

HURRENGO IRTEERA

PRÓXIMA SALIDA • PROCHAINE SORTIE

2020ko uztailak **10** OSTIRALA

GARAren udako gehigarria



Soiartze Perez
Txintxilin Euskal Jantziak, Barakaldo

«Ez ditugu bi jantzi berdinak, bakoitzak zeozer ezberdina du» > 8



ETA GAINERA...

- >2-3 Hosteleros y comerciantes, preocupados por el futuro pero satisfechos con el apoyo de sus clientes.
- >4 La ruta de las ermitas de Amorebieta-Etxano.
- >5 Agenda: Resurgen las actividades culturales y de ocio.
- >6 Naturaz eta abenturaz gozatzeko aukera Lea-Artibain.
- >7 Baztertxu taberna en Santutxu, pintxos peculiares y mucha historia en sus paredes.

Son muchas las localidades vizcainas que este fin de semana deberían empezar a celebrar sus fiestas: Santurtzi, Barakaldo, Santutxu, Amorebieta-Etxano, Markina... Sin embargo, en ninguna de ellas se han organizado actos festivos, por lo que hosteleros y comercian-

tes se verán obligados a trabajar durante el verano para paliar la pérdida de ingresos de estos días. Aunque casi todos ellos se muestran muy agradecidos con la respuesta de su clientela habitual durante la desescalada, especialmente en Amorebieta-Etxano.

Edu SANZ

BAR MENDI (BARAKALDO)

«La inyección de las fiestas este año no la tendremos»



¿Cómo ha ido la desescalada en el Bar Mendi?

Los primeros días muy flojitos, la verdad, menos de lo que esperábamos. Suponemos que ha sido porque la gente no sabía que estábamos abiertos, porque ha sido tremendamente flojo. Nosotros abrimos el 8 de junio, en fase 3. Como te digo, muy poca gente los primeros días.

¿Cómo veis este verano tan atípico sin fiestas de los pueblos?

Puf, bastante complicado la verdad. Barakaldo es un municipio que no tiene turismo ninguno y la gente lo que hace es marchar a pasar el día o el fin de semana a la playa, al monte... Por lo tanto, imagínate sin fiestas. Es algo totalmente nuevo, no sabemos qué es lo que va a pasar, la verdad es que estamos muy expectantes pero no muy positivos.

Un verano con menos ingresos que el anterior...

Segurísimo, pero segurísimo. Ten en cuenta que las fiestas de Barakaldo en mitad del verano son una inyección económica para todo el año. Y eso al no tenerlo, va a estar complicado. Además, después de tres meses cerrados, imagínate lo mal que nos viene que este verano esa inyección económica no esté... Ojalá la gente se quede por el municipio y la hostelería salga adelante.

¿Olvidadas las vacaciones de verano?

No nos queda otra. Después de las fiestas suelo hacer unas excursiones, porque con lo recaudado me puedo permitir descansar y dar vacaciones a todo el mundo. Pero este año ya no puedo hacerlo, no nos lo podemos permitir. Si cerrásemos sería un desastre económicamente hablando.

¿Cuándo prevéis que vais a recuperar lo de estos meses?



Edu Sanz. LJAUREGIALTZO | FOKU

No creo que podamos recuperar lo perdido. El miedo va a estar ahí y va a ser muy difícil recuperar el ritmo que teníamos antes. Es algo que nos entristece, porque vivimos el día a día y no sabemos muy bien lo que pasará mañana. Como para pensar cuándo vamos a recuperar lo perdido... No está la cosa para tirar cohetes.

Javier TRUEBA

LAGUN ETXEA TABERNA (SANTURTZI)

«Nuestro mes de vacaciones este año no va a ser posible»

Se acercan los cármes y Santurtzi este año los vivirá de una forma diferente, sin fiestas como todos los veranos... ¿Cómo afectará esto al bar?

Pues te puedes imaginar... Mal. Hemos estado tres meses cerrados pero pagando facturas, y ahora sin fiestas... La verdad que no pinta nada bien. Además, los cármes en Santurtzi siempre han sido motivo de generar ingresos, y este año nada de nada.

¿Cuándo pensáis que vais a recuperar lo perdido?

Para que te hagas una idea, tengo dos trabajadores todavía en ERTE. Ando yo que soy el dueño trabajando por ellos, echando muchísimas horas para intentar poco a poco recuperar algo. También, normalmente cerramos un mes en verano, que suele ser agosto, pero este verano lógicamente abriremos para intentar recuperar algo de

lo perdido. Pero como te digo, es todo muy complicado. Hay que echarle muchas horas y por el momento este año sin vacaciones.

Muchos bares han notado que los clientes habituales les han «salvado» la vuelta a la normalidad.

Eso te iba a decir. La verdad que sí. Teníamos muchísimas ganas de verles, y se ha notado que ellos a nosotros también. Los primeros días aquí han estado los de siempre, y por supuesto es de agradecer.

La palabra maldita es «rebrote». ¿Tenéis miedo?

No quiero ni escuchar la palabra. Otros tres meses cerrados sería un desastre, esperamos de verdad que no vuelva a ocurrir. En el Lagun Etxea estamos muy concienciados y extremamos las precauciones al máximo: geles en la barra, uso obli-

gatorio de mascarilla dentro del establecimiento, y separación de dos metros entre las mesas tanto de la terraza como del interior. Un paso atrás sería inviable, queremos recuperar a los trabajadores en ERTE y que todo vuelva a la normalidad dentro de lo posible.



Javier Trueba. O.I.

Markel ATUTXA

URTZA TABERNA (ZORNOTZA)

«Espero genuena baino jende gehiago dator»

Nolakoak izan dira lehenengo egunak ireki ostean?

Sorpresa galanta izan da guretzat. Uste genuena baino askoz hobeto aterata da dena. Jende nahikorekin. Pentsatzen dugu, jende asko aldi baterako erregulazio espedientearekin dagoe-nez edo klaseak jada bukatuta, etxean egotearen plana ez zaio-la gustatzen eta tabernara goi-zez eta arratsaldeak datorrela. Ez genuen espero. Ni eta nire kide-ak gabilta lanean, lan asko du-gu. Ideia bat egiteko: beti itxi izan dugu asteazkenetan, baina, lan pila bat daukagunez, orain

zazpi egunetik zazpi zabalik gaude. Gainera, beste langile bat ere kontratatatu dut.

Zornotzako jairik aurten ez da izango. Urtza tabernak nola bizi-ko du uda atipiko hau?

Zabaldur genuenean, gure bel-durra jendea zen. Zenbat jende etorriko zen tabernara, eta arraroa irudituko zaizu, baina jendea lehenengo egunetik da-tor, eta asteburuetan gehiago. Gainera, uste dut konfinamen-duaren aurrean baino jende gehiago datorrela. Egia da per-sona nagusiak falta direla, bel-

durragatik edo. Konturatu gara gazteria dela nagusi. Eta jaiei begira, ez daukagu zalantzarik asteburuetan datozen pertso-nak eta askoz gehiago etorriko direla. Hori bai, jende-pilaketa-rik gabe eta ohituta gauden egoerak saihesteko neurriekin. Maskarekin eta distantziarekin beti.

Hiru hilabete itxita egon eta ge-ro, noiz uste duzue galdutakoa erreku-peratuko duzuela?

Errekuperatuko dugula uste dut. Baina nik eta nire bazkide-ak, Argoitzek, gaurko egunean



Markel Atutxa, Zornotzako Urtza tabernako arduraduna. O.I.

pentsatzen dugu, etorkizuna alde batera utziz. Eta benetan lan asko daukagula. Zortea izan dugu benetan. Esan dizu-danez, beste langile bat sartu dugu; baikor gaude. Ez dugu pentsatzen data konkreturik erreku-peratzeko galdutakoa, baina benetan orain bizitzen ari garena oso ona dela. Konfi-namendu aurreko agertokia

bera baino hobea. Martxan ja-rri ditugun neurrien artean, desinfektatzeko gelak jarri di-tugu mahai guztietan, sartzeko maskara derrigorrezkoa da eta baita distantzia soziala ere. Platerak, edalontziak eta abar bi mila aldiz garbitzen ditugu, oso zorrotzak gara arlo horre-tan. Ez dugu agerraldi berri-rik izatea nahi.

Garbiñe AKAITURRI

YELA ESTETIKA (ZORNOTZA)

«Herri txikietan elkartasuna nabaritu egin da»



Garbiñe Akaiturri, Zornotzako Yela estetika zentrokoa. O.I.

Nolakoak izan dira ireki eta ge-roko lehenengo egunak?

Hasieran hiru gauza batu zi-ren: urduritasuna, duda pilo bat eta jendeak zelako erantzuna emango zuen. Ez nekien zeintzuk izango ziren dendan ipini behar nituen neurri zeha-tzak, eta, gainera, beldur pixka bat nuen, batez ere jendearen erantzunagatik.

Bezeroen erantzuna, uste zenu-e-na izan da?

Oso ona benetan. Pentsatzen dut herri txikietan erantzuna

oso ona izan dela, elkartasuna nabaritu egin dela. Beste ko-mertzio batzuek ere pozik dau-dela esan didate. Zornotzako Udalak, gainera, komertzioe-tan erosteko bonu batzuk sor-tu zituen. Ni ez nintzen anima-tu, baina badakit oso ondo funtzionatu dutela. Momentuz oso pozik nago, ia horrela ja-rraitzen dugun. Bezeroekin ha-rreman estua izatea garrantzi-tua da. Konfinamenduan harremana mantentzea klabea izan da konfinamendu osteko garai honetarako.

Lokal txikia da hau, zeintzuk dira segurtasun neurriak?

Nik, adibidez, bi maskara, esku-larruak eta pantaila erabiltzen ditut. Pantaila erabiltzen dut ba-tzuetan bezeroaren eskuetara edo aurpegira asko hurbildu be-har naizelako; apur bat estresa-garria da, baina segurtasuna da orain garrantzitsua. Masajeak ditugunean, eskularruak ez di-tugu erabiltzen, eskuak ondo garbitu eta desinfektatu ostean egiten ditugu eta. Eskularruekin ezinezkoa litzateke. Bezeroak maskara erabiltzera behartzen ditugu, eta, sartzean, desinfektatzeko gela botatzera.

Hiru hilabete itxita, ekonomikoki gatza izan da. Galdutakoa erreku-peratzerik izango duzue?

Ez dugu asko pentsatzen noiz erreku-peratuko dugun galduta-koa; azken finean momentua bi-zitzen dugu eta listo. 30 urte da-ramatzazunean lan egiten, koltxoi ekonomiko bat daukazu, eta, nire kasuan adibidez, 2008ko krisiaren osteko pano-rama errepikatu da. Baina lau edo bost urte daramatzan den-dak ez du koltxoi hori. Eta beste konfinamendu bat gertatzen ba-da... ez dira erreku-peratuko.

SANTURTZI LAGUN ETXEA PINTXOS VARIADOS PARTIDAS DE MUS LA TXITXARRA
K/ Genaro Oraa, 21 SANTURTZI. T 94 461 00 06

ANTOLIN JOYEROS 24h Tienda Online antolinjoyeros.com
SANTURTZI Genaro Oraa. T 94 462 87 92 Capitán Mendizabal, 6. T 94 406 27 12 BARAKALDO. FASHION OUTLET. T 94 478 31 27

MULTISEGUROS ASEGURUEN ARTEKARITZA ASEGURUEN AHOLKULARITZA TEKNIKOA
Jai zoriontsuak opa dizkizuegu www.multiseguros.net multiseguros@multiseguros.net Zubigane, 6 Behek. SOPELA Tel/Fax: 94 676 69 53

ANIMA ZAITEZ GUREKIN SURFEATZERA!!
- SURF IKASTAROAK
- UDALEKUAK
- EGONALDIK
WWW.PTXSURFESKOLA.COM 600300244 - 675591266

LA RUTA DE LAS ERMITAS DE AMOREBIETA-ETXANO

Las cimas y cruces de caminos sagrados para los vascos desde tiempos inmemoriales fueron los lugares elegidos para la edificación de ermitas durante la expansión del cristianismo. Las inmediaciones de Amorebieta-Etxano acogen nada menos que 17 edificaciones que se pueden conocer a través de cuatro recorridos.

Testua: **Joseba SALBADOR**

El término municipal de Amorebieta-Etxano, además del patrimonio monumental del casco urbano, presenta edificaciones periféricas, tanto religiosas como civiles, de indudable interés, que se recogen en una guía elaborada para divulgar ese patrimonio a través de cuatro recorridos distintos.

En el catálogo de 17 ermitas encontramos un interesante grupo de los siglos XV-XVI, coetáneos a la Iglesia de Etxano, con características comunes: no se abovedan, son de aparejo pobre pero conservan accesos de medio punto o apuntados que nos ayudan a clasificarlas dentro de los estilos histórico.

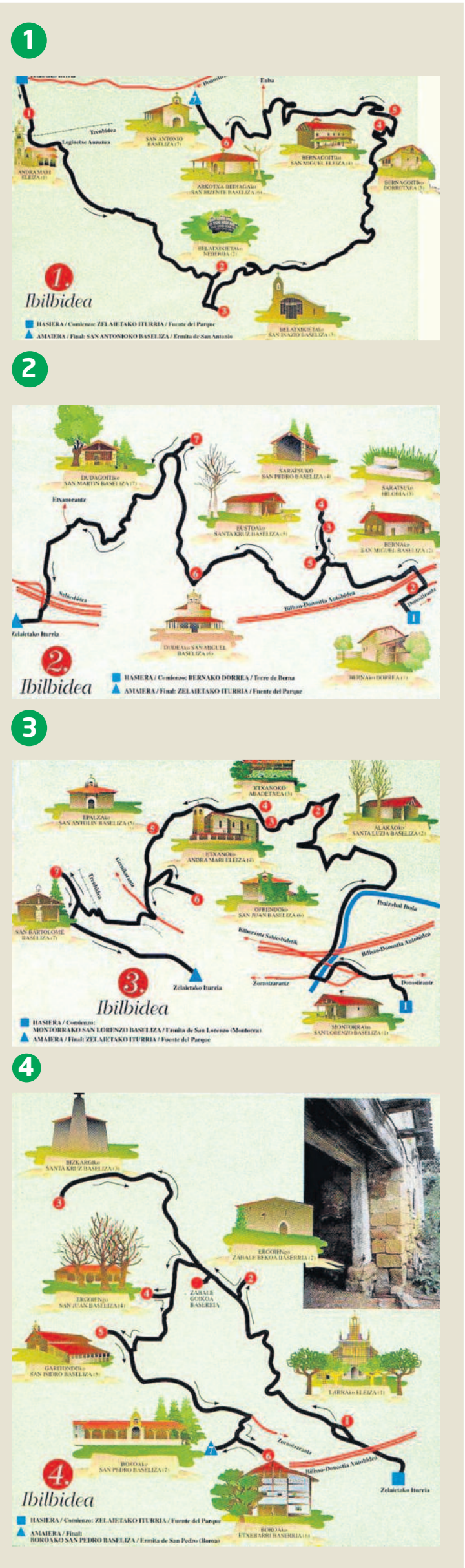
Destacan las Iglesias de San Miguel de Dúdea, San Pedro de Boroa –ambas cabezas de sendas cofradías administradoras de las ermitas que de ellas dependen–, San Antonio de Elgezabal, San Vicente de Arkotxa-Bediaga, etc. La mayoría de ellas han experimentado una importante renovación en los últimos años gracias a las dinámicas de «auzolan» llevadas a cabo con la ayuda del consistorio zornotzarra en el aporte de materiales.

TORRES Y CASERÍOS

Dentro de la arquitectura residencial, da la impresión de que, fuera de Zubiaur y su entorno, apenas se levantaron edificios de estilo. Aún así se mantienen en pie la torre de Berna y la casa torre de Bernagoitia como construcciones más destacables.

Por el contrario, resulta sorprendente la abundancia de caseríos de gran calidad arquitectónica. Maestros canteros crearon grandes caseríos de arcadas, resultado de un largo proceso de 5 siglos de adaptación al medio, a los recursos técnicos y al vaivén de las modas.

Se conservan importantes ejemplos de caseríos que datan del siglo XVI –Zabale bekoea, en Ergoien, es un caso paradigmático–. Aurtengo, en Aldana, y Etxebarri, en Boroa, prototipo de los caseríos con armazón de madera, son dos muestras representativas de su evolución hasta el siglo XVII.



AGENDA >

Cetáceos a la vista

Salidas desde Santurtzi

Ballenas de Santurtzi-Santurtziko Baleak retoma sus salidas al Cantábrico para el avistamiento de cetáceos y aves marinas, de la mano del experto Gorka Ocio. Inscripción: www.verballenas.com.

10, 24 y 31 de julio PUERTO DE SANTURTZI. Foto: Gorka OCIO



MUSIKA ETA IKUSKIZUNAK

AGURAIN

> VODOO CHARMS. [JazzHerrian festibala] UZTAILAK 11. 19.30. San Juan Plaza.

> THE BIG FLYERS. [JazzHerrian festibala] UZTAILAK 12. 13.30. Euskal Herria Plaza.

BARAKALDO

> TRIBUTU A SABINA. [Zerupeko Gauak] UZTAILAK 11. 20.00. Terra-za de la torre BEC de Barakaldo.

BERA

> AMAK: ALAITZ TELLETXEA, MAIXA LIZARRIBAR, AMAIA OREJA ETA KRISTINA SOLANO [Uda Bizia] UZTAILAK 11. 19.00. Altzateko plaza.

BERGARA

> THE BO DEREK'S: OLD SCHOOL R&R. [Berumuga Musika Zikloa] UZTAILAK 10. 22.00 Espoloia.

BILBO

> MIREN AMURIZA ETA ASKOA ETXEBARRIETA: «GORRIA» IKUSKUZUNA, BERTSOA ETA FLAMENKOA. [Bilbao Uda] UZTAILAK 15. 19.00. Euskal Museoa. Gonbidapena eskatzeko: 94 415 54 23.

DURANGO

> EKURU, DISKO AURKEZPENA. [Uda Kulturaz Blai] UZTAILAK 10. 21.00. Plateruenea Kafe Antzokia.

> YOGURHINA BOROVA, CECILIA PAGANINI, IBAI SANCHEZ DJ. [Uda Kulturaz Blai] UZTAILAK 16. 21.00. Plateruenea Kafe Antzokia.

EIBAR

> JULEN LETURIONDO. [E-kultura] UZTAILAK 14. 22.00. Untzaga plaza. Gonbidapenak: Coliseo antzokian.

GASTEIZ

> CAPSULA: GARAJE ROCK. [Korterraza jaialdia] UZTAILAK 11. 19.30. Parque del Norte.

LASARTE-ORIA

> ALBOKA ABESBATZA. [Udako jarduerak] UZTAILAK 11. 20.00. San Pedro Parrokia.

MUTRIKU

> TXUMA MURUGARREN + NATXO BELTRAN, RAFA ACEVES, MIGUEL. UZTAILAK 10. 20.00. Kantina berri.

SANTURTZI

> TINDER SORPRESA CON ANDREU CASANOVA Y CARLOS RIGHT. [Nortasun festa] 10 DE JULIO. 20.00 Y 22.30. Serantes Kultur Aretoa (SKA)

> VALERIA ROS Y CARMEN BOZA. [Nortasun festa] 11 DE JULIO. 20.00 Y 22.30. Serantes K.A.

SORALUZE

> JUANJO NAVAS. UZTAILAK 11. 19.30. Herriko antzokia.

TOLOSA

> XABIER ZEBERIO ETA AMAIA ELI-

ZARAN: «OUT» IKUSKIZUNA. [Uda kulturala] UZTAILAK 10. 20.00. Zerkausia.

ERAKUSKETAK

AMURRIO

> «FOTONOVELA». Muestra de la artista alavesa Raisa Álava basada en el proceso participado con vecinas y vecinos de Amurrio. HASTA EL 31 DE JULIO. La Casona de Amurrio.

BILBO

> «A METRO Y MEDIO DE UN GIGANTE». VISITAS GUIADAS A LA EXPOSICIÓN TEMPORAL DE GIGANTES Y CABEZUDOS DE BILBO. JULIO Y AGOSTO. Museo Vasco. Inscripción: 94 415 02 31.

> «A METRO Y MEDIO DE UNA ESTATUA». VISITAS GUIADAS A LA EXPOSICIÓN PERMANENTE Y AL YACIMIENTO DEL ANTIGUO CONVENTO DE SAN FRANCISCO. JULIO Y AGOSTO. Museo de Reproducciones. Inscripción: 94 415 02 31.

DONOSTIA

> «EL DIABLO, TAL VEZ. EL MUNDO DE LOS BRUGHEL». VISITAS GUIADAS LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS (EXCEPTO 25 DE JULIO Y 15 DE AGOSTO). Museo San Telmo. Inscripción gratuita: 943 481 561.

ERRETERIA

> DISTANTZIA SOZIALA XIX. MENDEAN. ERAKUSKETA IRAUNKORRA ETA GAUEKO BISITA GIDATUAK. UZTAILAK 11 ETA 18. 22-00. Jantziaren Zentroa. 943 49 45 21.

EZKIO-ITSASO

> EMAKUME EKINTZAILEAK SAGARDOGINTZAN. UZTAILAREN 31 ARTE. Igartubeiti Baserri Museoa.

IRTEERAK

AIA

> «GALDUTAKO ERLEAREN BILA LOREZ LORE». ORIENTAZIO JOLASA, ITURRARAN PARKETXEKO LORATEGI BOTANIKOAN BARRENA. UZTAILAK 11, 18 ETA 25. Iturrran parke-txea (943 835 389).

ATAUN

> «JENTILEN LURRALDEAN IPARRAREN BILA». MITOLOGIA ORIENTAZIO JOLASA SAN GREGORIO AUZOAN ZEHAR. UZTAILAK 12 ETA 19, ABUZTUAK 16 ETA 30. 11:30. Izena emateko: Barandiaran Museoa (943 180 335).

> «LIZARRUSTIKO PAISAIA EHUNDU DUTEN ZUHAITZ MAGIKOAK».

IBILALDI GIDATUA SINESMEN ETA LEIENDAZ INGURATUTAKO ALLEKUPKO BASOAN. UZTAILAK 11. 11:00. Izena emateko: Lizarrustiko Parketxea (943 180 335).

BERMEO

> LOS SECRETOS DE LA PESCA DEL ATUN. VISITAS GUIADAS ORGANIZADAS POR ARRANTZALEEN MUSEO JUNTO A LA OFICINA DE TURISMO DE BERMEO Y LA ASOCIACIÓN BERMEO TUNA WORLD CAPITAL. DIAS 15, 22 Y 29 DE JULIO Y 5, 12, 19 Y 26 DE AGOSTO. 11.00. Reservas: 94 688 11 71.

OIARTZUN

> «IPARRA GALDU GABE». ORIENTAZIO JOLASA AIAKO HARRIA NATURA-PARKEAN BARNA. UZTAILEKO ETA ABUZTUKO IGANDE GUZTIETAN. 10.00-12.00. Ariturriko Parketxea (943 49 50 69).

OÑATI

> «EZKUTUKO ALT XORRAK». HERRIKO MONUMENTU GARRANTZITSUENETAN EZKUTUAN DITUGUN ALT XORRAK EZAGUTZEKO BISITA. UZTAILAK 11. 13.00 ETA 17.00. Debagoiena Turismoa (943 79 64 63).

SINGING MUNCH

SAN JUAN KALEA, 9. 48340 AMOREBIETA
Tfn 94 673 12 61



Plastikozko ontzien garbiketa zerbitzua

Pol. Zubieta s/n. 48340 AMOREBIETA. BIZKAIA

TRES ESTRELLAS

• Reparación con bancada • Secado al horno • Colocación rápida de lunas

Polígono Biarritz, Pab. 4 AMOREBIETA • Tel.. 94 673 21 36

Pida presupuesto sin compromiso

CARPINTERIA ALUMINIOS Iker Albizuri S.L.

TODO TIPO DE TRABAJOS EN • Aluminio R.P.T. • Hierro • P.V.C.

Pol. Biarritz 1, P103 • AMOREBIETA-ETXANO
ikeralbi@gmail.com • T 946 731 425 • F 946 308 973



• Eraikuntza eta eraberritzea
• Etxebizitzak • Lokal komertzialak
• Construcción y reformas
• Viviendas • Locales comerciales

t / f 94 630 10 15 • Aptdo. Correos 62 • AMOREBIETA-ETXANO



Secados automatizados por vapor y aire caliente

Tarimas • Frisos • Rodapiés
Molduras • Puertas...

ARRIAGANE • BORO, 7. AMOREBIETA
T 94 673 06 76 • www.maderasixer.com



inprimategia&disenua

www.graficalizaso.com

Pol. Ind. Biarritz, 105
48340 AMOREBIETA (Bizkaia)
Tel.: 94 673 02 23

SUSTRAIAK ABENTURA, NATURAZ ETA KIROLAZ GOZATZEKO AUKERA LEA-ARTIBAIN

Konfinamendua amaituta, Etxebarriko Antsotegi hotelean egoitza duen Sustraiak Natura enpresa hasi da naturaz eta kirolaz gozatzeko jarduerak eskaintzen: arroilen jaitsiera, zubi jauziak, eskalada, espeleologia edota mendi irteerak, baita itsasoari lotutakoak ere.

Testua: **Maddi TXINTXURRETA**



Denboraldiko lehen arroila jaitsieran parte hartu zuen familia. GARA



Garaje ARRATE, S.L.

Kareaga Industrialdea I, 4. zkia.
Tel.: 94 616 88 61 - 94 616 76 27
MARKINA-XEMEIN (Bizkaia)



**ZEHA KALE 19
MARKINA-XEMEIN**



t 94 685 19 99
Zelai barri 1, Markina - Xemein
babel.markina@gmail.com



Artibai, 32. Markina-Xemein · t 94 616 76 69
Iparragirre 10. Ondarroa · t 94 683 35 33



Antsotegi hotela Markina eta Etxebarria artean kokatua dago eta XVIII. mendeko burdinola baten horma sendoen artean eraiki zuen Hernando familiak orain dela hamazazpi urte. Gontzal eta Julen Hernando Etxebarria dira gaur egun bertako arduradunak eta orain dela sei urte Sustraiak Natura enpresa sortu zuten turismo aktiboa eta abentura kiroleko jarduerak eskaintzeko, Leaktibai kooperatibaren bitartez.

Julenen esanetan, «Lea-Artibai eskualdeak aukera zabalak eskaintzen ditu entretenimendu jasangarrirako». Parte hartzaile kopurua kontrolatuta eta erabiltzen diren ekipa guztiak aldiro desinfektatuta, arroilen jaitsiera, ur jarduerak, *puenting*-a, eta bestelako jarduerak egiteko aukera zabaldu dute. Sustraiak Natura enpresaren bidez, hoteleko bezeroekin «goizero aktibitate desberdinak» egiten dituzte. Antsotegiko horma zaharrak aprobetxatuz, haurrentzako eskalada, ginkana eta tirolinak ere prestatzen dituzte.

Donejakue bidea igarotzen da Antsotegi hotelaren paretik, eta, horregatik, erromes askok geldialdia egiten dute bertan inguru lasai baten bila. Hernandok argitu du haien bezero gehienak euskaldunak direla, baina Katalunia, Madril eta Valentziako jendea ere asko joaten dela.

Udan espero duten bisitarien inguruan, berriz, ondorengoa esan du Gontzal Hernandok:

«Igarri dut familia espainol batzuk etortzen ari direla, Estatutik kanpo ez dutelako bidaletuko, eta badakite hau inguru sanoa dela. Herrian lau kutsatu bakarrik egon dira, eta jendea asko lasaitzen da hori jakitean. Kutsatu kopuru gutxi duten tokien bila ari da jendea».

Bisitari guztientzat, lasaitasun mezua helarazi nahi izan du. «Segurtasun neurri guztiak hartu ditugu eta eremu segurua da».

LAGUNTZARIK GABE

Ostalaritzako beste edozein enpresari bezala, Antsotegikoei ere luze egin zaie konfinamenduan itxita egon beharra. Hotela eta jatetxea martxoaren 14an itxi zituzten. «Antsotegi bezalako negozio batek udan egiten du dirua, irailera arte gutxi gorabehera. Hortik aurrera udan lortutako aurrezkiekin ibiltzen gara. Eta Aste Santuan dena bertan behera geratu zen, diru-sarrerak barik geratu ginen», esplikatu du Gontzalek. Bidean, «instituzioek utzi egin gaituzte», nabarmendu du.

Itxialdia «zorarena» izan zela esan du; hala ere, eraikinean lanak egiteko baliatu zuen Antsotegi hotela kudeatzen duen familiak, «geldik ez egoteko».

Orain dela hilabete ireki zituzten hotela eta jatetxea, bertako bost langileri enplegu erregulaziorako behin-behineko espediente altxatu ostean. Udan hamabi langile izatera iristen dira,

baina, aurtun, diru arazoak medio, bi lagun eta erdi gutxiago arituko dira lanean.

«Neurri zorrotzak» ezarri zituzten hotela eta jatetxea irekitzerakoan: bi metroko distantziak, eraikinerako sartzeko ilarak, txandak errespetatu eta maskararen erabilera, kasurako. Hernandok ziurtatu du negozioa ireki aurretik langile guztiek koronabirusaren testa egin zutela, eta formazio berezi bat ere jaso dutela covid-19 gaitzarekin nola lan egin ikasteko; soilik neurri horiek hartuta jarri zituzten martxan zerbitzuak.

Bezeroen inguruan, aipatu du hotelera doazenean «oso ondo» errespetatzen dituztela ezarritako neurriak, arazo gehiago dituztela jatetxearekin, «gainean» egon behar izaten dutelako.

Edonola ere, Gontzalek ez du begi onez ikusten konfinamenduan eta horren ondoren turismoa babesteko instituzioek izandako jarrrera. Lakuako Gobernuaren jardunbidea «lotsagarria eta tamalgarria» izan dela dio, bere hitzetan, ez dutelako turismoa lagundu egoera zail honetan. «Maila guztiak kobratu dizkidate, ura, gasa, dena. Informazio gabe ibili gara», gaitzetsi du.



SALMÓN FRESCO CON BASE DE PATATAS Y RÁBANOS

La taberna Baztertxu se caracteriza por la exquisita elaboración de sus pintxos, y éste es uno de ellos. Una base de patata cocida con aceite de oliva acoge unos lomos de salmón fresco acompañados con huevos de codorniz y una deliciosa salsa hecha con cebolla roja, vinagre de manzana, un toque de tabasco, mostaza y rábano pequeño.

ELABORACIÓN:

- Mezclar la yema de huevo con aceite de oliva y soja.
- Cocer las patatas y añadirles un poco de aceite de oliva.
- Trocear el salmón en lomos cortos y pasarlo por la plancha.
- Limpiar la escarola y cortarla en trocitos muy pequeños.
- Cocer y pelar los huevos de codorniz.
- Limpiar las hojas de canónigo.
- Realizar una mezcla de cebolla roja en trozos, añadir una cucharada de vinagre de manzana, una cucharada pequeña de mostaza, dos gotas de tabasco y trocear el rábano pequeño.

PRESENTACIÓN:

- Colocar la patata cocida en un plato o pan.
- Encima de la patata cocida, los lomos de salmón.
- Colocar los huevos de codorniz, la escarola por los costados del salmón y el canónigo.
- Echar por encima la mezcla de cebolla roja con rábano.
- Añadir a los huevos de codorniz la mezcla de yema de huevo con aceite y soja.

INGREDIENTES (4 pers)

- Patata cocida • Yema de huevo • Aceite de oliva
- Soja • Hojas de canónigo • Huevos de codorniz
- Escarola • Cebolla roja • Vinagre de manzana
- Mostaza • Tabasco • Rábano



BAZTERTXU TABERNA EN SANTUTXU, PINTXOS PECULIARES Y MUCHA HISTORIA EN SUS PAREDES

Texto: **Oihane IRAZU**

Baztertxu Taberna, ubicado en Santutxu, es reconocido por la peculiaridad de sus pintxos, pero aún más por la singularidad en su elaboración y materia prima. El Baztertxu cuenta con tres mesas en su interior y mucha historia en sus paredes.

El local se inauguró hace más de 35 años, cuando el Athletic ganó las últimas ligas, y sus paredes muestran los antiguos recortes de los periódicos que aún se conservan de los propietarios que lo fundaron. Pablo, el dueño, junto a Juan, el cocinero, llevan más de diez años en su rincón favorito.

Aunque elaboren muchos pintxos durante el día, la demanda repunta con la tortilla de patata; pintxo estrella del que tanto el dueño como el cocinero se muestran muy orgullosos. Juan elabora desde hace varios años esta tortilla que tanta demanda tiene durante todo el año y durante casi todas las horas del día. Aparte de los pintxos, en el Baztertxu reciben encargos para cumpleaños, fiestas de fin de curso, merendolas, ocasiones especiales...

PRODUCTOS DE CALIDAD

Salmón ahumado, tortillas, gazpatxo Baztertxu, carpaccio de bonito del norte, anchoas... Son algunos de los pintxos que auparon en mayo del pasado año a este establecimiento a ganar la primera edición del concurso «Santutxu pintxotan». Y no es casualidad, Pablo y Juan obtienen los productos de pescaderías de la zona, de carnicerías de calidad y de ganaderías del municipio. Así, aseguran que, por ejemplo, el pescado se trae tan fresco que parece pescado hace horas.

Asimismo, son los encargados de preparar la comida en ocasiones como comidas populares o incluso una reciente boda. Salmón con huevos de codorniz sobre una base de patata cocida, es por ejemplo un plato que habitualmente disfrutaban los clientes que confían en el Baztertxu para este tipo de eventos.



Soiartze PEREZ

TXINTXILIN EUSKAL JANTZIAK (BARAKALDO)

«Ez ditugu bi jantzi berdin, bakoitzak zeozer ezberdina du»

Soiartzek hamar urte daramatza euskal jantziak saltzen. Kazetari eta dantzaria, 2010ean murgildu zen euskal jantzien munduan. Amak oso ondo josten zuela-eta, mertzeria txiki bat ireki zuen Barakaldon. Zazpi urte geroago, euskal jantzien Txintxilin denda ireki zuten. Gaur egun, Soiartzek eta amak Bizkaia osorako egiten dituzte euskal jantziak.

Oihane IRAZU | BARAKALDO

Nola hasi zineten denda honekin?

Orain dela hamazazpi urte, amari ideia oso ona etorri zitzaion burura. Etxean josten zuen, eta, batzuetan, familiako-entzat egiten zituen gauzatxoak. Orduan, mertzeria bat jarzea pentsatu eta horrela egin zuen. Mertzeria hori oraindik irekita dugu. Zazpi urte geroago, Txintxilin ireki genuen amak eta biok. Nik kazetaritza ikasi nuen, baina amaitu eta dendara sartu nintzen ama laguntzera, eta orain arte. Tailerra daukagu hemen, eta amak eta bi langilek egiten dituzte jantziak: txalekoak, txaketak, gonak... Jantzi es-

klusiboak josi eta Bizkaia osoan banatutako dendetan saltzen ditugu. Denda honetan dauzkagun jantzi guztiak guk egindakoak dira, ez daude bi berdin. Orain arte salmentak oso ondo joan zaizkigu, eta alboko herrietako dendetan ere oso ondo saltzen dira gure jantziak.

Euskal jantziak saltzeko sasoi onena zein da?

Egia esan, ia urte osoan zehar ditugu salmenta asko. Martxoan edo apirilean hasten dira Dantzari Egunerako jantziak eskatzen. Hemen Dantzari Eguna oso garrantzitsua da, eta jende pila bat etortzen da bi hilabete horietan dantzarien jantziak erostera. Gero, ekainetik



Soiartze Perez, euskal jantzi inguratuta. O.I.

MASKARAK

«Jairik gabe, euskal jantzien salmentak jaitsi egin dira.

Orain maskarak egiten hasi gara, eta harrera bikaina izan dute»

irailera arte amantalen denboraldia da. Ezkerraldeko eskoletako gurasoek orokorrean guri eskatzen dizkigute amantalak, guk hemen tailerrean egindakoak. Eskolara bueltako denboraldia amaituta, Gabonetakoa dator. Gabonetan baserritar jantzi asko eskatzen dizkigute, baina eskaerak urritik hasten dira. Horregatik, normalean, bakarrik urtarrilean eta otsailan ditugu salmenta txikiak.

Zuen bezero ohikoenak nortzuk dira orokorrean?

Egia esan ez ditugu ohiko bezero zehatzak. Baina esan behar badituzte, dantzari taldeak izango lirateke bezero ohikoenak. Ni dantzaria naiz, eta abantaila hori dut dendan. Norbait datorrenean dantzari jantzi bat eskatzera, ez didate argazkirik erakutsi behar, badakit zer nahi duten. Gainera, mundu hau izugarri gustatzen zait. 3 urte nituenetik dantzatzen dut, eta, orain ere, 31 urterekin, dantzatzen jarraitzen dut.

Bestalde, Gabonetako eta eskolako kanpainaz gain, bordatuak ere egiten ditugu, pertsonalizatuak, adibidez, jaioberrientzako. Instagramen eta Facebooken profilak ditugu, eta gure jantziak eta bordatu pertsonalizatuak ipintzen ditugu. Sare sozialak erakustoki bikaina bihurtu dira, edozeinek ikus dezakeelako zer egiten dugun.

Nola bizi izan dituzue pandemia- ren ondorioak?

Suposatzen dut beste dendari guztien moduan: txarto. Esan bezala, gure salmentak jaietan daude oinarrituta eta hori guztia gelditu egin da momentuz. Ez dakigu zer-nolako salmentak izango ditugun hemendik aurrera: ez dugu pentsatu ere egin nahi. Orain maskarak egiten hasi gara tailerrean, eta harrera bikaina izan dute. Maskara pertsonalizatuak ere egiten ditugu. Pentsa, uneotan dauzkagun enkargu bakarrak maskarak dira. Jairik gabe, euskal jantzien salmentak jaitsi egin dira.

EUSKAL JANTZIGINTZA BRODATUETAN ADITUAK

Confección de trajes tradicionales
Especialistas en bordados

MERCERIA:
José Zorrilla, 16
Tfno. 94 655 61 02
48902- BARAKALDO

EUSKAL JANTZIAK
José Zorrilla, 2
Tfno. 94 437 17 20
48902 BARAKALDO

EGUZKI TABERNA

EGON EZ BAZARA
EZ DUZU BARAKALDO
EZAGUTZEN

EGON EZ BAZARA
EZ DUZU BARAKALDO
EZAGUTZEN

EGUZKI TABERNA

gora harrmengo-jaiak!!

Somos la fuerza del comercio Barakaldés!
Barakaldoko merkataritzaren indarra gara!

ace Barakaldo

Asociación de Comercio y Empresa Urbana
Merkataritza eta Hiri Enpresen Elkartea

acebarakaldo.com

Mesón EL HÓRREO

Zaballa, 7. BARAKALDO
Tfno.: 94 437 30 93

Ondo pasa jaiak!

Menu del día y especial fin de semana

Sotera

Cafetería - Bar

tel. 94 612 92 67

Avda. de Libertad, 40. BARAKALDO