



MICHELIN

100 eguneko
greba
multinazional
baten aurka

100 días
de huelga
frente a una
multinacional

1976

2026

LasarteOria

ELKARTEEN ALDIZKARIA, 2026 EKAINA 93.go ALEA
REVISTA DE LAS SOCIEDADES Y ASOCIACIONES

EDITORIAL

- Berrogeita hamar urte, ehun egun
Cincuenta años, cien días 3

HISTORIA

- La Huelga de los Cien días
Cincuenta años después
Michelin Lasarte-Oria 1976 4/6
- La Huelga de Michelin
Días grises 7
- El Urumea y Lasarte-Oria 8
- Chocolates Mayo 9/10

COMERCIOS CON AÑOS

- Librería Maite,
61 años al servicio del pueblo 10/11
- Relevos Generacionales
La Valen, todo un icono en Lasarte-Oria 12

EDUCACIÓN

- Zubietan Lanbide Eskola
Tres años creciendo junto a la hostelería. 13/14

OPINIÓN

- Ratat 15

ACTUALIDAD

- La historia del turismo en Lasarte-Oria
Un lugar de paso a destino de ocio. 16
- Bateralabs Buruntzaldea
Foro Ciudadano de Participación Climática .. 17/18
- China 19/20
- Milakultura
Cuando la diversidad toma la plaza. 21/22

EL AYUNTAMIENTO

- Udala / Ayuntamiento 22

ASOCIACIONES

- Erketz
Euskal Dantzari Taldea 23/25
- TTAKUN Euskararen sugarretan,
akelarrea egingo dugu urrian 26
- Los Dardos, una afición con cada vez
más seguidores en Lasarte-Oria 27
- Ostadar. Berrogeita hiru urte herriarekin
eta herriarentzat. 28/29
- Peña Taurina Palomo Linares. 29

ZAHARRAK BERRI

- Oria Ibaia Lasarte-Oriatarren
bizimoduan txertatuta egon zen 30

Berrogeita hamar urte, ehun egun

Uda heldu da eta San Pedroko jaiekin batera dator aldizkari hau ere. Ehun eguneko berrogeita hamar urte. Titular hori Lasarte-Oriako historian kokatu beharko litzateke. Aurten berrogeita hamar urte bete dira Michelin Lasarteko langileek 1976ko otsailetik maiatzera bitartean greba egin zutenetik. Protagonistetako batekin hitz egin dugu mobilizazio sozial horren oroitzapenean gida gaitzan. Hainbat hilaletan Lasarte-Oria izan zen albisteen erdigunea. Greba horretan, gure bizilagunek elkartasuna eta duintasuna bezalako balioak erakutsi zizkieten munduari.

Baina gai nagusiaz gain, aldizkariak gauza gehiago ditu, kolaboratzaile berriak, Txinako turismoaren gai bitxiei buruzko artikuluekin lurreratzen direnak, eta zaharrak, Urumeari buruzko artikulua bat esaterako, ez ibaia, egunkaria baizik.

Tradizio batzuekin jarraitu dugu eta tokiko merkataritza eta industriei buruz hitz egin dugu, edizio honetan Valen eta Mayo txokolateei buruz hitz egin dugu. Azkenik, aldizkaria Erketzen jantzien kolorez jantzi dugu, jai-garai hauetan ezin egokiago baita.

KM

Cincuenta años, cien días

El verano llega y con las fiestas de San Pedro llega también esta revista que va cumpliendo números. Cincuenta años de los cien días. Este titular debería enmarcarse en la historia de Lasarte-Oria. Este año se cumplen ya cincuenta de la famosa huelga que sostuvieron los trabajadores de Michelin Lasarte entre febrero y mayo de 1976. Hemos hablado con uno de sus protagonistas para que nos guiara en el recuerdo de esa movilización social. Por unos meses Lasarte-Oria fue el centro de las noticias. En esa huelga nuestros vecinos enseñaron al mundo valores como solidaridad y dignidad.

Pero además de su tema central la revista tiene más cosas, nuevos colaboradores que aterrizan con sus artículos sobre curiosos temas del turismo a China y algunos viejos que dejaron cosas, como un artículo sobre el Urumea, no el río, sino el periódico.

Seguimos con algunas tradiciones y hablamos de comercio e industrias locales, en esta edición hablamos de la Valen y de chocolates Mayo. Por último vestimos la revista del colorido de los trajes de Erketz nunca mejor traídos que en estos tiempos de fiesta.

KM



PORTADA: Michelin, 100 días de huelga frente a una mutinacional. 1976-2026

Fotografías: Asociación Cultural LAO revista Lasarte-Oria

EDITA: Asociación Cultural LAO revista Lasarte-Oria. C.I.F.: G-75077727.

COMISIÓN RESPONSABLE:
Asociación Cultural LAO revista LasarteOria

DIRECCIÓN POSTAL: Blas de Lezo, 11 - 20160 LASARTE-ORIA (Gipuzkoa)
Tel.: 943 37 16 16 – E-mail: info@danokkide.es

DEPÓSITO LEGAL: SS 417/86. – **TIRADA:** 1.450 ejemplares

MAQUETA, FOTOCOMPOSICIÓN, IMPRIME: Bizker Graficas

La Huelga de los Cien Días. Cincuenta años después

Michelin Lasarte-Oria 1976

Entre el 16 de febrero y el 22 de mayo de 1976, los trabajadores de la planta de Michelin en Lasarte-Oria protagonizaron una de las huelgas más largas y significativas del movimiento obrero vasco durante la Transición. Cien días de resistencia frente a una empresa multinacional que no estaba dispuesta a negociar, en un contexto político en el que los sindicatos eran ilegales y las manifestaciones reprimidas.

Fue por gente como tu padre que continuamos la huelga, así me lo cuenta Felix Carrasco, uno de los nombres de referencia que aparecen cuando se habla de esta huelga. Félix era un joven activista de comisiones obreras cuando éste era un movimiento sociopolítico, no un sindicato. La idea de sindicato estaba asociada a 'burocracia', solo existía el sindicato vertical, incluso las entonces organizaciones sindicales prohibidas y clandestinas nos parecían esclerotizadas. En cambio, Comisiones Obreras (CC OO) eran el movimiento obrero: por la forma en que se organizaba a través de las asambleas y los comités elegidos entre los trabajadores. El debate que teníamos entonces era como gestionar este movimiento obrero si lo hacíamos en forma de 'sección sindical' (organización de los afiliados sindicales) o por la asamblea y por un comité de empresa (representación de todos los trabajadores). No habría que olvidar que en esa época los elegidos en las asambleas eran nombres que se hacían públicos y por tanto quedaban expuestos y sometidos a la represión, pero protegidos por los compañeros de fábrica. En Comisiones Obreras de Michelin superó esta dicotomía y los afiliados a ELA o a USO, eran uno más entre nosotros (no se conocía afiliado alguno a UGT en Michelin). Queríamos extender ese movimiento a la sociedad, empezando por las fábricas, influir en los cambios, en un momento en el que veíamos que el franquismo agonizaba. Yo ya había participado en otras huelgas, en CC OO creímos que había que entrar a Michelin y organizar en esa principal empresa una oposición obrera. Tuve que entrar como técnico eramos los 'chaquetillas', así considerados 'capataces' de la empresa, pero nos arreglamos para preparar las elecciones sindicales y presentar candidaturas en todos los talleres y oficinas que votaron el 35 % de la plantilla -alto nivel teniendo en cuenta el escepticismo de los trabajadores y el boicot a las elecciones que proponía prácticamente todo el mundo-. Conseguimos una fuerte representación que luego se fue reproduciendo hasta obtener la presidencia de Trabajadores y Técnicos en el sector de la química, en manos de Juan Olaskoaga, obrero de la fábrica y

afiliado a ELA. Este hecho fue clave en el desarrollo de la huelga.

Llevaba solo dos años en la empresa cuando organizamos la huelga. Nosotros sabíamos que una huelga no debía ser larga, porque perdía fuerza, pero había muchos trabajadores que llevaban mucho tiempo ya, en condiciones cada vez más exigentes, cobrando menos de lo que la vida subía, sufriendo el comportamiento despótico de la empresa, por eso cuando se creó la chispa ya no se pudo parar, para mucha gente ese era su momento de plantarle cara a la Michelin, de reivindicar sus derechos.

Pero contextualicemos la planta de Michelin en Lasarte-Oria era, en los años setenta, la empresa más grande de Gipuzkoa, con cerca de 3.500 trabajadores en plantilla. Su peso no era solo económico: estructuraba la vida social del municipio, con cooperativa, club de fútbol, traineras y todo un tejido de servicios paternalistas que la compañía francesa había construido durante décadas, esto es lo que llamaba la empresa "el espíritu Michelin" cuyo Santo Santorun está en Clermond Ferrand. Sin embargo, bajo esa aparente estabilidad latía un descontento acumulado. La empresa aumentaba sistemáticamente los ritmos de producción sin compensación salarial equivalente. El mecanismo era sencillo y perverso: si un trabajador producía cien piezas y cobraba cien, llegaba un cro-

nometrador y establecía que, para seguir cobrando lo mismo, ahora debía hacer ciento diez. El salario nominal se mantenía, pero el esfuerzo exigido crecía sin pausa.

Me negué a trabajar de cronometrador, me negué después a desplazarme a Clermond Ferrand para recibir, durante dos años el curso de técnico de laboratorio, que era fundamentalmente de adoctrinamiento. No podía perderme lo que se preparaba en la fábrica y, tampoco, la caída de la dictadura. Tenía 27 años, llevaba 9 militando en el Partido Comunista, y dos preparando la huelga, me dice Félix. Al negarme a cumplir sus órdenes me mandaron a un 'pabellón de castigo' que tenía Michelin en aquella época. Un prefabricado que limitaba con la carretera y las casas de la empresa. Ahí trasladaba a la gente que les generaba problemas, porque en aquella época no se podía despedir. Mi trabajo era ordenar archivos de publicidad, no el de técnico para el que había sido contratado. Me dieron por imposible. Y me dediqué al estudio -recuerdo que leía mucho en aquella época mi libro de referencia era el 'Resurgir del Movimiento Obrero' de Nicolás Sartorius - y a preparar las reuniones de CC OO. Nuestro modelo era el sindicalismo italiano, el de los Consejos de Fábrica, un sindicalismo asambleario y de participación, con sindicatos fuertes pero sometidos a la asamblea de fábrica



A ello se sumaba un clima político que convertía cualquier reclamación laboral en un acto de riesgo. Los sindicatos eran ilegales —salvo el sindicato vertical franquista, herramienta del régimen— y no existía libertad de reunión. Protestar no era sólo una cuestión laboral: era un acto político en el último año de vida de la dictadura.

“No era solo una lucha por el salario. Era una lucha por la libertad, por el derecho a tener voz en la fábrica”

Llevábamos más de un año organizándonos con reuniones de diversas salas parroquiales propicias para actividades sociales. Centros de Usúrbil, Zarauz, Rentería. La primera huelga se originó en la planta de Michelin de Valladolid, donde la empresa venía negando sistemáticamente el derecho a la negociación colectiva real y despidió a una decena de compañeros. Allí desencadenó una respuesta contra los despidos, y a la huelga se sumó la planta de Aranda de Duero, y poco después, el 16 de febrero de 1976, la de Lasarte-Oria. En Lasarte la plantilla secundó la huelga por sus propias reivindicaciones, y en un gesto de solidaridad Inter-factorías que hizo popular el slogan ‘Contra un sólo patrón, una sola lucha’.

Esta dimensión de solidaridad entre fábricas de una misma multinacional fue uno de los elementos más novedosos del conflicto. La asamblea de trabajadores se convirtió desde el primer día en el órgano soberano de la huelga: el espacio donde se informaba, se debatía y se decidía.

Conseguimos que las asambleas fueran participativas. Michelin estaba organizada por pabellones y en cada pabellón diversos talleres. Lo cierto es que la asamblea tenía cuatro partes: presentación de la problemática del momento, reunión por cada taller de

200 a 300 personas; el delegado elegido por cada nave presenta sus conclusiones al pleno de la asamblea; se hace un resumen en euskera y castellano y se hace la votación secreta. Una de las principales aportaciones al asambleísmo de entonces, nos parecía que la votación a mano alzada podía ser coercitiva, y queríamos saber de verdad el estado de ánimo de los compañeros de trabajo

Otra característica de nuestra huelga fue la ‘no violencia’

Apoyándonos en ‘nuestra toma’ del sindicalismo vertical, las primeras asambleas fueron legalizadas. Tras el 3M (un evento trágico en Vitoria conocido como la matanza del 3 marzo al desalojar la policía a 4000 trabajadores de una huelga en la iglesia de San Francisco provocó la muerte de 5 per-



sonas y más de 100 heridos), el Gobierno prohibió las asambleas. Las seguimos haciendo, recorriendo las iglesias de la comarca, o en la plaza del pueblo como Alquiza y Aya, o en la mina de Santa Bárbara (Hernani). La policía venía para disolver la reunión, intentábamos que se mantuviera la calma. A veces hubo detenciones, otras una brutal represión, pero nos supimos defender. Como en toda huelga se hizo presión sobre esquirols en las puertas de la fábrica o se paraban camiones para que no se cargaran o descargaran, pero en la mayoría de las ocasiones conseguimos que la gente se manifestara de forma pacífica.

Félix me habla de la policía, de la guardia civil en Lasarte, Pancho Villa, el gallego, policías que tenían el sesgo del régimen. Me cuenta con orgullo que cuando a él le encerraron en el cuartelillo de Lasarte (viejo ayuntamiento) vino un grupo de trabajadores y le sacaron, con ese nivel de apoyo, cómo no vas a continuar con la huelga me dice.

“La asamblea fue el motor de la huelga, el instrumento de cohesión frente a la multinacional.”

Mantener una huelga durante cien días requería algo más que determinación. Requería organización. La caja de resistencia —alimentada por aportaciones de los propios trabajadores, de sus familias y de la solidaridad del entorno— fue el instrumento que permitió a las familias sobrevivir económicamente durante los meses que duró el conflicto. Piensa en las familias con hipotecas, esto me lo cuenta otra participante Toñi, se vivía muy justo y si no se recibía el jornal no se llegaba a fin de mes. Con la ‘caja de resistencia’ se daba dinero por familia y necesidad; con el economato (pescado de la lonja de Pasajes, fruta del mercado de Atocha, y otros) se facilitaban alimentos a



los necesitados. Tengo todavía apuntados las donaciones porque nos llegaba dinero de Clermont Ferrant, de las Michelin de Alemania, de Italia, de empresas de alrededor, de donantes particulares, incluso de la policía municipal de Hernani.

El papel de las mujeres fue determinante y merece un lugar propio en esta historia. Tanto las trabajadoras de la planta como las parejas de los huelguistas. Estas constituyeron un colectivo de acción propio, activo durante toda la protesta. Organizaron apoyo logístico, participaron en las movilizaciones y sostuvieron la resistencia en el ámbito doméstico que ya sabemos que es clave en el apoyo del huelguista. Ha quedado para las historias familiares, las mujeres echando los bocadillos por la reja de la fábrica a los que estuvieron 28 horas encerrados en la fábrica, al inicio de la huelga, o las detenidas por estar recaudando donaciones para la caja de previsión ¡En Bergara!, me da algunos nombres como Amaia Zubiria la cantante que fue muy activa en las asambleas.

Porque entonces éramos personas a título individual los que nos organizamos, no hacían falta siglas. Porque la solidaridad trascendió también las fronteras de la fábrica. El pueblo y el entorno del municipio —Usúrbil, Donostia, Hernani— se implicaron en el conflicto. Se organizaron protestas en la calle, se establecieron vínculos con otras empresas en huelga como Fundiciones Estanda o Silen, y se impulsó incluso una “huelga europea” para coordinar la respuesta con los centros de Michelin en otros países. Cuando se produjo la masacre del 3 de marzo en Gasteiz, la plantilla de Michelin Lasarte se sumó también a la respuesta social generalizada. La solidaridad nos llegó de todos lados y creo que eso fue fundamental, porque nos hicieron importantes, y esto para la gente de Miche-

lin, para los trabajadores ser el centro de algo, que lo que se hiciera tenía repercusión, los muchos ojos depositados en esta protesta, tenía mucho valor.

Uno de los momentos de mayor tensión se produjo el 13 de mayo de 1976. El final de la Asamblea coincide con la salida de los que estaban trabajando. Un grupo de mujeres les hacen 'un pasillo'. La Guardia Civil detiene a 4 mujeres. Más tarde otras mujeres acuden al cuartelillo para interesarse por las detenidas y detienen a otras 4. La respuesta popular fue inmediata: miles de personas se concentraron frente al cuartelillo de la Guardia Civil en Lasarte-Oria. La jornada terminó con cargas policiales y más detenciones. Vinieron fuerzas de toda la provincia para reprimir a los manifestantes. Las 8 mujeres estuvieron toda la noche (desde la 12 hasta las 12) encerradas en un furgón de la policía. A esa hora, un juez militar, las pone en libertad

Esa escena —el pueblo congregado frente al cuartelillo— condensa en una imagen la naturaleza de aquel conflicto: no era sólo una disputa entre una empresa y sus trabajadores, sino un enfrentamiento entre una sociedad que reclamaba sus derechos y un aparato del Estado que aún respondía con los instrumentos de la dictadura.

Desde el principio buscamos la negociación con la empresa, podíamos utilizar el sindicato vertical, presentamos denuncia a la empresa en el juzgado por los despidos improcedentes y por negarse a negociar, tuvimos de nuestra mano el apoyo sindical internacional. La empresa de Francois Michelin no quería trabajadores libres sino esclavos, el trabajador era 'de su propiedad', imponía horarios, salarios.

El 19 de mayo, sábado, se iba a celebrar una asamblea -con el permiso debido— en la que se iba a decidir volver al trabajo; pero a última hora el gobierno la prohibió. El domingo aparece en la portada de 'La Voz de España' que Michelin despide a más de 2.500 trabajadores de la plantilla.

El rechazo de la sociedad guipuzcoana fue total: la patronal, Acción Social Empresarial; incluso el entonces obispo Setién; los alcaldes, el mundo de la cultura, por lo que la empresa recula. Pero para la readmisión la empresa citó a cada trabajador y le convocó a una entrevista para leerle la cartilla, para saber 'si estabas arrepentido por la huelga' y para 'ver si ibas a ser leal a la empresa.

La huelga concluyó el 22 de mayo de 1976 con 67 despidos.

El entonces director de la empresa Francois Michelin dio la orden de resis-

tir a pesar de los millones de pesetas en pérdidas y utilizó los despidos como mensaje de advertencia.

Los trabajadores habían demostrado durante cien días una capacidad de organización, solidaridad y resistencia que la empresa no esperaba. Habían construido estructuras de representación colectiva —la asamblea, la caja de resistencia, los lazos con otras plantas— que anticipaban lo que sería el sindicalismo libre que llegaría con la Transición. Y habían inscrito su nombre en la memoria obrera de Gipuzkoa.

50 AÑOS DESPUÉS: EL DEBER DE LA MEMORIA

Este año, 2026 se cumplen cincuenta años de aquella huelga. Los actos conmemorativos organizados por los propios protagonistas y sus familias han incluido exposiciones fotográficas, charlas en institutos, mesas redondas y una visita guiada por los enclaves que marcaron el conflicto: el frontón, el comedor de la cooperativa, el cuartelillo, el barrio de Zumaburu.

También se ha publicado el libro "Todos o ninguno" en Aranda, que recoge la historia coordinada de las tres plantas implicadas —Valladolid, Aranda y Lasarte— con fotografías de época y un seguimiento diario de la prensa del momento. El archivo fotográfico de aquellos días, disperso durante décadas en manos privadas de los propios trabajadores, se está reuniendo por primera vez.

Felix me cuenta que se están reuniendo los viernes un grupo de 'despididos de aquella huelga' para celebrar esta efeméride. Están encontrando mucho y diverso apoyo. El grupo orga-



nizador nos mantenemos en esos principios de enseñar lo que se fue y se hizo, por los que lo hicieron y estuvieron allí. Piensa que no todos guardan buen recuerdo de la huelga, porque hubo represalias, y despidos y no todo fueron buenas acogidas. Es normal que queden resquemores, pero es tiempo de recordar y reparar.

La pregunta que subyace a todos estos actos es la misma que cualquier ejercicio de memoria histórica: ¿qué queremos que recuerden de nosotros quienes vengan después? Los trabajadores de Michelin Lasarte de 1976 apostaron por la dignidad colectiva en un momento en que eso tenía un precio real. Cincuenta años después, ese gesto merece ser contado con la atención que no tuvo en su momento.

KM

NOTAS Y FUENTES

- 1 La huelga comenzó el 16 de febrero de 1976 y concluyó el 22 de mayo del mismo año, sumando aproximadamente cien días de duración.
- 2 Datos de plantilla y contexto empresarial: testimonios recogidos en publicaciones del 50 aniversario (2026).
- 3 Libro de referencia: Todos o ninguno, presentado en marzo de 2026, que cubre las tres plantas implicadas en el conflicto.
- 4- Para acceso al archivo fotográfico y materiales del 50 aniversario: 100egunekogreba@gmail.com



Días Grises

Eran días oscuros, convulsos, los que siguieron a la muerte del dictador y los inicios de la transición. La huelga de Michelin se desarrolló en un periodo de altísima ebullición política en medio de una notable crisis económica y una palpable ausencia de libertad de expresión, manifestación y, por supuesto, de actividad sindical. Eran días grises y no sólo por el color del uniforme que llevaban los policías nacionales que tomaban las calles entonces, disolvían las asambleas y detenían a sus promotores.

No fue un hecho aislado pero esos cien días de conflicto en la industria más importante de Gipuzkoa en aquella fecha fueron emblemáticos y constituyeron un eje neurálgico de la respuesta obrera al inmovilismo de la dictadura y la ausencia de derechos sindicales. No era ya solamente Michelin, era la necesidad de libertad sindical, la posibilidad de reivindicar derechos laborales y acabar con el paternalismo empresarial.

Recordemos lo que ahora nos parece lejano y casi insólito: no había sindicatos, salvo el llamado sindicato vertical franquista. No había derecho a huelga, que se consideraba delito, y una asamblea convocada desde la clandestinidad se veía muchas veces interrumpida por la incursión de la policía nacional o la guardia civil. No olvidemos los trágicos sucesos de Vitoria en las que perdieron la vida cinco trabajadores por disparos de la policía. Y motivó la salida a las calles de miles de manifestantes en solidaridad con las víctimas y sus compañeros.

Recordemos también que no había en absoluto libertad de expresión. En ese contexto, la prensa local no podía tratar el conflicto únicamente como una disputa salarial: aparecía ligado a cuestiones de representación obrera, libertades sindicales y democratización. Pero poca información completa y contrastada podía esperarse de los dos periódicos que entonces leíamos los gipuzkoanos: El Diario Vasco y La Voz de España. Los dos eran, no podía ser menos, conservadores. En el primer caso, la cautela era una cuestión de supervivencia y de una esperanza de tiempos mejores para la libertad de expresión. En cuanto a La Voz de España la situación era diferente, su falta de objetividad iba ligado a su origen en la Prensa del Movimiento.

Para ambos medios, la huelga que mantenía en vilo a más de 3.500 trabajadores, que supuso un enorme sacrifi-

cio económico para sus familias, que fue una emblemática muestra de valor y solidaridad, era fundamentalmente “un conflicto de orden público”. Era una forma de criminalizar el conflicto, eliminando el carácter reivindicativo de una batalla laboral legítima. Desde ambos periódicos se enfatizaban las pérdidas económicas y los perjuicios que la paralización de la fábrica causaba a la provincia. Se recordaba constantemente a los lectores que las huelgas seguían siendo técnicamente ilegales, justificando así la intervención policial y los despidos fulminantes realizados por la multinacional.

No encontraremos fotografías de asambleas, ni declaraciones de los líderes de la lucha, que se jugaban el pellejo en cada movimiento. Eso sí, las portadas y páginas interiores solían reproducir fielmente las notas de prensa emitidas por la dirección de Michelin o por el Gobierno Civil, minimizando las demandas de los obreros y culpabilizándolos de la “paralización económica” de la fábrica. Todo ello, colado de rondón en páginas locales o de economía. Tendría aún que pasar tiempo para que la prensa creara las secciones de información laboral que abrieran los ojos a la sociedad sobre la realidad de la lucha obrera.

Mientras tanto, era tiempo de pasquines y ciclostil, de comunicados repartidos con la cautela de la clandestinidad por parte de partidos y organizaciones obreras. Se redactaban hojas informativas diarias: los huelguistas redactaban comunicados breves para contrarrestar las notas que Michelin enviaba a los periódicos tradicionales. Se repartían en los mercados, iglesias y plazas de Lasarte, Andoain, Hernani y San Sebastián. No sólo se trataba de información. Se imprimían folletos de

las Cajas de Resistencia: panfletos explicativos dirigidos a la población civil de Gipuzkoa para solicitar aportaciones económicas. Estos textos explicaban de forma sencilla las demandas que los periódicos omitían y lograron que la solidaridad de la comunidad sostuviera financieramente un paro de más de tres meses.

Pero la extraordinaria duración del conflicto, la repercusión de la fortaleza de los huelguistas y la solidaridad con que se vivía su lucha en Gipuzkoa acabaron obligando a los medios a reflejar la realidad de la calle. La matanza de los trabajadores de Vitoria y las masivas protestas que siguieron, forzaron también a visualizar en esos años grises las luchas por los derechos laborales. Poco a poco se iban colando crónicas que describían las precarias condiciones de vida de las familias en Lasarte-Oria o las masivas asambleas clandestinas en la iglesia de Zubieta.

Era también el momento de los otros medios que comenzaban a respirar libertad, sorteando las miradas paranoicas de la censura y proporcionando pequeñas bocanadas de aire de esperanza. Punto y Hora de Euskal Herria, recién creada entonces, fue uno de los altavoces más rigurosos. Publicó crónicas clave denunciando el autoritarismo de la multinacional francesa. Las emblemáticas Triunfo y Cuadernos para el Diálogo, aunque editadas en Madrid y de distribución estatal, contaban con corresponsales en el País Vasco. Analizaban el conflicto no como un simple problema de orden público, sino como el reflejo de la urgente necesidad de reforma sindical en España.

Ahora, mirando desde nuestra perspectiva de la sociedad hiperinformada, cuesta imaginar que conocer las razones y la esencia de los conflictos, su alcance y su repercusión exigiera tal esfuerzo suplementario por parte de los protagonistas de la historia.

N.G.



El Urumea y Lasarte-Oria

No se trata del río que baña nuestra ciudad, Donostia. El Urumea, era un periódico donostiarra de finales del siglo XIX, que toma su nombre de dicho río, y que fue fundado por los hermanos Baroja, Serafin y Ricardo, -padre y tío respectivamente de nuestro don Pío-, el 1 de mayo de 1879, después de la II Guerra Carlista, con el propósito de informar objetivamente y restañar los "nubarrones" que dicha contienda originó. Se declaraba como "periódico no político", término a mi entender incorrecto, ya que es muy difícil que un medio informativo no toque actividades encuadradas dentro de la amplia definición de política, por lo que me inclino más bien a denominarlo como "periódico apartidista", ajeno totalmente a cualquier grupo político o tendencia determinada.

La página web de Auñamendi, recoge la finalidad de este periódico y expone lo siguiente: *"Sólo de una cosa procuraremos sustraernos. Ajenos por completo a las luchas de la política, huyendo siempre de las pasiones y los odios de partido, estéril e infecundo fango, decepción de todo ideal puro y provechoso, no trataremos de sus arduos asuntos, de sus intrincados problemas. La legislación vigente, por otra parte, se encargaría de corregir con harta severidad nuestro extravío"*.

Pues bien, de este periódico que duraría hasta junio de 1885, entresaco dos artículos relacionados con nuestro pueblo, el primero de los cuales hace mención a un escrito dirigido por un vecino de Lasarte quejándose de las arbitrariedades de los municipios a los que pertenecían su población, y, el segundo, a la queja de un vecino de Oria (no de Lasarte) sobre la venta irresponsable de carne en nuestra localidad. Vamos a ello.

Sr. Director del Urumea

"Lasarte, 13 de octubre de 1884"

"Muy Sr. mío y de mi mayor consideración. Habiéndose ocupado ya antes de ahora el periódico que Ud. tan dignamente dirige, de la cuestión que puede llamarse Hernani-Lasarte siempre en pie, dando lugar a disgustos sin cuento, ruego a Ud. se sirva dar cabida en las columnas de su periódico a las siguientes líneas, que tiene por objeto hacer ver la conducta de los Ayuntamientos matrices, para con este centro industrial digno de mejor suerte."

"Dándole a Ud. las gracias anticipadas, se repite suyo afectísimo s.s.q.b.s.m."

Un vecino de Lasarte

"Como quiera que la mayoría de los lectores de estas líneas deben conocer la situación de Lasarte, tan solo diré que este barrio se halla dividido en otros dos dependiendo el uno de Hernani y el otro de Urnieta, cuyos dos Ayuntamientos se reparten los productos del barrio en partes del 58% Hernani y el 42% Urnieta. Que Lasarte y en toda la parte correspondiente a Urnieta, posee tres fábricas de importancia, cuales son, la de tejidos y algodón de los señores Brunet, la de harinas de don Fernando de Lasala y los talleres de construcción de máquinas de los señores A. Echeverría y Cía., ocupando la primera 250 operarios, la segunda si bien hoy en día no trabaja, cuando lo hace ocupa a 40 operarios, y la tercera ocupa a otros 85. Gracias pues a estos elementos, el barrio recauda lo suficiente para poderse llamar independiente, faltándole tan solo el número de vecinos que la ley exige, lo cual hace que dependamos de dos Ayuntamientos, los que lejos de mirar por el bienestar del barrio, tratan solo de recaudar los productos del mismo sin inquietarse para nada de las necesidades que se hacen sentir."

"Esto fue causa que tras muchas quejas y reclamaciones inútiles acudiera el barrio el año 1881 ante la Exma. Diputación provincial la que tuvo a bien convocar el 21 de julio del propio año a representaciones de los Ayuntamientos de Hernani y Urnieta así como a los vecinos de Lasarte, llegando por fin a un acuerdo por el cual Hernani y Urnieta cedían a favor de Lasarte los arbitrios del aguardiente y aceites cuyos productos debían ingresar en poder de una comisión compuesta de vecinos del barrio con objeto de invertirlos en las mejoras y necesidades del mismo. Debo advertir que cuando se hizo esta cesión, los arbitrios arriba indicados se sacaban a remate produciendo el año que más 700 pesetas que era sin duda el motivo por el Hernani y Urnieta cedieron gustosos esos arbitrios. Sin embargo, Lasarte se dio por muy satisfecho y sus vecinos solo trataron de conseguir que esos arbitrios produjeran más, tomando tan atinadas medidas, que en poco tiempo vieron con satisfacción que los productos aumentaban, llegando por último a recaudar 2.500 pesetas en un año, donde antes no se recaudaban más que 700. Como estas cantidades habían de invertirse en las necesidades del barrio y siendo la mayor necesidad que se deja sentir la traída de aguas, se hizo un estudio presupuestando esta obra en 10.000 pesetas próximamente, y al efecto empezó la comisión administrativa que se formó por elección de todos los vecinos del barrio a reunir las 10.000 pesetas que hacían falta para llenar esta

primera necesidad; mas no contaba la comisión con la vecina, que mientras ella amontonaba dinero, la otra pensaba ya en apoderarse de todo, siendo esa vecina su rival de siempre, Hernani, que no podía consentir en manera alguna que tanto dinero quedara en el barrio, cuando ellos podían invertirlo en otra cosa más útil sin duda, pues que tras de motivos fútiles y sin ninguna razón para ello y solo porque así le cuadra arrancan a la comisión y por consiguiente al barrio esos recursos, destituyendo previamente a la comisión nombrada por los vecinos del barrio, dando lo epítetos, como si la comisión no hubiese sido reconocida por ellos y revocando así y porque sí un acuerdo tomado ante la Exma. Diputación provincial."

"Ciertamente es que se dice que esos fondos se destinarán a la mejora del barrio, aunque por de pronto ellos se los lleven a Hernani, pero los vecinos de Lasarte que siempre han visto que cuanto va a Hernani nunca vuelve, tienen motivos de sobra para creer que continuarán como hasta la fecha sin agua, ¿pues que importa a Hernani que en Lasarte no haya fuente pasando al lado el río Oria donde sus vecinos pueden saciar la sed, mientras ellos tengan alguaciles que parecen ministros por sus uniformes, sesenta músicos, etc., etc.? Antes es el lujo de la villa que las necesidades de los barrios contribuyentes."

El Urumea, 19/11/1883

Sr. Director de "El Urumea"

Oria (Cerca de Lasarte)
16 de Noviembre de 1883

Muy Sr. mío: Esperamos de su amabilidad y fina atención se sirva insertar en la columna de su apreciable periódico el siguiente escrito."

En el barrio de Lasarte son muchos abusos con respecto a la venta de carne."

En la mañana de hoy ha sido prohibido por un individuo del Ayuntamiento de dicho barrio la muerte de una ternera que se hallaba mala según declaración del veterinario, quien se oponía a que se llevara a la matadería dichas reses."

Llamamos pues la atención a la autoridad a quien corresponda, a fin que ponga coto a semejantes abusos, pues de no haber insistido una persona de influencia en el pueblo de no matar el animal, es probable que se hubiese llevado a cabo la venta de la carne de este animal, con fatales consecuencias para quienes hubiéramos tenido la desgracia de comer su carne."

Entre tanto quedo de V. afectísimo SS. Q. S.M.B."

Un habitante de Oria

NAVARMENDARIZ

Chocolates MAYO

El chocolate era una bebida tradicional de los Mayas y Aztecas que se lo ofrecieron a Cortés como bebida ceremonial cuando llegó a América. Parece ser que uno de los monjes, Fray Jerónimo de Aguilar, quien acompañó a Hernán Cortés en su viaje a México, envió el primer cacao junto con la receta al abad del Monasterio de Piedra. Así pues, fueron estos monjes zaragozanos los primeros en probar este manjar.

Al principio, el chocolate era una bebida exótica reservada para la élite española, y su consumo estaba limitado a la corte y a los aristócratas. Los monjes españoles traerían a Europa en 1570 las bayas de cacao que mezclarían con especias como vainilla y canela dando origen al popular chocolate a la taza. La generalización del consumo en tableta y en bombones, tal y como hoy la conocemos, tuvo que esperar a que una serie de innovaciones técnicas permitiesen su fabricación. El primer chocolate para comer se produjo en 1847 de mano de los ingleses, aunque fueron los suizos en 1879 los que mediante una nueva técnica consiguieron alcanzar altísimos niveles en la calidad y refinamiento del chocolate.

La tradición chocolatera en Guipúzcoa se remonta al siglo XVIII, impulsada por la llegada del cacao a los puertos vascos (como Pasajes) a través de la Real Compañía de Caracas. Así nuestra Guipúzcoa se convirtió en un motor clave en la elaboración y popularización del chocolate en Europa.

Son relativamente tempranas las noticias que se tiene del consumo del chocolate en el País Vasco. En 1700 ya se decía en la publicación anónima inglesa "An account of St. Sebastián", que los moradores de esta ciudad desayunaban chocolate. También, a principios del siglo XIX otros viajeros reseñaban el gusto por los vascos de tomar el chocolate con esponjas. Este acompañamiento bien pudiera ser los bolados de azúcar, una más de las muchas preparaciones dulces con las que se acompañaba el chocolate.

Parece ser que el origen de esa tradición chocolatera tiene que ver con las expulsiones de los judíos de territorio nacional en el siglo XVII por lo que hubo un asentamiento de comunidades judías en Bayona y su emigración posterior a Guipúzcoa creó un sustrato de artesanos que enseñaron la forma de fabricar el chocolate a los vascos. De aquí surgen la historia de las villas chocolateras guipuzcoanas de Oñate, Mendaro, Irun, Tolosa, y Lasarte, sí, también Lasarte-Oria tiene conexión con el chocolate.

Oñate era una ciudad universitaria, recordemos la influencia de jesuitas y de la ilustración en la villa en el siglo XVIII, la facultad de medicina utilizaba el cacao amargo para enmascarar el sabor de los medicamentos, transformándolos en pastillas. Llegó a albergar hasta nueve fábricas (como Orbea, Guereca y Zahor) y actualmente alberga el Centro de Interpretación del Chocolate "Txokolateixia". En Mendaro en 1850, Bernardo Saint-Gerons fundó Chocolates Mendaro, un referente histórico donde todavía hoy se elabora chocolate a la taza de forma artesanal utilizando un histórico molino de piedra original que todavía funciona. En Irun la familia Elgorriaga abrió su primera tienda de chocolates en la ciudad en 1770, iniciando la fabricación artesanal en 1838 y convirtiéndose en un gigante del sector a nivel nacional. A Tolosa la fama le llega por la tradición de la saga de Rafael Gorrotxategi, quienes llevan un siglo perfeccionando el oficio y rindiendo homenaje a la historia del cacao.

En Lasarte, si no la fábrica, que está situada en la entrada de Pamplona, si tenemos a los dueños de la tradicional marca chocolatera MAYO, contamos aquí su historia.

La presencia de fábricas de chocolate en Navarra se remonta a los siglos XVIII en Lerin, Larraun, y Lumbier, acuciándose en Pamplona un estanco de chocolate, donde nace Chocolates Mayo. La Casa Pedro Mayo fue fundada en Pamplona por Pedro Mayo Etuláin en la década de 1860, empezando como un negocio de dulces, chocolate y cerería en la calle Zapatería. Tras diversas sociedades familiares, la firma se fusionó con los emblemáticos chocolates Orbea (procedentes de la Rochapea). Hoy en día, Cho-

colates de Navarra (bajo el paraguas de Casa Pedro Mayo) mantiene viva la tradición familiar por unos dueños lasartearras Javi Vazques y los hermanos, Ana y Jon Martin dirigen casa Mayo desde hace 15 años, elaborando tabletas de chocolate artesano con sabores innovadores, estando sus productos disponibles en establecimientos de alimentación local y en su tienda online.

Pero volvamos al origen, Pedro Mayo Etuláin, natural de Ochagavía/Otsagabia (Navarra), creó una chocolatería y dulcería en la pamplonesa calle Zapatería. Fabricaba chocolate, dulces y cerería, vendiendo los anteriores y productos ultramarinos. En 1888 se constituyó la sociedad colectiva Pedro Mayo e Hijo, disuelta tras la muerte de Ponciano Mayo en 1899. En 1903 registró su propia marca de chocolates. Una nueva sociedad se creó con la participación de Pedro Mayo, hijo de su homónimo, nueva sociedad disuelta en 1913 tras la muerte del fundador de la empresa. En 1923 se constituyó la sociedad colectiva Ruiz de Galarreta y Vidal. Sucesores de Pedro Mayo, constituida al 50 % por un nieto político del fundador y por el industrial Mariano Vidal.

El buen negocio comenzó a declinar en el largo periodo de autarquía y racionamiento posteriores a 1936 y tras 1974, fecha del traslado de la empresa a Artica (Navarra), por la importante subida de los precios del cacao. Por ello los sucesores de Pedro Mayo sellaron un acuerdo con la Compañía Navarra de Alimentación, S.A, propietaria de la marca de chocolates Orbea, cediéndole temporalmente a la segunda el uso en exclusiva de la marca Pedro Mayo a cambio de una comisión en las ventas y la absorción de la plantilla. El acuerdo se mantuvo hasta 1990 fecha de absorción por Chocolates Asturianos de la Compañía Navarra de Alimentación, empresa que fue desmantelada al poco tiempo. En 1994 los Sucesores de Pe-





dro Mayo firmaron un acuerdo similar al anterior, con Chocolates de Navarra S.A, creada por antiguos trabajadores de la Compañía Navarra de Alimentación.

En esta dirigida por los lasartearras Javier Blázquez e Igor Martín, Chocolates de Navarra engloba tres conocidas marcas: Orbea, Leyre y Casa Pedro Mayo. Hace 35 años, un galisteño residente en Lasarte, Francisco Martín, cogió las riendas de la firma, que bien co-

nocía porque estuvo años siendo el comercial o director de ventas, siempre con su maletín con muestras de oloroso chocolate que se llama Chocolates de Navarra y se la dejó a su hijo y yerno Igor y Javier respectivamente. Estos nos explican cómo se hace el chocolate, el cacao derretido se vierte en grandes cubas de acero, y poco a poco se mezcla con el azúcar, que ha sido molido hasta alcanzar la finura del glass. Después la pasamos a la atemperadora. Viene de estar a unos 50 grados, y aquí la bajamos a 30 más o menos», detalla Javier.

Hoy, Con sede en Aizoáin el equipo de la compañía, formado por más de media docena de trabajadores, está

elaborando chocolate blanco. «Al día, producimos alrededor de 8.000 tabletas en total. Eso se traduce en unos 1.500 kilos de chocolate diarios. tratamos de lanzar cada año una nueva referencia», explica Javier al tiempo que menciona el chocolate con mojito, con pipas o con cereza. De cara al futuro, la compañía navarra, que posee los sellos de Reyno Gourmet y Artesanos de Navarra, también planea dar un salto en su internacionalización. «Ya exportamos algo a Reino Unido, pero queremos expandirnos por toda Europa y tal vez, por cuestión de cercanía, comenzar por Francia. Estamos asentando las bases para conseguirlo», puntualiza Igor.

KM



Librería Maite, 61 años de servicio a un pueblo

Un “mix”, una tienda/kiosko especializada en prensa, revistas, librería, coleccionables, papelería, material de oficina, chucherías, juguetes, regalos, etc. que se ha ganado a lo largo de todos esos años, una clientela fiel, gracias a un trato cercano y a una atemperación constante a las necesidades de quienes pasan a diario por su mostrador.

Era el año 1965, el desarrollo urbano que experimentaba Lasarte-Oria iba siendo espectacular. Crecía en edificios y población, y el casco urbano, precisamente, no era una excepción, sino, todo lo contrario. En localizaciones ocupadas por viviendas pequeñas y antiguas, de poca vecindad, era la reconstrucción de nuevos y grandes edificios, de seis o más alturas, y, considerablemente mayor habitabilidad, una generación mayúscula de viviendas y bajos comerciales. Unos inmuebles muy demandados.

En Geltoki n.º 6, justo en la confluencia de dos grandes arterias: Geltoki kalea e Hipódromo Etorbidea, justo en el “corazón” de aquella configuración urbana lasartearra, uno de los bajos fue ocupado, en arrendamiento, por el matrimonio **Luis Sierra Cofiño y María Teresa Hernández Sainz**, provenientes de San Sebastián, y que consolida-

rían un arraigo, comercial y vecinal en el nuevo Lasarte-Oria.

Antes de su llegada a Lasarte, **Luis** trabajaba en Almacenes Aranzabal, Distribuidor de Libros y toda clase de material de lectura, en la Plaza Cataluña, en Donostia. A su vez, con 17 años, ya regentaba, en la playa de la Concha, en la cabina 1, una localización de alquiler de toldos, hamacas, sillas, piraguas, etc. atendido, también, por **María Teresa**.

Se dio la coincidencia de que un amigo de la familia dispusiera la apertura de la **Relojería Antxon**, y, en sus conversaciones, deliberaran la pujanza comercial de Lasarte, y la idoneidad de montar un despacho de venta de prensa diaria, librería y artículos derivados, precisamente, por estar familiarizado con ese sector, y aprovechando la disponibilidad del local contiguo, ubicarlo en él, como así resultó ser.

En un inicio, la venta de periódicos se limitaría a la prensa diaria: La Voz de España y el Diario Vasco, en calidad de comisionistas, percibiendo una comisión por ejemplar vendido, siendo Ricardo Izaguirre el titular de la correspondencia de venta oficial en Lasarte. En aquel entonces, también, pero por la tarde, se editaba el periódico, Unidad, que en un inicio se vendía, exclusivamente, en el estanco regentado por José Barbé, para, posteriormente, como comisionistas, empezó la venta en Librería Maite. Pronto fue creciendo la venta de otros artículos complementarios: además de algunas revistas, los de papelería y pequeño material de escritorio, el de escolar e incluso algunos libros de texto por encargo. En la tienda, el horario de atención al público consistía, por la mañana de 8 a 15 horas y por la tarde de 16 a 21 horas. Pero, en realidad, la jornada para el matrimonio **Sierra-Hernández** comenza-



Mª Teresa Hernández y Luis Sierra. Año 1999

ba a las 4,00 de la madrugada, recogiendo los paquetes conteniendo la prensa del día que iba trayendo cada distribuidor, clasificarla por lotes y, en los alrededores de la puerta de entrada a la fábrica de Michelin, desde antes de las **cinco y media** de la mañana, ir vendiendo los ejemplares del periódico a los obreros, a la entrada o a la salida de sus respectivos relevos. Luego vendría el reparto de los lotes de periódicos en una serie de establecimientos y domicilios de suscriptores, a lo largo y ancho del pueblo. Cumplida esa función, **Luis** se incorporaría a su compromiso de la playa atendiendo a los bañistas.

Maria Teresa, previo a abrir la tienda al público, habría dispuesto los periódicos, prestos a ser retirados por los asiduos clientes, a quienes, solícita y respetuosa, devolvería "*los buenos días*". Se intercalaría la venta de otros artículos, compaginando así la venta del día, con poco coste unitario pero ingente referencias de artículos vendidos. Larga jornada de mañana y tarde, pero que en corto espacio de tiempo la vería aliviada, cuando a la salida de la escuela, su hijo, **Luisito**, le haría el relevo hasta el término de la jornada.

Del matrimonio nacerían tres hijos: **Luis, Cristina y Mari Mar**, quienes poco a poco irían incorporándose al servicio de **Librería Maite**. También se incorporaría al equipo comercial Pili García, esposa de Luis.

En 1985 y años sucesivos, podría considerarse como el inicio de una segunda etapa. Bien es verdad que en el transcurso de aquellos veinte años, si bien la esencia del tipo de comercio persistía, sí que dentro de cada sección de venta, paulatinamente, hubieron de acomodarse a las exigencias del mercado que crecía con la diversi-

dad de nuevas ediciones de periódicos. Desaparecerían Unidad y La Voz de España, pero vinieron nuevas ediciones: nacionales y regionales, deportivas, especializadas en Arte, Ciencia, Turismo, etc. El mercado del sector, se modernizaba y crecía con otras formas de letra impresa, al igual que la sección de material de oficina y escolar y otros avances en materiales y objetos de uso generalizado y en moda. Ello originaba un problema de exposición obligada del producto como reclamo, a la vez que de almacenamiento.

Hubo que ampliar el espacio de tienda en detrimento del de trastienda/almacén. habilitando más armarios y archivadores, haciendo "desaparecer" de la vista las paredes, así como disponer un mostrador central y expositores verticales, además de recurrir a la exposición exterior, dando así visibilidad a los artículos clasificados y referenciales.

El obligado relevo generacional trasladada la responsabilidad del negocio al

hijo, **Luis Sierra Hernández**, quien hubo de asumir y así lo sigue haciendo, sin desfallecer en el intento, afrontando una imparable acomodación exigida por la modernización que hoy en día obliga este tipo de negocio, en el que la incidencia de la era digital, ha derivado en una menor presencia de la prensa escrita, superada por la digitalizada, lo que obliga a los titulares de este tipo de negocio a recurrir en mayor grado a la adaptación de nuevas sistemas operativos y a una mayor diversificación de productos a la venta.

Era preciso afrontar las exigencias derivadas de la digitalización y ello ha propiciado la dotación a la tienda de impresoras con las que atender la nueva demanda de los clientes, un servicio imprescindible, hoy en día, que redunde en una acomodación más al rendimiento del negocio. Los procesos de transformación que se viven, a pasos agigantados, de los soportes de la información, de lo impreso en papel a la impresión digital, han inducido a implantar nuevas formas y técnicas de venta, revolucionando, así, el mercado. De ahí la prestación en este nuevo mercado de la atención a servicios complementarios como la atención a operaciones con tarjetas móviles y recargas de fondos; la impresión de textos, gráficos y fotografía; la conversión de documentos físicos a formatos digitales; la duplicación directa de documentos; la transmisión de documentos, etc.

Los rectores de **Librería Maite** son conscientes de la acomodación constante que exige el mercado en el que se desenvuelve y de que el trato personalizado y la atención continuada dispensada en la larga singladura, es una garantía de continuidad, circunstancia que deseamos siga siendo una realidad. ¡Felicidades!

J.M. EGIZAZABAL



Fotografía actual de Luis Sierra en la Librería Maite

RELEVOS GENERACIONALES

LA VALEN, todo un icono en Lasarte-Oria

Ha llovido, y mucho... desde el año 1964 que se inauguró este gran comercio en nuestro pueblo. Un familia emprendedora, llena de historias, de sacrificios, alegrías y grandes recuerdos...

Valentina Gainza Mendiguren ante la necesidad de sacar adelante a su familia inauguró un negocio de droguería y mercería en nuestro pueblo. ¡Cómo ha cambiado la vida!

Hoy hablamos con su sobrino **Javier Gainza Barbe**. Escarbando en la memoria recuerda con una sonrisa melancólica con sabor a infancia aquellos años de jovencito cuando venía del cole con los zapatos mojados que secaban en la trastienda, en aquella chimenea económica que lo mismo hacía de hogar que de sala para costura. Allí esperaban también sus padres **Mª Ángeles** y **Javier**, con esa merienda para Javier y su hermana **Beatriz** que devoraban como premio a un largo día de escuela. “La Valen” era su punto de encuentro, el de toda la familia.

En aquel entonces todas las madres cosían, y **todo se compraba en los pueblos**. Y aunque también existía algún que otro comercio en el pueblo del mismo tipo, el establecimiento “la Valen” siempre estaba repleto de gente. Se vendían botones, puntillas, gomas, cintas, encajes y todo tipo de material de costura que con el tiempo se ha quedado en desuso —¡Todavía me queda material de aquellos tiempos!— añaa de Javier.

Se reunían diariamente muchas mujeres para aprender costura y bordado de la mano de Valen. Se remendaban prendas, se bordaba, se hacían mantelerías de algodón y de lino para las familias ricas del entorno.

La droguería era “otro mundo”, la gente venía a comprar el tambor de colón, aquél que venía en una caja de cartón y que muchos todavía lo recordamos, las ceras para encerar los suelos de madera, y todo, o casi todo se vendía a granel. El cliente venía con sus botellas pequeñas que se rellenaban con unos medidores. Colonias Heno de Pravia, lavanda y sobre todo Barón Dandy (producto estrella en aquellos tiempos, ya que los envases solamente se vendían para ocasiones excepcionales. ¡Y cómo no hablar de los rollos de papel de wc! ¡El Elefante! Ese papel de estraza que se vendía por unidades.

En el año 2000 se incorpora **Javier** a cargo del negocio con la ayuda ocasional de su hermana **Beatriz**, pero comienzan unos tiempos duros y difíciles.



Valentina Gainza Mendiguren acompañada de varias amigas. Año 1965

En aquellos años se abren grandes superficies y se impone internet en sus vidas. Es un cambio rotundo que afecta a la mayoría de los comercios del pueblo y Javier ve día a día el descenso de ventas en su comercio. Pero a pesar de todo, son tiempos de lucha y él sabe que debe seguir adelante, quersu comercio tiene fututo y que la buena calidad del género es lo mejor que puede ofrecer.

Hoy en día “la Valen” es un comercio de 160 metros cuadrados repleto de género de todo tipo que ha tenido que ir adaptando según las necesidades del cliente, primando siempre una buena calidad del producto para gente exigente. Una de las ventas más importantes está relacionada con los trajes de dantza en la cual hoy en día todavía hay gran demanda. Aquí se pueden encontrar todo tipo de prendas tradicionales vascas tanto de hombre como de mujer de gama alta o algo más

sencillo según las necesidades del cliente.

Javier está muy a gusto, le encanta hablar con la gente y se siente cercano al pueblo, pero piensa que este tipo de negocio tiende a desaparecer a corto plazo y el relevo generacional en pocas ocasiones se lleva a cabo. En su caso, sus hijos están haciendo carreras que poco tienen que ver con la mercería o la droguería y cada uno emprende sus propias vidas por otros caminos.

61 años ha marcado “**La Valen**” en la historia de nuestro pueblo, y todavía “a pié de cañón”. Uno de los pocos comercios que han sobrevivido al paso del tiempo y ha sabido adaptarse a todas las necesidades.

Gracias por estar con nosotros

B. LUMBRERAS



Fotografía actual de Beatriz y Javier en su establecimiento

ZUBIETA LANBIDE ESKOLA

Tres años creciendo junto a la hostelería

Tradicionalmente a la Escuela de FP de Zubieta se le ha identificado con la formación industrial: Mecánica, Electricidad,...con la excepción de Administrativo que también ha estado presente desde los inicios del centro, sin embargo esta oferta se ha ido complementando en los últimos años con otras Familias Profesionales.

Hace tres años se implantó el ciclo de **Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración**, con un objetivo muy claro: dar respuesta a la alta demanda de profesionales cualificados en el sector de la hostelería, siendo además el único centro público en Gipuzkoa que ofrece esta formación.

La necesidad de personal preparado en bares, restaurantes, hoteles y servicios de eventos impulsó la creación de una formación práctica y adaptada a la realidad del sector. Desde el principio, el proyecto apostó por conectar el aula con el mundo profesional y ofrecer al alumnado una preparación cercana a las necesidades reales del sector de la hostelería.

Un proyecto que ha crecido paso a paso

Los comienzos fueron humildes, pero llenos de ilusión. El ciclo de Servicios de Restauración inició su andadura con un taller de bar, restaurante y cocina donde el alumnado comenzó a formarse y a desarrollar sus primeras prácticas profesionales.

Tres años después, el crecimiento ha sido enorme. Actualmente cuenta con todas las instalaciones y la maquinaria necesarias para ofrecer una formación completa, moderna y adaptada a las exigencias de la hostelería actual.

Las nuevas instalaciones incluyen espacios preparados para el aprendizaje práctico y equipamientos profesionales que permiten al alumnado trabajar con herramientas similares a las que encontrarán en el sector: maquinaria de cafetería, equipamiento de sala y bar, sistemas de servicio, tecnología aplicada a la restauración y recursos digitales.

Todo ello permite recrear situaciones reales de trabajo y facilita una formación mucho más cercana a la realidad profesional.



Un ciclo cercano y personalizado

Uno de los aspectos diferenciales es el hecho de ser un departamento pequeño, lo que permite mantener una relación muy cercana con el alumnado.

En el Ciclo de Servicios de Restauración se apuesta por un acompañamiento más personal, con una atención individualizada y un contacto continuo entre profesorado y estudiantes. Esto facilita crear un ambiente de confianza, motivación y trabajo en equipo donde cada alumno y alumna puede desarrollar sus capacidades y crecer tanto profesional como personalmente.

La cercanía y el trato humano forman parte de la manera de entender la enseñanza y son uno de los valores más apreciados por quienes forman parte del Ciclo.

Preparando a los profesionales del futuro

Durante estos tres años, el ciclo de Servicios de Restauración se ha consolidado gracias al trabajo conjunto del profesorado, el alumnado y la colaboración con empresas de hostelería.

El objetivo sigue siendo el mismo que al inicio: formar profesionales preparados, versátiles y capaces de responder a las nuevas necesidades de un sector en constante evolución.

Porque la restauración actual necesita mucho más que técnica: necesita personas capaces de ofrecer experien-

cias, trabajar en equipo y representar la esencia de la hospitalidad.

Además, como centro formativo, también se imparten cursos en horario de tarde, para empleados y desempleados, en colaboración con Lanbide, orientados a la especialización en diferentes áreas de la hostelería. Entre ellos destacan las formaciones en café, vinos, recetas de navidad, seguridad e higiene, escandallos y cocina en miniatura, que permiten al alumnado y a personas interesadas en el sector ampliar sus competencias y profundizar en aspectos muy concretos del servicio y la gastronomía.

Como novedad, el próximo año, además de la formación reglada, el ciclo de Servicios de Restauración incorporará un Grado C de Nivel 3. Éste se estructura en diferentes módulos formativos, lo que permite al alumnado avanzar de manera progresiva en su cualificación. Esta organización facilita que los estudiantes puedan obtener un certificado profesional o formarse en módulos concretos de manera independiente, adaptando así su aprendizaje a diferentes itinerarios y necesidades dentro del sector de la restauración.

Formación práctica y experiencias de formación dual en empresas

En Zubieta Lanbide Eskola se realizan prácticas muy cercanas a situaciones reales del sector, donde el alumnado se pone en situación de servicio completo. Entre estas actividades des-

tacan la preparación y servicio de desayunos para profesorado de otros centros, la organización de coffee breaks o el montaje de mesas para eventos tipo cóctel o picoteo de pie. El alumnado aprende a través de servicios, simulaciones, actividades y experiencias reales que les ayudan a ganar seguridad, autonomía y profesionalidad.

Este tipo de experiencias permiten reproducir el ritmo, la organización y las exigencias reales de un servicio profesional, trabajando aspectos como la planificación, el trabajo en equipo, la atención al detalle y la gestión del tiempo.

Además, el alumnado completa su formación con prácticas en empresas del sector hostelero, lo que les permite vivir la experiencia profesional en contextos reales de alto nivel. Entre los establecimientos colaboradores se encuentran restaurantes y hoteles de referencia como el Restaurante Narru, el Hotel Catalonia o el Restaurante Akelarre, entre otros.

Cursar el programa de especialización del Akelarre supone dar un paso más en la formación tras finalizar el ciclo de Servicios de Restauración, a través de una experiencia de un año en un entorno gastronómico de alta exigencia. Este programa permite profundizar en el aprendizaje de un servicio propio de un restaurante con estrella Michelin, donde la excelencia, la precisión en el detalle y la atención al cliente alcanzan su máximo nivel. El alumnado tiene la oportunidad de integrarse en un equipo profesional de referencia, conocer de cerca los estándares de la alta gastronomía y desarrollar competencias avanzadas en sala, protocolo y organización del servicio.



La formación combina dos espacios de aprendizaje complementarios: por un lado, el restaurante es el entorno donde el alumnado desarrolla la parte práctica, aprendiendo a desenvolverse en situaciones reales de servicio, atención al cliente y organización del trabajo. Por otro lado, en la Escuela se imparte la parte teórica, donde se adquieren los conocimientos técnicos, conceptuales y de base necesarios para comprender y fundamentar correctamente cada una de las prácticas profesionales.

Como testimonio del impacto del ciclo de Servicios de Restauración, se puede resaltar la experiencia de un alumno de la primera promoción, vinculado desde siempre al mundo de la hostelería familiar, ya que su familia regenta el Bar Iñaki en Lasarte. Tras formarse durante dos años en Zubieta

Lanbide Eskola, decidió continuar su especialización en el programa del Akelarre. Hoy en día, él mismo destaca esta etapa como la mejor experiencia formativa de su trayectoria, tanto por el aprendizaje técnico adquirido como por el nivel de exigencia y profesionalidad del entorno en el que se formó.

Estas estancias formativas suponen una oportunidad clave para consolidar aprendizajes, adquirir experiencia y conocer de primera mano distintos estilos de servicio y organización dentro de la hostelería profesional.

Zubieta Lanbide Eskola seguirá aportando los próximos años su granito de arena para la mejora del servicio de Hostelería en Gipuzkoa.

PATXI VAQUERIZO



***LasarteOriako Aldizkariak
jai zoriontsuak opa dizkizue***

**La Revista LasarteOria
desea a todos los
lasarteoriataras
unas Felices Fiestas de San Pedro**

**ELKARTEEN ALDIZKARIA
Lasarte-Oria
REVISTA DE LAS SOCIEDADES**



RATAS

Érase una vez la ciudad de Lasarte que estaba infestada de ratas. Un buen día apareció un desconocido que ofreció sus servicios a los habitantes del pueblo. A cambio de una recompensa, él les libraría de todas las ratas, a lo que el alcalde se comprometió. Entonces el desconocido flautista empezó a tocar su flauta, y todas las ratas salieron de sus cubiles y agujeros y empezaron a caminar hacia donde sonaba la música. Una vez que todas las ratas estuvieran reunidas en torno al flautista, éste empezó a caminar, y todas las ratas le siguieron al sonido de la música. El flautista se dirigió hacia el río Oria y las ratas, que iban tras él, perecieron ahogadas. Cumplida su misión, el hombre volvió al pueblo a reclamar su recompensa, pero el alcalde se negó a pagarle. El cazador de ratas, muy enfadado, abandonó el pueblo para volver poco después, el 28 de junio (en la fiesta de San Pedro), en busca de venganza. El hombre volvió a tocar con la flauta su extraña música. Esta vez fueron todos los niños del pueblo los que le siguieron al compás de la música, y abandonando el pueblo los llevó hasta una cueva. Nunca más se volvieron a ver.

Cerca o lejos del cuento según se mire, cuando cae la tarde en el barrio, no es raro ver una silueta oscura y nerviosa cruzar el asfalto junto a un contenedor. Para muchos vecinos de Lasarte-Oria, la presencia de ratas ha dejado de ser una anécdota para convertirse en una queja cotidiana que acumula polvo en los cajones del consistorio. El problema no es nuevo, pero la sensación generalizada es que las respuestas institucionales llegan tarde, son insuficientes o directamente no llegan.

Los residentes de varios barrios denuncian avistamientos frecuentes de roedores en zonas de contenedores, alcantarillado y espacios públicos. La gestión municipal, lenta y cuestionada, ha prometido soluciones que tardan en llegar.

Un problema con raíces en el subsuelo

El origen más documentado de la proliferación de roedores en el municipio está ligado a los contenedores soterrados, un sistema de recogida de basuras que se instaló con expectativas modernas y que resultó ser, en palabras del colectivo ecologista Aire Garbí, “un paraíso para las ratas”. Los lixiviados que filtraban estos depósitos subterráneos no solo contaminaban las aguas superficiales, sino que creaban un ambiente idóneo para la

cría y expansión de roedores en el interior de la red de alcantarillado.

El propio Pleno municipal reconoció en 2016 que los soterrados resultaban “caros de mantener” y que en ellos “proliferaban las ratas”. Tardaron cinco años más en actuar: fue en 2021 cuando el Ayuntamiento organizó la primera consulta popular de su historia para decidir si mantener o suprimir estos contenedores. El resultado no fue claro y la participación mínima, pero el consistorio aprobó una inversión de 340.000 euros para sustituirlos por contenedores de superficie con lector de chip.

Sin embargo, entre la decisión y la solución completa ha transcurrido demasiado tiempo, y la plaga no ha esperado. Testimonios de vecinos recogidos en plataformas de control de plagas locales revelan situaciones que van desde avistamientos nocturnos junto a islas de contenedores hasta irrupciones de roedores en pisos de planta baja vinculadas a averías en el alcantarillado. “Hubo una plaga de ratas en la Comunidad de Vecinos por una avería en el alcantarillado”, relata un residente de la zona centro en un formulario público de una empresa de desratización.

La respuesta municipal: un contrato de 9.173 euros y pocas explicaciones

El Ayuntamiento de Lasarte-Oria adjudicó en su momento el control de ratas en los contenedores soterrados y edificios municipales a la empresa navarra Irabi Control de Plagas S.L., por un importe de 9.173 euros. Una cifra que muchos vecinos consideran manifiestamente insuficiente para abordar un problema que afecta a vías públicas, zonas verdes y redes de saneamiento de un municipio con casi 20.000 habitantes.

Desde el área de Alcaldía no se han facilitado datos actualizados sobre el número de denuncias vecinales por avistamiento de roedores ni sobre la frecuencia de los tratamientos de desratización en el espacio público. El canal oficial de Quejas y Sugerencias del consistorio recibe comunicaciones, pero la respuesta a los afectados suele limitarse a un acuse de recibo sin seguimiento público.

Empresas privadas de control de plagas que operan en Lasarte-Oria, como Anticimex o Fervil, registran una demanda creciente de particulares y comunidades de vecinos que, ante la ausencia de soluciones municipales

eficaces, optan por contratar servicios por su cuenta. El coste recae así sobre los propios ciudadanos.

Zonas especialmente afectadas

Aunque el problema tiene presencia dispersa en el municipio, las quejas se concentran en torno a varios puntos críticos: islas de contenedores del centro urbano, márgenes del río Oria donde el alcantarillado presenta mayor vulnerabilidad ante crecidas y depósitos de agua, solares sin uso que sirven como refugio y zona de cría, y accesos traseros de establecimientos de hostelería.

El clima cantábrico de la comarca —lluvias frecuentes, temperaturas suaves— favorece la actividad reproductora de los roedores durante buena parte del año. Las ratas pardas (*Rattus norvegicus*), la especie predominante en entornos urbanos, pueden tener entre cuatro y seis camadas anuales con varios individuos cada una. Una colonia sin control crece exponencialmente en pocos meses.

¿Qué debería hacer el consistorio?

Expertos en salud pública coinciden en que el control eficaz de roedores en entornos urbanos requiere tres pilares simultáneos: una estrategia preventiva continuada (sellado de accesos en alcantarillado y edificios, gestión correcta de residuos), campañas de desratización periódicas con productos biocidas autorizados y supervisión técnica, y la implicación activa de la ciudadanía mediante información y canales de denuncia ágiles.

En municipios guipuzcoanos de tamaño similar, los Ayuntamientos han apostado por contratos de mantenimiento continuo con empresas especializadas, incluyendo revisiones trimestrales del alcantarillado y coordinación con la Mancomunidad de Residuos correspondiente. En Lasarte-Oria, la transición al nuevo modelo de contenedores de superficie era una oportunidad para acompañar el cambio con una estrategia integral contra los roedores. La pregunta que los vecinos se hacen hoy es si ese paso se dio de verdad.

El problema de las ratas en Lasarte-Oria es, en el fondo, un síntoma de algo más que llevamos denunciando desde esta revista: la dificultad de la administración municipal de gestionar para responder con agilidad a problemas que requieren decisiones y voluntad política.

Mientras tanto los vecinos se están organizando para buscar uno que toque la flauta.

K.M.

La historia del turismo en Lasarte-Oria: Un lugar de paso a destino de ocio

Cuando se habla de turismo en Guipúzcoa, nombres como San Sebastián, Hondarribia o Zarautz suelen ocupar el protagonismo. Sin embargo, Lasarte-Oria también ha desempeñado un papel relevante en la historia y del ocio y los desplazamientos de visitantes, gracias a su privilegiada ubicación y a diversos atractivos que, a lo largo de los siglos, han atraído a viajeros y a excursionistas.

Mucho antes de la creación del municipio en 1986, Lasarte era ya un importante punto de encuentro de caminos. Durante la Edad Media, junto a la ermita de San Pedro, convergían varias rutas relacionadas con el camino de Santiago. Por este enclave pasaban comerciantes, peregrinos y viajeros que se dirigían hacia San Sebastián, Navarra o el interior de Guipúzcoa.



La situación estratégica del territorio favoreció el desarrollo de actividades de acogida y servicios para quienes transitaban por la zona. Aunque no existía el concepto moderno de turismo, Lasarte ya desempeñaba un papel importante como lugar de paso y descanso.

La verdadera proyección turística de la localidad llegó a comienzos del siglo XX. En 1916 se inauguró el Hipódromo de San Sebastián, popularmente conocido como el Hipódromo de Lasarte por su proximidad al municipio. Su apertura coincidió con la época dorada del turismo donostiarra y con la llegada de visitantes de alto nivel económico que veraneaban en la costa vasca.



Las carreras de caballos se convirtieron en un acontecimiento social de primer orden. Aristócratas, empresarios y familias acomodadas acudían a las jornadas hípicas, generando movimiento económico en toda la comarca. Durante décadas, el hipódromo fue uno de los símbolos del ocio veraniego en Guipúzcoa y contribuyó a situar el nombre de Lasarte en los circuitos turísticos nacionales.



Y así, mientras el hipódromo atraía visitantes, la localidad experimentaba una profunda transformación. La industrialización iniciada en el siglo XIX con la fábrica textil de los Brunet y continuada posteriormente por grandes empresas, como Michelin, convirtió a Lasarte en un importante núcleo obrero.

Esta evolución hizo que durante buena parte del siglo XX el municipio combinara dos realidades: la actividad industrial y la presencia de visitantes atraídos por el ocio, las competiciones deportivas y la cercanía de San Sebastián.



Actualmente Lasarte-Oria ofrece un modelo turístico diferente al de los grandes destinos costeros. Su patrimonio histórico incluye la Iglesia de San Pedro, cuyos orígenes se remontan al siglo XVI, y el Convento de las Brigiditas, uno de los edificios más emblemáticos de la localidad.



El entorno del río Oria, las rutas peatonales y la cercanía de los recursos culturales de primer nivel como Chillida Leku permiten que numerosos visitantes utilicen Lasarte-Oria como punto de partida para conocer la comarca.



A diferencia de otros municipios guipuzcoanos, Lasarte nunca ha basado su desarrollo en el turismo masivo. Sin embargo, su historia demuestra que ha sabido aprovechar su ubicación estratégica, su patrimonio y especialmente, el legado del hipódromo para mantener una relación constante con los visitantes.



Desde los peregrinos medievales hasta los aficionados a las carreras de caballos y los excursionistas actuales, Lasarte-Oria ha sido durante siglos un lugar de encuentro, tránsito y acogida en el corazón de Guipúzcoa.

ELENA F.



BATERALABS BURUNTZALDEA

Foro Ciudadano de Participación Climática

Hace unos meses convocaron a esta revista dentro de un foro ciudadano para realizar un diagnóstico e idear propuestas para la acción climática. Naturklima es el organizador. Su sede está subiendo por Bugati al llamado polígono Eskuzaitzeta, un bonito edificio de madera al inicio de este parque empresarial.



¿Qué es BateraLabs?

BateraLabs es una iniciativa de participación ciudadana impulsada conjuntamente por el Departamento de Sostenibilidad de la Diputación Foral de Gipuzkoa y la Fundación del Cambio Climático Naturklima. Fue presentada públicamente en febrero de 2026 con la participación de los alcaldes y alcaldesas de los 88 municipios del territorio y representantes de las 11 agencias de desarrollo comarcal.

Su objetivo central es convertir la acción climática en un proyecto colectivo, construido desde lo local. El principio rector es que la transición ecológica sólo tendrá éxito si se construye entre todas y todos, escuchando a la ciudadanía y dando respuesta a realidades diversas según cada comarca.

Funciones principales de Naturklima

- Observatorio del Cambio Climático de Gipuzkoa.
- Hub de Economía Circular y Reciclaje.
- Hub de Energías Renovables.
- Centro de Información y Educación Ciudadana.
- Movilización de fondos europeos para la transición ecológica.

Metodología del proceso

BateraLabs funciona como un foro comarcal estructurado. En cada una de las 11 comarcas de Gipuzkoa se desarrolla un ciclo de trabajo con la misma metodología:

Ciclo de dos sesiones presenciales

- **Sesión 1** — Diagnóstico participativo: identificación de retos climáticos locales, percepción ciudadana y lanzamiento del proceso.
- **Sesión 2** — Deliberación y propuestas: formulación colectiva de propuestas y priorización de acciones concretas con responsables asignados.

Canales complementarios de participación

- Buzón físico itinerante: construido con materiales reciclados, recorre distintos municipios de la comarca para facilitar la participación directa de la ciudadanía.
- Plataforma digital: permite el seguimiento abierto del proceso y la recogida de aportaciones online.

Base técnica del proceso

La iniciativa se apoya en trabajo previo consolidado, integrando conocimiento técnico y participación ciudadana:

- Estrategia Gipuzkoa Klima 2050
- Plan Foral de Adaptación al Cambio Climático
- Informes del Observatorio de Naturklima

El objetivo es transformar este conocimiento institucional en inteligencia colectiva, accesible y accionable desde cada comarca.

BateraLabs en Buruntzaldea

La comarca de Buruntzaldea fue una de las primeras en iniciar su proceso BateraLabs. La sesión inaugural se celebró el 17 de abril de 2026 en el Espacio Antonio Mercero de Lasarte-Oria.

Lugar: Espacio Antonio Mercero, Lasarte-Oria

Participantes: Treintena de agentes sociales, económicos e institucionales de la comarca

Representación institucional: José Ignacio Asensio (Diputado de Sosteni-

bilidad y presidente de Naturklima); Agustín Valdivia (Alcalde de Lasarte-Oria)

Contenido: Diagnóstico participativo, reflexión colectiva sobre retos climáticos de la comarca

Fase completada: Fase 1 - Diagnóstico.

Compromiso institucional específico para Buruntzaldea

El Departamento de Sostenibilidad de la Diputación Foral de Gipuzkoa ha asumido un compromiso concreto: impulsar al menos un proyecto real en la comarca de Buruntzaldea, derivado directamente de las prioridades identificadas en el proceso participativo.

Portafolio Ciudadano de Acciones Climáticas



Las propuestas surgidas del proceso en cada comarca se incorporarán a un documento denominado **Portafolio Ciudadano de Acciones Climáticas**.

Este portafolio será trasladado a los ayuntamientos, agencias comarcales y departamentos forales implicados, con el objetivo de materializar las propuestas ciudadanas en actuaciones reales con financiación y responsables asignados.

Estado actual del proceso (junio 2026)

A fecha de elaboración de este informe, junio de 2026, el proceso BateraLabs en Buruntzaldea se encuentra en la siguiente situación:

Hito: Presentación institucional (feb. 2026). **Estado:** Completado. **Notas:** Con alcaldes de los 88 municipios.

Hito: Sesión 1 Buruntzaldea — Diagnóstico (abr. 2026). **Estado:** Completado. **Notas:** Espacio Antonio Mercero, Lasarte-Oria

Hito: Sesión 2 — Deliberación y propuestas. **Estado:** Pendiente. **Notas:** Próxima fase del proceso

Hito: Publicación de diagnóstico y propuestas. **Estado:** Pendiente. **Notas:** Al término de la Sesión 2

Hito: Proyecto concreto en Buruntzaldea. **Estado:** Pendiente. **Notas:** Comprometido por la DFG

Nota: No existe a fecha de este informe un documento público con el diagnóstico detallado ni las propuestas concretas de Buruntzaldea. La segunda sesión, donde se formularán y priorizarán las propuestas, está pendiente de celebrarse.

Marco estratégico y alcance territorial

BateraLabs se inscribe en una arquitectura de gobernanza climática más amplia desplegada por la Diputación Foral de Gipuzkoa:

- Estrategia Gipuzkoa Klima 2050: marco de largo plazo para la descarbonización y adaptación del territorio.
- Plan Foral de Adaptación al Cambio Climático: planificación operativa de medidas de resiliencia.
- Observatorio Naturklima: seguimiento sistemático de indicadores climáticos y sectoriales en Gipuzkoa.

El propio Observatorio de Naturklima ha alertado que uno de cada tres sec-

tores estratégicos de Gipuzkoa está al límite por riesgos climáticos interconectados, lo que dota al proceso BateraLabs de una urgencia especial.

La ambición del proyecto es que la transición ecológica sea justa: que mejore la calidad de vida de las personas, proteja a los colectivos más vulnerables y genere oportunidades económicas y empleo en el territorio.

Valoración y perspectivas

Aspectos destacables

- Implicación territorial amplia: proceso simultáneo en 11 comarcas con participación de los 88 municipios.
- Compromiso de concreción: la Diputación se compromete a materializar al menos un proyecto por comarca, lo que diferencia BateraLabs de procesos meramente consultivos.
- Multicanalidad: combina sesiones presenciales, buzón físico itinerante y plataforma digital.
- Anclaje técnico sólido: se apoya en la Estrategia Klima 2050 y los informes del Observatorio, evitando diagnósticos improvisados.

Limitaciones e incógnitas

- El proceso está aún en fase inicial en Buruntzaldea: la sesión de propuestas no se ha celebrado.
- No hay publicación pública del diagnóstico comarcal ni de las prioridades identificadas en la primera sesión.
- El impacto real dependerá de si las propuestas ciudadanas se traducen efectivamente en proyectos financiados y ejecutados.
- La selección de cuál será el 'proyecto concreto' comprometido por la Diputación puede generar expectativas difíciles de gestionar si no se comunica con transparencia.

Próximos pasos previsibles

- Celebración de la Sesión 2 en Buruntzaldea: deliberación colectiva y formulación de propuestas prioritarias.
- Publicación del Portafolio Ciudadano de Acciones Climáticas con las aportaciones de todas las comarcas.
- Traslado de propuestas a ayuntamientos y agencias comarcales para su incorporación a la planificación local.
- Designación del proyecto concreto a



impulsar en Buruntzaldea con la cobertura técnica de la DFG.

Fuentes consultadas

- Diputación Foral de Gipuzkoa / Etorikizuna Eraikiz — referencia BateraLabs (febrero 2026)
- GipuzkoaGaur — 'BateraLabs lidera la respuesta ciudadana al cambio climático con un nuevo foro de participación en Buruntzaldea' (17 de abril de 2026)
- GipuzkoaGaur — 'Sostenibilidad y Naturklima presentan BateraLabs' (19 de febrero de 2026)
- Agencia de Noticias — 'BateraLabs, el nuevo foro de participación ciudadana frente al cambio climático' (27 de febrero de 2026)
- Naturklima.eus — Página oficial de la Fundación del Cambio Climático de Gipuzkoa

Informe elaborado con información pública disponible a junio de 2026.

Fuente:
NATURKLIMA

DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA

China

China ha experimentado una transformación radical en los últimos 30 años. Es una nación que está a punto de desbancar a USA como primera potencia económica.

De una población de 1416 millones (actuales) ya en 2017 priorizó reducir las diferencias sociales creadas por una economía creciente que dirige con “puño de hierro” su presidente Xi Jinping. En el 19 Congreso del Partido Comunista Chino celebrado en octubre del 2017, Xi anunció que el país entraba en una nueva era, la del socialismo con características chinas, basada en

rial e instrumental no tenían nada que envidiar ni a Europa ni a EEUU.

Éste es un ejemplo que ilustra a las claras que los objetivos que se marca esta nación, no son palabras retóricas o vacías sino que todas las instancias correspondientes se implican en ello ya que tienen que “rendir cuentas”.

Estando redactando este artículo me entero que **un equipo médico chino realizó el 4 de noviembre del 2025** una cirugía ocular robótica consistente en inyectar en la retina una inyección a una persona que estaba a 4000 kilómetros.



en una **gran producción de mercado y una internacionalización rápida frente a EEUU y Europa.**

De todos modos, esta reforma tenía como objetivo reducir la desigualdad existente entre ricos y pobres intentando un crecimiento más inclusivo por el que el plazo que Xi fijó en el citado congreso fue el siguiente:

- 1 En 2025 se habrían adoptado medidas sólidas para la prosperidad común y la brecha de ingresos tendría que haberse reducido gradualmente.
- 2 En 2035 sería más evidente un proceso sustancial de los servicios básicos públicos (vivienda, sanidad, educación).
- 3 En 2050, la prosperidad común, entre gastos e ingresos sería ya muy razonable.

Hace poco más o menos, dos años que un amigo oftalmólogo me comentó que un anestesiista francés había ido de visita a China y que en un gran hospital de oftalmología operaban al día a 500 pacientes y que en cuanto a mate-

recidos, sea cada vez mayor y más justo. Ha emprendido reformas en todos los sectores productivos y asistenciales.

Para el 2049, se incluye un plan de reforma en la **VIVIENDA**, que mejore de tal forma que la ciudadanía, se sienta cómoda en sus casas. Pero el ritmo de crecimiento actual, ha sido tan rápido que ya hay pisos vacíos que las autoridades locales en contacto con las administraciones pertinentes, deberán darles un uso adecuado.

Las empresas privadas que han hecho grandes fortunas son conscientes de que deben de colaborar en programas de reducción de la pobreza.

De todos modos, también en China ha habido corrupción. Según Javier García, Jefe de la Agencia EFE, en países de Asia, Oriente Medio y África, señala que desde el 2012, 4 millones de ciudadanos de la Administración y el Partido han sido investigados y castigados, muchos de ellos con penas de prisión o incluso la muerte.

En algunos casos esta corrupción ha llegado a cargos próximos a Xi Jinping que los ha castigado y que por tanto ha contribuido a mejorar la imagen pública del Gobierno.

Algunos de los ejemplos del compromiso de las empresas privadas contra la desigualdad, se pueden concretar en estas actuaciones:

- 1 El gigante tecnológico **TECNET** donó en agosto del 2021, 7.700 millones de dólares contra la desigualdad para desarrollar programas de apoyo a grupos de bajos ingresos, **la revitalización rural, la salud y la educación.**
- 2 El fundador de **METUAN** que se dedica a fabricar productos alimenticios, vendió acciones de su empresa por valor de 2.270 millones de dólares para promover la investigación científica y la educación.



3 La empresa **MIDEA** ofreció 975 millones de dólares en favor de la pobreza, la medicina y la cultura.

El Gobierno y la Justicia chinas se han preocupado al mismo tiempo de las condiciones laborales de la clase trabajadora. Así grandes empresas tecnológicas como **ALIBABA** o **TENCET** han sido sancionadas con grandes multas por hacer que sus trabajadores/trabajadoras estuvieran trabajando de 9 de la mañana a 21 de la noche durante seis días de la semana.

La ley laboral china establece que los empleados/empleadas no pueden trabajar **más de 8 horas diarias o 40 a la semana y que las horas extras deben ser mejor remuneradas que las ordinarias**. Europa y USA qué?

China es pionera en algoritmos

¿Qué es un algoritmo? Es la secuencia de pasos, de instrucciones: por ejemplo, para formar y encajar las piezas de un armario. Esta ejecución va acompañada de abundante publicidad y es una gran fuente de riqueza para las compañías tecnológicas.

China que es el mercado más grande de Internet de todo el mundo y con mayor número de usuarios, tiene una legislación que permite desactivar a la "gente enganchada" con un flujo constante de contenidos y videos sobre todo.



Esta legislación es la más completa hasta el momento de todo el mundo. Sin embargo la Unión Europea debate desde hace años una ley similar, sin grandes avances.

Otras innovaciones tecnológicas

1 Respecto a los pagos en efectivo, estos casi han desaparecido: se realizan escaneando los códigos QR a través de grandes plataformas de mensajería Q.

2 Estas mismas aplicaciones se utilizaron en códigos de salud para entrar en cualquier lugar público en la época del Covid.

3 A través de las aplicaciones telefónicas se realizan infinidad de servicios cotidianos como pedir comida, concertar citas hospitalarias, acudir a festejos culturales, alquilar un taxi, etc...

4 Tras años de apostar por la investigación, la fabricante de teléfonos móviles, **XIAOMI**, ha superado a **SANSUNG** como líder mundial y por otra parte, el buscador chino **BAIDÚ**, es el segundo mayor del mundo después de **GOOGLE**. Al mismo tiempo está realizando enormes inversiones en **IA**.

JUANJO GÓMEZ

A la Revista LASARTE-ORIA:

A depositar en el buzón DANOK-KIDE (Blas de Lezo, 13) o enviar solicitud a "info@revistalasarteoria.es"

IZENA EMATEKO ORRIA / BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

BAI, hemendik aurrera "LASARTE-ORIA" aldizkariak urtean kaleratzen dituen bi zenbakiak **DOHAINIK** jaso nahi ditut.

SÍ, deseo que, en adelante, se me envíen **GRATUITAMENTE** los dos números anuales ordinarios de la revista "LASARTE-ORIA".

Izena eta abizenak
Nombre y apellidos

Helbidea
Dirección

Tel.:

Sinadura / Firma:

revistalasarteoria.es

MILAKULTURA

Cuando la diversidad toma la plaza



La fiesta anual de Bizipoza reúne a los colectivos de origen inmigrante de Lasarte-Oria en torno a la cultura, la danza y la memoria compartida.

Una ciudad construida por quienes llegaron de fuera

Lasarte-Oria es, en buena medida, el resultado de la inmigración. El municipio fue fundado en 1986, pero sus raíces humanas son anteriores y provienen de lejos: de Extremadura, de Salamanca, de Navarra, de Burgos. Personas que llegaron buscando trabajo en la industria y echaron raíces. Hoy esa historia continúa con nuevos protagonistas.

Según los datos del padrón municipal, Lasarte-Oria cuenta con 19.435 habitantes. De ellos, en torno a 1.100 han nacido fuera de España, lo que representa aproximadamente el 5,7% de la población. Las comunidades más numerosas son la nicaragüense —con 571 personas empadronadas, una cifra llamativa y singular que tiene raíces en las oleadas migratorias de los años ochenta y noventa vinculadas a la industria local— seguida de la colombiana (169), la marroquí (122), la hondureña (115) y la peruana (113). A estas cifras oficiales hay que sumar las segundas y terceras generaciones, nacidas aquí pero portadoras de una herencia cultural viva.

Esta diversidad no siempre es visible en el espacio público. Por eso importa cuando sí lo es.

Una jornada de cultura en la plaza Okendo

El pasado 9 de mayo, la plaza Okendo de Lasarte-Oria se transformó. El grupo **Bizipoza**, bajo el lema **Kultura eskutik eskura —la cultura, de mano en mano—**, desplegó una jornada entera de actividades interculturales que fue desde primera hora de la mañana hasta el anochecer.

La mañana arrancó con los más jóvenes. Alumnos de los tres centros escolares del municipio —**Oriarte, Sa-soeta-Zumaburua y Landaberri**— crearon murales colectivos en la plaza, combinando imágenes coloristas con mosaicos de gomets. La única consigna: que apareciera el lema del año, las huellas de manos y el logotipo de **Bizipoza**. Las obras resultantes se exponrán en comercios del pueblo. Después bailaron al son de los **sudurgorris locales**, con el **payaso Porrotx** como dinamizador.

La tarde amplió el horizonte. La sesión *¿Qué sabes de África?* llevó al

con canciones de **Ndank Ndank, Bizipoza y Pirritx, Porrotx eta Marimotots**.

La lluvia llegó al empezar el festival musical, pero no apagó nada. Bajo paraguas y los soportales del ayuntamiento, una docena de colectivos subieron al escenario: la asociación **Sahararekin Elkartasuna Lasarte-Oria** ofreció una demostración de **zagharet** —el grito de alegría **saharai**— acompañada de la txalaparta de **Txalagore** y la bertsolari **Lierni Rekondo**, que recordó con un verso la necesidad de renovar las miradas: **“Aurreiritzi zaharrak, baina begirada berrietan”** —prejuicios viejos, pero en miradas nuevas. Los representantes senegaleses llenaron la plaza con tambores. **Semblante Andaluz** interpretó dos sevillanas. Los nicaragüenses mostraron su vestimenta tradicional y bailaron, entre



Espacio Mercero a **Eli Dominguez y Mamadou Sarr**, de la asociación **Ndank Ndank**, para hablar de Senegal ante los alumnos de tercero de Primaria del club juvenil de Ttakun. Los de cuarto, quinto y sexto bajaron después a la plaza a bailar coreografías

otras, **Nicaragüa Nicaragüita**. La jornada cerró con todos los participantes —incluida la **coral Xumela**— cantando Txoriak Txori desde el escenario, antes de bajar a Ttakunenea para el final festivo y gastronómico.



Bizipoza: solidaridad con nombre propio

Bizipoza se podría traducir como alegría de vivir, aliciente, ilusión. Pero para quienes la conocen, es sobre todo una forma de entender el mundo: la convicción de que sin solidaridad entre personas diferentes, el mundo se vuelve más triste y más hostil.

La entidad, con sede en Andoain y coordinada desde hace años por **Leire Elizegi Beloki** —nacida en Lasarte-Oria en 1979—, agrupa a 38 asociaciones de toda Euskal Herria dedicadas al apoyo a la infancia y las familias en situación de vulnerabilidad. La lista es variada: **Aspanogi** (familias de menores con cáncer), **Diabetes Cero**, **Chernobilen Lagunak**, **Gehitu**, la asociación gitana **Kale Dor Kayiko**, **Ndank Ndank** y muchas otras. Lo que las une no es el sector sino los valores: inclu-

sión, trabajo en equipo, optimismo militante.

En Lasarte-Oria, **Bizipoza** actúa en estrecha vinculación con **Ttakun Kultur Elkarte**. A lo largo de los años ha impulsado proyectos muy distintos: la plataforma educativa **Bizipoza Eskola**, con guías didácticas gratuitas para centros y familias; la exposición **Bizipoza Lasarte-Oriatik Lesbosera** (2021), que trajo a la sala Mercero las fotografías de **Yousef Alshewaili**, un refugiado iraquí que documentó desde dentro la realidad del campo de Lesbos; y la presencia anual en la **Durangoko Azoka** como espacio de visibilización en la gran feria de la cultura vasca.

Pero su actividad más reconocible en el municipio sigue siendo la fiesta anual: un espacio que no pretende ser un acto institucional ni un escaparate, sino algo más sencillo y más difícil a la vez — un lugar donde las personas de

origen diverso que viven en Lasarte-Oria ocupan la plaza, muestran lo que son y lo comparten con el resto del pueblo.

Bajo la lluvia de mayo, eso es exactamente lo que ocurrió.

K.M.



Udala

Urtaro aldaketak gure festarik maitagarrienak ekartzen dizkigu lasarteoriarroi. Ospatzeko, jolasteko, dantzatzeko, abesteko... unea da.

Horretarako, udalak programa handi bat diseinatu du, mota guztietako pertsonen eta kolektiboen zuzendutako mota guztietako jarduerak eskaintzeko herritarrei. Programa hori berriro nabarmentzen da musika-programazio garrantzitsu, bizi eta askotarikoagatik.

Programa hori oso bizia ere bada, eta ezinezkoa izango litzateke elkarte-sare aberatsaren ezinbesteko laguntzarik gabe, lasarteoriatarra baita, urtez urte bere lanarekin gure jaiak aberasten dituen. Gure ustez, udalaren eta herritarren artean sortzen diren sinergiekin herri gisa indartsu eta hobe egiten gaituzte.

Jaiak guztionak izan behar dute. Sanpedroak errespetuz, berdintasunean eta inklusioan gozatu behar ditugu. Pertsona guztiak, gure generoa, sexu-orientazioa edo identitatea alde batera utzita, gure herriaren parte gara.

Azpimarratu nahi dut udala ahalegin handia egiten ari dela herriaren irisgarritasuna hobetzeko. Horren erakusgarri dira Goikaleko eta Zabaletako bi igogailuak (lehenengoa martxan eta bigarrena eraikitzen).

Beharrezkoa da espazio publikoak errespetatzea eta desgaitasunen bat duten pertsonen irisgarritasuna eta mugikortasuna ez oztopatzea. Izan ere, haiek ere jaiak gozatzeko aukera izan behar dute, gure kale eta plaza guztiez urte osoan goza dezaten lortu nahi dugun bezala.

Lasarte-Oriak erakutsi nahi du gozatzea, errespetatzea eta elkarrekin bizitzea ez direla aditz baztertzailak, osagarriak baizik.

Beraz, kalera irtetera gonbidatzen zaituztet, gozatzea, elkarrekin bizitzera eta oroitzapen ahaztezinak sortzera, betiere elkarrenganako errespetuan eta bizikidetzak baketsuan oinarrituta. Eta soilik BAI da BAI.

San Pedro jai zoriontsuak opa dizkizuet!

AGUSTÍN VALDIVIA CALVO
Lasarte-Oriako Alkatea

Ayuntamiento

El cambio de estación nos trae a las y los lasarteoriatarras nuestras fiestas más entrañables. Es momento para celebrar, jugar, bailar, cantar...

Para ello, el ayuntamiento ha diseñado un gran programa para ofrecer a la ciudadanía todo tipo de actividades, destinadas a todo tipo de personas y colectivos. Programa que vuelve a destacar por una importante, intensa y variada programación musical.

Un programa que también es muy vivo, y que no podría ser posible sin la imprescindible colaboración del rico tejido asociativo, lasarteoriatarra que año tras año con su trabajo enriquece nuestras fiestas. Creemos que las sinergias que se generan entre ayuntamiento y ciudadanía nos hacen fuertes y mejores como pueblo.

Las fiestas han de ser de todas, han de ser de todos. Debemos disfrutar de los Sampedros con respeto, en igualdad e inclusión. Todas las personas, independientemente de nuestro género, orientación sexual o identidad, somos parte de nuestro pueblo.

Quiero destacar que el ayuntamiento está haciendo un esfuerzo importante por mejorar la accesibilidad del pueblo, prueba de ello son los dos ascensores de Goikale (en marcha) y de Zabaleta (en construcción).

Es necesario respetar los espacios públicos y no dificultar la accesibilidad y movilidad de las personas con alguna discapacidad, ya que ellas también tienen que poder disfrutar de las fiestas, como aspiramos a que lo hagan de todas nuestras calles y plazas todo el año.

Lasarte-Oria es un pueblo que aspira a demostrar que disfrutar, respetar y convivir no son verbos excluyentes, sino complementarios.

Os invito, pues, a salir a la calle a disfrutar, convivir y crear recuerdos inolvidables, siempre desde el respeto mutuo y la convivencia pacífica. Y solo SÍ es SÍ.

¡Felices Fiestas de San Pedro!

AGUSTÍN VALDIVIA CALVO
Alcalde de Lasarte-Oria

ERKETZ Euskal Dantzari Taldea

Detrás del escenario

Ayer

Corría el año 1966 cuando **Arantxa Arteaga, Ramoni Irulegi, M.^a Luisa Muguruza, Juani Tellería e Itziar Yarza**, integrantes de la Sociedad Santa Bárbara, sintieron la necesidad de recuperar una cultura y unas tradiciones que en Euskal Herria comenzaban a perderse. El franquismo había hecho mucho daño, y tanto la lengua como las danzas antiguas corrían el riesgo de caer en el olvido.

Teniendo en cuenta, además, las escasas actividades extraescolares que existían para la gente joven, aquel era el momento perfecto para impulsar el renacimiento y la recuperación de todo aquello que podía perderse con el paso del tiempo.

Tarea complicada

Dos años más tarde, tras numerosas investigaciones y gestiones, **Erketz** resurge prácticamente de la nada. Después de contactar con el grupo **Lizar-Makil**, de Andoain, que ya se había adelantado en la recuperación de varias danzas y contaba con experiencia en este ámbito, comenzaron a dar sus primeros pasos con su ayuda.

En un principio fueron alrededor de quince componentes, con un vestuario prestado por **Argia Dantza Taldea**, aunque con el tiempo empezaron a confeccionar sus propios trajes. Otro aspecto importante era el de los músicos y, del mismo modo, con la ayuda de txistularis de Hernani, todo comenzó a tomar forma. Poco a poco se fueron incorporando nuevos dantzaris y, al mismo tiempo, varios futuros músicos se fueron formando, hasta crear un grupo de jóvenes muy motivado.

Se consolidó un grupo potente, formado por chicas y chicos muy jóvenes, con una buena preparación y ensayos dos o tres veces por semana. En un principio participaban principalmente en concursos, comenzando por el de Tolosa, pero en poco tiempo ya actuaban todos los fines de semana en numerosos pueblos de Gipuzkoa, interpretando danzas tan exigentes como la Ezpata-Dantza o la Soka-Dantza.

En aquellos años también se hizo patente cómo las pequeñas cuadrillas existentes en Lasarte se fueron uniendo en torno a un mismo objetivo: la **Euskal Dantza**. El hecho de pertenecer a un único grupo fortaleció las relaciones personales, propició la forma-

ción de parejas y, con el tiempo, se incorporaron hijos y familiares de aquellos primeros dantzaris.

Erketz viajó a Bélgica, Polonia, Grecia, Yugoslavia y, sobre todo, a Francia. El intercambio entre grupos se convirtió en un elemento fundamental para conocer otras culturas y compartir la propia. Con el paso de los años, **Erketz** llegó a convertirse en uno de los grupos de danza más reconocidos de Euskadi.

Hoy

Hablamos con **Pello** (preparador de **Erketz**) y **Ainara** (directora del grupo), quienes nos recuerdan que las danzas, si no se bailan, se pierden. Se convierten en danzas muertas y, aunque estén recogidas en libros y documentos, de poco sirven si no se practican. Además, en ocasiones esas fuentes no coinciden entre sí y resulta difícil decidir con qué versión quedarse.

A veces se perciben pequeñas diferencias en algunos pasos que, con el paso del tiempo, han ido cambiando. **Pello** lo tiene claro: *«Los pasos no se cambian en absoluto; si se cambian, son montajes y no una danza tradicional. La danza no es propiedad de nadie, no se modifica y siempre debe respetarse su origen»*.

Y añade: *«¡La danza ha de estar viva, en todos sus movimientos!»*

Ainara comenta que Euskal Herria posee una riqueza cultural extraordinaria. Durante muchos años se ha llevado a cabo una importante labor de recopilación e investigación en **Erketz** visitando pueblos y regiones de Navarra, Iparralde, Bizkaia y muchos otros lugares. Se ha trabajado con gran se-

riedad, aunque reconoce, con cierta tristeza, que parte de ese patrimonio se ha perdido para siempre.

Desde sus comienzos, la principal misión de **Erketz** ha sido conocer las danzas que antiguamente se bailaban en cada rincón de Gipuzkoa, Bizkaia, Navarra e Iparralde, recogerlas y documentarlas con la mayor fidelidad posible, contribuyendo así a su conservación y transmisión.

La sociedad ha cambiado y la cultura tradicional compite hoy con una oferta de actividades mucho más amplia. Por eso, en **Erketz** conviven personas de distintas generaciones: hay quienes llevan toda la vida en el grupo, quienes vuelven después de años de ausencia y quienes llegan por primera vez con ganas de aprender. Todas son igual de bienvenidas y su aportación es fundamental. Y, como siempre, las puertas siguen abiertas para los jóvenes que quieran descubrir la **Euskal Dantza** y sumarse a este proyecto.

En la actualidad, el grupo cuenta con cincuenta y siete componentes y este año se han incorporado ocho personas más. La presencia femenina sigue siendo mayoritaria.

Pello, como preparador de **Erketz**, dedica desde los primeros días de septiembre gran parte de su tiempo a formar y guiar a los dantzaris. La primera parte de los ensayos se reserva para las danzas de calle y de romería, especialmente para quienes comienzan, mientras que el resto del tiempo se dedica a bailes más complejos.

Consciente de las capacidades de cada persona, suele repetir una frase que ya forma parte del grupo: *«Mantxo-mantxo, con cariño, centraros en marcar el paso»*

Cada martes, en el **colegio Garai-koetxea**, tienen lugar los ensayos. Coordinar a tantas personas no es tarea sencilla, pero quienes conocen a **Pello** destacan que su paciencia parece no



Argazkia: Idoia Tellería Maritxalar

tener límites. Aunque una labor de estas dimensiones nunca es fruto del trabajo de una sola persona y cuenta con un grupo de preparación.

A lo largo del año, **Erketz** participa en numerosos actos y celebraciones. El calendario comienza en febrero con **Ageda Deuna** y continúa con el **Día Internacional de la Danza**, las actuaciones en **Bastero** de Andoain, el **Corpus** en el convento de las Madres Brigidas, la **exhibición anual de la plaza Okendo**, la **víspera de San Juan**, la **Herri-meza de las fiestas de San Pedro**, la **sorgin-dantza de Oria**, las actuaciones en la **plaza de la Constitución** de Donostia-San Sebastián y muchas otras citas que van surgiendo a lo largo del año.

Los músicos

Si la danza es una parte fundamental de Erketz, la música no lo es menos. Sería imposible entender una actuación sin el acompañamiento de los músicos, que aportan ritmo, emoción y personalidad a cada una de las danzas.

Erketz se siente especialmente orgulloso de contar con un grupo propio de diez músicos de gran nivel, dirigidos por **Dani**. Entre todos ellos dan vida a instrumentos tan representativos de nuestra tradición como la **txirula**, **acordeón**, **txistu**, **dulzaina**, **alboka** y **tamboril**, así como **guitarra**, **violín**..

Pero su trabajo no se limita a acompañar a los dantzaris en las actuaciones. A lo largo del año también dedican muchas horas a preparar nuevas partituras, ensayar y coordinar cada pieza para que música y danza formen un conjunto perfectamente sincronizado. Porque en **Erketz**, **músicos** y **dantzaris** forman un mismo equipo. Unos y otros comparten ensayos, actuaciones y muchas horas de dedica-



Argazkia: Idoia Telleria Maritxalar

ción para mantener vivo un patrimonio cultural que forma parte de nuestra identidad.

Los trajes

En los primeros años, los trajes se pedían prestados. Se estudiaban con detalle, se sacaban los patrones y, poco a poco, se confeccionaban en las propias casas, gracias al trabajo y la ilusión de muchas personas.

Pero el paso del tiempo no perdona. Los trajes se deterioran, las telas se desgastan y las tallas de aquellos jóvenes de entonces poco tienen que ver con las actuales. Mantener este patrimonio requiere un trabajo constante y muchas horas de dedicación.

Un grupo de mujeres dantzaris se reúnen dos veces por semana en el local de Erketz para coser y preparar el vestuario del grupo. Son las encargadas de confeccionar y cuidar la ropa de los cincuenta y siete componentes, una labor tan importante como poco visible.

Para **Geno**, responsable de vestuario, todo es posible, pero hay una con-

dición que nunca se puede negociar: el traje debe ser impecable. El cancán no puede asomar por debajo de la falda, el pañuelo ha de estar correctamente colocado, las camisas perfectas y las alpargatas bien sujetas.

Cada danza tiene su propio vestuario. A lo largo de los años se han ido confeccionando los trajes necesarios para cada representación, tanto de hombre como de mujer, junto con todos sus complementos. Hoy, **Erketz** conserva un patrimonio de alrededor de un centenar de trajes diferentes, fruto del esfuerzo y el trabajo de muchas personas.

Una buena muestra de ese patrimonio pudo contemplarse en la exposición organizada en la **Casa de Cultura en marzo de 2018**, donde se exhibió el vestuario que el grupo había conservado y confeccionado hasta ese momento.

Actuación de San Pedro

El pasado 20 de junio de 2026, **Erketz** volvió a presentar un amplio programa de danzas. El espectáculo comenzó con el ciclo de la **Brokel-Dantza**, una espectacular combinación de danza, música y elementos tradicionales que refleja la riqueza cultural de Gipuzkoa.

Aunque el ciclo de la brokel-dantza se ha bailado en buena parte de Gipuzkoa, Tolosaldea y Goierri son, probablemente, las comarcas donde mejor se ha conservado y transmitido a lo largo de los años.

Se interpreta en fiestas populares, celebraciones tradicionales y exhibiciones de grupos de danza. Este ciclo, transmitido de generación en generación, constituye una importante muestra de nuestro patrimonio cultural e incluye el **Agurra**, **danzas de palos**, **danzas de broqueles** y las tradiciona-



Parte de las costureras rematando los últimos detalles

les **ezpata-dantzak**, documentadas al menos desde 1656.

Su solemnidad y la tensión que transmite cada movimiento la convierten en una de las joyas de nuestro folclore.

A continuación llegó el **Zortziko de Gasteiz**, una variante local de la soka-dantza de Vitoria-Gasteiz. Esta tradición se basa en el denominado «Zortziko serio», descrito en las crónicas de los siglos XVIII y XIX y recuperado por **Indarra Euskal Kultur Elkarte** en 1987.

El programa continuó con **Gorulariak**, cuyo nombre significa «hilanderas». Se trata de un conjunto de danzas tradicionales de Bizkaia, concretamente de la comarca de **Durangaldea**, que recrea antiguas labores relacionadas con el trabajo del lino. La representación incluye la estampa, donde se simula el hilado con la rueca; **la arku-dantza**, interpretada por las mujeres con arcos adornados de flores y cintas de colores; y el **Dominguillo**, una danza que antiguamente bailaban los hombres alrededor de un mástil con cintas.

La romería también tuvo un lugar destacado en el programa. En esta ocasión, **Erketz** interpretó **la Jota Vieja** y la **Porrua de Bizkaia**, propias de la comarca de Arratia y Gorbeia, y fundamentales dentro del baile al suelto vasco, caracterizadas por su ritmo enérgico y su particular estilo de ejecución.

Como broche final, **Erketz** presentó las danzas de los **Iñauteriak de Luzaide**, una de las manifestaciones más llamativas y vistosas de Euskal Herria. A través de personajes tan representativos como los **Gorriak**, el **Bandelari**, el **Makilari**, los **Zapurrak**, los **Gigantes**, los **Neskak** y los **Bolantak**, el público pudo disfrutar de una tradición que conserva toda la riqueza y el colorido del folclore de Luzaide y de la Baja Navarra.



Argazkia: Idoia Telleria Maritxalar

PD

Hoy en día, **Erketz** afronta varios retos importantes. Uno de ellos es el estado del local donde se guarda el vestuario. Hace muchos años que no se realizan mejoras y la humedad existente dificulta la conservación de un patrimonio que se ha ido creando a lo largo de décadas con el esfuerzo y la dedicación de muchas personas. Mantener estos trajes en buenas condiciones empieza a ser una necesidad urgente, no sólo para el grupo, sino también para el patrimonio cultural de Lasarte-Oria.

Otro de los desafíos son las numerosas gestiones necesarias para acceder a las subvenciones que ayudan a sostener toda esta infraestructura humana y material. Tal vez sería conveniente buscar fórmulas que simplificarán estos trámites, teniendo en cuenta las muchas horas de reuniones y trabajo que requieren quienes, de manera totalmente altruista, dedican una parte importante de su tiempo a mantener vivo el grupo.

Por último, aunque las puertas de **Erketz** siempre están abiertas a todo el mundo, el grupo necesita gente jo-

ven que quiera formar parte de este proyecto. **Mantener viva la Euskal Dantza** es una responsabilidad compartida. Son muchos los años de trabajo, esfuerzo e ilusión invertidos para recuperar y conservar este legado, y sería una pena dejar que se perdiera. Porque aquello que se abandona acaba cayendo en el olvido, y la danza no debe detenerse.

Y, para terminar, una reflexión personal. A veces me pregunto qué sería de Lasarte-Oria sin Erketz y sin tantas Sociedades y Asociaciones Culturales formadas por personas que, además de sus obligaciones diarias, dedican una parte importante de sus vidas, de manera totalmente desinteresada, a organizar actividades para el disfrute de todos.

Pienso que, sin la colaboración y el compromiso de todas ellas, Lasarte-Oria sería un pueblo mucho más pobre. Por eso, desde estas líneas, solo queda dar las gracias a todas esas personas que, muchas veces de manera silenciosa, contribuyen a mantener vivas nuestras tradiciones, nuestra cultura y nuestra identidad.

B. LUMBRERAS



Argazkia: Idoia Telleria Maritxalar

TTAKUN

Euskararen sugarretan, akelarrea egingo dugu urrian

‘Piztu! Sugarra gu gara’ lelopean egingo dute 11. Euskararen Maratoia urriaren 17an eta 18an. Euskararen unibertsora ateak zabaltzeko ekimen horren leloa bera, logotipoa eta zortzikotea aurkezteko akelarrea Jalgi kafe antzokian egin dute, lasarteoriatarren ekimen kuttuna herrian bertan sortu zela eta herritik egiten jarraitzen dutela gogorarazteko.

Misterioak erakarrita, lepo bete zen Jalgi: Lierni Arozena eta Olaia Rekondo trikitilariei segika etorri ziren zenbait ikus-entzule, Ttakunenea elkartean bilerara egin ondotik, eta dagoeneko tabernan zeudenekin elkartu ziren. Horien artean izan ziren udal korporazioko zenbait alderditako ordezkariak eta baita aurreko edizioetan zortzikoteko kide izandako zenbait lagun ere: Vicky Castro, Coro Dominguez, Joxe Mari Azkonobieta, Esti Garmendia edota Mikel Izquierdo. Euskararen bueltako ekimen hori aurten dinamizatuko duten zortzikoteko kideak, logotipoa eta leloa aurkeztu aurretik, Maider Segurrola kazetariak testuinguruan jarri zuen jardura bera: “Lau urtean behin egiten dugun gure euskararen festa da. 40 orduz mikrofona ez dadila isildu euskarazko jardunean. Euskararen unibertsora ateak zabaltzeko nahi dizkie maratoiak euskara ikasten ari direnei, euskarak erakartzen ditueni, ausartzen ez direnei baina nahi dutenei, heldu zein gazte, zahar zein haur... eta euskaraz hitz egiteko dinamikak sortzeko ahalegina ere bada maratoia. Euskaratik herria eraikitzekoa”.

40 orduz etengabe euskaraz, lau hamarkadatan zehar. 1986an aurrera eramane zuten aurreneko Euskararen Maratoia. Urriaren 17an eta 18an ospatu beharreko beste mugarri bat izango da, beraz, ekimenaren 40. urteurrena.

Zortzikotea, leloa, logotipoa... eta abestietako bat

Euskararen sugarra piztea eta hala xe denbora luzez mantentzea gu guztion ardura izango den arren, zortzi herritar saltsero izango dira Maratoiaren txinparta. Banan-banan aurkeztu zituen Segurrolak: Rebeka Garzes Aldazabal, Iñaki Etxegia Loiarte Patxo, Pili Romero Lombardo, Maitane Eizmendi Nogales, June Huici Eceiza, Jagoba Mendizabal Imaz, Malaak Lazaar El Machat eta Joxe Mari Agirretxe Kerejeta. Oholtzara igo ahala kamiseta



arrosak jantzi zituzten, urri erdialdera arte soinean eramango dituzten “uniforme berriak”. Horrekin eman zuten leloari eta logotipoari buruzko aurreneko pista, Piztu! hitza eta aurpegidun sugarra. Ondoren, urri erdialdeko ekimena iragartzeko bi kartelak erakutsi zituzten; Julian Toquerok egin ditu biak ala biak.

Zortzikoteko kideak, leloa eta logotipoa ez ezik, aurtengo bi abestietako (40 urtetan aurreneko sortu dituzte bi kantu; bigarrenaren berri aurrerago emango dute) bat ere aurkeztu zuten. Earra! bertso eskolako kideena da letra eta hiru lagun igo ziren oholtzara

horri buruzko azalpenak ematera: Maddi Lasa, Aritz Ramos eta Lierni Rekondo. “Ilusio eta ardura handiz” jasozuten antolatzaileen proposamena eta berehala ekin zioten lanari, Piztu! Sugarra gu gara leloa buruan: “Pentsatu genuen ea zer piztu nahi genuen hemen, gure herrian. Era berean, festa girokoa izatea nahi genuen, urte osoan zehar abestu eta dantzatu ahal izateko”.

Gero eta gutxiago falta da euskararen sugarretan egingo dugun akelarre-rako; bitartean, eta Maratoia igaro ondoren ere bai, sua piztuta mantentzea izango da gu guztion erronka.



LOS DARDOS, una afición con cada vez más seguidores en Lasarte-Oria

Lasarte-oria cuenta con una larga tradición asociativa y deportiva. Junto a disciplinas más conocidas como el fútbol, el atletismo o el balonmano, los dardos han encontrado su espacio gracias al trabajo de aficionados que han impulsado la creación de asociaciones y la organización de "timbas" y campeonatos.

En un municipio con una intensa vida social y deportiva, los campeonatos de dardos se han convertido en una cita esperada por aficionados y participantes, ofreciendo un espacio donde la precisión, la concentración y el compañerismo son protagonistas.

Los torneos no sólo sirven para medir el nivel de los jugadores, sino también para fortalecer los lazos entre los vecinos y mantener viva una afición que sigue creciendo en el municipio.

Lasarte-oria demuestra una vez más que el deporte puede adoptar muchas formas, también la de una diana y tres dardos.

Hemos estado con varios socios y participantes de una asociación de referencia dedicada específicamente a los dardos, **LASARTEDARTS**. A través de su actividad, entrenamientos y participación en competiciones, el club ha contribuido a consolidar una afición que reúne a jugadores de distintas edades y niveles, formando parte así de la vida social del pueblo.

- ¿Cuándo y cómo se fundó esta asociación?

Lasartedarts se creó hace 5 años y la idea surgió entre varios jugadores que nos reuníamos en el bar Mendi-Rock a jugar a dardos. Había muchos equipos de diferentes categorías y queríamos jugar más y entrenar más, es por eso que decidimos montar un club como éste.

- ¿Cómo funciona?

Es una asociación sin ánimo de lucro en la que se intentan crear equipos de mínimo 4 personas de diferentes niveles de cara a poder competir. Tenemos unas normas y unos estatutos como cualquier sociedad, pero sin ánimo de lucro, con unos precios muy asequibles sólo para cubrir gastos.

- ¿Cuántos participantes hay en la actualidad?

Somos 10 socios, y después hay muchos jugadores. Date cuenta de que hay equipos de mínimo 4 jugadores, más los suplentes por si falla alguno. Actualmente hay 21 por lo menos en la Phoenix y en la otra máquina, Connection hay más participantes que vienen en equipos de 6 o 7 con sus socios.

- Estoy hablando con vosotros y veo solo a una chica...en este mundo de los dardos hay una mayoría masculina o no...?

Sí, es verdad que hay una mayoría de chicos que juegan a los dardos, pero en nuestro club ya tenemos 3 chicas y cada vez se apuntan más. De hecho, desde hace muchos años, aquí en el pueblo ha habido equipos femeninos y cuando estuvimos en el campeonato del año pasado en Benidorm también vimos muchas mujeres compitiendo. Creemos que es una cuestión de afición, de gustos... y a veces de quitarse un poco la vergüenza de empezar a jugar, que parece que a las chicas en ese sentido igual les cuesta más. Y que no es lo mismo jugar que competir. Al competir te puede la presión, el juego de los dardos es muy psicológico y si te entra el miedo estás perdido...

- Sobre esto os quería preguntar también. ¿Cómo controláis los nervios en esos momentos en una competición?

No hay manera, jajaja. Hay gente que funciona mejor bajo presión y en el campeonato le sale muy bien, pero yo personalmente cuando estoy jugando con los colegas lo hago muy bien pero luego cuando estoy en partida me empiezan a sudar las manos y me pongo muy nervioso. Y ya ni te cuento la faena de que un compañero tuyo esté tirando muy bien y luego tú de repente no llegas. Y si ya los otros te revientan la máquina, tú empiezas con el ánimo boca abajo...es muy psicológico.

- ¿En cuántos campeonatos habéis participado?

Nosotros hemos organizado 3 "timbas", pero actualmente como también se compete online, ahora mismo hay en marcha 2 campeonatos a nivel nacional en los que estamos metidos. Mendi Rock café sí que organiza más, cada mes y medio más o menos convoca un torneo.

- Explicarme cómo se organiza una "timba" de dardos en el pueblo.

Lo primero viene la gente y se apunta, y cuando se llega a un número suficiente

de gente, se intenta mezclar en un bombo ciego sin que se sepa con quién te va a tocar competir. Pero siempre mirando las medias, uno malo y uno bueno para igualar. Porque se juega en equipos de 2 en 2. Y cuando ya se tiene eso organizado, empieza el juego...Sí que es verdad que a la hora de la organización nos ayudan mucho los operarios de las máquinas, ya que ellos colaboran con la publicidad y llegan a mucha gente, porque no sólo se apunta gente de Lasarte, también juega gente de muchos sitios. En la última que se hizo vino gente de Bilbao.

- Hablarme un poco de los juegos...

En las competiciones hay 2 juegos: el cricket, que hay que dar 20, 19, 18, 17, 16, 15 y diana y hay que darle 3 veces a cada número para cerrarlo, los dos compañeros, no es nada fácil como te decía... es trabajo en equipo total. Y el 501, en el que cada jugador comienza con 501 puntos y se van restando hasta llegar exactamente a 0.

- ¿Qué es lo que más engancha de este deporte?

Sin ninguna duda el ambiente que se crea y el compañerismo, no sólo de aquí sino con gente de cualquier parte de España. Nosotros vamos a las competiciones a divertirnos, a pasarlo bien, luego si ganamos algo, que encima ganamos muchas veces, te llevas un premio y muchas veces, depende del puesto en el que quedes nos pagan el viaje. Hemos ido a Salamanca, a Guadalajara, a Vigo, a Lloret... y hemos ido gratis.

- ¿Qué le diríais a alguien que nunca ha jugado a los dardos para que se anime?

Pues que empiece a jugar sin que sea una competición, en el bar con tus amigos, y sin miedo y sin vergüenza. Ya que no se trata de competir, sino de disfrutar, aunque luego nos estremos como ninguno jajaja, pero a la vez te lo pasas muy bien. A menos que vayas a dedicarte en serio a esto, es una diversión, y a la hora de ir a una competición fuera de aquí, pues es la excusa perfecta para hacerte un viaje. Y cuando jugamos aquí, el ambiente es buenísimo y nos lo pasamos en grande.

ELENA F.



OSTADAR

Berrogeita hiru urte herriarekin eta herriarentzat

Berrogeita hiru urte bete ditu aurten Ostadar SKTk. Urteurren berezia izan da atzera begiratu, egindako bidea baloratu eta etorkizunari ilusioz heltzeko. Denboraldi amaierako jaialdia ere ospakizun horren isla izan da: aitortzak, omenaldiak eta kirol-balioak izan dira protagonista, Oriarte BHIko jolastokian elkartutako kirolari, entrenatzaile, familia eta lagunen artean.

Pertsonak erdigunean

Lau hamarkada baino gehiagoko historian, Ostadarre herrian sustraitzea lortu du. Bide horretan, pertsonen konpromisoa, boluntarioen lana, entrenatzaileen dedikazioa eta herriaren babesa izan dira klubaren oinarri sendoenak.

Azken hilabeteetan emozio gazi-gozoak bizi izan dira. Alde batetik, Josean Montes "Txispas" eta Inaxio Otaegi bolariak galdu ditu klubak. Urte luzez Ostadarreko kide izan ziren, eta euren hutsunea nabaria da dagoeneko bolatokian.

Bestetik, poz handiak ere eman ditu denboraldiak. Ostadarreko harrobian hazitako bi futbolari, Igor Astiazaranek eta Jon Martinek, Errege Kopa irabazi dute, eta lorpen horrek ilusio berezia piztu du herrian. Futbolaren mundutik harago, komunitate oso baten harrotasun-iturri bihurtu dira.

Harrobiaren indarra

Jon Martin ez da Ostadarretik abiatuta goi mailara iritsi den lehen kirolaria. Klubaren historian zehar hainbat kirolari erakutsi dute lanak, talentuak eta umiltasunak ate handiak irekitzen dituztela.

Banakako kiroletan ere badu zer ospatua Ostadarrek. Atletismoan eta kirol egokituan, Estatuko txapelketetan nahiz Espainiako selekzioekin lehiatu diren kirolariak izan ditu azken urteotan, guztiontzat harrotasun iturri direnak.

Lorpen horien guztien atzean, ordea, isilean lan egiten duten pertsona ugari daude: entrenatzaileak, laguntzaileak, boluntarioak eta familiak. Haien ekarpena ezinbestekoa izan da Ostadar gaur dena izan dadin.

Denboraldi amaierako jaialdia

Denboraldiari amaiera emateko, Ostadarreko kirolariak, entrenatzaileak eta senideak Oriarte BHIko jolastokian elkartu ziren beste urte batez. Sari banaketa, omenaldiak eta giro aparta izan ziren jaialdiaren osagai nagusiak.



Argazkia Txema Valles

Aurtengo lehen omenaldia Isaac Farré argazkilariarentzat izan zen. Azken zortzi urteetan herriko jarduerak gertutik jarraitu ditu, ekitaldi ugari iruditzen jaso eta Ostadarrin ezinbesteko laguntza eskainiz. Bere lanaren kalitatea eta konpromisoa bereziki nabarmendu dira Lasarte-Oria Bai Kros Herrikoian, baina baita klubaren gainerako jardueretan ere. Etapa berri bati ekingo diola aprobetxatuz, urte hauetan guztietan egindako lana eskertu nahi izan zion Ostadarrek.

Kirolari jatorrenak, klubaren balioen isla

Urtero bezala, Ostadarrek Kirolari Jatorrenaren oroigarriak banatu zituen. Klubarentzat sari berezia da, emaitzak baino gehiago pertsonak eta balioak saritzen dituen. Kirolari jatorra da entrenamenduetan ahalegintzen dena, materiala jasotzen laguntzen duena, taldekideak eta aurkariak errespetatzen

dituena, behar duenari animoak ematen dizkiona, euskarari merezi duen lekua ematen diona eta klubaren jardueretan parte hartzen duena. Azken batean, Ostadarreko koloreak harrotasunez eta errespetuz ordezkatzeko dituen.

Ander Bardaji, kirol ibilbidearen saria

Ondoren, Kirol Ibilbidearen saria jaso zuen Ander Bardaji atezain ohiak. Klubak aspalditik zor zion "Kirolari Onenari" saria, baina zegokionean ez zitzaion eman eta oraingoan "Kirol ibilbideari" saria jasoko du, kirol lorpen zerrenda handia du eta: txikitatik Ostadarren hasi, Errealera salto, Huescarekin lehen mailara igo... Hala ere, Ostadarrek bereziki nabarmendu nahi izan zuen Bardajiren giza kalitatea. Beti erakutsi izan dituen apaltasuna, gertutasuna eta konpromisoa direla eta, eredugarri da gaur egungo gazteentzat.



Argazkia Txema Valles



Jon Martin, Kirolari Onena

Aurtengo Kirolari Onenaren Saria Jon Martinek jaso zuen. Ostadarreko harrobitik abiatu eta Real Sociedad-ko lehen taldean finkatzea lortu du, eta denboraldi honetan Errege Kopa irabazi du. Bereziki hunkigarria izan zen Sevillako

ospakizunean Ostadarreko bandera lepoan zeramala ikustea. Irudi horrek klub osoaren harrotasuna islatu zuen. Espainiako selekzioarekin zegoenez, ezin izan zuen bertan egon, eta bere anaia Xantik jaso zuen oroigarria bere izenean.

Auzolanaren aitortza

Aurtengo Auzolan Sariak bikain islatzen du gure leloa. "Herriarekin eta herriarentzat", kasu honetan, Danok Kide Elkartetik Jesus Mari Egizabal izan da aurtengo Auzolan saria. Eskertuta, mikrofona hartu eta hitz batzuk eskaini zizkien bertaratutakoei, Ostadarrek herrian egiten duen lana eta ekarpena goraiatzu.

Jaialdiari amaiera, hirugarren denborarekin

Jaialdiari amaiera emateko, Beltzak Rugby Taldeko beterranoek hirugarren denbora prestatu zuten. Txorizoa, freskagarriak eta giro aparta izan ziren denboraldiari agur esateko osagai ezin hobeak.



Berrogeita hiru urteko bidearen ondoren, Ostadarrek argi du zein den bere indarririk handiena: pertsonak, harrobia eta herria. Horiekin guztiekin jarraituko du.

PEÑA TAURINA PALOMO LINARES Eventos de la Sociedad 2026

Animados con buen ambiente, vamos celebrando acontecimientos que nos han dejado muy buen sabor, con la colaboración de buena parte de los socios. Como novedad y prueba de conseguir que jóvenes hijos de socios o parientes, se afilien como nuevos socios ocupacionales y sin el compromiso de no tener obligaciones de directivos y con una cuota mensual reducida.

Comisión de Festejos

Varios eventos se han llevado a cabo. **El BARRICOTE** el día de la sidra. Fiesta de **LAS MUJERES** Socias de todas las Sociedades de Lasarte-Oria celebrado con un aperitivo en Palomo Linares y con una charanga para animar a todas las Sociedades de Lasarte. Participar en las Tamborreadas de fiestas con varios socios.

Charla Taurina

Extraordinarios conferenciantes, ofrecieron una charla Taurina, basada en el pasado, presente y futuro del Toro de Lidia y presentado por nuestro presidente **José Antonio Vega**. Los conferenciantes Señores: Don **Manuel Arina**, Profesor de la Universidad Vasca e informador taurino en el Diario Vasco; Don **Jesús Ferro**, expresidente de la Plaza de Toros de Illumbe; y Don **Joseba Goicoechea**, veterinario de la

Plaza de Toros de Illumbe y Presidente del Colegio Oficial de veterinarios de Gipuzkoa.

Los conferenciantes hablaron del pasado, presente y futuro de este animal y gracias al sacrificio de muchos ganaderos, se mantiene esta raza Brava.

Defender la Tauromaquia

Vivimos una época en que la tauromaquia es perseguida y desprestigiada, incluso prohibida por antitaurinos radicales, muchos de los cuales ocupan cargos importantes en la política, lo que los sitúa en una posición de ventaja. Pues ante esto, los que consideramos múltiples valores, hemos de reaccionar y seamos el colectivo de aficionados con el deber de defenderlo. Reflexionar sobre el estado actual de la fiesta, donde pese a las dificultades, existe un claro resurgir, con plazas y una presencia de público joven. El pasado año en Illumbe se abonaron

más de 1.500 jóvenes que asistieron a las corridas de toros. En este sentido, resultó especialmente relevante conocer la labor que la Fundación "Toro de Lidia" viene desarrollando en la defensa de valores de la tauromaquia y su supervivencia en todos los ámbitos.

La jornada nos dejó también momentos más personales, en que los conferenciantes compartieron por su experiencia anécdotas que reflejan la intensidad de sus respectivas trayectorias en el mundo del toro. Y cómo no, se remató la charla con una buena cena, no faltando el rabo de toro.

Y para que los acontecimientos no caigan en el olvido, este año celebramos el 59 Aniversario de la Peña Taurina a la que asisten los representantes de las Peñas Taurinas de Gipuzkoa y autoridades locales de Lasarte-Oria.

Felices fiestas de San Pedro!

DELFIN COB PLAZA



Oria Ibaia Lasarte-Oriatarren bizimoduan txertatuta egon zen

Adinean aurrera goatzenok izugarritzko aldaketak ikusi eta bizitu ditugu gure herrian, naiz hirigintzari dagokionez eta baita gizartearen bizimoduan ere. Nik, gaur, dela larogitamar urte Oria Ibaiarekin gendeukan eta neronek bizi nituen harreman ezin hobeak labor nabarmen izan zirela eta beraien ardurapean.

Oria ibaia -Deba ibaia bananduz gero-, Gipuzkoako ibairik handiena da; Zegamako herbarrutian, San Adrian haizlerroaren inguruan, Peña Dorada ospetsuan jaio eta larogei eta bi kilometroko Ibilbidea egiten du Orion itxasoratu arte, ohetatik, hiru kilometro inguru Lasarte-Oriako herria baztarretik zeharkatuaz Zubietarekin muga finkatuaz; herritarren bizimoduan eragin nabarmena zuen, horrenbeste Lasarte edo Oriako bizilagunen artean eta oso preziatua zen; hiriari erantsita zegoen eta herriaren parte zen; horrez gain, Lasarteko pasaeran, partekatu eta hiriari sartuatera egiten zuen Zumaburuko uhartera sortuaz. 1960. hamarkadaren hasieran ibaia bide bakarrera berbihurtu eta ingurua hiritartu zen uharterko saila barne, hiriaren gune berri garantzisu bat osatuaz: hainbat etxebizitzaz gain, lantegi edo fabrika, eliza, eskola, zahar-etxea eta abar berriak eraikinda.

Herri ertzeko ibilbide honetan hiru uharka edo presa zeuzkan; bat Oriako sarreran Andoaingo mugan Antxisu bailaran, bestea Oztarango erreka ibaiaratzten den gunean, eta hirugarrena Txikiardin, Usurbilgo mugan. Irurak, zein-baino-zein eraginkorrazioak ziren; lehendabizikoa, Oriako Brunet y Cia. hari eta ehunen fabrika ospetsua eta baita bertako etxebizitza eta kaleak argindarrez hornitzeko. Bigarrena, Oztarangoa, Goinkale auzoan zegoen koko fabrika (horrela deitzen genion) argindarrez hornitzeko, eta irugarrena, Usurbilgo mugan, Lasarteko herrirako argindarraren ekarpena bermatuaz. Irurak, herritarrentzat zein baino zein onuragarriak ziren, baina, beste alde, ibaiaren menperatasuna agiri dago; esan gabe dioa legorteak eragin handia zuela herritarren artean, kontuan izanda uraren bidez sortzen zen argindarra eragile nabarmena zela, horrenbeste lantokietan, etxebizitzetan edo kaleetan ere eta ibaiaren uraren bitartez sortzen zela.

Iru zubik zeharkatzen zuten ibaia, bata, Oztarango erreka ibaiaratzten den zonaldean, bestea, Zubietako bidean, orain dagoenaren leku-berean eta irugarrena Txikiardiko uharka pasa ondoren orain dagoena berbera; Orian, puntualki, (hipodromoko zaldi lasterketak edo korrika lehiaketak adibidez) fabrikaren aldamenean, ikuztegiaren in-

guruan, egon ohi zen txalupa baten bitartez (guk, txirrilla deitzen genion) zeharkatzen zen ibaia, Joxe Ildaria eta geroago Juanito Iparragirre Oriatarrak, gidari zirela eta beraien ardurapean.

Ibaia eskubialdean, Lasarte-Oriako sailetan, erribera ederrak zeuden ondar-lur bikainarekin eta barazkiak gain, sorotan, arto eta babarrun ugari lortzen zuten: Basaundi, Oria-txiki eta Uistin baserrietako biztanleak, eta ohiez gain, bestalde, baratzen bidez, hainbat eta hainbat kaletarrek ere; gaur-egun baserriak desagertuta daude eta lumamiak eraikinez estalita lehenagoko arrastotik huzi gabe.

Ibaiak, bestez gain, aisialdirako ere hainbat aukera eskaintzen zituen. Lasarte eta Oriako gazteak (batez ere mutilak) ibaian ikasten genuen igari eta hainbat kirol ere egiten ziren bertan; arrauna adibidez, eta estropadak ere ezagutu genituen hainbat aldiz uharkada edo presaen eraginez metaketzen zen urez baliatuaz, honenbeste Orian hala Lasarten, eta Zumaburuko uharterko belardietan sega lehiaketa ospetsuak jokatzeko ziren; arrantza ere ohikoa zen eta hamuarrainak, aingirak eta zarboak gehien bat arrantzazten ziren; ibai ertzetan ehiza ere ugari izaten zen: ahateak, oilagorak, zozoak, birigarro eta beste hainbat hegazti eta ondorenez arrantzale eta ehiztari ospetsuak baziren herrian. Liluragarria benetan.

Bainan...

Gauzak horrela, 1950. hamarkadaren hasieran, herritarrek eta hainbat enpresetatik botatzen zituzten hondakinez gain, eta batez ere, Tolosaldeko paper-fabrikak itsuritzen zituzten hondakin berezien eraginez, egoera zeharo aldatzen joantzen, lehen paradisoaren antza zuen ingurugunea jasan ezina bihurtu zen; ura, zeharo kutsatuta eta zikina zetorren eta keats nazkaga-

ria botatzen zuen apar beltzez estalita, eta haize piska bat harrotu orduko zuzenean etxebizitzetan sartzen zen. Ibai ertzeko landaretza guztiak ere kiskali eta honenbat arrainak eta eraberean ehizak itzutu eta zeharo izkutatu ziren inguru hoetatik eta gendeuzkan harreman ezin hobeak aldatu eta eta zeharo zapuzteraino iritsi ziren. Ibaia, herritarren eta herritarren parte atsegin bat izateatik nazka eta gorrotoa ere sortzeraino iritsi ginen. Egoera jasanezina bihurtu zen eta urteak pasa genituen egoera tamalgarri horretan. 1970. hamarkadaren amaieran kutsadurak goia jo zuen eta fase-aldi penagarri honetan gure ibai maitagarriaren ingurutik ihesi nahian bizitu ginen konponbidea bideratu eta gauzatutzen bitartean.

1990. hamarkadan ekin zizaion garbiketa lanari eta hogeitasei milaiko aurrekontuaren babesean (DV 3-2017), izugarritzko lanak egin ziren sei urte luzeen barruan kutsadurak garbilekuek bideratzeko; honenbeste, sortzen ziren lekuetan garbilekuek jasoaz edo baita ere ibaiaren ibilbidean sortzen zirenak bideratu eta ur zikin guztiak jaso eta hordinagusi batera bideratuaz; gure herrian, etxebarruan sortzen direnak barne, Zubietako bidean, ibai ertzean jaso zuten hordinagusi batean bildu eta Donostiako Loiola eremuan dagoen garbigailura bidaltzen dira hodi baten bitartez.

Nahiz orain txukuna egon, -eta inguru guztiak ere oso aldatuta daude- nire iritziz, gaur, larogitamar urteko iraganaren ondoren, herritarren gehiengo batek ez dute gure ibaia aintzakozat hartzen naiz baztarrean pasealeku eta txirrindentzako bidegorri egokiak eragin diren; goraiatzekoa da orain berri egin diren txukunketa lanak ere. "Garaian garaiko kontuak".

*Gure ibai ederra zen guztiz atsegina
urte gutxien barruan zeharo ezberdina,
ur guztik kutsatuta osorik zikina
apar nazkagarriak ere batzuen eragina,
gogoratu utsarekin hartzen dugu mina
sekula ez degu izan hasarretzeko griña,
gaur, egoera aldatuta ez da batere ezina
eta adiskidetzeko alde egin behar dugu alegina.*

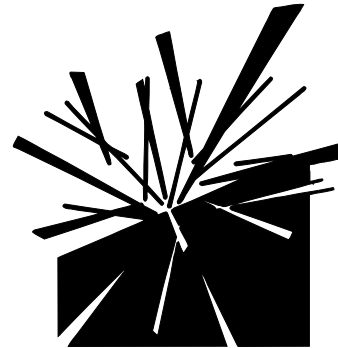
SEBASTIAN KEREJETA



Zumaburuko uharteran segalari lehiaketa batean



LASARTE-ORIA
UDALA - AYUNTAMIENTO



ELKARTEEN ALDIZKARIA
Lasarte-Oria
REVISTA DE LAS SOCIEDADES

