizás consiguiera las camisetas y pantalones tan uniformados ellos. Han pasado casi setenta y dos años desde la fotografía y toca identificar a los once jugadores, labor ímproba en la que han colaborado muchos ciudadanos de Espejo a quienes agracemos sus desvelos por identificar a los jugadores. No ha sido posible hacerlo con todos y ahí van los nombres identificados hasta el momento: de pie, de izquierda a derecha, el portero Alfredo López Cano- el hijo del sobreguarda- que luego jugaría en el Alavés, Ángel Aja- fácilmente identificable por su cara de travieso que mantuvo toda la vida-, Daniel Orive- el del caminero-, Félix Fernández de Pinedo- el de Manuel hermano de Julia, la mujer de Abilio- Jesús Alejo, de Bergüenda, Agustín Garnica- hermano de María Cruz-, Enrique Alejandre, de Bergüenda. La fila de abajo ha sido difícil de localizar y solo lo hemos hecho con el segundo por la izquierda que es Elías Ruiz de la Illa. Se agradecen aportaciones para la identificación del resto del equipo.

35 urtez azpiko
ARABARREN ia
%80k
EUSKARAZ
ulertzen du

araba álava
foru aldundia diputación foral

EUSKARABA
ARABAKO EUSKARA ZERBITZUAK