

nº 73. alea 2006

euskal etxeak

**El sector primario
*en marcha***



euskal
erxeak

nº 73. alea - Año 2006. urtea

EGILEA / AUTOR

Eusko Jaurlaritza-Kanpo
Harremanetarako Idazkaritza
Nagusia
Gobierno Vasco-Secretaría General
de Acción Exterior

C/ Navarra, 2
01007 VITORIA-GASTEIZ
Teléfono: 945 01 7900
euskalereak@ej-gv.es

ZUZENDARIA / DIRECTOR

Josu Legarreta Bilbao

KOORDINAKETA ETA IDAZKETA

Kazeta5 Komunikazioa
info@kazeta5.com

ARGAZKIAK / FOTOGRAFÍAS

Mikel Arrazola -Archivo Gobierno
Vasco-

ARGITARATZAILEA / EDITOR

Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen
Zerbitzu Nagusia
Servicio Central de Publicaciones
del Gobierno Vasco

DISEINU ETA MAKETAZIOA

Didart

INPRIMATZAILEA / IMPRESIÓN

XXXXXXXXXXXX

ISSN: 1579-4210

AURKIBIDEA / SUMARIO

GAURKO GAIK / ACTUALIDAD:

El sector primario en marcha

3 • **Aurkezpena:** Gonzalo Sáenz de Samaniego, Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco

5 • AZTI: investigación marina y alimentaria

8 • Neiker, la tecnología aplicada al campo

11 • MENDIKOI, a la cabeza en la formación de profesionales agrarios

14 • «Eusko Label», referente de calidad



18 • Entrevista a Jon Bagüés, Director de Eresbil. Archivo Vasco de la Música

EUSKAL GAZTEAK MUNDUAN

20-21 • Karmele Llano y Asier Azpirtxaga-Miren Michelle Barriola

EUSKADITIK:



22 • La construcción de la red vasca de alta velocidad se iniciará a finales de año

23 • Las Cooperativas de Mondragón cumplen medio siglo de vida

24 • Ahotsak, voces vascas femeninas por la paz

25 • La Euskadi rural del siglo XXI en imágenes

26 • Orhipean

EUSKAL ETXEAK / ETXEZ ETXE

27 • María Luz Arteche, elegida nueva presidenta de la FEVA

28 • El Consejero Javier Madrazo invita a Evo Morales a visitar Euskadi

29 • Simposio internacional sobre políticas diaspóricas

30 • Josu Legarreta asiste a diversos actos organizados por las colectividades vascas de Uruguay y Argentina



GASTRONOMIA

31 • Profiteroles con nata y chocolate.
(Fernando Elkoroiribe)

Aurkezpena

GONZALO SÁENZ DE SAMANIEGO



Presentación

Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco

Euskadi rompe tópicos cuando se le conoce, por eso para hablar del Sector Primario vasco debemos comenzar por recordar que no somos únicamente un país industrial y de servicios. Por el contrario no se debe olvidar que sólo el 5% del suelo vasco es urbano, el resto es de uso natural, del cual la mayor parte está destinado a tierras agrícolas, bosques o pastizales.

En las 40.000 explotaciones existentes en el Sector Primario vasco, la unidad básica sigue siendo el caserío, una vivienda que combina recursos agrícolas y ganaderos a la medida de cada familia y que ha sabido adaptarse a los cambios durante generaciones. Se trata de un sector compuesto por 70.000 trabajadores, de los cuales un 36% son mujeres, y donde lo más frecuente es trabajar para uno mismo. Ocurre en nueve de cada diez casos.

Además, junto con este medio rural tradicional aparece, con mucha fuerza, otra realidad propia de potencias agrícolas y que tiene que ver con la innovación de los cultivos y con la preparación puntera de las nuevas generaciones. Pocos saben que en Euskadi, más de dos millones de kilos de guisantes y judías verdes se destinan a congelados; que los viñedos se encuentran en pleno auge con 80 millones de kilos

Innovación

de uva recogidos en Rioja Alavesa y que existe una buena variedad de productos como los pimientos de Gernika, las guindillas de Ibarra, las alubias de Tolosa o el tomate, todos ellos regulados por Eusko Label con el fin de identificar ante el consumidor unos alimentos de primerísima calidad. La calidad es la apuesta de los productores vascos desde hace décadas.

Hay que pensar que, pese a la alta densidad de población de Euskadi, con una media similar a Japón o Bélgica, la mayoría de los habitantes se concentra en las ciudades, por lo que todavía disponemos de espacios para la agricultura consiguiendo, por ejemplo, importar productos agroalimentarios por valor de 703 millones de euros, mientras que llegamos a exportar por valor de 1.023 millones. Un dato que define perfectamente a una agricultura y una industria agroalimentaria vasca que mantiene unos niveles muy altos de calidad y competitividad.

Degustar la excelencia de los productos agroalimentarios vascos es una forma de acercarse a Euskadi. Pero no la única. En el sector rural cada vez tiene más importancia el turismo como una forma de diversificar el trabajo en el Sector Primario, de mantener el patrimonio arquitectónico de los caseríos convertidos en pequeños hoteles que acogen al visitante con

un trato muy cercano, manteniendo un medio rural más vivo.

Íntimamente ligada a este atractivo turístico se encuentra la riqueza de nuestro medio natural. Hay que citar enclaves protegidos como son, entre otros, los parques naturales de Urkiola, Aizgorri, Gorbea, Valderejo o Urdaibai, declarada reserva de la biosfera por la Unesco. Pero además recuerdo que nuestro paisaje arbolado ocupa el 54% del territorio. Y es precisamente esta riqueza la que sustenta una explotación básica del Sector Primario, la forestal, que supone el 18% de los ingresos y que da trabajo directo a más de mil personas.

Quiero terminar recordando que detrás de cada producto bien elaborado hay personas, detrás de cada caserío y de cada bosque cuidado hay personas, y que detrás de cada paisaje que nos diferencia del resto del mundo hay un hombre o una mujer que trabajan y viven en el medio rural vasco.



Investigación y formación

Desde el Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación se ha venido potenciando una serie de organismos que impulsen el Sector Primario vasco teniendo muy en cuenta la investigación, con el apoyo de la tecnología y la formación. Las siguientes páginas tratan de ofrecer una visión general de este sector que abarca las explotaciones agroalimentarias y marinas, en su más amplio sentido, hasta que llegan al consumidor. Éste se va a encontrar en muchos productos de consumo con la garantía de calidad “Eusko Label” además de ese otro marchamo tan genuino como la “Denominación de origen”.

Así, un centro como AZTI-Tecnalia se ha especializado en la investigación marina y alimentaria. Se encarga tanto del estudio de los datos biológicos de las distintas pesquerías como de cuestiones de seguridad en el proceso de elaboración de la cadena alimentaria para que los productos lleguen a los compradores con las máximas garantías.

Por su parte, NEIKER impulsa la investigación agrícola, ganadera, forestal y del medio natural y desde la estación de avisos agrícolas y forestales del País Vasco (EAAF), ofrece al agricultor y forestalista información útil para la mejora de sus sistemas de producción.

Pero tan importante como la investigación es la formación de las personas que trabajan en este sector y las que van incorporándose al mismo. De ahí que se viera la necesidad de poner en marcha un proyecto como MENDIKOI, que ha centralizado las iniciativas ya existentes y en la actualidad cuenta con una serie de centros de capacitación cuyos objetivos son la modernización y la profesionalización del Sector Primario vasco.



AZTI: investigación marina y alimentaria

Aztik 2006an 25 urte beteko ditu. 1981. urtean sortu zen, Eusko Jaurlaritzaren arrantza eta ingurumen alorreko ikerketen eskumenak transferitu ostean. Hari esker, Euskadiko Administrazioari gai honen inguruko aholkularitza emango zion erakundea sortu zen. Donostiako zentro batekin hasi zen; ondoren, Pasaiaiko portura eraman zuten. Beste bat Bizkaian ipini zuten; Sukarrietan, hain zuzen. 1998az geroztik, AZTI Argentinan, Txilen eta Ekuadorren ere ageri da, batez ere, elikadura industriarekin lotutako proiektuetan.

Desde que forma parte de la Corporación Tecnológica que agrupa a varios centros tecnológicos del País Vasco, AZTI-Tecnalia se ha convertido en un centro de investigación sectorial, especializado en dos grandes áreas como son la investigación marina y la investigación alimentaria. En la localidad guipuzcoana de Pasaia (Pasajes) se ubica la investigación oceanográfica y parte de la investigación pesquera, y en Sukarrieta la investigación alimentaria, algo de pesca y la administración. En estos momentos trabajan alrededor de 180 personas, entre los dos centros, y la facturación de 2005 ascendió a los 12

millones de euros. Biólogos, ingenieros, matemáticos, oceanógrafos, químicos y farmacéuticos forman parte de los especialistas de AZTI.

Su actividad se centra fundamentalmente en proyectos de investigación para distintas instituciones, administraciones –europea, vasca o estatal– y empresas, que se encargan bajo demanda o a través de propuestas que se presentan desde AZTI. “Proyectos de investigación y servicios tecnológicos avanzados que generan conocimiento para trasladarlo a lo que llamamos desarrollos más tecnológicos o aplicados”, explica Mercedes Fdez-Monge, directora de Marketing y Comunicación.

“En el País Vasco, en 1981, había una flota importante, con mucha relevancia a nivel del Estado español, sin embargo no había ningún instituto científico que estudiara las posibilidades de ese recurso. Con la transferencia de esta competencia se empezó a montar toda una red de estudio de investigación y conocimiento. Ahora, en el área de pesca, AZTI está presente en los principales foros internacionales. En la gestión de las pesquerías, a nivel internacional, participan los distintos centros de investigación europeos. En el caso de AZTI estudiamos más de 17 especies comerciales para lo cual se recogen y analizan los datos biológicos de cada una de ellas lo



Mercedes Fdez-Monge, directora de Marketing y Comunicación de AZTI.

que nos permite contribuir al denominado Consejo Científico de Gestión que se decide en los distintos Foros Internacionales de pesca, para el Atlántico el ICES. Según esa recomendación, los elementos políticos deciden cada año los TAC's y Cuotas Pesqueras o tomar medidas especiales como el cierre de una pesquería.

Desarrollo sostenible

AZTI puede contribuir a que la pesquería vaya bien o mejor, y además "aportar recomendaciones para garantizar un desarrollo sostenible del mar y sus recursos". Hasta hace unos pocos años se ha pescado sin tanto control, pero ahora las cosas ya no funcionan así. A través de sus estudios, AZTI aporta mucho conocimiento de cómo funciona cada pesquería, porque la anchoa no tiene nada que ver con el atún ya que ni se pescan en las mismas zonas ni les afectan las mismas condiciones oceanográficas, ni se pescan con las mismas artes. "En crisis como las de la merluza o la anchoa –señala Mercedes Fdez-Monge– se ha podido contribuir con recomendaciones y las decisiones se han tomado con un criterio. La política del Departamento de Agricultura y Pesca es la de apoyar mucho la investigación y el sector pesquero vasco es un buen ejemplo de sostenibilidad".

Las especies que se estudian son las llamadas *pelágicas* –verdel, anchoa, sardina– y las *demersales*, que se mueven un poco más en profundidad, como la merluza, el

Presente y futuro del área alimentaria

Al tener una gran experiencia en temas de pescado, los productos alimentarios procedentes de la industria conservera también han formado parte de la actividad de AZTI desde el principio, estudios que se han ido ampliando a otras áreas alimenticias. "Estamos incidiendo en cuestiones de seguridad que abarcan todo el proceso de elaboración; desarrollamos biosensores que permitan la detección de la calidad de un producto a la mayor brevedad, trabajamos temas de trazabilidad con el fin de conocer todo el proceso de producción hasta que el consumidor se lo encuentra en la balda y diseñamos formatos de

etiquetado. En lo que se refiere al label vasco de calidad, se ha estudiado qué requisitos debe de reunir un producto para que se le otorgue este distintivo. Al mismo tiempo se estudia la reutilización de los subproductos que genera la industria alimentaria; tanto los sedimentos finales del vino y de la sidra, como las pieles y espinas de pescado, caparazones de quisquilla y quisquillón, o las pieles del tomate y otros productos vegetales que se embotan con el fin de extraer fibras, colorantes o aditivos.

Y como la renovación es la clave para responder a las expectativas del mercado, también des-

de AZTI se trabaja en una línea de lo que se llama los nuevos alimentos de futuro. Se trata de que la industria alimentaria se vaya adaptando a las nuevas tendencias y vaya produciendo alimentos que demanda una sociedad moderna y en constante cambio. En esta línea, Mercedes Fdez-Monge cita el ejemplo de una empresa alavesa dedicada en principio a la venta de patatas fritas envasadas. "Ahora ha sacado una línea de patatas fritas y snacks, bajos en sodio y en grasa, más saludable que la tradicional, que te los puedes comer sin cargo de conciencia. La alimentación está muy relacionada con el

gallo o el rape. También está el apartado de los túnidos y el bacalao, aunque ya sólo quedan un par de bacaladeros que faenan por la zona de Noruega. Todo este apartado de la pesca tiene a su vez líneas de investigación relacionadas con lo que es la modernización de la flota, la mejora en la selectividad de las artes de pesca y la aplicación de tecnologías para la prospección de pesca.

El mar, fuente de ocio

Otra línea importante de AZTI está relacionada con la gestión costera y del litoral "Lideramos la red de estudio de calidad de aguas del País Vasco que desembocan en el mar. En los últimos años ha habido una evolución positiva en la calidad de las aguas costeras y se han mejorado los hábitats. Un ejemplo muy positivo en la ría de Bilbao. Hay una directiva europea del agua muy exigente de aplicación en toda Europa y se puede decir que estamos a la vanguardia de la aplicación de esa directiva así como en herramientas de motorización y en estudios post-impacto ambiental. También se están realizando estudios para el seguimiento de dragados en algunos puertos de la Comunidad Autónoma".

En AZTI se cuenta así mismo con una estación oceanométrica que aporta datos del mar en tiempo real con parámetros que interesan a todos los usuarios del mar como surfistas o a quienes se dedican a la pesca recreativa. A través de la web (www.azti.es) se puede comprobar que "es espectacular la cantidad de gente

que utiliza estos datos, porque hoy en día el mar es una fuente de ocio además de un recurso natural", de ahí que también se llegara a estudiar la famosa ola de Mundaka, desaparecida por un tiempo con gran preocupación para los surfistas: "Hubo una combinación de muchos factores que afectaron la morfología sobre la que se forma la ola, pero desde Azti se preveía que era cuestión de tiempo que se recuperara porque había habido una actuación en ese ecosistema y necesitaba recuperarse. Hubo muchos nervios pero finalmente se ha recuperado".

Un hito en AZTI fue el tema de las grandes manchas de petróleo como consecuencia del hundimiento del Prestige, para cuya limpieza y recuperación de las aguas trabajaron varios departamentos de este centro. A través de la monitorización y el estudio de las corrientes se pudo prevenir la llegada de las manchas de petróleo y organizar las salidas de los barcos de pesca que ayudaron a limpiar las aguas.

"Todo es muy complejo para poder afirmar que una actuación nuestra ha podido llevar a la solución de un problema", como dice Mercedes Fdez-Monge, pero "aportamos datos y conocimiento que están ayudando a mejorar la gestión en las decisiones que se tomen al respecto en la administración de cada recurso".

Para más información:
www.azti.es

modo de vida que estamos llevando y con los cambios que se están produciendo; en este sentido los hábitos van a ir cambiando. El crecimiento de productos envasados y preparados va en aumento y las nuevas generaciones abren bolsas sin parar. La cocina se va a convertir en un hobby para cuando tienes tiempo".

"Por eso AZTI trabaja en áreas de investigación, seguridad y nuevas tecnologías para que los productos puedan estar más tiempo en la "balda" pero para que, al mismo tiempo, esos productos de conservación dañen lo menos posible las propiedades del producto. Disponemos de una planta piloto donde contamos con catadores y realizamos diversas pruebas".



Neiker Ikerketarako eta Garapenerako Euskal Institutua da. 1998. urteaz geroztik funtzionatzen du, nekazaritza, abeltzaintza, basozaintza eta natur ingurunea alorretan ikerketa sustatzeko helburuarekin. 195 pertsonako taldea du lanean. 2005ean 139 ikerketa proiektu burutu zituen.



Neiker, la tecnología aplicada al campo

El Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario Neiker nació como Sociedad Pública en 1998 con el objetivo de impulsar la investigación agrícola, ganadera, forestal y del medio natural. Hasta entonces, estas funciones se habían desarrollado en el Centro de Investigación y Mejora Agraria (CIMA) de Arkaute en Gasteiz y en el Servicio de Investigación y Mejora Agraria (SIMA) de Derio en Bizkaia, ambos centros dependientes del Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco.

Asier Albizu, al frente del Instituto desde hace ocho meses, analiza el trabajo desarrollado por esta Sociedad Pública en sus diferentes áreas. "Además de la investigación, Neiker realiza una labor de asesoramiento técnico a las Administraciones Públicas Vascas y, en

general, a todas aquellas entidades que demanden apoyo tecnológico de alto nivel, como centros de gestión, asociaciones profesionales, explotaciones agrarias, empresas agroalimentarias y otras entidades públicas y privadas que lo demanden".

"A estas funciones –agrega el director de Neiker– hay que añadir la colaboración en el establecimiento de los procesos de formación, capacitación y especialización profesional que permiten la asimilación y aplicación de nuevas técnicas y tecnologías en las explotaciones agrarias e industria agroalimentaria. Paralelamente, se desarrollan actividades de control, seguimiento y evaluación de la calidad y el cumplimiento de las normas y requisitos técnicos en las actividades de producción, transformación y comercialización de productos agrarios, pesqueros y alimentarios. Por último, nos encarga-

mos de divulgar conocimientos de interés práctico para las explotaciones y empresas agrarias”.

139 proyectos en 2005

Esta labor ingente está dividida en tres líneas de actuación que se realizan a través de los proyectos de Investigación y Desarrollo (I+D), los servicios analíticos y los servicios técnicos.

Durante 2005 Neiker ha llevado a cabo un total de 139 proyectos de investigación. De ellos, 24 han sido encargos a través de contratos y 7 de cooperación. De los 108 restantes, 67 han sido cofinanciados y 41 han sido financiados en exclusiva por el Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco.

En ese mismo año se han procesado un total de 89.525 muestras, de las cuales 7.021 (8%), han sido realizadas en Producción y Protección Vegetal, 3.130 (3%) en Agrosistemas y producción Animal, 78.827 (88%) en Sanidad Animal, de las cuales 33.475 (37%) son de EE.EE.TT. (vacas locas) y 547 (1%) en Biotecnología.

Hay que destacar también que en 2005 se han introducido un total de 40 nuevas técnicas analíticas.

Una estación de avisos para agricultores y forestalistas

Desde la estación de avisos agrícolas y forestales del País Vasco (EAAF), comenta Asier Albizu, se ofrece al agricultor y forestalista información útil para la mejora de sus sistemas de producción.

Se presta especial atención a aquellas plagas en las que se realiza control químico, avisando de los momentos de máximo riesgo de la enfermedad o plaga, en los que los tratamientos químicos están económicamente justificados y de los métodos alternativos de control para limitar o reducir el número de aplicaciones.

La eficacia de este tipo de avisos depende de la agilidad en transmitirlos, por ello esta información se suministra a través de la página Web de Neiker (www.neiker.net) y también mediante telefonía y fax a los técnicos responsables de las cooperativas agrícolas y asociaciones agrarias.

Al mismo tiempo, todas las nuevas herramientas que permitan mejorar los sistemas de aviso son incorporadas en la EAAF. La más reciente es el establecimiento de una red de estaciones agro-meteorológicas móviles que permiten establecer las épocas de máximo riesgo de enfermedades teniendo en cuenta no sólo datos climáticos sino también agronómicos.

Neiker cuenta con la colaboración de técnicos de cooperativas agrarias y del Departamento de Agricultura,



«Durante el 2005 Neiker ha llevado a cabo un total de 139 proyectos de investigación. De ellos, 24 han sido encargos a través de contratos y 7 de cooperación»

Pesca y Alimentación de Gobierno Vasco, que aportan información indispensable para contrastar, agilizar y mejorar la labor de la EAAF.

Semanalmente la EAAF proporciona información sobre las necesidades hídricas de remolacha y patata. Estas recomendaciones están basadas en datos climáticos y agronómicos, que son obtenidos desde estaciones meteorológicas del Servicio Vasco de Meteorología así como de estaciones agro-meteorológicas estratégicamente colocadas.

En la EAAF se proporciona información para realizar una correcta programación de las necesidades nutricionales de cultivos agrícolas y forestales. Se suministra la información necesaria para la toma de muestras de suelo, foliares y otros substratos así como las consideraciones necesarias, en cada cultivo, para establecer las necesidades de fertilización en función del estado fenológico del cultivo.

A través de la EAAF también se aporta información sobre cualquier nuevo riesgo al que pudieran estar sometidos los cultivos en el País Vasco. La aparición de

aislados de patógenos vegetales resistentes a plaguicidas, la detección de nuevas plagas o enfermedades en áreas agrícolas limítrofes o la implantación de técnicas culturales que pudieran ocasionar incremento de la incidencia de plagas, son algunos ejemplos del tipo de información que se recoge y periódicamente se actualiza en su página web.

Un equipo humano de 195 personas

El equipo humano de Neiker consta de 195 personas, de las cuales 34 son licenciadas, 43 son doctores, 74 auxiliares y cuenta además con 44 becarios. Todos los miembros que trabajan son conscientes de que la innovación tecnológica es una apuesta estratégica en el marco de actuación de la legislatura actual y es la única forma de competir en los cada vez más difíciles mercados agroalimentarios.

“Esta innovación –según Asier Albizu– deberá cumplir objetivos de competitividad, seguridad alimentaria y respeto del medio natural entre otros, con el objetivo de mantener un medio rural vivo y capaz de salvar las adversidades que día a día surgen en nuestro sector. Por ello, en este entorno competitivo, es imposible mantener un sector con futuro en ausencia de innovación tecnológica, de ahí que todo nuestro entorno de proximidad esté realizando esfuerzos para ponerse a la altura de las necesidades tecnológicas del mundo agroalimentario”.

Con respecto a la situación de Euskadi en este terreno, el director de Neiker asegura que “tenemos la fortuna de contar con centros tecnológicos, en diferentes áreas de actuación como la automoción, la aeronáutica o la mecánica, que son de primer orden a nivel europeo, pero también en el área agroalimentaria”.

PROYECTOS DE I+D

DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN Y PROTECCIÓN VEGETAL

Tiene como objetivo mejorar la sanidad, calidad y productividad de los cultivos, aplicando tecnologías innovadoras y respetuosas con el medio ambiente. Sus principales líneas de trabajo son:

- Mejora genética
- Agronomía
- Protección Vegetal
- Red de Avisos: Agrícola y Forestal

DEPARTAMENTO DE AGROSISTEMAS Y PRODUCCIÓN ANIMAL

Divide sus actividades entre los centros de Derio y Arkaute. Incluye dos grandes áreas:

∑ **AGROSISTEMAS:** se encarga del estudio integrado y de la utilización de los medios de producción en sistemas respetuosos con el medio natural. Tiene 3 líneas de trabajo:

- Suelos y Fertilización
- Sistemas Forrajeros y Recursos Naturales
- Medio Ambiente Agrario

∑ **PRODUCCIÓN ANIMAL:** estudia básicamente la reproducción, nutrición-alimentación y

genética animal. Tiene las siguientes líneas de trabajo:

- Alimentación y Sistemas de Producción
- Mejora Genética y Reproducción
- Rebaño Ovino Experimental
- Laboratorio de Agro sistemas y Producción animal

DEPARTAMENTO DE SANIDAD ANIMAL

Tiene como objetivos generales garantizar la seguridad biológica humana en lo referido a enfermedades de origen animal, así como mejorar la sanidad y el bienestar de los animales de granja. El departamento se estructura en 7 áreas:

- Parasitología
- Bioseguridad Ambiental
- Microbiología General
- Epidemiología
- Técnicas Moleculares
- Anatomía Patológica
- Bacteriología e Inmunología

DEPARTAMENTO DE BIOTECNOLOGÍA

Líneas de trabajo:

- Genómica y Proteómica Aplicada
- Transformación Genética
- Biotecnología Ambiental
- Bioinformática y Automatización

SERVICIOS ANALÍTICOS

Abarcan, entre otros aspectos:

- Agricultura
- Análisis de tierras, sustratos y foliares.
- Asesoramiento en fertilización y soluciones para cultivos sin tierra
- Nutrición animal
- Análisis de materias primas, piensos, mezclas, raciones...
- Sanidad animal
- Diagnósticos de enfermedades, calidad de leche, patología reproductiva...
- Medio ambiente-medio natural
- Análisis de aguas y vertidos, estudios de residuos e identificación de parásitos.

SERVICIOS TÉCNICOS

Se prestan tanto a las administraciones públicas vascas como a explotaciones agrarias, asociaciones sectoriales y profesionales, centros de gestión, etc. Estos servicios buscan agilizar la aplicación y transferencia de las tecnologías adquiridas al sector. Incluyen desde la red de avisos a una importante biblioteca iniciada en 1851.



MENDIKOI, a la cabeza en la formación de profesionales agrarios

Landa inguruneko profesionalen trebakuntza bermatzeko, Eusko Jaurlaritzak MENDIKOI sortu zuen 1997. urtean. Proiektu horretan bost nekazaritza eskolak eman zuen izena helburu berarekin: Euskadiko lehen sektoreko belaunaldi aldaketa modernizatzea, profesionalizatzea eta bermatzea.

La formación de los profesionales que van a trabajar en el medio rural es un pilar básico para el futuro del sector primario. Por este motivo, el Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco en 1997 unificó los esfuerzos que hasta entonces habían desarrollado los tres territorios históricos por separado y los reagrupó en un proyecto común denominado MENDIKOI, al que pertenecen las escuelas agrarias ya existentes de Fraisoro (Gipuzkoa), Derio (Bizkaia)

y Arkaute (Álava), y otras dos nuevas que son la Escuela de Pastores de Arantzazu (Gipuzkoa) y la Escuela de Vitivinicultura de Laguardia (Álava). El 70% del alumnado encuentra ocupación en el sector agrario una vez finalizados los estudios de grado medio y superior impartidos en estos centros.

Cada una de estas escuelas –según explica José Javier Ormazabal, director del centro de Fraisoro– es autónoma y ofrece distintos cursos. “Sin embargo, añade, todos ellos responden a una idea común: modernizar, profesionalizar y garantizar el relevo generacional en el sector primario vasco”. Otro de los objetivos de estos centros es el restablecimiento del equilibrio territorial de nuestro país, en condiciones de vida equiparables a las zonas urbanas y la contribución al mantenimiento de la cultura y las tradiciones”. Esto no quiere decir que los métodos de enseñanza estén anclados en el pasado, sino todo lo contrario, ya que se trata de introducir en el mundo rural nuevas técnicas que mejoran el proceso de producción de las explotaciones agra-



De cocinero a jardinero

Estebe López de Muniain, después de trabajar como cocinero durante una década en los fogones del restaurante familiar, a sus 26 años decidió que ya era hora de cambiar de tercio y empezó a estudiar Jardinería en MENDIKOI Fraisoro. Durante este primer curso ha compaginado las clases teóricas y prácticas con su trabajo en el restaurante en el turno de noche y durante los fines de semana. Su objetivo está bien definido: "cuando consiga el título de técnico en jardinería optaré a un puesto municipal de jardinero, haré oposiciones o lo que haga falta". Eso sí, para un trabajo que se realice en el exterior, "porque llevo diez años dentro y me tiene matado". Asegura que no le asustan ni la lluvia ni los rigores invernales y que este curso, durante las clases prácticas ha soportado "muy a gusto" varios chaparrones.

Este joven, que vive en Andoain, a diez minutos de MENDIKOI Fraisoro, ha estado muy familiarizado con las flores y las plantas ornamentales desde niño porque su madre tiene un jardín. "Siempre estaba preguntando, cómo salen éstas, cómo se llaman estas otras... sólo conocía dos o tres: las alegrías, las hortensias, pero ahora, unas ocho mil". Los bulbos le llaman la atención, en concreto los narcisos, "son muy agradecidos y una vez que los plantas son para toda la vida". Estebe no tiene prisa. "Si hay que seguir estudiando y haciendo más cursillos especializados, lo haré porque trabajo no me falta". Las clases de diseño le han resultado muy útiles y también ha aprendido a trabajar en grupo. Además, gracias a los conocimientos teóricos y prácticos que ha aprendido, reconoce que el jardín de casa ha mejorado mucho.

rias y ganaderas. "Ahora, la mayoría de las actividades están mecanizadas y robotizadas y ese es el camino que debemos seguir si queremos ser competitivos y hacer atractivo el sector para los jóvenes".

Técnicos en dos años

Anuska Ezkurra, responsable de comunicación externa de MENDIKOI, comenta que los tres centros imparten ciclos formativos agrarios de grado medio y superior. Si se opta por el primer grado, el alumnado puede obtener el título de técnico en Jardinería (en los tres centros), en Explotaciones Agrarias Extensivas (en Arkaute), en Explotaciones agrícolas intensivas (Derio) y en Explotaciones ganaderas (Fraisoro). Los ciclos de grado superior dan opción a estudiar Gestión y Organización de Empresas Agropecuarias (Arkaute y Fraisoro), Gestión y Organización de Recursos Naturales y Paisajísticos (Derio).

Cada ciclo formativo tiene una duración de dos años lectivos (2.000 horas), en los cuales la enseñanza práctica supone el 50% de su carga horaria en los ciclos formativos de grado medio y el 40% en los de grado superior. El alumnado también recibe formación complementaria en alguna de las empresas punteras del sector con las que MENDIKOI mantiene convenios de colaboración. Estas prácticas suponen entre las 350 y las 400 horas y para muchos de los alumnos suele ser su primer contacto con el mundo laboral. Esta formación se puede realizar en otros países europeos, a través de las becas del Programa Leonardo da Vinci. Gracias a estas ayudas, tras finalizar el curso de 2005, tres alumnos del centro de Derio se desplazaron a Suecia, cuatro de Fraisoro lo hicieron a Eslovenia y Finlandia y tres de Arkaute a Holanda.

En el curso 2005 estuvieron matriculados 221 alumnos en total: 61 en Arkaute, 107 en Derio y 53 en Fraisoro.

Los alumnos y alumnas que cursan sus estudios en MENDIKOI, pueden optar por el régimen de internado o acudir diariamente al centro desde sus casas. Una gran mayoría elige la primera modalidad, ya que las clases empiezan a las 8:30 de la mañana y no cuenta con un medio de transporte que le acerque hasta allí.

Ayudas para agricultores jóvenes

Pero MENDIKOI también ofrece la posibilidad de beneficiarse de la formación continua e intensiva, que se concreta en cursos que oscilan entre las 20-30 horas y las 200-600 horas respectivamente, sobre temas específicos, que están respaldados por titulación oficial del Gobierno Vasco y sirven para iniciarse en el sector. El curso pasado la oferta fue amplia, se impartieron 104 cursos en los tres centros de temáticas tan diversas como: La prevención de riesgos laborales agrarios, Diseño de actividades didáctico-turísticas en el medio natural, Gestión de la empresa agropecuaria, Viticultura y Enología, Plagas y enfermedades en



José Javier Ormazabal, director del centro de Fraisoro y Anuska Ezkurra, responsable de comunicación externa.

planta ornamental, Iniciación al cultivo hortícola sin suelo (hidropónico), Introducción a la horto-fruticultura ecológica, Poda e injerto de frutales, Inseminación artificial en bovino, Técnicas de esquila, Apicultura básica de primavera y Programa de gestión para agroturismos, entre otros.

Desde 2005, el Gobierno Vasco, las tres diputaciones y MENDIKOI crearon el Plan de Jóvenes Agricultores llamado GazteNEK, que ha tenido un gran éxito, y que nació con el objetivo de impulsar la incorporación de jóvenes agricultores y agricultoras en el sector primario y para ga-

rantizar el relevo generacional. Este proyecto consta de 20 medidas, entre las que se pueden destacar una ayuda económica al promotor en forma de capital semilla y el apoyo de un monitor especializado en el tema para desarrollar e implantar el proyecto de dicho promotor.

Modelo exportable

Fruto del Convenio de Cooperación Silvoagropecuaria entre el Ministerio de Agricultura de Chile y el Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco, MENDIKOI y la Fundación Chile desarrollaron un programa de formación-empleo por el que anualmente 15 jóvenes chilenos participan en los distintos cursos de formación intensiva. Así, en el curso de 2005 pudieron estudiar Viticultura y Enología cuatro de ellos; otros tres realizaron un curso intensivo en la Escuela de Pastores, otros cuatro estudiaron Agroturismo y otros cuatro, Horticultura.

MENDIKOI mantiene convenios de colaboración con Venezuela mediante los cuales han diseñado, desarrollado y puesto en marcha 16 ciclos formativos de las áreas agroganaderas, de agrotransformación y pesca, que actualmente se imparten en el Instituto Nacional de Cooperación (INCE) de este país latinoamericano.

También se ha mantenido relación con el Estado mexicano de Querétaro, en el que se está llevando a cabo un estudio de situación en materia de desarrollo rural de Arroyo Seco, en la región de Sierra Gorda.

Instalaciones modélicas

MENDIKOI Arkaute dispone de 20 hectáreas de terreno, con una amplia gama de cultivos extensivos, entre los que destacan las cinco hectáreas dedicadas a cultivo ecológico; 2 hectáreas de jardines con una variada colección de especies vegetales; 3.000 metros cuadrados de semilleros e invernaderos destinados a la producción de planta ornamental; laboratorio químico para 20 plazas; maquinaria y equipamiento mecánico, así como un taller agrario para cultivos extensivos y jardinería; equipo innovador de control y regulación de maquinaria para tratamientos fitosanitarios; planta de lácteos y productos alimenticios.

eaarkaute@mendikoi.net

MENDIKOI Derio posee diferentes parcelas para la realización de prácticas de horticultura: 400 metros cuadrados de huerta ecológica, 600 de huerta al aire libre, 420 de hidroponía y 320 bajo plástico; jardines y una amplia colección de vegetación ornamental que crece en una hectárea de terreno; viverismo; fruticultura (1.100 metros cuadrados), diferentes instalaciones que van desde túneles de plástico (320 metros cuadrados) a multitúneles (650 metros cuadrados) o invernaderos de cristal automatizado (710 metros cuadrados) y una amplia gama de maquinaria y equipamiento agrario puntero.

eaderio@mendikoi.net

MENDIKOI Fraisoro tiene instalada una explotación ganadera compuesta por un rebaño de vacuno de leche con manejo informatizado y robot de ordeño, un rebaño de vacas de aptitud cárnica y un rebaño de ovino además de 20 hectáreas de terreno en las que el alumnado realiza prácticas de producción forrajera, manejo de maquinaria y de agronomía. Cuenta con 4.000 metros cuadrados dotados con las más modernas técnicas de producción hortícola y de planta ornamental, invernadero de cultivo hidropónico, talleres equipados con la más moderna maquinaria y otras instalaciones como: estación apícola, laboratorio de prácticas agrícolas, sidrería, estación meteorológica, colección de árboles y arbustos, bosque autóctono, plantación de frutales y jardines. eafrasoro@mendikoi.net



«Eusko Label», referente de calidad

Kalitatea fundazioak arreta handia eskaintzen dio “Eusko Label” zigilua duten nekazaritzako eta elikadurarako produktuak kalitatearengatik nabarmendu daitezkeen merkatuan. Hainbat eratako produktuei ipintzen zaie labela; hala nola oilasko zein arkume haragiari, esnari, indabei, tomateari edota Gernikako piperrei. Era berean, “jatorrizko izendapena” duten produktuak ere zaintzen ditu; hala nola, Idiazabal gazta edota txakolina.

Bajo la marca “Eusko Label” se distinguen aquellos productos agroalimentarios producidos, transformados y/o elaborados en la Comunidad Autónoma Vasca cuya calidad o singularidad superan la media general. Su distintivo es la “K” de kalitatea o

calidad, única certificación de producto del País Vasco. Y con él se quiere impulsar, promover y desarrollar los productos agroalimentarios de calidad, a través de mecanismos que sirvan para ser valorados, diferenciados y apreciados en el mercado con el fin de conseguir un diferencial competitivo.

Las características y los exigentes requisitos de cada producto están recogidos en un reglamento de uso y el organismo que gestiona el distintivo de calidad “Eusko Label” es la Fundación Kalitatea Fundazioa, constituida por el Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco en agosto de 1998.

En estos momentos hay once productos Eusko Label: la carne de vacuno, el pollo de caserío, el cordero lechal, el bonito del norte y el cimarrón, la leche pasteurizada de alta calidad, la miel, la patata de Álava, el pimiento de Gernika, las guindillas de Ibarra, el tomate de calidad y las alubias con sus tres variantes de Tolosa, Gernika y la pinta alavesa.



Además, la marca "Euskal Baserri" permite identificar las frutas y verduras producidas en pequeñas huertas o explotaciones cercanas a los caseríos del País Vasco, tal como se ha venido realizando generación tras generación, permitiendo que el baserritarra les dedique una gran atención y cuidado. Estos productos tan "mimados" ofrecen una garantía sanitaria, una calidad superior tanto nutritiva como sensorial y de presentación e información además de su origen y tradición del País Vasco a través del control y de la Fundación Kalitatea.

Buen balance en 2005

En el balance de 2005 se destaca que a lo largo de ese año los productos identificados con "Eusko Label" aumentaron un 16% y alcanzaron una facturación de más de 87 millones de euros. Entre los productos se resalta la trayectoria del bonito del Norte y del atún rojo, fruto de la buena campaña de la pesquería y de la mayor implicación de los arrantzales en el proyecto, así como de la incorporación de los puertos de Donostia, Pasaia y Lekeitio.

En los productos hortofrutícolas se reseña el tomate de calidad y el pimiento de Gernika del que se prevé pueda obtener en breve el reconocimiento de "denominación de origen", resultados conseguidos gracias al esfuerzo de los más de tres mil productores adheridos a esta filosofía de calidad.

"Son estos baserritarras y arrantzales los que han realizado y siguen realizando un gran esfuerzo para dar respuesta a los nuevos requisitos legales en materia de sanidad, bienestar animal, respeto al medio ambiente, trazabilidad... y al mismo tiempo, para adaptarse a las tendencias de los consumidores y a las nuevas exigencias de mercado", se señala desde la Fundación Kalitatea. "Son productores –añaden– comprometidos con la calidad y se someten voluntariamente a un plan analítico y de control exhaustivo. En concreto, en el año 2005 se realizaron más de 5.100 auditorías e inspecciones y más de 3.700 análisis en laboratorio".

Pero La Fundación Kalitatea, además de realizar inspecciones sobre los productos "Eusko Label", también

lleva a cabo controles y certificaciones sobre los productos acogidos a la Denominación de Origen Idiazabal, la Producción Integrada y en los tres txakolís existentes en Euskadi: Getaria, Bizkaia y Araba.

Patrimonio natural y cultural

El objetivo o misión principal de Kalitatea es el de impulsar, promover y desarrollar productos de calidad agropesqueros y alimentarios y garantizar al consumidor su origen, seguridad y calidad. Con ello se quiere incrementar la competitividad de los productos y su rentabilidad para el productor y las empresas, contribuyendo así a su valorización, a su notoriedad y al mantenimiento y protección del patrimonio natural y cultural que aporta el sector primario.

En este sentido y durante el segundo semestre del año 2005, la Fundación Kalitatea propició un proceso de reflexión con vistas a establecer las líneas estratégicas 2006-2010, derivadas tanto de las necesidades y demandas de sus grupos de interés como de las exigidas por su propia dinámica y realidad interna.

En su análisis se concluye que el sector agroalimentario en Euskadi tiene unos rasgos que lo caracterizan y que lo condicionan. "Es un sector con escasa aportación al PIB de la CAV pero con una importancia social destacable, poco estructurado y altamente atomizado, se encuentra poco profesionalizado y con escasa presencia en los eslabones de la transformación y de la comercialización".

Con este diagnóstico y de cara a un próximo futuro se quiere avanzar hacia un sector más concentrado, con una mayor especialización y competitividad interna y mayor tecnología. "Nuestra visión –afirman– es ser el referente en valorizar por la calidad".

Para conseguir todos estos objetivos, Kalitatea cuenta con dos áreas diferenciadas: dinamización/promoción y control/certificación.

El personal de control y certificación dispone de todos los medios para garantizar al consumidor el origen, seguridad y calidad de los productos. Trabaja estrechamente introduciendo en los productores y en las empresas agroalimentarias una apuesta decidida por la calidad, la seguridad y la sanidad y por una cultura de la excelencia como base de la competitividad de los productos del sector y del desarrollo sostenido de su patrimonio.

A su vez, las personas que están trabajando en dinamización y promoción utilizan todo los instrumentos necesarios para lograr que los productos agroalimentarios sean competitivos a través de la calidad y de la gestión de la imagen de marca.

ANA EIZAGIRRE, *Ingeniera Técnica Agrícola*

«Utilizamos una lucha biológica más preventiva que curativa»

Ana Eizagirre cultiva principalmente en su caserío Aitzeta de Aizarnazabal, en Gipuzkoa, tomates, con el "label" de País Vasco, y algo de alubia, con la denominación de "Tolosa".

Ingeniera Técnica Agrícola de 35 años se dedica, junto a sus dos hermanos, a explotar de manera profesional, en los 24.000 metros cuadrados del caserío, estos productos que, gracias a las actuales técnicas y cuidados, pueden encontrarse en el mercado con una garantía y calidad excepcionales. "En mi casa siempre se había trabajado la huerta como algo complementario pero hace algo más de veinte años mi padre decidió que para poder continuar había que profesionalizar la explotación. Es un trabajo que nos gusta".

Por lo tanto, ya no se ve en su huerta las plantas de tomate al aire libre, "todo está bajo cubierta y vamos trabajando diferentes plantaciones si no no compensa. La climatología de aquí es muy húmeda y es muy fácil que al fruto le ataquen los hongos u otras plagas y enfermedades, por lo tanto es mejor tratarlas bien para que no se pudran, pero siempre con productos adecuados. Porque la naturaleza es muy sabia y no puedes utilizar determinados preparados químicos que maten a todos los insectos o similares. Utilizamos una lucha biológica más preventiva que curativa".

Calor, agua y un abono adecuado son los tres elementos que precisa este tomate de invernadero para que salga al mercado grande y reluciente, porque al consumidor vasco, según comenta Ana Eizagirre, le gusta adquirir piezas grandes además de esa calidad que te exige el "label" y, al que, como aconseja ella misma, le basta para su condimentación en ensalada un buen aceite, un poco de sal y de vinagre. Para su gusto le va muy bien la cebolleta o, dependiendo de los gustos y en su lugar, un poco de ajo.

Este tomate de Aizarnazabal lleva el distintivo "Label Aitzeta", que no sólo le sirve de información al consumidor sino a los inspectores de los controles sanitarios que cuidan de todo el proceso. Luego, generalmente envasado, se distribuye en mercados de abastos, grandes superficies o en otros establecimientos más pequeños.

La alubia de "Tolosa" alcanza en general en el mercado un precio cada vez más alto, difícil de solucionar,



«El distintivo no sólo le sirve de información al consumidor sino a los inspectores de los controles sanitarios que cuidan de todo el proceso»

porque requiere de "mucha mano de obra", como dice Ana Eizagirre. Además es un cultivo que debe crecer al aire libre y para que lo haga bien se requiere de "mucho inversión. Es un producto bonito pero falla la productividad; hay que estar muy pendiente de la floración, de la lluvia..." De ahí que en Aitzeta la alubia no se cultive en las mismas proporciones que el tomate.

Por eso tampoco extraña que su precio se vaya elevando cada temporada al tiempo que se va convirtiendo en algo cada vez más exquisito cuya preparación, aunque sencilla, se mimma en los mejores restaurantes. Mientras, en Aizarnazabal, la familia Eizagirre continúa ensayando con otros productos hortícolas en aras a conseguir una buena explotación.

Animátese y
entra en
euskal
etxeak virtual



SUBSCRÍBETE a nuestro
boletín electrónico semanal
enviando tu solicitud a:
euskaletxeak@ej-gv.es

¡¡ es gratuito !!

euskaletxeak@ej-gv.es

Las últimas noticias de Euskadi y todo lo que te puede interesar
de los programas dirigidos a la colectividad vasca en el mundo

aurrera doan **herria**

un país en marcha

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO



«Contamos con la escenografía y coreografías completas del espectáculo Sasaki-Naski»

Jon Bagüés Eresbil Musikaren Euskal Artxiboko zuzendaria da; Erreterian du egoitza artxiboak. Dituen helburuen artean daude euskaldunek konposatutako musika eta munduko edozein tokitan interpretatutakoa biltzea.

Jon Bagüés es director de Eresbil, el Archivo Vasco de la Música, que tiene su sede en la localidad guipuzcoana de Erreteria. Natural de esa localidad, Jon Bagüés comenzó como txistulari de la Coral Andra Mari, germen de Eresbil. Sus estudios de Historia del Arte se encaminaron hacia la Historia de la Música y más concretamente hacia los archivos. Hizo el catálogo del archivo de Arantzazu, y su tesis versó en torno a la música en la Sociedad Bascongada de Amigos del País. Posteriormente estudió archivística en Madrid, pensando ya en la posibilidad de trabajar en Eresbil, entidad con la que está vinculado desde el año 1981.

Eresbil se preocupa de materiales musicales muy diversos. ¿Sus posibilidades alcanzan también esos documentos sonoros de músicos vascos repartidos por el mundo?

Por supuesto y, además, estamos muy interesados en conseguirlos. Ha habido casos muy concretos de familiares de músicos que han depositado esos fondos en Eresbil como, por ejemplo, la familia de Pedro José Iguain, que estuvo en Buenos Aires, recogió todas sus partituras y nos las entregó. Lo mismo ocurrió con un fondo muy interesante que vino de Uruguay a través de la hija de Tomás Múgica, que componía para orquesta. De ese fondo rescatamos una obra, "Escenas camperas" para orquesta y guitarra, la pasamos a limpio y se interpretó en el Musikaste del año 1993. Un caso muy curioso e interesante es el de Emiliana Zubeldía, una mujer compositora que trabajó en la universidad de Sonora, en México, o el de Ignacio Tellería, un compositor de finales del XIX y comienzos del XX, que estuvo en Cuba.

¿En esa música vasca del otro lado del Atlántico se puede detectar también, en determinados ritmos y

©PABLO SÁNCHEZ

aires, las raíces de la música tradicional vasca o se intuyen más las influencias que se han ido adquiriendo?

Efectivamente se detectan las raíces pero hay, además, un trasvase de influencias. Por una parte, se siguen utilizando temas vascos o relacionados con el País Vasco, pero también se utilizan temas folklóricos armonizados al estilo del país de llegada. Me parece interesante recopilar todo lo que sea posible o tener al menos una copia. Considero que las cosas están mejor en el lugar en que se han generado, siempre que estén bien conservadas. Aunque también pueden estar a punto de desaparecer porque nadie les hace caso; nosotros recogeríamos de mil amores todo ese legado. Y no solamente las partituras de compositores que emigraron del País Vasco a otras latitudes sino también los documentos sonoros de intérpretes que desarrollaron su vida por allí o de coros vascos que surgieron en zonas como en Estados Unidos, donde gente que fue a trabajar formó grupos o coros que, en algunos casos, llegaron a grabar discos o cassettes.



que escribiendo con temas y títulos vascos. De él se han interpretado obras fundamentalmente para piano. Junto a él ha estado la música de un compositor argentino pero de raíces vascas, concretamente de Albistur y Segura, Juan Pedro Esnaola, del que hemos programado las canciones para canto y piano sobre textos de otro oriundo vasco, Esteban Echeverría; y, finalmente, José Antonio Santesteban, cuyo centenario se celebra este año, un compositor a quien se ha olvidado por completo, y que hizo una colección de obras para canto y piano en la segunda mitad del siglo XIX, la Colección de Aires Vascongados, que fueron muy interpretadas en todo el País Vasco. Como ves, una jornada en la que se ha visto que hay muchas cosas por rescatar.

Para preparar una semana tan compleja ¿hay que darle mucho a la imaginación?

Un poquito. Afortunadamente este año hemos contado con varios intérpretes que presentaron ellos mismos el proyecto y han estado encantados de poder hacerlo.

El arpista Nicanor Zabaleta también fue uno de los grandes intérpretes muy relacionado con Latinoamérica.

Sí, porque además estaba casado con Graciela Torres, una dama portorriqueña que ha depositado todo su colección de programas en Eresbil. Es increíble la cantidad de conciertos que hizo y la devoción que le tenía. En México, por ejemplo, se ha hecho una tesis sobre Nicanor Zabaleta.

Eresbil nació fundamentalmente vinculado a Musikaste, la semana de música que se celebra en Errenteria que, a su vez, surgió con la idea de recuperar compositores poco conocidos. En su última edición, celebrada el pasado mes de mayo, ha habido una jornada nueva y especial denominada “Miradas recíprocas”.

Sí, ha sido una jornada muy interesante. Hemos contado con la música del compositor navarro, Luis Miguel de Zulategi, que se afincó en Medellín, y que si-

Considero que las cosas están mejor en el lugar en que se han generado, siempre que estén bien conservadas.

¿Además de documentos sonoros cuenta Eresbil con documentos iconográficos o similares?

Contamos, por ejemplo, con toda la escenografía y coreografías perfectamente indicadas del espectáculo “Saski-Naski”, estre-

nado en Argentina en los años cincuenta. El año que viene celebraremos el centenario del nacimiento del compositor Francisco de Madina, que trabajó en Buenos Aires y en Nueva York, y que orquestó toda la música de “Saski-Naski”. Sería algo muy interesante de rescatar porque, con la documentación que contamos, el espectáculo se podría volver a montar en cualquier momento. Se trata de una sucesión de cuadros escénicos con danzas vascas que incluía en algún momento danzas argentinas. Era una cosa curiosa de los años cincuenta que contaba también con dibujos de Néstor Basterretxea que por las noticias que tenemos llegó incluso a formar parte del cuerpo de baile del espectáculo.

KARMELE LLANO

Veterinaria

Bilboko Karmele Llano al baitariak ProAnimalia GKE sortu du, eta Indonesian lan egiten du desagertzeko zorian dauden primateekin. Ondasun material gutxiago izanda ere zoriontsu bizi daitekeela ikusi du, era berean.



Una vasca, salvadora de primates en Indonesia

Karmele Llano es una joven veterinaria bilbaína que vive en Indonesia, donde ha creado la ONG ProAnimalia, cuyo objetivo es salvar animales en peligro de extinción. Admiradora de Dian Fossey y de Jane Goodall, esta activa ecologista se ha volcado en proteger a los macacos y los lorises, los primates más maltratados en aquel país asiático del que ha aprendido que con menos bienes materiales se puede ser feliz.

“Siempre me he interesado por la ecología, los animales y la naturaleza”, declara esta intrépida vasca de 28 años. “Desde pequeña supe que sería veterinaria y la primera vez que liberé un animal de vuelta a la naturaleza me di cuenta de que quería hacer este trabajo”.

Karmele entró en contacto con los simios por primera vez en Venezuela. De allí se fue a Holanda y trabajó en un centro de rescate de simios y otros mamíferos llamado Stichting AAP que los liberaba de laboratorios, circos, etcétera. Poco después, navegando por Internet dio con lo que había estado buscando. “Encontré un centro en Indonesia que me atrajo por el trabajo que desarrollaban con los orangutanes y porque el país posee una gran variedad de primates. Me fui a trabajar allí como voluntaria durante tres meses y después me resultó difícil dejar Indonesia”.

En aquel primer viaje a Indonesia conoció a Femke den Haas, una holandesa que le introdujo en sus planes para salvar a las especies de animales

más necesitados. “Las dos quedamos impactadas por la situación de los macacos”, comenta conmovida Karmele. “Esta especie de primates en Indonesia es considerada como una rata. Se les maltrata y tortura, se les encadena a un poste donde pasan toda su vida expuestos al sol y a la lluvia. Hay quien se come su cerebro y para ello se les abre el cráneo cuando aún están vivos. Estos primates no tienen ninguna protección y sin embargo son animales con una cultura muy desarrollada y están dotados de una estructura social muy importante. No soportan vivir solos y algunos acaban volviéndose locos por tener que pasar la vida atados o en una jaula”.

Por eso surgió la idea de crear la ONG ProAnimalia, con el fin de rescatar estos primates. “En la actualidad, además del proyecto con macacos hemos iniciado otro para salvar los lorises, una especie de primates nocturnos que por su pequeño tamaño también son explotados y despreciados y están en grave peligro de extinción”. El equipo de ProAnimalia está formado por Femke y Karmele y un grupo de indonesios. De momento

la financiación proviene de otras organizaciones y de algunas donaciones privadas que se pueden realizar a través de la web: www.ProAnimalia.org

Karmele sabe el terreno que pisa y es consciente de que su relación con el gobierno indonesio ha de ser “lo más políticamente correcta, si no ya no estaría allí. El gobierno –añade– es muy corrupto y además no sabe apreciar la labor que estamos haciendo en su país. Si no estuviéramos allí ya no quedaría ni selva ni animales en ella. Toda la ayuda para salvar el medio natural en Indonesia viene de fuera”. En cuanto a los valores personales de los indonesios, Karmele prefiere olvidar la actitud engréida y altiva de los ricos, que a la vez tienen un claro complejo de inferioridad frente a los extranjeros, y se queda con la humildad y la hospitalidad de los pobres. A Euskadi ella traería un poco de esa humildad, “me gustaría demostrar que con muchos menos bienes materiales también se puede ser feliz”. Al futuro sólo le pide “seguir desarrollando nuestro proyecto en Indonesia, buscar financiación aquí y trabajar allí”.

ASIER AZPIRITXAGA Y MIREN MICHELLE BARRIOLA

Euskal jatorria duten Caracaseko senar-emazte ingeniari hauek Mondragón Unibertsitatean master bat egiten ari dira Euskal Herrirantz bekarekin. Euskadin izandako egonaldia ikasketak indartzeko baliagarri zaie, bai eta aitona-amonen lurraldea ezagutzeko ere.



Dos ingenieros vasco-caraqueños en Oñati

A Asier Azpirtxaga y Miren Michelle Barriola nacieron en Caracas, se casaron en 2003 y dos años más tarde dieron un giro de 180 grados a sus vidas, casi tan excitante como el que experimentaron sus abuelos cuando decidieron emigrar de Euskadi a Venezuela. Esta pareja de ingenieros vasco-caraqueños se lió la manta a la cabeza, dejó sus respectivos trabajos, y se vino a Oñati a realizar un master en la Universidad de Mondragón, gracias a la beca Euskal Herrirantz del Gobierno Vasco. Ambos confiesan que están abiertos a cualquier proyecto que se les presente en Euskadi.

Asier desciende de un padre vasco-caraqueño y de una madre pamplonesa criada en Caracas. "Mi aitona paterno era de Durango y decidió emigrar con una expedición de arrantzales después de caer preso en el frente de Cataluña. Mi amona era de Pasaia y también había emigrado a Venezuela. Se conocieron en Caracas –que es donde siguen viviendo– se casaron y allí nacieron mi padre y sus hermanos. Mi madre, que era de Pamplona, emigró con su familia a Caracas cuando tenía dos años. En la Universidad y en la Euskal Etxea entabló amistad con mi padre y juntos decidieron formar una familia".

La historia de los antepasados de Miren se asemeja bastante: "Mi aita nació en Donostia, y cuando no había cumplido un año, mi aitona y mi amona se fueron a Caracas con sus tres hijos pequeños huyendo de la posguerra. De los siete hermanos de

mi aitona, dos habían emigrado antes a Caracas. La colonia vasca, entre la que se encontraba el abuelo de Asier, les ayudó a instalarse y allí nacieron mis otros cuatro tíos, que siguen viviendo en Venezuela".

Miren no había estado nunca en Euskadi, tenía una visión sesgada, transmitida por su aitona, que a sus 90 años sigue atento a lo que pasa aquí y, sobre todo, a los partidos de La Real. "Él siempre ha sido muy reservado para contar su vida. Aquí sufrió mucho y con sus silencios ha evitado que nosotros tengamos prejuicios. Ahora está muy entusiasmado por mi decisión de venir y le estoy haciendo el papel de cronista".

Asier había viajado con su familia a Euskadi en tres ocasiones más. Este cuarto viaje para él y el primero para Miren se lo plantearon como "una oportunidad única" para reforzar sus estudios. "Elegimos la ETEO, la Facultad de Ciencias Empresariales de la Universidad de Mondragón, para realizar el master porque nos gustaba el sistema que tienen establecido de compaginar la teoría con la práctica". Desde el mes de abril, Miren, que es titulada en ingeniería industrial, acude a las clases y reali-

za prácticas remuneradas en una empresa. Asier, ingeniero civil, continúa con el master y ambos deberán presentar un trabajo fin de carrera en el mes de octubre.

En ningún momento se han sentido inmigrantes. Aseguran que el trato de las personas es "excelente y muy próximo". Sus familiares de Donostia han contribuido a este bienestar. "Nos han ayudado a instalarnos y a meternos en su día a día, en su cuadrilla, como dicen aquí". También el carácter "internacional" del master les ha servido para no sentirse extranjeros. Comparten aula con cuatro venezolanos, un chileno, un uruguayo, una colombiana y un griego, además del resto de compañeros de Euskadi. La vida cotidiana les resulta fácil, segura y cómoda, a pesar de los desplazamientos diarios entre Donostia, donde residen, y Oñati. "En Caracas, dicen, también podíamos tardar una hora o más en llegar al trabajo". Aprecian, sobre todo, la seguridad de la calle y la sanidad. Miren ha llegado a la conclusión de que "en los países desarrollados la gente se queja para que funcionen las cosas pero realmente no aprecia lo que tienen".

La construcción de la red vasca de alta velocidad se iniciará a finales de año

Los Gobiernos Vasco y Central firmaron el 24 de abril el convenio marco por el que ambas administraciones construirán conjuntamente la línea ferroviaria de Alta Velocidad (AVE) que unirá las tres capitales vascas, la denominada 'Y' vasca. Tras dos décadas de polémicas y retrasos, la firma de este acuerdo posibilita el inicio de las obras que finalizarán en 2010, costarán más de 4.000 millones de euros y se convertirá en una de las infraestructuras más importantes de Euskadi de este siglo. La Y vasca conectará a Euskadi con Europa y el resto de la Península. Se trata de una red ferroviaria mixta que une las tres capitales vascas en la que circularán viajeros y mercancías a una velocidad muy superior a la utilizada en la red convencional y que viene a complementar y fortalecer de una manera eficaz la red ferroviaria actualmente existente. El tren de alta velocidad permite viajar de Vitoria-Gasteiz a Donostia-San Sebastián en 34 minutos; de Bilbao a Donostia en 38 minutos y de Bilbao a Gasteiz en 27 minutos.

La Consejera de Transportes y Obras Públicas, Nuria López de Gereñu ha afirmado que el acuerdo supone un paso "firme" en el desarrollo del autogobierno vasco y explicó que el Ejecutivo autónomo desarrollará la parte de la infraestructura correspondiente al tramo en Gipuzkoa, para lo cual adelantará la financiación y minorizará esta cantidad de dinero vía cupo posteriormente en virtud del Concerto.

López de Gereñu explicó que la red ferroviaria de alta velocidad en Euskadi será parte de la Red Trans-europea del Transporte Madrid-Vitoria-París considerada como "prioritaria" por la Comunidad Europea. López de Gereñu afirmó que la nueva red ferroviaria vasca



«La nueva Red Ferroviaria Vasca es una extraordinaria alternativa de transporte a la carretera compatible y respetuoso con el entorno y con el medio ambiente»

"estará conectada a la red ferroviaria convencional y a otros modos de transporte y consolidará y ampliará la oportunidad de intermodalidad de las personas que viven en Euskadi. Es una infraestructura clave para el desarrollo de una economía avanzada y la sociedad del bienestar de nuestra comunidad. La nueva Red Ferroviaria Vasca es una extraordinaria alternativa de transporte a la carretera compatible y respetuoso con el entorno y con el medio ambiente", concluyó.



Nuria López de Gereñu, Consejera de Transportes y Obras Públicas

Las Cooperativas de Mondragón cumplen medio siglo de vida

Las Cooperativas de Mondragón, agrupadas en torno a MCC, han cumplido cincuenta años de vida y lo han celebrado con varios actos en los que José María Arizmendiarieta, inspirador e impulsor del cooperativismo en esta localidad guipuzcoana, ha sido recordado.

A lo largo de su medio siglo de vida, el pequeño taller de electrodomésticos con que el grupo cooperativo de Mondragón inició su andadura, se ha convertido en la principal experiencia mundial de desarrollo en cooperación, el séptimo grupo empresarial del Estado español y el primer grupo de Euskadi, representando el 3,8% de su empleo y de su PIB, y el 8,3% del empleo y PIB industrial.

Su plantilla total es de 71.000 personas que trabajan en más de 200 empresas industriales, financieras y de distribución en todo el mundo y prevé llegar a ocupar a 95.000 trabajadores en 2008. A

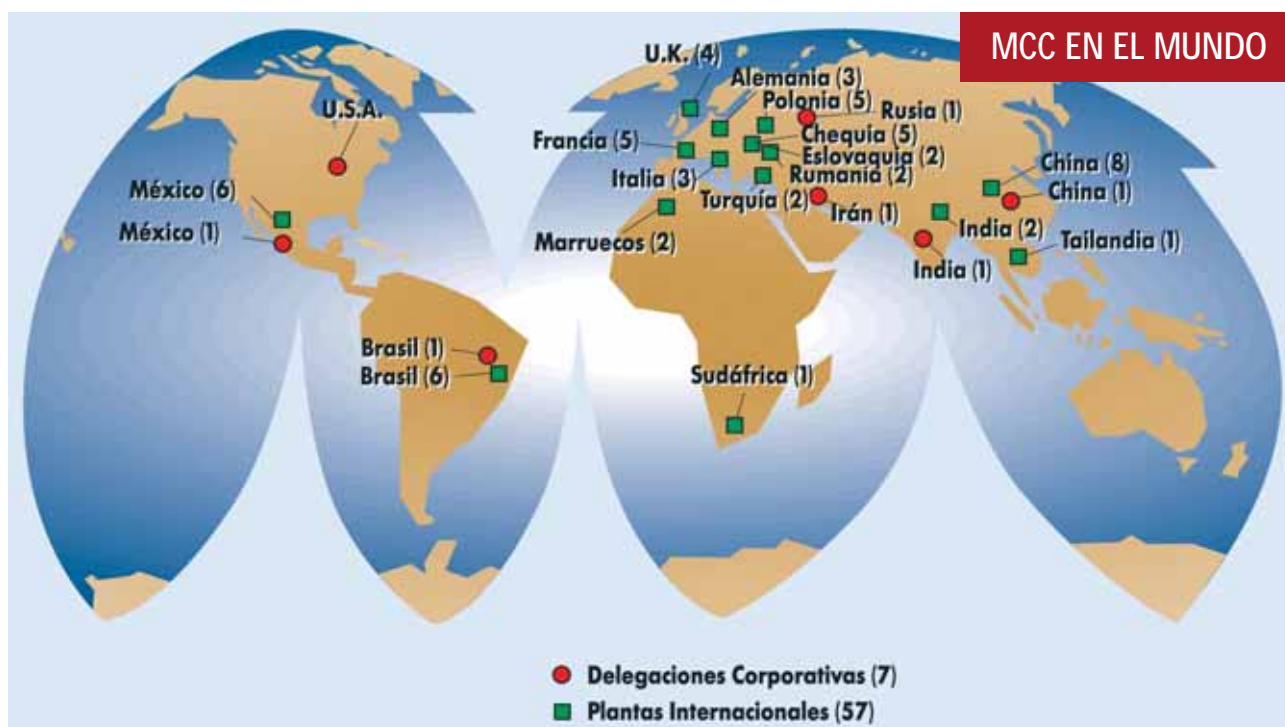
finales de 2005, MCC era el primer empleador de Gipuzkoa con 20.325 empleos directos; en Bizcaya daba trabajo a 12.550 empleados; se situaba en tercer lugar en Álava con 2.500 y ocupaba el segundo puesto en Navarra con 3.800 empleos.

Para un futuro inmediato, MCC afronta el reto de abordar nuevas áreas de actividad para mantener la creación de empleo en Euskal Herria. Según su presidente, Jesús Catania, dentro de unos años, algunas de las actividades que ahora desarrolla «tendrán muy poco sentido». Por ello, ve imprescindible «hacer cosas nuevas», entre las que mencionó la entrada del grupo en actividades como la aeronáutica, las telecomunicaciones o la asistencia a la tercera edad.

Las cooperativas ya han comenzado a hacer «máquinas para el sector aeronáutico» y ha comprado una empresa en Inglaterra dedicada a ese sector. Además, en

«MCC se ha convertido en la principal experiencia mundial de desarrollo en cooperación, el séptimo grupo empresarial del Estado español y el primer grupo de Euskadi»

el ámbito sanitario ha desarrollado una cooperativa para gestión de residencias sanitarias de la tercera edad. El grupo apuesta también por potenciar la creación de equipos de trabajo «mixtos» donde participen la empresa, la universidad y los centros de Investigación y Desarrollo. Las bases del plan estratégico giran en torno a los objetivos de la internacionalización, la innovación, la promoción y la revitalización de los valores cooperativos.





©KARLOS CORRELLA

Ahotsak, voces vascas femeninas por la paz

Tras el alto el fuego de ETA, doscientas mujeres vinculadas a todas las organizaciones políticas y sindicales de Euskal Herria, a excepción del PP y UPN, presentaron el 8 de abril en San Sebastián la declaración a favor de la paz y la reconciliación, en la que piden que se respete «la decisión» de las vascas y los vascos sobre «el marco jurídico político». Las mujeres firmantes del documento, que suscribieron a título personal, se constituyeron en la plataforma Ahotsak, y tal y como indica el nombre elegido en euskera, pretende aportar «voces» para que avance el proceso de paz y que las mujeres sean «agentes activas». En primera línea, detrás de una pancarta con el anagrama del colectivo, se situaron juntas Gemma Zabaleta (PSE-EE), Jone Goirizelaia (Batasuna), Gemma González de Txabarri (PNV), Begoña Errazti (EA), Kontxi Bilbao (EB), Aintzane Ezenarro (Aralar) y Nekane Erauskin (EHAK). Junto a ellas, en el acto celebrado en el palacio de Miramar, estaban Ainhoa Aznarez, del Partido Socialista de Navarra, la socialista francesa Co-



Blog de Ahotsak.

Doscientas mujeres vinculadas a todas las organizaciones políticas y sindicales de Euskal Herria piden que se respete la decisión de la ciudadanía vasca sobre el marco jurídico político.

lette Capdevielle y Mertxe Colina, de los independentistas de Abertzaleen Batasuna.

El documento fue leído en euskera, castellano y francés por las periodistas Maddalen Iriarte, Mer-

txe Aizpurua y Béatrice Molle. Antes de su lectura, recordaron otras iniciativas lideradas por mujeres en otros países en conflicto: Colombia, Irlanda del Norte e Israel.

El texto tiene tres premisas. La primera, que la paz «no consiste únicamente en ausencia de cualquier violencia», sino que «tiene que ver con la democracia, la justicia social, con un proceso de cambio que permita a la ciudadanía dar por concluidos conflictos históricos, cerrar una página en términos de derechos y libertades».

La segunda, que «hay que buscar un escenario que permita y garantice el desarrollo y la materialización de todos los proyectos en condiciones de igualdad, por vías políticas y democráticas». En tercer lugar, señala que si la sociedad vasca «desea transformar, cambiar o mantener su actual marco jurídico-político, todos y todas» deberían respetar las garantías y los procedimientos políticos acordados para que «lo que la sociedad vasca decida sea respetado y, si fuera necesario, tuviera su reflejo en los ordenamientos jurídicos».

La Euskadi rural del siglo XXI en imágenes

La extraordinaria acogida del libro "Euskadi rural Siglo XXI. Euskadiko baserri eta arrantza kontuak" publicado en noviembre de 2005, por el Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco y MENDIKOI S.A., ha dado lugar a la exposición fotográfica itinerante "Euskadi rural siglo XXI-Ezagutu eta eskertu" que fue inaugurada por el Lehendakari el pasado 16 de mayo en la localidad alavesa de Alegría-Dulantzi y que recorrerá diferentes pueblos y ciudades de los tres territorios históricos de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

En la muestra, a través de las fotografías de Mikel Arrazola, se refleja la vida de ganaderos y agricultores, pescadores, forestalistas, grandes y pequeñas empresas, hombres y mujeres que tienen en la actividad agraria, ganadera o pesquera su trabajo fundamental.

Esta iniciativa cultural pretende dar a conocer a la sociedad en general la realidad del Sector Primario Vasco como un sector activo y con futuro, que además de cumplir con su papel productivo, proporciona y garantiza otra serie de recursos al conjunto de la sociedad: recursos territoriales y medioambientales, sociales y culturales, mostrando abiertamente su carácter multifuncional que quedan patentes en la selección de las imágenes. Al mismo tiempo, busca la implicación de los diferentes agentes que trabajan por y en el medio rural, ya que el itinerario de la exposición lo marcarán las peticiones de las Asociaciones de Desarrollo Rural que también gestionarán su presentación en cada lugar.

En definitiva, es todo un reconocimiento a la labor de unos hombres y mujeres que muestran una Euskadi viva y desconocida para muchos, pero dinámica, ilusionada y tenaz.



Arriba, el Lehendakari y el Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco junto al autor de las fotografías, Mikel Arrazola, durante la inauguración de la exposición.

El vasco-alemán Benjamin Deeg Brocal, campeón de Alemania en snowboard

Benjamin Deeg Brocal, hijo de una donostiarra afincada en Alemania, resultó campeón en la competición nacional alemana en snowboard, modalidad *freestyle/slopestyle*. En este deporte de nieve, el corredor utiliza para deslizarse una tabla de snowboard. El equipo básico para practicararlo se completa con las ataduras y las botas, como puede apreciarse en la imagen. Este deporte creció mucho a partir de los años noventa debido a su espectacularidad y a que su aprendizaje resulta más sencillo que el esquí. En el snowboard las ataduras no se sueltan nunca hasta que lo decide el corredor y las botas son, generalmente, más blandas que las utilizadas en el esquí. El snowboard es considerado deporte olímpico

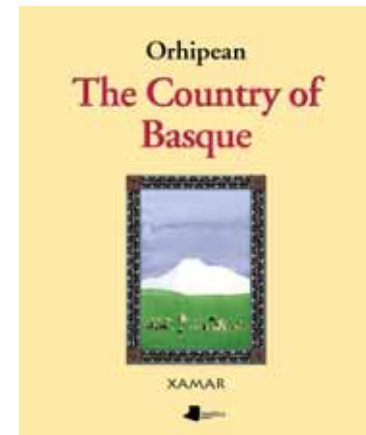


desde las Olimpiadas de Invierno de Nagano en 1998.
<http://es.wikipedia.org/wiki/Snowboard>

«Orhipean. El país del Euskara», ahora en francés e inglés

“Orhipean”, una publicación a mitad de camino entre el libro y la enciclopedia reducida, fue presentada a primeros de mayo en Baiona en su versión en francés bajo el título “Orhipean. Le Pays de la langue Basque”. Pronto lo será en inglés, pero su ya larga trayectoria comenzó en 1992, de la mano de Juan Carlos Etxegoien y con la implicación de Txema Aranaz, de la editorial Pamiela, cuando se publicó en euskera. Cuatro años después lo sería en castellano, versión actualizada el pasado año.

El autor del texto lo es también de las originales ilustraciones y dibujos, material gráfico que se amplía con una gran profusión de fotografías que completan una amplia información en torno a la



cultura vasca en su más amplio sentido. A través de treinta capítulos, el lector penetra en otros tantos temas que abarcan la prehistoria, la lengua, el folklore, el pastoreo, la mitología, las creencias, la



literatura oral y escrita, el mundo de la sidra o del vino... o el tema de la emigración con paradas, por ejemplo, en Argentina y Estados Unidos.

www.pamiela.org

La 54 edición del Zinemaldia dedicará una retrospectiva a Lubtisch y proyectará una treintena de filmes sobre la emigración

La filmografía del cineasta alemán Ernst Lubtisch y una sección dedicada a la emigración serán las dos novedades más destacadas de la 54 edición del Festival de Cine de San Sebastián que se celebrará entre el 21 y el 30 de septiembre. En la presentación de las secciones del Zinemaldia, su director Mikel Olaciregui, manifestó la esperanza de mantener la cifra de espectadores del año anterior, que ascendió a 190.000 personas.

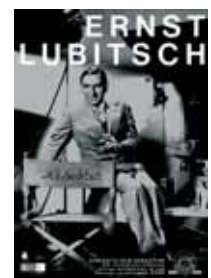


La Sección Oficial de esta edición estará integrada por 18 películas realizadas en el último año, que no han sido estrenadas fuera de su país de origen y tampoco han sido exhibidas en otros certámenes. Todas ellas

competirán por la Concha de Oro, el máximo galardón del Zinemaldia. Además de esta sección, se mantienen las ya consolidadas Zabaltegi, Horizontes Latinos, con el apartado dedicado al Cine en Construcción, Made in Spain y Selección Horizontes, la retrospectiva dedicada a Ernest Lubtisch y la denominada Emigrantes

en la que se exhibirán 30 títulos. No se desveló el nombre del director contemporáneo al que esta edición le dedica un ciclo.

En la misma rueda de prensa también se dieron a conocer los carteles que representarán a los diferentes ciclos cinematográficos. El que corresponde a la presente edición es-



tá inspirado en la famosa escena de los espejos de “La dama de Shanghai” y en él se puede ver a la actriz Marisa Paredes. Es obra de Art&Maña, una empresa que ha colaborado en numerosas ediciones con el certamen, ganadora de numerosos premios internacionales. Se da la circunstancia de que su diseñador, Toni Galindo, falleció la víspera de la presentación de este cartel, por lo que fue recordado por la organización del Festival.



María Luz Arteche, elegida presidenta de la FEVA

María Luz Arteche (Euskaldunak Denak Bat de Arrecifes) fue elegida presidenta de la Federación de Entidades Vasco-Argentinas (FEVA) tras la asamblea celebrada el pasado 1 de abril. La nueva Comisión Directiva, presidida por primera vez por una mujer, está constituida también por José Ordaiceta (Euzko Etxea de La Plata) como vicepresidente primero; Mariano Ayesa (Denak Bat del Mar del Plata), como vicepresidente segundo; Felipe Eyheraguibel (Zazpirak Bat de Rosario), como secretario; y Carlos Sosa (Unión Vasca de Bahía Blanca), como tesorero.

En sus primeras palabras como presidenta, María Luz Arteche destacó que "es fundamental que los Centros Vascos asuman que son ellos la FEVA, que esta institución les pertenece, que la FEVA no es propiedad de los Centros Vascos que conforman el Consejo Directivo, ni de ninguna persona a la que transitoriamente le toque desempeñar un cargo o cumplir una función. Será el empuje de la totalidad de los Centros Vascos federados, lo que seguirá dando vida a la FEVA, con el perfil que todos juntos decidamos".

Inició también la presidenta en la necesidad de ejercitar la participación activa, para pensar y construir el futuro de los Centros Vascos y de la federación. "Ejercitemos –dijo– la archi-conocida frase 'palabra de vasco'. Si así actuamos, tendremos garantizada una colectividad vasca envidiable".

María Luz Arteche no quiso obviar que en la renovación de la FEVA se había dado alguna "turbulencia", pero afirmó así mismo que "eso ya ha pasado", para recordar a continuación que "desde hace unos años también, algunos vascos y vascas de la comunidad organizada de la Argentina, nos dividimos en la militancia político-partidaria y en los últimos tiempos nos miramos con reservas, con cierto recelo. Me parece importante decirlo, porque esto no ayuda a construir lo que cada uno de nosotros, desde los sentimientos más profundos, queremos".

Quiso hacer también un paralelismo con los "nuevo aires" que soplan en Euskal Herria: "¿Por qué nosotros no proponernos que en estas tierras ocurra lo mismo, por qué no revertir esta situación que enturbia nuestro accionar que está basado en principios al-



María Luz Arteche.

truistas, en el amor a Euskal Herria y la Argentina?".

La presidenta, en el inicio de esta nueva gestión, invitó a los presentes a trabajar en torno a esas siete palabras que el Lehendakari Juan José Ibarretxe utilizó en la declaración institucional emitida con motivo del anuncio de ETA del alto el fuego permanente: "Intentemos trabajar con ilusión en el logro de las metas que nos propongamos, siguiendo el mandato de las asociadas, con la esperanza de poder marchar todos juntos como verdaderos amigos, ejercitando el compromiso con los Centros Vascos que constituyen esta federación y con todos los agentes del colectivo vasco-argentino y utilizando el diálogo como la herramienta que nos permita consensos, acuerdos integrados".



Joseba Arregi, nuevo asesor de Relaciones con las Colectividades Vascas

Joseba Arregi Orue ha sido nombrado asesor de la Dirección de Relaciones con las Colectividades Vascas, en sustitución de Asier Abaunza. Joseba Arregi es periodista e investigador en Relaciones Internacionales de la UPV/EHU. En la Universidad de Iowa hizo un master en Estu-

dios Internacionales y trabajó y compartió vivencias con Nere Lete que fundó la ikastola de Boise. Habla fluidamente tres idiomas y ha desarrollado su carrera profesional como profesor y comunicador social en la universidad así como en distintas instituciones y ONGs.

EUSKAL ETXEAK



El Consejero Javier Madrazo invita a Evo Morales a visitar Euskadi

El Consejero de Vivienda y Asuntos Sociales, Javier Madrazo, mantuvo una entrevista en Bolivia con el Presidente Evo Morales en el transcurso de su viaje a ese país, entre los días 25 y 30 de marzo, en el que tomó contacto así mismo con los pueblos indígenas.

La entrevista con el primer mandatario boliviano tuvo lugar en el palacio presidencial. En la misma, Evo Morales agradeció al Gobierno Vasco su ayuda en materia de colaboración a lo largo de los últimos diez años, que asciende a casi 12 millones de euros. El Consejero le ofreció al Presidente Morales la posibilidad de visitar Euskadi, y éste mostró su disposición a hacerlo a lo largo de este año.

El Consejero tuvo otro encuentro de máximo interés con representantes del Ministerio de Asuntos de Género y Generacional y arrancó el compromiso de solucionar el problema de las adopciones con Euskadi. El Gobierno boliviano se comprometió públicamente a que las personas adoptantes, entre ellas 24 familias vascas, retomen sus procesos en el punto que lo habían dejado con ADECOP empleando para ello dos vías: gestionarlo a través de otras ECAIS, agencias de adopción, que operan en el Estado, o a través de abogados de oficio que pondrá a disposición la Administración boliviana.

Javier Madrazo visitó asimismo aquellos centros a los que se aporta ayuda económica para poner en marcha una serie de proyectos, en colaboración con ONGs. Así, a través de Mugarik Gabe y su socio local CEFREC (Centro de Formación y Realización Cinematográfica), se promueve un Centro de Capacitación Indígena Integral en Comunicación para el Desarrollo y un Programa de Capacitación y Entrenamiento Regional



Madrazo con líderes indígenas de Bolivia y con su Presidente Evo Morales.

para el Desarrollo y Televisión Indígena. Hasta la fecha se ha capacitado a 22 personas, 5 mujeres y 17 hombres. Otras 33 personas, 7 mujeres y 26 hombres, han participado en el Seminario Taller Red Regional Abya Yala sobre comunicación audiovisual en el Cono Sur Americano.

Gobiernos municipales quechua

Junto a la ONG Fundación Paz y Solidaridad de Euskadi, este Departamento ha puesto en marcha, en colaboración con el Centro de Desarrollo Comunal CEDESCO, un proyecto de formación superior, capacitación, asesoría y acompañamiento, dirigido a la mejora de la gestión técnica y administrativa de los pequeños municipios rurales y el fortalecimiento de las organizaciones indígenas y campesinas del pueblo quechua. Para ello, se ha construido un Centro de Formación y Capacitación, denominado Escuela de Formación Municipal que contó con una financiación de 393.495 euros (año 2003). Como resultado de esta actividad, la po-



blación indígena ha sumado 51 representantes –21 mujeres y 30 hombres– en 29 gobiernos municipales del pueblo quechua.

Por otra parte y gracias al acuerdo suscrito en 2004 entre este Departamento y la ya citada ONG Mugarik Gabe se ha desarrollado en la ciudad de Cochabamba un Convenio de Formación en Derechos Humanos y Derechos Indígenas. La aportación del Gobierno Vasco fue de 250.000 euros y ha posibilitado la construcción de un centro de estudio para la población indígena y campesina, en el que se ofrecen talleres de formación en Derechos Humanos y Derechos Indígenas a representantes designados por las propias comunidades.

También, y gracias a un convenio suscrito en junio de 2004, surgió en abril de 2005 "La Virgen de los Deseos", una casa autogestionada por los movimientos sociales de mujeres en La Paz, cuya compra y reforma se ha financiado con 90.000 euros.



Josu Legarreta asiste a diversos actos organizados por las colectividades vascas de Uruguay y Argentina

El Director de Relaciones con las Colectividades Vascas, Josu Legarreta, participó los pasados días 29 y 30 de abril en los actos culturales organizados por la Federación de Instituciones Vasco Uruguayas, FIVU. Entre dichos actos destacan el recital de piano de los cualificados músicos Ana Inés Aguirre, María Emilia Zavala y Javier Villegas en conmemoración del 50 aniversario del fallecimiento del Padre José Antonio de Donostia y el Festival de Danzas Vascas en el que participaron el grupo uruguayo Haize Hegoa, el Centro Vasco de Rosario y Urrundik de Paraná (Argentina).

Entre el 1 y 3 de mayo y acompañado por el profesor de la Universidad del País Vasco, Oskar Alvarez, Josu Legarreta presentó a la Federación de Entidades Vasco Argentinas, FEVA, y a las universidades de Bahía Blanca, Buenos Aires, Córdoba, La Plata, Mar del Plata, Rosario y Tandil el proyecto "Los vascos en la prensa americana".

Con este mismo objetivo participó los días 4 y 5 en el seminario titulado "La presencia vasca en el mundo y los medios de comunicación" organizado en Montevideo por el Gobierno Vasco, el Centro Vasco Euskal Herria, Eusko Ikaskuntza, EuskoSare y el Centro de Estudios Históricos y del Nacionalismo Vasco Arturo Campión.

El seminario, celebrado en la Biblioteca Nacional de Montevideo, se inauguró con la exposición fotográfica de Mikel Arrazola sobre Euskadi y la actuación de la Banda de Txistularis del Ayuntamiento de Bilbao. El acto contó con la presencia del



Director de la Biblioteca Nacional, Dr. Tomás de Mator, el ex Vicepresidente de la República y Senador y abogado constitucionalista Dr. Gonzalo Aguirre, además del propio Josu Legarreta y del profesor Oskar Alvarez.

El Director de Relaciones con las Colectividades Vascas visitó así mismo a la colectividad vasca de La Plata, que organizó una velada cultural con la Banda de Txistularis del Ayuntamiento de Bilbao, que actuó ante un numeroso público que qui-

so felicitar su actuación con prolongados aplausos.

El viaje por tierras de Uruguay y Argentina finalizaba en Córdoba, los días 7 y 8 de mayo, donde mantuvo diversas entrevistas con la Junta Directiva del Centro Vasco, el rector de la Universidad y representantes políticos y de los medios de comunicación social, a fin de poder coordinar la Semana Nacional Vasca que se celebrará la última semana del próximo mes de octubre.

EUSKAL ETXEAK



Simposio internacional sobre políticas diaspóricas

El Centro de Estudios Vascos de la Universidad de Nevada (Reno) acogió unas jornadas de especialistas en temas de diáspora en las que se estudiaron las relaciones entre éstas y las políticas de los países de origen y destino.

Entre los pasados 27 y 29 de abril se celebró en Reno un Simposio Internacional sobre políticas diaspóricas donde se dieron cita académicos del más alto nivel como Robin Cohen (Universidad de Warwick en Coventry), Gabriel Scheffer (Universidad Hebrea de Jerusalén), William Saffran (Universidad de Colorado), Kachig Tölöyan (Universidad de Wesleyan), Nergis Canefe (Universidad de York en Canadá), Razmik Panossian (representando a la agencia Rights and Democracy de Canadá) y Kim Butler (Departamento de Estudios Africanos de la Universidad Rutgers de Nueva York).

Además de estas personalidades académicas, que representaban a diásporas tan importantes como la judía, armenia o afroamericana, se contó con la participación de Thomas Abraham, Presidente de la Organización Mundial de la Diáspora Hindú (GOPIO, con sede en Connecti-

cut), que representa a una diáspora de más de 22 millones de personas.

El Centro de Estudios Vascos de la Universidad de Nevada, organizador y anfitrión de las jornadas, estuvo representado por dos ponentes de primer orden: Gloria Toticagüena, actual Directora del Centro, y William Douglass, profesor emérito del Centro.

La ponencia de la Doctora Toticagüena versó sobre la paradiplomacia y la construcción de comunidades políticas en el mundo, centrándose en el caso vasco, donde las referencias a las relaciones entre las instituciones vascas y su diáspora fueron constantes. En el caso de William Dou-

glass, su exposición giró en torno a la identificación del origen étnico de los estadounidenses a partir del censo de 1980, fecha desde la cual los vascos pueden hacerlo, cuestión en la que él jugó un papel decisivo. En la clausura de las jornadas todos los ponentes coincidieron en la importancia creciente de los estudios diaspóricos así como en las nuevas oportunidades que se presentan para influir en los ámbitos políticos tanto de los países de origen como de destino. El acto corrió a cargo del Dr. Michele Laguerre, de la Universidad de California en Berkeley.

Gracias a iniciativas como ésta, la diáspora vasca está cada vez más presente en el ámbito académico del más alto nivel.

La excelente organización de las jornadas merece que desde aquí enviemos nuestra más sincera enhorabuena a los organizadores.



Participantes en el simposio.

EUSKAL ETXEAK

Fernando Elkoroiribe

Estudió en la escuela de cocina de Leioa y ahora imparte clases a los futuros cocineros. A sus 36 años, Fernando Elkoroiribe tiene una gran experiencia en los fogones y en la enseñanza, actividades que ha ido alternando indistintamente sin que por el momento se decante por una en concreto. Interesado por conocer otras experiencias, se trasladó a Argentina donde permaneció durante tres años y medio como jefe de cocina. En ese país trabajó en la denominada "cocina fusión", pero, asegura, le gusta hacer de todo: entrantes, carnes, pescados o postres.



PROFITEROLES CON NATA Y CHOCOLATE

ELABORACIÓN:

- 1• Poner en una cazuela el agua con la mantequilla y cuando hierva añadir de golpe la harina tamizada y la sal y remover enérgicamente con una espátula de madera hasta que se haga una bola y se nos separe bien de la cazuela.
- 2• Sacar del fuego y dejar templar unos minutos.
- 3• Añadir los huevos uno a uno, sin dejar de remover con la espátula hasta conseguir el punto deseado. Es importante no añadir otro huevo hasta que el anterior no esté totalmente incorporado a la masa.
- 4• Rellenar una manga con boquilla lisa o rizada y escudillar la masa sobre una placa ligeramente engrasada.
- 5• Hornear a 200°C primero con el horno cerrado y luego abrirlo para que se sequen, durante 25 minutos.



- 6• Montar la nata añadiéndole el azúcar cuando esté a medio montar.
- 7• Poner al fuego la cobertura picada con el agua y fundir.

INGREDIENTES

Ingredientes para la pasta choux:
 -1 litro de agua.
 -150 gramos de mantequilla o margarina.
 -250 gramos de harina floja.
 -5 gramos de sal.
 -6 ó 7 huevos.

Ingredientes para el relleno:
 -1 litro de nata líquida.
 -150 gramos de azúcar.

Ingredientes para el baño de chocolate:
 -150 gramos de cobertura de chocolate.
 -1 dl. de agua.

Imágenes para el recuerdo



Mi abuelo, Vicente Indart y mi abuela Julia Viera con sus hijos: Juan José, Benigno, Ana y María Julia (Mi madre). Foto tomada el 2 de mayo de 1930.

WASHINGTON GUILLERMO LARRALDE INDART
JUAN LACAZE (COLONIA) URUGUAY

¿TIENES ALGUNA FOTO PARA EL RECUERDO?

Si es así y te gustaría verla publicada en esta sección, envíanosla a la siguiente dirección: euskaletxeak@ej-gv.es