

Guía de resistentes

Por las rutas de la tradición





RAC

REAL AUTOMÓVIL CLUB VASCO NAVARRO (RACVN)

Presidente: Pedro Martínez de Artola

Director Gerente: Eduardo Martínez García

"Guía de resistentes • Por las rutas de la tradición"

Es una Guía creada para el RACVN,

Paseo de los Fueros, 4

San Sebastián (Guipúzcoa)

Textos:

Beatriz Sánchez y Rafa Marrodán

Fotos:

Rafa Marrodán

Samuel de Román / Absolut Zero

Creative Commons

Coordinación:

Photocall3000

Diseño y maquetación:

Sam Trade.

Impresión:

Artes Gráficas COYVE

Está prohibida la reproducción total o parcial de esta Guía, mediante cualquier procedimiento y en cualquier soporte, sin la autorización expresa del Real Automóvil Club Vasco Navarro.



Presentación

Pedro Martínez de Artola
Presidente del RACVN

Resistiremos, superaremos el virus y volveremos a sociabilizar como antes

Estamos atravesando un momento de una complejidad excepcional debido a la pandemia. Se trata del periodo histórico de occidente más complicado desde la segunda Guerra Mundial. Para comparar con una situación similar debemos retroceder a 1918, hace casi un siglo, en el que la mal llamada Gripe Española azotó con dureza a la sociedad. El escenario actual es diferente, con varios puntos a favor respecto a aquella época, como son los avances mayores en medicina del momento actual y la rapidez en la que los laboratorios y expertos en medicina están trabajando para remitir al virus. No obstante, hay cuestiones que también juegan en nuestra contra, como la globalización, que si bien es verdad que ha traído consigo innumerables ventajas, en esta cuestión, no hay duda de que ha facilitado la propagación del virus. El mundo es cada vez más pequeño, para lo bueno, pero también para lo malo.

Sin embargo, al igual que la gripe de 1918, la sociedad conseguirá vencer la batalla contra el virus. Llegará el momento de volver a relacionarse como antes, de volver a abrazarnos, de encontrarnos en los bares y restaurantes, de compartir comidas, cenas y grandes momentos con la familia y con las amistades. El ser humano goza de unas cualidades que le hacen excepcionalmente resistente. Al igual que el resto de seres vivos buscamos nuestra propia supervivencia, y lo hacemos avanzando como sociedad, gracias al conocimiento, la investigación y el raciocinio. Sin embargo, el ser humano también es social por naturaleza. Alternar forma parte de nosotros, de nuestra esencia y es algo que no podemos perder.

Resistiremos y conseguiremos superar al virus, sí, sin ninguna duda, y también volveremos a convivir, a viajar y a relacionarnos como antes.

No quisiera finalizar estas palabras sin acordarme de todas las personas que desafortunadamente no han podido vencer su batalla personal contra el virus y de sus familias, a las que aprovecho para enviar un mensaje de cariño y apoyo en mi propio nombre y en del RACVN.

SEGURO MOTO RAC VASCO NAVARRO



Pasa de ofertas raras y rueda con un gran seguro*

- ▶ Infórmate de nuestros precios y coberturas. Te vas a sorprender.
- ▶ Y si eres socio de RACVN, aún más ventajas.

* Los seguros se intermedian a través de CAR CORREDURÍA DE SEGUROS SLU. C.I.F.:B-20168464, Nº Reg. D.G.S.F.P: J0741, Insc. Reg. Merc. de Guipúzcoa, Tomo 1375, Folio 18 vto, Hoja número 55-7539, inscripción 6ª. Concertados Seguros de Responsabilidad Civil y Caución según el art. 21 de la Ley 26/2006, de 17 de julio.

**Contrata tu seguro con
RAC Vasco Navarro
y te llevas de regalo
una fantástica
guía de
rutas.**



Compañeros de viaje DESDE 1923

BILBAO

Hurtado Amezaga, 3
48008 BILBAO

VITORIA

Micaela Portilla, 2
01008 VITORIA-GASTEIZ

SAN SEBASTIÁN

Paseo de los Fueros, 4
20005 SAN SEBASTIÁN

PAMPLONA

Avda. Sancho EL Fuerte, 29
31007 PAMPLONA



902 34 34 35
www.racvn.net



Prólogo

Eduardo Martínez
Director Gerente del RACVN

El RACVN el mejor compañero de viaje, también durante la pandemia

En el RACVN entendemos la movilidad como una realidad que cambia constantemente y que depende de varios factores. Sin lugar a dudas, la pandemia ha repercutido en la movilidad, ha trastocado varios de los principios que social y políticamente se aceptaban como válidos. La situación actual ha **puesto en valor el automóvil privado** como medio de transporte seguro para evitar contagios y la propagación del virus, en momento en el que el uso del automóvil está siendo constantemente cuestionado e incluso criminalizado por buena parte de la clase política, especialmente en los ámbitos urbanos. Precisamente, durante el siglo pasado, el auge del automóvil y la democratización de su uso y posesión garantizaron la creación y estabilidad de la llamada clase media social. Además, creó riqueza y redujo las distancias entre personas.

Estamos en una etapa diferente, con un momento excepcional, pero, ¿cuál debe el paradigma de movilidad una vez que superemos la pandemia? En contra de lo que defienden algunos, **el automóvil seguirá siendo un medio de transporte fundamental** para la sociedad. El reto de los próximos años será evolucionar hacia el automóvil 100% respetuoso con el medio ambiente y libre de emisiones, avanzar en seguridad vial y minimizar la cifra de fallecidos en accidentes de tráfico y, por último, adecuar la coexistencia de las distintas formas de movilidad, especialmente en núcleos urbanos, de manera segura para todos, ordenada y evitando cualquier tipo de vacío legal, formando e informando sobre la normativa y evitando la permisibilidad hacia uno u otro colectivo.

Quiero finalizar, por destacar la labor que realiza el RACVN ofreciendo un servicio personalizado hacia cada cliente, que en definitiva es el epicentro de nuestro trabajo. Para ello es fundamental tener en cuenta las necesidades y características concretas que le hacen diferente de cualquier otra persona. Precisamente, en estos momentos complejos, en los que incluso nos hemos visto obligados a confinarnos en nuestros domicilios, el RACVN no ha dejado de trabajar, sino todo lo contrario, porque nuestro trabajo ha sido considerado como servicio esencial. Y porque la razón de ser del RACVN es ser “compañero de viaje, en los momentos buenos, pero también en los más complicados”. Lo hemos hecho adoptando las medidas pertinentes para garantizar la seguridad de nuestros socios y de nuestros trabajadores.



RAC

REAL AUTOMÓVIL CLUB VASCO NAVARRO (RACVN)

San Sebastián

Paseo de los Fueros 4 • 20005 SAN SEBASTIÁN

Teléfono: 943 430 800 • Fax: 943 429 150

email: sansebastian@racvn.net

Pamplona

Avda. Sancho "El Fuerte" 29 • 31007 PAMPLONA

Teléfono: 948 266 562 • Fax: 948 176 883

email: pamplona@racvn.net

Vitoria

Calle de Micaela Portilla 2 • 01008 VITORIA

Teléfono: 945 146 590 • Fax: 945 134 737

email: vitoria@racvn.net

Bilbao

C/ Hurtado de Amézaga 3 • 48008 BILBAO

Teléfono: 944 106 622 • Fax: 944 702 589

email: bilbaohamezaga@racvn.net

photocall3000

Calixto Díez 7, 1º Dpto. 14 • 48012 BILBAO

Teléfono: +34 629 764 709

email: rafa@photocall3000.com

www.photocall3000.com

Sumario

Presentación

Resistiremos, superaremos el virus y volveremos a sociabilizar como antes3

Prólogo

El RACVN el mejor compañero de viaje, también durante la pandemia5

Ruta de las salinas

Salinas de Añana..... 13

Salinas de Oro 16

Salinillas de Buradón..... 20

Ruta de la costa

El origen de las cofradías pesqueras 25

Ría de Bilbao..... 28

El Puente de Vizcaya, icono de la Ría..... 31

Corsarios, bucaneros, filibusteros y piratas..... 33

Paseos por la Ría en barco 34

Acantilados de Sopelana 35

Plencia 36

Bahía de Plencia 36

Baquio, tierra de txakolí..... 39

San Juan de Gaztelugatxe 40

Ría de Bermeo y la reserva de Urdaibai 42

Las conserveras..... 43

Isla de Izaro..... 46

La leyenda de “Aitxitxa Makurra” 47

Puente de la Playa 49

Geoparque de la costa vasca, un lugar único en el mundo 50

La parte del perro - Txakurraren partie 52

Conservas Nardín 54

Guetaria, cuna de grandes personajes 55

Juan Sebastián Elcano, hijo ilustre de Guetaria..... 56

Balearen bertsoak (Benito Lertxundi)..... 60

San Sebastián / Donosti - Capital del pincho..... 61

Pasajes y Fuenterrabía 65

Ruta de los mercados

Mercados de Vizcaya

Bilbao.....	70
Alhóndiga de Bilbao	70
Calzados Bizkarguenaga.....	72
Sombrerería Gorostiaga	72
Ultramarinos Gregorio Martín	72
Guernica	73
El bacalao... de Bilbao.....	73
El último lunes de Guernica.....	74
La Puchera.....	75
La Encartada (Enkartur)	76
Durango	77
Orduña.....	78
Bermeo.....	79
Mundaca	80
Zalla	80
Ermua.....	81
Ondarroa	81
Baquio	81
Gaztaka pastelak	82

Mercados de Álava

Vitoria-Gasteiz	83
Ugalar	85
Llodio	86
Apellániz / Maeztu	87
Plantación experimental de castaños.....	88
Red de semillas de Euskadi / Euskalherriko hazien sarea	88
Resistentes.....	90

Mercados de La Rioja

Mercado del Corregidor	97
Pan sobao	98
Peras de Rincón de Soto.....	99

Mercados de Guipúzcoa

San Sebastián – Donosti.....	104
Resistentes centenarios	106
Arenzana.....	106
Cafés Panchito	106
Ordicia	107
D'Elikatuz, Centro de la Alimentación y la Gastronomía.....	109
Tolosa	110
Historia del chuletón.....	111
Ataun.....	113
Rentería	113
Beasain.....	113
Azpeitia	113
Azkoitia	113
Paseo monumental por Escoriaza y Oñate.....	114
Escoriaza.....	114
Oñate	116
Idiazábal huele a queso	119
El queso Idiazábal	120
Quesería Aramburu	121
Zumaia	121
Zarauz	122
Chocolates de Mendaro.....	123

Mercados de Navarra

Pamplona	124
Tudela.....	126
Castejón	128
Azagra.....	128
Los Arcos.....	129
Sartaguda	129
Falces.....	130
San Adrián	131
Villafranca.....	133
Lodosa.....	133
Alsasua.....	133
Estella.....	134
Andosilla.....	134
Leiza	135
Berriozar	135

Ruta de las salinas

Salinas de Añana







Salinas de Añana

A tan solo treinta kilómetros de Vitoria-Gasteiz, el conocido como el Valle Salado ofrece a sus visitantes un paisaje único y de características singulares. Con más de 7.000 años de antigüedad, las Salinas de Añana constituyen el epicentro de una larga tradición salinera en la zona que, con el paso del tiempo, se ha convertido en una productora de sal utilizada actualmente en las mejores cocinas del mundo.

El desarrollo de esta actividad ha favorecido la aparición de distintos núcleos de población a lo largo de su historia. Inicialmente, durante la época romana surgió el Asentamiento de Las Ermitas, a tan solo seis kilómetros del Valle Salado. Este asentamiento contribuyó además a crear una de las principales vías de comunicación del centro de Hispania con la costa cantábrica, lo que muestra su gran importancia desde sus inicios.



En el S.VIII se creó una comunidad de aldeas a lo largo del Valle que derivó en la creación de Salinas de Añana como núcleo de población unificado de todas las aldeas existentes. En esta época también consiguieron el monopolio de venta de sal en el País Vasco y Castilla la Vieja. Aunque el periodo de mayor expansión se produjo entre los S.XVI y S.XX. La liberalización del mercado supuso un golpe para el Valle Salado, que poco a poco perdió su hegemonía. Además, La reducción de costes para poder competir con otros productores favoreció en deterioro de las instalaciones, que seguían basándose en el uso de materiales reutilizables. Fue en el S.XX cuando la Fundación Valle Salado de Añana puso en marcha un proyecto, junto con la Comunidad de Herederos de las salinas y las instituciones más importantes del País Vasco, para recuperar y mantener la esencia del Valle.





En cuanto a la singularidad del lugar, el entramado de terrazas escalonadas constituye una arquitectura tradicional e icónica realizada con madera, piedras y arcilla. Esto ha supuesto una que las estructuras sean frágiles, necesitando de un cuidado y mantenimiento continuos.

Los salineros han sabido aprovechar los muros de piedra como base de las estructuras de madera sobre las que edificar las terrazas de gran altura que, en algunos casos, llegan a superar los ocho metros.

Estas terrazas son el final de un recorrido de canalizaciones de más de cuatro kilómetros de longitud desde los manantiales que aportan el agua salina y de la cual se extrae el producto final.

Los manantiales suministran la salmuera a nivel de superficie de manera natural y continua, lo que permite su empleo sin necesidad de realizar perforaciones ni bombeos. De todos los que existen en el entorno, se recurre a cuatro de ellos: Santa Engracia, La Hontana, El Pico y Fuentearriba. El agua se conduce hasta unos depósitos siguiendo un estricto control entre todos ellos para garantizar un reparto equitativo entre los salineros para almacenarla hasta que llega la época de mayor producción entre los meses de mayo y septiembre.

Será entonces cuando el agua se distribuye en las eras, señal de identidad del paisaje, para su evaporación y obtención de la sal.



Salinas de Oro

Otro de los puntos de interés se encuentra en Salinas de Oro, ubicada a treinta kilómetros de Pamplona. Esta localidad es otro de los pocos lugares en los que todavía se sigue produciendo sal obtenida agua de manantial.

Enmarcadas en pleno parque natural de Urbasa y Gandía, las salinas datan de 1492 y actualmente están explotadas por una empresa familiar desde hace más de tres generaciones. Al igual que las Salinas de Añana, la obtención de la sal es totalmente tradicional y basada en la evaporación del agua gracias a la acción del sol





y el aire. Asegurando, por tanto, un proceso de extracción y la obtención de un producto totalmente natural.

Estas salinas no cuentan con la extensión del Valle Salado, pero también se pueden visitar y conocer más acerca del lugar. Por otra parte, también cuentan con baños de pediluvio, ya que la sal tiene numerosas propiedades curativas y medicinales.

La visita a las salinas se puede completar con un recorrido por el entorno.

El propio pueblo de Salinas de Oro cuenta con un amplio patrimonio arquitectónico románico.

Siguiendo esta línea, a poco más de veinte kilómetros también se puede visitar la localidad navarra de Estella ya que Salinas de Oro se encuentra justo a medio camino entre Pamplona y la citada localidad.





Salinas de Oro



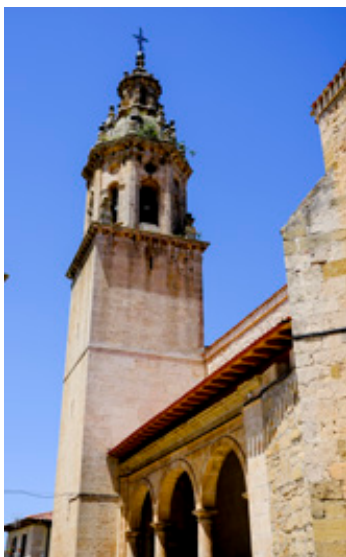
Salinillas de Buradón

Salinillas de Buradón es otro de los lugares con una larga tradición salinera y que fue una importante fuente de riqueza hasta el S.XIX.

Si decides visitar el Valle Salado una buena propuesta es completar el viaje con una visita a la localidad, enmarcada en un espectacular entorno natural de la rioja alavesa.

Gozar de un conjunto arquitectónico muy bien conservado, incluyendo la muralla medieval conservada casi en su totalidad y nombrada monumento nacional de Euskadi.

Si lo que se prefiere es disfrutar de sus paisajes, Salinillas de Buradón cuenta con numerosas rutas senderistas





en torno a la población de distintos niveles.

Entre ellas, una de las más destacadas es la conocida como Ruta del Agua. En ella podrás disfrutar de una de las rutas más bellas de Euskadi recorriendo un tramo del río Inglares lleno de cascadas y saltos de agua. Esta ruta es apta incluso para los más pequeños.



RUTA DE LA COSTA



Ruta de la costa

El mar siempre ha estado ligado a la cultura vasca. El Cantábrico, un mar bravo como pocos, ha forjado el carácter de todos los que vivieron y viven junto a él. Esta ruta es perfecta para realizar con toda la familia y en cualquier época del año.

Conocer la costa vasca a lo largo de sus casi 250 kilómetros es conocer el paisaje, la cultura y tradiciones de la población. Pueblos pesqueros en los que parece que se ha detenido el tiempo y donde el estilo de vida se mantiene generación tras generación; acantilados y playas salvajes únicos en el mundo, esculpidos por la fuerza del mar; una gastronomía envidiable y un sinfín de actividades con las que disfrutar y descubrir este territorio.





El origen de las cofradías pesqueras

Los orígenes de la tradición pesquera vasca se remontan a la captura de ballenas. Estos animales eran muy preciados en la época tanto por su carne, por sus barbas e incluso por su grasa. Este oficio se comenzó a desarrollar ya en el S.XIII y se extendió hasta el S.XIX. El momento de máximo esplendor se produjo en el S.XVI, cuando los balleneros vascos tenían el monopolio del aceite de grasa de

ballena, especialmente entre 1560 y 1570. Cabe resaltar que los balleneros vascos fueron pioneros en esta industria por delante incluso de los ingleses o daneses.

La climatología no favorecía el desarrollo de la agricultura, pero los grandes bosques constituyeron la materia prima perfecta para construir los barcos.





La vida de los balleneros era dura y muy sacrificada: permanecían lejos de sus casas durante meses, viviendo en los barcos hasta regresar desde lugares tan lejanos como Canadá. La organización de las compañías balleneras, tanto de los que salían a la mar como de los que permanecían en tierra, ha continuado a lo largo de los siglos, dando lugar a las cofradías de pesca.

En ellas, los hombres faenaban en el mar mientras que las mujeres se dedicaban a la reparación de redes y la venta del pescado en las lonjas. Actualmente todavía se puede ver a estas mujeres en algunos puertos.

La dureza del trabajo en un mar como es el Cantábrico ha hecho que los marineros buscaran protección en cada viaje y se vincularan a la religión. De ahí que a lo largo de toda la costa vasca se puedan contemplar numerosos templos. Tal es la influencia de la industria ballenera, que muchos de los escudos de las villas incorporan elementos relacionados.



Ría de Bilbao

La primera parada de nuestra ruta se centra en la ría de Bilbao. En su margen izquierda se encuentra la localidad de **Santurce**. Allí se ubica una de las cofradías con los nombres más curiosos es la **Cofradía de Pescadores de Mareantes de Santo Tomás y San Telmo**, cuyas labores no se centran únicamente en la pesca, sino que también llegaron a encargarse en el S.XIX de gestionar el tráfico de buques del puerto comercial de Bilbao. Santurce se convirtió en una referencia para otras localidades costeras, especialmente por su Puerto Marítimo.

Allí los visitantes podrán contemplar la Lonja de Pescado o la Sala de Subastas. Si se quiere conocer más acerca de las actividades relacionadas con el mar, una buena opción es visitar el Centro de Interpretación, situado en uno de los edificios más emblemáticos, la antigua cofradía de pescadores. Si todavía se quiere conocer más acerca de las labores pesqueras y el trabajo de los arrantzales, también existe la opción de visitar el atunero Agurtza, una de las últimas embarcaciones de madera tradicionales que todavía se mantienen.



Los visitantes no pueden marcharse de Santurce sin antes haber paseado por el casco histórico de la villa y disfrutar de su patrimonio. La iglesia de San Jorge, el Ayuntamiento, el palacio Oriol o el monumento a su patrona, la virgen del Carmen, son algunos de los lugares que no pueden dejar de conocer. Del mismo modo que se recomienda visitar el paseo Iparraguirre y su monumento a la Sardinera.





Por supuesto, es obligatorio deleitarse con las sardinas asadas del restaurante Mandanga, uno de los más famosos de Vizcaya.

A pesar de su transformación a raíz de la construcción del Puerto de Bilbao, **Ciérbana** continúa manteniendo esa esencia de villa pesquera tradicional gracias a la Cofradía de Pescadores de Ciérbana. Sus dos playas son uno de sus principales atractivos, así como los asadores y restaurantes del puerto, en los que podrás degustar pescado a la brasa. Los amantes del turismo activo pueden disfrutar aquí de rutas tanto para cicloturistas como para peatones que se extienden hasta Portugalete.

Del mismo modo, la ascensión a Punta Lucero permite contemplar unas espectaculares vistas. Este lugar es una de las atalayas desde las cuales los vigías avisaban a los pescadores de los lugares donde se avistaban ballenas. A lo largo de toda la costa existen numerosas atalayas que son además muy accesibles para los visitantes.



Tras visitar estas dos localidades, la ruta por la ría de Bilbao efectúa su siguiente parada en **Portugalete** que, ubicada en la desembocadura de la ría, constituye uno de los principales núcleos urbanos de la margen izquierda. Durante los siglos XIV y XV experimentó su mayor desarrollo hasta que Bilbao monopolizó la Ría. El casco histórico de origen medieval reúne monumentos tan emblemáticos como el Ayuntamiento, construido en 1883 en estilo neoclásico, o la Torre Salazar. Este edificio de finales del S.XV fue construido con fines defensivos y posteriormente se convirtió en una residencia señorial. Actualmente cuenta con un Museo en su interior y un restaurante de alta cocina vasca. La Basílica de Santa María, de estilo gótico con influencias renacentistas y construida a finales del S.XV, se erige en uno de los lugares más altos de Portugalete. Junto a ella, desde el mirador los visitantes podrán contemplar unas bonitas vistas de la Ría, el Puente Colgante y el Paseo de la Canilla. El Convento de Santa Clara también es otro de los muchos puntos de

interés. Fue fundado en 1614 y construido siguiendo el estilo barroco desornamentado. Tras sufrir daños por la situación sociopolítica y económica del S.XIX, se llevó a cabo una reforma del mismo y actualmente el convento es el Centro Cultural de la Villa.

Tras visitar el casco histórico, el Paseo Marítimo es un lugar perfecto para finalizar la visita. Con sus dos kilómetros de longitud, se divide en tres tramos principales: El Muelle de Hierro, una prolongación construida en la década de 1880; el Muelle de Churrua, donde se sitúan numerosas casas señoriales del S.XIX y se refleja el crecimiento turístico de esa época; y el Muelle Viejo con el embarcadero antiguo. En el Paseo de la Canilla se encuentra el Rialia Museo de la Industria, visita clave para comprender la evolución de la industrialización de la Ría del Nervión y la importancia de la industria del hierro en la zona. Como icono de esta industria, el Puente de Vizcaya, popularmente conocido como el "Puente Colgante", comunica ambos lados de la Ría y constituye todo un símbolo en el paisaje.



El Puente de Vizcaya, icono de la Ría.

Inaugurado en julio de 1893, el Puente Vizcaya es el mayor icono de la Ría de Bilbao y un claro ejemplo de la industria y el carácter marinero de Euskadi. Fue declarado Monumento de la Humanidad por la UNESCO en 2006 y, además, fue el primer puente transbordador del mundo construido en una estructura metálica. La obra fue diseñada por Alberto Palacio y Elissague y está compuesto por cuatro torres de 61 metros de altura, y une ambos extremos de la Ría con una pasarela superior de 160 metros de longitud, la cual ofrece unas maravillosas vistas de la de la desembocadura.



Tras cruzar la Ría por el Puente de Vizcaya nuestra ruta continúa por la margen derecha. **Guecho** es conocida por sus más de diez kilómetros de playas y acantilados que constituyen un lugar perfecto para la práctica de deportes, tanto en agua como en tierra. Por otra parte, el municipio alberga numerosos edificios históricos y de gran valor: la Ermita de Santa Ana, la Iglesia de Andra Mari o la Iglesia de Nuestra Señora de las Mercedes. Junto a esta última se encuentra el Monumento a Churruga, primer director de la Junta de Obras del Puerto de Bilbao y uno de los artífices de la canalización de la Ría y del Puerto Exterior de Bilbao, permitiendo gracias a ellos el desarrollo industrial.



Lo que sin duda es un elemento diferenciador de Guecho es el “Paseo de las Grandes Villas”. Esta pequeña ruta que comienza en el Monumento a Churruca permite descubrir algunos de los principales edificios palaciegos. Construidos entre finales del S.XIX y el S.XX junto a la costa, fueron habitados por algunos de los empresarios más pudientes de España en esa época. Algunos de los más destacados son Casa Cisco, el Palacio de Churruca y, especialmente, el Palacio Lezama Leguizamón.

Si se continúa bordeando la costa por el muelle, las Galerías de Punta Begoña. Este edificio de principios del S.XX se construyó frente a la Playa de Ereaga, tras unos desprendimientos. Sin embargo, el arquitecto Ricardo Bastida las creó con el objetivo de habilitar un lugar de ocio y disfrute, y no solo un muro de contención al uso.

La playa de Ereaga, junto al Puerto Viejo de Algorta, es un lugar perfecto para la práctica de deportes acuáticos.





Por otra parte, también son muy conocidos los torneos de fútbol playa que se disputan allí.

El Puerto Viejo surgió en los siglos XVII y XVIII, allí se creó en el S-XVII la Cofradía de Mareantes de San Nicolás de Algorta después de que las actividades marítimas que se desarrollaban allí aumentaran notablemente. La Ermita de San Nicolás, fue el lugar elegido para sus reuniones, aunque se terminaron trasladando a la casa Etxetxu. La ubicación de este puerto, en plena entrada de la ría y con numerosos

arenales en la desembocadura hizo naufragar a numerosos barcos, motivo por el cual se creó la Estación de Salvamento de Náufragos.

Los principales lugares para visitar en Algorta y el Puerto Viejo son la antigua Ermita de San Nicolás; las esculturas Arrantzale y Sardinera, en homenaje a las antiguas profesiones; Etxetxu, considerado como el centro del Puerto y antiguo Ayuntamiento y construido por la Cofradía; la plaza Asuerka; Riberamune o el Sireno de Guecho, una curiosa obra de arte dinámica que interactúa con el mar.

Corsarios, bucaneros, filibusteros y piratas.

De estas costas zarparon Blas de Lezo, Juan Sebastián Elcano, Miguel López de Legazpi, Cosme Damián de Churrua (el héroe de Trafalgar), o José de Mazarredo, pero también piratas y corsarios vascos, tan bravos y temibles que el mismo Eduardo III de Inglaterra temía sus asaltos.

Antón de Garay o Pedro de Larraondo fueron algunos de los capitanes de la flota corsaria vasca formada por más de 77 buques pertenecientes al Señorío de Vizcaya y bien nutrida de marinos donostiarros y de Fuenterrabía.

Cuentan que el mismo Lope de Aguirre ejerció este oficio antes de su partida hacia América, donde se ganó su fama de loco.

Michel le Basque arrancaba el corazón a sus víctimas, para comérselo aún palpitante.

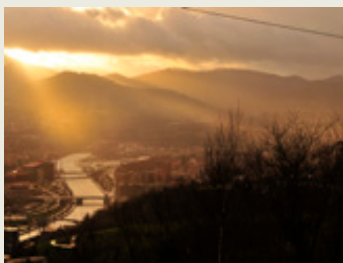
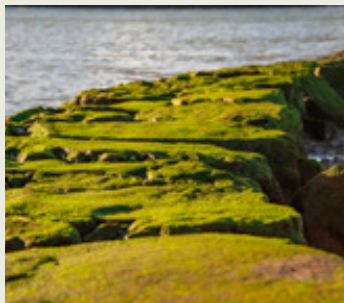
Etienne Pellot, el labortano de Hendaya, anárquico y aventurero, mil veces apresado y otras tantas fugado, logró ser alcalde de Hendaya.

O Catalina de Erauso, la monja alférez que, disfrazada de hombre, huyó del convento para combatir en Chile.

Paseos por la Ría en barco

Para poder disfrutar de la Ría desde otro punto de vista completamente distinto la mejor opción es realizar un paseo en barco.

Los hay que parten desde Santurce, Portugalete, Guecho y Bilbao.



Acantilados de Sopelana

Como hemos mencionado anteriormente, Guecho también es conocido por sus acantilados. El Paseo **Punta Galea** comunica la localidad con Sopelana y ofrece unas inmejorables vistas durante todo el trayecto desde sus miradores. Además, también se ubica allí el Faro de Punta Galea y el Fuerte de la Galea, que data del S.XVI y que representa uno de los últimos levantamientos defensivos que todavía permanece en pie en Vizcaya. La costa de **Sopelana** destaca en la costa vasca por sus paisajes. Por un lado, sus acantilados, donde los amantes de los deportes aéreos pueden practicar parapente o ala delta. Pero lo que sin duda es la esencia de Sopelana son sus playas. Esta localidad de la Comarca de Uribe tiene tres playas: Barinatxe o “La Salvaje”, muy frecuentada por los surfistas gracias a su oleaje; Arriatera-Atxabiribil, probablemente la más frecuentada, rodeada de espectaculares acantilados, y la

playa nudista de Meñakoz, con una ubicación más inaccesible. También existen edificios de gran valor arquitectónico, como la Iglesia San Pedro, del S.XVI y de estilo renacentista, o la ermita románica de San Andrés, decorada con elementos marineros. En los alrededores también se han encontrado asentamientos prehistóricos, entre los que destaca el de Kurtzio por ser uno de los más antiguos de la provincia.

Entre Sopelana y la Bahía de Plencia se encuentra **Barrica**. Es necesario hacer un alto para disfrutar de uno de los municipios más antiguos de la costa. Su litoral está rodeado de altos acantilados y sus playas gozan de una particular belleza gracias a las formaciones geológicas. Actualmente Barrica es un conocido lugar entre los amantes del surf y antiguamente fue un lugar con una gran tradición ballenera.



Bahía de Plencia

La **Bahía de Plencia**, gracias a sus amplias playas y sus aguas tranquilas, es un lugar ideal para disfrutar en familia y para la práctica de deportes como el windsurf, el piragüismo o el buceo, Bahía de Plencia: desembocadura de la ría de Plencia. En la bahía se encuentran dos villas principales: Plencia y Górliz.

La Ría es el eje principal de **Plencia**. Su playa, uno de sus principales atractivos, es un lugar ideal para disfrutar en familia. En días en los que el mar está más agitado es un lugar perfecto para la práctica del surf, especialmente para aquellos que quieran iniciarse en este deporte. Esta Villa histórica, fundada en 1299, se caracteriza por combinar su casco antiguo de origen medieval con la arquitectura tradicional marinera

propia de la costa vasca. Plencia ha sido una potencia en los inicios de la caza de ballenas y ha estado a la cabeza en la construcción naval vasca. La iglesia de Santa María Magdalena, la Torre Barri o el Arco de Santiago, el único resto conservado de la muralla, son algunos de los edificios emblemáticos que no se pueden dejar de visitar. El antiguo Ayuntamiento alberga actualmente el Museo Plasentia Butrón, que acerca la vida marinera de los habitantes de Plencia a lo largo de la historia e incluye un archivo histórico muy apreciado.

El paseo marítimo conecta esta villa con la localidad vecina de **Górliz**. Este municipio, al igual que Plencia, también une su historia con el carácter costero. La playa destaca por ser la primera playa de Euskadi en contar

Plencia

Zona galardonada con uno de los 60 clavos de oro que hay en todo el planeta, marcando una zona de interés geológico excepcional.





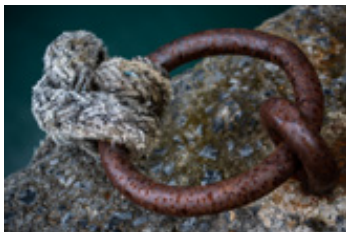
con la Q de calidad turística. Junto a la playa, el Hospital de Górliz es todo un icono ya que anteriormente era un conocido Sanatorio Marino. La ermita de Nuestra Señora de las Nieves o Andra Mari también forma parte de su cultura costera. Este santuario del S.XI se ubica en un enclave perfecto para contemplar la bahía y la desembocadura de la Ría. En lo alto de sus acantilados, el faro de Górliz es el que mayor altura

alcanza de toda la costa de Vizcaya, pero también en toda la cornisa cantábrica. Su construcción alude a los pueblos vascos costeros gracias al encalado del edificio. En el S.XVIII se construyó el fortín de Azkorriaga o el Castillo Roto en la punta de Uztrikotze, como medida de prevención ante los navíos enemigos que podían navegar por la zona y proteger así la bahía. Actualmente tan solo se pueden divisar las ruinas.



Arminza es un pequeño barrio pesquero perteneciente al municipio de Lemóniz. Su puerto actualmente está ocupado por embarcaciones de recreo, aunque tradicionalmente ha sido un lugar con una potente industria pesquera. En 1895 se creó la Cofradía de pescadores de Santo Tomás de Arminza, dedicada a la pesca artesanal, con anzuelo y muy enfocado en pesca langostera y de marisco. Actualmente son diez las embarcaciones que faenan en esta cofradía. Como curiosidad, comparten antigüedad con la Cofradía de pescadores de Plencia, fundada por Diego López de Haro.

Merece la pena visitar su playa de piedras, una de las preferidas para los amantes del submarinismo y de la pesca. Fue declarada Espacio Natural Relevante gracias a su variedad de flora y fauna tanto en el litoral como en el fondo marino. La iglesia de Santo Tomás y el lavadero de Urizar gozan de gran interés, así como la ruta de los molinos y las ferrerías-molino de Olatxu y de Olalde.





Baquio, tierra de txakolí

La geografía hace de **Baquio** un lugar propicio para el turismo ya que protegen sus costas del Cantábrico y favorecen las suaves temperaturas. Su playa, la más larga de Vizcaya, es perfecta para el surf. En este caso, la tradición de Baquio no se centra en la pesca, sino en la agricultura y, más concretamente, en los viñedos. Baquio es uno de los lugares más conocidos por su producción de Txakolí, vino blanco muy característico de Euskadi. La tradición por el txakolí se remonta al S.XIV, y constituye la denominación el origen Bizkaiko Txakolina, una de las tres existentes en la Comunidad.

El Museo del txakolí Txakolingunea, permite conocer el proceso de elaboración de este vino y también ofrece la posibilidad de realizar catas. Baquio cuenta con numerosos templos religiosos, entre los que destacan la Parroquia de Santa María de la Asunción, la Parroquia de Andra Mari, las ermitas de San Pelaio, Santa Úrsula, la de San Cristóbal y la de Santa Catalina. Por otro lado, también existen varios palacios como los de Ormatza y Elexpuru, ambos del S.XVII; la villa Quinta-Torre; el deteriorado palacio de Feliena, del S.XIX aunque algo deteriorado, entre muchos otros.



San Juan de Gaztelugatxe

A medio camino entre Baquio y Bermeo se encuentra uno de los iconos de la costa vasca: **San Juan de Gaztelugatxe**. En medio de un entorno natural protegido se encuentra este lugar lleno de magia, que constituye el mejor ejemplo de la relación de los pescadores con el mar. Esta isla unida a la costa mediante un puente de piedra alberga en su parte más alta una pequeña iglesia que, desgraciadamente, no es la original después de sufrir diversas reconstrucciones desde que se construyera la primera en torno al S.XII.



Para llegar hasta allí es necesario subir los 241 peldaños de su escalinata, aunque merece la pena una vez se ha llegado arriba. Justo al final de las escaleras, el visitante podrá pisar la huella que se dice dejó San Juan Bautista para tener buena suerte. Según la leyenda, San Juan desembarcó en Bermeo y ascendió Gaztelugatxe en tres pasos que quedaron marcados en el trayecto. De ahí que, si se toca la campana tres veces, también se tendrá buena suerte.

También ha sido un enclave defensivo para el dominio de la costa, así como un lugar conocido por las batallas y saqueos que se han sufrido por parte de corsarios y piratas o incluso utilizado como cobijo de aquelarrres. Francis Drake es uno de los nombres más conocidos por saquear la ermita, y es que su ubicación se convirtió en el lugar perfecto para esconder tesoros a lo largo de los años.





En la ermita tan solo se da misa tres días al año: el 24 de junio, por San Juan, cuando también se realiza una ofrenda a la virgen que hay sumergida bajo uno de los arcos; el 31 de julio, San Ignacio de Loyola, y el 30 de diciembre. El interior de la ermita alberga numerosos motivos marinerros, entregados por aquellos que han sido salvados del mar. Hoy en día los pescadores de bonito todavía realizan varios giros antes de salir a alta mar buscando la protección del santo.



Ría de Bermeo y la reserva de Urdaibai

Si hay una localidad que ha tenido una gran importancia a lo largo de la historia, esa es Bermeo. Fundada en 1233 por Diego López de Haro, fue capital de Vizcaya hasta 1602. Su puerto pesquero es uno de los principales de la costa vasca y allí se sitúa la Cofradía de Pescadores de Bermeo. Además, las conserveras constituyen una parte más de la industria pesquera y de la economía de Bermeo.

La Torre Ercilla, junto al Puerto Viejo, acoge en su interior al Museo del Pescador. Este museo único está dedicado en exclusividad a mostrar la vida de los pescadores.

En el propio puerto se ubica el Ballenero Aita Guria. Este barco se construyó basándose en los planos realizados por los propios balleneros vascos en el S.XVII y constituye el Centro de Interpretación de la Pesca de la Ballena.

Bermeo goza además de un gran patrimonio cultural: por toda la villa se pueden descubrir numerosas esculturas y edificios de interés.



Las conserveras

Con semejante **historia pesquera**, la **industria conservera**, no siempre fue lo importante que hoy es.

No adquirió importancia hasta que, por el tratado de Utrecht, se impidió la **caza de la ballena y la pesca de bacalao** en el Atlántico Norte a la flota vasca.

Las pérdidas eran tremendas, por lo que se optó por la ganadería y la **pesca en el mar Cantábrico**.

La necesidad de comercializar la pesca impulsó la conserva de la misma. **Atún, sardina y anchoa** de gran calidad y las novedosas técnicas de los **conserveros italianos** hicieron el resto.



Ubicada en plena **reserva de Urdaibai**, su litoral cuenta con numerosos acantilados y lugares tan emblemáticos como San Juan de Gaztelugatxe, el Cabo de Matxitxako o las islas de Akatz e Izaro.

La Isla de Izaro, frente a la costa de Bermeo es otro de los lugares rodeados de leyendas y misterios. En 1422 esta isla fue cedida a los franciscanos y a raíz de este hecho se construyó un convento, añadiéndose a la ermita de Santa María, que ya existía en la isla. Historias como la del fraile enamorado, que cada día se acercaba a nado a Bermeo para ver a su amada, o la leyenda de las sirenas que atraían a los pescadores con sus canciones para ahogarlos en la entrada del puerto rodean a este enigmático lugar. Sin embargo, otras historias sobre Ízaro sí que son ciertas, como el ataque de unos piratas franceses en 1596 para hacerse con los objetos de valor del convento y destruir el resto. En su huida la suerte no estuvo de su lado y se estrellaron en las rocas de **Mundaca**.





Esta localidad, ubicada en la margen izquierda de la Ría de Mundaca, es uno de los destinos turísticos favoritos y, sobre todo uno de los enclaves en el mundo del surf. Su famosa ola de izquierdas atrae a surfistas de todo el mundo y acoge anualmente competiciones internacionales. Como muchos pueblos pesqueros vascos, el puerto constituye el centro de la villa.



La biblioteca municipal, que antiguamente era el hospital del Camino de Santiago, la Casa Consistorial, la parroquia de Santa María o el palacio Larrinaga son algunos de los lugares imprescindibles de Mundaca.



Isla de Izaro

- *La isla de Izaro es un pedazo de tierra (675 metros por 150) que emerge del Cantábrico frente a Bermeo y Mundaca. Aquí podría acabar toda la historia, pero...*
- *Septiembre de 1596, el convento franciscano sufrió el ataque del pirata Drake, quien destruyó parte del edificio, mutiló algunas imágenes sagradas y obligó a bailar desnudos a los frailes.*
- *Años más tarde, la isla se vio envuelta en disputas territoriales entre Bermeo y Mundaca, que se jugaron la propiedad en una regata hasta Izaro; ganaron los bermeanos.*
- *Todos los 22 de julio se celebran las bulliciosas fiestas de las Magdalenas en Elanchobe, el tercer pueblo en discordia, que se retiró de la disputa y aceptó ejercer de árbitro.*

NO TODO ES CIERTO

- *La legendaria regata nunca existió*
- *El temible sir Francis Drake había muerto en enero de 1596, y su supuesto ataque fue en septiembre de ese mismo año. En realidad, fue una flota de corsarios hugonotes que, esto sí es cierto, fueron expulsados por los vecinos, infringiendo grandes bajas en el bando corsario.*
- *En las aguas cercanas a Izaro, el alcalde de Bermeo toma una teja y la lanza al mar: «Horraíno heltzen dira Bermeoko itoginak!» («¿Hasta allí llegan las goteras de Bermeo!») Hay que explicar en el lugar en donde caen las goteras de la teja de su caserío está el límite de su propiedad. Así que, lanzada la teja a tierra, allí caerán las goteras de esa teja y su propietario.*
- *Hay que reconocer que la leyenda es más hermosa que la realidad.*

Tampoco se puede omitir la ermita de Santa Catalina, algo alejada de la localidad y edificada junto al mar es uno de los mejores sitios para contemplar la desembocadura de la ría de Urdaibai.

El litoral vasco esconde pequeños pueblos pesqueros contruidos entre los acantilados, como es el caso de **Elanchobe**. Con poco más de 400 habitantes, este municipio se caracteriza por que todos los edificios, escalonados y contruidos en plena ladera, miran hacia el mar. La fuerza y la bravura del Cantábrico obligaron a contruir varios muelles en 1783 para proteger a la población. La Cofradía de Pescadores de Elanchobe concentra la actividad pesquera de este puerto. La iglesia de San Nicolás de Bari, dedicada al patrón de los marineros, es una de las construcciones destacadas de esta pequeña villa.





La actividad pesquera de **Lequeito** está coordinada por la Cofradía de Pescadores de Lequeito en el Puerto Txatxo. Construido a finales del S.XIX, debe su nombre al Contramaestre Txatxo o Txatxo Kaia, marinero de Lequeito que acompañó a Cristóbal Colón en uno de sus viajes a América. Al fondo del puerto, la ermita de San Juan Talako ofrece unas magníficas vistas. Este enclave costero se puede disfrutar con una bella panorámica desde el propio puerto y en su casco antiguo destaca la Basílica gótica de la Asunción de Santa María como principal elemento de su patrimonio

arquitectónico, aunque lo mejor es perderse por sus calles y descubrir todo encanto de Lequeito. El Faro de Santa Catalina constituye otro lugar interesante por conocer. Es el único faro visitable de la costa cantábrica y allí se encuentra el Centro de Interpretación de la Tecnología de la Navegación. La playa de Isuntza se encuentra junto al casco urbano y es perfecta para disfrutar con la familia ya que este arenal cuenta con todo tipo de servicios a su alrededor. Frente a ella, la Isla de San Nicolás, a la que se puede acceder a pie por el malecón cuando la marea está baja.

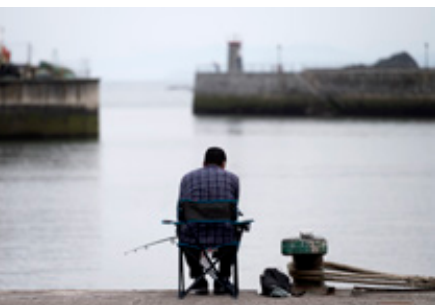
La leyenda de “Aitxitxa Makurra”

En la playa de Isuntza se puede ver una roca según la cantidad de arena que haya que se conoce como “Aitxitxa Makurra” (abuelo encorvado”).

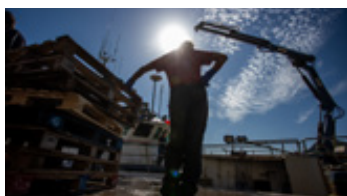
Según la leyenda, el patrón de un barco de Lequeito sufrió un ataque al corazón en el puerto justo antes de zarpar. Un marinero le salvó la vida tras recibir instrucciones de un hombre vestido de negro que pasaba por allí y, a

partir de ese momento, el marinero se dedicó a curar a personas.

La única condición era que cuando en su tejado aparecieran hierbas, éste debía despedirse de su familia y dirigirse a la playa. Con 90 años, el mismo hombre de negro que le encomendó la tarea años antes, se volvió a encontrar con él en la playa y convirtió a aquel marinero en roca.



En el extremo oriental de la costa de Vizcaya se sitúa **Ondarroa**. Su puerto fue epicentro pesquero alrededor del cual se desarrolló la industria y allí se han vivido algunos de los mejores años de la pesca tradicional, siendo lugar de descanso de gran parte de la flota del cantábrico. La Cofradía de Pescadores de Ondarroa llegó a reunir a más de cien pesqueros en este puerto -toda la flota del Cantábrico venía a descargar aquí para vender su pesca- pero, aunque en las últimas décadas esta industria ha ido a menos, sigue siendo uno de los puertos con mayor pesca de altura de todo el litoral cantábrico. El día de nuestra visita llegaron 800 cajas de merluza al toque de la sirena: un toque es atún lo que llega, dos para chicharro, sardina, y tres "turrunes" anuncian anchoa. Los visitantes no pueden marcharse sin haber degustado la merluza a la ondarresa en algún restaurante típico.





Además del puerto viejo, el casco antiguo es uno de los lugares más emblemáticos.

Junto al Puente Viejo sobre el río Artibai se encuentra la Cofradía de Pescadores y la Plaza del Mercado. Hay algunas calles especialmente bien conservadas, clara muestra de la historia medieval de la villa, como Goikoalde, Iparalde. También hay que resaltar la Torre de Likona, una

de las construcciones fronterizas más antiguas de Euskadi, del S.X; así como la iglesia gótica Andra Mari. Un frontón cuyos cuadros están originalmente marcados, un paseo por la calle Kantoipe, desde donde se adivinan los Kortzeleko mamuak, 12 figuras fantasmales y un maravilloso puente giratorio -hoy en reparación- digno de la economía de aquella época de esplendor.

Puente de la Playa

Conocido como Puente de la Playa e inaugurado el 1 de mayo de 1927 bajo el nombre de Pasarela de Alfonso XIII, fue financiada por la Diputación Provincial de Vizcaya por «la gran importancia que en la vida moderna se concede a las playas», en palabras de su edil. En aquel tiempo, las playas del Cantábrico estaban de moda y Ondarroa entre los veraneantes ya que, la gente de Ondarroa seguía económicamente atada a la pesca, aunque se empezaba a atisbar otra fuente de ingresos con el turismo. La pasarela, 23 toneladas de acero, hierro fundido y madera, se sustenta en dos pilas de hormigón de forma circular,

recubiertas de piedra labrada y es única en España, en Europa y en el mundo. Ha sobrevivido a fuertes avenidas del río Artibai y a temporales del Cantábrico, e incluso a la Guerra Civil. De hecho, es el puente más antiguo de Ondarroa.





Geoparque de la costa vasca, un lugar único en el mundo

Este pequeño territorio formado por los municipios de Motrico, Deba y Zumaia, recoge algunos de los paisajes geológicos más espectaculares del mundo. Sus trece kilómetros de costa incluyen acantilados con una formación rocosa de capas conocida como Flysch, que permiten conocer más de 60 millones de años de historia de nuestro planeta, concentrando 3, de los 60, clavos de oro que en el planeta marcan un hecho geológico excepcional. Si añadidos los cercanos acantilados de Jaizkibel y los vizcaínos de Sopelana y Barrica, merecedores de otro clavo de oro, tenemos una costa de una riqueza geológica excepcional. Para conocer este entorno, puede hacerse por tierra o bien por mar gracias a los paseos en barco. Desde 2010 es miembro de la Red Europea y Global de Geoparques y es nombrado Geoparque Mundial UNESCO de la Costa Vasca.





Motrico es uno de los puertos más antiguos de Guipúzcoa y el más occidental de este litoral. Inicialmente fue uno de los que más se dedicaron a la pesca de ballenas y en la actualidad todavía permanece la actividad pesquera y la industria derivada de la misma. La Cofradía de Pescadores de San Pedro promovió la creación del Berdel Eguna para impulsar la promoción del verdel y actualmente se ha convertido en uno de los eventos más populares de Motrico en el que se puede degustar este pescado de múltiples formas. En bajamar es muy recomendable pasear por las “Siete Playas” para poder disfrutar de la riqueza del litoral.

Fundada en el S.XIII, el casco histórico está lleno de callejuelas estrechas y empinadas, ya que Motrico está

construido sobre una ladera del Monte Arno. Esta villa es lugar de nacimiento de importantes marinos, como Cosme Damián de Churruca, héroe de Trafalgar, y Antonio Gaztañeta.

La plaza está presidida por el monumento dedicado a Churruca, y allí se ubican también algunos de los edificios más representativos: la iglesia de la Asunción, catalogada como monumento nacional; la casa consistorial y el palacio Galdona. También es preciso resaltar los palacios de Zabel y Montalibet, y las casas Gaztañeta y Olazarra. La lonja antigua de Motrico, lamentablemente desapareció tras sufrir un incendio. Sin embargo, aún se mantienen muchas de las empresas conserveras que mantienen la industria y la flota pesquera.



La parte del perro Txakurraren partie

Todos los pesqueros llevaban entre su tripulación un perro de aguas que, por su enorme valor, era mimado por todos los mareantes, ya que no dudaba en lanzarse al agua para rescatar a un marinero caído o todo pescado que se escapaba del anzuelo, para regresar al barco con el trofeo. A la hora del

reparto, cada marinero cobraba su sueldo dividiendo el beneficio en tantas partes como arrantzales iban en el barco, mas una, la parte del perro/txakurraren partie. Con ella mantenían al perro, que vivía libre en el puerto y se ayudaba a pescadores en apuros.

El siguiente tramo del Geoparque nos sitúa en **Deba**, que destaca por sus tranquilas calas (Mendata, Aitzuri y Sakoneta) y sus playas (Santiago y Lapari). Los paseos que las unen y discurren a lo largo de la ría conducen además hasta el puerto deportivo de la localidad. Deba también es conocido por su peculiar paisaje geológico, que en bajamar es lugar de cobijo para las aves migratorias. La iglesia de Santa María de Deba es una joya del arte gótico vasco y uno de los lugares de visita obligatoria en el casco histórico. **Zumaia** es el tercer y último punto de interés del Geoparque. Desde Deba se puede llegar a la playa de Itzurun caminando por los acantilados, pudiendo ver las formaciones geológicas y el Flysch durante la bajamar. Zumaia también cuenta con una larga tradición marinera,





de ahí que San Telmo, patrón de los marineros, tenga una ermita junto a la playa. La playa de Santiago se encuentra en el otro extremo de Zumaia, y junto a ella se encuentra el Museo Zuloaga, casa taller del conocido pintor. Allí se puede disfrutar de una gran colección de obras realizadas por Zuloaga, así como de sus colecciones de arte privadas de gran valor, entre las que se incluyen artistas de la talla de Goya, Rodin, Picasso o Miró, entre otros. El casco histórico, también con calles estrechas y empinadas, reúne los palacios de Zumaia y Ubillos y las casas Olazábal y Goikotorre. Sin embargo, el edificio que destaca sobre todos los demás es la iglesia de San Pedro, que data del S.XIII y constituye uno de los espacios góticos más destacables del País Vasco.



Conservas Nardín

Loa vascos, pioneros en la caza de la ballena, supieron convertir ésta fructífera industria en economía de primer nivel y, llegado el tiempo del cambio, reconvertirla en otra que le daría tanta, o más fama.

Conservas Nardín es uno de los paradigmas de esta guía, un representante máximo de esa orgullosa resistencia que crece en paralelo a su fuente de riqueza y sus gentes, el Cantábrico y sus arrantzales.



Apostando por sistemas de pesca sostenibles, solo trabaja con embarcaciones de la flota del Cantábrico que utilicen artes de pesca Dolphin Safe y pesquerías certificadas MSF. Por supuesto, capturas de temporada son las únicas que entran en sus locales y sus preciadas latas de conserva de manera 100% artesanal, sin químicos o conservantes. Su personal altamente especializado, mujeres mayoritariamente, lo realiza al modo tradicional, a mano, un verdadero espectáculo sensorial irrepetible. Verdeles, anchoas y bonitos del norte son tratados con el máximo respeto por la cuarta generación de esta casa, sabiendo de los limitados recursos marinos. Muy lejos de los tristes estándares de producción de esta industria, solamente tienen dos compromisos, calidad y respeto. Un referente.

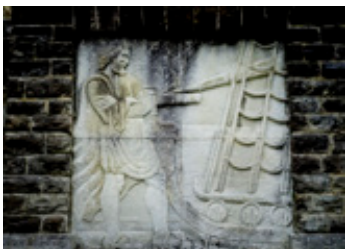


Guetaria, cuna de grandes personajes

Guetaria es tierra de pescadores, de grandes navegantes y de ilustres personajes. La caza de ballenas ha estado presente durante cientos de años y, posteriormente, se mantuvo como uno de los principales puertos mercantiles y pesqueros. Allí se encuentra la flota de la Cofradía de Pescadores de Guetaria que, junto a las modernas instalaciones de su puerto, realizan un tratamiento del pescado directamente sacado

del mar. Junto al puerto se sitúan numerosas industrias conserveras, así como restaurantes y asadores donde degustar pescado a la brasa.

Si se pasea por su casco histórico medieval, se pueden contemplar numerosos palacios y casas góticas y barrocas de gran valor histórico. La antigua aduana del municipio fue una de las primeras Aduanas estatales que existieron en el País Vasco.





Durante el recorrido se puede comprobar la importancia que un personaje en especial tuvo en la historia: Juan Sebastián Elcano. Este marino fue uno de los participantes en la expedición que cruzó el Atlántico para llegar a las Molucas por una ruta alternativa. Además de conseguir el objetivo, fue el artífice de regresar por una ruta diferente a la establecida y conseguir dar la primera vuelta al mundo completa. En conmemoración de sus hazañas, en Guetaria hay un monumento en su honor y dos estatuas, una en la Plaza Elcano, y otra en la Plaza de los Gudaris.

Sin embargo, en esta ocasión no estamos hablando de una tierra en la que los protagonistas no son solo marineros. Guetaria también se ha puesto en el mapa gracias al diseñador Balenciaga. El Museo Cristóbal Balenciaga hace un recorrido por toda la trayectoria de este exitoso maestro

Juan Sebastián Elcano, hijo ilustre de Guetaria.

Nacido en Guetaria en 1487, procedía de una familia de buena posición económica y gran tradición marinera. En 1513 el interés por cruzar el Atlántico y descubrir el nuevo continente creció notablemente.

El rey Carlos I puso en marcha una expedición en la que se incluyó a Elcano como maestre de la nao Concepción, una de las cinco naves que partieron en la primera expedición destinada a dar la vuelta al mundo entre 1519 y 1522.

En conmemoración de este desembarco se realiza una representación el 7 de agosto cada cuatro años.

Tras ese viaje, Carlos V organizó una nueva expedición que partió en 1525 desde La Coruña y en la que Elcano participó como segundo mando y

piloto principal. Junto a él, también partieron familiares y amigos que, desafortunadamente, fallecieron con Elcano en el Pacífico el 6 de agosto de 1526.



de la moda que se convirtió en el más influyente del S.XX

Si, por otro lado, también se quiere disfrutar del paisaje, el Faro de Guetaria o la atalaya de San Antón son dos enclaves de obligada visita.

La siguiente parada de la ruta es **Zarauz**, uno de los destinos turísticos más reconocidos de Euskadi. Su playa, de dos kilómetros y medio de longitud, es un lugar perfecto para practicar surf. Además, acoge una competición inscrita en el circuito mundial cada año.

En su extremo más oriental, se puede visitar la mayor zona de dunas del litoral, declarada biotopo protegido y situada justo en la desembocadura del río Iñurritza.

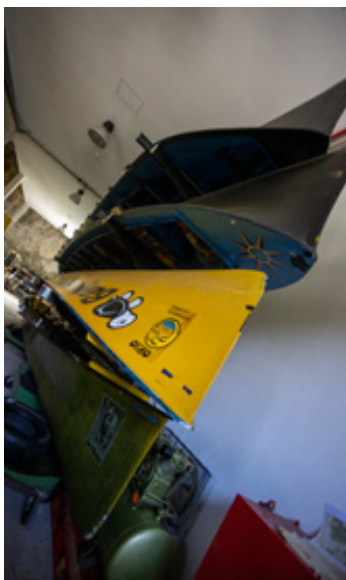
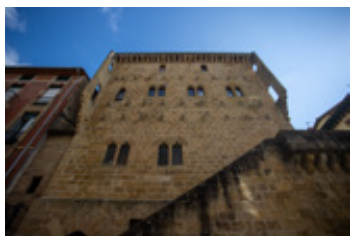
La iglesia de Santa María la Real, los conventos de los Padres Franciscanos y las Clarisas o el palacio de Narros son algunos lugares recomendados si se quiere conocer este lugar. También



destacan la Torre Luzea, la casa torre de los Zarauz, la casa Dotorekua y la casa Portu. Este último además es el lugar en el que se ubica la actual sede del ayuntamiento. Todos ellos están ubicados en el casco histórico, donde también se puede disfrutar de la gastronomía típica de la zona y de los productos procedentes del interior.



Como propuesta alternativa, el Photomuseum, Argazki & Zinema de Zarauz es el plan perfecto para conocer la historia de la fotografía desde sus inicios hasta la actualidad en su exposición permanente junto a temas tan variados como los géneros fotográficos o los usos de la fotografía. Además, el centro cuenta con exposiciones temporales de todos los géneros y técnicas.



A menos de diez kilómetros de Zarauz, **Orio** contrasta con la modernidad del municipio vecino. En las inmediaciones del puerto, las parrillas invaden las calles para cocinar los pescados obtenidos por la flota de la Cofradía de Pescadores de Orio. Los pescados más típicos son el besugo y las angulas. Incluso se celebra el Día del Besugo la tercera semana de julio. Este tradicional pueblo pesquero situado en la desembocadura del río Oria cuenta con un bello casco histórico que se remonta al S.XII y es conocido como Goiko Kale. Lugar de paso del Camino

de Santiago, cuenta con un patrimonio en el que destacan la ermita de San Martín de Tours y la iglesia parroquial de San Nicolás de Bari. Las dos playas de Orio son la de Antilla y la de Oribarzar. Esta última es algo más tranquila y cerca de ella está el Parque Natural de Pagoeta.

Pero sin duda alguna, una de las actividades que más se vinculan con la villa son las regatas.

El remo tiene una tradición muy fuerte aquí, y la trainera de Orio ha cosechado numerosos éxitos a lo largo de los años.



Balearen bertsoak (Benito Lertxundi)

Mila bederatzieun da
lenengo urtean
Maiaztaren amalau
garren egunian
Oriko erriko
barraren aurrian.
Balia agertu zan
beatzik aldian.

Aundia ba zan ere
azkar ibilian.
Bueltaka an zebilen
jun da etorrian.
Ondarra arrotuaz
murgil igarian.
Zorriak zeuzkan eta
aiek bota nahian.

Ikusi zutenian
ala zebilela
beriala jun ziran
treñeruen bila.
Arpoi ta dinamitak
eta soka bila.
Aguro ekartzeko
etzan jende hila

Bost treñero juan ziran
patroi banarekin.
Mutil bizko bikain
guztiz onarekin.
Manuel Olaizola
eta Loidirekin.
Uranga, Atxaga ta
Manterolarekin.

Baliak egindako
salto ta marruak
ziran izugarri ta
ikaratzekuak
atzera egin gabe
ango arriskuak
arpoiakin il zuten
an ziran angoak.

Bost txalupa jiran da
erdian balia
gizonek egin zuten
bain naiko pelia.
Ikusi zutenian
il edo itoa
legorretikan ba zan
biba ta txaloa.

Amabi metro luze
gerria amar lodi
Buztan pala lau zabal
albueta para bi.
Ezpañetan bizarrak
beste ilera bi
orraziak bezala
ain zeuzkan ederki.

Gorputzez zan mila ta
berreun arrua.
Beste berreun mingain
ta tripa barruak.
Gutxi jenez etzegon
batere galdua.
Tiñako sei pezetan
izan zan saldua.

Gertatua jarri det
egiaren alde.
Au orrela ez ba da
jendiari galde.
Biotzez pozturikan
atsegintsu gaude.
Gora oriotarrak
esan bildur gabe.

En el año
de mil novecientos uno
día catorce
de mayo
delante de la barra de Orio
apareció,
a eso de las nueve,
una ballena.

Si bien era grande,
se movía ágilmente.
Ahí andaba a vueltas
yendo y viniendo
removiendo la arena
al sumergirse,
pues tenía piojos
y trataba de deshacerse de ellos.

Enseguida que vieron
que así andaba
fueron en busca
de las traineras
de arpón,
dinamita y sogas.
Para traerlo rápido
no era gente adormecida.

Fueron cinco traineras
cada una con su patrón.
Con hombres adiestrados
y fornidos.
Con Manuel Olaizola y Loidi,
con Uranga,
con Atxaga,
y con Manterola.

Los saltos y gritos
que daba la ballena
eran inmensos y terribles
sin que les amedrentaran
aquellos riesgos
la mataron
con el arpón
los que allí estaban.

Rodeando a la ballena
cinco chalupas.
Dura pelea la que libraron
aquellos hombres.
Cuando la vieron
muerta o ahogada
se oyeron desde tierra
vivas y aplausos.

De largo doce metros
la cintura, diez de grueso.
La pala de la cola cuatro de ancho
a los lados dos palas.
En los labios, las barbas
tenía en dos hileras;
tan bien ordenadas
como un peine.

Mil doscientas arrobas
tenía el cuerpo
Otras doscientas la lengua
y el contenido de las tripas,
por falta de comer
no estaba perdida
A seis pesetas por barril
fue vendida.

He contado lo que ocurrió
en favor de la verdad.
Preguntad a la gente
si no fue así.
Estamos satisfechos
de corazón.
Decid sin miedo
vivan los oriotarras.



San Sebastián / Donosti Capital del pincho

San Sebastián es una de las tres capitales del País Vasco, perfectamente reconocible por la bahía en la que se encuentra, perfectamente determinada por el monte Igeldo y la Isla de Santa Clara. La Playa de la Concha es uno de los iconos de la ciudad, perfectamente reconocible por todos sus visitantes. Cuenta además con dos playas:

Zurriola, muy frecuentada por los surfistas, y Ondarreta, junto a la que está el Peine del Viento. Esta obra de Chillida fue diseñada conjuntamente con el arquitecto Peña Ganchegui y se instaló en 1977. Este espacio es uno de los más frecuentados tanto por los turistas como por los propios habitantes y es mucho más





espectacular en días en los que el mar está agitado.

La parte vieja de la ciudad merece una mención especial. Es uno de los lugares más animados en cualquier época del año y allí se encuentran además dos de los templos más importantes: la Basílica de Santa María del Coro y la Iglesia de San Vicente. Merece la pena perderse por sus callejuelas, disfrutar de la Plaza de la Constitución y pasear por el Puerto Viejo. El Museo de San Telmo está ubicado en un convento del S.XVI, siendo el más antiguo de Euskadi y el más amplio dedicado a la sociedad vasca desde sus orígenes. Además, el torreón acoge un espacio dedicado a toda la Red de Museos de Guipúzcoa. Junto a la Parte Vieja se sitúa el Aquarium en un emblemático edificio, construido en 1928. En su interior, gran parte de su exposición



está dedicada a la vida marina de Guipúzcoa y su patrimonio. Esta ciudad ofrece actividades muy variadas, pero si por algo es conocida, es por sus pinchos. Se puede degustar este manjar en bares de la Parte Vieja, en el Centro Antiguo o en Gros, siempre acompañado por una copa de txakoli. Todos ellos se elaboran con productos tradicionales, tanto del mar como de los caseríos.

Estos mismos productos se pueden adquirir en los mercados de La Bretxa y de San Martín. Los grandes chefs los adquieren en estos lugares, signo innegable de la gran calidad de los productos.

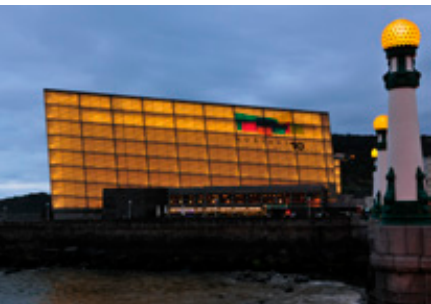
Tras disfrutar de la gastronomía, un paseo por el monte Igueldo te permitirá disfrutar de las mejores vistas de la bahía y disfrutar de las



antiguas atracciones, perfecto para pasar un rato con los niños.

La oferta cultural es muy amplia, especialmente estamos en una ciudad de cine. Todos los años se celebra en el mes de septiembre el Festival internacional de Cine de San Sebastián, al que acuden todas las estrellas internacionales. La propia ciudad se ha convertido en escenario cinematográfico en numerosas ocasiones. Para los cinéfilos que la visiten, también pueden realizar visitas guiadas enfocadas en el séptimo arte.

Por otro lado, en contraste con la vanguardia y la modernidad, la cultura tradicional también es una señal de identidad y obtiene su máxima representación en la Tamborrada que se celebra cada 20 de enero.





Pasajes y Fuenterrabía

La recta final de la ruta por la costa vasca se centra en dos localidades: Pasajes y Fuenterrabía.

Pasajes, formada por cuatro núcleos, ofrece un gran contraste entre la tradición de Donibane y San Pedro, y los más urbanos, Pasai Antxo y Trintxerpe. En el primero de ellos, destacan sus coloridas casas con una estética claramente marinera. La iglesia de San Juan Bautista, el palacio Arizabalo, la ermita de Santa Ana, la basílica del Santo Cristo de Bonanza o la casa donde vivió el escritor francés Víctor Hugo son los puntos de interés del casco histórico.

La Cofradía de Pescadores de Pasajes todavía mantiene la pesca tradicional. Ya sea con cañas de bambú o de materiales más modernos, la extracción del pescado se sigue haciendo uno a uno. Es muy común ver a los pescadores en la borda de los barcos cubiertos de una nube de agua que simula la vida en la superficie. Esta técnica confunde a los atunes de

manera que se lanzan a lo que creen que son sardinas. Los pescadores siempre se ayudan entre ellos y realizan este duro trabajo en espacios muy reducidos.





La Factoría Marítima Vasca Albaola es un museo-astillero que permite conocer en profundidad estas técnicas y la historia de la pesca tradicional, así como los trabajos que realizaban para construir los barcos con técnicas antiguas. Allí se está construyendo una réplica de la nao ballenera San

Juan, que data del S.XVI. El barco Mater es la última gran bonitera vasca que se construyó en madera, en el año 1990. Desde 2005 es un museo cuyos objetivos principales son la sostenibilidad de la pesca vasca tradicional y la sensibilización sobre el cuidado del medio marino.





Como broche final de este recorrido, **Fuenterabía**. Su casco histórico está repleto de casas antiguas y calles empedradas. El Castillo del Emperador Carlos V es uno de los iconos arquitectónicos, y actualmente funciona como un parador. La Iglesia Santa María de la Asunción y del Manzano, junto con la muralla completan parte del recorrido turístico. Como contraste a esta parte amurallada, el barrio de La Marina mantiene una estética pesquera con casas coloristas y los típicos bares de pinchos en los que reponer fuerzas.





Ruta de los mercados

Los mercados de abastos constituían el punto de encuentro de desarrollo económico. Allí se reunían, todavía lo siguen haciendo, los productores locales para poder comercializar sus productos. A lo largo de toda la geografía del País Vasco, Navarra y provincias cercanas existen numerosos mercados. La oferta es muy amplia; durante toda la semana los hay en distintas localidades, aunque tampoco faltan otro tipo de manifestaciones de nuestra tradicional cultura gastronómica en fiestas populares, de hecho, forman parte de nuestra cultura festiva. En esta guía no están todos los que existen, pero se enumeran los que se considera que mantienen los sistemas tradicionales de producción y venta.



	Vizcaya	Guipúzcoa	Álava	Navarra	Rioja
SEMANAL	Bilbao – Mercado de La Ribera (lunes a viernes)	San Sebastián – Mercado de La Bretxa (lunes a sábado)	Vitoria – Gasteiz (lunes a sábados)	Pamplona – Mercado de Santo Domingo (lunes a sábados)	Logroño – Mercado de San Blas (lunes a sábados)
LUNES	Guernica	Lazkao Ataun Rentería		Castejón Azagra Lumbier	
MARTES	Ondarroa Bermeo Mundaca	Beasain Azpeitia		Los Arcos Saraguda	
MIÉRCOLES	Zalla	Ordicia Fuenterrabia	Navarridas	Corella Falces Lodosa Alsasua	
JUEVES	Baquio Markina	Zumaia Lezo Ibarra	Araia Llodio	Mendigorría Arguedas Villafranca San Adrián Estella	
VIERNES	Elorrio Ermua Mungia	Zarauz Beasain Guetaria Motrico Azkoitia		Andosilla Cortes Doneztbe Leiza	
SÁBADO	Balmaseda Durango Orduña Ondarroa	Azpeitia Tolosa		Los Arcos Caparroso Lerín Mendavia Tudela Berriozar	



Mercados de Vizcaya

Bilbao

El **Mercado de la Ribera**, en Bilbao, es uno de los referentes entre los mercados y mercados de abastos del País Vasco. Su origen data del S.XIV, época de numerosos cambios urbanísticos y momento en el que se comenzaron a cubrir los puestos de venta en torno a 1840. El edificio, obra del arquitecto vasco Pedro Ispizua, emula un barco anclado en uno de los muelles de la Ría. ha sufrido varias transformaciones desde su inauguración en 1929 y fue toda una revolución para la época en la que se construyó. Este mercado ha sido una referencia comercial a lo largo

de su historia y el principal centro de abastecimiento para mayoristas, hasta que en 1971 se centró en la venta a los ciudadanos. En 1984 se inauguró la remodelación del Mercado después de los numerosos daños que sufrió tras la riada de 1983. Esta reforma permitió acercar el Casco Viejo a la Ría. La decoración exterior recibe la influencia del art decó, reflejada en las vidrieras, celosías, los florones y las cerámicas.

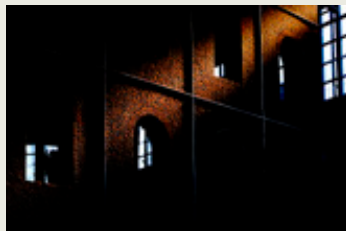
Entre sus puestos, algo más de 60 actualmente, ya no se mantiene la esencia de los antiguos mercados de abasto tradicionales ofreciendo

Alhondiga de Bilbao

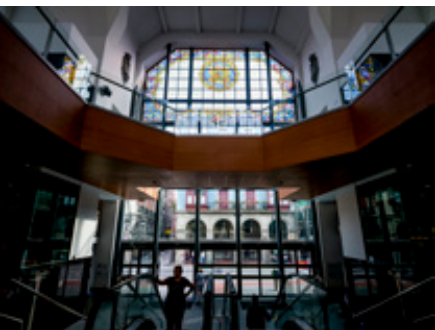
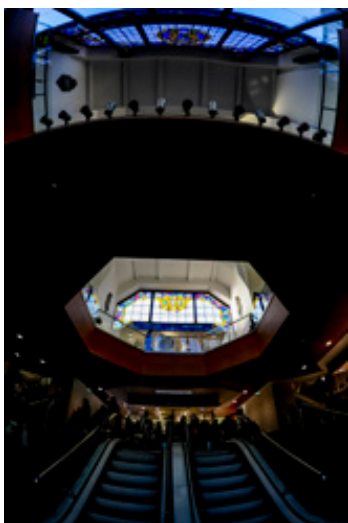
En 1905, un muy joven Ricardo Bastida fue el encargado de diseñar y construir un nuevo almacén de vinos para un Bilbao que no pÁlava de crecer, también en sus necesidades logísticas. Planificó un gran edificio industrial, funcional y avanzado, pero integrado en la nueva ciudad que se modernizaba con la expansión del ensanche bilbaíno. De estilo modernista, se construyó en ladrillo y hormigón armado, finalizándolo en 1909. En la década de los setenta, su actividad se trasladó a la nueva alhóndiga de Gaztelondo en Recalde, y el edificio quedó abandonado.

Sufrió un incendio, fue refugio y arsenal militar durante la guerra civil y, recuperado para su actividad, sus barricas de madera, fibra de vidrio o aluminio, recibieron millones de litros de vino procedentes de todo el país hasta su clausura, en 1977. Tras barajar múltiples opciones, se confió a Philipe Starck la tarea de reconvertirlo en el centro cultural y de ocio que es hoy día.

Impresionantes sus cuarenta y tres columnas situadas en el atrio central. Diseñadas por Lorenzo Baraldi, representan la diversidad cultural de la historia de la humanidad.



productos locales, estacionales y cercanos. Todavía permanecen familias que, tras generaciones, resisten a las nuevas formas de consumo. Ocurre lo mismo con las famosas “mesas de las aldeanas”, que actualmente se mantienen más de forma testimonial que para cumplir su función originaria. En ellas se ofrecía el producto traído directamente de los caseríos. Al icono que representa el mercado en sí, sobre todo a nivel arquitectónico, actualmente se ha convertido en un reclamo turístico más de la ciudad con una amplia oferta gastronómica. Entre estas ofertas, el mercado combina actualmente la zona comercial con una zona de restaurantes, bares, gastrobares e incluso actividades culturales.



Calzados Bizkarguenaga

Comercio con 100 años de historia, en el que se puede encontrar todo lo que hace falta en una casa, desde unas cómodas zapatillas hasta unas buenas botas de monte Calzado ancho especial, tallas grandes. Alpargatas, abarcas y trajes tradicionales para disfrutar de unas buenas fiestas.

PRODUCTO TOP: Alpargatas, Abarcas, Complementos fiestas y Calzado artesano y autóctono. Al turista le sorprende el poder ver a día de hoy este tipo de

negocios con solera, con gran variedad y tipos de alpargatas, calzado artesano, natural y autóctono.



Sombrerería Gorostiaga



En 1857 Fructuoso Gorostiaga inició este negocio que más de 160 años después sigue vivo.

Sombreros de copa y bombines se lucían en el Arenal y en las principales vías de paseo de la villa. El hijo de Fructuoso, Benjamín, no continuó el oficio familiar y prefirió dedicarse a la odontología. Pero

aún hoy sigue presente en la sombrerería ya que el busto del famoso boxeador francés de la época George Carpentier que adorna su escaparate luce una dentadura perfecta gracias a sus habilidades profesionales.

A principios del siglo XX entra en escena la familia Pirla. Antonio Pirla Martín, será recomendado para encargarse de la Sombrerería Gorostiaga en 1920.

Hoy en día, Iñaki y Emilio, continúan con la tradición familiar combinando la venta de productos de las mejores marcas del sector con la confección artesana de sombreros y tocados, así como con la personalización de boinas y gorras para eventos y celebraciones.

Ultramarinos Gregorio Martín



En 1931, Gregorio Martín, llegado años atrás a Bilbao desde su Medina del Campo natal, decidió instalar su propio comercio en Artecalle 22.

Gracias a una amistad personal con un importador el visionario Gregorio innovó su comercio especializándose en la venta de bacalao y colocó la famosa placa que reza: "Gregorio Martín. Especialidad en bacalao remojado todos los días"

El bacalao es importado de Islandia y las islas Feroe, fruto de una pesca sostenible con anzuelo en línea, una técnica en la que el bacalao no sufre tanto como con el arrastre. Sus frías aguas hacen que el pescado tenga más grasa y sea muy fino: la clave de un buen pil pil. Somos un negocio tradicional, pero también moderno e innovador.

El bacalao... de Bilbao

Corría el año 1835 cuando, José María Gurtubay, un comerciante bilbaíno que se dedicaba entre otros negocios a la importación de bacalao procedente de Noruega, Escocia e Islandia, realizó un pedido a sus proveedores en el que escribió: "Envíenme primer barco que toque puerto de Bilbao 100 o 120 bacaladas primera superior". Las cantidades estaban escritas en cifras y se interpretó mal la "o", confundiéndola con un 0. Así que imaginaos cuál fue la sorpresa del hombre cuando recibió en puerto nada más y nada menos que ¡1.000.120 bacaladas! El sitio de

Bilbao durante el verano de ese año no permitió la entrada ni salida de ninguna mercancía de la ciudad. Así que el bacalao del Sr. Gurtubay se convirtió en la base de la alimentación de los bilbaínos durante aquellos meses y con ello, la invención de tantas y tantas recetas.



Guernica

Cada lunes se celebra en Guernica uno de los mercados de abastos tradicionales más antiguos. Surgió hace más de 650 años, coincidiendo con la fundación de Guernica como villa cuando se celebraba un mercado semanal. En esta época el mercado constituía un punto de encuentro para los habitantes de la villa y de sus alrededores. Los productores se acercaban a la localidad para vender sus productos, elegidos cuidadosamente y para ofrecer la mejor calidad. Durante toda su historia se ha celebrado un mercado al aire libre, hecho que se mantuvo hasta mitad del



S. XX. Tras los bombardeos de 1937 durante la Guerra Civil fue necesario reconstruir la villa, incluyendo la planificación de un mercado abierto que se inauguraría en 1943. A finales de los años 80 fue necesario intervenir y reconstruirlo dado su mal estado.





En 1991 se inauguró el nuevo mercado, que perdura hasta la actualidad.

En Guernica todavía se mantiene la figura de “La Regatera”, encargada de acercar los productos de aquellos que

no pueden bajar desde sus caseríos al mercado. En definitiva, compra su excedente y los vende en la plaza. Este método favorece también a cuidar el entorno y no desperdiciar la producción agrícola.

El último lunes de Guernica

Por otra parte, Guernica también celebra ferias especiales el primer sábado de cada mes. Cada una de ellas tiene carácter temático, perfectas para acudir también con niños y disfrutar de una jornada en familia y degustar los productos destacados. Además, hasta hace no mucho tiempo se finalizaba cada lunes con la celebración de partidos de cesta en el Frontón Jai-Alai. Este edificio es uno de los principales ejemplos de la arquitectura moderna del S.XX en Vizcaya.

Sin embargo, uno de los aspectos más destacados y que hace el mercado de Guernica más especial son las ferias del primer y último lunes de octubre. Cada primer lunes de octubre se celebra el Concurso de raza pirenaica de Euskadi. Ese fin de semana la villa se convierte en el epicentro de la ganadería, mostrando los mejores ejemplares de esta raza vacuna que cada vez tiene más importancia en las explotaciones vascas.

En la feria también se pueden degustar raciones de esta carne, así como queso, txakoli, sidra, y otros productos artesanos de los alrededores.

En cambio, la feria del último lunes de octubre está enfocada a la agricultura. Es la más importante del año no solo de Guernica, sino también de Euskadi.

Se reúnen más de 900 puestos distribuidos por las calles del centro de Guernica organizados por género.

Uno de sus principales atractivos son los concursos de queso, txakoli, frutas, hortalizas y otros productos, incluyendo una degustación de los mismos.



La Puchera

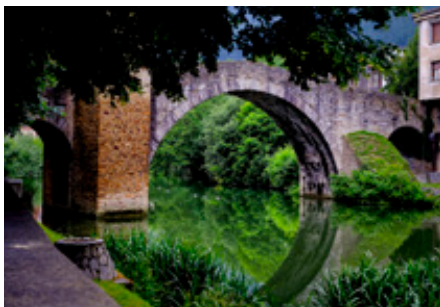
El auge de la siderurgia hizo necesarios incontables viajes en busca de carbón que la abasteciese, para ello los viajes en tren hasta La Robla, en León, fueron la norma diaria, dando origen a nuestros dos protagonistas, el tren de La Robla y la puchera. Teniendo FEVE su sede norte en Balmaseda, eran muchos los que trabajaban allí, gente de carácter fuerte y duro temperamento, pero que no se resignaban a la tartera de los mineros. Además, el frío del norte dejaba sus alimentos en invierno casi helados. Como buenos vascos, comer bien y productos de casa era imprescindible. Así que, con el ingenio que da el hambre, uno de estos maquinistas se sacó de la cabeza un curioso invento, la puchera u olla ferroviaria, una pequeña estufa que funcionaba con el calor del vapor que se extraía de la máquina. Fue su éxito tan grande que, incluso, una cláusula del convenio laboral con la FEVE exigía que las calderas de vapor de TODAS las máquinas tuviesen una espita, para poder conectar la puchera. Claro, el aroma que llegaba de la máquina era tal, que el resto del personal logró adaptar el invento, utilizando carbón vegetal, por lo que cada vagón tenía su propia puchera.



Balmaseda

Cada sábado se celebra el mercado de Balmaseda, que a lo largo de la historia también ha sido un foco comercial destacado en la zona, siendo un punto clave en la ruta comercial entre el País Vasco y Castilla y León.

En mayo se celebra el mercado medieval de Balmaseda, que reúne a más de 200 puestos repartidos por las calles de la villa. En ellos, los visitantes podrán descubrir numerosos productos de artesanía envueltos en una ambientación de la época.



La Encartada (Enkartur)

La Encartada es una fábrica textil del siglo XIX que dedicó su actividad a la producción de géneros de punto de lana y que ha conservado intactas su imagen y dotación tecnológica. Los antiguos edificios, la puntera maquinaria para la época y la colonia obrera son hoy parte de un **museo industrial** que nos transporta a la época de su fundación, con todo el **engranaje original** (poleas, correas, turbina) aún en marcha y decoración de época en las estancias. La fábrica nació en **1892** por iniciativa de un indiano de la villa, Marcos Arena Bermejillo, que levantó el conjunto industrial que ha llegado prácticamente intacto hasta nuestros días, a pesar de que la actividad cesó en 1992.

La Encartada se encuentra en un hermoso **paraje natural** a menos de dos kilómetros del casco histórico

de **Balmaseda**, junto al río **Cadagua**, cuyas aguas accionaron la sofisticada maquinaria de la fábrica durante todo un siglo. Boinas La Encartada nos guía por los comienzos de la industrialización en Euskadi y por la historia de una de nuestras prendas más afamadas: la txapela.





Durango

La calle peatonal Azoka, en Durango, acoge cada sábado el mercado de abastos. En pleno centro, el edificio destaca gracias a su arquitectura y tamaño, lo que ya nos indica de la cantidad de puestos que se pueden instalar en su interior. Los clientes pueden adquirir frutas, verduras, hortalizas, carnes y pescados traídos directamente por los propios productores.





Orduña

El mercado de Orduña que celebra cada sábado en la Plaza de los Fueros tiene una larga tradición. Los primeros documentos que hacen referencia a la celebración de ferias y mercados datan del S. XIII. Entre finales del S.XIX y los años 60 del S.XX fue el mercado más importante de la cuenca del Río Nervión siendo el punto de encuentro, no solo de la localidad sino de toda la región. A él acudían agricultores y ganaderos de los pueblos aledaños para vender o intercambiar los productos. Hasta aquí también llegaban las Regateras, muchas desde Bilbao, para comprar y luego revender en mercados como el de la Ribera o del Ensanche e incluso en las casas particulares.

Si hay una agrupación que dedica todos sus esfuerzos a promocionar y comercializar los productos locales en cada mercado, esa es Orduñako Zaporeak. La Asociación de Productores de Orduña agrupa a todos y cada uno de los productores de la zona y juntos trabajan para mantener viva la tradición artesanal y establecimientos centenarios. Para ello, apuestan por el desarrollo de una agricultura y una ganadería sostenible. Además, promueven la producción ecológica de numerosos productos, entre los que se incluyen verduras, hortalizas, carnes, huevos, mermeladas e incluso txakoli.





Bermeo

El mercado de abastos de Bermeo se celebraba en el claustro de San Francisco desde su creación en 1928. Actualmente está ubicado en una de las principales calles de la villa desde su traslado en 1995 y en 2020 se han realizado diversas obras para su reacondicionamiento y mejora de las instalaciones. Este mercado de abastos ofrece productos frescos a lo largo de sus más de 50 puestos. Entre ellos, hay una parte destinada a los Baserritarras y especializada en alimentación. Por otra parte, el mercado semanal que se celebra los martes en la Goiko Plaza agrupa en sus 48 puestos productos de alimentación, textil, calzado y menaje.



Desde hace 25 años se celebra en Bermeo la Arrain Azoka, una feria cuyo objetivo es dar a conocer la tradición marinera y pesquera de la villa. Uno de sus principales atractivos es el mercado, al estilo de los mercados de abastos tradicionales. En ellos se pueden conseguir las mejores conservas de pescado y otros productos difíciles de conseguir en otras ocasiones. Además, en los mismos puestos se pueden degustar numerosos pinchos de pescado junto con una copa de txakoli de Vizcaya.



Mundaca

Esta villa costera, famosa por su tradición pesquera y su gran afición al surf gracias a su ola de izquierdas, celebra un pequeño mercado cada martes para acercar los productos locales.

Este mercado se celebra en la Atalaya del municipio desde los años 80 y

ofertan productos de alimentación y textil.

En invierno tan solo se agrupan unos cinco puestos, aunque en verano gracias a la afluencia de turistas esta cifra aumenta considerablemente.



Zalla

El mercado de Zalla ha celebrado su centenario en 2020, aunque existen documentos que hablan de él con anterioridad. Si nos remontamos a 1875, se fijó un mercado general el último domingo de cada mes en el que todos debían presentarse. Tras un periodo de inactividad (en el que los vecinos debían desplazarse hasta el mercado de Balmaseda), en 1917 surgió una iniciativa de crear un mercado semanal, que contó con el apoyo de la Diputación Foral de Vizcaya. El 7 de julio de 1920 se creó el mercado semanal de los miércoles, favoreciendo el consumo de productos locales que perdura hasta la actualidad.

Ermua

El actual mercado de Ermua data de 1985 y supuso una importante modernización del comercio para la localidad. Al mismo tiempo los productores y comerciantes también han sabido adaptarse a los nuevos tiempos, pero sin renunciar a sus orígenes y continuar ofreciendo productos cercanos y de calidad.

La construcción de este edificio supuso la creación del primer espacio cubierto para el mercado, lo cual permitía mantener los puestos incluso cuando

la meteorología era adversa. Además, también ha continuado siendo un punto de encuentro en sus orígenes, especialmente para los más jóvenes, que se reunían en este espacio que actualmente está concebido como un centro comercial. En 2020 ha permanecido cerrado durante un tiempo para una reestructuración. Al margen de su modernización, se continúa apoyando al comercio local y de cercanía mediante diversas iniciativas.



Baquio

El mercado de Baquio se ha celebrado cada jueves en el aparcamiento de Portuondo. A partir de junio de 2014 cambió su ubicación y desde entonces tiene lugar en el Parque de Bakea.

En el recinto se ubican alrededor de quince puestos entre los que se incluyen dos puestos tradicionales hortofrutícolas y de repostería-pastelería. Además, durante la época estival también hay puestos enfocados en el calzado, textil, floristería,

embutidos o lácteos, entre otros productos.

No podemos salir de Vizcaya sin hacer mención a alguno de los que se resisten al paso del tiempo, enfrentándose a las modernas técnicas de producción y agresivo marketing comercial con sus únicas herramientas, tradición y calidad. Nada mejor que dos representantes de esta filosofía de vida que generaciones resistentes y relevo generacional

Gaztaka pastelak

Desde Orozko salen todas sus elaboraciones artesanales, siguiendo las antiguas recetas de dulces y pastelería vasca, hacia todos los mercados de la zona, ya que ésta es su única manera de comercializar sus pasteles vascos, galletas de mil sabores naturales y casi cualquier producto que hunda en el tiempo su receta.

Lo más importante es ver como la nueva generación, muy bien acompañada por sus maestros que son su raíz familiar, continúan elaborando y comercializando de la misma manera, resistiendo con la cabeza muy alta.



Mercados de Alava



Vitoria-Gasteiz

El Mercado de Abastos de Vitoria-Gasteiz

es la referencia en la capital alavesa, aunque hay varios distribuidos a lo largo de la ciudad. Los mercados tradicionales agrupaban puestos al aire libre y sus ubicaciones se estaban quedando obsoletas.

En 1897 se comenzó a construir en la Plaza de la Independencia una plaza pública de abastos, cuyo arquitecto fue Javier Aguirre. Esta plaza se inauguró el 31 de diciembre de 1899 y se conocerá como la Plaza de Abastos (actualmente Plaza de los Fueros). Este edificio fue el centro neurálgico de la ciudad, ya que su crecimiento se realizó en torno a él. Al mismo ritmo que crecía la ciudad, el mercado demandaba más espacio, hasta que en 1975 se derribó el existente para construirlo en su ubicación actual.





Su explotación ha sido municipal desde sus inicios, hasta que en 1997 pasó a ser gestionada por la sociedad conformada por los comerciantes del propio mercado.

Sin embargo, la reforma más amplia llegó en 2012 y en 2014 se estrenó el supermercado y la zona de comercio minorista. Por otra parte, en 2015 se abrieron nuevos espacios que permiten ampliar la oferta del Mercado: gastrobares, una terraza multiusos, una zona de ocio y restauración o la creación de una cubierta ajardinada.

Como se puede apreciar, el Mercado de Abastos de Vitoria-Gasteiz ha sabido compaginar la modernización con la tradición, manteniendo siempre un espacio para los productores locales y trabajando para mantener dichas tradiciones a lo largo del tiempo. De esta forma, actualmente alberga 53 comercios, con 160 minoristas.



A pesar de su modernización, este mercado tradicional continúa ofreciendo productos frescos de calidad. El objetivo es conservar las tradiciones y transmitir las a las futuras generaciones. Además, las instalaciones se han convertido también en un lugar de encuentro en el que se realizan cursos, talleres, catas y diversas actividades gastronómicas.



Entre esa amplia oferta hay un espacio destinado en el mercado a la formación culinaria gracias al Aula de Cocina. Por otra parte, la Fundación Abastos Fundazioa se encarga de dinamizar el espacio y aportar valores educativos a través de la cocina gracias al Abastos Cooking Center



Uagalur

Como ellos mismos se definen, Uagalur es una iniciativa promovida desde el sector agrario alavés para vender sus productos directamente al consumidor, sin intermediarios.

En Uagalur encontrarás alimentos con garantía de calidad y a un precio justo, tanto para quien lo produce como para quien consume. Son productos de temporada, de elaboración artesanal -algunos de ellos ecológicos- y producidos en nuestra tierra.

Nuestras productoras y productores son verdaderos profesionales del sector, dedicados de manera prioritaria a ofrecer alimentos de calidad.

Vinculamos los productos directamente con ellos, porque creemos que la proximidad y el conocimiento de quién produce lo que comemos añade un valor añadido a nuestros alimentos

y contribuye a poner en valor esta actividad económica tan necesaria para el desarrollo de nuestra sociedad.

Alimentos con nombre y apellidos, puesto que en todo momento puedes conocer quiénes han producido aquello que vas a consumir.

De su mano, hemos recorrido una pequeña parte de lo mas representativo del buen hacer alavés en estos sectores tan atacados por las explotaciones intensivas y las nuevas maneras de realizar nuestra compra diaria, demostrándonos que se puede comprar y; por ende; alimentar a una familia, abasteciéndose en pequeños mercados o visitando con cierta regularidad a estos resistentes. Aquí les podemos presentar a unos pocos, pero hay muchos más con ellos.





Llodio

Este mercadillo semanal de los jueves ha sufrido innumerables cambios de localización, desde su entorno tradicional, en la plaza de Abastos, a la Herriko Plaza. Los pórticos de la iglesia, una vez más, servirán para protegerse de la lluvia.

Inicialmente todos los puestos se ubicaban en Abastos. Los de productos frescos en la zona inferior y los de ropa y calzado en la superior, hasta que su lamentable estado obligó al desplazamiento de los últimos a la Herriko Plaza hasta 1998, año en que las obras de acondicionamiento y el nuevo Ayuntamiento les obligaron al exilio.

Por cierto, toda esta pequeña urbe goza de un patrimonio arquitectónico reseñable y conviene remarcar el único pórtico de hierro de todo el País Vasco, producto del desplome y consecuente tragedia del original de madera.





Apellániz / Maestu

Como imagen fijada en el tiempo, en Apellániz podemos ver desde el antiguo molino, cuyo generador alemán -innovador en su época- alumbraba a los habitantes de la comarca que pagaban por bombilla y no por consumo, ya que su luz no se apagaba nunca, simplemente se atenuaba al mínimo durante el día.

En el tradicional molido del mejor trigo estaba y sigue estando el alma de los panes que una familia apegada a la tierra elabora a diario, con el máximo respeto por el trabajo bien hecho.

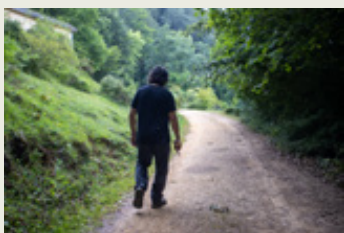
Cuando finaliza su larga jornada es extraño que le quede un solo pan por vender y no es de extrañar, solamente con su aroma se podría hacer una comida.

Son **Mendialdeko Ogia**, son una familia y se resisten, parapetados tras un producto intachable, amasando las mejores harinas de producción ecológica de trigo, espelta y centeno. Panes de los de antes, con masa madre, largas fermentaciones y procesos artesanos que terminan en una larga cocción, porque importa la calidad, no la cantidad.



Plantación experimental de castaños

En el corazón de Izki, el concejo de Apellániz y la Red de Semilla de Euskadi, llevan a cabo trabajos de recuperación del castañar tradicional, un árbol que forma parte de lo más profundo del sentimiento de fusión con la tierra, ama lurre, tal que formaban parte de dotes y herencias.



Red de semillas de Euskadi / Euskalherriko hazien sarea

Si hay un movimiento que representa como ninguno la imagen de la resistencia ante la avalancha de productos “de fuera”, frente a los que tradicionalmente conocemos como “del país”, son los que defienden la independencia alimentaria.

En 1996 un grupo de gente, hortelanos y técnicos agrarios, preocupada por el derrotero que tomaba la nuestra, se hizo ésta preguntas:
¿Dónde se puede comprar hoy el puerro de Durango?



¿Quién es capaz de reconocer el cardo de Corella a simple vista?

¿Cuántos conocen la cebolla roja de Zalla?

¿Qué fue del trigo rojo de Sabando, de la manzana Bost Kantoi o de la vaina Seura?

¿Por qué no podemos comprar en Bilbao tomate Punta Luze?

Hoy, desde el histórico Jardín botánico de Olárizu, Casa de la dehesa en Vitoria/Gasteiz, trabaja por la recuperación de estas variedades y el patrimonio cultural que representan.

A través de un Equipo de Prospecciones que entrevista a agricultoras y agricultores mayores para recuperar semillas y frutales antiguos y su conocimiento tradicional asociado.

A través de un banco central de semillas, dos bancos de semillas provinciales y varios viveros frutales donde se multiplican árboles frutales antiguos. También han creado "Huertos de Referencia Frutal" con copias de frutales antiguos investigados en diferentes zonas de Euskal Herria.

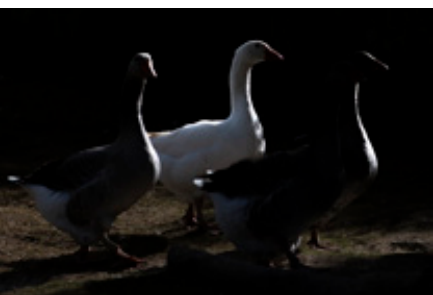


Preservan a Biodiversidad Cultivada a través de un Banco Central de Germoplasma ubicado en Vitoria-Gasteiz y otros 2 bancos provinciales en Gipúzcoa y Vizcaya.

Todas las semillas son de variedades locales de Euskal Herria y tienen más de 30 años, han pasado de generación en generación por las manos de agricultor@s.

Resistentes

Son una primera aproximación, una avanzadilla, de lo que se puede considerar como el frente de esa batalla por ofrecer producción saludable, de cercanía, respetuosa con las fases vitales de la tierra y ecológica. Proponemos una ruta a través de pueblos como Anuzita, Delika, Sendadiano-Kuartango, Llodio, Matauko, Adana y Pobes que, además, nos ofrecen un espectáculo natural para la vista. Una ruta a realizar despacio, con calma y en diferentes épocas de año, coincidiendo con los diferentes ciclos y estaciones.



Amparo nos ofrecerá en **Anuzita** sus mermeladas **Beltizina**, realizadas de forma 100% natural. Ecología y respeto al medio ambiente, utilizando productos de agricultura sostenible.

En **Delika**, además del espectáculo natural del entorno; muy cerca de la cascada del Nervión; **Maria Angeles** explota, en sus tres viñedos; el caldo de sus variedades autóctonas que logran esa maravilla de txakolí **Arzabro**.





Tintxo Insausti merecería todo un libro para poder relatarnos lo que es realmente vivir con lo que el ser humano necesita, respetar la tierra y los seres que la pueblan y ser el padre; sí, el padre; de un queso que sabe a **Tintxo Insausti** y que podría perderse por falta de continuidad.

Sería otra de esas pérdidas irrecuperables, ya que no desaparecería solamente su producto, sino también el modo de vida que le acompaña, duro sí, pero ligado a lo cercano. Pastor, quesero, filósofo y resistente.

El **Llodio**, **Ainize** y su familia llevan a lo más alto al pastel vasco que ellas elaboran a la antigua usanza en **Gastaka** y de quien puedes saber más en la página 82.

Todos hemos glosado las virtudes de la patata alavesa, esa que les otorga a los alaveses el apelativo cariñoso que supone ser los guardianes de la tradición. En **Matauko**, **Miguel Ángel** y sus explotaciones ecológicas nos lo demuestran cada día en su apuesta **ECOVIC** por una producción sostenible y cercana. Además, alubia y calabaza gozan del mismo trato.



Jon Atiega en **Adana**, vive para su familia y sus legumbres, esas “de toda la vida” y que han alimentado a generaciones sanas. Es el guardián de la tradición familiar, ya que es la tercera generación que continúa con esta práctica.

Yolanda reina en **Pobes** en su huerta, que es su reino natural y la puedes ver en cualquier mercado que ofrezca productos sanos, cercanos y de temporada, o en reconocidos medios, del los que es colaboradora habitual.

Torrebe etxea es la casa de **Julen** y son vacas terreñas y potros viviendo libremente en el monte. Una cabaña bien cuidada que produce una carne de calidad, por encima de la cantidad.



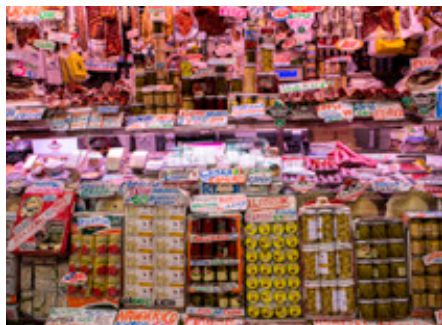


Mercados de La Rioja

El mercado más destacado de La Rioja se encuentra en Logroño. El Mercado de San Blas surge a raíz del mal estado de la Plaza de Abastos. De ahí que en 1914 las autoridades plantearan la elaboración de un proyecto para su reforma, o bien para construir una nueva. Fermín Álamo fue el elegido para realizar el proyecto en 1928 y construir el nuevo mercado en la misma plaza, que se inauguró en 1930. La mezcla de

distintos materiales como el hierro, cerámica o cristal, entre otros, unida a la decoración en su interior con motivos relacionados con la función del lugar, otorgan un carácter singular al edificio.

En 1987 se realizó una restauración de la plaza y progresivamente se han ido añadiendo mejoras que han contribuido a que el mercado se modernice y se adapte a los tiempos actuales.





Sus 43 puestos ofrecen una amplia variedad de productos. Los productos cárnicos componen la oferta principal: cabrito, cordero, cerdo, embutidos... Además, esta tierra regada por el Ebro también presume de una producción de calidad de verduras, frutas y legumbres. Logroño tiene el privilegio de haber acogido a uno de los mercados tradicionales más importantes de España, que recibía la producción de La Rioja, Álava y el Valle del Ebro. En definitiva, ejercía las mismas funciones que los grandes mercados realizan en la actualidad con la comodidad de hacerlo en el centro de la ciudad.



La calidad del mercado es una de sus señas de identidad junto con la realización de talleres para los más jóvenes, pretende inculcar y salvaguardar la mejor y más sana forma de alimentarse. Por otra parte, también se realizan otras actividades que ayudan a mantener las tradiciones. Entre ellas, el baile o la elaboración de encaje de bolillos entre un sinfín de actos. Los propios comerciantes trabajan por mantenerlas y, junto con los



hosteleros de la ciudad, componen una mezcla perfecta para disfrutar de Logroño y su gastronomía.

Los más de 500 locales que rodean la zona se abastecen de los productos del Mercado de San Blas. De esta forma, los visitantes de la ciudad podrán saborear las mejores recetas “a la riojana” elaboradas con productos locales. La cocina tradicional goza de una gran variedad de productos de la huerta y todos ellos se pueden degustar en calles tan famosas y concurridas de Logroño como la Calle Laurel.



El origen de esta calle data de 1862, cuando se derribaron las antiguas murallas de la ciudad y se reconstruyeron las casas que se ubicaban a sus lados. Los bares se fueron estableciendo en esta calle progresivamente y, originariamente, ofrecían vinos de la tierra y raciones



de embutido o queso, todos elaborados en los alrededores. El bar más antiguo de Logroño, el “Blanco y Negro”, también se ubica aquí. De los vinos, el queso y embutidos, se ha pasado a ofrecer gran variedad de pinchos. Los visitantes también terminaron llamando a este lugar como la ‘Senda de los Elefantes’, porque los que trataban de tomar un vino en cada bar terminaban con una buena trompa. La Calle Laurel ha pasado a englobar una zona conocida como La Laurel que se ha convertido en la mayor concentración de gastronomía y tapeo de la capital. Turistas y vecinos se mezclan en estas calles para degustar. En todos estos lugares se pueden degustar pinchos muy diversos, aunque todos tienen en común su materia prima. Desde

los más vanguardistas hasta la cocina tradicional, todo tiene cabida.

Algunos de los más tradicionales son los champiñones, pinchos morunos, pimientos, embuchados, orejas. o bien la combinación de distintos alimentos como los bocatitos de anchoa y pimiento verde. Todos ellos, perfectamente acompañados con vinos de la Denominación de Origen Rioja. Además de los bares de pinchos, en los restaurantes que rodean al Mercado de San Blas también se puede disfrutar de las sabrosas recetas tradicionales propias de la gastronomía riojana: patatas a la riojana, chuletillas, pimientos rellenos de carne, garbanzos de vigilia o alcachofas con jamón, entre una gran variedad.



Mercado del Corregidor

En el Mercado Del Corregidor un gran número de profesionales de diferentes sectores, ofrecen desde 1960 productos frescos de la mejor calidad. Productos del sector de la carne, charcutería, fruta, verdura, frutos secos, pescadería, encurtidos, pan, dulces, conservas, plantas y flores provienen de las mejores tierras, acercando el producto local y regional a casa. El pescado más fresco y de temporada, frutas y verduras de la huerta riojana y de los mejores orígenes para una alimentación "Km cero", elaboraciones cárnicas propias que facilitan el día a día en nuestra mesa, pan artesano y dulces para cualquier ocasión.



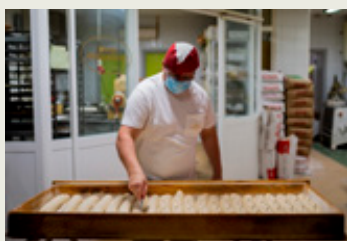
Pan sobao

¿Qué sería de una buena mesa riojana sin pan sobao? Del de toda la vida, del de untar.

No son ya muchos los que lo hacen siguiendo las antiguas recetas de ingredientes y cocción, pero estuvimos en uno de ellos que cada día los hornea bajo la D.O. que les otorga el título de resistentes.

En sus propias palabras “Sentimos verdadero amor por la masa madre, los ingredientes de calidad y los procesos de elaboración tradicionales. Todo ello es lo que nos permite hacer un pan como el de toda la vida” Son Horno Arguiñano de Logroño.

Fundados en 1991, con el fin de volver al origen de las panaderías de antes, diariamente elaboran y se venden el producto en el mismo establecimiento. En el 2006 Eduardo Villar se pone al frente de Horno Arguiñano tras formarse, entre otras prestigiosas escuelas, en la Richemont de Lucerna; y de la que es por derecho propio reconocido miembro; con el único objetivo de defender y garantizar un producto de calidad elaborado de forma tradicional, “hecho como antaño, como toda la vida”. En el año 2013 logra que se apruebe la marca de calidad colectiva, “Pan Sobado de La Rioja” que pasa a formar parte de Alimentos de La Rioja





Peras de Rincón de Soto

Sabrosas, dulces, aromáticas, jugosas... y grandes, muy grandes. Así son las peras con Denominación de Origen Protegida Rincón de Soto. No se puede finalizar una comida sin este postre exquisito. ¿Pero que hay tras la DO?

Necesitan las zonas llanas de La Rioja, con buena ventilación, profundas, húmedas, permeables y sanas, sin presencia de cal o sílice. Las nieblas matinales favorecen la aparición del russeting u oxidación de la piel, muy apreciada en esta fruta.

Rincón de Soto, el municipio que da nombre a esta Denominación de Origen Protegida, se ubica al este de La Rioja, a 61 kilómetros de la capital riojana, en pleno valle del Ebro.

Tierras muy fértiles y agricultura basada en los productos de la huerta: borrajas, alcachofas, cardos, acelgas, guisantes, puerros, espárragos, setas, champiñones, pimientos, etc.

Siempre con métodos tradicionales apoyados en métodos innovadores e incluso tecnológicos.



Los perales no se riegan durante la floración y el aclareo y poda se realizan de forma manual.

Igualmente, la recolección se hace de forma manual y ésta no se inicia hasta que se comprueba que el tamaño de los frutos, su color, resistencia al arranque y consistencia de la carne son correctos. Sólo se recolecta la pera libre de manchas o deformaciones y con el calibre mínimo marcado por el reglamento de la Denominación. El arranque del fruto se realiza justo en la intersección del pedúnculo con la rama, cogiendo el fruto de la base. El pedúnculo que queda en la fruta debe ser redondeado, de modo que no dañe al resto de los frutos.

El transporte del campo al almacén se realiza de forma inmediata y en menos de seis horas, la fruta ya está almacenada a la temperatura adecuada, lista para el envasado, también manual





Y como hablar de La Rioja, sin hablar de sus vinos que han hecho famosas a estas tierras y a las vecinas de Álava, dando vida a una de las D.O. mas reconocidas en el mundo entero, la de sus vinos.

Sería imposible recomendar solamente una zona de cultivo, ya que toda La Rioja está repleta de lugares mágicos para éste delicioso caldo, así que vamos a desvelarles un secreto, como se realizan las cubas, barricas, toneles... llámales como desees, pero descubre aquí como una empresa familiar se resiste al paso del tiempo, dando forma artesanalmente a sus prestigiosas cubas.

Maderas nobles, hierro, fuego, agua, tiempo y manos hábiles son el secreto

de esta empresa, única en su género en alguna de sus fases de producción.

En 1898, D. Justo Murúa funda una de las primeras industrias toneleras de Europa. Donato Murúa y hoy su nieta Elena, actual gerente, es quien sigue fiel a los principios que han impreso el carácter histórico de esta tonelería: ir siempre un paso por delante.

Barricas francesas de robles centenarios de bosques de Centro Francia y Vosges o barricas americanas de roble blanco de los Apalaches, desde Pensilvania hasta Kentucky, y en estados próximos como Missouri, siguiendo las mas estrictas normas medioambientales vigentes en los Estados Unidos.



Secado

Las tablas de madera permanecen controladas en sus 20.000 m2 de patio durante 2-3 años, durante los cuales la humedad interior disminuye de forma lenta y natural, y los taninos astringentes inmersos en las tablas se reducen para obtener la madera con el óptimo nivel aromático y fenólico.

Inmersión

La técnica de inmersión controlada de las barricas, que instauró el fundador de la tonelería, es marca de la casa. Con la inmersión controlada consiguen que el tostado profundice más en el interior de la madera prolongando la vida de las barricas, además de ser unas barricas más homogéneas entre sí.

Tostado tradicional con fuego de roble

El fuego de roble genera tostados menos agresivos y más respetuosos con la fruta. Durante el diálogo que se mantiene con el enólogo de cada bodega, se determina el tostado para crear el perfil de barrica más adecuado a sus vinos.

Elección del roble

Se eligen los mejores ejemplares para convertirlos en la cuna de grandes vinos. Conocer desde el inicio lo que hacen les ayuda a aconsejar a sus clientes.





Mercados de Gipúzcoa

San Sebastián / Donosti

El origen del mercado se remonta a 1870 y es obra del arquitecto Antonio Cortázar, mientras que la ampliación de 1898 fue llevada a cabo por José de Goicoa. Posteriormente se procedió a cerrar el patio y se construyó la última fachada para terminar de cerrar el edificio.

Del mismo modo, también se terminó construyendo el Edificio de Pescadería. Además, el propio nombre del mercado se remonta a la historia de la ciudad haciendo referencia al pasado de San Sebastián. Las invasiones a la ciudad de las tropas del Duque de Berwick en el S.XVIII provocaron varias grietas en la muralla. Esas mismas grietas fueron utilizadas en 1813 por los anglo-portugueses para tomar la ciudad, de ahí que el mercado se terminara llamando de esta forma.

El mercado de La Bretxa se compone de dos hermosos e imponentes

edificios. Este lugar es referencia entre los mejores chefs con Estrella Michelin de los fogones guipuzcoanos.

Actualmente acoge numerosos negocios paralelos al tradicional mercado de abastos y atrae a un elevado número de turistas cada año. Aun así, merece la pena visitar el lugar por su arquitectura, su emplazamiento en el casco viejo y su atractivo hostelero y gastronómico que le rodea.

A pesar de la influencia del turismo todavía resisten comercios centenarios y tradicionales de artesanía o trajes vascos, además de los clásicos puestos de alimentación propiamente dichos.

En total, más de una treintena de puestos permiten adquirir pescado, carne, embutidos, fruta, aceites, encurtidos, y otros servicios.





Resistentes centenarios

Arenzana

Almacenes Arenzana, S.L., fundada en 1900, es una empresa familiar. Cuatro generaciones se han hecho cargo del negocio con dedicación y profesionalidad. Desde el inicio, se han dedicado a la venta al por mayor y menor de corcho, cordelería y sus derivados.

Durante estos años, han incorporado otros artículos y servicios relacionados siempre con su ideología, que les permiten cubrir las necesidades del mercado actual tanto si se trata de empresas, centros oficiales o clientes particulares.



Cafés Panchito

Un siglo de historias ha pasado ante la mirada de Panchito; dicen que fue un famoso cantante; y su canotier, siempre tradicional y moderno al tiempo.

El tueste es vital en la cadena de elaboración del café, apareciendo más de 700 compuestos aromáticos de los que carece el grano verde.

Por eso, en Cafés Panchito tuestan cada origen de café por separado para que se desarrolle su pleno potencial, todo ello de forma artesanal, ejecutando un tueste diferente.

Además, según la forma en la que se infusione, la molienda del mismo variará. Por eso es fundamental conocer el método de preparación, que supondrá un molido más o menos fino.

Quién mejor que el para darnos su receta para una cafetera exprés

- Mantener el porta filtros caliente y el filtro muy limpio
- Añadir 7/8 grs. de café por taza, molido fino y prensado correctamente para obtener toda su cremosidad
- Infundonar de 20 a 25 segundos, será suficiente.





Ordicia

Los primeros mercados de Ordicia se remontan al año 1.500, siendo uno de los más antiguos y de los que se dispone información desde su origen. Tras el incendio de 1512 que devastó toda la villa a excepción de la iglesia y una casa, la reina Juana I de Castilla (conocida como Juana 'La Loca') otorgó la potestad de celebrar un mercado cada miércoles libre de impuestos. Anteriormente también se celebraban pequeños mercados entre los S.XIII y XIV en torno a la ermita de San Bartolomé. Gracias a la Revolución industrial y la llegada del

tren en el S.XVIII, la feria progresó y se asentó definitivamente en Ordicia. Sin embargo, no fue hasta 1925 cuando se construyó la estructura del mercado que conocemos actualmente. Como curiosidad, los puestos que se ubican a cubierto (en torno a cincuenta) son los pertenecientes a los baserritarras de la comarca, mientras que el resto se colocan en las calles que lo rodean. Esta norma no escrita es respetada por todos y allí acuden también productores de localidades cercanas como Olaberria, Lazkao o Itsaso, entre otros.



En su entrada se puede admirar la escultura de Goizane (Aurora, en castellano), en homenaje a las baserritarras que cada miércoles llenan la plaza. Mayoritariamente son mujeres las que se acercan y se han acercado a lo largo de los años. Ahora lo hacen también acompañadas de nuevas generaciones, y es que hay familias que llevan incluso tres generaciones trasladándose cada semana desde sus caseríos hasta Ordicia. Cada puesto ofrece lo mejor de cada época: frutas, hortalizas, legumbres, setas, txakoli, queso idiazábal... y todos ellos se caracterizan por ser sostenibles, de temporada y de cercanía. Entre los clientes, vecinos de la villa, pero también de la comarca, incluyendo cocineros vascos de primer nivel que elaboran sus exquisitos platos y pinchos con los productos de estos mercados. Este mercado es un referente en cuanto a la oferta de productos locales y de temporada. De esta forma se da protagonismo a un producto de temporada específico cada mes.

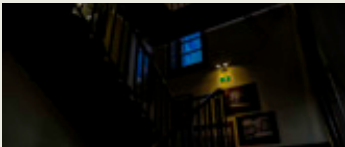


D'Elikatuz, Centro de la Alimentación y la Gastronomía

No se puede hablar de mercado de cercanía, de quesos, de productos de temporada sin pasar por la calle Santa María, 24 de Ordicia.

D'elikatuz es el centro de alimentación y gastronomía abrió sus puertas en Ordicia en 2005, con el fin de crear un espacio para el paladar y la salud. Está dirigido tanto a niños como a adultos. En su planta baja se ubica la oficina de turismo comarcal, y en la primera el Centro de Interpretación del Goierri, que permite al visitante conocer a fondo la zona. La segunda planta está dedicada a la Alimentación y la Nutrición diseñada de manera atractiva y didáctica.

Por otra parte, la Gastronomía es la protagonista en la tercera planta. Se presentan tres elementos para conocer e interpretar la gastronomía de Euskadi: el Queso Idiazábal, el mercado de Ordicia y la cocina vasca.





Tolosa

El mercado de abastos de Tolosa es uno de los más conocidos de Euskadi desde hace siglos. Cada sábado el centro del municipio se llena de puestos divididos en tres zonas. La primera de ellas, El Tinglado, agrupa a más de sesenta puestos repletos de productos frescos, de temporada y muy variados procedentes de baserritarras cercanos. Este mercado se construyó entre finales del S.XIX

y principios del S.XX para sustituir al antiguo mercado. El segundo, la Plaza Verdura, es el lugar perfecto para comprar flores, plantas y verduras. Por último, la Plaza Euskal Herria reúne a gran variedad de productos textiles y foráneos; y es que Tolosa era un punto estratégico en las rutas entre Castilla, Francia y Navarra, por lo que hay una gran tradición comercial.



Si los visitantes quieren conocer más acerca de la historia de este mercado de abastos, también se realizan visitas guiadas en el mismo para descubrir todos sus rincones y, por qué no, para adquirir algunos de los productos más tradicionales. En su página web se puede consultar la amplia oferta de

productos. Entre todos ellos, los más destacados son la alubia de Tolosa, la txuleta de buey o las guindillas de Ibarra. Asimismo, existen una gran cantidad de dulces entre los que se encuentran las tejás, los cigarritos, las gorrotxas o los bombones de Eceiza, una auténtica delicia para el paladar.



Historia del chuletón

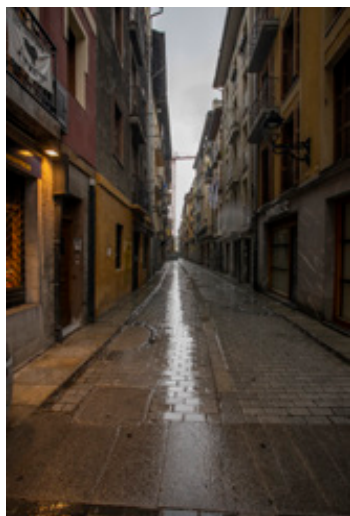
Antes la carne menos apreciada era la ternera porque las vacas y bueyes se utilizaban para trabajar y daban peor carne. Cuando empieza la mecanización del campo, esos animales ya no trabajan y entonces Julián dijo: “esto tiene que estar muy bueno”.

Casa Julián de Tolosa es el origen de todo, el nacimiento de la parrilla vasca tradicional. Todo comienza en un bar y una parrilla en mitad del salón y su protagonista, la carne con pimientos, nada de patatas, como mandan los cánones. Inicialmente se puso la parrilla plana pero la grasa llenaba la parrilla y se dieron cuenta que inclinándola la grasa caía y daba mejor sabor a la carne.

Todos los lunes, médicos, ingenieros y abogados debatían de si era tal o cual chuleta la mejor, hasta la conclusión que 4 cm era la chuleta perfecta, 2 dedos para que la temperatura interna llegara a esos 48 grados y estuviera perfecta, igual que su excusa para darse semejantes homenajes.

Carne y pimientos que es el acompañamiento natural en el País Vasco. El conocido Chef José Andrés lo pone en su restaurante en EEUU, pimientos y carne estilo Tolosa. ¡Y que no te den vaca vieja por buey!





Ataun

El mercado de Ataun se celebra cada lunes, pero al margen de él cada 15 de mayo se celebra el Día de los Baserritarras. Si al margen del típico mercado de abastos también se quieren conocer otras tradiciones, es una buena opción elegir esta fecha en la que los productores se acercan a la localidad para celebrar San Isidro. Allí tiene lugar un concurso de hortalizas, se puede descubrir el proceso de elaboración del queso con degustación incluida, entre otras actividades.

Rentería

El mercado de Rentería se ubicó en sus orígenes en la Plaza de los Fueros hasta que el edificio fue derribado en 1960 y trasladado al edificio que actualmente es Merkatzar. Este antiguo mercado de abastos ha sido reconvertido por el Ayuntamiento en un centro de actividad cultural. Mientras, el mercado tradicional se trasladó en 2005 al Centro Comercial Niessen, en el que se destina un espacio a alojar los 14 puestos de productos locales y sostenibles. En ellos, la carne y el pescado son los protagonistas, aunque también pueden encontrar frutas, hortalizas e incluso pastelería artesana y café. Además, los domingos también se celebra un mercadillo en Besain.

Beasain

Cada martes y jueves se celebra el mercado de abastos de Beasain, y su edificio data de principios del S. XX. En 1912 surgió la necesidad de crear un entorno en el que instalar los diferentes puestos y, finalmente, este mercado se inauguró en 1926. Sin embargo, gracias al crecimiento que experimentó el propio mercado en 1928 se llevó a cabo una ampliación del mismo. El arquitecto municipal

Guillermo Eizaguirre fue el artífice de esta construcción, salvando el desnivel existente entre la plaza y la Plaza del Ayuntamiento gracias a un sótano en el que se ubican los puestos de venta. Este edificio fue calificado en 2012 como Bien Cultural por su singularidad.

Azpeitia

Los mercados de Azpeitia se celebran los martes y los viernes en la plaza Nagusia. Además del mercado semanal, el Proyecto Elikagunea trabaja desde su puesta en marcha en 2018 para potenciar y proteger al sector primario. Para ello, favorece la venta del producto local obtenido en un radio de 150 kilómetros tomando como epicentro Azpeitia. Esta cooperativa trata de cambiar los ámbitos de consumo para fortalecer el mercado de cercanía, recuperar el mercado como punto de encuentro social (tal y como ocurría años atrás), entre otros aspectos. Actualmente llega a reunir más de cuarenta puestos y realiza actividades paralelas, como los talleres de cocina, con los productos locales de temporada.

Azkoitia

La reforma de la plaza de abastos en 2017 fue un punto a favor para que cada viernes se sigan manteniendo las tradiciones locales y se favorezca el consumo de productos de kilómetro cero. Como vínculo entre la tradición y la modernidad, la zona Elikalagune, en la planta superior del mercado, está destinada a la gastronomía basada en productos de la zona traídos por los baserritarras desde sus caseríos.

Paseo monumental por Escoriaza y Oñate

Escoriaza

Enclavado en el valle de Leniz, ofrece numerosos atractivos, un bellissimo patrimonio arquitectónico y bellos parajes. Rodeado por las sierras de Zاراia y Elgea, sus barrios rurales y casco urbano se organizan en torno a dos calles, Aranburuzabala y Arana, repletas de arquitectura popular; casas de estructura de madera y elementos de sillería. Su plaza principal, cerca de la cual se ubican la hermosa parroquia de San Pedro y la casa consistorial, edificio de

principios del siglo XIX, construido en sillería y con soportal de tres arcos. El hospital del Santísimo Rosario, monumento histórico-artístico y actualmente, sede de Mondragón Unibertsitatea, es otro de los edificios característicos de la localidad. También se puede visitar el horno de alfarería de Zubiarte, declarado Bien Cultural por el Gobierno Vasco. Este horno se utilizó durante los siglos XIX y XX en la producción de cerámica para uso común. Recorridos por las anteiglesias.



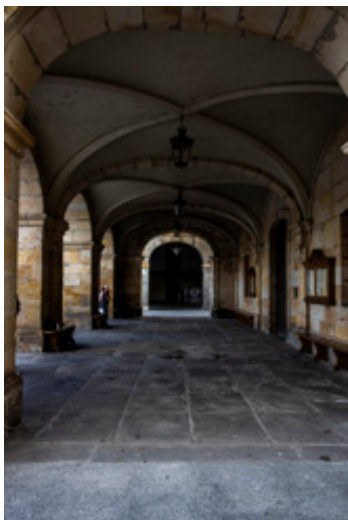


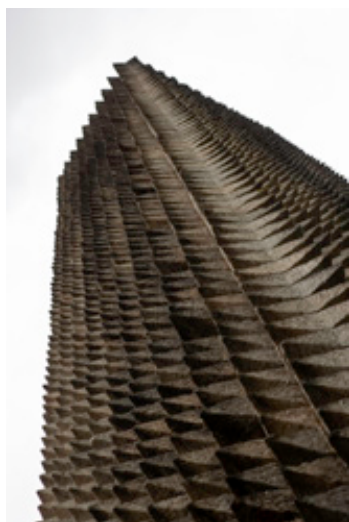


Oñate

Oñate es la villa más monumental de Gipúzcoa y una de las más bellas de Euskadi. El casco histórico se ubica entre abruptas pendientes y está repleto de edificios, palacios e iglesias con un gran valor arquitectónico. Entre ellos, la universidad Sancti Spiritus, que estuvo en activo entre 1542 y 1901. Lo más destacable de este edificio es su fachada principal y, actualmente alberga el Instituto Vasco de Administraciones Públicas, el Archivo Histórico de Protocolos de Gipúzcoa y el Instituto Nacional de Sociología Jurídica de Oñate. Este lugar se considera como una de las joyas de la arquitectura civil renacentista vasca. La iglesia de San Miguel, con una mezcla de gótico, barroco y neoclásico; el monasterio de Bidaurreta, de grandes proporciones y fachada gótica esculpida en el siglo XVI; la imponente Plaza de los Fueros, presidida por el ayuntamiento, y la Plaza de Santa Marina, rodeada de hermosos palacios son algunos de los lugares que no se pueden eludir en la visita a Oñate.

Pero, sin duda, el santuario de Aránzazu es el lugar más especial de todos, situado en pleno Parque Natural de Aizkorri-Aratz y edificado al filo de profundos barrancos. Ha sufrido varios incendios, (en 1553, 1622 y 1834), siendo necesario reconstruirlo

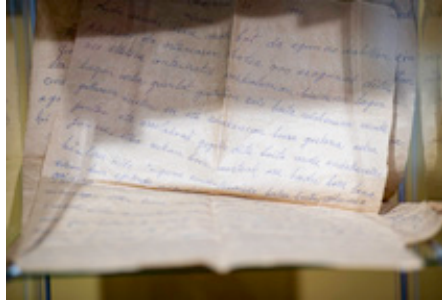




tras todos ellos. Sin embargo, en 1951 se creó una nueva basílica en lugar de continuar reformando las instalaciones existentes. Este proyecto fue llevado a cabo por Francisco Javier Sáenz de Oiza y Luis Laorga. También participaron el escultor Jorge Oteiza, autor de las esculturas de los 14 apóstoles de la fachada; Eduardo Chillida, realizando las puertas de hierro, y Néstor Basterretxea y Lucio Muñoz aportando diversas pinturas.

Desde el santuario de Aránzazu parten varios senderos de montaña que van hasta los pastos de Urbia y, desde allí, hasta la magnífica crestería caliza de Aizkorri, un entorno natural de excepción como es el Parque Natural Aizkorri-Aratz. En el Santuario también se encuentra el Centro de Interpretación del Parque Natural y, muy cerca, también se pueden visitar las Cuevas de Arrikruz. Siguiendo los pasos de San Ignacio de Loiola podemos realizar el camino entre Loiola y Aránzazu, que forma parte de la conocida como Ruta de los Tres Templos, pasando por la Ermita de la Antigua, siguiendo la huella del GR-120.





Idiazábal huele a queso

Idiazábal desprende aromas de queso, emplazada en la comarca de Goierri y en un entorno natural de excepción, entre las sierras de Aralar y Aizkorri, preñado de antiguos caseríos, donde podemos visitar un importante conjunto de monumentos megalíticos del Neolítico y la Edad de Bronce, como los túmulos y dólmenes de Atxurbi, Napalatz, Unanabi, Etxegarate, Bidarte y Zorroztarri.

La iglesia parroquial de San Miguel nos recibe con su impresionante portón de la entrada románico-gótico (XII-XIII). Igualmente, palacios de los Indianos y las casas señoriales de los siglos XVII y XVIII se abren a cada paso.



Pero es tal la importancia del pastoreo de ganado ovino que es la sede de la Artzain eskola, escuela de pastores, donde se enseñan a los mas jóvenes los secretos de este durísimo oficio con la ilusión de mantener viva una tradicional forma de vida que tanta riqueza cultural y económica le ha dado y sigue dando a la zona.

El queso Idiazábal

El queso con denominación de origen Idiazábal, que toma su nombre de este pueblo, sigue la receta tradicional utilizada durante siglos por los pastores vascos. Se trata de un queso curado, con una maduración mínima de dos meses, que se realiza exclusivamente de forma artesanal con leche de oveja latxa y carranza.

Centro de Interpretación y Degustación del Queso Idiazábal donde se explica a los visitantes, de una manera amena y divertida, la historia del queso y sus procesos de elaboración transmitidos generación tras generación.



Quesería Aramburu

Hay muchos elaboradores, pero nos hemos decidido por ellos porque representan como pocos el espíritu de esta guía.

Elaboran con leche de sus propias ovejas, pastoreadas por su familia en los pastos de sus tierras, utilizando el cuajo natural de sus ovejas y maduran la pasta prensada durante 60 días. Si a ello le unimos las manos y el cerebro de Olatz, el resultado es apoteósico. Quesos de entre 8 y 12 cm. de altura, con un diámetro de 10 a 30 cm. y un peso regular de, entre 1 y 3,5 kg, manteniendo un nivel graso por encima del 15% exigido.

Pasta amarfilada y sin grietas, con ojos delicados y bien formados.

Todo el proceso es natural, incluido el ahumado con madera de aliso, por métodos radicalmente tradicionales. Desde el más joven, a los afinados durante 3 años, mediante la técnica

del volteo manual y limpieza final de la corteza, llevan en su sello, Queso idiazábal de pastor, mucho más que un alimento, es un modo de vida.



Zumaia

Cada jueves, frente al Ayuntamiento, se celebra el mercado de abastos de Zumaia. Además de este mercado, la localidad también forma parte, junto con otros pueblos de la costa, de la iniciativa Kosta Gastronomika, en la que se ofrece la posibilidad de disfrutar de experiencias

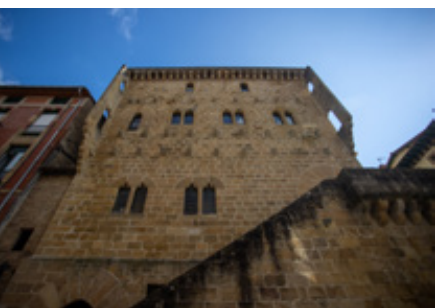
gastronómicas con los mejores productos de cada lugar. En el caso de Zumaia, es uno de los lugares perfectos para adquirir pescado traído directamente por los miembros de la Cofradía de Pescadores y conocer el funcionamiento de la antigua sala de ventas de pescado.



Zarauz

Su origen se remonta a 1903 y cada viernes los baserritarras se acercan para ofrecer verduras y hortalizas muy variadas. El mercado de Zarauz se ha convertido en un escaparate perfecto para las explotaciones agrícolas y ganaderas de la zona. Los bancos de la zona central están repletos de tomates, vainas, cebollas, patatas, ajos, zanahorias y una infinita variedad de alimentos. Además, en los puestos fijos se pueden adquirir carne, pescado, embutidos e incluso

flores. Este edificio, basado en un diseño de Ramón Cortázar, está catalogado como Elemento del Patrimonio Edificado de Zarauz. Este edificio estaba destinado para vender los excedentes de los productos, mientras que en la actualidad el sistema ha cambiado y ahora se cultiva directamente para vender. En 2007 se cerró para realizar una reforma integral del edificio, que fue reinaugurado en 2009 y ahora acoge cerca de 60 puestos de baserritarras.



Chocolates de Mendaro

Hay muchos elaboradores, pero no nos podemos abandonar Guipúzcoa sin un emblema clásico.

Recetas tradicionales y elaboraciones artesanales sin conservantes son su sello de identidad, que resiste al paso del tiempo.

La historia del chocolate de Mendaro es la de la familia Saint-Gerons. Bernardo Saint-Gerons, que es el tatarabuelo del actual maestro chocolatero de Mendaro, llegó a Guipúzcoa durante la 1ª guerra carlista, siendo general de la Legión Francesa. Este se casó con una chica de Régil, y se instaló en Mendaro en la casa "Katekua", donde desde entonces se halla situada la fábrica de chocolates.

El caserón de Mendaro debe su nombre a las cadenas y argollas que, adosadas a los muros, servían para sujetar las barcas que transportaban productos coloniales: cacao, azúcar, vainilla, canela y café a través del río Deva.

El origen de la producción de chocolate se remonta a Juan María Saint-Gerons, hijo de Bernardo. Tras aprender el oficio de chocolatero en Bilbao, abrió un obrador en esta casa donde hoy se siguen fabricando todo tipo de chocolates y bombones siguiendo un proceso artesanal. Para ello instaló un molino de cacao que giraba por tracción animal, y que más tarde fue sustituido por el primer motor eléctrico que funcionó en Guipúzcoa.





Mercados de Navarra

Pamplona

Hasta 1901, Pamplona era una ciudad amurallada, acotada a lo que hoy conocemos como el casco viejo. Debido al aumento de la población, era necesario expandir la ciudad. Por eso, ese mismo año se aprobó la ley que permitía derrumbar las murallas.

No fue hasta 1948 cuando fue inaugurado el mercado del II Ensanche, y el motivo de su construcción

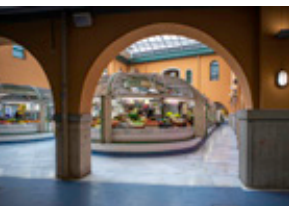
fue que, al crecer rápidamente, en tamaño y población, la ciudad, el mercado de Santo Domingo, único mercado existente hasta entonces era insuficiente para abarcar las necesidades de la población.

El mercado del II ensanche, o mercado nuevo, pese a su antigüedad, destaca por ser un centro de referencia en el comercio de Pamplona. Poco a poco se está renovando su imagen y tiene en trámite una mejora integral de sus instalaciones.

Está compuesto por 46 comercios, de todos los gremios, en los que puedes encontrar toda la gama de productos de primerísima calidad, ya que se apuesta por el producto local y nacional. A diferencia del resto de mercados, éste, no posee la autogestión, y es el ayuntamiento de Pamplona quien lo coordina.

Sus comercios muestran los mejores productos, todos ellos de máxima calidad y son de procedencia tanto





local como nacional. Salmón ahumado, pulpo a la gallega, encurtidos de elaboración propia o frutas y verduras locales de la huerta navarra. Juan Barbería, presidente de la Asociación de comerciantes del Mercado del II ENSANCHE, recomienda una serie de productos especialmente deliciosos para deleitar con una comida cien por cien navarra. Para abrir boca, plato al centro de salmón ahumado, pulpo a la gallega y encurtidos de elaboración propia. De primero, un buen cardo de nuestras huertas locales. De principal, solomillo de ternera navarra, o bacalao Cantábrico para hacer ajoarriero.

Y para terminar una surtida bandeja de frutas, junto con unas pastas caseras para el café.

Como se ha mencionado, en Pamplona también se encuentra el Mercado de Santo Domingo. Es uno de los más antiguos de España y son los propios productores quienes, en su mayoría, venden los productos que cultivan. Además, al ser ellos mismos los gestores, mantienen el nivel de calidad y exigencia de los productos que ofrece esta rica tierra.





Tudela

El mercado de abastos de Tudela acoge una gran variedad de productos cada sábado: cogollos, espárragos, alcachofas, melocotón, manzanas, cerezas, jarretes, costillas, callos, etc. Lo mejor de la huerta y las ganaderías navarras se agrupa en estos mercados a lo largo de todo el año. Los restaurantes tudelanos ofrecen una variada oferta gastronómica basada en los productos de temporada de Navarra. Entre ellos, la menestra de verduras cuenta con gran parte de estas verduras, cocinada a base de espárragos, alcachofas, guisantes y habas. También es obligado degustar los cogollos con Denominación de Origen y la alcachofa. Si lo que se prefiere es optar por carne de calidad, los jarretes, las costillas de cordero o el calderete son ineludibles. Además, en abril y mayo se celebran las Jornadas de Exaltación de las Verduras, en las que se realizan recorridos gastronómicos, concursos de nuevas recetas y la celebración de unas jornadas técnicas que giran en torno a la verdura típica de Tudela. Además, en la propia fiesta se pueden degustar estas verduras y conocer los

productos de primera mano. Tudela también es un lugar de industria conservera. Conservas Medrano es una de las más importantes, en la que esta empresa familiar ha pasado de generación en generación, ofreciendo lo mejor del campo navarro.

Si se visita el mercado de Tudela, aprovechar la jornada para conocer el patrimonio artístico y arquitectónico de la localidad.



La propia Plaza de los Fueros, que data de 1687, acoge el mercado de abastos. La catedral, construida en 1119 cuenta con un portal techado en madera que todavía conserva pinturas mudéjares. Otros lugares para conocer con el Museo de Tudela – Palacio Decanal, de 1477; el Ayuntamiento; los distintos palacios y casas señoriales; el puente medieval sobre el Ebro y muchos otros puntos de interés. En sus alrededores, también se puede disfrutar de la naturaleza en un entorno único como la Vía Verde del Tarazonica o las Bardenas Reales.





Castejón

Castejón celebra su mercado cada lunes. Si además quieres conocer el edificio del antiguo mercado, aprovechar este día es perfecto para acudir también a su anterior ubicación, en la que actualmente se encuentra el Museo del Hierro. Allí se hace un recorrido por la historia del territorio, marcado por ser un punto estratégico para el ferrocarril, lo que favoreció el desarrollo de la localidad.



Azagra

La Plaza de la Constitución es el lugar elegido para celebrar el mercado de Azagra. Por otra parte, el Mercado de las Verduras de invierno incluye una feria y una muestra gastronómica de productos locales y de temporada. Además, también puedes degustar estos productos y aprender los distintos modos de cocinarlos en los talleres de cocina.



Los Arcos

La Villa de Los Arcos cuenta con dos días de mercado semanal, los martes y los sábados. Ambos días se celebra en la Plaza del Coso. Los Arcos ha tenido importancia mercantil a lo largo de su historia. Por ello, durante las fiestas patronales en agosto se celebra la “Feria del Camino de Santiago” en la que recupera ese carácter mercantil que hubo gracias al Camino. Actualmente sigue siendo un lugar estratégico en la ruta.

Sartaguda

El mercado de abastos de Sartaguda se celebra cada martes. Además de él, si por algo es conocida Sartaguda, es por su Feria del Melocotón. Esta feria ofrece una exposición de esta fruta, así como su posterior venta. Se puede degustar el melocotón de la zona, así como diversas recetas elaboradas con este producto local. En esta feria también se organiza una comida popular en la que únicamente se ofrecen productos locales.



Falces

Falces celebra su mercado los miércoles, en el que se puede encontrar el producto estrella de la localidad: los ajos. Ante el hartazgo de los campesinos del S.XVII de pagar los diezmos de sus cosechas, introdujeron este nuevo fruto que no estaba sujeto a ningún pago.

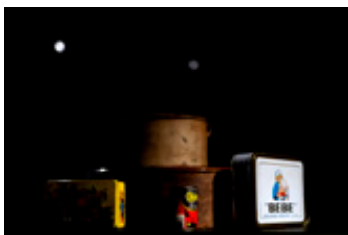
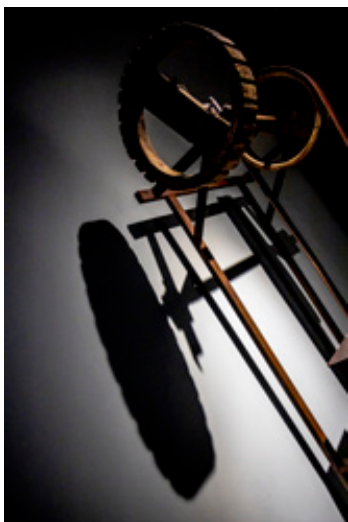
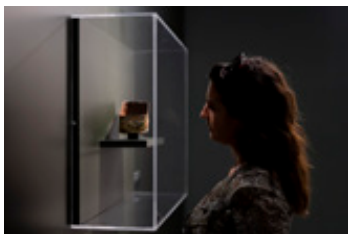
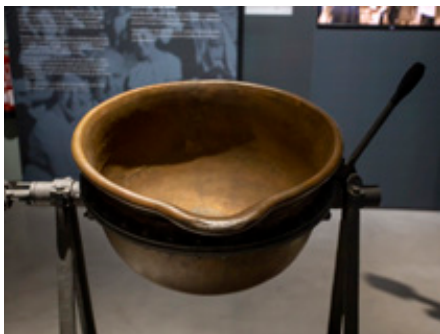


San Adrián

En plena ribera del Ebro, San Adrián es tierra de grandes cultivos y un punto estratégico en la industria de la conserva.

Conviene visitar su museo que, aunque pequeño, permite conocer el desarrollo de esta industria y su consolidación en el sector de conservas vegetales. Este Museo se encuentra en la antigua fábrica de Conservas El Navarrico, y tiene como objetivo la conservación y difusión del patrimonio de esta industria.

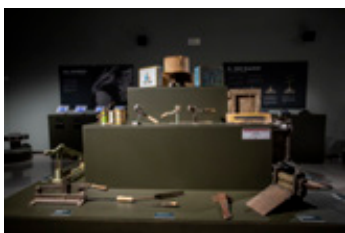
Los visitantes podrán realizar un recorrido desde los orígenes de la búsqueda de los primeros métodos de conservación y las primeras fábricas, pasando por la importancia de la mujer en las conserveras y el nacimiento de numerosas empresas vinculadas.





Todo ello, a través de salas audiovisuales y una zona interactiva que permite conocer el proceso de recolección de los productos.

La ubicación de San Adrián, justo entre los ríos Ebro y Ega, hace que sus huertas ofrezcan una gran variedad de vegetales. La huerta navarra es conocida por su producción de espárragos, pimientos, alcachofas o cogollos, entre otros. También es una buena zona para la producción de aceites, vinos o patxarán.





Lodosa

De entre todos los productos de la huerta navarra, el pimiento de piquillo es el más característico de Lodosa. Una vez comienza la temporada de este producto en septiembre, se convierte en una de las hortalizas más demandadas.

En octubre se celebra una Feria que gira entorno al pimiento de piquillo y su denominación de origen.

Además de poder comprar estas conservas vegetales, degustarlos en los puestos y bares de alrededor o conocer diferentes recetas de cocina, también se realizan visitas a los campos de cultivo.

Por otra parte, también se pueden conocer otros productos como el queso Denominación de Origen Roncal o los vinos Denominación de Origen de Navarra.

Villafranca

El mercado semanal de Villafranca reúne frutas y verduras de la zona, junto con ropa, calzado, bisutería, y aperos de labranza entre otros productos. Esta villa goza de una gran historia, con orígenes que se remontan a la época Neolítica, cuando se levantaron los primeros asentamientos. Punto de encuentro de peregrinos del Camino de Santiago, esta localidad merece una visita para degustar los productos locales y contemplar su patrimonio arquitectónico.

Alsasua

La plaza Zumalakarregi es el epicentro comercial cada miércoles. En total, se reúnen 47 puestos semanalmente entre los que se pueden encontrar puestos de alimentación, ropa, y calzado principalmente.





Andosilla

Situada a poco más de setenta kilómetros de Pamplona, Andosilla concentra una de las industrias conserveras más importantes de la Comunidad Foral de Navarra.



Estella

El origen de Estella siguió una línea muy diferente al resto de localidades que la rodean. Surgió en el S.XI como mercado y punto comercial en la ruta hacia Europa en la que se vendían todo tipo de alimentos, desde carnes y pescados hasta verduras y hortalizas. Este mercado dio lugar al surgimiento de un núcleo urbano en torno a la plaza en la que se ubicaba el mercado antiguamente. De ahí que se esta zona se conozca como Tierra Estella, por su gran riqueza en cuanto a cultivos. El conocido como Mercado Viejo se remonta a 1164, aunque la ampliación de 1187 obligó a su traslado a la plaza del Mercado Nuevo. Este lugar se

conoce como Plaza de los Fueros y es el emplazamiento actual del mercado de los jueves, que alberga más de una treintena de puestos y en los que la mayoría son de frutas y verduras. Los productos de Tierra Estella tienen fama internacional y, para favorecer su difusión, surge la iniciativa Plazara. Cada segundo sábado del mes este mercado de productores locales ofrece alimentos cultivados y elaborados en la zona. De esta forma, este proyecto participativo ofrece productos de kilómetro cero, sostenibles y que fomentan el desarrollo del pequeño comercio.



Leiza

Cada viernes se celebra su mercado local. Sin embargo, una de las fechas más especiales tiene lugar en noviembre, con el Mercado de productos de Leiza y Areso. En torno a 30 puestos exponen los mejores productos de agricultores y ganaderos de las dos localidades. Leiza también celebra una Feria de Artesanía en junio que permite conocer los oficios y labores antiguas, así como la forma tradicional de elaborar los productos locales.

Berriozar

El mercado de Berriozar se celebra cada sábado, a excepción de los meses de julio y agosto. Reúne cerca de una decena de puestos, y en él, se pueden adquirir productos locales como frutas y verduras frescas, embutidos, quesos, bacalao o pastas.



Vizcaya • Localizaciones



Localidad	Páginas
Balmaseda	75
Baquio	39, 81
Bermeo	42, 79
Bilbao	70
Ermua	81
Guecho	31
Guernica	73, 74
Mundaca	80
Ondárroa	49, 81
Plencia	36
Portugalete	31
Santurce	28
Zalla	80

Álava • Localizaciones



Localidad	Páginas
Apellániz	87
Llodio	86
Maeztu	87
Orduña	78
Salnas de Añana	13
Salinillas de Buradón	20
Vitoria-Gasteiz	83

Guipúzcoa • Localizaciones



Localidad	Páginas
Aránzazu	116
Ataun	113
Azkoitia	113
Azpeitia	113
Beasain	113
Escoriaza	114
Fuenterrabía	65
Guetaria	55, 56
Idiazábal	119
Motrico	50
Oñate	116
Ordizia	107
Orio	59
Pasajes	65
Rentería	113
San Sebastián / Donosti	104
Tolosa	110
Zarauz	121
Zumaia	122

Navarra • Localizaciones



Localidad	Páginas
Andosilla	134
Alsasua	133
Azagra	128
Berriozar	135
Castejón	128
Estella	134
Falces	130
Leiza	135

Localidad	Páginas
Lodosa	133
Los Arcos	129
Pamplona	124
Salinas de Oro	16
San Adrián	131
Sartaguda	129
Tudela	126
Villafranca	133

Rioja • Localizaciones



Localidad	Páginas
Logroño	97
Rincón de Soto	99

Euskadi, Navarra, Rioja • Mapa de localizaciones



**Bienvenido
al club**

Asistencia Personal en Viaje

Asistencia Urgente Hogar 24H
Asistencia Sanitaria Urgente
Médico de Guardia 24H
Asistencia Mecánica 24H
Gestoría del Automóvil
Garantía de Movilidad
Asistencia Jurídica 24H
Recursos de Multas
RAC Gazte
Seguros

**90 AÑOS
PROTEGIÉNDOTE
PARA QUE VIVAS
SIN LÍMITES**

902 34 34 35
www.racvn.net



Compañeros de viaje
DESDE 1923

Agradecimientos

Gracias a quienes, con entusiasmo, han confiado en nosotros y han ido mas allá de su mera participación testimonial, proporcionándonos una ayuda inestimable para llegar hasta lugares desconocidos para nosotros.

Gracias por contarnos historias maravillosas de resistencia y de resistentes.

Gracias, especialmente, por mantener vivas tradiciones y formas de vida envidiables, comprometidas y luchar contra corriente.

Gracias a nuestros amigos

Canon

[] **fotografiarte.es**

 **robisa**
www.robisa.es

Por cubrir todas nuestras necesidades técnicas y materiales con entusiasmo y profesionalidad.

Gracias a quienes esta guía despierte en ellos la necesidad de conocer y defender a estos héroes de nuestras calles, barrios y pueblos, sintiendo la necesidad; casi obligación; de preservar sus oficios y modos de vida, producción y consumo responsables.



RAC
VASCO NAVARRO