

euskal etxeak



N.º 33 Año 1987



UN PAIS SABROSO

"EUSKAL ETXEAK"

ARGITARATZAILE/EDITA:

EUSKO JAURLARITZA-KANPO
HARREMANETARAKO IDAZKARITZA
NAGUSIA/

SECRETARÍA GENERAL DE ACCIÓN
EXTERIOR DEL GOBIERNO VASCO
(C/ NAVARRA, 2
01006 VITORIA-GASTEIZ
TFNO. 187900)

ZUZENDARITZA/DIRECCIÓN:

IÑAKI AGUIRRE

KOORDINAKETA ETA IDAZKETA/ COORDINACION Y REDACCIÓN:

BINGEN ZUPIRIA
CONCHA DORRONSORO
EDURNE DOMINGORENA

ERREDAKZIO LAGUNTZAILEA/ AUXILIAR DE REDACCIÓN

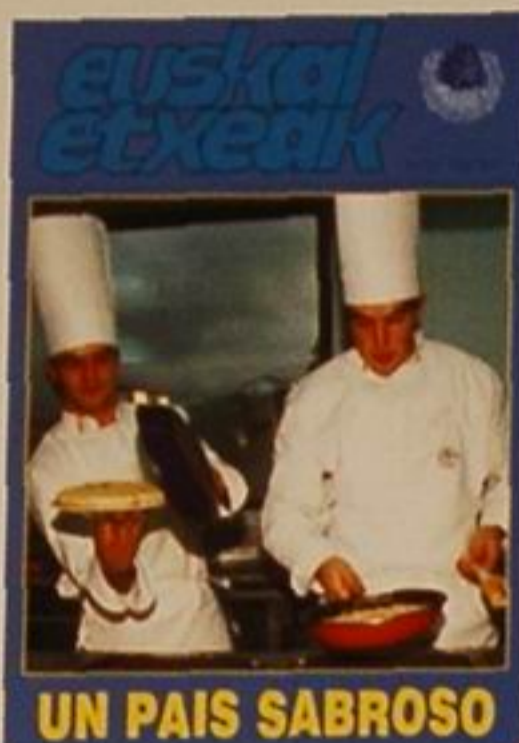
NEREA ANTIA

ARGAZKIAK/FOTOGRAFÍAS:

MIKEL ARRAZOLA
JON BERNARDEZ
ARCHIVO EUSKAL ETXEAK
ARCHIVO DEIA

DISEINUA, IMPRIMATZAILEA/ DISEÑO E IMPRESIÓN:

FLASH COMPOSITION S.L.
ALDA. REKALDE N.º 6
48009 - BILBAO
DEPÓSITO LEGAL: BI-841-96



3 Editorial

4 Reportaje: LAS ESCUELAS DE COCINA, CANTERA DE JOVENES TALENTOS

7 Entrevista: FELIPE MUGUERZA DESCRIBE SU EMOCIÓN AL RECIBIR EL TAMBOR DE ORO DE LA CIUDAD DE SAN SEBASTIAN

10 Noticias de las Euskal Etxeak: LA ESPOSA DEL PRESIDENTE DE CHILE ALARDEA DE SU SANGRE VASCA. TODOS LOS CENTROS VASCOS INTERCONECTADOS GRACIAS A INTERNET. NACE LA FUNDACIÓN JON BILBAO

13 Capitales Vascas ante el siglo XXI: BAYONA UNA CIUDAD QUE BUSCA SUS RAICES Y SE PREPARA PARA EL FUTURO



16 Crónica de Euskadi: EL EUSKERA EN ALZA. SE CREA EL EJE DONOSTIA-BAYONA-ANGLET-BIARRITZ. EL ACERO VASCO A LA CABEZA DE EUROPA

22 Cultura: EL ORFEON DONOSTIARRA CUMPLE CIENTO AÑOS. EL CARNAVAL VASCO, UN FESTIVO CON GRAN TRADICIÓN

29 Deportes: EL EQUIPO EUSKADI DE CICLISMO EN MEJICO

1997: UN AÑO HISTÓRICO PARA EUSKADI

Un vistazo a la agenda de acontecimientos previstos para 1997 nos muestra un año que promete ser histórico y memorable. Las citas establecidas tanto en la agenda política, como en la económica o cultural, dan razones fundadas para afrontar con optimismo el 97, un año que, de cumplirse las expectativas, ayudaría a nuestro País a sentar unas bases serias y firmes que le permitirán recuperar su prestigio y relevancia y en convertirse en polo de referencia en la Europa del siglo XXI, un escenario lleno de cambios y posibilidades.

Los primeros acontecimientos previstos son de carácter político y económico y consistirán en la entrada en vigor de los acuerdos políticos que están siendo negociados entre el Gobierno Vasco y la Administración Central española, y que supondrán la ampliación y consolidación del autogobierno de la Comunidad Autónoma Vasca en materias tan importantes como la fiscalidad, la formación permanente de los trabajadores y las telecomunicaciones. Es especialmente importante la negociación sobre la actualización del Concierto Económico que permitirá a las haciendas vascas la recaudación de todos los impuestos en vigor —renta de las personas, sociedades, transmisiones, patrimonio, valor añadido o seguros— y les concederá capacidad normativa y reguladora en la mayoría de ellos. El cierre de este acuerdo permitirá a Euskadi obtener un nivel de soberanía fiscal y financiera sin parangón entre las regiones del viejo continente y casi equiparable a la de los Estados europeos.

El hecho que mayor proyección internacional tendrá y que, sin duda, permitirá a Euskadi figurar en el escaparate de la arquitectura y el arte a nivel mundial, será la inauguración del Museo Guggenheim Bilbao. El edificio, diseñado por el arquitecto norteamericano Frank Gehry y construido íntegramente por empresas vascas, será, en opinión de los especialistas, una obra de arte en sí misma y se convertirá en la obra crepuscular de la arquitectura del S XX. Será un envoltorio en-

1997a urte garrantzitsu bat izan daiteke Euskadira-ko. Urtean zehar gertatuko diren ekitaldi, ospakizun, inizatiba eta ekintzei begirada bat emanaz gero, agenda oparo eta aberatsa ageri zaigu. Sortzen ari den mundu berrian Euskadiri Europan toki berezia izaten lagunduko dioten gertakizun aipagarrien bezperan gaude. Guggenheim Museoak ateak zabalduko ditu urrian eta bere erakusgeletan mundu guztiko pintatzaile eta eskulturgileen artelanik ikusgarrienak egongo dira. Arlo politikoan, Euskadik burujabetasun-maila berri bat lortuko du hazienda arloko erabaki garrantzitsu baten ondorio bezala: Euskadin jasotzen diren zerga guzti-guztiak Araba, Bizkaia eta Gipuzkoako Foru Ahaldun-diek bilduko dituzte aurrerantzean, eta arauak egiteko gaitasuna izango dute gainera. Ekonomiaren arloan dagoen itxaropena ere ona da, eta ekonomia hazi egingo dela eta lanpostu berriak sortuko direla uste da. Guzti honekin batera, euskaldun guztiontzat pakea lortzea gertuago balego!



vidiable e incomparable para una de las colecciones de arte moderno más importante de todo el mundo, pues en él, junto a los fondos propios de la Fundación neoyorquina, se expondrá una importante colección de arte contemporáneo que está siendo adquirida por las instituciones vascas y una amplia muestra de la obra de los artistas vascos mejor considerados internacionalmente. Su inauguración está prevista para primeros de octubre de 1997.

Estos dos acontecimientos sucederán durante un año que en lo económico está marcado por las buenas perspectivas. Las previsiones de crecimiento económico y creación de empleo son favorables y permitirán a la economía vasca consolidar su recuperación. Todo ello, en un momento en el que instituciones, empresarios y trabajadores están realizando un enorme esfuerzo de competitividad y ajuste para superar el examen europeo y poder participar desde el primer momento en el establecimiento de la moneda europea. El EURO, así se llama la nueva unidad monetaria europea que entrará en vigor el 1 de enero de 1999, sustituirá progresivamente y en un plazo de siete años a todas las monedas estatales de los países de la Unión Europea. Los países que a finales de este año no estén preparados para afrontar el nuevo reto que nos impone el proceso de unificación de Europa no podrán disfrutar de las ventajas de todo tipo que surgirán a partir de la entrada en vigor de la moneda única europea.

Euskadi afronta por tanto un año lleno de riesgos que con el esfuerzo de todos los hombres y mujeres deberán convertirse en ventajas y oportunidades para mejorar el bienestar y el prestigio de nuestro pueblo. Ojalá que este esfuerzo se pudiera ver acompañado por un mensaje de paz y reconciliación entre todos los vascos. ■

Euskadi afronta por tanto un año lleno de riesgos que con el esfuerzo de todos los hombres y mujeres deberán convertirse en ventajas y oportunidades para mejorar el bienestar y el prestigio de nuestro pueblo. Ojalá que este esfuerzo se pudiera ver acompañado por un mensaje de paz y reconciliación entre todos los vascos. ■

Bingen Zupiria
Director de Prensa del Gobierno Vasco

UNA COCINA CON MUCHA ESCUELA

Inork ez du zalantzan jarriko sukaldaritzak Euskal Herri osoan duen garrantzia. Hemen denak gabilta sukaldean edo txokotan janariak prestatzen eta berrikuntzak egiten. Mundu osoan izena eta ospea lortu duten gure sukaldariek ez zuten laguntza eta eskola haundirik izan aurrera ateratzeko eta lan haundia egin behar izan zuten ofizioa ikasteko. Baina gauzak aldatu egin dira. Gaur egun, Euskadin sukaldaritzaren eskola ugari dago. Bertan ikasleek, kozinatzeaz gain, negozioaren alde guztiak ikasten dituzte benetako profesionalak izan daitetzen. Profesional horien bila etorriko dira gero munduko edozein lekutatik.

Ignacio Valsigorry

Las guías de gastronomía y los expertos en la materia han vuelto a distinguir con máximas calificaciones a cocineros vascos que ejercen su arte en Euskadi y en otros lugares del mundo. Se constata que los grandes maestros surgidos de lo que se llamó Nueva Cocina Vasca siguen en lo alto del escalafón internacional, y también se aprecia la consolidación de otros talentos surgidos posteriormente entre jóvenes cocineros. Una excelente salud de la cocina en Euskadi, en su exponente más llamativo, que tiene su complemento en el trabajo que escuelas de hostelería y de cocina llevan a cabo buscando nuevos talentos y formando profesionales en todos los ámbitos de la hostelería y la cocina.

Podemos afirmar con satisfacción que en nuestra gastronomía hay cosas inigualables que difícilmente se pueden superar. Tenemos una cultura gastronómica y una afición que, por encima de tópicos, hacen que los vascos seamos uno de los pueblos que mayor preocupación y atención dedican al buen comer. Basta con echar un vistazo a cualquier recetario de cocina para toparnos con palabras y toponimias vascas y comprobar que estas tierras y sus hombres han hecho con-

tribuciones fundamentales en el arte culinario. Un valor integrado con mayúsculas en nuestro patrimonio social



FOTO: REVISTA GASTRONOMICA

y cultural que permite que, desde cualquier latitud, sea imposible recordar o imaginar nuestra tierra sin pensar en sus platos. La gastronomía es aquí, junto con su paisaje, clima, historia y arte, parte de nuestro peculiar carácter.

UNA DESPENSA PRIVILEGIADA

Entre los factores que facilitan y contribuyen a este reconocimiento y prestigio de la cocina vasca destaca, en primer lugar, la existencia de una despensa privilegiada. La presencia en nuestras costas, huertas, bodegas y mercados de unos productos de primera calidad permite que nuestra cocina disponga de una excelente materia prima. El mar aporta una buena parte de estos productos y es reconocido que buena parte del éxito de nuestra cocina está precisamente en su particular y sabia manera de preparar el pescado. Una autoridad en la materia como Juan Mari Arzak ha dicho que "en la forma de tratar el pescado somos los mejores. Somos un pueblo pequeño y tenemos una cocina limitada, pero hemos conseguido hacer famosos los platos de txipiros, las angulas o la merluza en salsa verde, que en Euskadi no hay nadie que la prepare mal". Es un hecho conocido que lo que se llamó nueva cocina vasca era una elaboración que los arrantzales conocían desde antiguo: dejar el pescado no muy hecho, conseguir sacar de él todo su sabor, potenciarlo incluso. Una relación con los productos de la mar que se ha enseñado a todo el mundo.



Las escuelas de cocina forman a los jóvenes en todos los campos de la hostelería

FOTO REVISTA GASTRONOMICA

Pero somos también una zona privilegiada por disponer en nuestro territorio o en sus proximidades de otros productos localizados en las bodegas de la Rioja, la Ribera del Ebro, las Lanas, los Pirineos o directamente desde nuestros caseríos. El esfuerzo llevado a cabo por el Gobierno Vasco con la implantación del Label de Calidad Alimentaria, Eusko Label, garantiza ante el consumidor que determinados productos reúnen las exigencias de un alto standard de calidad. La K de kalitatea con la que se distingue a los productos de Eusko Label ya la han recibido la patata de Alava, el cordero lechal del País Vasco, los pimientos de Gernika, la miel, el pollo de caserío o los productos de nuestros baserris.

PATRIMONIO DE NUESTRA CULTURA

Unos productos de primera calidad que nuestros cocineros han enseñando a elaborar y preparar a todo el mundo. Tenemos unos profesionales de la cocina y la restauración atentos a conservar ese patrimonio culinario y a innovar en el mundo de las nuevas tendencias. Están ya en los libros de historia nombres de restaurantes y cocineros como Luciano, el Amparo o el mítico Alejandro Caveriviere, descubridores e inventores de legendarios platos que podemos encontrar en las cartas y menús de restaurantes y hogares de todo el mundo. Nombres le-

gendarios a los que en recientes décadas se sumaron Arzak, Argiñano, Subijana, Roteta, Castillo, Irizar y otros promotores e impulsores de la nueva cocina vasca. Todos ellos, junto a cocineros más jóvenes en edad que no en experiencia, como Berasategui, Arbelaitz o Zuluaga, son la élite de la cocina vasca en la actualidad. El toque innovador que han dado al clasicismo y sobriedad de nuestros recetarios es una aportación impagable a nuestra cultura.

UN PUEBLO QUE COCINA

Y entre otras cosas tenemos también mucha escuela en la gastronomía. Escuelas que se extienden desde cada uno de los hogares de Euskal Herria (en Euskadi todos cocinamos) en txokos y sociedades y en los fogones de restaurantes, asadores, sidrerías, casas de comidas, bares, tascas y merenderos donde maestros y profesionales enseñan diariamente sus habilidades a jóvenes profesionales. No falta, por tanto, ni ambiente ni medios para que los jóvenes vascos puedan encauzar esta vocación. Para ello disponen también, y en los últimos tiempos con más ofertas, de escuelas de cocina y de hostelería. Centros educativos en los que, además de facilitarse los rudimentos básicos para trabajar en cualquier cocina, se forman los técnicos que constituirán el tejido profesional de nuestra industria turístico-hostelera.

LA FORMACIÓN DE UN COCINERO

De todo lo dicho hasta ahora se puede deducir que la profesión de cocinero nunca ha sido menospreciada en Euskadi. Sin embargo, su estudio académico era hasta hace poco escasamente valorado por los jóvenes que, al acabar sus estudios secundarios, preferían las salidas universitarias o la formación en especialidades técnicas e industriales. Estamos acostumbrados a escuchar a afamados cocineros cómo se introdujeron en el mundo de la cocina, bien por tradiciones familiares, bien por acontecimientos personales puramente casuales. En estas narraciones escuchamos también cómo el muchacho que se iniciaba en la profesión debía tener una voluntad a toda prueba y pasar verdaderos calvarios hasta conseguir la confianza de un jefe de cocina. Sólo quien tenía la suerte de tropezar con un maestro podía aspirar a aprender algo, los demás estaban condenados a hundirse en el humo gris de fogones sin demasiados principios. En Euskadi ese maestro con el que se tropezaron algunos jóvenes fue Luis Irizar, un genio como cocinero y como profesor y quien siempre ha dicho que disfruta enseñando. Verdadero pionero de la enseñanza culinaria en la década de los sesenta, Irizar formó cocineros en escuelas privadas ligadas a centros hosteleros cuyas cocinas ha dirigido.



Las sociedades son un fenómeno típicamente vasco donde tradicionalmente han sido los hombres los que han cocinado.

FOTO: REVISTA GASTRONOMICA

Fueron tiempos de tanteo, con Zarauz como escenario en el Euromar, en experiencias breves pero que sirvieron para poner las bases de nuestra infraestructura educativo-culinaria. En la actualidad las escuelas oficiales de hostelería dependientes del Departamento de Educación ofrecen la formación más integral para los jóvenes sin experiencia. Son los centros de Lejona, Vitoria y el del Alto de Miracruz en Donostia, que ofrecen una enseñanza equivalente a la de la formación profesional. A ellas deben sumarse las escuelas de cocina privadas creadas por iniciativa de las asociaciones de hostelería. Artxanda en Bilbao y también Donostia cuentan con sendos centros en los que la formación es más completa y donde se inscriben alumnos que previamente pueden haber recibido algunas enseñanzas en otros centros. Como complemento, y para perfeccionar el panorama, existen otros centros y academias que ligadas a iniciativas privadas imparten clases de perfeccionamiento en especialidades de la cocina y la gastronomía. Son centros entre los que destacan la prestigiosa escuela de cocina de Luis Irizar, la de Karlos Argiñano en Zarauz, la Escuela de Cocina de Santurtzi, la del Instituto de Máquina Herramienta de Elgoibar, la de Oñati o la del Centro de Formación de Cooperativas de Mondragón. Un panorama completo, como se ve que permite comprobar el éxito que estos estudios han obtenido entre nosotros en un momento

en que están en crisis algunos estudios clásicos, y cuando estos centros garantizan obtener un puesto de trabajo a casi la totalidad de los alumnos matriculados. Es preciso reconocer y destacar que muchas de estas escuelas surgieron por el interés y la inquietud mostrada por las asociaciones de hostelería del país en un afán de contar con profesionales perfectamente cualificados para trabajar en el sector. Las iniciativas de los hosteleros de Donostia, primero, y de Bilbao, hace tres años, con sendas escuelas de hostelería, hablan de un interés no sólo por preparar a profesionales en la cocina, sino de formarles en todos los campos relacionados con la hostelería.

LA COCINA QUE VIENE

En puertas del nuevo milenio y en un mundo con cambios en los comportamientos y en los gustos, la alimentación y la cocina también están experimentando procesos de transformación. La revolución agroalimentaria con la introducción de nuevas técnicas de cultivo y el perfeccionamiento de los sistemas de conservación y de transporte ha provocado que hayan desaparecido los productos de temporada y se pueda disponer ahora de una amplia oferta de víveres en cualquier época del año. El interés creciente de los ciudadanos por una dieta equilibrada está provocando un cambio en los hábitos alimenticios. Tampoco debemos menospreciar otros fenómenos socia-

les como la americanización de las costumbres que en el ámbito alimenticio inunda nuestra vida con alimentos rápidos, fast-food, o ligeros, light, los alimentos precocinados o los servicios a domicilio, catering. Nuevos conceptos que tienen su correspondencia en la hostelería y en el turismo. Los profesionales deberán recibir ahora una formación que les permita adaptarse a los tiempos cambiantes. En las escuelas de cocina, además de saber preparar un bacalao o servir un vino, reciben clases de dirección de empresas, gerencia, comercio, idiomas, relaciones públicas, y en todas las materias relacionadas con cualquier rama de la hostelería. Los responsables de estos centros han destacado que son escuelas en las que no se pretende formar a artistas, sino profesionales y empresarios que sean capaces de trabajar también en el comedor de un colegio u hospital o en la barra de un bar.

Recientemente un grupo de prestigiosos cocineros vascos impartió un cursillo básico de gastronomía en una ikastola de San Sebastián. Los alumnos eran niños de edades comprendidas entre los 9 y los 11 años. Se pretendía celebrar el Día Internacional del Gusto y algunos cocineros quisieron enseñar a distinguir los sabores elementales, la participación en la recreación culinaria de otros sentidos como el olfato y la vista y algunas nociones básicas de gastronomía. Tras las clases todos los cocineros destacaron la gran cultura gastronómica que demostraron poseer los alumnos. Juan María Arzak llegó a pedir que las ikastolas tuvieran una asignatura de cocina en la enseñanza elemental. No es una mala propuesta, quizás alguno de los alumnos que participaron en la mencionada experiencia no olviden su primer encuentro con un gran cocinero y quieran encauzar sus vocaciones en ese sentido. Escuelas para poder formarse no les faltarán en Euskadi. También tendrán cerca grandes maestros para poder perfeccionar su técnica y un público deseoso de probar nuevos platos y especialidades. Y quizás puedan colocar sus nombres en la élite de la alta cocina, donde Euskadi seguirá ocupando un puesto destacado. ■

Felipe Ernesto Muguerza, 56 años, casado y con dos hijos, pertenece a ese tipo de hombres que tiene una doble identidad: es vasco y también es argentino. Aunque nació en Necochea, sus abuelos (navarro él, de Iparralde, ella) supieron inculcarle el amor por su tierra madre, su cultura y sus tradiciones y ahora este vasco-argentino, como tantos otros, se siente orgulloso de ser argentino y se estremece cada vez que se pronuncia la palabra Euskadi.



Felipe Muguerza junto con Alfredo Di Stefano recibe del Alcalde de San Sebastián el Tambor de Oro.

FELIPE MUGUERZA, TAMBOR DE ORO DE ESTE AÑO

"NO CREO QUE ME PUEDA OCURRIR YA NADA MEJOR"

El amor por todo lo que representa ser vasco le llevó hace dos años a la Presidencia de la Federación que reúne a las 84 Casas Vascas de Argentina-la FEVA- y ello ha motivado que la ciudad de San Sebastián le concediera, al igual que al gran Di Stefano, el Tambor de Oro, máximo galardón que otorga la bella capital guipuzcoana a aquellas personas, que no habiendo nacido en Donostia, se destacan por su amor por la ciudad.

La entrega del premio tuvo lugar el 20 de Enero, Día de San Sebastián, durante un solemne acto donde no faltaron autoridades, tambores, cocineros y ... lágrimas de emoción "por el honor recibido". Cuentan los cronistas de ese día que "la saeta rubia" lloró en varias ocasiones y que a Felipe Muguerza le costó un gran esfuerzo mantener el tipo y la voz. Como él mismo reconoce en la siguiente entrevista que concedió a Euskal Etxeak, aprovechando su visita a San Sebastián, "no creo que ya me pueda ocurrir nada mejor"

Euskal Etxeak.— ¿Qué sintió en el momento de recibir el Tambor de Oro? ¿Qué paso por su cabeza?

Felipe Muguerza.— Ahí entramos en lo más difícil, porque para mi no es fácil

explicar lo que significa recibir ese enorme galardón, que es el Tambor de Oro. Además, recibirlo en la ciudad de San Sebastián, con ese calor que le da acá todo el mundo. Porque aquí no solamente te hace sentir ese calor la persona que te lo entrega que es el Alcalde, sino que toda la ciudad permanentemente va valorándolo y te van reconociendo y felicitando por la calle y te encuentras con que todos están con un clima festivo. Realmente están festejando algo, te están agasajando permanentemente. Es una cosa tan indescriptible, tan difícil de contar, que cuando llegue a mi tierra va a ser muy difícil que les pueda hacer entender lo que yo he vivido. También a ustedes les puede resultar difícil entenderme, pero por lo menos ustedes conocen más este paño, conocen cómo es esta maravillosa tierra y bueno... Pero yo me siento atónito sin salir de la sorpresa y realmente emocionado hasta el punto de no poder articular palabra en algún momento.

EE.— ¿En algún momento imaginó que la ciudad de San Sebastián pudiera otorgarle su galardón más emblemático?

F.M.— Yo jamás me podía imaginar que algo así pudiera ocurrir, porque la actividad que desarrollamos nosotros

allá no es algo que sea muy conocido ya que los medios de comunicación no se hacen eco de nuestras cosas o, si lo hacen, es en pequeña medida, así que jamás pensé que alguien acá pudiera tener idea de que nosotros trabajábamos en lo que modestamente podemos. La sorpresa para mí fue tremenda y además no lo podía creer. Pero en fin, ésta es la realidad y he de decir que posiblemente no vaya a tener en mi vida emociones como las que he tenido estos días.

EE.— ¿Cree, entonces, que esto es lo máximo que le puede ocurrir?

F.M.— Yo creo que no me puede ocurrir nada mejor. Esto ha sido para mi algo que recordaré durante toda mi vida. No tienen idea ustedes la intensidad de las emociones que he vivido.

LA CABEZA VISIBLE

EE.— En su opinión ¿cuál ha sido el motivo por el que la ciudad de San Sebastián ha decidido concederle este año uno de sus Tambores de Oro?

F.M.— Yo sólo soy la cabeza visible de todo el movimiento vasco que hay en Argentina. Nosotros tenemos 84 centros vascos que permanentemente trabajan en actividades propias de la cul-

tura y tradiciones de esta tierra. Es permanente la actividad de los Centros Vascos. Además, la forma en que hemos seguido sintiéndonos vascos se la debemos a nuestros abuelos que nos enseñaron a vivir juntos todos nosotros con nuestras tradiciones, nuestra cultura, nuestra alegría. Este tipo de cosas que hemos mantenido nosotros allí ha trascendido aquí a partir del año 81, cuando comenzaron las relaciones por los permanentes viajes de gentes de Euskadi hacia Argentina. Por su parte, las autoridades del Gobierno han aprobado una Ley donde se regulan las relaciones con las Colectividades Vascas... y entonces en el ir y venir de cosas, nosotros también hemos dado a conocer qué es lo que guardábamos en nuestra cajita durante tantos años, decenas de años. Cuando han ido de aquí han visto aquel trabajo que se ha hecho, silencioso y paciente, durante tantos años y sumado eso a la corriente permanente de viajes que realizamos hacia esta tierra, ha motivado que valoraran lo nuestro y, bueno, que exageraran nuestros méritos y nos concedieran este premio, que insisto, es algo que llevaré de por vida.

EE.— ¿Cómo va a celebrar este premio a su regreso a Necochea?

F.M.— Dirá cómo vamos a seguir festejándolo. Antes de venir, cuando me anunciaron la concesión de este galardón, automáticamente hubo tres o cuatro homenajes de los centros vascos. Festejamos el Día de San Sebastián con una cena el viernes anterior a mi viaje y allí me rindieron otro homenaje. El día anterior, en la municipalidad de Necochea, el Intendente (Alcalde) me condecoró por haber recibido este premio. Los diarios de la zona de Necochea y Mar del Plata se han ocupado también profusamente de este asunto, así que esto allí ha tenido mucha difusión y yo no creo que allí se pueda saber la importancia que en Donostia tiene este premio, pero si no la saben, por lo menos la intuyen, porque ha sido realmente una cadena de en-

trevistas en televisión, periódicos, etc. Además, me han pedido que cuando vuelva les lleve fotos y material para poder seguir dando información sobre este acontecimiento.

UNA CIUDAD CONOCIDA POR TODOS

EE.— ¿Quiere decir que en su ciudad se conoce San Sebastián?

F.M.— Realmente San Sebastián en Argentina la conoce todo el mundo. Si en algo hemos contribuido los vascos es en hablar de nuestras cosas, nuestras costumbres, nuestras ciudades, porque nos sentimos orgullosos de lo que somos. Y esto ha tenido una gran difusión y la va



a seguir teniendo cuando yo regrese, pero no va ser mérito mío, sino de todos los Centros Vascos. El vasco está orgulloso de sus cosas y conoce Donostia tiene amigos allá y va y habla por todos los lados. Entonces la trascendencia que se logra no es por ser un promotor creado al efecto sino que es un promotor natural, un promotor por el sentimiento que aflora cuando habla de su tierra.

EE.— Esta ha sido la primera vez que celebraba el Día de San Sebastián en Donostia, ¿cuál es su opinión de la fiesta, qué es lo que más le ha sorprendido?

F.M.— Yo estoy acostumbrado a unas fiestas donde se hacen una serie de actos y alrededor de esos actos se concentra la

gente a mirar. Este San Sebastián de Donostia no tiene nada que ver con el que celebramos allí. Aquí, desde la noche anterior, la gente, el pueblo de San Sebastián está de fiesta. No es un espectáculo para mirar, sino que todos están de fiesta en la calle, con una alegría desbordante y, además, parecería como que hubieran detenido el reloj en el mundo y se hubieran olvidado del trabajo para salir a la calle, a manifestarse públicamente así. Es una sociedad espectacular. Esto es algo increíble. Todo el mundo participa activamente porque esta fiesta no se hace para los demás, sino para ellos mismos.

EE.— Y por último, ¿Qué se siente al compartir premio, protagonismo e, incluso,

portadas de periódicos, con una persona de la categoría de Alfredo Di Stefano?

F.M.— Se lo dije al propio Di Stefano cuando le he conocido, (yo no lo conocía, simplemente cuando niño le había visto jugar en Argentina en una o dos oportunidades), entonces le dije: yo nunca en mi vida creía que pudiera conocer al gran jugador de fútbol como ha sido. Para mí Di Stefano es, además de un excepcional futbolista, un embajador de lujo que tenemos los argentinos. Y el haberlo podido conocer es gracias a esta situación que he vivido al haberme galardonado con el Tambor de Oro.

EE.— ¿De qué hablaron?

F.M.— Bueno él realmente de lo único que habla es de San Sebastian. Es un fanático de esta ciudad y todo de lo que me ha hablado ha sido de Donostia, de las cosas que ha hecho acá... y también tratábamos de explicarnos el uno al otro el estado de emoción que sentíamos en ese momento. Estaba tan emocionado que en algún momento de la entrega de los Tambores no le salían las palabras y tuvo que esperar unos instantes para recuperarse, algo que me pasó a mí también, porque, insisto, la concesión de este premio es algo incomprensible, para mí todavía más que para él, ya que es un hombre que ha tenido toda la gloria y es un personaje público. ■

El Euzko Etxea de la ciudad argentina de La Plata nos envía la siguiente colaboración en la que se da cuenta de la creación de la Cátedra Libre de pensamiento Vasco y de las actividades pasadas y futuras que en ella se desarrollan.

UNA CÁTEDRA DE PENSAMIENTO VASCO

La cátedra Libre de Pensamiento Vasco fue creada en 1.994 mediante un convenio celebrado entre nuestro Centro Vasco (Euzko Etxea) y la Universidad Nacional de La Plata-U.N.L.P. Fundada en el año 1905 por D. Joaquín V. González, quien fuera su Presidente y profesor por más de 10 años, la U.N.L.P es sumamente conocida en el mundo por su prestigio académico y por haber egresado de ella, y contar entre su elenco de catedráticos, numerosas figuras del quehacer político e intelectual del país.

Durante el periodo 1.994/95 se llevaron a cabo una serie de conferencias relacionadas con los siguientes temas: "La inmigración vasca en Argentina" a cargo de Pablo Ubierna, "Espacio geográfico de Euskadi en Europa" por María Inés Robiani y Hector Dupuy, "El euskera" por Jon Kepa Er-

kiaga, la presentación del libro "Los abuelos vascos en el río de La Plata" por Alberto Sarramonte y "La Literatura vasca" a cargo del profesor Enrique Aramburu, que presentó su libro "Los vascos".

En 1.996 se consolida la actividad de la Cátedra al pasar a depender de la Secretaría de Extensión Universitaria. Durante el último ciclo lectivo se desarrollaron actividades tales como "Cur-

so de Historia de Euskadi" a cargo de Pedro Greaves Ochandiano, un ciclo de charlas sobre "El complejo empresarial de Mondragón, ayer y hoy" a cargo del Ingeniero agrónomo José Orbaiceta y la conferencia de Marta Grimaldi sobre "Aspectos genealógicos de una familia vasca".

Para este año se proyectan, además de las actividades académicas, una serie de actos culturales (exposiciones, conciertos del coro de Euzko Etxea, etc) en la Casa de la Cultura de la Universidad y de reciente creación.

El balance ha sido positivo y el resultado está a la vista: un real comienzo de integración con la comunidad universitaria favorecido por una actitud de apertura, a la que debemos brindar todo nuestro esfuerzo. ■

M.C.Maldonado
Martha González Zaldua
Euzko Etxea de La Plata

Desde esta Sección queremos animar a todos los lectores de Euskal Etxeak a que colaboréis enviando cartas sobre todo aquello que sea de vuestro interés o bien aportando vuestras sugerencias sobre la revista.

Si estáis interesados en enviarnos vuestras cartas, recordad que los textos no deberán exceder de 30 líneas mecanografiadas y que debéis enviarlas por Fax al número 34-45-187832 de Vitoria.

Esperamos vuestra colaboración.

BOLETIN DE SUSCRIPCION

Todos aquellos interesados en recibir la Revista Euskal Etxeak o aquellos que al recibirla hayan detectado algún error en sus datos personales, pueden enviarnos este cupón debidamente cumplimentado a la siguiente dirección:

Iñaki Aguirre. Secretaría General de Acción Exterior.
C/ Navarra Nº 2 Vitoria-Gasteiz 01006. País Vasco

Nombre:

Dirección: Ciudad:

País: Tf.:



Marta Larraechea observa junto con el Secretario General de Acción Exterior, Andoni Ortuazar, fotografías de Deusto, lugar de nacimiento de su abuelo paterno.

ESPOSA DEL PRESIDENTE DE CHILE, EDUARDO FREI

MARTA LARRAECHEA: "ALARDEO DE TENER SANGRE VASCA"

Una breve mirada a Marta Larraechea, esposa del actual Presidente de Chile, Eduardo Frei, es suficiente para comprobar que se trata de una mujer con empuje, una cualidad que, según ella misma reconoce en una entrevista concedida a Euskal Etxeak, heredó de su abuelo paterno, un vasco de Deusto que huyó junto con su hermano del horror de una de las guerras carlistas para buscar fortuna al otro lado del Atlántico. "De los vascos siempre he pensado que son gente con un empeño tremendo. Mi abuelo era así. Llegó hasta estas tierras con lo puesto después de haber estado en Uruguay y Argentina y terminó dueño de una hacienda, y creo que ese empuje que él tenía yo lo he heredado" —reconoce orgullosa—.

De su empeño y energía habla el interés que ha manifestado desde que ocupa el puesto de primera dama por los aspectos sociales y culturales de su país; empeño que le ha llevado, entre otras cosas, a la presidencia de organismos y fundaciones interesadas en los problemas de la mujer, la familia y, so-

bre todo, la infancia. No hace muchos meses se la ha visto en calidad de anfitriona recorriendo todas estas fundaciones junto con las esposas de los presidentes que asistieron a la última Cumbre Iberoamericana celebrada en Santiago de Chile.

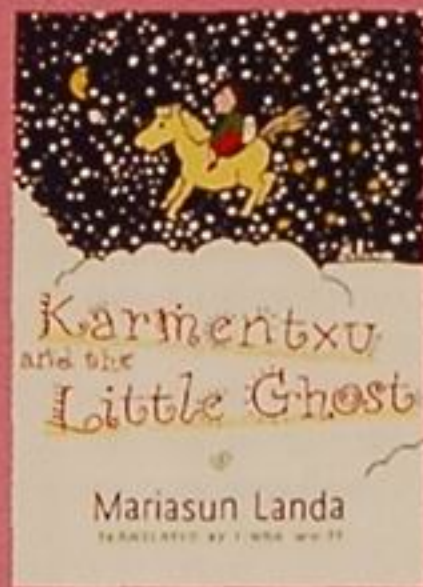
A pesar de que todavía no conoce Deusto, "aunque mi esposo ha estado ya varias veces" y de que la muerte temprana de su abuelo impidiera que éste transmitiera a su descendencia algunas de las costumbres más arraigadas de su pueblo, Marta Larraechea alardea siempre que la ocasión se lo permite de tener ascendencia vasca, "en Chile —dice— todo el mundo sabe que llevo sangre vasca. Cuando se publica mi curriculum sale mi ascendencia y yo me encargo de decirlo siempre en las entrevistas que me hacen".

¿Y de gastronomía? "Bueno cuando era chica —dice— recuerdo que comíamos bacalao y que a mi padre le gustaba mucho la morcilla, hasta el punto de que la comía todos los sábados. A mí también es un plato que me gusta". ■

Radio vasca en Buffalo

Con el fin de celebrar el cuarenta aniversario de la primera emisión radiofónica en euskera en Buffalo y resaltar la labor que numerosos vascos realizan tan lejos de su tierra de origen, la "Society of Basques Studies in America" ha decidido homenajear a la hasta hace muy poco directora de la radio Jeanette Esponda. Y para conmemorar este aniversario se han trasladado hasta Buffalo, el cantante Erramun Martikorena, el bertsolari Xabier Euskitze y el Director de la Academia de la Lengua Vasca, Euskaltzaindia, Jean Haritschelhar.

Desde hace cuarenta años, los vascos de Buffalo y del Condado Johnson de Wyoming tienen una cita semanal con el "Basque Program", una cita que sin lugar a dudas tendrá cada vez más adeptos. ■



Libros vascos en inglés

La casa editorial de la Universidad de Nevada ha publicado por primera vez dos libros bilingües en inglés y en euskera. Se trata de dos cuentos infantiles de la escritora donostiarra Mariasun Landa titulados "The Dancing Flea" (Erruskia) y "Karmentxu and the Little Ghost" (Txan Fastasma).

Además, la editorial "La joie de lire" acaba de publicar tres cuentos de Mariasun Landa en francés. Estos cuentos ilustrados por Asun Balzola y traducidos por Luzien Etxezaharreta y cuyos títulos son "Iholdi", "Alex" y "La petite tante" serán utilizados como libros didácticos en las escuelas de Suiza, Francia y Bélgica. ■

EUSKAL HERRIA EN INTERNET

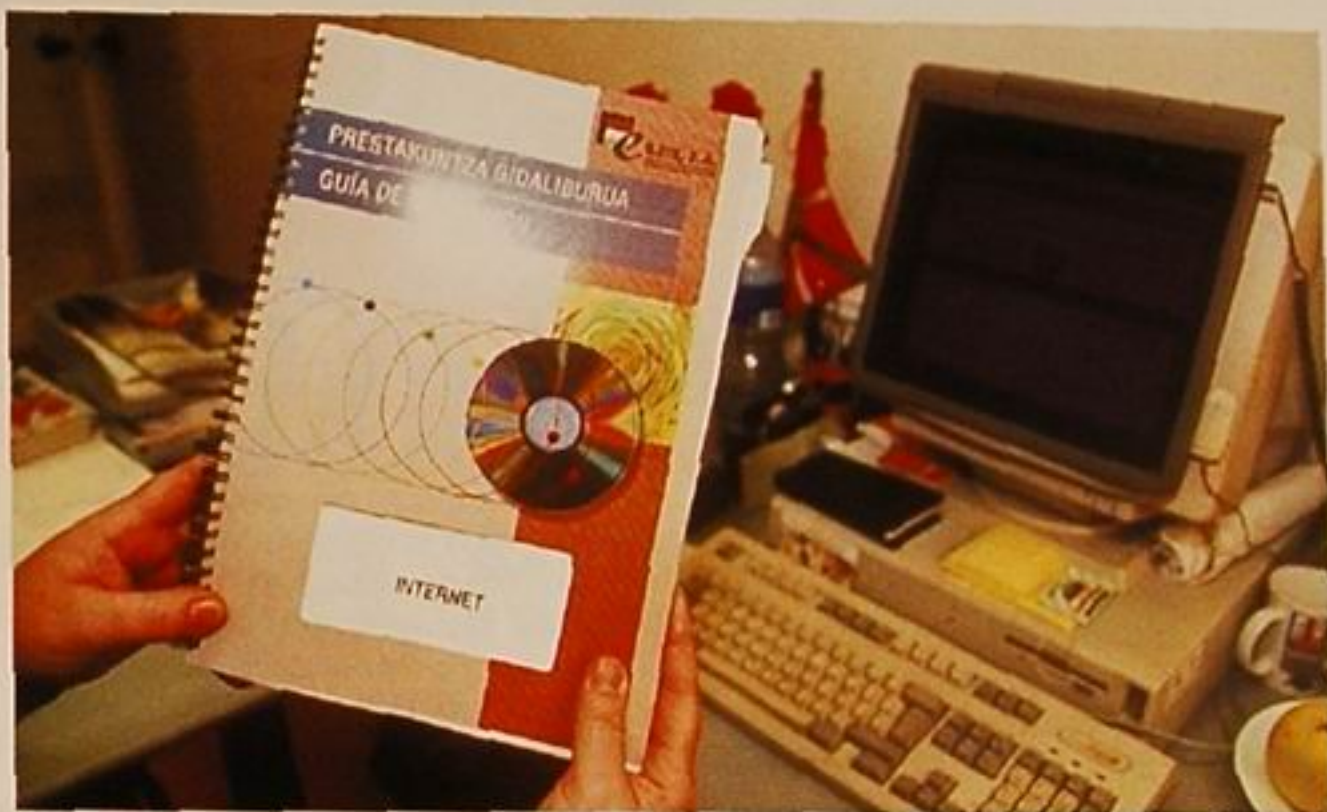
Durante la celebración del último Congreso Mundial de Colectividades Vascas, celebrado en Vitoria-Gasteiz en noviembre de 1995, los delegados nacionales reunidos detectaron graves carencias en cuanto a la falta de información que tenían sobre Euskadi, así como las dificultades materiales de comunicación entre las Euskal Etxeak y las Instituciones Vascas.

Para poner remedio a estos problemas reales, el Gobierno Vasco y los entes dependientes de él, como Euskal Irrati Telebista, decidieron poner en marcha dos ambiciosos proyectos con el objeto de responder a la demanda de los Vascos del Exterior. Por una parte, se inició la emisión vía satélite de la programación de Euskal Telebista, Euskal Irratia y Radio Euskadi y por otra, se procedió a equipar a los Centros Vascos de material informático, para que a través de **INTERNET** tuvieran acceso a toda la información disponible en esa red sobre Euskadi y pudieran comunicarse, por medio del correo electrónico, con las Instituciones Vascas y con los diferentes Centros Vascos repartidos en 16 países diferentes del globo.

Hoy en día esos dos proyectos son ya una realidad y la mayoría de las Euskal Etxeak pueden ver ETB y están conectadas a esa red informática mundial, con la posibilidad de "navegar" y viajar a Euskadi ¡sin moverse de su silla!

Esta nueva herramienta permite con suma facilidad realizar maravillas que hace unos años nos hubieran parecido ciencia ficción. En estos momentos más de 47 "páginas WEB" y 22.150 temas hablan de lo vasco en **INTERNET**!

Podemos encontrar casi todo lo que queremos saber sobre nuestro País, su historia, sus ciudades y pueblos, su cultura, su genealogía, sus deportes, su economía, sus universidades, la genealogía de sus apellidos, sus vinos, sus medios de comunicación, el Guggenheim, sus Euskal Etxeak y tantos otros temas que pueden ser de sumo interés para cualquier curioso que quiera "navegar" en la red.



INTERNET va a permitir la interconexión de todos los Centros Vascos.

Entre las páginas WEB de interés señalaremos en primer lugar la del **Gobierno Vasco**, pero también otras como, **SPRI, Eusko Ikaskuntza, Euskal Telebista, Buber, la EHU/UPV, el Basque Studies Programme de la Universidad de Nevada, El País Vasco en Internet, Découvrez le Pays Basque Nord, Axular, PaísVasco etc...**

Además y como novedad, dentro de muy poco tiempo esta misma revista **EUSKAL ETXEA** estará disponible en la red. Para ello, deberán darse los pasos siguientes:

1. Conectarse con Adobe Systems en <http://www.adobe.com>
2. Pulsar el botón "Get Acrobat Reader" y luego, "Download"
3. Bajarse el fichero adecuado al sistema operativo: **ar32e30.exe** para Windows 95; **ar16e30.exe** para Windows 3.x

En ambos casos, la versión del Acrobat Reader debe ser la 3.0

4. Instalar el Acrobat Reader (haciendo doble click en el fichero bajado).
5. La instalación de este programa permite, en lo sucesivo, visualizar los ficheros en formato.PDF, como la revista Euskal Etxeak, el Boletín Oficial del País Vasco, etc.

6. Conectarse con el Gobierno Vasco en <http://www.euskadi.net>

7. Navegar por las opciones: "Información del Gobierno Vasco", + "Revista Euskal Etxeak", hasta dar con el fichero en el disco local. Una vez ahí, basta con hacer doble click en ese fichero para que se ejecute el Acrobat Reader y podamos visualizar la revista.

(Nota: estas instrucciones deberán ser actualizadas en función de los cambios en las Webs de Adobe y del Gobierno Vasco).

Ahora bien, si las nuevas tecnologías de la información permiten pasos gigantados en cuanto a comunicación e información, hay que darles el máximo provecho y permitir que el mayor número de personas tengan acceso a dichas fuentes. De nada serviría nuestro común esfuerzo de mejorar el acceso a una información disponible en la red **INTERNET**, si el ordenador queda cerrado y los "cibernautas" potenciales no tienen posibilidad de usarlo. Por lo tanto, en la medida de lo posible y siempre en condiciones establecidas por las Juntas Directivas, habría que permitir, así como potenciar, que los socios de las Euskal Etxeak tuvieran acceso a esta maravillosa herramienta de información. ■



La Fundación continuará con la labor del investigador Jon Bilbao.

NACE LA FUNDACIÓN JON BILBAO

Fundazio berri batek Amerikan euskaldunek izan duten eragina aztertuko du Jon Bilbao zenak egindako lana oinarritzat hartuta. Duela bi urte hil zen irakasle eta ikerleak eratu zuen Euskal gaiei buruzko Enziklopedia Bibliografikoa sailkatu eta gaurkotu egingo ditu gainera erakunde berri honek. Enziklopedia honetan edozein hizkuntzetan eta edozein naziotan euskal gaiei buruz argitaratutakoaren erreferentzia aurki daiteke.

Recientemente ha sido creada una Fundación que perpetuará y continuará con la labor de investigación sobre temas vascos que realizó durante más de cincuenta años el profesor getxotarra Jon Bilbao.

La Fundación que lleva su nombre y cuya promotora es su propia hija Amale Bilbao, se encargará de estudiar la diáspora vasca en América y de ordenar la Enciclopedia Bibliográfica de Jon Bilbao, "la única aportación completa sobre temas vascos que existe" según Amale Bilbao.

En su obra, los investigadores pueden encontrar las referencias a casi todo cuanto se ha publicado sobre todo tipo de temas vascos en el mundo y en cualquier lengua. Además de ofrecer y divulgar lo realizado hasta ahora, la Fundación, formada por el periodista Koldo San Sebastián y el profesor universitario, Felix Mentxakatorre, continuará almacenando todas las informaciones relacionados con los temas vascos, publicando las novedades, atendiendo peticiones e informatizando todo el archivo. Pero, fundamentalmente, tratará de dinamizar la interconexión entre las diferentes comunidades y colonias de

fuera de Euskadi, así como la relación de todas ellas con el País Vasco.

Jon Bilbao Azkorreta murió hace dos años. Había nacido en Puerto Rico en 1914 y no conoció su pueblo, Getxo, hasta los cuatro años. Especializado en Historia medieval, con latín y árabe, la comunidad vasca en América marcó buena parte de su trayectoria profesional. El antropólogo norteamericano William Douglass lo llamó para poner en marcha el Basque Studies Program en la Universidad de Reno, en Nevada. Y juntos dedicaron cinco años de su vida a investigar la emigración vasca al continente americano. Fruto de este trabajo fue el libro "Amerikanuak", libro fundamental para conocer y comprender a la comunidad vasca en los Estados Unidos. Bajo su dirección la biblioteca del Programa de Estudios Vascos pasó de 1.000 a 15.000 tomos. Actualmente con 40.000 volúmenes y cerca de 400 publicaciones periódicas, la biblioteca de este Programa, creado hace treinta años y único programa de estas características que funciona en Estados Unidos, es una de las más completas sobre temas vascos del mundo. ■

Fiesta gastronómica en Necochea

La bella ciudad de Necochea fue el escenario del Primer Congreso Argentino Gastronómico que contó con la participación de destacados cocineros que acudieron para la ocasión desde Euskadi.

Durante una semana los cocineros Elena Lafuente, los hermanos Iñaki y Juan Mari Pikabea y Joseba Calleja transmitieron sus conocimientos culinarios y deleitaron a un numeroso público con los platos típicos.

Esta feliz iniciativa fue organizada con el fin de difundir la cocina y las viejas costumbres vascas y ver la manera de aplicar los productos de la despensa argentina a las recetas vascas de siempre. ■



Toda una presidenta

Maritxu Abaitua es la nueva presidenta de la Euskal Etxea de Madrid.

Nacida en Mutriku, cuyo euskera habla desde niña, desde muy joven vive en Madrid, ciudad que considera como un rincón de Euskadi.

La nueva presidenta quiere mantener la filosofía que ha tenido siempre esta Euskal Etxea que con 2.700 socios es de las más grandes del mundo: "ser un aterpe, es decir un lugar de cobijo

para el frío y la lluvia, promocionar el aspecto de hogar, que cualquier vasco que llegue a Madrid sepa que aquí tiene un grupo de amigos que le van a acoger con los brazos abiertos".

La Euskal Etxea de Madrid ofrece a sus socios, euskaltegi, con ocho años de funcionamiento y con 225 alumnos por año, conferencias, orfeón, teatro, conciertos, cursos de cocina, celebración de fiestas patronales, grupo de montaña, biblioteca, yoga, taichi, salones, televisión, txoko, bar y restaurante. ■



BAYONA, UNA ANTIGUA CIUDAD PARA EL NUEVO SIGLO

Bilbo, Donostia, Gasteiz eta Iruinea izan ditugu orrialdeotan EUSKAL ETXEAK aldizkari honen aurreko aleetan. Gaur Lapurdiko hiriburua dakargu hona, Iparraldeak duen hiri nagusia. Portua, enpresa eta enplegu be-

rriak, hiritarren ahalegina, bizi-maila hobetzeko ekintzak, e.a. Hauek dira mende berrirako prestatu nahi duen hiri honen ahaleginaren ezaugarriak. Iparraldetik dakarkigu guzti honen berri Allande Boutin kazetari euskadunak.

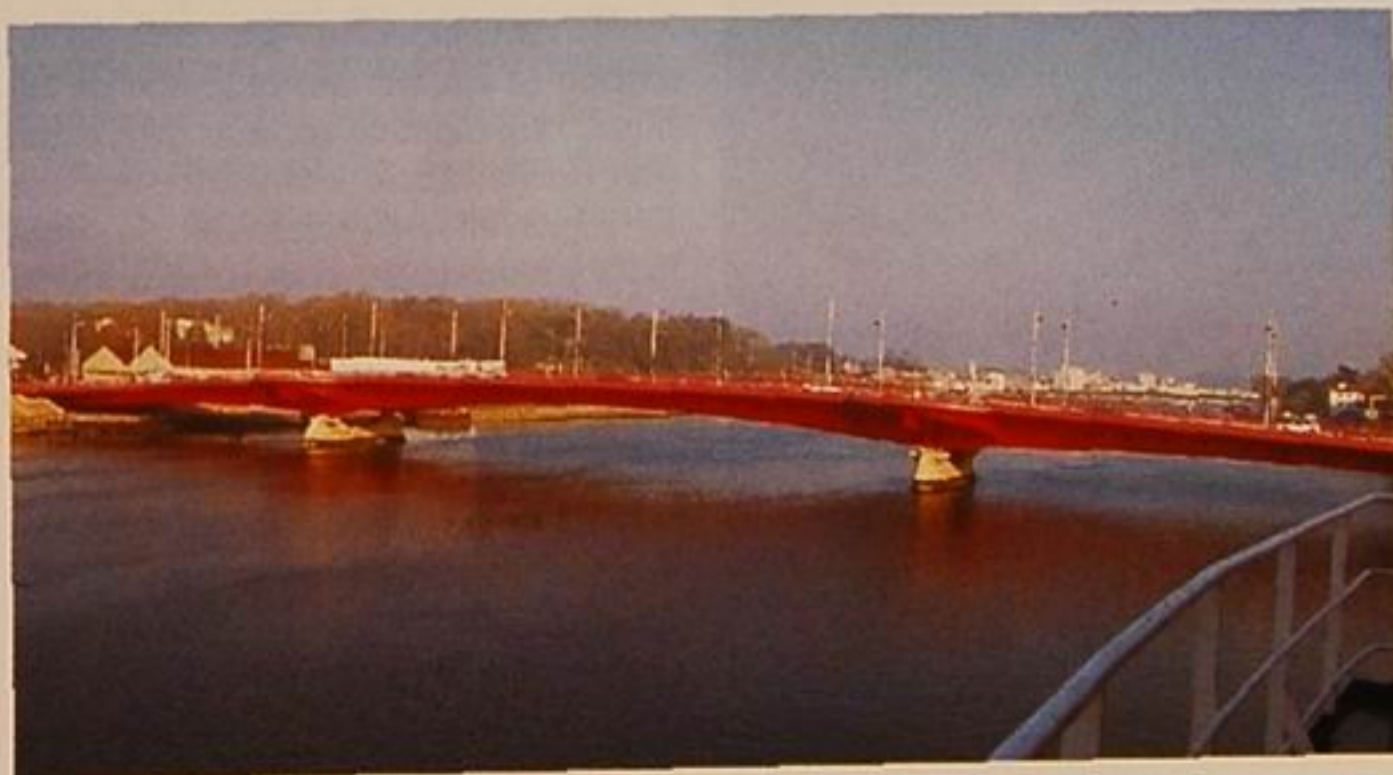
Allande Boutin

Bayona, puerto del Reino de Navarra. Así es como se conocía en la Edad Media a la capital de Lapurdi. Y a pesar de que haya transcurrido el tiempo, la ciudad mantiene su vocación portuaria. Hoy podríamos presentarla como "Bayona, le port du Pays Basque". La salida al mar del País Vasco del Norte.

Fiel a esta tradición, la Cámara de Comercio de Iparralde, llamada también Cámara de Bayona-Euskal Herria, ha realizado un importante esfuerzo por mejorar las infraestructuras del puerto y ha impulsado un plan de inversiones cercano a los 7.500 millones de pesetas, que se desarrollará durante cinco años

con la intención de contar con un puerto comercial competitivo y complementario de los de Pasajes y Bilbao. Se enderezará el curso del Adour para mejorar su acceso y se dragará el lecho del río. La arena del fondo se utilizará para reforzar los rivazos. Se calcula que se están removiendo 7.500 metros cúbicos de arena al día para preparar los cimientos de los nuevos muelles. En total hará falta un millón y medio de toneladas de arena para construir una nueva área portuaria de 28 hectáreas. Este esfuerzo inversor permitirá que Bayona adquiera mayor relevancia entre los puertos de la fachada atlántica europea.

Entre los usuarios de estas instalaciones se encuentra ya la firma Ford, que utiliza el puerto de Bayona para descargar los automóviles fabricados en Portugal con destino al Norte de Europa, a donde son transportados por ferrocarril. Se trata de una nueva actividad para un puerto que hasta ahora ha subsistido gracias al transporte del maíz y el petróleo.



La revitalización del puerto ha traído consigo la mejora de las infraestructuras.

EL RÍO, SUSTENTO DE LA ECONOMÍA

El río, sustento de la economía y elemento generador de empleo; fuente de riqueza! ¿No estará relacionado también con el río el nombre de la ciudad? No será "ibai ona", es decir, "el buen río"? Ese buen río que ha traído al pueblo de Bayona, entre otras cosas, el chocolate. Para entrar en Francia desde América, el preciado cacao debía pasar por Bayona. Los bayoneses trabajaron, pues, esa especialidad. Aprendieron el arte de hacer chocolate de los judíos que huían de España en tiempos de la Inquisición. Y con aquellos antecedentes, los productores de chocolate de Bayona crearon la denominación "Chocolate de Bayona" hace un par de años.

El "buen río" ha ofrecido también a Bayona, siglo tras siglo, la materia prima necesaria para la buena cocina. Por ejemplo, el salmón del Adour. Un salmón famoso cuya carne es algo más clara que la de los salmones de Escocia o Noruega. Y en invierno, las angulas, tan preciadas —y tan caras— en toda Euskal Herria. Y sin salir de los pueblos situados en la orilla del río, las salinas que ofrecían la sal de Bayona, que se utilizó durante mucho tiempo para adobar y conservar el jamón de Bayona, "le jambon de Bayonne" ese famoso pernil, tan preciado y a la vez tan copiado... Seguramente demasiado copiado. Porque el jamón de Bayona ha terminado por ser de cualquier lugar, sin respetar en absoluto las normas de la tradición. Por eso, hace siete años, tres productores se fusionaron y crearon la denominación "Ibaiona". Su intención es equipararlo al jamón de Jabugo. Han definido un label de calidad muy riguroso: sólo admiten cerdos que se alimenten exclusivamente de trigo, maíz y hierba. Y que se curta al viento sur, para que la grasa se licúe lentamente, de forma que adquiera sabor.

Bayona es, pues, la ciudad de la gastronomía, al igual que sus hermanas mayores, Vitoria, Pamplona, San Sebastián y Bilbao. Buena prueba de ello es la incorporación de un restaurante bayonés, dirigido por un joven de Sara, a la lista de los 437 mejores restaurantes de Francia, cuna de la mejor cocina del mundo.



El bello centro histórico de Bayona es una buena muestra de lo arquitectura típicamente vasca.

Se impone la necesidad de reflexionar sobre el futuro y prepararse para afrontarlo. El próximo cierre de los campos de petróleo que existen en Bearne provocará la desaparición del tráfico de productos tradicionales para Bayona, como han sido el azufre y el petróleo. Y anticipándose a esa preocupación, la Cámara de Comercio de Bayona está empeñada en ofrecer a las empresas una infraestructura perfectamente organizada: nuevos muelles, vías de ferrocarril y una moderna red de autopistas que comunica Bayona con la Península Ibérica al sur y con Burdeos y Pau al Norte.

Como consecuencia de todo ello, por ejemplo, la empresa guipuzcoana Marcial Ucin ha construido en terrenos del puerto de Bayona una moderna empresa siderúrgica, denominada Acería del Atlántico, que entró en funcionamiento en septiembre de 1996. La instalación de la acería ha favorecido

- **Baionako hiriak egitura guztiz egokiak eskaini nahi dizkie enpresei: kaiak, burdinbidea eta autopistak**

- **Ibaia, ekonomiaren sustengatzailea; lan sortzailea; ondare eragilea.**

la creación de 120 nuevos puestos de trabajo en las localidades próximas a Bayona y ha provocado un aumento de mercancía de 1,7 millones de toneladas que han aupado al puerto labortano al duodécimo puesto entre los puertos de Francia.



La empresa guipuzcoana UCIN ha instalado una acería en Bayona.

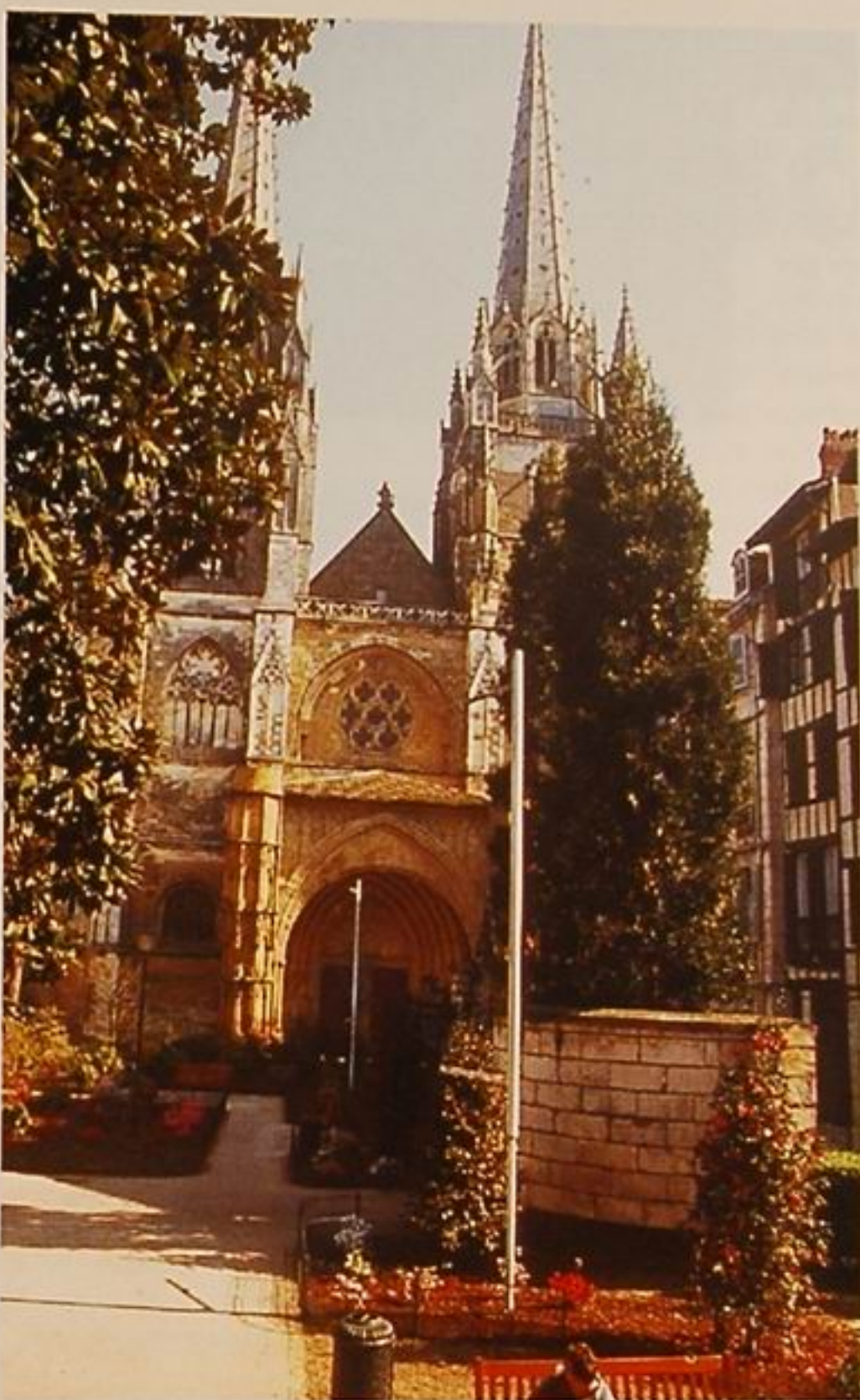
FIESTAS MÁS EUSKALDUNES

Como exponente de la afición a la buena vida y a la diversión, tenemos las fiestas de Bayona, que se celebran en agosto. Hasta hace poco tiempo no han gozado de muy buena fama debido a que, en opinión de algunos, al parecer, se bebía demasiado. Gracias al empeño del Ayuntamiento, el ambiente y el espíritu de las fiestas han cambiado completamente. Son más euskaldunes: charangas, gaiteros, txistularis y fanfarrias andan sin cesar por las calles animando los barrios. Y para los niños, el encierro txiki. Este año, con el patrocinio del Ayuntamiento, se publicó un librito para cantar en los bares canciones tradicionales vascas. ¡Bayona, en busca de sus raíces! Todos los atardeceres, en la plaza que hay junto a la catedral, unas mil personas se reúnen para bailar el muxiko, el fandango o el arin-arin. Pero todavía hay más. Igual que en Pamplona, también en Bayona se solicita a la gente que vista bien, de blanco y rojo. ¿La moda de Pamplona? Sí, porque, al fin y al cabo, Bayona está hermanada con la capital de Navarra. En las fiestas de Bayona se celebra el día de Pamplona y, en las de Pamplona, el día de Bayona. Y lo mismo sucederá por primera vez este año en agosto, en la semana grande donostiarra: ¡Bayona también tendrá su día!

Así, tranquilamente, Bayona va impulsando y fortaleciendo sus relaciones con sus hermanos del otro lado de la frontera. Gracias a Europa, ya no será más el rincón marginado de Francia, tan lejano de París, sino que será un lugar de paso de cara al Sur, a España y Portugal. Se trata de una buena ocasión para impulsar el desarrollo. Las murallas de Bayona, construidas por el consejero militar de Luis XIV, Vauban, hace ya tiempo que no cumplen su función defensiva y, afortunadamente, Bayona ya no va a tener necesidad de estar a la defensiva, sino que debe permanecer abierta. Con 43.000 habitantes, aunque es una ciudad de tamaño mediano, con gran personalidad, puede formar parte de la eurociudad Donostia-Bayona sin ningún apuro. Es una base firme de la eurregió Aquitania-Euskadi-Navarra. Así se fortalecerá también su -todavía peque-



Las aficiones vascas están renaciendo en Bayona.



ña- universidad, donde no hay más que 2.000 estudiantes, pero que imparte enseñanzas de alto nivel, especialmente en las áreas del derecho, la informática y los audiovisuales.

dible, cuidando, por supuesto, sus raíces gasconas y vascas. Bayona, la capital de Iparralde, unida tanto al mar como al interior, asegura un firme desarrollo económico y cultural. ■

Bayona, ciudad cosmopolita: ¿Acaso no se está euskaldunizando, habiendo surgido como gascona y habiéndose afrancesado después? Fue también judía y como demuestra el barrio de Saint Esprit, donde se ubica la sinagoga. Bayona, católica y protestante: también tiene un templo de esta confesión en el centro de la ciudad. Bayona, ciudad tolerante, que ha integrado perfectamente la inmigración española y portuguesa y, más recientemente, la magrebí. De cara al siglo XXI, ofrece una calidad imprescin-

EL EUSKERA EN ALZA

Elebidunen kopuruak %1 egin du gora azken bost urteetan Euskal Herrian, 15 urtetik gorakoen artean. Gaur egun 28.900 elebidun gehiago dago Euskal Herriko II. Soziolinguistikazko inkestaren arabera. Herritarren %22a elebiduna da Euskal Herrian, hau da, denetara, 534 mila pertsona.

Datu hauen arabera, esan daiteke moteldu egin dela azken urteotan erabileran gertatzen ari zen beherakada. Dena den, Iparraldean, datuak bestelakoak dira. Hain zuzen ere, euskeraren erabilera sustatzeko beharrezkoak diren neurriak premia hartzen ez bada, euskera galtzeko arriskuan egongo da.

Los resultados de la II Encuesta Sociolingüística de Euskal Herria muestran que el porcentaje de personas bilingües ha aumentado y se ha frenado la pérdida del euskera como primera lengua en la Comunidad Autónoma Vasca y Navarra, aunque esta pérdida continúa en Iparralde.

La encuesta ha sido realizada entre la población mayor de 15 años por los Departamentos de Política Lingüística de los Gobiernos vasco y navarro y la Asociación de la cultura vasca de Iparralde.

Tal y como se puede apreciar en el cuadro, el número de bilingües se ha incrementado en los últimos cinco años en 28.900 personas, lo que supone un 1%. Asimismo, el número de bilingües pasivos ha crecido un 6,5%.

Según esta encuesta el 18,8% de la población -456.300 personas- tiene como lengua materna el euskera y un 3,5% tiene como primera lengua el euskera y el "erdera" (castellano o francés) conjuntamente.

Estas cifras indican que se ha fortalecido la transmisión familiar del euskera, puesto que la pérdida del euskera como primera lengua se ha frenado en la Comunidad Autónoma y en Navarra. En esta Comunidad además se ha frenado el descenso que se estaba produciendo en el uso del euskera entre los jóvenes.

Tanto en la Comunidad Autónoma Vasca como en Navarra las personas que han aprendido euskera son más numerosas que las que lo han perdido tras tenerlo como lengua materna.

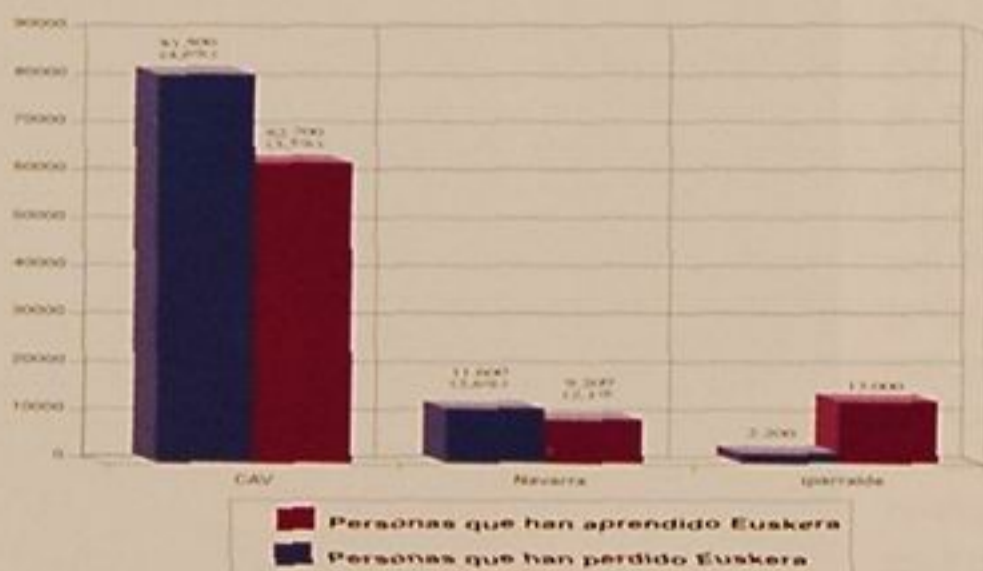
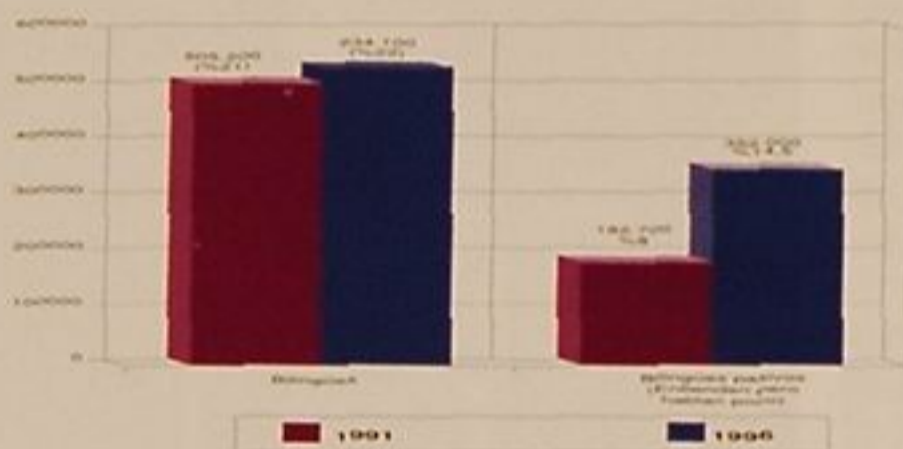


vitalización del empleo del euskera, un empleo que se percibe fundamentalmente en las conversaciones entre amigos. Consecuentemente, se puede deducir que si se mantienen las actuales políticas lingüísticas, en 10 años se producirá un importante aumento de personas bilingües y del uso del euskera.

En Iparralde por el contrario, la situación es desoladora. Porque, pese a que las personas que tienen el euskera como primera lengua son muy numerosas, hay que tener en cuenta que la pérdida de la transmisión del euskera de padres e hijos menores de 16 años es prácticamente inexistente en la Comunidad Autónoma y en Navarra y sin embargo en Iparralde alcanza el 24% cuando lo hablan el padre y la madre y el 56% cuando lo habla sólo uno.

Los datos muestran que el número de personas bilingües está descendiendo, por lo que a juicio de los expertos, si no se toman medidas de inmediato la situación puede llegar a ser catastrófica. Durante la presentación de estos datos, el presidente del Instituto de Cultura Vasca de Iparralde, Erramun Bachoc, destacó la importancia

de la encuesta como "argumento" para demostrar que allí donde hay políticas en favor del euskera como en la Comunidad Autónoma y Navarra, los resultados son positivos y poder así reclamar medidas similares de la Administración francesa. ■



En los últimos años, por tanto, se ha incrementado enormemente el porcentaje de personas bilingües. Para los responsables de la encuesta este incremento es fruto sin lugar a dudas, de la incorporación del euskera en el sistema educativo. Este aumento se refleja además, en la re-



LA EUROREGION VASCA

Gipuzkoako Foru Aldundiak eta Baiona-Angelu-Miarritze distritoak mugaz gaindiko erakunde bat eratu dute Baiona-Donostia Euskal Euro-Hiria eratzeko. Erakunde honen bitartez, 600.000 biztanle biltzen dituzten lau hirien garrantzia eta elkarlana bultzatu nahi da. Herri hauetan turismoak dituen aukerak ezagutaraztea izango da Erakunde honen ekintzarik nagusienetariko bat.

La Diputación Foral de Gipuzkoa y el Distrito Francés Bayona-Anglet-Biarritz (BAB) han constituido un observatorio transfronterizo para canalizar los intereses comunes del eje urbano formado por Donostia-Bayona-Anglet-Biarritz y crear así la Eurociudad Vasca, con una población de 600.000 habitantes.

Esta iniciativa ha sido impulsada por el Diputado General de Gipuzkoa, Román Sudupe y por el presidente del distrito francés y portavoz del Gobierno

francés, Alain Lamassoure, con el fin último de mejorar la calidad de vida de los ciudadanos. Se trata de crear una especie de lobby ante las administraciones española, francesa y vasca para que ese eje cuente con las inversiones suficientes para hacer frente a los retos de la Europa sin fronteras y evitar su progresiva marginación y las actuales duplicidades y competencia.

Este territorio se encuentra alejado de los dos ejes básicos de decisión asentados en el centro de la Unión Europea y en la franja Mediterránea y además le hacen sombra dos grandes ciudades como son Bilbao y Burdeos. Por ello, los impulsores de esta iniciativa creen que se debe aprovechar la potencialidad de vivir en una zona transfronteriza y evitar padecer sus problemas.

Una de las primeras tareas de este Observatorio, que servirá de plataforma de diálogo permanente entre ambas comunidades, será la evaluación y la promoción de la actividad económica y de las manifestaciones culturales de la zona, la instalación de un servicio Internet, etc. En el campo del urbanismo, el Observatorio colaborará directamente con los responsables del Eurodistrito Txingudi. También se plantean acciones medioambientales comunes, como avanzar en el tratamiento conjun-

to de las pilas botón o plásticos y el saneamiento o limpieza de las playas. Los transportes tendrán una especial importancia y se redactará un plan de mejora de las conexiones viarias y se promoverá la colaboración entre los aeropuertos y puertos. Pero, sin duda, el fomento del turismo es el sector más avanzado dentro de esta política común. Precisamente las instituciones de ambos territorios presentaron en la Feria Internacional de Turismo (FITUR) que se celebró en Madrid y más tarde en París, un proyecto para promover en toda Europa la Costa Vasca-Cote Basque como lugar de veraneo. Mutriku, Deba, Zumaia, Zestoa, Zarautz, Getaria, Orio Donostia, Pasajes de San Juan, Hondarribia, Hendaya, San Juan de Luz, Biarritz, Anglet y Bayona son algunos de los lugares que componen este eje. Los recursos de este proyecto, además de las playas, son la espeleología, el descenso de los ríos, la pesca, el parapente, el puenting, el submarinismo, los balnearios, etc.

El Observatorio será presidido durante los dos primeros años por Román Sudupe y tras este periodo será sustituido por Alain Lamassoure. La sede estará en el Palacio de la Diputación en la plaza Gipuzkoa de San Sebastián. ■

UN PLAN PARA LA IGUALDAD

Txaro Arteaga

Nazio Batuek Emakumearen Nazioarteko Urtea izendatu zuten 1975 hartatik hogeitun baina gehiago igaro dira. Hogeitun munduak aldaketa politiko, ekonomiko eta kultural sakonak bizi izan ditu.

Emakumeok paper garrantzitsua izan dugu aldaketa horietan, orain dela gutxira arte ez geunden arloetan hasi baikara, hala nola, maila guztietako hezkuntzan eta lan-munduan. Hori posible izan bada, garapen ekonomiko handiagooa eta ongizate-estatutik aparte, emakumeok askatasun pertsonala nahi izan dugulako eta gizarte demokratikoetan berdintasunaren ideia behin betiko ezarri nahi izan dugulako izan da.

Emakumeok gero eta protagonismo handiagooa izateak ekarri du balore nagusiak zailtzen jartzea eta beste antolaketa sozial bat eskatzea, bidezkoagooa eta berdintasuneko, gizonezkoei eta emakumezkoei paper desberdinak ematen zien dikotomia tradizionalaren gainditzean oinarrituta dagoena.

Helburu hori lortzeko herriar guztien ahalegina eta partehartzea behar dugu; horregatik da garrantzizkoa gizonezkoek ere aldaketa-prozesu honetan konprometitzea, azken batean lortu nahi dena pertsona guztiak autonomoak izatea eta osotasunean garatzeko aukera izan dezatela baita.

Norbanakoen askatasunak gara daitezten markoa sor dezakegu eta sortu egin behar dugu erakundeetatik, baina norbanakoen jarreretan eta portaeran beharrezkoak diren aldaketak gauzatzea bakoitzaren erantzukizuna da.

El 16 de diciembre de 1977 la Asamblea General de las Naciones Unidas invitó a todos los Estados a que proclamaran, de acuerdo con sus tradiciones históricas y costumbres nacionales, el 8 de marzo como "Día de las Naciones Unidas para los Derechos de la Mujer y la Paz internacional". Se exhortó a los Estados a que continuaran contribuyendo a crear condiciones favorables para la eliminación de la discriminación contra las mujeres y para su plena participación en el proceso de desarrollo social al considerarse que, "los esfuerzos para mejorar la vida de las mujeres de todo el mundo constituyen, en muchos casos, los métodos más eficaces e inmediatos de mejorar las sociedades en su conjunto".

El 8 de marzo es pues una fecha que se institucionaliza y es celebrada desde entonces por las mujeres en todo el mundo.

Un día, ciertamente, no puede ser mas que un toque de atención, una llamada a la reflexión pero junto con este día simbólico se comienza a considerar la dimensión política del tema y a trabajar para introducir la perspectiva de género en las decisiones políticas que afectan a toda la población. Se suceden las Conferencias mundiales y los compromisos de los Gobiernos de todo el mundo a favor de la igualdad de oportu-

nidades entre hombres y mujeres y comienzan a desarrollarse estrategias que permitan avanzar en el camino de la igualdad real.

En Euskadi el Parlamento Vasco consciente de la situación de desigualdad de las mujeres vascas, crea en 1988 un organismo EMAKUNDE/Instituto Vasco de la Mujer para, desde el Gobierno impulsar políticas correctoras que permitan un desarrollo integral tanto de los hombres como de las mujeres, para que puedan compartir las mismas funciones y responsabilidades conciliando ambos la actividad profesional y la familiar.

El tradicional reparto del trabajo, nos ha situado en diferentes planos, a las mujeres en el ámbito privado y los

hombres en el público y la Sociedad está organizada respondiendo a este modelo que esta sufriendo una profunda transformación y que exige la intervención de las distintas Administraciones.

Los poderes públicos vascos están poniendo en práctica ya el II Plan de Acción Positiva para las Mujeres en Euskadi que cuenta con nueve áreas de Actuación: medidas normativas y de adecuación de la administración; cultura y medios de comunicación; participación sociopolítica de las mujeres; educación; conciliación entre responsabilidades familiares y profesionales; empleo, formación y relaciones laborales; salud; recursos para la integración social y, por último, el área de cooperación.

Este Plan, basado en la filosofía de la acción positiva, pretende remover los obstáculos que existen para una participación equilibrada de las mujeres y los hombres en el ámbito público y en el privado. Sus objetivos prioritarios se enmarcan, a su vez, en la Plataforma de Acción emanada de la IV Conferencia Mundial sobre las Mujeres celebrada en Pekín en 1995 y en las propuestas del IV Programa de Acción Comunitaria para la igualdad de oportunidades entre las mujeres y los hombres (1996-2000). ■



El pasado 8 de Marzo se celebró el Día Internacional de la Mujer y con tal motivo la Directora del Instituto Vasco de la Mujer, Emakunde, reflexiona en el siguiente artículo sobre la situación de las mujeres en Euskadi y la política de las Instituciones Vascas de cara a conseguir la igualdad real entre hombres y mujeres



INAUGURADO EL PARQUE TECNOLÓGICO DE ÁLAVA

El pasado mes de marzo fue inaugurado oficialmente el Parque Tecnológico de Álava, un espacio industrial perfectamente integrado en su medio ambiente, bien urbanizado y destinado a acoger empresas tecnológicamente avanzadas e institutos tecnológicos que refuercen la competitividad del tejido industrial vasco.

Cabe destacar que la inauguración ha sido bastante posterior a la entrada en funcionamiento del parque tecnológico. Su construcción ha sido un ejemplo de buen hacer. La primera piedra fue colocada en septiembre de 1994 y los primeros edificios debían estar listos para acoger a la primera empresa en menos de un año. El reto se superó con rigor y en Julio de 1995 la empresa aeronáutica vasca GAMESA comenzaba a fabricar alas de avión en una factoría construida en un tiempo récord. Lo que durante siglos había sido suelo rural destinado al cultivo del cereal se transformaba en un espacio industrial preparado para acoger empresas caracterizadas por su alto nivel de desarrollo, el empleo de tecnologías avanzadas y un enorme esfuerzo en Investigación y Desarrollo (I+D).

El Parque Tecnológico de Álava está situado en Miñano, en el término municipal de Vitoria-Gasteiz, ocupa una superficie total de 1.171.864 m.², acoge a 20 empresas y da empleo a 800 personas. Las previsiones apuntan a que en diez años esté plenamente desarrollado y acoja a 75 empresas con una previsión de 3.500 empleados.

Las empresas que desean instalarse en estos espacios tecnológicos han de cumplir unos requisitos terriblemente exigentes. Junto al cuidado del medio ambiente deben aportar valor añadido y han de utilizar avanzados sistemas tecnológicos en sus procesos de producción. Las empresas ya instaladas en el Parque Tecnológico de Álava cumplen todas estas exigencias y buen ejemplo de ello son los tres principales proyectos allí ubicados: GAMESA, empresa vasca dedicada a la fabricación de componentes aeronáuticos, ha iniciado la elaboración de piezas para aviones y helicópteros; la multinacional japonesa OMROM ha trasladado a este parque sus programas de desarrollo de sistemas de automatización y la empresa GUASCOR ha construido un banco de pruebas para

motores de generación eléctrica. El parque acogerá en breve dos centros de investigación, especializados en generación de energía y aeronáutica, que ofrecerán sus servicios a las empresas de estos sectores.

Antes de finales de este año, Euskadi contará con tres parques tecnológicos. El primero y más importante de ellos es el Parque de Zamudio, en Bizkaia, que lleva diez años funcionando y da empleo a más de 1.300 personas en las 41 empresas que acoge. Antes del verano se inaugurará también el Parque Tecnológico de Miramón, en San Sebastián. A esta infraestructura de parques hay que sumar la existencia de ocho centros tecnológicos dedicados a la investigación aplicada y que prestan sus servicios al tejido industrial vasco. Todo ello busca hacer de Euskadi un foco de atracción empresarial y una referencia tecnológica en toda Europa. Según los expertos, no existe en todo el ámbito europeo ningún espacio geográfico y demográfico del tamaño de Euskadi en el que exista una concentración tan elevada de Centros de Investigación y Parques Tecnológicos. ■



EL ACERO VASCO EN CABEZA DE EUROPA

Bingen Zupiria

El año 1996 ha provocado un cambio profundo en la siderurgia vasca. Los tradicionales sistemas de producción que forjaron toda una imagen del pueblo vasco, una imagen basada en los colores del hierro, del carbón o del fuego, han dado paso a un nuevo método en el que la tecnología se constituye en el factor más relevante del proceso productivo. Los Altos Hornos de Vizcaya (AHV) han pasado a la historia. El futuro se llama ACB: Acería Compacta de Bizkaia.

Los Altos Hornos de Sestao, resultado de las diferentes alianzas que se habían ido produciendo entre las diferentes siderurgias vascas desde finales del siglo XIX, habían hecho de Bizkaia, pero, sobre todo, de la Margen Izquierda de la Ría del Nervión, el motor de la economía vasca. Este gran emporio industrial, que llegó en 1972 a dar empleo directo a 13.584 trabajadores, era, junto a los grandes astilleros de la ría, el gran motor de una economía poderosa que proporcionó a los vascos una de las mejores rentas per cápita de todo el Estado español. La crisis del petróleo de 1973, la deserción del capital privado, la pérdida de competitividad y las exigentes condiciones impuestas por la Unión Europea obligaron en 1995 al cierre definitivo de

estas señeras instalaciones. En un corto período de tiempo, las instalaciones que durante un siglo habían constituido un símbolo de poderío y riqueza pasaron a convertirse en un fantasma de acero.

Afortunadamente, no ha sido por mucho tiempo. La insistencia y la tenacidad de las autoridades vascas ha permitido que esta actividad estratégica para Euskadi haya rebrotado con fuerza y con enormes posibilidades de éxito, en un tiempo récord. El pasado 21 de enero se inauguraron oficialmente las instalaciones de la nueva Acería Compacta de Bizkaia, una empresa que ha brotado entre las viejas torres y chimeneas de los terrenos de Sestao y donde se podrá seguir haciendo una de las cosas que los vascos han sabido ha-

cer durante siglos: producir acero. Esta vez con la más moderna tecnología.

El carbón ha sido sustituido por la electricidad y el gas. El mineral de hierro por la chatarra. Las instalaciones de los Altos Hornos que ocupaban un espacio que se alargaba durante kilómetros a lo largo de la ría por una moderna nave de poco más de 400 metros. Los laboriosos procesos de producción por una avanzada tecnología. Y los 13.500 hombres que en sus mejores tiempos dieron vida a aquellos altos hornos por una modesta plantilla de 350 personas que, sin apenas mancharse, podrán producir la misma cantidad de acero que antaño.

Las instalaciones estarán a pleno rendimiento a finales de este año y la

flexibilidad del sistema de producción y lo reducido de la plantilla permitirán a la Acería penetrar en los mercados internacionales a precios competitivos.

La planta desarrolla un sistema denominado de producción compacta (Compact Strip Production), desarrollado por el grupo alemán Schloeman Siemag y que ha sido implantado con éxito por la firma estadounidense Nucor. La Acería Compacta de Bizkaia es la única instalación de este tipo que existe en toda Europa. En el mundo existen ocho más: tres en los Estados Unidos de América, una en México, una en Corea y otra en la India.

La operación ACB ha exigido una inversión de 55.000 millones de pesetas en la que han participado el capital público y 16 entidades privadas. Instituciones financieras vascas, españolas e internacionales junto a grupos vascos relacionados con el sector siderúrgico tendrán en conjunto el 60% del capital social, mientras que el Gobierno Central tendrá el 30% y las Instituciones vascas el restante 10%.

La sustitución de los antiguos Altos Hornos de Bizkaia así como el cierre de la mayor parte de los grandes astilleros, las dos mayores bolsas de empleo de Euskadi, han dejado sin ocupación



350 trabajadores producirán la misma cantidad que antaño.

a miles de personas es esta zona duramente castigada por las últimas crisis.

La construcción y puesta en marcha de la Acería Compacta de Bizkaia supone el símbolo de una gran operación urbanística, medioambiental y económico-industrial que busca recuperar el poder que tuvo en otros tiempos este motor del País Vasco y generar empleos en empresas y servicios modernos. Todas las instituciones del País se han comprometido en un esfuerzo de soli-

daridad con los ciudadanos de ésta área que tanto ha aportado a la riqueza y al bienestar de Euskadi. El pasado 17 de febrero el Ministerio de Industria del Gobierno español, el Departamento de Industria del Gobierno Vasco, la Diputación Foral de Bizkaia y los Ayuntamientos de la zona (Barakaldo, Sestao, Portugalete, Santurtzi y Muskiz) suscribieron un acuerdo interinstitucional para la revitalización industrial de la Margen Izquierda. ■

LA ECONOMIA VASCA CRECIO UN 2% EN 1996



El cierre del ejercicio económico del 96 arroja unos datos macroeconómicos que proyectan un panorama optimista para los próximos dos años. El año pasado cerró con un crecimiento del PIB vasco del 2%, ligeramente superior a la media europea (1,6%) y algo inferior a la española (2,2%).

El sector industrial funcionó razonablemente bien y se realizaron importantes inversiones en bienes de equipo. Fue un buen año para las exportaciones, que crecieron en un 14,3%, y la inflación se mantuvo controlada (3,5%). La evolución del empleo ha sido también favorable y la tasa de paro se situó en diciembre en el 20%, por debajo de la media española (21,8%).

Las previsiones para el 97 hablan de un crecimiento del PIB del 2,5%, apoyado, sobre todo, en una creciente demanda interna que tomará el relevo de la inversión y el sector exterior y que debería permitir una progresiva mejoría en los niveles de empleo. ■



EL CARNAVAL VASCO: DE LO MITOLÓGICO A LO BURLESCO

Javier Ziaurritz

Aurten ere, Aste Santua etorri aurretik iñauterien sasoia izan da. Urtero bezala, festa nagusitu zen Euskal Herrian zehar egun batzutan, eta itxuraz, urtetik urtera indar haundiagoa du mozorroen festa-aldi honek. Gero eta gehiago zabaldu da ohitura hau, baina, Zuberoa, Nafarroako Lanz eta Tolosako ihauleriak dira, zalantzarik gabe, adierazgarrienak eta ikusgarrienak.

En euskera se usa la expresión "iñauteri" para designar el Carnaval. En realidad, "iñauteri" posee distintos significados, y sirve lo mismo para designar la "temporada de carnaval" que un "período abundante en burlas", ya que las palabras derivadas de "iñau" tienen un significado burlesco.

Dentro de Euskalherria se pueden distinguir dos tipos de carnavales: uno mitológico y ancestral, cuyo máximo exponente es la Mascarada de Zuberoa, y otro más moderno, emparentado de alguna forma (modesta desde luego) con lo que significan los famosos carnavales de Río de Janeiro.

Son muchos los que quieren ver el más remoto origen del carnaval en an-

tiguas fiestas romanas, como las Luperciales en honor del dios Fauno, que se celebraban a mediados de febrero. O las Lupercales, en honor del dios Luperco, protector del ganado contra los lobos. O las Saturnales, en honor de Saturno, que se distinguieron por sus orgías. Incluso, yendo más lejos, no faltan quienes intentan emparentarlo con las fiestas griegas en honor de Dionisios.

Sea como fuere, y aunque parezca un contrasentido, el Carnaval que hoy conocemos no se explica sin el Cristianismo. Fue la propia Iglesia la que reglamentó las celebraciones carnavalescas contraponiéndolas a la Cuaresma, que le sigue inmediatamente. El propio Julio Caro Baroja dice que los carna-

les son una forma "de buscar el equilibrio social a base de fijar un período de aparente desequilibrio, en el que la sociedad se lanza primero a un extremo y luego al extremo contrario". La permisividad carnavalera sería así el contrapunto de la rígida Cuaresma.

Precisamente por ser el Carnaval el polo opuesto a la Cuaresma, es época de gula. Se trataba de comer sin medida y los alimentos más sustanciosos, a ser posible "de gorra". De ahí, las cuestiones típicas de carnaval, en las que los mozos recorrían los caseríos en petición de alimentos. En Vitoria, por ejemplo, los niños cantaban "Ángeles semos, del Cielo venemos, a pedir chorizos, patatas y huevos". Y en zonas

navarras y laburdinas la fórmula ha sido: "Zinga arrautze, bat ez pada bertze, bertze, bertze..." ("Tocino y huevos: si no hay lo uno, lo otro").

LA MASCARADA DE ZUBEROA

Es el máximo exponente del Carnaval Vasco. Las mascaradas nacieron en el País de Soule, de ahí que también se las conoce como Mascaradas suletinas.

Se trata de una representación o farsa cuyos protagonistas son siempre mozos jóvenes y, por lo general, solteros. Ellos representan también los papeles femeninos.

Las Mascaradas suletinas o de Zuberoa están formadas por dos grupos de personajes bien diferenciados el primero es la Mascarada Roja, en la que destaca este color, así como el orden y el buen aspecto de sus personajes.

Hoy día la Mascarada Roja está compuesta por menos personajes de los que la componían a mediados del siglo pasado.

Va en cabeza el "Txerrero" armado con un palo del que cuelga una gran mata de crines de caballo. El marca el ritmo a todo el grupo. Detrás iban los "corderos" y el "oso", hoy desaparecidos. En segundo lugar marcha el gato, "Gathia" o "Gathusian", al que se distingue por una especie de tijera de madera extensible con la que se dedica a importunar a los espectadores. Viene después la cantinera, "Kantinierra", y "Zamalzain", el caballo, o el hombre montado a caballo, que lleva un curioso aparejo hecho con un armazón de madera, con una diminuta cabeza de caballo en su parte delantera. Es el personaje central de la mascarada.

Le siguen los castradores "Keres-tuak", los encapuchados "Kukuller-roak" vestidos al modo de Zamalzain, los herradores "Perratzailleak", el abanderado, el señor, la señora, el labrador y su mujer y, por último, la música.

Tras la música va la Mascarada Negra, que contrapone su desorden a la simetría de la Roja. Aquí no existen ya los personajes fijos. Pueden tener un "Txerrero" y una "Zamalzain" negros, réplicas burlescas de los personajes de la Mascarada Roja, pero lo más habi-



tual es que la Mascarada Negra la compongan tres comparsas de gitanos, caldereros y afiladores, un médico, un boticario y otros personajes de menor relieve.

La Mascarada se ajusta a un plan fijo, La primera parte es el asalto a las barricadas, donde se finge una lucha entre el cortejo de rojos y negros y los vecinos del pueblo que ponen obstáculos a su paso. Después de algunos bailes individuales de los personajes de la mascarada roja viene al asalto a la barricada.

Ya "conquistado" el pueblo, viene la segunda parte, o visita a los notables. Se saluda a los notables de la localidad y se representa una pantomima en cada casa. Se produce aquí la huida momentánea de "Zamalzain", donde se acentúa su carácter animal.

La tercera parte la constituyen varias danzas en la plaza del pueblo, "Los bailes de Branlia". Bailan primero los rojos y los mozos del pueblo que conocen el baile. Bailan en cadena circular, quedando la parte central para los jóvenes del pueblo.

La cuarta parte son las "funciones", la parte más importante de la Mascarada, según algunos estudiosos. Consiste en un conjunto de parodias. La primera, hoy desaparecida, era la del oso, los corderos y el pastor, en que se simulaba la lucha entre el animal silvestre con el hombre, y al final de la cual el oso moría.

Hoy las "funciones" se abren con la

"Godalet-dantza", danza del vaso, la más importante, o al menos la más conocida de toda la Mascarada. Los cuatro personajes principales de la Mascarada Roja bailan en torno a un vaso de vino colocado en el suelo. Al final, es Zamalzain quien baila solo y acaba guardando el equilibrio sobre el vaso únicamente con el pie izquierdo, mientras con el pie derecho hace la señal de la cruz. Salta, por fin, sin que se derrame una sola gota de vino.

A esta función sigue la de los herradores que ponen herraduras al Txerrero y a Zamalzain, siempre a la fuerza, luego se hace la de los castradores, que capan a Zamalzain. Este parece perder fuerza, para recobrar luego todo su vigor, y acabar bailando con los capadores.

La Mascarada termina con un baile final.

El tema fundamental de la misma es la lucha entre los diversos elementos que la constituyen, pero es difícil saber su origen y finalidad última. Algunos han querido ver en los dos grupos, de rojos y negros, las diferentes clases sociales y la tensión entre ellas. Esta interpretación "sociológica", típica del siglo pasado, parece que no ha prosperado. Lo que parece claro es que la Naturaleza juega un papel importante. Basta fijarse en que tres de sus personajes principales son animales: Kathusian, Txerrero y, sobre todo, Zamalzain, eje de la Mascarada, un caballo salvaje al que se quiere someter.



EL CARNAVAL DE LANZ

En la Euskal Herria peninsular, es en Navarra donde el Carnaval adquirió mayor importancia. Es famoso el de Lanz, un pequeño pueblo a 25 kilómetros de Pamplona. Su Carnaval tiene lugar el lunes y martes de Carnaval.

Los personajes principales son Miel-Otxin, Ziripot y Zaldiko.

Miel-Otxin es un hombre que lleva un aparejo que le hace parecer un gigante. Va luego Zaldiko, muchacho disfrazado de caballo, que recuerda al Zamalzain de las Mascaradas de Zuberoa, y por fin aparece Ziripot, personaje gordinflón, representado por un mozo vestido con sacos rellenos de paja. Le siguen 4 herradores, y los demás mozos del pueblo, que van disfrazados con pieles o telas, y forman un cortejo caótico y pintoresco.

Zaldiko, el caballo, se abalanzará repetidamente contra Ziripot, al que los mozos del pueblo tratan de mantener en pie. Mientras tanto, el gigante Miel-Otxin baila sin parar, hasta que el cortejo llega a casa del "Herrero", donde se finge "herrar" a Zaldiko. El Carnaval terminará con el juicio y quema del gigante Miel-Otxin. Por cierto, la quema de un muñeco simbólico es muy típica de muchas otras poblaciones vascas, y no sólo con ocasión de los Carnavales.



ZANPANTZAR EN ITUREN Y ZUBIETA

Ituren y Zubieta son dos localidades navarras limítrofes que han conservado con gran pureza su carnaval originario. Los de Zubieta visitan a los de Ituren un lunes cualquiera entre el día de Reyes y el Martes de Carnaval y los de Ituren les devuelven la visita al día siguiente.

Lo más llamativo de este Carnaval es el atuendo de los "zanpazarrak", es decir, de los que se disfrazan. Destacan los dos grandes badajos, conocidos como "polunpak", que se colocan en la cintura, y que los mozos van haciendo sonar con un curiosísimo movimiento de sus caderas al andar. Del disfraz merece destacarse también el "ttuntturoa", un largo cucurucho sobre la cabeza cubierto de cintas de colores y coronado por algunas plumas de gallo.

Una vez vestidos, los mozos de Zubieta se dirigen hacia Ituren formando dos filas, a cada lado de la carretera. Van danzando rítmicamente, haciendo sonar sus enormes cencerros. Al día siguiente, la visita se repetirá a la inversa.

Tanto en un pueblo como en el otro, los zanpazarrak suelen visitar las tabernas, donde se les ofrece "puskak" (trozos de embutido) y vino.

La forma "zanpantzar" es francesa y parece relacionada con el nombre de un clásico personaje carnavalesco medieval: Saint Pansart, el santo de la panza, o San Panzudo, en alusión a las grandes comilonas típicas de Carnaval.

Por otra parte, algunos han querido ver en el ruido de los enormes cencerros una forma de despertar a la tierra, tras los rigores del invierno. Otros, en cambio, se inclinan por creer que el estruendo de los cencerros trata de alejar los males, las pestes y las plagas, preparando la tierra para una buena sementera.

MARKINA Y MUNDAKA

Son dos poblaciones vizcaínas que han recuperado sus Carnavales con fuerza especial.

En Markina destaca la "Saragidantza". Es un baile cuyo protagonista principal es un pellejo vacío e hinchado al que se golpea insistentemente al compás de la música. El pellejo es sostenido a la espalda por uno de los dantzaris, que va agachado, y sobre el que los demás golpean con sus makilas. Mientras los mozos interpretan esta danza, los vecinos les arrojan monedas desde las ventanas.

Aparece entonces Hartza, un desconocido oso, representado por un mozo cubierto de pieles de oveja, y que bailará constantemente al son del pandero de quien le lleva atado a una cadena.

El plato fuerte tiene lugar en la tarde del domingo de Carnaval. Los mozos pasarán bajo un ganso vivo, colgado por las patas, y tratarán de arrancarle el cuello.

En Mundaka, los Carnavales se denominan "Aratuste". Se celebran el do-

mingo de Carnaval y es exclusivo de esta localidad el atuendo de sus comparsas o "marrus". Sobre la camisa y el pantalón blancos se sobrepone una especie de túnica de lino, con capa sobre los hombros, por lo general blanca también. Una funda de almohada se coloca sobre la cabeza de forma que cuelgue sobre la espalda. El grupo, dirigido por un mozo con frac negro y con chistera, recorre las calles cantando canciones satíricas.

Por la tarde, al grupo de músicos blancos se suma otro de mujeres, disfrazadas de lamias negras. Las lamias son genios de gran arraigo en Munda-ka, donde tienen un barrio dedicado: el de Lamiaran.

MARQUITOS DE ZALDUONDO

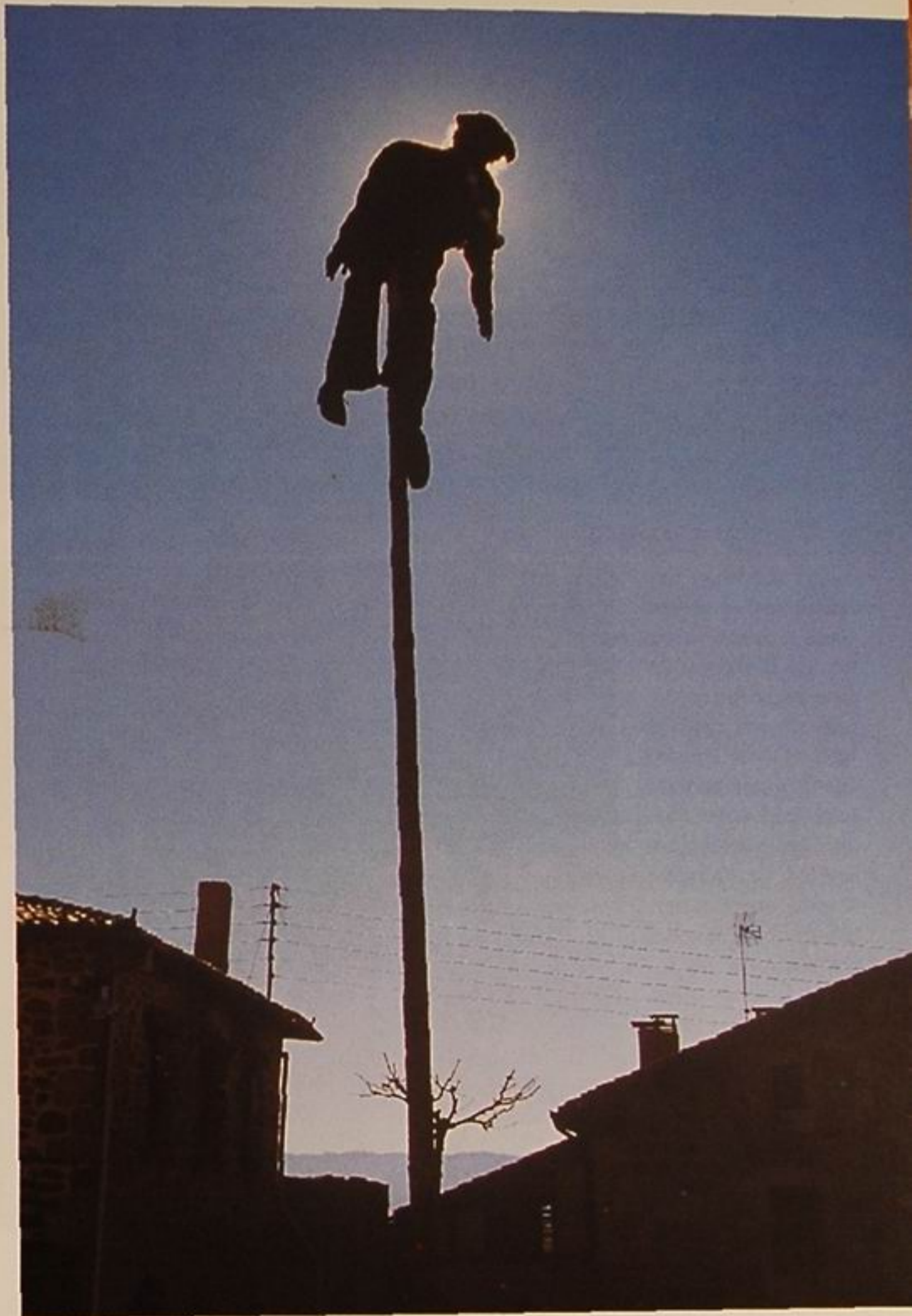
En Álava el Carnaval está caracterizado por la figura de un muñeco o fantoche. Es el protagonista, por ejemplo, del Carnaval de Zaldondo, donde recibe el nombre de "Marquitos".

Es un muñeco elaborado sobre la base de una rama orquillada, al estilo del gigante Miel-Otxin, del Carnaval de Lanz. La cabeza del monigote lleva una careta esperpéntica, que sustituye a un antiguo puchero que, en tiempos, hacía las veces de careta. Lleva también un collar hecho con cáscara de huevos.

El domingo de Carnaval sacan a Marquitos sobre un caballo engalanado. El monigote es paseado por todo el pueblo.

Además de Marquitos, el Carnaval de Zaldondo cuenta con otros personajes, tales como el viejo y la vieja (que hacen los papeles de padres de Marquitos), el cenicero (un hombre con un cubo lleno de ceniza) y el barrendero. Sobre una carreta va el "predicador", un oso y una oveja y dos "porreros" disfrazados con sacos rellenos de paja, que recuerdan al gordinflón Ziripot de Lanz.

Por la tarde, montan a Marquitos en la carreta y lo conducen hasta la arboleda de la Plaza de la Torre de Arce. Allí, tras acusarle de todos los males del pueblo, lo rocían de gasolina y lo prenden fuego.



LOS IÑAUTERIK DE TOLOSA

Tolosa es, quizá, el prototipo de la mezcla entre lo más antiguo y lo moderno. En Tolosa se ven las carrozas y trajes más resplandecientes junto a representaciones más humildes y locales. Por otra parte, en Tolosa predomina lo báquico y gastronómico sobre lo carnal y el desenfreno.

Los mozos se disfrazan como para una comedia y tienen en estas fechas

la ocasión para ridiculizar las torpezas y sucesos de la vida municipal y local.

Como colofón, se puede afirmar entre otras muchas cuestiones, que el carnaval fue originariamente una fiesta popular y participativa. Y ha pasado a convertirse en un nuevo espectáculo para mirones, en el que unos actúan y otros se limitan al papel de meros espectadores. Se ha impuesto, pues, el carnaval-espectáculo. ■

EL ORFEÓN DONOSTIARRA CUMPLE CIEN AÑOS

María Irusta

Mundu osoan ezaguna den Donostiako Orfeoiak ehun urte beteko ditu aurten eta urteurren hori munduko orkestra eta zuzendari nagusienekin batera ekitaldiak eskeiniz ospatuko du. Orfeoia kalitate handiko abesbatza bat baino askoz gehiago da euskaldun guztiontzat eta batez ere, donostiarrentzat. Horregatik, Donostiako egunean hiriko domina jaso eta bertako himnoa abestu zuenean milaka donostiarren begiak malkoz bete ziren.

El Orfeón Donostiarra, el grupo coral más emblemático de Euskadi y del Estado Español y una de las mejores formaciones del mundo, conmemora este año sus cien años de existencia y lo hará de la mano de las mejores orquestas y batutas del momento.



El Orfeón, cuya peculiaridad es la de ser una institución amateur con una profesionalidad reconocida en el mundo musical, se ha convertido en la imagen exterior de la cultura vasca (y de la cultura musical del Estado). En estos años ha actuado bajo la dirección de directores de la talla de Zubin Mehta, Igor Markevitch, Maazel, Barenboim o Ataulfo Argenta, ha grabado 30 discos y ha recibido el reconocimiento unánime de crítica y público en todo el mundo. Muestra de ese reconocimiento son los premios Príncipe de Asturias, el Ondas de la Música y la Medalla de Oro de la Ciudad de San Sebastián.

Pero si por algo se caracteriza esta formación, es por ser algo más que un coro. El Orfeón es toda una institución

y un símbolo en Euskadi y, sobre todo, en San Sebastián. Centenares de guipuzcoanos han pasado por sus filas en una larga tradición que ha visto cómo se formaban parejas entre sus miembros y como sus integrantes pasaban el testigo a hijos y nietos. Pero todos ellos tienen una característica en común: la pasión por la música, que se traduce en un entusiasmo y entrega absoluta por el Orfeón. Y esa pasión se contagia y es compartida por miles de aficionados vascos para quienes el Orfeón forma ya parte de sus vidas y de sus corazones.

Con un presupuesto ordinario que ronda los cincuenta millones de pesetas, el Orfeón se mantiene de las cuotas de sus setecientos socios protectores, de los cachés por los conciertos y de los apoyos públicos. Actualmente sus algo más de 150 cantores simultanean sus ocupaciones cotidianas con ensayos y conciertos en una labor incansable e impagable puesto que dedican, al menos, 280 días a esa afición.

Pero 1997 es especial para ellos y, así, su habitualmente apretada agenda de actividades, este año se muestra repleta de actuaciones, algunas de ellas especialmente significativas. Así, han comenzado su centenario con un rotundo éxito logrado en la tradicional Gala de Reyes que se celebra todos los años en el Auditorio Nacional de Madrid. Además, en un acto especialmente emotivo, San Sebastián le hizo entrega de su Medalla del Centenario y el Orfeón, agradecido, participó en la arriada de la bandera el día de San Sebastián. A lo largo del año ofrecerán más de 45 conciertos y ac-



Jóse Antonio Sainz dirige con brillantez desde hace diez años al Orfeón donostiarra.

tuarán con las Filarmónicas de los Ángeles, de Berlín y de la Scalla de Milán, bajo la dirección de las más prestigiosas batutas del momento, como son Claudio Abbado, Charles Dutoit, Esa-Pekka Salonen, Ricardo Muti, Rafael de Frubeck de Burgos o Eliahu Inbal. Hay que destacar además, su participación en el acto inaugural del Teatro Real de Madrid en donde interpretarán "La vida breve" de Falla y en el acto conmemorativo que tendrá lugar en la localidad guipuzcoana de Getaria con motivo del 600 aniversario de la constitución de las primeras Juntas Generales de Gipuzkoa. Precisamente de Getaria era el gran Balenciaga, diseñador de las túnicas que todavía hoy llevan las orfeonistas. Y como viene siendo habitual, su presencia será obligada en la Quincena Musical de San Sebastián y en los Festivales de Granada, Peralada y Santander.

El centenario se cerrará con un concierto popular en el Polideportivo de Anoeta de San Sebastián. De esta manera, el Orfeón pretende acercarse al público y homenajear el esfuerzo y el tesón que todos los orfeonistas han dedicado al coro durante todos estos años.

Muestra del apoyo y de la admiración que suscita el Orfeón en todos los ámbitos es que, a la hora de elaborar el programa del Centenario, ha contado con la ayuda de reconocidas

personalidades procedentes de todos los sectores sociales de Euskadi. Así, el periodista y locutor de radio Iñaki Gabilondo, el prestigioso cocinero Juan Mari Arzak, el vicerector de la Universidad Pública Vasca, José Luis de la Cuesta, y el responsable de la Quincena Musical, José Antonio Echeñique, se han mostrado encantados de colaborar en esta conmemoración. Y el escultor Eduardo Chillida se ha encargado del diseño del logotipo del centenario.

No en vano, los orígenes del Orfeón se remontan a muchos años atrás, cuando tan sólo era un coro de hombres que acudía a los festivales de charangas y coros. Ese coro en un par de años amplió su repertorio, incluyendo la polifonía y misa a varias voces y a partir de 1902, bajo la dirección de Secundino Esnaola, empezó a configurarse como el gran coro que es en la actualidad. En 1906 obtuvo el Gran Premio de Honor del Concurso Internacional de París. Era tan sólo el comienzo de una brillante trayectoria. Uno de sus momentos clave lo fue, en 1909, la entrada de mujeres en el mismo. En 1929 el maestro Juan Gorostidi sucedió a Esnaola y en una labor admirable que duró 39 años imprimió al coro el carácter de gran familia que mantiene hoy en día. Fue en esos años cuando la coral se dio a conocer en los principales Festivales internacionales y amplió

su repertorio con la zarzuela y la ópera.

Pero la gran renovación que se vivió a partir de 1968 fue obra de Antxon Ayestaran. Él se encargó de rejuvenecer el coro con la introducción de voces jóvenes y con la creación de una escuela de canto que hoy lleva su nombre y que nutre de miembros, con una excelente preparación musical, al Orfeón txiki (infantil) y al juvenil. Convirtió a la formación en una gran intérprete de amplio repertorio sinfónico-coral, multiplicó sus actividades concertistas y giras internacionales —entre las que destacan las realizadas a Estados Unidos, la Unión Soviética, Suiza e Israel—, obtuvo el reconocimiento del público y de la crítica de todo el mundo y aseguró la presencia discográfica con la multinacional EMI.

Hoy, bajo la brillante dirección técnica del joven director José Antonio Sainz, y tras haber conocido el éxito, entre otros muchos lugares, en Londres, Centroeuropa e Italia, un renovado y entusiasta Orfeón, en un año emblemático como éste, recuerda las palabras de su carismático director Ayestaran: "quisiera que el Orfeón mantuviera el fuego del amateurismo combinado con un talante profesional, en la búsqueda de la perfección artística". Un buen pie para comenzar, con esperanza, su segundo centenario y el nuevo siglo. ■



Éxito de Atxaga en Madrid

Bernardo Atxaga presentó en Madrid su libro-disco "Nueva Etiopía" editado por El Europeo y que recoge sus poemas musicados por Gari (antiguo Ertzainak), Juan Carlos Pérez (líder de Itoiz), Mikel Laboa, Jabier Muguruza, Ruper Ordorika y Tapia eta Leturia.

Todos ellos acudieron al Círculo de Bellas Artes y allí, en una sala abarrotada de público, obtuvieron un gran éxito. Cada una de las canciones fue acompañada por un prólogo de Atxaga en castellano para traducir las letras y explicar el origen de las mismas.

Al finalizar el acto Atxaga destacó que "el disco es el resultado de 20 años de relación. Aquí está sólo la cuarta parte de las canciones que hemos hecho entre todos".

A los músicos citados y al escritor les une una gran amistad que se remonta a hace tres décadas, cuando un adolescente Atxaga quedó impresionado por voces como las de Laboa y letras como las de Xabier Lete. Tras conocer en 1972 al poeta Gabriel Aresti, Atxaga se estrenó como letrista de Ordorika, con quien compartió la preparación de su disco "Hautsi da anphora" y de su propio libro de poemas "Etiopía". ■

Premio para la historiadora Micaela Portilla

La historiadora vitoriana Micaela Portilla ha recibido el premio Manuel Lekuona de 1997 por difundir la cultura vasca.

Este galardón concedido por Eusko Ikaskuntza-Sociedad de Estudios Vascos es la primera vez en sus quince años de historia, que recae en una mujer, aunque la autora del "Catálogo Monumental de la Diócesis de Vitoria" es la tercera personalidad alavesa en recibir la distinción.

Maestra y doctora en Filosofía y le-



tras, Micaela Portilla es autora de dos tomos sobre las casas fuertes y las torres alavesas y estudiosa de las rutas que llevan a Santiago de Compostela a través de Alava. Por toda esta labor ha sido elegida como miembro de las reales academias de Bellas Artes de San Fernando y de la Historia, es doc-

tora honoris causa por la Universidad del País Vasco y es miembro honorario del colegio vasconavarro de arquitectos. ■

EL TXAKOLI DE GETARIA PRESENTÓ LA COSECHA DEL 96

Un total de 750.000 botellas conforma la temporada de txakoli que se ha iniciado en Getaria.

El 96, además de por una cosecha muy buena, se ha caracterizado por la apertura de dos nuevas bodegas, Arregi y Rezabal en Zarautz, con lo que la cifra de firmas inscritas en la marca "Getariako txakoliña" se eleva a diecisiete: diez en Getaria, seis en Zarautz y una en Aia. ■

Las mujeres vascas viven más

Ha quedado sobradamente demostrado: el verdadero sexo fuerte es el de las mujeres, al menos en Euskadi. Y a los datos nos remitimos: la esperanza de vida de las mujeres vascas es la más alta del mundo, diez años superior a la de los hombres vascos que se sitúan en un honroso cuarto lugar. Y esto se debe probablemente a unos buenos hábitos de vida y a una sanidad de calidad.

Y se ha comprobado, además, que las mujeres gozan de mejor salud, ya que según los datos ingresan menos que los hombres en los centros hospitalarios y su estancia media es más baja. ■





EL CAMPEONATO MANOMANISTA HA COMENZADO

LA LEYENDA DE JULIAN RETEGUI SIGUE CRECIENDO

Ha comenzado la competición manomanista y un año más los navarros son los grandes favoritos del campeonato que finalizará el 11 de mayo en el Atano III de San Sebastián.

De los dieciséis pelotaris inscritos en esta edición, Navarra aporta siete: el actual campeón Eugi, Beloki y Arretxe, los tres máximos favoritos, y Errandonea, Armendariz, Lasa III y Nagore. Eugi cuenta además como botillero con el mítico Julian Retegui.

De Gipuzkoa provienen Elkoro, Errasti y Koka y de Bizkaia, Lejardi, Irrazola y Ariznabarreta. Álava, un año más, carece de representantes y la gran incógnita es el riojano Titin III, un magnífico pelotari por parejas pero un desconocido en las luchas individuales.

A lo largo de la historia, Navarra con veintisiete títulos ha ejercido su dominio en el Manomanista y ha logrado la mayoría de las txapelas que se han disputado desde que se inició el torneo en 1940. Gipuzkoa es la segunda en el ranking con trece txape-

las; Bizkaia ha sumado 8 triunfos; Álava, dos y la Rioja, uno.

Aunque, curiosamente, el reinado de Navarra comenzó tarde. Hasta la década de los años sesenta no contó con ningún pelotari de prestigio, salvo Bergara. Pero llegó el zurdo Juan Ignacio Retegui. Retegui revolucionó la pelota con su terrorífica volea y logró en el 69 la primera de sus seis txapelas.

Y más tarde llegaría su sobrino, el gran Julian Retegui que superó al tío y logró once txapelas, sólo en el manomanista. El mejor pelotari de todos los tiempos, en el umbral de los 40 años, aun no se ha retirado para alegría de los aficionados y conserva el coraje y el talento con el que siempre ha deslumbrado. Su leyenda sigue creciendo y este mismo año, el pasado 2 de Febrero, logró lo que parecía imposible: una nueva txapela en el campeonato por parejas. En un vibrante y emocionante partido Retegui y Lasa III se impusieron a Eugi y Ceceaga por 22-14. ■

Hazaña de Saralegui

"Ha sido el día más feliz como harrijasotzaile". Así resumía Migueltxo Saralegui su gran hazaña. En apenas 22 segundos había logrado levantar la piedra rectangular de 325 kilos y romper una barrera mítica, que sólo hace unos años hubiera sido difícil de imaginar. Y lo hizo en las seis Horas de Euskadi de ciclismo en un Velódromo de Anoeta repleto de aficionados, sacándose así la espina por los dos fallos anteriores en ese mismo escenario.



En el momento de la verdad, y con el público totalmente enmudecido, Migueltxo cogió resina, se la esparció por las manos y la extendió por toda la piedra. Realizó dos flexiones, estiró los brazos, cogió aire y se dirigió a por la piedra. Pleno de fuerza la cogió del suelo y la llevó a la cintura, para de ahí depositarla en el pecho. Los aficionados comenzaron a rugir. Tres golpes de pecho y la niveló en el hombro. Estalló una gran ovación. Una vez más lo había logrado. ■



Los corredores del Euskadi tiran del pelotón con Olano, Casagrande...

EQUIPO CICLISTA EUSKADI

EL EQUIPO DE TODO UN PUEBLO

Hace ahora casi cinco años, un grupo de personas amantes del ciclismo pusieron en marcha un proyecto, tildado en aquel entonces por muchos de utópico: la creación de un equipo ciclista profesional con el nombre de "Euskadi". Hoy en día, aquella utopía es una feliz realidad al cumplirse, con ésta, la cuarta temporada en que el "Euskadi" compite en el calendario ciclista profesional. Un equipo, además, con unas características muy singulares que a través de este reportaje se tratarán de explicar.

La singularidad del equipo reside, en primer lugar, en su nombre: Euskadi. No es el equipo de una marca comercial, es el equipo del País de los Vascos. Por otro lado, su financiación tampoco corre a cargo de una marca comercial. El equipo "Euskadi" cuenta con el apoyo económico de 7.000 personas que aportan una cuota anual de socios. Asimismo, más de doscientas empresas del País Vasco colaboran económicamente con distintas cantidades. Por tanto, no es un equipo institucional, sino que es el Equipo de todo un pueblo.

Otra de sus singularidades es contar únicamente con corredores nacidos o formados deportivamente en cualquiera de los territorios vascos y de manera especial potenciando la excelente cantera existente en nuestro País. En estos cuatro años, un total de 17 corredores aficionados han dado el salto al profesionalismo



con el equipo Euskadi, ofreciéndoles la oportunidad de demostrar su valía en este deporte.

Entre los corredores que han pasado por las filas del Euskadi, están Peio Ruiz Cabestany, Juan Carlos González Salvador, Murgialday, Juan Tomás Martínez, Ruben Gorospe, Iñigo Cuesta (ONCE), Aitor Osa (Banesto) y un largo etcetera, hasta un total de treinta corredores. Al mando del equipo como director del mismo se encuentra, Txomin Perurena, una auténtica leyenda del ciclismo mundial. Perurena es consciente de las características de este equipo: "Somos algo más

que un equipo ciclista, ya que llevamos en nombre de nuestra tierra en el maillot y es nuestra obligación, no sólo hacer un buen papel en el plano deportivo, lo cual depende del potencial económico del equipo, sino también en las formas y comportamientos de todos los que componemos el equipo Euskadi. Si tengo que decir, que si bien nuestros éxitos deportivos no son relevantes, somos la envidia de muchos lugares del Estado español, dadas las características de nuestro proyecto".

El calendario del equipo Euskadi abarca numerosos países. Participan en todas las pruebas del Estado español y ha disputado carreras en Francia, Bélgica, Portugal, Estados Unidos y Méjico, amén de recibir numerosas invitaciones de otros países europeos que no se han podido atender por problemas de calendario. En Méjico, el equipo ha participado en dos ocasiones en la Ruta Azteca y en la última de ellas, este mismo año, logró una victoria y el liderato de la misma por medio del corredor navarro Igor Flores.

En suma, el Equipo "Euskadi", es, ante todo, y sobre todo, el Equipo de Todo un Pueblo. Un pueblo como el vasco donde la afición al ciclismo se desborda en cada carrera animando a todos los deportistas, sean o no sean vascos. ■

Gateau Basque-Pastel Vasco

En esta ocasión presentamos la receta del Gateau Basque o Pastel Vasco, un postre que, aunque originario de Iparralde, se encuentra ya muy extendido por toda la geografía vasca. La siguiente receta es la elaborada por la prestigiosa pastelería vitoriana Alberdi.

INGREDIENTES PARA LA MASA:

300 gr. de harina
200 gr. de azúcar
200 gr. de mantequilla
2 yemas y 1 huevo entero
sal
ron o raspaduras de limón.

INGREDIENTES PARA LA CREMA:

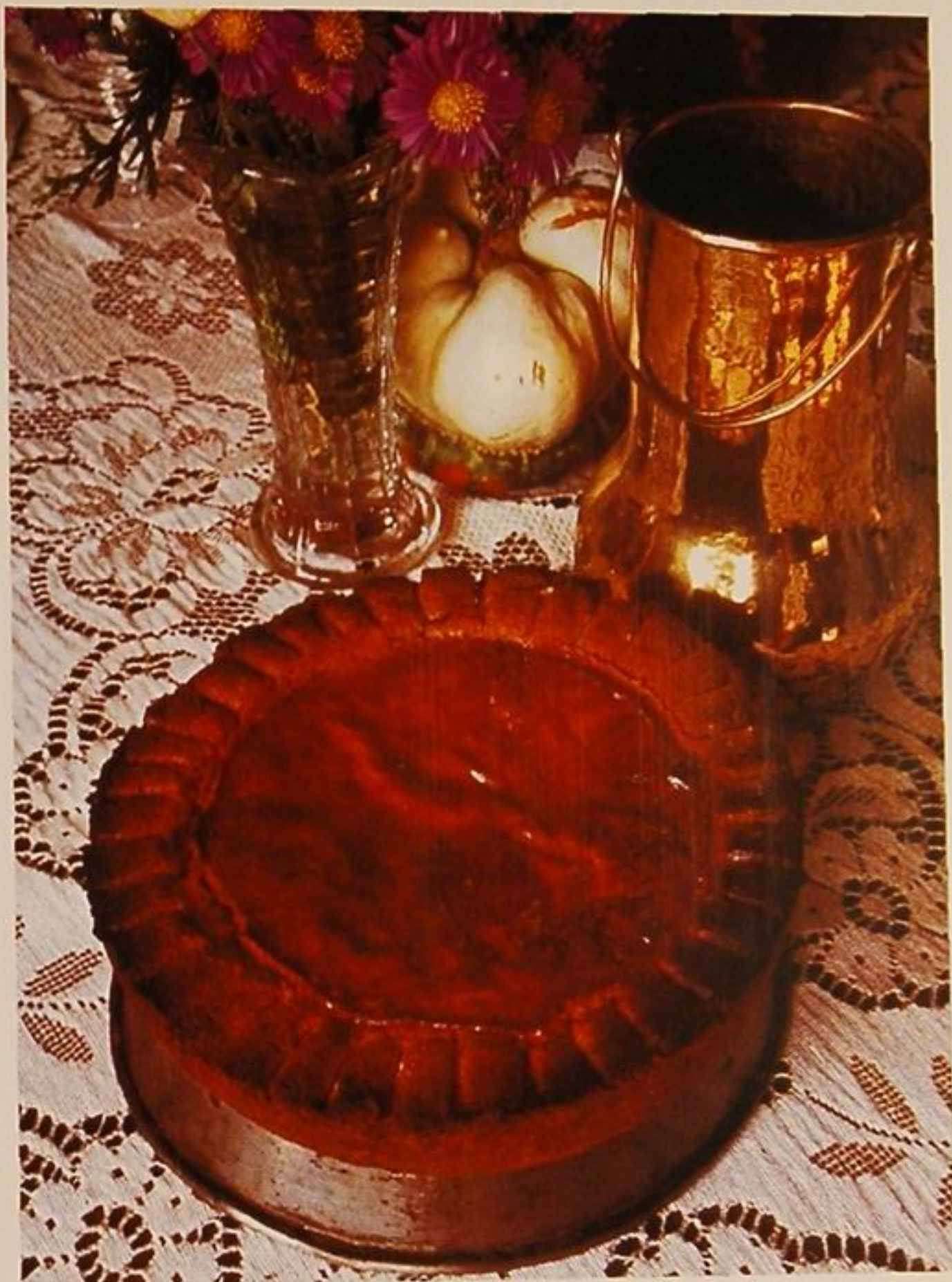
250 gr. de leche
2 yemas
60 gr. de azúcar
25 gr. de harina
ron
pasas

MODO DE ACTUAR:

Se amasa "en volcán" la harina junto al azúcar, huevo y yema, leche, la mantequilla bien empomada, sal, el ron o limón.

Se deja que se enfríe (mejor de un día para otro.)

Para hacer la crema pastelera se cuece la leche con el azúcar. Cuando ha hervido, se añade la harina bien mezclada con los huevos y se vuelve al

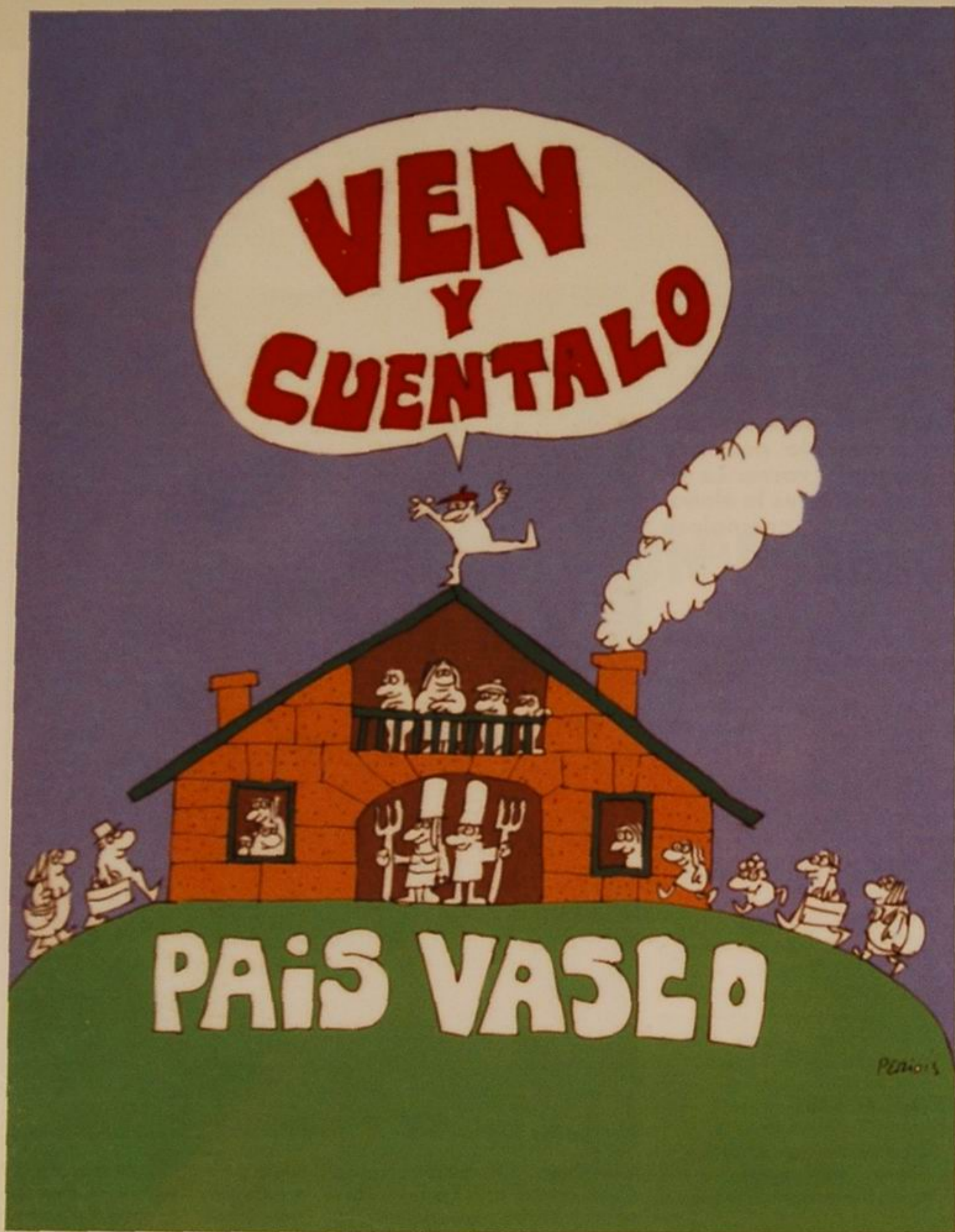


fuego hasta que esté bien cocida. Cuando esté bastante fría se mezcla el ron, a gusto pero generosamente, y las pasas.

Con la masa fría, se forra el molde de unos 4 cm. de alto que será un aro sin fondo; a continuación se rellena con la crema pastelera y se acaba de tapar con un círculo de masa que, al igual

que la primera capa, tendrá unos 3-4 mm. de grosor. Finalmente, se unta con huevo batido y se mete al horno a 160° durante unos 45 minutos.

Es conveniente que, antes de levantarlo de la chapa sobre la que va el molde sin fondo, se deje enfriar un rato, pues de lo contrario sería dificultosa la operación. ■



"VEN Y CUENTALO, CON HUMOR"

La intensa campaña de promoción turística de Euskadi, conocida por su pegadizo slogan "Ven y cuenta-lo" presenta una imagen del País Vasco real, una tierra llena de contrastes, de gentes amables, acogedoras....y con mucho sentido del humor. De ahí que se solicitara la colaboración de los más prestigiosos humoristas para que nos contaran, cómo nos ven a los vascos. En este número ofrecemos la simpática viñeta del humorista Peridis.