

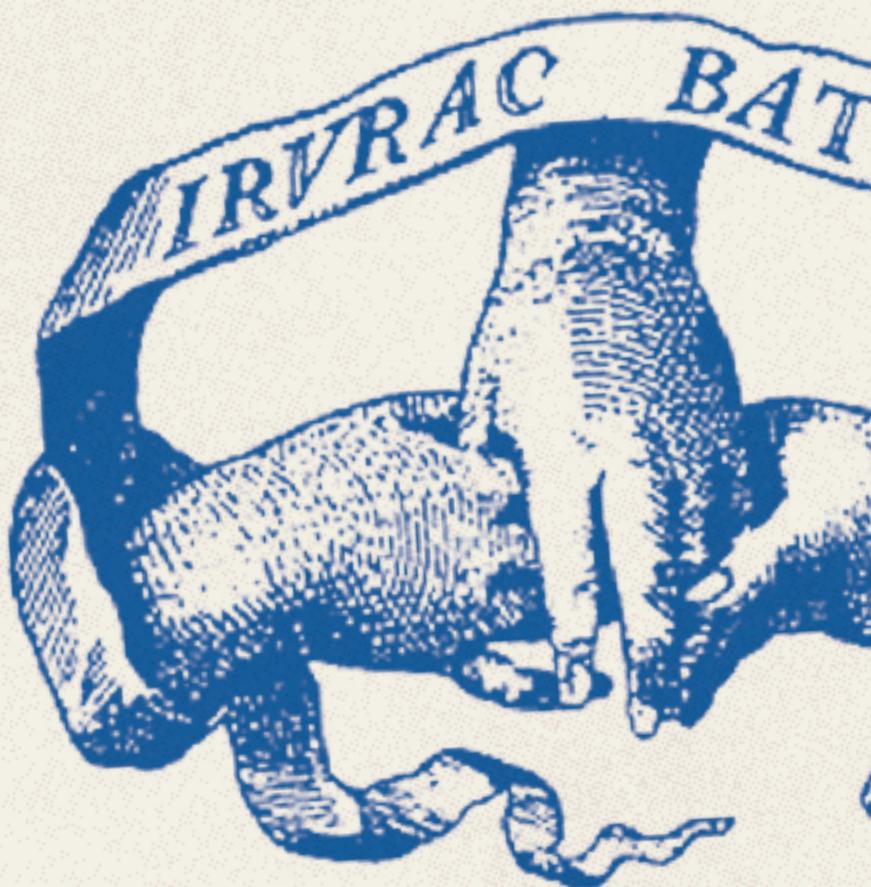
2017
Nº 16

PRIMAVERA
UDABERRIA



MAGAZINE
KUARTANGO

K
hemen



LOS CAÑONES DE WADD-RASS

8



ACTUALIDAD
GAURKOTASUNA

2

La nueva vida del
antiguo balneario

JARDINERÍA
LOREZAINZA

4

Geranios

UN PUEBLO
HERRI BAT

10

Urbina Eza.
Donde los valles se unen

LA NUEVA VIDA DEL ANTIGUO BALNEARI



KUARTANGO RECUPERA
SU EDIFICIO EMBLEMÁTICO
CON LA PUESTA EN
MARCHA DE DOS
ACTIVIDADES Y LA
POSIBILIDAD ABIERTA DE
QUE OTROS PROYECTOS
SE INSTALEN



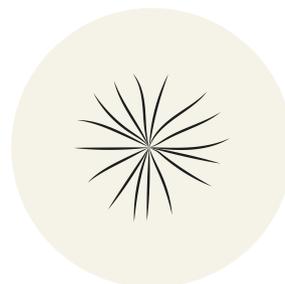
Kuartango no se resignó a presenciar cómo se derrumbaba el emblemático edificio del antiguo Balneario. Hoy vuelve a resurgir de sus cenizas con dos proyectos empresariales: una conservera artesanal y un complejo de sidrería y centro de interpretación.

Hace más de cuatro años, un grupo de vecinos crearon una asociación para tratar de recuperar el enorme complejo de edificios que estaban abandonados. La idea fue respaldada desde el principio, y en ella se im-

plicó completamente la corporación municipal. Para lograrlo, se ha tenido que movilizar una enorme cantidad de gestiones, tanto con el Gobierno Vasco como con la Diputación Foral de Álava, pero sobre todo se han tenido que buscar ideas y promotores para darle un sentido a tanto trabajo.

De esta forma, en una primera fase, se han cerrado dos proyectos: la instalación de una industria conservera, ecológica y centrada en los productos de cercanía del propio valle de Kuartango, y una sidrería,

donde elaborar ese zumo, darlo a degustar y promocionar su cultura a través de un Centro de Interpretación de la Sidra. El edificio sigue con el proceso de rehabilitación por tramos. Actualmente gran parte de la primera planta y el antiguo Salón de Actos/Iglesia, así como las fachadas principales, están siendo reformadas. La idea es que nuevos proyectos, a poder ser relacionados con el sector primario o que tengan cabida en un entorno rural como el kuartangués, se instalen en un futuro cercano en los locales sitios en la planta primera.





Zuriñe Vigalondo



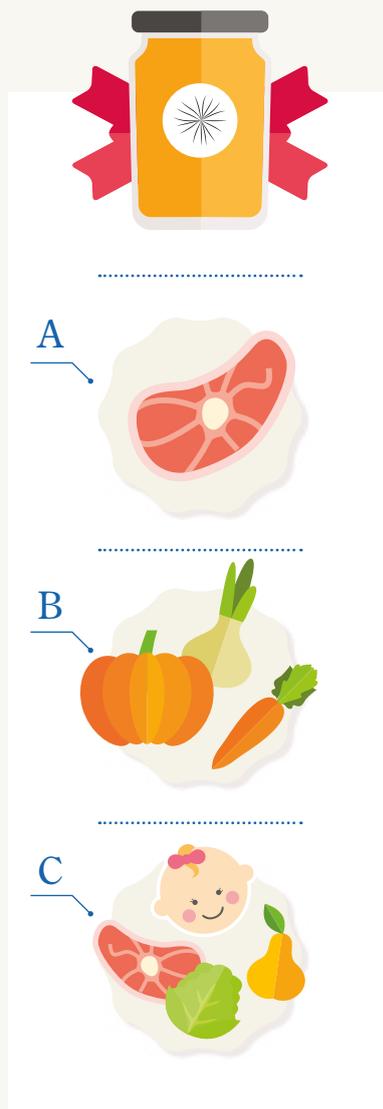
Maitane Beltrán de Guevara

EKOTARRIKO

Ekotarriko, la conservera, una suma de los conceptos ecológico, tarro y rico por “como dice Arguiñano: rico, rico...”, cuentan Zuriñe Vigalondo Ochoa de Chinchetru y Maitane Beltrán de Guevara Vigalondo, madre e hija respectivamente

Esta empresa es una sociedad cooperativa creada entre ambas que se dedica a la elaboración de platos terminados, todos a base de productos ecológicos. “Como sabemos que el mercado está muy saturado de platos elaborados con productos vegetales en las comunidades vecinas, nosotras nos hemos inclinado por los cárnicos, para dar gusto a más gente”. Para ello han contado con el resto de la familia: el marido y padre de esta familia cuenta con una explotación de bueyes ecológicos; y el hijo tiene también en el valle, en Urbina-Basabe, una explotación de huerto ecológico y de pollos. También están explorando el campo de las cremas para bebés a base de verduras y carnes ecológicas.

Como infraestructuras cuentan con varias cámaras frigoríficas por productos, una completa cocina industrial para cocinar y una enorme autoclave para esterilizar los tarros de cristal, finalizar las cocciones



en determinados platos y hacer el vacío para su conservación. En estos momentos disponen de un amplio stock que comienza a ser comercializado en las numerosas tiendas de ecológico y delicatessen con las que han contactado. Así mismo han establecido contactos con mercados más habituados a las conservas ecológicas con carne, como puede ser el Reino Unido, para exportar sus productos.

Su catálogo actual de productos incluye primeros platos como la vichyssoise, las patatas con chorizo, las alubias con verdura y el potaje de garbanzos; segundos platos como el guisado de ternera, el guisado de buey o las albóndigas de ternera y de buey; salsas, como la de tomate y las bolognesas de ternera y buey; y productos infantiles, como la crema de verduras verdes, la crema de verduras naranjas con arroz, las cremas de verduras con ternera y buey, y por último la crema de frutas.

Dentro de las dependencias que ocupan por el acuerdo de cesión de uso está proyectada una sala para la venta de productos, así como para poder realizar charlas, presentaciones, demostraciones y catas. Así mismo se muestran dispuestas a elaborar para terceros productores ecológicos todo tipo de conservas.



sagardotegi

2



Benito Peciña

KUARTANGO SAGARDOTEGI

Benito Peciña, tras haber puesto en marcha y trabajado en la sidrería familiar de Aramaio y haber realizado un pequeño experimento de sidrería en otra localidad recaló en Kuartango. *“La idea de venir a Kuartango vino a raíz tratar de lograr un mejor conocimiento de la fruta, de los manzanos alaveses. Para mí, había tres zonas de interés: una en la parte de Zaldueño, otra era la de Valle de Arana y la tercera en el valle de Kuartango. Al final, aunque estuve con algún proyecto en la zona de la Llanada, a través de la gente de Kuartango, que querían desarrollar todas las posibilidades del antiguo balneario, me propusieron venir y como ya había hecho un estudio de las posibilidades de los manzanos acepté”.*

En este caso, la aventura de los preparativos ha durado algo más de cuatro años, porque el estado en el que se encontraba el balneario era bastante lamentable y se tuvo que esperar mucho tiempo mientras se realizaban las acometidas de servicios (agua, residuales, electricidad etc.) y sobre todo se daba luz verde a la ocupación del enorme edificio. Con los papeles en la mano arrancó el proceso de limpieza y restauración del interior de la

822,27 m²322,65 m²404,22 m²

planta baja. Finalmente, la superficie construida de la sidrería es de 822,27 metros cuadrados con una superficie útil destinada a elaboración de sidra de 322,65 metros cuadrados y una superficie útil destinada a sidrería-restaurante de 404,22 metros cuadrados.

El pasado 12 de enero abrió sus puertas y los numerosos visitantes pudieron disfrutar de los primeros txotx de la temporada, que suele ocupar el primer cuatrimestre del año. El menú de sidrería que ofrecen está compuesto por chorizo a la sidra, tortilla de bacalao, tacos de bacalao con pimientos y chuletón. De postre queso, membrillo y nueces. Y por supuesto la sidra de las cuatro barricas que se alojan en el amplio comedor. La singularidad de su proyecto, además del lugar que ocupa, es que una parte de ese espacio se va a dedicar a centro de interpretación de la sidra, con una exposición permanente que sirva para educar y transmitir la cultura de la manzana. A partir del mes de agosto podrá abrir sus puertas.

Los responsables de la sagardotegi ya han comenzado también a plantar manzanos y patrones de manzanos y el objetivo que se han marcado es el de producir unos 60.000 litros entre zumo de manzana y sidra.

Ingurumena **helburu** **Compromiso** con el medio ambiente



Guztion artean... ura, airea eta zorua zaintzea, ingurumena babestea, lurraldea antolatzea, haurrei irakastea, ohiturak aldatzea, hondakinak gutxitzea, mugikortasun jasangarria bultzatzea, garapen ekonomiko naturala sustatzea, erantzukizunez erostea, lehengaiak aurreztea, osasunez elikatzea...

... cuidando las aguas, el aire y el suelo, manteniendo el entorno, planificando el territorio, enseñando a la infancia, cambiando hábitos, reduciendo residuos, impulsando la movilidad sostenible, promoviendo un natural desarrollo económico, comprando responsablemente, ahorrando materias primas, alimentándonos saludablemente, ...entre todas y todos...

EUSKO JAURLARITZA  GOBIERNO VASCO

PERTSONA HELBURU
COMPROMISO CON LAS PERSONAS



GERANIO

Pelargonio

Antes de empezar, habría que decir, que lo que llamamos geranios son en realidad, pelargonios. Ya que pertenecen a este género, de la familia de las Geraniaceae, a la que también pertenecen los verdaderos geranios, con los que guardan mucha similitudes morfológicas pero también notables diferencias.

PELARGONIOS ZONALES



GERANIO IMPERIAL



Los verdaderos geranios son plantas herbáceas perennes y resistentes que se usan bastante más en los arriates (Porción de tierra acotada, de un jardín o patio, donde hay flores plantadas) de jardín, que como flores de balcón.

Además muchas especies de los verdaderos geranios son especies autóctonas de Europa y las podemos encontrar silvestres en nuestros bosques y prados, mientras que los pelargonios son oriundos del sur de África, aunque en algunos países del área mediterránea se hayan naturalizado.

Hay más de **250 especies** de pelargonios pero los más comunes son:



GERANIOS DE ENREDADERA O DE HIEDRA TAMBIEN LLAMADOS GITANILLA





LA REPRODUCCIÓN

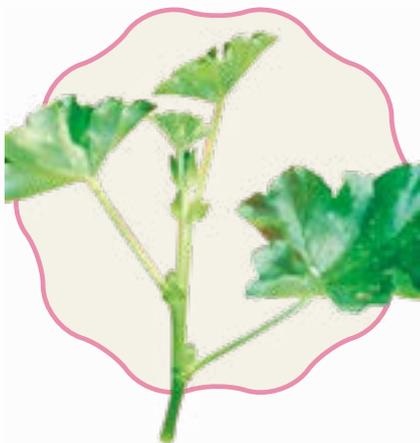
Actualmente casi no se utilizan las semillas para reproducir los pelargonios y geranios. La reproducción por esqueje es más fácil.

REPRODUCCIÓN POR ESQUEJE

Quién ya tenga pelargonios pueden sacar esquejes y proporcionarles los cuidados apropiados hasta que se conviertan en plantas independientes.

EL ESQUEJE ADECUADO

- Ha de ser de 7 a 10 cm de largo.
- Tiene que tener un par de hojas, por lo menos.
- El tallo ha de ser verde y sano. Hay que quitar los retoños verde pálido o que estén lacios (al plantarlos tienden a pudrirse) y los tallos viejos porque echan raíces con mucha dificultad.



ESTO ES LO QUE NECESITAS

- Un cuchillo o tijeras de podar desinfectados (para no transmitir ninguna enfermedad).
- Semilleros con turba (de madera de poliespan, etc).
- Un mini invernadero con tapa trasparente o se puede aprovechar los semilleros y taparlos con cristal o plástico para que hagan función de invernaderos

SE HACE ASÍ

1. Regar una hora antes el pelargonio del que vallamos a sacar esquejes para que no esté lacio, sino tieso y sano
2. Buscar esquejes sanos y cortarlos unos 2 cm por debajo de un par de hojas. Los esquejes han de tener un tallo de 2 cm por lo menos, para poderlo plantar a suficiente profundidad.
3. Hay que arrancar las flores o capullos del esqueje para que no resten fuerza de crecimiento a nuestra planta
4. Plantar los esquejes nada más cortarlos
5. Enterrar el esqueje a 2 cm, aplastar un poco la tierra de alrededor y regar con cuidado para que el esqueje quede bien unido a la tierra
6. Colocar los esquejes en los semilleros hechos ya mini invernaderos. Así la atmósfera del interior del invernadero se satura de



humedad y la evaporación de agua por las hojas se reduce al mínimo. Es importante cubrir los esquejes durante las primeras semanas porque al no tener raíces, no pueden aún absorber agua de la tierra

7. Colocarlos en un lugar luminoso y con una temperatura de 18° o 20° C.

8. Hay que ventilar el semillero hecho invernadero para evitar que se condense el agua en el plástico o cristal, porque si no nos exponemos a que el moho invada la tierra y el esqueje.

9. A las dos semanas ya se ha formado el sistema radicular que suministra agua a la planta.

10. Cuatro semanas tenemos que esperar para que las raíces sean muy numerosas y trasplantar los esquejes enraizados a un tiesto de 11 cm de diámetro o al lugar definitivo.



LOS CAÑONES DE WADD-RASS

Bajo el abrasador cielo africano llovía fuego de artillería disparado desde el monte de Wadd-Rass.

En tierra, la División del Tercio Vascongado, distinguida por su casaca azul y boina roja, y los Cazadores de Tarifa cargaban a bayoneta una y otra vez, por la ladera del monte Wadd-Rass en una suerte de invisibles y abrasadoras esquirlas. El terreno era una alfombra de cadáveres que no distinguía cristianos de musulmanes. Hasta el último hombre, era la orden del general D. Carlos de La Torre. La comunicación con Tetuán era innegociable. Nueve kuartangueses se foguearon allí. En las laderas de Wadd Rass. Hasta callar y tomar la artillería de los feroces rifeños comandados por Muley-el-Abbás.

Pero retrocedamos un poco para comprender aquella mañana.



Los ataques de las cabilas rifeñas a las posesiones españolas en el norte de África se habían vuelto demasiados frecuentes. Y con el ataque a Ceuta el problema llegó demasiado caliente al Parlamento.

“No nos lleva un espíritu de conquista; no vamos a África a atacar los intereses de la Europa, no; ningún pensamiento de esta clase nos preocupa; vamos a lavar nuestra honra, a

exigir garantías para lo futuro; vamos a exigir de los marroquíes la indemnización de los sacrificios que la nación ha hecho; vamos, en una palabra, con las armas en la mano a pedir la satisfacción de los agravios hechos a nuestro Pabellón. Nadie puede tacharnos de ambiciosos; nadie tiene derecho a quejarse de nuestra conducta.”

Con esta declaración de guerra al sultán de Marruecos respondió

O'Donell en el palacio de las Cortes el 22 de octubre de 1859. Un edificio inaugurado 9 años antes, y en el que aún, bajo el frontón, y flanqueando las escalinatas, eran recibidas sus señorías por dos leones de piedra de pequeño tamaño, y con apariencia más de perros rabiosos que de fieros felinos, lo cual provocaba no pocas chanzas en el Madrid de entonces.

Una vez más, España se embarcó en

una guerra, esta vez bien armada, en la que el voluntariado fue muy reseñable, ya que en el auge del nacionalismo que emborrachaba a toda Europa, esta guerra se veía como una auténtica cruzada. Hasta la reina Isabel II llegó a decir *“nunca como ahora me ha pesado tanto el sexo al que pertenezco”*.

Desde el territorio vasco, con un Ministro de Estado, general y vencedor en la guerra carlista, el no acudir a la llamada a filas era visto como un peligro para la causa fuerista por las tres diputaciones.

Así que, reunidas las tres en Bergara el 4 de noviembre de 1859, se acordó contribuir a la guerra con 4000.000 reales y con una brigada de cuatro tercios de 3.000 hombres, equipados estos por cada provincia. Hasta aquella contienda cada provincia formaba su tercio. Así, existía el tercio de Álava, Vizcaya y Guipúzcoa. Pero en esta guerra cambió la forma. Se decidió crear el “Tercio Vascongado” cuyo emblema era tres manos entrelazadas con el lema “Irurac Bat”. Y aquí llegó el problema. Cada territorio debía proporcionar un número de soldados. Álava debería proporcionar 700; Vizcaya 1165; y Guipúzcoa 1135. El alistamiento era voluntario y si no llegaba al cupo se procedía al sorteo. ¿Qué sucedió? Pues que Marruecos no era un lugar apetecible, y el sólo mentar las hordas rifeñas hacía temblar hasta al más bragado. Por lo que se incentivó el alistamiento voluntario con una fuerte suma de dinero. Pero claro, no todas las diputaciones apoquinaban igual ¿Y quién pagaba mejor? Pues Vizcaya y Guipúzcoa, por lo que sus filas se nutrieron de mercenarios foráneos. ¿Y Álava? Álava visiblemente enfadada protestó sin recibir contestación.

Por aquel entonces era diputado por Álava Francisco Juan de Ayala. Éste herido en su amor propio y en un acto que le honra, anunció que acompañaría a sus paisanos del tercio alavés, e invitó a los diputados de Vizcaya y Guipúzcoa a que hiciesen lo mismo *“para ver si la honra del*



país queda sin mancha como debe de quedar, ya que Vds. con su fatal sistema de enganche, la han tirado por el suelo”. Y cumplió su palabra. Y marchó a África. Y con él, alistados en el tercio alavés, nueve kuartangueses.

El 10 de enero de 1860 embarcó en Pasajes el Tercio Vascongado rumbo a África. Desembarcaron en Tetuán unos veinte días más tarde.

A las ocho de la mañana del 23 de marzo de 1860, a las órdenes del general D. Carlos de la Torre el ejército español remontaba el valle que conduce al desfiladero de Fondak. Por el ala derecha marchaba el Tercio Vascongado junto a cinco batallones de la segunda división y los coraceros de Villaviciosa. O’Donnell jamás creyó que el ejército marroquí iniciaría su ataque por esa ala. Pero se equivocó. La intención era aplastarla, y en una vieja acción de pinza cortar las comunicaciones con Tetuán aislando al ejército español. A las nueve de la mañanas se produjo la primera descarga marroquí sobre el bisoño Tercio Vascongado. Fue su bautismo de fuego y resistieron como verdaderos veteranos.

El fuego se generalizó de forma

violentísima. El Tercio Vascongado cargó a bayoneta; peleó a culatazos en un cuerpo a cuerpo cediendo y recuperando terreno, y consiguieron resistir hasta la llegada del Sexto Batallón de Infantería de Marina y un batallón del Regimiento de Bailén. A las tres de la tarde se dio por finalizada la batalla de Wadd-Rass silenciando por fin los cañones del ejército marroquí. Fue la derrota que puso fin a esta guerra que se selló con los acuerdos de Tetuán.

Siete kuartangueses fueron condecorados con la medalla del ejército de África: Francisco Alaña Herrán, Angel Ibañez Ochoa, Mariano Estíbalez Ochoa, Juan Estíbalez Murga, Victor Osaba Zárate, Abdón Luna Catadiano, y Primo López Vallejo. Y los nueve regresaron a Kuartango.

Tras la guerra, en 1866, se fundieron los cañones tomados en la batalla de Wadd-Rass, y el escultor Ponciano Ponzano realizó los actuales leones que presiden la entrada al Congreso que llamaron Daoiz y Velarde, héroes de la guerra contra el francés, acabando con las chanzas de los anteriores.

Así que cuando os acerquéis por Madrid pasaros por la Carrera de San Jerónimo, deteneros un momentito frente a esos leones y pensad que hubo un tiempo en que su bronce escupió fuego y metralla, y nueve kuartangueses entre aquellos soldados bisoños contribuyeron a silenciarlo y transformarlo en leones, como ellos pelearon para tomarlo.

Y si tenéis un momento y os acercáis a mirarlos detenidamente, veréis que sólo uno de ellos tiene testículos. Eso no fue descubierto hasta 1985. La razón de ello quisiera poder contarla pero lamentablemente se me acaba el papel. Quizás otro día. O quizás he logrado que os pique la curiosidad y rebusquéis vosotros.





URBINA

EZA

DONDE LOS
VALLES SE UNEN

El privilegiado asentamiento de Urbina Eza en la confluencia de los valles de Basabe y de Eza, desde el que se divisa tanto la entrada sur al valle por Tetxa, como el confín oeste de Peña Colorada y el norte

Urbina Eza y Zuhatzu compartían también la misma Cofradía de la Vera Cruz. Tenían un Crucificado que se alternaba un año en cada pueblo y era el que encabezaba las procesiones y entierros. La principal fiesta era el día 3 de mayo, y se celebraba en el pueblo en el que se encontraba el Cristo. Para el mantenimiento de la Cofradía, los cofrades aportaban cierta cantidad de trigo. El “Domingo de Lázaro” se reunían para venderlo. El traslado del Cristo se hacía el Jueves Santo, en procesión, por el Camino de las Cruces, después de haber confesado y comulgado. Realizado el traslado, los cofrades hacían un frugal ágape en casa del Mayordomo, compuesto de un huevo duro, unas sardinas y lechuga. A los chavales les ofrecían pan y vino. Después de un tiempo en el que se perdió, ahora se sigue haciendo este recorrido, con el mismo Cristo, en el Vía Crucis de Viernes Santo.

del Alto Las Pozas, hizo que se poblara desde tiempos inmemoriales.

El propio nombre hace referencia a la unión de dos aguas, y es que el Baias y el Vadillo se unen en el límite entre Jokano y el pueblo que nos ocupa



Las dos campanas de Urbina Eza llevan inscripciones. La más antigua, de 1714, nos recuerda el lugar privilegiado en el que estamos:

*SOI LA BOZ DEL ANGEL Q EN
ALTO SUENA ABE MARIA
GRACIA PLENA*



Urbina ya aparece nombrado en la lista de Aznar de 1257, si bien desde mucho antes debió estar poblado dados los restos prehistóricos hallados en su término. Resulta muy curioso el Túmulo de San Miguel, monumento megalítico investigado por Aita Barandiarán, situado bajo el actual cementerio (al otro lado de la autopista) que hasta el siglo XVIII albergó una ermita dedicada al vencedor del dragón. Es el único caso en el norte peninsular de un cementerio situado sobre un túmulo megalítico.

En 1591 existía aquí la torre de los Urbina del Monte. Urbina Eza, Zuhatzu y Arikano formaban la misma Ledanía. Urbina Eza y Zuhatzu tenían propiedades comuneras en la ladera de Badaia. Las juntas en las que dilucidaban las cuestiones referentes a la conservación y aprovechamiento tenían lugar en la Dehesa de Opaikua, en el límite entre ambas localidades. En Opaikua hubo en su tiempo una cantera. Cuentan los mayores que la ladera occidental de la Sierra Badaia

estaba cubierta por gigantescos robles. Tan espeso era el bosque que se podía ir de Urbina a Zuhatzu sin ver la luz del sol. Cuando construyeron la vía del tren, allá por 1863, los talaron para hacer las traviesas. Pero no fue ésta la única consecuencia negativa que el ferrocarril trajo para la Sierra Brava. En 1862 quedó consumida por el fuego la casa Askegi, lugar de reunión de la Comunidad de la Sierra Brava de Badaia, por el descuido de tres muchachos de Etxabarri, Urbina Eza y Tortura que desempeñaban la labor de pastores de los rebaños de sus respectivos pueblos. Encendieron lumbre en la cabaña para asar unos perretxikos y las llamas dieron con la edificación. Aún cuando la Diputación y los acuerdos provinciales disponían que los pastores habían de tener los 14 años cumplidos, estos de Kuartango andaban por los 12. Alegaron los pueblos responsables que no encontraban mozos de más edad para el oficio del pastoreo, “a lo menos, en estos tres años, por hallarse todos empleados en los caminos ferriles”.



PATRIMONIO

Iglesia románica tardía, con una serie de elementos posteriores que llegan hasta finales del s. XIX. El edificio románico tiene una planta de salón, con una portada románico tardía. La cabecera presenta una planta más estrecha que la nave y, aunque puede estar diseñada en período románico, buena parte de su construcción es posterior. Aparece en la fachada sur una pieza baquetonada medieval reutilizada. Las bóvedas de arista de la nave y los lunetos en la cabecera son de finales del s. XIX, una obra que afectó a la cornisa original y su línea de canes, hoy desaparecidos. Anteriores a la obra románica original son también una serie de edificaciones asociadas a la iglesia. Como patrimonio mueble la iglesia de San Juan cuenta con una pila bautismal lisa, con una moldura recta en la boca y pie baquetonado y con un retablo adquirido a la iglesia de San Pedro de Vitoria.

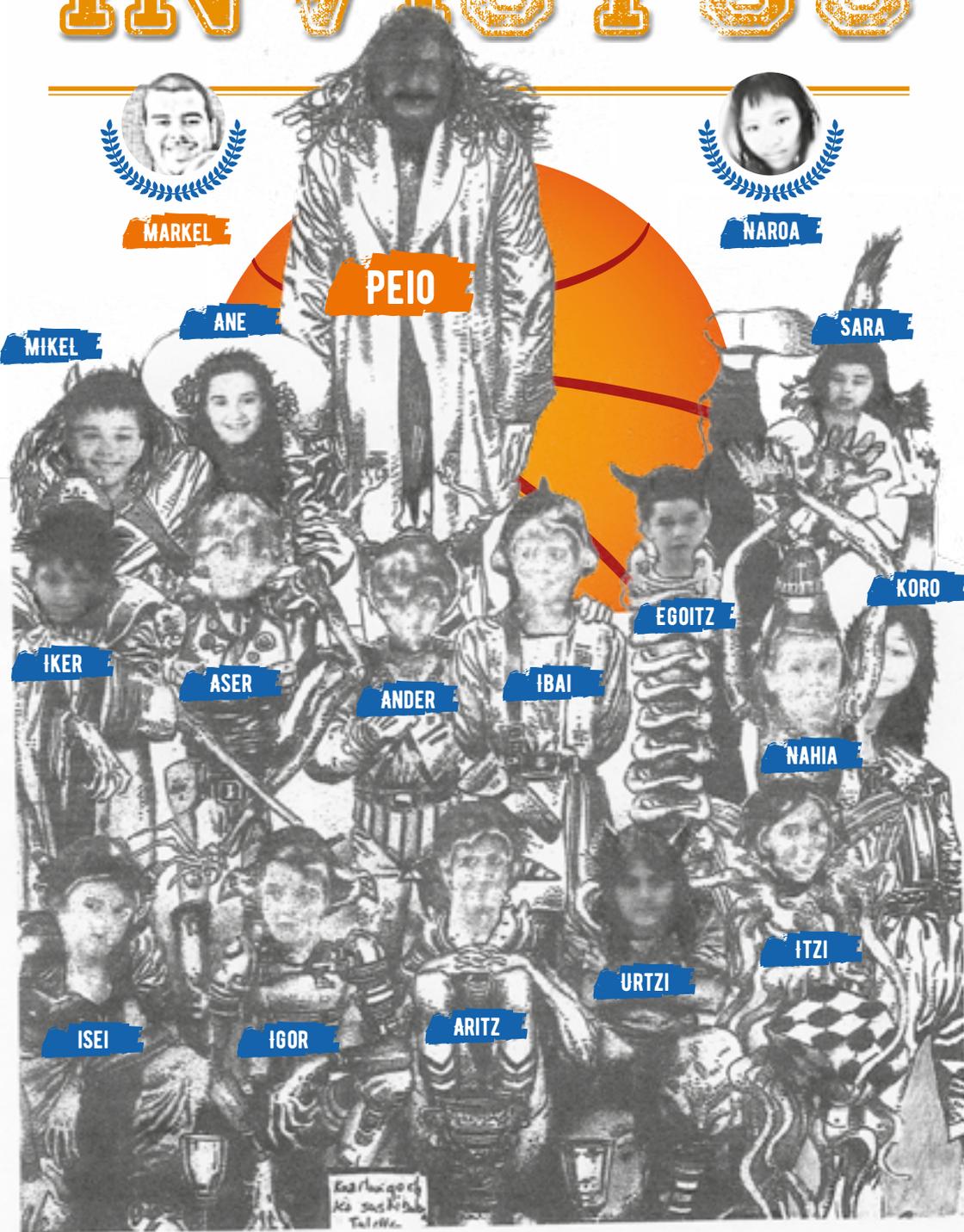


POBLACIÓN

Se les atribuyen dos apodos, “cisqueros” y “doctores”. En 1537 contaba con 58 vecinos, siendo ese el momento de su historia de mayor población. Actualmente tiene 19 vecinos empadronados. En el siglo XVIII habitaban dos tejedores y un estudiante de gramática y a finales del XIX trabajaban en el pueblo torneros y ruequeros.

KUARTANGO^{KO} SASKIBALDIA

INVICTUS



FUNDACIÓN
VALLE DE
KUARTANGO
HARANA
FUNDAZIOA



Editado/argitaratua:
Fundación valle de Kuartango/
Kuartangoko Harana Fundazioa.

Redacción/erredakzioa:
Juan Ramón Ruiz, Iñigo Fernández
de Pinedo y Eduardo Fernández de
Pinedo.

Maquetación/maketazioa:
www.sormen.eus

Traducción/itzulpena:
GDS Traductores.

Impresión/imprimatze:
Grafitec.

Ayuntamiento de Kuartango, s/n.
CP 01430

Tel: 945 36 26 00

khemem@kuartango.org
kuartango@kuartango.org

Cualquier aportación deberá
ser dirigida a la dirección:

- **khemem@kuartango.org**
- o en **sobre cerrado**, entrego-
gado en el Ayuntamiento de
Kuartango, con la inscripción
“revista Khemen” en la solapa.



tu información
más cercana

Diario
El desempleo protagoniza las preocupaciones de los alaveses