

OBRAS PÚBLICAS

Veinte millones de euros y millones de litros de agua

En julio de este año podría acabar la primera fase del regadío

JUAN CARLOS RAMIREZ-ESCUADERO

Puede que en el próximo verano estén finalizadas las primeras obras del regadío de Valdegovía que comprenden la gran presa de Valluerca, las cuatro balsas de nivelación de Bóveda, Quintanilla, Acebedo y Nograro y los cuarenta kilómetros de distribución en alta del agua del regadío. Pero la diputada de Agricultura de la Diputación Foral de Álava, Estefanía Beltrán de Heredia, es realista y nos dice que –de ser así– se trataría de la primera gran obra pública que no solicita ampliación del plazo de entrega por lo que habrá que esperar algunos meses más. Lo que nos recuerda la diputada es que las obras se adjudicaron en abril del pasado año –con un presupuesto cercano a los veinte millones de euros– y en septiembre comenzaron los movimientos de tierras. Las obras contaban con un plazo de quince meses a partir de su adjudicación es decir que si cumplen los plazos, en julio de este año dos mil diez podríamos ver la presa, las cuatro balsas y los cuarenta kilómetros de conducción en alta finalizados.

La mayor inversión pública en Valdegovía

Estamos hablando del regadío del valle de Valdegovía que va a afectar a diecisiete pueblos de nuestro valle y que va a significar la mayor obra pública desarrollada en Valdegovía en todos los tiempos. Las cifras son espectaculares: la presa de El Molino, en Valluerca, está catalogada como gran presa y tendrá una capacidad de un hectómetro cúbico, la balsa de regulación de Bóveda contará con 165.000 metros cúbicos, la de Quintanilla con 165.000, la de Acebedo con 73.000 y la de Nograro con 27.000 metros cúbicos. Y todo esto, como



Estefanía Beltrán de Heredia

- ▶ Se beneficiarán dos mil hectáreas del regadío
- ▶ Afecta a diecisiete pueblos de Valdegovía
- ▶ Una gran presa en Valluerca y cinco balsas en Bóveda, Quintanilla, Acebedo y Nograro

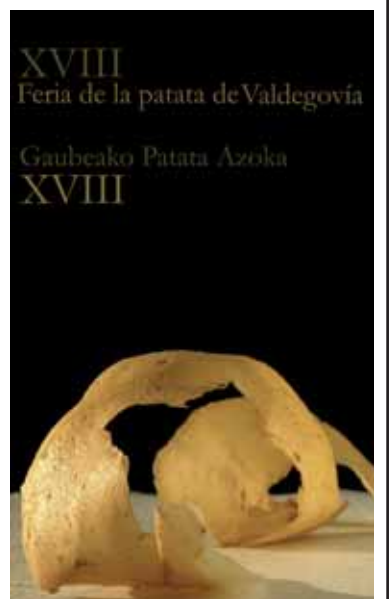
escuchamos en las palabras de Estefanía Beltrán de Heredia, acompañado de unas cifras de inversión millonarias. Todo empezó en 1998.

Es en el año 1998 –cuenta Estefanía Beltrán de Heredia– “cuando la Diputación envía a Madrid el anteproyecto de regadío de Valles Alaveses y, tres años más tarde, el proyecto es declarado de interés general del estado. En 2002, un año más tarde, el consejo de diputados suscribe un acuerdo con

(Pasa a la página 3)

El domingo 14 de febrero, Feria de la Patata en Espejo

Una monda de patata es la que anuncia, en el cartel oficial, la decimoctava edición de la Feria de la patata que, el próximo domingo catorce de febrero, se celebrará en Espejo. Las atracciones habituales, la venta de más de cuarenta mil kilos de patata de consumo y más de dos mil de siembra, puestos de artesanía, alimentación casera y demás llenarán las calles de Espejo. Como siempre, estaremos pendientes de los partes del tiempo pero, si la estadística no falla y amparándonos en el excelente tiempo de las dos últimas ediciones, es de esperar que lo celebremos con un sol esplendoroso en un día frío pero con ausencia de lluvia y nieves.



- ▶ De nieves y fuegos Pág. 2
- ▶ Espejo: un millón cien mil euros para acabar el albergue Pág. 4
- ▶ Non dago kobazuloa? Pág. 5
- ▶ Mendigos en nómina y rutinas limosneras en Valdegovía Pág. 6
- ▶ Harana, Mirari y Leire, tres nuevas variedades de patata obtenidas en Neiker Pág. 7
- ▶ Ari, ari, ari, Toquero lehendakari Pág. 8



Foto cedida por DEIA

¿Eres de los que piensan que ser autónomo es una pesada carga?

Nuestro objetivo es quitarte un peso de encima.

Infórmate en tu oficina de Caja Vital Kutxa o entra en www.cajavital.es

Caja Vital  Vital Kutxa

COLABORACIONES

De nieves y fuegos

Durante los meses de diciembre y enero la meteorología nos ha traído preciosas nevadas que han puesto a prueba los servicios públicos en su tarea de mantener abiertas las carreteras y de seguir prestando los servicios básicos al territorio.

Como ya viene siendo habitual la combinación de tractores quitanieves y el propio servicio que presta el Ayuntamiento a través de la Sociedad de Servicios utilizando el camión de bomberos ha sido extraordinariamente eficaz. Ha sido sorprendente que a pesar de la intensidad de la nevada de primeros de enero y las duras heladas posteriores, las carreteras han estado accesibles de una manera u otra. Para los habitantes de Valdegovía, no deja de ser una tranquilidad saber que los servicios quitanieves son capaces de dejar expeditos los principales accesos al municipio, lo que es vital para las personas que deben trasladarse a sus puestos de trabajo o aquellas que por razones médicas o de urgencia deban salir de sus domicilios.

Lo que parece claro es que la eficacia del sistema no es causal y se debe, en parte a la combinación de diferentes medios, a la utilización de los medios auxiliares que aportan los tractores y, por supuesto, a su cercanía al territorio. Seguramente, si el servicio se prestara desde Vitoria otro gallo nos hubiera cantado porque los servicios de la Diputación tienden a concentrarse en las carreteras principales de la provincia, dejado para más tarde la red secundaria de carreteras. Y en este sentido, y como sugerencia, sería interesante dotar al parque municipal de un depósito de sal que evite tener que esperar varios días a ser atendidos por los servicios de Diputación.

► La combinación de tractores quitanieves y el propio servicio que presta el Ayuntamiento a través de la Sociedad de Servicios utilizando el camión de bomberos ha sido extraordinariamente eficaz tras las últimas nevadas

El motivo para estar satisfechos no es pequeño si tenemos en cuenta el caos que repetidamente se monta en cuanto caen cuatro copos de nieve. 5 cm. de nieve son suficientes para que se cierre Barajas, se colapse Madrid o miles de automovilistas queden atrapados en la N1 o en Altube en un ejercicio de chapuza e improvisación que se repite todos los años. Y es curioso que sea más fácil transitar con nieve por Valdegovía que por otras carreteras o autopistas de primer orden.

Sobre la calidad de otros servicios no podríamos decir lo mismo. En esta ocasión Telefónica nos dejó sin servicio telefónico e Internet por espacio de una semana a prácticamente todo el municipio. Es lamen-

table que una compañía de ese nivel sea incapaz de reparar una avería masiva que ha dejado sin servicio telefónico a casi todo Valdegovía; en la práctica durante toda la nevada el servicio de telefonía fija ha estado interrumpido. Cuestión de indudable gravedad para muchas personas, especialmente de edad, que carecen de otro medio de comunicación en caso de necesitar ayuda médica o solicitar auxilio, sin olvidar a lo negocios que utilizan el teléfono e Internet como herramienta de trabajo. Así que desde estas páginas animo a los afectados por el mal funcionamiento del servicio a que planteen su reclamación ante Telefónica que debe compensarnos en la próxima factura por el mal funcionamiento, e igualmente animo a los responsables públicos, tanto municipales como forales, a que se interesen por esta cuestión.

Hablábamos del servicio de quitanieves pero no deberíamos olvi-

darnos del servicio de incendios que presta la Agrupación de Voluntarios. Parece interesante mantener y potenciar un servicio que ha demostrado ser un instrumento eficaz y económico en la asistencia a siniestros por su rápida intervención. Nuevamente son los servicios unidos al territorio y prestados por la administración más cercana los que garantizan resultados óptimos. Porque a decir verdad el servicio de bomberos profesionales en Espejo no deja de ser un incompleto parque de bomberos que en la actualidad no opera servicios nocturnos ni de fin de semana. Será una cuestión presupuestaria, sin duda alguna, pero lo que es cierto es que la Agrupación de Voluntarios ha prestado un servicio del que deberíamos estar agradecidos.

En fin, todavía tenemos invierno por delante, seguro que lo disfrutamos con más nieve. Al fin y al cabo es lo que toca.

ALFREDO ORIVE



HISTORIAS DEL VALLE

Alaveses: babazorros

JUAN CARLOS ABASCAL

Los alaveses somos conocidos como babazorros, es decir, comedores de habas. Es cierto que las habas de Vitoria han tenido siempre una excelente fama culinaria, pero hemos de reconocer que nunca las hemos vistos en las cartas o menús de nuestros restaurantes, y lo que ahora vemos en los mismos son habitas que nada tienen que ver con el producto alavés del que hablamos.

¿Pero hasta qué punto era cierto que nuestra alimentación se basaba en las habas o era plato principal en las cocinas de nuestros ancestros? El que existan recetas antiguas o bien menús de posadas en las que aparezcan las habas no nos parece una demostración palpable ni prueba de alimento principal, ya que también figuran otros productos gastronómicos y no por ellos hemos sido conocidos.

Además el apelativo tiene que ser muy antiguo y se ha ido pasando de generación en generación hasta nuestros días, en los que ni en nuestra más tierna infancia recordamos que comiésemos habas en abundancia, sino como una comida esporádica y dentro de la gran variedad de verduras y legumbres que nuestras madres nos ponían de plato hondo que era el que más llenaba nuestros estómagos y permitía un segundo más ligero o de menor cantidad de acorde a la época en que nos tocó vivir a los que ya pasamos más de la cincuentena.

Por eso hemos rebuscado en los papeles de nuestros mayores y en las Nuevas Ordenanzas que el pueblo de Espejo redactó en 1767, y

que transcribían las que de tiempos muy antiguos estaban en vigor en ese año pero escritas en "Letra Antigua" y "De Pergamino", según nos hicieron constar estos antepasados, y apenas ya legibles y con daños por la humedad, destacamos los siguientes capítulos y que duramente transcribimos ya que también hoy igual que entonces se nos hace difícil su lectura exacta:

Capítulo décimo de la Guardia al vecino

Ordenamos y mandamos que cualesquier vecino de este pueblo

que viese quitar fruta, ABAS (Habas), y cualesquier cosa lo haya de dar en pena socargo de su juramento y de lo contrario pague la pena de 42 maravedies y si fuese el que lo vió guarda del campo pague la pena doblada.

Capítulo undécimo de los que encontrasen hurtando

Ordenamos, mandamos que a cualesquiera que quiere cogiesen hurtando frutos, ABAS (Habas), haces de pan y cualquier cosa comestible, esté a la Merced del Concejo.

Capítulo treinta y uno de los niños

Ordenamos y mandamos que ningún niño de seis años arriba sea osado entrar en huertas, ABALLES (Habales), Arbejales, ni árboles frutíferos, so pena de medio real cada vez.

Capítulo sesenta y ocho de la fruta

Ordenamos y mandamos que desde el día primero de Junio hasta el día de San Lucas estén todos los vecinos obligados a dar en pena a cualquiera que viesen hurtando asin fruta, ABAS, y nueces y yervas (hierbas).

Con estas capítulos de las Ordenanzas del pueblo de Espejo, hemos querido demostrar la importancia que tuvo en la alimentación de nuestros más mayores las habas, y por eso su insistencia en proteger los habales. No queremos decir que de Espejo nos venga el apelativo de babazorros con que nos han obsequiado siempre a los alaveses, pero suponemos que en el resto de los pueblos de la Provincia encontraremos ordenanzas similares.

También hemos descubierto la importancia que tenía para los del pueblo de Espejo las arvejas (guisantes verdes) ya que se mencionan expresamente en el capítulo treinta y uno, y de ahí sí posiblemente venga a los de Espejo el mote de Arbejeros, más antiguo que el de Robacristos por el que ahora se les conoce, siendo ésta otra historia.



OBRAS PÚBLICAS

En julio de este año podría acabar la primera fase del regadío

(Viene de la primera página)

la empresa que elaborará el proyecto y, en marzo, de 2007 firmamos el convenio entre Diputación y dicha empresa para ejecutarlo. En ese acuerdo fijamos también la financiación de la obra que se realizará al cincuenta por ciento entre ambos, ACESA con un máximo de once millones y medio de euros y la Diputación con su mitad más IVA cuyo desembolso asciende a quince millones de euros y de la mitad que nos toca financiar a Diputación, el diez por ciento lo aporta la comunidad de regantes Tumeçillo a la que Diputación subvenciona con dos puntos y medio de interés sobre un préstamo a quince años”.

supuesto un desembolso de Diputación de trescientos mil euros pero las juntas siguen siendo las propietarias de los terrenos. En total, estamos hablando de dos mil hectáreas que se van a ver beneficiadas por el regadío y ya hemos insistido en una posible ampliación y hemos conseguido que Madrid destine veinticinco millones de euros, de los presupuestos generales del estado, para la ampliación a otras mil hectáreas más. Cuando acabemos esta primera fase, entrará la siguiente que es la que llevará el agua a los hidrantes de cada finca. Los municipios de Valdegovía que entran en esta fase son Valluerca, Quintanilla, Bóveda,



Movimiento de tierras en la balsa de Bóveda



Estefanía Beltrán de Heredia

Terrenos particulares y monte público

Pero todavía quedan muchas más cifras para comprender esta obra mastodóntica que ha comenzado hace pocos meses en nuestro valle: Estefanía Beltrán de Heredia nos recuerda que “se han ocupado terrenos particulares de 167.000 metros cuadrados con unos costes de medio millón de euros y la comunidad de regantes es quien se ha ocupado de la adquisición de los mismos lo que ha agilizad las obras ya que los terrenos estaban ya preparados una vez adjudicada la obra. Si hubiéramos tenido que expropiar, todo se hubiera retrasado. La comunidad de regantes, al aceptar esta encomienda de Diputación, necesitó un préstamo y Diputación ha corrido con los gastos de préstamo, notarías y demás gastos de gestiones para esa compra de terrenos particulares”.

Y también se han ocupado –nos recuerda la diputada de Agricultura– “veintisiete hectáreas de monte público perteneciente a diversas juntas administrativas. Diputación ha autorizado una cesión a setenta y cinco años –que es el periodo que dura la concesión del agua–, ha valorado la indemnización por daños y se ha pagado todo de golpe a las juntas propietarias lo que ha

Tobillas, Corro. Acebedo, Basabe, Pinedo, Quejo, Gurendes, Nograro, Villanueva de Valdegovía, Barrio, Villanañe, Espejo, Bachicabo y Tuesta además de algunas fincas de Salinas, Bergüenda y Atiega.

Y tanta agua ¿para qué?

Puede que algún astuto lector de EL ECO DE VALDEGOVIA se pregunte cómo después de tantos siglos de agricultura de secano, es necesaria tanta agua para las tierras de nuestro valle. Esta es la respuesta de la diputada de Agricultura, Estefanía Beltrán de Heredia: “en la agricultura, el agua es fundamental y si hablamos de cultivos alternativos, mucho más. En primer lugar, el agua mejora los rendimientos y, en segundo lugar, hay cultivos que, sin agua serían imposibles. Yo confío en que se va a dar una ampliación en las superficies destinadas al cultivo de la remolacha y otros cultivos como las plantas forrajeras y tampoco descarto la vuelta a la patata si vamos resolviendo cuestiones de mercado que son las que están condicionando ahora la caída del cultivo de la patata. También podríamos hablar de fruticultura, de alubias y de cultivos horticolas. El agua abre un sinfín de posibilidades de diferentes y nuevos cultivos y es una puerta abierta a la agricultura de Valdegovía”.

ARABAÁLAVA
Eredugarria Un modelo de Vida

Bidaiarien Garraio Erregularreko Lineak: Abantailak kilometroka

Líneas de transporte regular de viajar@s: Kilómetros de ventajas

Garraio erregularreko linea berriek abantailak kilometroka eskaintzen dituzte. Izan ere, zure Aldundian komunikazioak hobetzeko eta arabar guztien mugikortasuna errazteko lanean ari gara.

Las renovadas líneas de transporte regular ofrecen kilómetros de ventajas. Porque desde tu Diputación trabajamos para mejorar las comunicaciones y facilitar la movilidad de todos los alaveses y alavesas.

Informazio gehiago: www.alava.net
☎ 945 18 18 18 - Luzapena 2172

Más información: www.alava.net
☎ 945 18 18 18 - Ext. 2172

Arabako Foru Aldundia
Diputación Foral de Álava
www.alava.net

PROYECTOS EN EL VALLE

Este mes se adjudican las obras

Espejo: un millón cien mil euros para acabar el albergue

Durante este mes de febrero se adjudicarán las obras de ampliación del albergue de Espejo y de la urbanización definitiva del complejo. La inversión prevista por la Diputación Foral de Álava asciende a seiscientos mil euros en este año y otros quinientos mil en el año dos mil once. La última construcción se refiere al módulo número tres, mixto de servicios-actividades y dormitorios con sus correspondientes galerías y la finalización del jardín. En este nuevo y último módulo, de quinientos metros cuadrados de superficie, se incluirán tres dormitorios con seis plazas cada uno además de una habitación doble destinada a personas con algún tipo de discapacidad, aseos comunes, dos salas de actividades y dependencias para el personal y la administración del albergue.

Dos mil metros cuadrados cubiertos

En la actualidad, el albergue de Espejo dispone de cuarenta y dos camas, un comedor de cien plazas y una moderna cocina después de una inversión de millón y medio de euros a cargo de la Diputación Foral de Álava. Al final de las obras, el complejo constará de cerca de diez mil metros cuadrados de extensión



- ▶ Las obras finalizarán en 2011
- ▶ Se añaden 20 plazas a las 42 actuales

de los que dos mil corresponderán a instalaciones bajo techo. La ubicación del nuevo módulo se realiza en la parte más alejada del río en previsión de posibles avenidas y, de esta forma, se consigue liberar terreno en la zona del antiguo edificio derribado lo que posibilita el planteamiento de una zona de maniobra y aparcamiento de vehículos, una pista deportiva y una amplia área ajardinada.

Según el informe de los arquitectos de Diputación, el conjunto resultante es de una sola altura, integrado en zonas verdes que penetran por los intersticios de las edificaciones creando pequeños patios ajardinados. Los materiales a emplear, que continúan el planteamiento de los módulos ya construidos, quieren transmitir el concepto de construcción de un Albergue de Juventud a base de soluciones actuales aunque sin detrimento de la solidez y calidad necesaria en este tipo de instalaciones. También habla este informe de perfeccionar los aspectos susceptibles de mejora del primer módulo como la inercia térmica del edificio y su aislamiento respecto al frío y al calor contemplando además sistemas que posibiliten la ventilación por medios naturales de cámaras de entrecubiertas.

Se cayó el anciano tilo de Villanueva

- A pesar de su envergadura no causó daños en la barandilla, ni en el asfalto, ni en la acera

En la fotografía vemos la escollera que sujeta la ampliación de la carretera a su paso por el centro de Villanueva de Valdegovia. Parece que no hay nada nuevo en el panorama aparte de la escollera y las obras en sí pero un buen observador podrá fijarse en un detalle de máxima importancia: ya no está el hermoso y anciano tilo que ha sido objeto de tanta polémica entre los habitantes de Villanueva en los últimos tiempos. Lo que queda de él se puede ver al pie de la excavadora, un tronco derrotado y caído junto al río. Todo

ocurrió el jueves, catorce de enero, y según cuentan los escasos testigos presenciales, el viejo tilo se cayó solo y no se llevó, como se esperaba, ni parte de la barandilla, ni la acera ni un trozo de asfalto de la carretera. Al fin, las raíces no eran tan grandes como parecía indicar el tamaño del árbol. Tenían tan cerca el agua del río que no les hacía falta mucho trabajo para alimentarse. Costó una pasta poderlo mientras seguía la indecisión acerca de si había que amnistiarse o era más recomendable tirarlo. La lógica decía esto último ya que si se

han derribado casas donde vivían personas para ampliar la carretera no íbamos a sentir pena por un árbol que entorpecía la nueva y ancha acera pero, como ya sabemos, estos de medio ambiente se la cogen con papel de fumar y parece que su intención era dejarlo en su sitio. Pero la naturaleza es sabia y el viejo tilo decidió autoinmolarse, aunque hay alguien que dice que, poco antes del derrumbe, Ulpiano y Angel Poza habían estado apoyados contra el tronco, haciendo fuerza, cuál si de dos Obélix se tratara...



Río Villanueva

E
N
V
E
N
T
A

ÚLTIMAS VIVIENDAS UNIFAMILIARES ADOSADAS en ESPEJO

desde 171.000 €

Información y venta: Valdegovia Sociedad Urbanística · tfno.: 945353033

S
A
L
G
A
I

KULTURA

Non dago kobazuloa?

Iparraldetik etorritako elurrarekin kolore guztiak desagertzen dira,aldi berean hotzak etxera joateko behar egiten gaituenean, eta ekaitz zuriak ,bidetik uzten ditugu aztarnak bere kotoizko gortinarekin ezabatzen dituenean, deusestatzen noizbait leku horretatik igaro ginela, bizitza eta bere eskutik etortzen diren burutazioak errealagoak gauzatzen dira barruan, urbilago sentitzen ditut nik behintzat, garbiagoak aurkesten gaituzte esango nuke, batez ere izoztutako basamortu horretatik bakarrik galtzen bazara.

Hori eginez gero, ekaitzak zamarra eta ilea, kopoz kopoz, bere gerusa zuriarekin estaltzen dituen bitartean, azpian zapaltzen duzun elurrak ezti-ro kexatzen du, gaileta ahoan balitz bezala.

Eta nekez, betetzen dugu ikusten ez dugun bidea, burua makurturik ,zuriz margotatutako koloredun mamua bezala, eskuak, txori iheskorrak, patriketan izkutuak haizearen zigorrak min ez ditzan.

Bideko kabiaren basterrik beronetik at nengoen, eta zerbait idazteko (gaiaren bat aurkitu behar... eten gabe, besterik ez nuen buruan), horrela, ene begiak aurrean tai gabe zabaltzen zen paisaia, bete behar nituen folio garbiak bezain hutsa zegoela iruditu zitzaidan. Baina zorionez, paperezko mundu horretan, milaka kristal disdiratsu artean puntu beltz bat esberdindu nuen, urbiltzen nintzen ehinean, gero eta handiago egiten ari zena, kobazulo baten sarrera erakargarria bihurtu arte.

Txikia nintzelarik ez nuen inolako zaletasunik xagurena egiten, baina

beti hotza gogorazten zaidana, egun zuridun hartan, hutsune beroa bezalakoa zen. Eta ezer ikusi gabe arrastaka sartu nintzenean ez nuen beldurrik sentitu, kanpoan egunak ez zuten inor barkatzen, edozein urratsa erraldoi baten lana bihurtuz, barruan, berriz, haize bortitzak ezin zidan aurpegia jo bere beso izostuarekin. Gainera ez zirudien zulo hartan piztien usaina egongo zenik, nahiz eta leku erosoan izan, erakargarria, edozein animalia babesa eskaintzen diotenetarikoaren bat, baina hor ez zegoen ezer, inolako ikurra, alde horretatik segurua zen, ez nuen arrisurik geroago ulertuko nuen, zegoen iluntasuna ene begiek menperatu bezain pronto. Baina koba ez zegoen erabat hutsik, arkaitz zulatu hartan aspalditik norbaitek bere etxea zekukan, eta denborak, gelditu gabe bere aztarna zabalduz dena zahartzen ari zen.

Agian jarraitu baino lehen ,hau dena gertatu zenean nondik nenbilen argitu egin behar dizuet, datorrena hobeto uler dezazuen, gure haranaren historia ginetik ezagutzen baduzue noski! Eta berehala ulertuko duzue zergaitik nire biotsa ahotik ateratzeko zorian izan nuen, eten gabeko segundu batez.

Valpuesta inguruan galduta nengoen,hau dena gertatu zenean. Hango menditik eroritako zuhaitz batek ,bere arrotasunarekin batera, metro bateko harri borobila mugitu zuen elurte azpian zulo hori agerian uzten, eta kasualitatez, ingurutik igaro nintzen unean suertatu zen.

Dakizue, orain dela mila urte, alde honetatik gende on artean, eremitaren bizimoduak ospe handia

izan zuen, eta gehienetan, bakarrik bizitzera ematen zutenek eguneroko denbora, arkaitza txikitzen ematen zuten, harrizko ohe bat eginez, gorputza etxan jartzeko, bizitzan zein bizitza agortu ostean deskantsatzeko. Eta horrela igaro ziren egunak, pobreziaz jantzirik, erreguak jaingoikoari eskaintzeko.

Eta hori izan zen hain zuzen kobazuloan topa nuena, gizon santua izan zena, saku xumez estalitako hezur bilduma txalapartua bihurturik, kartoizko ikutze zuen maraka makabra bat, nik, erabat harriturik, astindu nuenean soinu jauzi bat egin zuena.

Larruzko liburu bat zuen gizajoak eskuko hezur artean, ia ez nuen ulertzen, baina nahi gabe irakurtzen nuen neurrian bake handi bat hazten zen ene barruan, min eta hotz guztiak ezabatzen...

...ezezagun logela batean esnatu arte.



Erdi izozturik aurkitu nindutenean, "non dago kobazuloa?" besterik ez nien esan...

Zihur nago berriro aurkituko

dudala, nahiz eta herrian inork ez sinistu. Haiek hipotermia esaten diote niri gertatutakoari.

Kuku ameslaria

DIA desembarca en Valdegovía

El pasado veintidós de enero Raquel Carbajo se aliaba con la distribuidora de alimentación DIA, que cuenta con dos tiendas y un gran almacén en Miranda, y colgaba el nuevo cartel de esta empresa en su tienda de Villanueva de Valdegovía. Según Raquel, el consumidor de Valdegovía se va a beneficiar de esta alianza ya que cuenta con carnicería fresca, muchas ofertas y descuentos especiales y un nuevo horario ya que, desde ahora, abrirá de 9 a 14,30 y de 16,30 a 19,30 de lunes a sábado. Habrá tarjeta gratuita de consumidor, una revista que anuncia todas las ofertas y los precios especiales y días en los que la segunda unidad de compra esté a mitad de precio. Existen mayor número de productos que antes,



hay más variedad y también se realizará servicio a domicilio además de cupones de descuento durante el mes. En definitiva, que tendremos muchos más productos que antes sin desplazarnos del valle y

más razones para que nuestra compra la podamos hacer en Valdegovía. Suerte para Raquel en esta nueva aventura empresarial porque su suerte será la de los consumidores del valle.

Innovando sobre el terreno

En **Neiker Tecnalia** trabajamos con un triple objetivo, mejorar cada día la productividad y calidad agrícola, optimizar el rendimiento ganadero y salvaguardar nuestro entorno natural.

- + Proyectos I+D+i
- + Evaluación de la conformidad
- + Servicios Tecnológicos
- + Patentes y desarrollo de empresas

Lurrean bertan berritzen

Neiker-Tecnaliak helburu hirukoitza du, egunero nekazaritza ekoizpena eta kalitatea hobetzea, abere etekina optimizatzea eta gure ingurune naturala zaintzea.

- + I+G+b
- + Adostasuna ebaluatzea
- + Teknologia zerbitzuak
- + Patenteak eta empresa-garapenak

neiker
tecnalia

Derio. Bizkaiko Parke Teknologikoa, 812.L. - Derio (Bizkaia) Tel: 944 034 300

Arkaute. Campus Agroalimentario de Arkaute - Vitoria-Gasteiz (Araba) Tel: 945 121 313

www.neiker.net

HISTORIAS DEL VALLE

Mendigos en nómina y rutinas limosneras en Valdegovía

PEDRO MORALES MOYA

Los mendigos en nómina, los de siempre, de oficio su pobreza, no necesitaban presentación. Vivían apegados a la tradición de pedir con un "ave María purísima" por delante y agradecer con un "Dios se lo pague" la dádiva; y apegados, también, a la costumbre de callar y andar porque el camino es largo.

Por Valdegovía solían limosnear cuatro pobres, conocidos de todos, cumpliendo un calendario de visitas más o menos organizado: "El Arandino", Aquilino, Marcos Cabra y "Montaña". "El Arandino" rareaba sus visitas; Valdegovía pillaba lejos de su centro de operaciones. Aquilino, con edad mental de once años, se chupaba el dedo y cargaba con una veintena de sacos llenos de trapos y otros desperdicios. "Montaña", al que se le suponían algunos estudios de medicina, parecía ser de buena familia y se echó a perder, alcohólico perdido, porque según los suyos era hombre sin remedio; no obstante y ocasionalmente, solía colocarse de peón agrícola en los veranos con algún Labrador amigo. Marcos Cabra, buen caminante, se mostraba ágil y despierto; en la pobreza había encontrado un modo de vida filosófico: el menesteroso siempre hace menos daño que el poderoso. Ahí radicaba su virtud.

Los pobres en nómina, eran muy distintos de los ocasionales. En los años treinta la crisis económica apaleó a las empresas industriales. En Bilbao se registraron numerosos despidos. Algunos obreros, hijos de labradores, abandonaban a pie la urbe vizcaina para buscar trabajo temporal en las faenas agrícolas. No pedían "una limosna por el amor de Dios", no estaban hechos a esa rutina: pedían trabajo y de no conseguirlo, una ayuda para seguir camino hacia otras tierras. Si la cosa se torcía increpaban al cielo. Pedían trabajo y justicia.

► Los pobres en nómina no pedían "una limosna por el amor de Dios", pedían trabajo

Los pobres de siempre, al terminar la jornada, buscaban asilo en la "posada del pobre". En Espejo el posadero era Félix Salazar, alias "El Cristo" que tuvo el "negocio" camino de Barrio a mano izquierda, en lo que hoy es un solar situado enfrente de la residencia de mayores. Esa casa se quemó en una noche de invierno. Sonaron las campas a rebato y bajaron vecinos de Villanueva y de Tuesta para ayudar a los de Espejo a dominar el fuego. Pasaban de mano en mano los baldes con agua tomada del río. La "posada del pobre" desapareció entre las llamas. Se salvaron las casas vecinas. "El Cristo" se quedó en la calle con toda su familia y con sus pordioseros. Pronto encontró albergue en el barrio de la Mota, donde continuó con su explotación hostelera, refugio de mendicantes.

Los concejos de los pueblos solían atender los problemas locales con bastante acierto, dadas sus limitaciones económicas, y con una cierta preocupación solidaria con los vencidos por la vida. En el año de 1932, mes de febrero, se otorgó de nuevo la explotación de la "posada del pobre", según consta en acta del Concejo de Espejo, a Félix Salazar, abonándole por este concepto setenta pesetas anuales, pagaderas por trimestres vencidos. Entre sus obligaciones estaban como principales las de renovar la paja de la estancia dormitorio de los mendigos, una vez cada ocho días, y las de darles luz para que pudieran echarse a dormir, y lumbre y sal para el puchero, "como ha venido haciéndolo hasta la fecha".

Los pobres solían recibir el socorro o limosna casi siempre en especie: pan reseo, patatas, alguna tira de tocino, un huevo cuando el dador se sentía generoso; unos pocos les largaban una moneda de cobre de cinco o diez céntimos de peseta. El pan lo revendían a peso.

A las ovejas de Federico, el del mesón, les gustaba el pan de los pobres. No era de extrañar: a unas ovejas hechas a lamer las paredes revocadas con yeso (por la sal, decían los enterados), el pan reseo les sabía a gloria. Federico tenía una partida de ganado lanar que cada mañana, al amanecer, se incorporaba a la rehala comunal. La pastoreaba Félix Salazar, "El Cristo", el mismo que regentaba la "posada del pobre".

Federico había cerrado un trato con el pobre llamado Aquilino, no tan tonto como algunos suponían por el hecho de chuparse el dedo gordo de la mano izquierda. A las amas de casa que lo atendían cuando pedía limosna, les pedía miel



para curarse el panadizo del dedo tantas veces relamido. Algunas atendían su ruego y envolvían con miel el dedo enfermo. Aquilino, lejos de la casa, se metía el dedo con fruición en la boca y se extasiaba con la lamida. Federico compraba al pobre Aquilino el pan seco que luego de humedecerlo lo comían sus ovejas tan ricamente.

► Los pobres recibían el socorro en especie y sólo algunos pocos les largaban una moneda de cobre de cinco o diez céntimos de peseta

Marcos Cabra, que tenía conocimientos culinarios, solía preparar sus guisos con esmero. Buscaba la protección de una tapia y a su arriño preparaba una hornilla que llevaba consigo. La cargaba con ramaje seco y luego de prendido ponía tacos de madera cortados con una hachuela. Se preparaba unas sopas de ajo con el pan limosneado, un pimientito

seco, unas tiras de tocino, algo de chorizo y sal, que harían las delicias de muchos zampabollos. Cuando podía, antes de servírsela, echaba a la sopa, un huevo crudo que casaba con delectación encima del condumio hirviente.

Por Espejo cayeron unos veraneantes recién casados antes de la guerra, que pararon en la fonda de la señora Blasa. Eran de Bilbao y ella, joven, esbelta y guapa, resultó ser nieta del afamado boticario Orive, el del Licor del Polo, familia millonaria. Luego supimos que se llamaba María Luisa Orive. El marido, llamado Víctor Landeta era un famoso dibujante bilbaino, cuya obra pictórica cobró fama al paso del tiempo.

Aquilino, el del panadizo, andaba de casa en casa y decidió, aquel día de verano caluroso, tumbarse al sol rodeado de todos los sacos que solía llevar a cuestas. Víctor Landeta, al verlo, tomó un cuaderno de dibujo, unos carboncillos y un sillete plegable de tijera, y se colocó a unos tres metros del mendigo acostado al sol. No cruzaron media palabra. Aquilino se entretuvo buscando piojos mientras Víctor trasladaba su

figura al papel. Les juro por Barrabás que el resultado fue primoroso. No es extraño que pudiera contemplarse en Bilbao, en el Museo de Bellas Artes, en una exposición montada por el artista.

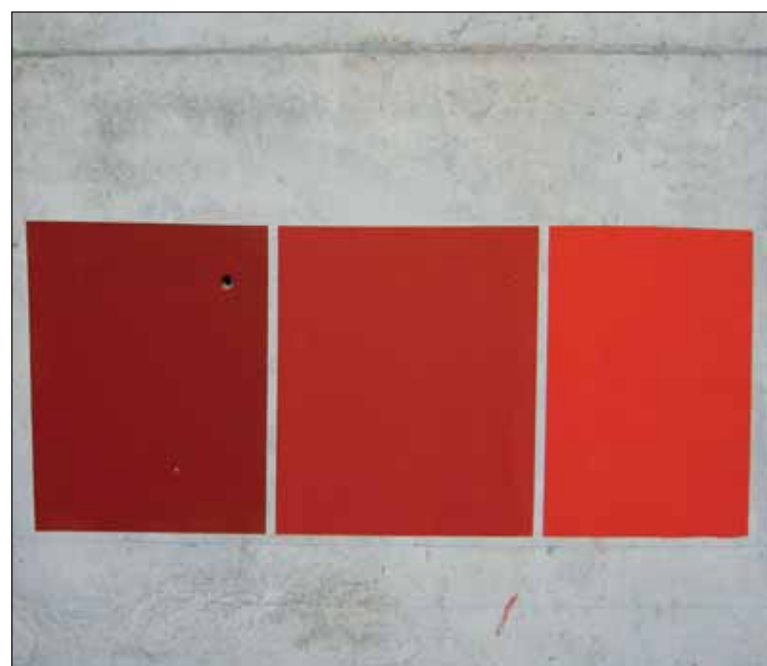
A "Montaña", así llamado por su origen santanderino, cuando alcanzada cierto grado de intoxicación etílica, le daba por cantar. Acomodaba las letras, con cierta picardía, a sus particulares circunstancias. "Que bonito es Castro/más son las castañas/quién pudiera ir/ quién pudiera ir/ a dormir con ellas". A veces la tomaba con la Guardia Civil de antes de la guerra. "Por el camino de Ar-teaga/en esta portilleruca/el cabuco de Espejo/ me quería fusilar". Después de la guerra, este tipo de licencias, eran peligrosas.

La verdad es que con la guerra, seguidas de los años del hambre, todos nos volvimos un poco más pobres y por causa de la penuria y apenas había qué dar a los mendigos. Tal vez por eso, empezaron a dejar de venir con la frecuencia de siempre. Y desaparecieron. Nos queda el recuerdo y poco más. La vida es así.

El futuro color del frontón de Villanueva

¿Qué vemos en esta fotografía? En principio parecen tres manchas de diferentes colores de rojo pero no sabemos dónde están ni para qué sirven. Podría ser incluso un cuadro de Rothko, que no los pintaba muy diferentes. Pues no, se trata de las pruebas de color del futuro frontón de Villanueva de Valdegovía. El ayuntamiento —muy prudente él— no quiso tomar la decisión del color sin consultar a los habitantes de Villanueva y reunió a un comité de sabios entre los que se encontraban Ulpiano, Ángel Poza, Kepa, Merche Mardones, Ricardo Mardones... El

ayuntamiento les reunió y les dijo: "hay que elegir el color del frontón y aquí hay que repartir las responsabilidades. Si acertamos que lo hagamos entre todos y si metemos la pata que no lo haga solo el ayuntamiento. Los arquitectos presentaron tres colores desde el verde tradicional hasta el granate o rojo Burdeos. El comité eligió este último y ahora hay que decidir cuál de estos tres diferentes tipos de rojo Burdeos o granate se elige como definitivo. Se aceptan sugerencias y se puede sumar cualquier habitante del pueblo a la elección.



AGRICULTURA

Harana, Mirari y Leire, tres nuevas variedades de patata obtenidas en Neiker

JOSE IGNACIO RUIZ DE GALARRETA, RAQUEL LOPEZ, LEIRE BARANDALLA Y ENRIQUE RITTER (NEIKER-TECNALIA)

El objetivo principal de un programa de mejora genética en patata es la obtención de nuevas variedades adaptadas a diferentes condiciones agroclimáticas que integran aspectos relacionados con la biodiversidad, al emplear genitores procedentes de diferentes especies emparentadas, así como herramientas biotecnológicas que facilitan y acortan el proceso de la mejora.

En la actualidad y desde hace algunos años, la investigación en Patata en NEIKER-Tecnalia se ha centrado en el desarrollo de nuevas variedades adaptadas a diferentes ambientes y procesos industriales.

En 1933 se creó la Estación de Mejora de la Patata (EMP) y con ella se iniciaron los trabajos de investigación en este tubérculo. Estos se centraron en el saneamiento de las variedades cultivadas, organización de la patata de siembra, importación de genotipos para evaluar su adaptación y la obtención de nuevos cultivares. Fue en los años 50 cuando se desarrolló la primera variedad española denominada Eminencia. Continuando y potenciando esta línea de mejora se inscribieron hasta los años 80, las siguientes variedades: Duquesa, Goya, Olalla, Turia, Víctor, Lora, Aurea, India, Belda, Buesa, Diba, Iturrieta, Onda y Zubeldia. A partir de los años 80 se abren nuevos campos de investigación en patata, registrando como nuevas variedades: Nagore, Fénix, Mayka, Nerea, Itziar, Zadorra, Zarina, Zorba y Gorbea. Cabe destacar las variedades Nagore y Zorba por su calidad en el procesamiento para frituras, las cuales están siendo actualmente ampliamente comercializadas en países europeos como Alemania, así como Gorbea para consumo en fresco. En la actualidad se cuenta con más de una treintena de variedades registradas.

En 2009 se han inscrito tres nuevas variedades en la Oficina Española de Variedades Vegetales cuyos nombres son: Leire, Mirari y Harana cuyas características se describen en las Figuras 2, 3 y 4, respectivamente.

Metodología para la obtención de nuevas variedades

En el programa de mejora genética cuyo objetivo es obtener nuevas variedades de patata, se persiguen una serie de características en base a las cuales se realiza la posterior selección:

a.- Morfológicas y fisiológicas: buen aspecto de la planta, tubérculos homogéneos, piel fina, ojos superficiales, elevado rendimiento, estabilidad en la producción, ciclo corto y buena conservación.

b.- Resistencias a plagas y enfermedades: incorporación de resistencias a uno o varios de los

siguientes patógenos: virus (PVY, principalmente); nematodos (*Globodera rostochiensis* y *G. pallida*) y hongos (*Phytophthora infestans*, *Rhizoctonia solani*, *Alternaria solani*, *Fusarium spp.*).

c.- Calidad culinaria: consumo en fresco y/o aptitud para el procesamiento industrial: lavado, verdeoamiento, chips, barritas (french fries), patata congelada y purés.

Para la consecución de estos objetivos se desarrollan diferentes subprogramas dentro del esquema general de mejora. Dentro de éste se han integrado en los últimos años diferentes metodologías que complementan el esquema clásico predominante, como son la mejora a nivel diploide, el cultivo de tejidos aplicado al mantenimiento y micropropagación de variedades, la selección asistida mediante marcadores moleculares y el genotipado. Los programas clásicos de mejora (Figura 1) se basan en la creación de variabilidad mediante cruzamientos dirigidos, y posterior selección de los genotipos deseados en la descendencia F1 y en las generaciones clonales sucesivas. Las tres fases iniciales y fundamentales dentro del proceso son: elección de genitores, programa de cruzamientos y selección de plántulas en la primera generación.

Una de las claves del programa es la elección de genitores. NEIKER dispone de un Banco de Germoplasma (www.neiker.net/neiker/germoplasma) con unas 300 entradas constituidas por variedades comerciales, clones de mejora y especies del G. *Solanum*, que forman parte de los parentales empleados en el programa de cruzamientos.

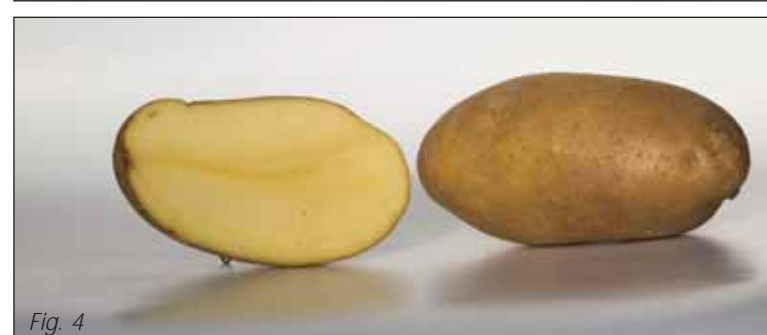
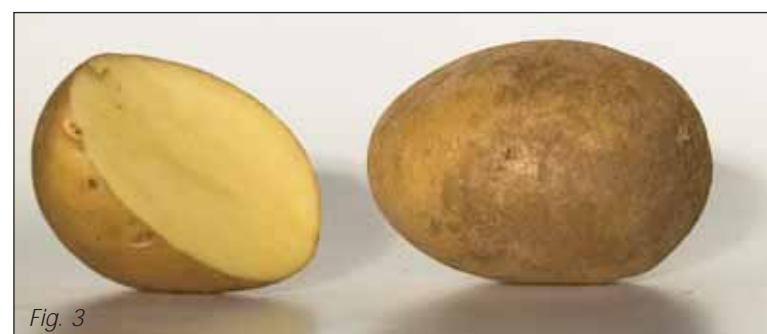
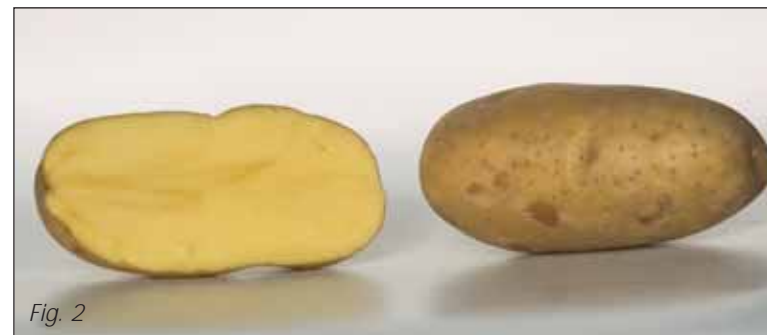
Los cruzamientos se realizan principalmente en invierno. Se cortan los tallos con inflorescencias en los genitores femeninos, se castran y se procede a la polinización, manteniendo los tallos en tarros con agua, fungicida y antibiótico, en invernadero. Si la polinización ha tenido éxito, se formará una bayas que puede contener hasta 200 semillas.

Una vez maduras la bayas se procede a la extracción, lavado y conservación de las semillas. La des-

cendencia de cada cruzamiento se siembra por separado en semilleros y posteriormente se trasplantan a maceta para obtener los clones de 1º año.

Durante la recolección se realiza una primera selección atendiendo a formas de tubérculo, homogeneidad, profundidad de ojos, color de piel y carne. En almacén se eliminan, posteriormente materiales susceptibles a enfermedades en la conservación.

Durante el segundo año se procede a la siembra de los clones seleccionados con un diseño experimental determinado para poder realizar una estimación de la producción y se realiza un seguimiento en vegetación de aspecto de mata y ciclo. A partir de clones avanzados (clones de tercer año) (Foto 2) se incorporan los análisis de calidad para consumo en fresco e industrial, así como su inclusión en una Red de ensayos a nivel estatal en diferentes localidades, tanto de zona de patata de siembra como de consumo, abarcando diferentes Comunidades como Andalucía, Galicia, Castilla-León, Aragón, Baleares y País Vasco. En estos ensayos se incluyen, además de las variedades testigo del ciclo, las variedades comerciales que se cultivan preferentemente en cada zona. Así mismo se envían clones avanzados para evaluar a países



europeos como Holanda y Alemania y en Latinoamérica a Argentina.

A partir del conjunto de todos los datos de calidad, resistencia y producción se seleccionan los mejores clones para enviarlos al Registro de Variedades Comerciales de la Oficina Española de Variedades Vegetales (OEVV). Tras dos años de ensayos, la Comisión Nacional de Estimación decide la inclusión o no en la lista de nuevas variedades.

Como se puede observar el período de obtención de una variedad oscila entre 6-7 años. Sin embargo hay que tener en cuenta que es un proceso continuo, por lo que cada año coexisten paralelamente clones en todas las fases de selección.

Leire, Harana y Mirari

Como resultado de este largo proceso, Neiker-Tecnalia ha registrado recientemente 3 nuevas variedades de patata: Leire, Harana y Mirari. Cada una de ellas ha destacado a lo largo del proceso de selección por alguna de las características deseables mencionadas anteriormente.

Leire procede de genitores resistentes al virus de Y (PVY) y nematodos y era esperable que la descendencia de este cruzamiento hubiese heredado dichas características, tal es el caso de esta nueva variedad, que además de dichas resistencias, lo es también a mildiu y altamente resistente al virus del enrollado (PLRV).

Tanto Harana como Mirari proceden de los mismos parentales, cuyo cruzamiento fue considerado interesante por lo que se realizó durante varios años consecutivos obteniendo de entre su descendencia dos, hoy en día nuevas variedades, con unas características excelentes. Harana y Mirari pese a ser hermanas presentan características de resistencia y calidad diferentes. Así como la variedad Harana está enfocada para su procesamiento industrial como prefrito congelado, Mirari resulta excelente por su sabor para consumo en fresco.

Las tres variedades superaron las primeras selecciones debido a su bonita forma, ojos superficiales, característica imprescindible para resultar un tubérculo comercial, y color de piel y carne. Una vez en campo, todas ellas presentaron un alto rendimiento y porte semierecto.

Actualmente estas nuevas variedades están en período de promoción y probablemente muy pronto las podremos degustar en nuestras casas, haciendo que todo este largo proceso de la obtención de nuevas variedades de patata que comenzó con un cruzamiento hace ocho años llegue a su bien que no es otro que poder degustarlas en nuestros platos.

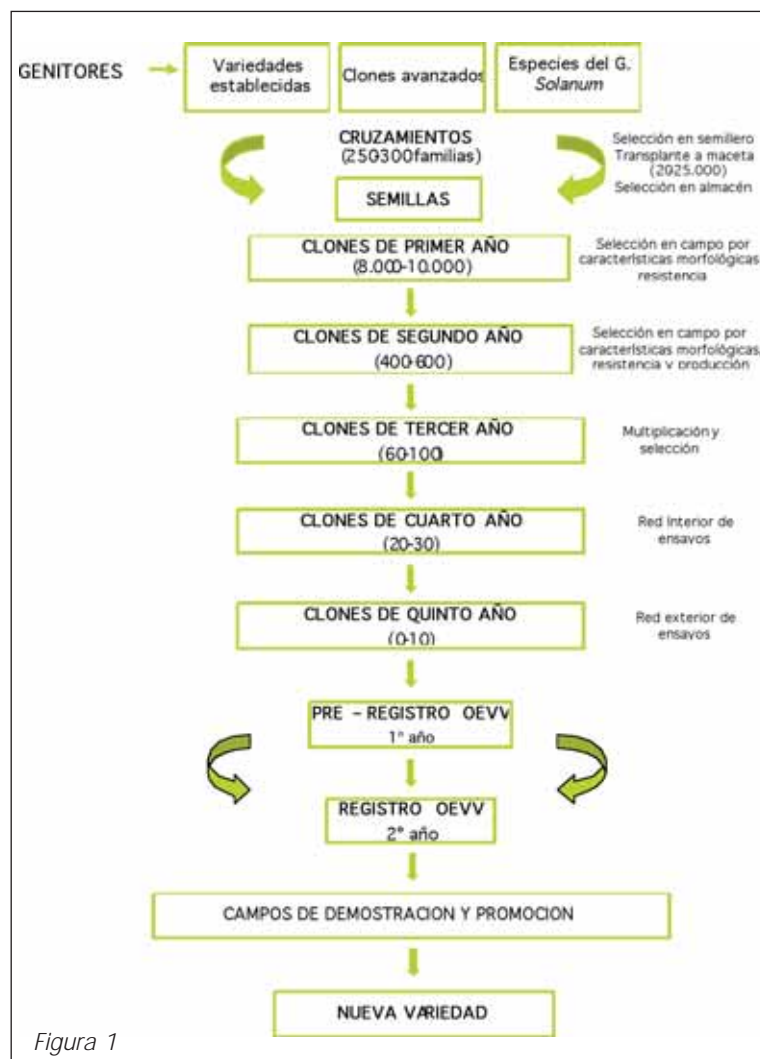


Figura 1



Director / Editor: Juan Carlos Ramírez-Escudero Isusi.
Diseño y Realización: Paloma González de Amezúa
Redacción, Administración y Publicidad: El Molino, Carretera de Bilbao, Km. 5. - 01423 Espejo. Alava.
Teléfono 945.351.326. Correo electrónico: ecovaldegovia@telefonica.net



KIROLAK

Gaizka, de Villanueva de toda la vida

Ari, ari, ari, Toquero lehendakari

JUAN CARLOS RAMIREZ-ESCUADERO

Todos los años en la Feria de la Patata, el ayuntamiento reconoce la labor de aquéllos que han hecho cosas por Valdegovia o que han llevado el nombre de nuestro valle fuera de nuestras fronteras y, evidentemente, hay años con muchos candidatos y otros con menos. En la sesuda reunión de esta edición, se asomaron varios candidatos que no convencían a todos los allí reunidos hasta que Estibaliz Lafuente –que gozaba de un día inspirado– dijo tímidamente, ¿y si le damos el premio a Toquero? Dicho y hecho, porque no existía mejor candidato. Si el partido en San Mamés es el sábado trece, contaremos con él el domingo de la Feria de la Patata y si juega el mismo domingo, serán sus padres y su abuelo quienes recogerán orgullosos el galardón. No hay que olvidar ese grito ya tradicional de San Mamés, ARI, ARI, ARI, TOQUERO LEHENDAKARI porque –como todos sabéis– Gaizka hizo sus primeros pinitos futbolísticos en los veranos de Valdegovia. Lo recordamos con él.

¿Cuándo empiezas a darle al balón?

Empecé a jugar a fútbol en Vitoria pero yo pasaba todos los veranos con mis abuelos en Villanueva de Valdegovia y a toda la cuadrilla de amigos de aquéllos veranos nos ha gustado siempre mucho el fútbol y jugábamos bastante en el frontón o en las piscinas. Luego, en las fiestas de los pueblos, se organizaban torneillos y siempre nos apuntábamos. Esos fueron mis comienzos en el fútbol.

¿Quién ganaba aquéllos torneos interpueblos?

En Villanueva había bastante más nivel que en otros pueblos y solíamos ganar nosotros la mayoría de las veces. Nos juntamos una buena promoción en aquel equipo. Ahora voy menos al pueblo porque antes iba en verano pero ahora tenemos solamente un mes de vacaciones y los domingos voy cuando puedo. Siempre intento sacar una semanita en agosto para acercarme a Villanueva.

¿Soñaste alguna vez en aquéllos veranos de Valdegovia con el Athletic?

Cuando jugaba en Valdegovia nunca soñé con llegar al Athletic, qué va, qué va, todo el mundo sabemos que es difícilísimo llegar hasta aquí y a mí siempre me ha gustado jugar al fútbol pero cuando ya estás en segunda B o en tercera con veintidós o veintitrés años sabes que es casi imposible llegar a jugar en primera división. Para mí fue una sorpresa y la verdad es que le agradezco mucho a este club todo lo que está haciendo por mí y la oportunidad que me ha dado de jugar en primera división.

¿Cuál es tu futuro como futbolista?

Este año acabo contrato pero espero seguir aquí muchos años y, bueno, yo siempre he dicho que el Athletic es mi primera opción y que estoy muy a gusto. Lo del año pasado con la final de copa y lo que estoy viviendo este año no lo he vivido en mi vida. El pasado año fue el más bonito de mi vida y espero quedarme en San Mamés muchos años más.



"AGOSTO DE 1995. El equipo de fútbol de Villanueva de Valdegovia posa con la copa del trofeo interpueblos. Ellos son: Jonatan Ibrahim, Asier y Gorka Martín, Diego Gómez, Jon Toquero, Mikel y Aitor Pérez de Cárcamo, Pello Marcos, Iñigo Zabala, Ibon Marcos y Gaizka Toquero".

Hablamos del Athletic en Valdegovia, en Álava y se impone la pregunta clásica, nuestro valle ¿es más del Alavés o del Athletic?

El valle de Valdegovia es más del Athletic que del Alavés. En Villanueva hay muchísimos bilbainos y no sé si serán más o menos que los aficionados del Alavés pero se hacen notar mucho más.

¿Cuáles son tus características como futbolista?

Soy una persona que lo da todo en el campo y domino bien el juego aéreo pero creo que mi característica es la entrega.

Mientras le hacemos la entrevista todavía sed le puede ver el aparatoso vendaje del dedo roto pero –como él dice – "aunque tengo el dedo roto, la mano no me impide jugar al fútbol". Confiesa que espera optar a una plaza de UEFA aunque reconoce que hay que ir paso a paso porque esa meta es muy difícil con los equipos que hay.

Por último, le preguntamos ¿cuál es el rincón de nuestro valle que mejores recuerdos le trae de sus veranos de infancia en Valdegovia?

San Martín me gusta mucho y ver los prados que tiene mi abuelo allí es muy bonito. De pequeño, hacíamos muchas acampadas allí y es una zona única con las vacas, el ganado, los terneros recién nacidos. He pasado mucho tiempo con mi abuelo y mi abuela y tengo muchos recuerdos muy bonitos de aquéllos veranos. Creo que mi abuelo está orgulloso de mí y yo también lo estoy de él.

Y le dejamos entrenando en Lezama con esa cara de hombre de paz que tiene y con esa sonrisa de perfecto yerno que le adorna la expresión risueña. Cuando Gaizka Toquero marca con el Athletic, ese gol tiene un sabor especial en Valdegovia. Que marque muchos más.



Jesús M.º Pascual Amorrostra

Para el comentario técnico del juego de Toquero, quién mejor que Jesús Pascual Amorrosta. Consejero-delegado de LA KABAÑA, S.L y seguidor impertérrito del Athletic por toda Europa desde su más tierna infancia. Siempre está en LA KABAÑA con el dedo índice preparado sobre el play del CD para que suene –a todo volumen– el himno del Athletic en cuanto los bilbainos marcan un gol. Furibundo rojiblanco, lleva varias temporadas riéndose a mandíbula batiente de albiazules alaveses y txuri-uridin donostiarras. Si en este valle existiera una peña del Athletic, Jesús Pascual debería de ser su presidente. Estas son sus palabras para definir el juego de nuestro Gaizka Toquero.

Siempre he pensado que dar el salto al Athletic desde el Sestao, Alavés o Eibar era misión imposible, por el trabajo con la cantera en Lezama y por los jugadores de Real y Osasuna que fichaban por el Athletic, pero Gaizka Toquero me ha demostrado que es posible... ¡y me alegro por él!

Desde los tiempos del Cuco Ziganda, no veíamos en San Mamés presionar así a la defensa rival, achuchar desde que inician la jugada, darlo todo en el césped y recuperar todo los balones posibles... y eso lo hace de maravilla Gaizka.

Y si, además, se compenetra bien con Fernando Llorente y marcan goles importantes, qué más se le puede pedir.

Es bonito escuchar en la final de Valencia o en semis con el Sevilla o en otros partidos que a un chaval de Valdegovia le coree toda la afición: "Ari, Ari, Ari... Toquero Lehendakari" o "Ni Messi ni Agüero... Gaizka Toquero". ¿A que sí, Juanbe?

