

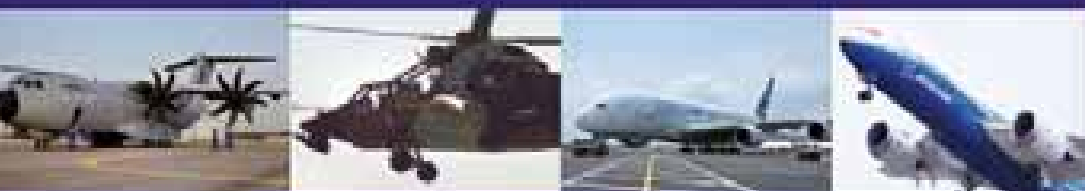
IBERDROLA

## VISIÓN DE FUTURO

Imparable. El País Vasco no ha dejado de crecer y de liderar los sectores más competitivos de la industria y la tecnología



ITP es una empresa global, líder en el mercado de motores aeronáuticos e industriales por su tecnología y respeto ambiental durante todo el ciclo de vida del producto. En ITP estamos comprometidos con la excelencia en la gestión y desarrollamos una fuerte asociación con nuestros clientes, aportando valor a la compañía y a todos sus grupos de interés.

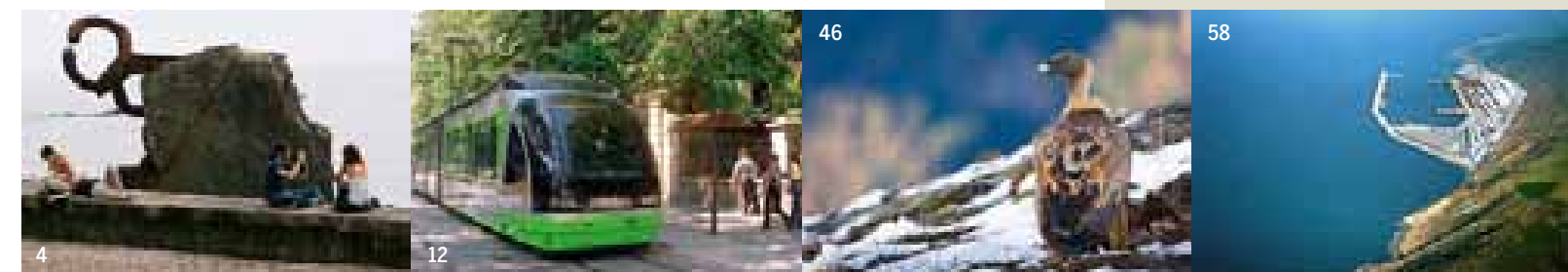


www.itp.es



## ENTREVISTAS

- 10 **INMA SHARA**  
*"No me planteo no vivir en el valle de Ayala. Hoy, con Internet estás conectada con el mundo".*  
 Por INMACULADA DE LA FUENTE
- 34 **PATXI LÓPEZ**  
*"Nuestro tejido empresarial es diferente. Tenemos una economía que reinvierte e innova".*  
 Por VICENTE G. OLAYA
- 70 **ANDONI LUIS ADURIZ**  
*"El País Vasco destila emprendimiento, innovación y vocación".*  
 Por ROSA RIVAS
- 90 **ALEX DE LA IGLESIA**  
*"De pequeño ya me daba cuenta de las posibilidades visuales de Bilbao".*  
 Por GREGORIO BELINCHÓN



## REPORTAJES

- 4 **LA SOCIEDAD IMPULSA EL PROGRESO**  
 La transformación vasca se refleja en su próspera economía. El motor son las personas.  
 Por MIGUEL A. GARCÍA VEGA
- 12 **DESARROLLO SOSTENIBLE**  
 Euskadi quiere crecer, pero se ha puesto como premisa la defensa de su medio ambiente.  
 Por JAVIER RIVAS
- 46 **NATURALEZA EXUBERANTE**  
 De Gorbeia a Urkiola, por Urdaibai y Txingudi. Todo en verde.  
 Por JAVIER RICO
- 58 **CRUCE DE CAMINOS**  
 Su situación entre España y Francia lo convierte en una zona logística estratégica.  
 Por MIKEL ORMAZABAL
- 64 **GASTRONOMÍA EN CADA RINCÓN**  
 Una cocina llena de estrellas, calidad y sabores de siempre. A lo grande y en miniatura.  
 Por ROSA RIVAS



### EN PORTADA.

El País Vasco ha sabido adaptarse en la modernidad sin perder sus esencias. El gran motor turístico y cultural ha sido el Museo Guggenheim, en Bilbao, que situó a la región en los mapas de todo el mundo. Pero Euskadi es mucho más: innovación, investigación y tradición. En la imagen, la torre de Iberdrola surge tras la silueta de la escultura vegetal 'Puppy'. Fotografía de Gonzalo Azumendi

# EL IMPULSO DE UN PUEBLO

Del ensimismamiento a la apertura, Euskadi se integra con fuerza en los flujos sociales y económicos internacionales. Una puerta de entrada y salida al mundo que refleja el nuevo espíritu de una sociedad emprendedora.

POR MIGUEL ÁNGEL GARCÍA VEGA. FOTOGRAFÍA DE GONZALO AZUMENDI

Sobre las 33.000 losetas de titanio que esculpen la imposible silueta del Museo Guggenheim se refleja lo que fue, lo que es y lo que será Bilbao y el País Vasco. De lo fabril a lo tecnológico. De la polución (la limpieza de la ría bilbaína tardó 20 años y costó 800 millones de euros) al cuidado del medio ambiente. De la falta de autoestima al orgullo por un territorio. De la introversión a la apertura comercial al mundo. Este es el recorrido que ha hecho en los últimos años una sociedad que ha sabido construir –a través de la economía– un andamiaje donde sostener la prosperidad de los números, pero también de las personas.

“El principal motor de la apertura del País Vasco reside en el tejido humano. En una fuerza laboral muy competitiva que está entrenada en la investigación y en la internacionalización. Todas estas identidades forman parte ya del ADN del país”, analiza Ramón Jáuregui, ministro de la Presidencia. En esta visión, este guipuzcoano curtido en la bancada política coincide con Rafael Doménech, economista jefe del BBVA para España: “Si tuviera que escoger una sola razón que explicara la prosperidad de Euskadi, sería ese capital. Resulta fascinante que a partir de él se pueda justificar el 80% de la diferencia de renta per cápita que separa a unas comunidades autónomas de otras”. Fascinante y tangible, habría que añadir. Este año, la educación se lleva el 25% (2.578 millones de euros) de los Presupuestos de Euskadi. Ahí reside la clave.

Pero la escalera para algunos tiene más peldaños. También “ha habido un soporte económico a través del Concierto Económico

Vasco e importantes ayudas públicas a la industrialización y a la modernización, que han contribuido mucho a esta apertura”, enfatiza Ramón Jáuregui. Con ellas se explica, en parte, la alta velocidad (*Y vasca*), que unirá las tres capitales con la frontera francesa (tiene un presupuesto de 4.178 millones de euros, de los que se han ejecutado más de 1.100 millones), o el desarrollo de las grandes infraestructuras del puerto de Bilbao (en los últimos 10 años ha invertido 422,4 millones) y el aeropuerto de Loiu (recibirá unos 91 millones en el periodo 2011-2014).

Y es que en el territorio de las cifras, el País Vasco ha construido un fortín. Entre 2000 y 2008, el crecimiento medio fue del 3%, indica la consultora Analistas Financieros Internacionales (AFI). Este dato, transformado en riqueza de sus habitantes, supone que los vascos tenían en 2009 (últimos datos disponibles) unos ingresos per cápita de 29.683 euros. Para hacerse una idea, si la media de >



**CONSERVAR E INNOVAR.** La imagen del País Vasco se vertebró entre el cuidado por el patrimonio cultural, artístico, industrial y natural más tradicional y la apuesta por lo puntero, por las tecnologías, por la comunicación y la investigación. Eso queda reflejado en estas imágenes: los laboratorios Inasmet, en San Sebastián (arriba), y una vista nocturna de la playa de La Concha (en la página siguiente).



## EL PAÍS VASCO TIENE LA RENTA PER CÁPITA MÁS ALTA DE ESPAÑA Y EL NIVEL DE PARO MÁS BAJO. TODO SOPLA A FAVOR



> la Unión Europea de los Veintisiete es de 100 puntos, la vasca supera los 135. Y el PIB, esas tres letras que definen la prosperidad nacional, alcanzó en 2009 los 64.568 millones de euros, y un año antes eran 67.924 millones. ¿Y la productividad? En esa Europa, solo Luxemburgo, Noruega e Irlanda superan la de los trabajadores de Euskadi.

Sólidos números que también viven su paradoja. El País Vasco tiene la renta per cápita más alta de España, el nivel de paro (10,8%, según la Encuesta de Población Activa) más bajo, un sistema y un tejido productivo que se asemeja al centroeuropeo, empresas exportadoras e internacionalizadas. Todo el viento sopla a favor. “Sin embargo, no ha sabido despertar, ya sea por razones políticas, sociales o lingüísticas, el atractivo entre la población inmigrante para que se asiente en el territorio. Aunque, en principio, este flujo debería reactivarse en un escenario sin violencia”, relata Rafael Doménech.

Está claro, el futuro del País Vasco se explica en su pasado. La crisis industrial vivida en los años ochenta y noventa, con el duro proceso de reconversión que hubo que afrontar, dio la voz de alarma sobre un modelo económico que no resultaba viable. “En aquellos años vivimos una debacle. Todo el tejido social y productivo sufrió unas consecuencias tremendas”, recuerda Iñaki Azkuna (PNV), alcalde de Bilbao. “La ciudad y el país quedaron exhaustos”.

**La respuesta frente a este convulso** escenario fue estrechar la vinculación entre lo público y lo privado y abrirse, dejando atrás aquellos años que pesaban como plomo. Esto explica que la comunidad fuera pionera en la creación de los primeros *clusters* (agrupación de empresas y firmas de investigación, y otras afines, de un mismo sector) europeos. Aquí destaca, por su espíritu precursor y peso, el de automoción (ACICAE). “Con una facturación este año de unos 9.300 millones de euros, aunque aún lejos del récord de 11.000 millones de 2008, representa, si contamos la planta de Mercedes Benz en Álava, el 20% del PIB del País Vasco”, apunta Inés Anitua, directora general de este *cluster*. Estos guarismos se sostienen sobre más de 300 empresas (de las que 40 son multinacionales vascas) y 150 plantas de producción instaladas en el extranjero.

Al fin y al cabo, “una de las grandes virtu-

des de la economía vasca es el espíritu emprendedor de sus empresarios, no en vano Euskadi es tierra de exploradores [Juan Sebastián de Elcano, Francisco de Ibarra] y viajeros. Y esta singularidad se expresa con nitidez en los *clusters*”, afirma José Luis Álvarez, director del departamento de economía de la Universidad de Navarra.

Hoy existen 12 de ellos, que abarcan desde los electrodomésticos (ACEDE) hasta el sector de máquina-herramienta (AFM), pasando por el transporte y la logística (TIL-ITS Euskadi). Representan una facturación conjunta superior a los 29.000 millones de euros y su importancia no ha dejado de crecer. Además, el tiempo les ha convertido en embajadores de las líneas maestras de la política industrial vasca: tecnología, investigación e internacionalización.

A partir del carácter avanzado de esta política, la comunidad ha buscado en la innovación el mascarón de proa del desarrollo. De hecho, “los impulsos dados por la Administración pública para promover la mejora de la competitividad empresarial han propiciado la generación de una tupida red vasca de ciencia, tecnología e innovación vertebrada en torno a la Agencia Vasca de la Innovación (Innobasque), la Fundación Vasca para la Ciencia (Ikerbasque), la Sociedad para la Promoción y Reconversión Industrial (SPRI) y los parques científicos y tecnológicos [Vizcaya, Álava, San Sebastián y Mondragón]”, desgrana el estudio *La economía del País Vasco: diagnóstico estratégico*, elaborado por AFI para La Caixa.

Precisamente en uno de estos centros tecnológicos, el de Zamudio (Vizcaya), tiene Gamesa su sede central. Una multinacional creada hace 35 años en el Euskadi que ha hecho de los aerogeneradores –esos hieráticos gigantes de viento del siglo XXI– su propuesta más visible. Con unos ingresos superiores a los 2.700 millones de euros al año, la compañía ha hilvanado una malla económica a su alrededor que genera entre 120 y 150 millones de euros en compras para las empresas de la zona.

Además, en la firma energética son conscientes de operar en un sector vital, dentro de este nuevo mundo al que nos dirigimos, de materias primas cada vez más caras y escasas. “La energía es y será un tema crucial, pero especialmente la electricidad es la gran cuestión del siglo XXI”, apunta Jorge Calvet, presidente de Gamesa. Ya que el

debate abre cuestiones como el acceso a ella, producción a precios razonables o la seguridad en el suministro.

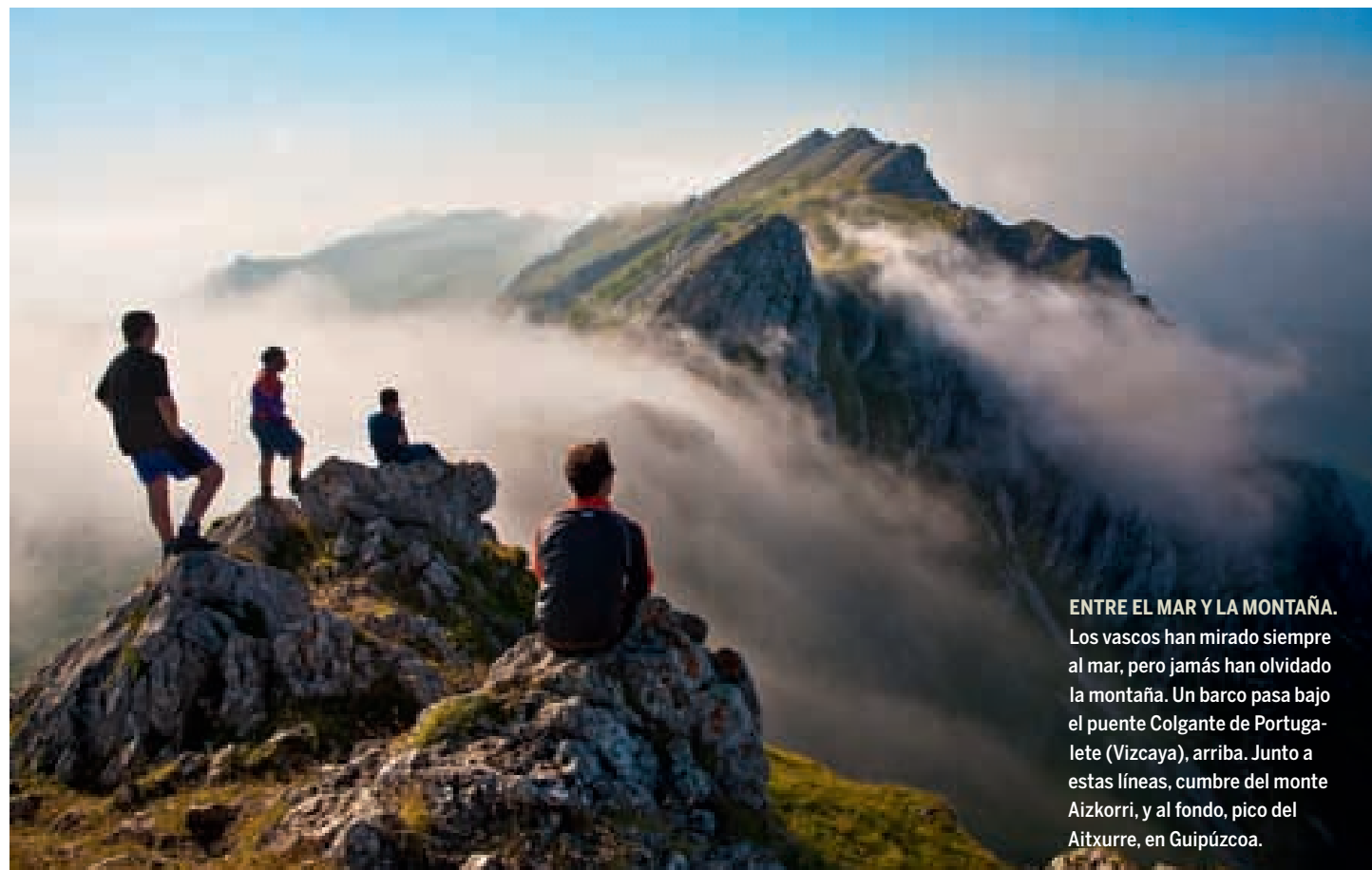
Resulta meridiano, pues, que la apuesta por la I+D es una seña de identidad propia. Tanto es así que el País Vasco destina al año 623 euros per cápita a esta actividad, frente a los 318 del Estado. Casi el doble. Y ya se ha convertido en la comunidad autónoma donde residen más empresas innovadoras.

La corporación tecnológica Tecnalia (la quinta mayor corporación europea de I+D) es una golondrina dentro de esta primavera. Partiendo de un presupuesto de 132 millones de euros, 26 sedes repartidas por todo el mundo y 169 proyectos de investigación en marcha, quiere “ser como Google, una araña que detecte dónde están los mejores proyectos mundiales de investigación para participar en ellos”, desbroza Joseba Jaureguiza, director general de la compañía.

**Esta corporación** –con sede en el Parque Tecnológico de Vizcaya– pertenece al mismo club que Industria de Turbo Propulsores (ITP), CAF, Iberdrola, Gamesa o el Grupo Mondragón. Son empresas que en el mundo de la tecnología y de la internacionalización se recitan de corrido, como la tabla de multiplicar del 5. A su vera, toda una urdimbre de pequeñas y medianas firmas que, de la misma manera que Korta (líder mundial en husillos a bolas, un mecanismo que facilita el movimiento entre piezas industriales), se han convertido en multinacionales de nicho. “Tenemos empresas que fabrican muy bien y hay que sacarle partido”, explican en el Gobierno vasco.

Ahora bien, resulta imposible apartar la mirada de la tradición industrial si se pretende conocer la realidad vasca, y en ella resuena una pregunta: ¿Podría haber tenido Euskadi un campeón mundial del acero? De haber sido así, desde luego Altos Hornos de Vizcaya (AHV) habría sido el candidato. Pero las durísimas crisis de los ochenta y los noventa y el fin de los yacimientos de hierro de Vizcaya lo impidieron.

Sin embargo, poco a poco, la cartografía siderúrgica se ha vuelto a redibujar y en el País Vasco ya operan las seis acerías más importantes del mundo: Celsa, CSN, Corus (propietario de la vizcaína Laminación y Derivados), Gerdau (en la que se engloba Sidenor), Roda y, sobre todo, Arcelor Mittal. Eso sí, el dibujo tiene sus particularidades. >



**ENTRE EL MAR Y LA MONTAÑA.** Los vascos han mirado siempre al mar, pero jamás han olvidado la montaña. Un barco pasa bajo el puente Colgante de Portugalete (Vizcaya), arriba. Junto a estas líneas, cumbre del monte Aizkorri, y al fondo, pico del Aitzurri, en Guipúzcoa.

Fotografía de Txetu Berrueto | Gonzalo Azumendi

## LAS EXPORTACIONES SE HAN CONVERTIDO EN ESA MIRADA ECONÓMICA RENTABLE QUE SUPERA FRONTERAS



**CONTAMINAR MENOS.** La apuesta de Euskadi por las energías renovables es clara. El esfuerzo se aprecia desde lo local (Vitoria ostentará el título de Capital Verde Europea en 2012) hasta lo global. En la imagen, uno de los parques eólicos del País Vasco.

> Por ejemplo, Alfonso Gallardo (dueño del grupo siderúrgico del mismo nombre) vendió Corrugados Azpeitia y Corrugados Lasao (antigua Ucin) a la brasileña Companhia Siderúrgica Nacional (CSN) en una muestra de la pujanza de los países emergentes, pero también de que el País Vasco tiene una fuerte capacidad de atracción empresarial. Y es un cambio de enorme trascendencia.

“Estamos siendo capaces de atraer a empresas de primer nivel internacional. No se trata solo de salir fuera, sino de que también vengan”, precisa Pedro Gómez Damborenea, viceconsejero de Gabinete, Planificación y Estrategia del Gobierno vasco. Es un viaje de ida y vuelta. “Nuestras compañías pueden salir fortalecidas de la crisis y afrontar el futuro con cierto optimismo por su gran presencia internacional, su capacidad innovadora y los programas emprendidos de mejora y reducción de costes durante estos años difíciles”, analiza, desde el Centro de Excelencia Mundial de Siderurgia de Bilbao, Iñaki Maruri, socio de Accenture.

Pero quizá la gran transformación de Euskadi no haya sucedido dentro, sino fuera. En lo económico, por la pujanza de las exportaciones vascas, y en lo social, debido a la llegada de un turismo procedente de otras tierras. Al igual que una escultura de Oteiza, la economía vasca ha pasado de ser un cubo cerrado a un espacio abierto.

**De hecho, el turismo** se ha convertido en el mejor embajador de este Euskadi cosmopolita. Un dato reciente. En enero de este año, la llegada de viajeros a hoteles vascos aumentó un 5% respecto al mismo mes del ejercicio pasado. Se registraron 117.797 entradas. Si hacemos una mirada panorámica al sector, veremos cómo 2010 fue, con 2,2 millones de visitantes, el mejor año de la historia para el turismo de esta comunidad, algo que demuestra el calado de campañas como *Euskadi, saboréala* o los buenos resultados del acuerdo de colaboración con Turespaña para la promoción en el extranjero de la comunidad. Es la primera vez que el País Vasco y España se promocionan de la mano. A esto se suman los “embajadores” turísticos de Euskadi, profesionales vascos con relevancia social (Iñaki Gabilondo, Martín Berasategui, Eduarne Pasaban...) y ciudadanos no conocidos que hacen una

labor altruista de promoción de Euskadi fuera de sus límites.

Al lado del turismo, las exportaciones se han convertido en esa mirada económica rentable que supera fronteras. Si en 2009 alcanzaban, según datos del Instituto de Comercio Exterior (ICEX), 14.942 millones de euros, el pasado ejercicio sumaban 17.544 millones. O sea, un 17,4% más. Gracias, sobre todo, al impulso de tres partidas: productos siderúrgicos (2.982 millones), componentes de automoción (2.439) y automóviles (1.434).

Estas cifras responden, entre otras iniciativas, a los créditos participativos, una propuesta de la Administración vasca que ayuda a financiar la compra de empresas en el extranjero a la vez que apoya proyectos de I+D+i que tengan una relevancia especial. Se trata de ganar tamaño, un requisito indispensable para crecer en competitividad. O sea, aplicar la 3i+D. Ya saben: internacionalización, innovación, investigación y desarrollo. “Si existen unas 6.000 firmas industriales en la comunidad autónoma, la mitad son exportadoras. Es un número muy importante”, afirma Catalina Chamorro, directora de internacionalización del Gobierno vasco. Y avanza: “Las empresas cada vez piden más ayudas a la exportación, acuden a más misiones exteriores y visitan más ferias internacionales”.

Quien esté atento a estas líneas se dará cuenta de que la Administración trata de situar a Euskadi como una economía abierta, pero esto no solo supone exportar más, sino internacionalizar la sociedad. ¿Qué quiere decir? Fomentar el conocimiento de idiomas extranjeros, apoyar la movilidad laboral internacional, formar en TIC, atraer trabajadores, potenciar el interculturalismo...

Y, por supuesto, el vórtice visual y psicológico que agrupa tantos cambios es el Museo Guggenheim de Bilbao. Comienzo del Euskadi actual, y desde su inauguración, en 1997, motor del cambio. Desde entonces lo han visitado casi 13 millones de personas. Solo el año pasado, 956.417 visitantes acudieron a él atraídos por el brillo de sus planchas de titanio. Y su efecto ha sido malthusiano. “Ha contribuido a la generación de 2.000 millones de euros en la creación de actividad en la ciudad y en el entorno”, asegura Juan Ignacio Vidarte, director de este templo del arte de nuestros días.

Pero su valor no solo se siente en lo eco-

## LOS MAGOS DE LA COCINA VASCA SON EMBAJADORES DE LOS NUEVOS TIEMPOS Y DE UNA PODEROSA CULTURA

nómico o en la transformación urbanística que ha propiciado al recuperar un enclave degradado por la reconversión del metal. Tal vez el mayor logro sea el efecto de transformación psicológica. “Es un proyecto endógeno, que no depende de que existan, por ejemplo, unos Juegos Olímpicos, y que surge de la propia sociedad en un momento económico muy delicado. Es una iniciativa que recupera la autoestima”, valora Vidarte. Una autoestima que, como explica muy gráficamente Iñaki Azkuna, “estaba, en el caso de los bilbaínos, por debajo de la ría”.

Pronto, y de forma práctica, se han amortizado los 100 millones de dólares (71,8 millones de euros al cambio actual) que costó construir el museo y los 25 millones de euros al año que cuesta mantenerlo.

Al lado del Guggenheim habitan las viviendas. En ellas se deja sentir la dualidad, que recorre todo Euskadi, entre lo público y lo privado. Si bien el mercado inmobiliario vive la situación complicada común a toda España, lo cierto es que existen matizaciones. Los precios en la cornisa cantábrica no han oscilado tanto como en el resto del país, y además las políticas públicas de vivienda del País Vasco son bastante activas. “Durante el año pasado, mientras la vivienda libre se ha ralentizado, como en todas las comunidades, el número de casas públicas iniciadas ascendió en Euskadi a casi 5.000, más del doble que las libres”, indica Luis Corral, consejero delegado de Foro Consultores.

Esta idea da sentido a una estructura urbana que se ha extendido hacia coronas más alejadas del entorno metropolitano de San Sebastián, Bilbao y Vitoria, pero que a la vez también ha mejorado el interior. “Lo que hemos hecho ha sido invertir en los barrios con el fin de construir una ciudad equilibrada y completa. No queremos una ciudad de postal en la que brille solo el centro, pues entonces creas guetos. Por eso, en los últimos años se han invertido en los barrios 1.000 millones de euros”, afirma Azkuna.

Pero el urbanismo o la economía serían dos envoltorios estériles si no buscaran el bienestar social. Entonces, ¿cuál es la geometría que dibuja a la sociedad vasca? ¿Qué cambios ha hecho? ¿Es más abierta? “La transformación material está teniendo un impacto evidente en la vida cotidiana y en la percepción colectiva de la sociedad vasca, que, de no ser por la violencia y las estrate-

gias de limpieza étnico-ideológica, podríamos decir que es una sociedad de satisfechos”, incide a través del correo electrónico Francisco Llera, director del Euskobarómetro, el estudio que cada seis meses recoge las opiniones de los vascos. ¿Y los retos pendientes? “La aceptación y el reconocimiento recíproco de su pluralismo y complejidad identitaria, convertidos en palanca de cambios”.

**Dentro de este Euskadi** poliédrico, los magos de la alta cocina son embajadores de estos nuevos tiempos y de una poderosa cultura. Para algunos, como Juan Mari Arzak, este viaje empezó en los años setenta. “Yo fui quien modernizó, por ejemplo, toda la cocina mexicana entre 1976 y 1978, una vez que se había implantando aquí la nueva cocina vasca”, rememora desde sus tres estrellas Michelin de San Sebastián. Y recalca: “El viaje de la internacionalización ya lo había hecho antes que muchas empresas del país”. Esta labor pionera ha ayudado a la explosión de los Mugaritz, Martín Berasategui, Akelarre o Azurmendi. Nombres que identifican la pujanza internacional de los fogones españoles. En la última edición de la *Guía Michelin*, Euskadi reunía 25 estrellas repartidas en 17 restaurantes.

Y si la cocina se ha convertido en arte (una afirmación que se refrenda por la presencia de Ferran Adrià en la última Documenta de Kassel), al cine nadie le niega esta condición. “Creo que si mis películas han ayudado a propiciar una pequeña reflexión, entonces puede que haya podido contribuir algo a esa apertura del País Vasco”, apunta Imanol Uribe, director de *Días contados* o *La muerte de Mikel*, dos títulos que son una referencia a la hora de analizar la complejidad de la sociedad vasca. “Aunque el cine como motor de cambio tiene un efecto limitado”, apostilla el realizador.

Entonces, ¿qué es del Arte con inicial mayúscula? “Ahora que se quiere mostrar una cara renovada del País Vasco, el arte que nosotros producimos se presenta como apegado a la tradición local y a la vez abierto al mundo”, explica el escultor Txomin Badiola. La presencia internacional del propio Badiola, junto a la de otros creadores vascos como Sergio Prego, Ibon Aranberri, Asier Mendizábal o Jon Mikel Euba, evidencia un nuevo Euskadi que quiere hacer de su tierra una obra internacional. ●



**COMERCIO INTERNACIONAL.** Tras la investigación y la innovación, la tercera “i” a la que aspiran los vascos es la de la internacionalización. En todos los campos. Y, por supuesto, en lo que a salida de sus productos se refiere. Para ello, la inversión en logística es fundamental. En la imagen, la bocana del puerto de Pasaia.

# INMA SHARA

DIRECTORA DE ORQUESTA

“La música representa el 99% de mi vida”

POR INMACULADA DE LA FUENTE  
FOTOGRAFÍA DE SANTOS CIRILO

UNA CASA, TRES PROGRAMAS. Inma Shara, en su casa del valle de Ayala, en Álava, su refugio. Aquí estudia los diferentes repertorios. En sus próximas giras desarrollará tres programas distintos. Chaikovski, Puccini y Mahler son sus favoritos, sin desdeñar a Mozart y Beethoven.



“ME SIENTO MUY UNIDA A LO MÍO Y A ESTE PAISAJE. CUANDO ESTUDIABA EN MADRID, VOLVÍA TODOS LOS SÁBADOS”

Inma Shara (Inmaculada Sarachaga, 1972) vive la música con tanta pasión como disciplina. La directora de orquesta nació en Amurrio (Álava) y, a pesar de su proyección internacional y sus constantes desplazamientos, mantiene su residencia cerca de los paisajes familiares de su infancia. En estos meses ha estado recluida en su casa del valle de Ayala para preparar sus dos próximas giras, una por diferentes capitales españolas y otra por Sudamérica. A la vez proyecta la segunda parte de *La isla de los sentidos*. “La difusión alcanzada, tratándose de música clásica, me ha hecho adentrarme en una segunda historia, quizá sobre los instrumentos”. “Aunque por ahora solo es un boceto”, aclara. Su propósito es que esté en la calle en las próximas Navidades.

**Suele decir que no le gusta dirigir por dirigir y que la contrapartida del éxito es el estudio. ¿Qué rutina sigue cuando se encierra a estudiar un repertorio?** Mi rutina empieza pronto, a las siete de la mañana. Desayuno con tranquilidad, leo las noticias y de 8.30 a 14.30 estudio. Tras la comida, doy un paseo por los alrededores y retomo el trabajo hasta la diez de la noche. Entonces es cuando aprovecho para contestar correos, cenar y descansar.

**Más de diez horas al día.** Necesito asimilar la obra y no solo memorizarla. Necesito analizarla, digerirla y hacerla mía para entregársela al público con emoción. El único antídoto frente al miedo escénico es prepararse a fondo. La seguridad viene de ahí.

**En la música clásica es habitual cerrar los programas con varios años de antelación. ¿No se resienten los encargos con la crisis?** Tengo comprometido hasta 2012 y parte de 2013. Afortunadamente, sigo adelante. Así que doy gracias a la vida por hacer este trabajo. Aunque lógicamente te da pena la situación en la que se encuentra mucha gente. Respecto a la planificación de las fechas, se hace por razones pragmáticas. Para que las cosas fluyan, para que puedas preparar un repertorio, necesitas saberlo con antelación para estudiarlo. Y luego tienes que casar las fechas con el solista, o la disponibilidad de la orquesta... Con medio año por delante, no puedo aceptar nada porque no puedo prepararlo. Prefiero decir hasta aquí... La música requiere poso.

**Como ocurre con tantos artistas, fuera de escenario muestra una personalidad controlada y discreta... Pero con la batuta se apasiona y se transforma. ¿Entra en otra dimensión?** Es verdad, soy más bien tímida y apuesto por la discreción, pero la música se apodera de mí, y al dirigir quieres conquistar no ya a la orquesta, sino al público. Es la magia de la música. La verdad es que no quisiera perder nunca esa energía, esa ilusión de levantarte cada día sabiendo que te aguarda la magia de la música.

**Al final, ¿ser directora de orquesta es una forma de vivir?** La música es el 99% de mi vida, de una u otra forma. Sea estudiando, dirigiendo o cerrando un concierto, es una forma de vivir, de respirar... No es solo una profesión. Incluso descansando o dando una caminata, tienes presente la música, la cabeza está ahí. Es una dedicación. Y al mismo tiempo, algo que me da tanta felicidad...

**En su vida privada, por el contrario, es sumamente estable y metódica. Ni fuma ni bebe y además cuida mucho su alimentación.** Lo intento, sí. No fumo, no bebo, y mi familia es mi centro. Asumo que la estabilidad que hay en mi vida me ayuda. Es mi alimento. En cuanto a las comidas, incluyo fruta y verdura y no me salto ninguna para no engordar, porque sé que tengo que estar en forma.

**A lo que no renuncia, al menos, es al chocolate antes de un concierto o en el descanso...** Sí, el chocolate y los frutos secos me dan energía.

**Está ligada a Amurrio y a su entorno desde niña.** Me siento muy arraigada a lo mío y muy unida a este paisaje. Incluso en la época en que me trasladé a Madrid a estudiar, a los 17 años, volvía los sábados para estar con la familia.

**Incluso ahora, ya independizada y casada, ha fijado su residencia en el mismo entorno. ¿Es su referente?** En especial el valle de Ayala. Ya de niña, a través de mi abuela, estuve unida a este lugar. Ese saber que aquí tienes tu árbol, que hay una historia detrás de cada uno de ellos... No me planteo cambiar de residencia. En esta época global puedes estar conectada con cualquier punto a tra-

vés del teléfono y de Internet. Quizá estar aquí, en un pueblo y en un entorno amable y conocido, es lo que contrarresta tanta actividad exterior. La música es el lenguaje universal. Algo que puedes transmitir a otros, es tu historia y, gracias a la música, es también su historia...

**¿Se puede vivir mucho tiempo con ese estado de excitación? Al parecer, después de algunos conciertos no duermes.** En especial si ha salido bien. Cuando dices: “¡Pero qué Beethoven me ha salido!”, no puedes creerlo. Y te cuesta bajar al suelo y desconectar. Porque en el fondo eso es un reto: no por haberlo hecho muy bien un día tienes asegurado el próximo. La orquesta es un órgano vivo, cada concierto es único y en él sufres o te emocionas. Este trabajo implica una constante subida de adrenalina.

**Orquesta y director se necesitan desesperadamente. ¿No echa de menos ser la titular de una?** No tener una orquesta es más duro, pero también enriquece porque no te acomodas. Al no tener una propia, cada vez que diriges una es como crear algo de la nada, te exige una perfecta concentración.

**Tiene fama de exigente en los ensayos. ¿Qué pasa por su cabeza cuando siente que un músico se ha despistado y se va del guión?** Hay momentos no fáciles, hay conflictos, no hay felicidad completa... Pero soy optimista, y los desacuerdos se liman. Somos inteligentes y hay que superar el egocentrismo. Las discrepancias evidencian muchas veces egoísmos personales que hay que encauzar para no llevarlos al escenario. Eso es lo peor, llevar las tensiones al escenario, porque el público lo acaba notando.

**Encarna una de las escasas batutas femeninas en el mundo. ¿No es extraño que haya tan pocas mujeres en el podio cuando cada vez son más las que terminan los estudios de música?** Es cierto que no hay ninguna mujer titular en la treintena de orquestas en España. Es un hecho. Me refiero a orquestas sinfónicas. Pero, dicho esto, no concedo un peso específico a ser mujer. Yo me proyecto como persona y aunque sé que puede haber una expectación inicial, luego se desvanece. Lo hago lo mejor que sé y me dejo llevar por el calor de la música y del público. ●



MODERNIDAD Y TRADICIÓN. Sobre estas líneas, la trainera Kaiku de Bilbao, en aguas de la ría del Nervión. Abajo a la izquierda, tranvía de la capital vizcaína.

en programas marco de carácter cuatrienal. El primero se puso en marcha en 2002, al tiempo que el Ejecutivo, ya con Juan José Ibarretxe a la cabeza, aprobaba una inicial estrategia de desarrollo sostenible con el horizonte de 2020, apuntando una voluntad de planificación importante, pero limitada a cinco metas ecológicas sobre limpieza del aire y el agua, gestión de recursos y residuos, biodiversidad, equilibrio territorial y movilidad y cambio climático. Dos programas marco se han desarrollado desde entonces (2002-2006 y 2007-2010), y el tercero (2011-2014) se halla en estos momentos en elaboración.

Con la ley promulgada y hasta la llegada del PSE a Ajuria Enea en mayo de 2009, las sucesivas Consejerías de Medio Ambiente estuvieron en manos de Eusko Alkartasuna (EA) en Gobiernos de coalición. En opinión de expertos medioambientalistas, esa década larga quedó marcada por una tensión entre el esfuerzo de los equipos del departamento por hacer una política de sostenibilidad muy ambiciosa y unos resultados que se quedaban a medio camino porque el PNV, al frente del Gabinete, le daba un aval bastante relativo. “Hubo mejoras en cuestiones como agua, calidad de aire o biodiversidad, pero no se puede decir que el desarrollo sostenible fuese un pilar fundamental de la política gubernamental”, considera el economista Antxon Olabe, asesor de los tres últimos titulares de Medio Ambiente.

Ahora, con un Ejecutivo monocolor, la principal diferencia es esa mayor implicación del lehendakari y su equipo. Fue la presidencia autonómica la que puso en marcha en enero el proceso participativo que hasta mayo próximo ayudará a configurar EcoEuskadi 2020. Y será Patxi López el que presente en los próximos meses el documento definitivo. “Por primera vez empiezo a percibir brotes verdes claros en el pensamiento del Gobierno”, opina Olabe.

EcoEuskadi 2020 ha de ser “el instrumento que vertebrará la sostenibilidad en el País Vasco”, afirma la consejera de Medio Ambiente, Pilar Unzu. En el proceso para redactar el documento colaboran todas las consejerías, junto a cientos de representantes socioeconómicos y de otras instituciones, además de la participación ciudadana a través de Internet. La “visión” resultante situará al País Vasco a medio plazo “como una sociedad competitiva y corresponsable, capaz de abordar con garantías la tercera revolución industrial”, en palabras de Unzu.

Se han fijado ya ocho claves de sostenibilidad que establecen los desafíos. La primera es la escasez de recursos, en un sistema productivo altamente dependiente de materias primas y recursos naturales. La segunda es la dependencia energética y el cambio climático, con el objetivo de potenciar el papel de las renovables, y la tercera, >

# POR EL CAMINO VERDE

Euskadi diseña dos estrategias paralelas para avanzar en su sostenibilidad y desarrollo energético. Su gran escaparate internacional será Vitoria el próximo año como Capital Verde Europea.

POR JAVIER RIVAS



Fotografía de Txetxu Berrueto | Santos Cirilo

El día en que cumplía un mes como lehendakari, Patxi López se fue a Urdai. Allí, en la única reserva de la biosfera vasca, 230 kilómetros cuadrados que simbolizan el Euskadi verde, en el primer acto solemne conjunto de su Gobierno tras tomar posesión, propuso a todos los vascos, a sus instituciones y agentes económicos y sociales, un Pacto Social por la Sostenibilidad. “Euskadi necesita de un nuevo instrumento que, en línea con las estrategias actualmente en vigor, se posicione, sin embargo, un paso más allá”, recaló López

aquel 5 de junio de 2009, Día Mundial del Medio Ambiente. Nacía así EcoEuskadi 2020, una estrategia global hoy aún en proceso de elaboración planteada como clave de bóveda de la política de desarrollo sostenible en la comunidad autónoma.

Euskadi aprobó en 1998, con José Antonio Ardanza como lehendakari, su primera Ley General de Protección del Medio Ambiente. El texto, que sistematizaba una amplia normativa dispersa, fija como uno de sus fines el desarrollo sostenible y establece que la política ambiental se plasmará

## LA POLÍTICA ENERGÉTICA REGIONAL PASA POR GARANTIZAR EL SUMINISTRO, COSTES COMPETITIVOS Y MENOR IMPACTO AMBIENTAL

> la globalización de la competencia. La especialización productiva, con fuerte predominio industrial (el 28% del PIB, ocho puntos por encima de la media europea), lleva a la economía vasca a depender en muy alto porcentaje de los mercados exteriores.

El transporte y la movilidad sostenible suponen la cuarta clave. El transporte representa casi el 34% del consumo energético, pero el 47% de la factura. Y emite el 23% de los gases de efecto invernadero. En un sistema productivo que requiere un flujo continuo de mercancías, la gran mayoría se lleva por carretera (el 77%). A ello se suma una creciente movilidad de la mano del coche privado, que concentra el 20% de los desplazamientos.

El progresivo envejecimiento de la población por el aumento de la esperanza de vida y la caída de la natalidad y los consiguientes cambios demográficos suponen el quinto desafío. Para 2030, el número de personas entre 16 y 64 años habrá disminuido un 11,4%, y los mayores de 64, aumentado un 38,5%, con el consiguiente impacto en el gasto público en sanidad, servicios sociales y pensiones. La proyección para 2030 muestra un crecimiento del gasto socio-sanitario del 7,3% sobre el PIB con respecto a 2010, lo que puede hacer insostenible el futuro del sistema.

Las tres claves de sostenibilidad restantes tienen un componente notablemente social: un relevo generacional desequilibrado; la fragilidad de un sistema de valores, con el debate abierto sobre la identidad vasca en una sociedad en que el terrorismo y la división social han dejado huellas profundas, y el desigual desarrollo internacional.

**El peso de lo social resulta** cada vez mayor en un concepto –el desarrollo sostenible– que desborda lo puramente verde. “La estrategia ambiental vasca se inicia en una época de grandes expectativas, los años noventa, pero ahora la obligación de incorporar las cuestiones sociales es mayor, porque la realidad está mostrando que los problemas son más graves”, apunta el catedrático de Planificación Urbana y Regional de la Universidad del País Vasco (UPV), José Allende.

Aun reconociendo que Euskadi se encuentra más avanzado en materia de sostenibilidad que otras comunidades y que el conjunto de España, Allende se muestra crítico: “En Euskadi estamos retrasados por-

que no hay voluntad política aún, ni los políticos se han convencido de este cambio”. Para este especialista, “el desarrollo sostenible sigue siendo un término que vale tanto para un roto como para un descosido. Y sin embargo es un cambio de paradigma importantísimo, tan importante como que la crisis actual no es algo coyuntural, sino estructural, y va a exigir una serie de transformaciones, sobre todo en el modelo de producción y consumo”.

El otro gran pilar del trabajo por la sostenibilidad es la elaboración, que está realizando la consejería, del citado tercer Programa Marco Ambiental, que marcará las líneas de trabajo hasta 2014, concentradas en cuatro ámbitos: cambio climático, biodiversidad, relación entre medio ambiente y salud y gestión de recursos y residuos. Bajo el paraguas del programa figura la aprobación de la Ley Vasca de Lucha contra el Cambio Climático, prevista para junio. Será la primera que se aprobará en España y la segunda de Europa, tras un precedente escocés. Presenta dos novedades principales: las tres Diputaciones y los Ayuntamientos de las tres capitales deberán aprobar programas propios contra el cambio climático antes de que concluya 2014, y todas las administraciones y entes públicos tendrán que disponer de objetivos individualizados sobre reducción de sus emisiones contaminantes para 2013. Tras su entrada en vigor, llegará el Plan Vasco de Lucha contra el Cambio Climático, con acciones concretas para reducir emisiones.

En los restantes niveles institucionales existen otra serie de planes. El gran escape internacional de la sostenibilidad en Euskadi será el próximo año Vitoria, en su condición de Capital Verde Europea.

En todo este camino, los planes energéticos desempeñan un papel fundamental, en una comunidad en la que el consumo eléctrico aumentó el año pasado, pese a la crisis, un 5,9% y los derivados del petróleo siguen cubriendo el 49,1% de la demanda, frente a un 5,9% de las renovables.

El horizonte en este caso también es una década, y el instrumento principal, la Estrategia Energética 3E-2020, cuya versión final se está ultimando para su aprobación por el Gobierno autónomo, primero, y luego por el Parlamento, previsiblemente en el último trimestre de este año. “Es uno de los pilares fundamentales para conseguir la economía

sostenible”, dice José Ignacio Hormaeche, director general del Ente Vasco de la Energía (EVE), la sociedad pública de la Consejería de Industria, que abanderará la política en este terreno.

La premisa de partida es conseguir energía disponible para todos los usos precisos con tres condiciones: garantía de suministro, coste competitivo y el menor impacto ambiental posible. Las prioridades que se marca la estrategia 3E-2020 son apostar por el ahorro energético, desarrollar un sistema orientado a una economía baja en carbono y dar protagonismo a las actuaciones que dinamicen la industria y creen empleo.

**Buscar el ahorro y la eficiencia** implica centrarse en los tres grandes sectores demandantes: la industria, que supone el 44% del consumo energético; el transporte (33,9%), con un peso fundamental en las emisiones contaminantes, y los edificios, tanto residenciales como de servicios o administrativos. Este último sector, que requiere actuaciones de ahorro más complejas, absorbe algo más del 20% en conjunto, la mitad de la media europea.

El objetivo último es ese 20% de reducción del consumo de energía final que ha marcado la UE. “Partimos de unos niveles bastante eficientes, tanto en la industria, donde más esfuerzo se ha hecho, aunque siempre hay una vuelta que dar, como en el consumo residencial y de edificios, donde las ratios no son muy altas. Y crece la conciencia social”, destaca Hormaeche. En el transporte hay más por hacer, reconoce, y en él se centrarán buena parte de los esfuerzos.

El EVE aportó el año pasado 19 millones de euros en ayudas para mejorar la eficiencia en esos tres sectores, con la pretensión de lograr un ahorro de energía superior a 50.000 Tep (toneladas equivalentes de petróleo), lo que equivale al consumo anual de 63.000 viviendas, y evitar la emisión de 62,6 millones de toneladas de CO<sub>2</sub>. Euskadi consume 7,87 millones de Tep en un año.

Una economía baja en carbono pasa por cimentar el gas natural como energía fundamental en la transición hacia un futuro con mayor presencia de las renovables. “Aunque queremos impulsar al máximo las renovables, somos conscientes de nuestras limitaciones, y para garantizar el suministro, o contamos con un combustible que nos permita tener energía suficiente y ade-

### TRANSPORTE SOSTENIBLE.

Una mujer recorre el carril bici que discurre junto a las vías del tranvía de Bilbao, en el paseo de Uribitarte.





**VIENTO MOTRIZ.**

**Molinos de viento en el puerto de Bilbao. La energía eólica supone el 7% de toda la renovable producida en el País Vasco.**

y los vientos del Cantábrico generan olas de una media anual de 2,5 a 3 metros. Algunos análisis apuntan que el potencial energético aprovechable, en función de la tecnología, del golfo de Vizcaya se situaría en torno a los 2.000 GWh anuales, el equivalente al 10% de las necesidades eléctricas de la comunidad.

De la treintena de tecnologías hoy existentes para aprovechar la fuerza de las olas, ninguna tiene aún capacidad de ser competitiva. “En la próxima década, el gran reto es empezar a generar alguna energía de las olas, pero, sobre todo, crear las condiciones para que esa tecnología crezca”, precisa el director del EVE.

**El ente energético vasco** trabaja en este sector en dos proyectos avanzados a nivel mundial. El primero, que estará activo en unos meses, se puso en marcha en Mutriku (Gipúzcoa), aprovechando la construcción del nuevo dique de abrigo de su puerto. Al mismo se ha sumado una planta de aprovechamiento de la fuerza del oleaje por medio de la tecnología de columna de agua oscilante (OWC en sus siglas en inglés). La instalación, con 296 kW de potencia y 16 grupos turbogeneradores, es la primera con configuración multiturbina del mundo, más avanzada que la de las plantas de Escocia y las Azores, las únicas que hoy emplean la tecnología OWC. La previsión es que produzca cada año 600.000 kWh.

Y la gran instalación estará en Arminza (Vizcaya). Con una inversión prevista que supera los 15 millones de euros, el Biscay Marine Energy Platform (Bimep) va a ser una infraestructura de investigación y pruebas en mar abierto. Podrá desarrollar hasta 20 MW de potencia, pero su importancia es que servirá a las empresas de todo el mundo que fabrican dispositivos captadores de la energía de las olas para validar sus diseños y constatar su viabilidad técnica y económica, así como probar nuevas tecnologías.

Contará con un campo de pruebas acotado en mar abierto con una superficie total de ocho kilómetros cuadrados, distante 750 metros de la costa. Allí se dispondrán los dispositivos de captación de olas que trasladarán a través de un cableado submarino tanto la electricidad generada por aquellos como los parámetros de su funcionamiento. Un centro de investigación y recogida de datos realizará el seguimiento continuo. Su entrada en funcionamiento está prevista para el último trimestre de este año.

La posibilidad de generar un sector en torno a la exploración de yacimientos no convencionales de gas o del aprovechamiento de la energía de las olas se incardina en la citada línea de potenciar todas las actuaciones que sirvan como motor industrial y tecnológico y para generar empleo y crecimiento económico. Y ello sin olvidar que el País Vasco es sede de empresas de primera fila en el campo de la energía, como Iberdrola o Gamesa. ●

> cuada o no seremos competitivos. Ese es el papel del gas natural”, enfatiza el responsable del EVE.

Tras 30 años de apuesta, el gas natural aporta hoy el mayor porcentaje a la cesta vasca de energía (47,1%) y la intención es consolidarlo con actuaciones añadidas o que rematen algunas de las infraestructuras existentes. La más importante de ellas es la planta regasificadora Bahía Bizkaia Gas (BBG), sita en el puerto de Bilbao, en el término vizcaíno de Zierbena, que entró en servicio en 2003 tras una inversión de 264 millones. Participada por el EVE en un 30% -Enagás controla el 40% del capital, y REFF, el fondo de infraestructuras del Deutsche Bank, el 30% restante-, el año pasado aportó el 12% del gas natural consumido en España y fue la planta de regasificación más empleada de todo el país. Cuenta con dos tanques de 150.000 metros cúbicos y tiene previsto aumentar su capacidad de almacenamiento con un tercero, plan ya en marcha. BBG se complementa con la colindante central de ciclo combinado Bahía de Bizkaia Electricidad, con una potencia instalada de 800 megavatios (MW), que cubre el 30% del consumo del País Vasco. Su combustible principal es el gas natural de BBG.

**El EVE constituyó a comienzos** de este mes con BBK la sociedad que promoverá un *hub* de gas natural con sede en Bilbao. Enagás tiene previsto sumarse al proyecto, el primero de este tipo en España. El *hub* es como una Bolsa, una empresa que facilita servicios físicos y financieros relacionados con transacciones de gas y de capacidad de transporte y almacenamiento para periodos inferiores a un año. Ofrece mayor accesibilidad y transparencia de precios a todos los agentes. En la península Ibérica existen cerca de 35 comercializadores de gas natural y se realizan cada mes unas 3.000 transacciones entre agentes, pero no existe un mercado organizado.

“¿Por qué el *hub* en Euskadi?”, se pregunta Hormaeché. “Porque somos un nodo con una presencia importante de infraes-

tructuras de transporte y distribución”, se contesta. “El 90% de la población y las empresas tienen acceso a la red de gas; estamos conectados con Francia [a través del gasoducto Bergara-Irún, construido por Naturgas Energía e inaugurado el pasado octubre]; tenemos la planta regasificadora en ampliación; el almacenamiento estratégico de Gaviota [frente a la costa de Bermeo] que Enagás quiere ampliar; tenemos todos los mimbres para que tenga sentido que ese mercado se constituya aquí”, apostilla.

La entidad está explorando la posibilidad de que en ciertas zonas de la cuenca vascocantábrica, sobre todo en Álava, pueda haber yacimientos no convencionales de gas natural, cuya explotación, más difícil, precisa de alta tecnología. En los próximos años se intensificarán las labores de exploración.

Con el frente del gas cubierto, la intención es que las energías renovables tengan un papel cada vez más relevante. Su contribución a la demanda final se situará en cifras de 2010 en el entorno del 6% o el 6,5%. El objetivo “bastante ambicioso” para 2020 debiera estar entre el 13% y el 17%. El listón marcado por la UE para el final de esta década para su conjunto es el 20%, coincidente con el fijado para España.

Hormaeché incide en que el mayor volumen de energía renovable en los años venideros debe venir, sobre todo, de la eólica y la biomasa, los dos grandes suministradores actuales de kWh limpios en Euskadi. Dentro de la estrategia trazada se incidirá en la primera y se impulsarán proyectos de plantas de biomasa que utilicen residuos forestales o agrícolas para generar electricidad. La eólica supone el 7% de la energía renovable que consume Euskadi. Operan tres parques, con 143,7 MW de potencia conjunta instalada, y un miniparque de 10 MW, además de un centenar de pequeños aerogeneradores que totalizan unos 126 kW. La biomasa aporta aproximadamente un 85% de las renovables.

Una de las apuestas más relevantes no llega del viento ni de la tierra, sino de las olas. Euskadi suma 252 kilómetros de costa,



**El viento no tiene fronteras. Nuestra energía tampoco. Iberdrola. Líder mundial en energía eólica.**

Nuestra energía cruza fronteras llegando a más de 28 millones de clientes en 40 países. Porque sólo la primera compañía energética española es capaz de llegar tan lejos para estar tan cerca.



**ADOP**

Patrocinador del Equipo Paralímpico Español



# CÓMO SER DE LOS PRIMEROS EN SUBIR AL COCHE ELÉCTRICO

La apuesta por los vehículos no contaminantes aúna a empresas de distintos sectores que se implican en hacer realidad el sueño sostenible del transporte ecológico. Y hacerlo antes que nadie.

POR **ELENA SEVILLANO**  
FOTOGRAFÍA DE **JESÚS URIARTE**



## TIEMPOS MODERNOS.

El 10% de los vehículos que se vendan en 2020 serán eléctricos (puros o híbridos). A esta cifra habrá que sumarle el acumulado de toda la década, lo que pondrá más de 40.000 coches de este tipo en las carreteras vascas, según datos de la sociedad IBIL. La furgoneta de la imagen es la Mercedes-Benz Vito E-Cell, con batería de litio y 130 kilómetros de autonomía, que se fabrica en la planta que la empresa tiene en Vitoria.

Tiempos de crisis. El Gobierno vasco busca identificar productos de futuro, proyectos y empresas líderes capaces de tirar del carro de un sector con el objetivo no solo de capear el temporal con garantías, sino de salir de él reforzado y listo para competir, en primera línea. Echa una ojeada por su territorio y se encuentra con la planta de Mercedes en Vitoria, con Repsol, con Iberdrola, y con dos potentes industrias, la de componentes del automóvil y la de bienes de equipo eléctrico. Y ve claro que el coche movido por electricidad tiene que ser una de las líneas de actuación de esa apuesta tractora, podríamos llamarla, que bautiza con el sello Lidera. "Tratamos de aunar el objetivo energético, que consiste en tener un parque móvil más eficiente y sostenible, con el industrial", expone José Ignacio Hormaeche, director

general del Ente Vasco de la Energía (EVE). En este contexto, el EVE y Repsol constituyeron en octubre pasado una sociedad anónima, IBIL, participada al 50% por ambos, para la construcción y explotación de una red de recarga de vehículos eléctricos en Euskadi.

**Cabría preguntarse** qué hace una petrolera metida a diseñar *electrolineras*. Pues atisbar el futuro, vino a decir su presidente, Antonio Brufau, en aquella rueda de prensa. "Representa una oportunidad única de desarrollar un proyecto piloto a escala real para calibrar adecuadamente cómo debe ser una red de recarga con servicios añadidos que contribuya al impulso definitivo a la implantación del vehículo eléctrico en nuestro país", decía José Luis Bernal, director de la Unidad de Negocio de Nuevas Energías de la com-

pañía. Ya hay instalados diez puntos de recarga lenta y cinco de semirrápida, y se prevé superar los cien durante 2011, la mitad en el ámbito privado y el resto en zonas públicas. Calles y aparcamientos públicos de Bilbao, San Sebastián y Vitoria; *parkings* disuasorios en las estaciones de transporte público y de centros comerciales; aparcamientos particulares y de vehículos de empresa, y en las principales carreteras, para dar tranquilidad a los conductores.

Según el plan de negocios que precedió al nacimiento de IBIL, el 10% de los automóviles que se vendan en 2020 serán eléctricos (puros o híbridos enchufables), lo que, sumado al acumulado de toda la década, significará que habrá 41.154 automóviles impulsados por baterías en circulación. En paralelo, el total de enchufes instalados rondaría las 43.000 unidades.

¿Objetivo? Ser una experiencia pionera. Estar ahí, junto al proyecto *Better Place* que desarrolla Israel, la chispa que prende en Londres (donde se habla de instalar unos 25.000 enchufes en apenas dos años) o las iniciativas de varios *lander* alemanes, Dinamarca o California, en Estados Unidos. Y vender el modelo al resto de España, y del mundo. IBIL Gestor de Carga de Vehículo Eléctrico, SA, se constituirá en cliente e irá sacando a concurso el suministro de las tecnologías que van a entrar en su red. Hay firmas en el *cluster* vasco de energía (asociación de empresas del ramo) con capacidad para competir. Ingeteam, ZIV, Ormazabal, Indra (con fuerte presencia en Euskadi), por citar solo algunas.

"Una vez que la estrategia de Daimler sobre fabricar su furgoneta eléctrica con la base

de nuestro vehículo producido en Vitoria fue tomada, contactamos con la Administración vasca para encontrar acuerdos, ya que teníamos intereses comunes", explican fuentes oficiales de la marca. Este fue, como si dijéramos, el primer tornillo de la Mercedes-Benz Vito E-Cell, batería de litio, 130 kilómetros de autonomía y la particularidad de salir de la misma cadena de montaje que factura las furgonetas con motor de combustión. Había que hacer adaptaciones en los procesos productivos de la planta alavesa, y para ello el Gobierno autonómico dotó de ayuda económica a través de proyectos de I+D, según informa Hormaeche, y puso en contacto al fabricante con Tecnalia, una corporación tecnológica con sede en Derio (Vizcaya) que lleva año y medio como socio tecnológico de Mercedes y además se encuentra inmersa en otros programas relacionados con el eléctrico: el Dynacar (plataforma experimental sobre la que las empresas pueden validar sus nuevos productos) o el diseño de pilas de hidrógeno para el almacenamiento de energía.

**El acuerdo** entre el Departamento de Industria vasco y Mercedes contemplaba, según prosigue el director del EVE, la participación en el proyecto de fabricantes locales de componentes: una industria formada por 300 compañías con una facturación anual que ronda los 9.000 millones de euros, el 17% del PIB vasco, según ilustra Inés Anitua, directora del *cluster* de automoción (ACICAE) donde se integran y de Automotive Intelligence Center (AIC). Once de esas firmas colaboran en la Vito E-Cell (el *cluster* no facilita sus nombres). Hormaeche lo interpreta en clave de oportunidad, de no perder comba, ni fuelle, ni fortaleza, ni competitividad. "Sería muy bueno que de aquí pudieran salir fabricantes de baterías", enfatiza. Desde ACICAE no lo ven fácil, la competencia asiática es feroz, aunque sí que es >

## LAS REDES INTELIGENTES PERMITIRÁN QUE UN CONDUCTOR ENCHUFE SU COCHE COMO, CUANDO Y DONDE LO NECESITE



### 'ELECTROLINERAS'

La recarga del coche eléctrico se puede realizar a distintas velocidades: lenta, rápida o semirrápida (arriba). En el centro, primer punto de recarga para vehículos eléctricos en Eroski, en Vitoria. Abajo, punto de recarga de Iberdrola en Larraskitu (Vizcaya).

> verdad que “con este proyecto hemos aprendido”, conceden.

“Quien está trabajando, por ejemplo, para Renault va a seguir trabajando con el Renault eléctrico”, concluye Inatua. En cualquier caso, “nos estamos preparando, adaptando, permanecemos atentos” a unos cambios que no son ni “rápidos” ni “radicales”, describe. Todo para estar en un nicho de mercado que, en su opinión, aún es “más ficticio que real, tiene más de potencial que de realidad”. Y a las estadísticas se remite: “En 2020 se construirán 200 millones de vehículos en el mundo y se estima que solo 1,2 millones serán eléctricos puros, 14,2 millones contando con los híbridos”. Se trata, dice, de una tecnología “no desarrollada ni madura”, a la que aún le queda “un largo recorrido”, y que requiere no solo que haya motores con batería en el mercado, sino también ciudadanos receptivos que habrán de pagar más por habitáculos con menor equipamiento y que tendrán que modificar sus hábitos de conducción. Además de una industria eléctrica dispuesta a entrar en el juego, para proveer de suministro.

Hablando de infraestructuras, ahí está, cierto que en fase incipiente, el gestor de carga IBIL. Y también tiene mucho que decir la primera red eléctrica inteligente del País Vasco, auspiciada por Iberdrola. Simplificando muchísimo, se trata de informatizar, automatizar e incorporar electrónica a toda la cadena, de abajo hacia arriba, dotando de inteligencia y memoria a contadores, centros transformadores, subestaciones. La fórmula para desarrollarla (la Caja de Ahorros de Bilbao y Vizcaya, BBK, se ha encargado de su diseño jurídico-financiero) vuelve a ser la misma, un mix de público-privado: Iberdrola y el EVE constituyen una sociedad que, por un lado, creará una red inteligente en una amplia zona de Bilbao y Portugalete (con la renovación de más de 230.000 contadores que prestan servicio a 410.000 habitantes) y, por otro, construirá una nueva subestación inteligente en un área rural, en la comarca de Lea-Artibai. ¿Ventajas? Según sus promotores, los usuarios dispondrán de información detallada sobre sus hábitos de consumo, mejorará la calidad del suministro y se podrán evitar incidencias y sobrecargas por picos de demanda, o subsanar averías más rápidamente.

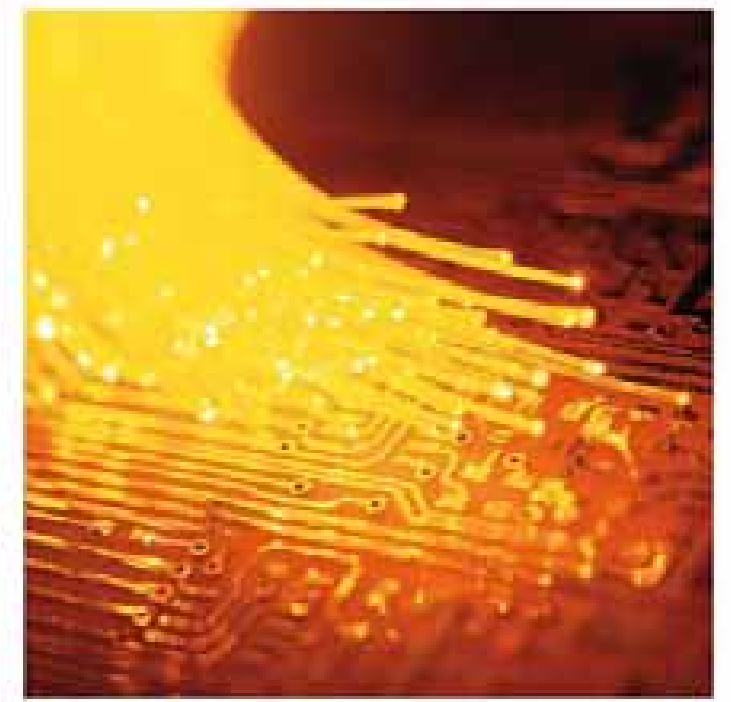
La pregunta sigue siendo en qué pueden beneficiar unas conexiones más listas a eso de enchufarse para repostar. “El vehículo eléctrico será una más de las nuevas necesidades de la red”, responde Guillermo Amann, adjunto al presidente de Ormazabal, que es uno de los principales proveedores de Iberdrola y se ha involucrado mucho en el proyecto. Según Amann, cuando el ministro de Industria, Miguel Sebastián, dice que la red eléctrica española está capacitada para soportar el consumo de un millón de vehículos eléctricos, lo hace pensando en todos los coches cargando a determinadas horas valle (por la noche, principalmente). Esa es la teoría, pero la idea es que el sistema funcione con garantías también en la práctica, que no es tan ordenada. Las redes inteligentes, según añade, permitirían que un conductor enchufara su coche cuando y como lo necesitara (con carga lenta, rápida o semirrápida). Y también facilitaría la incorporación a la red de fuentes limpias de energía. Todos los entrevistados coinciden en la importancia de que sean energías renovables las que generen la electricidad para las baterías.

A todo esto, habíamos dejado a nuestra Vito E-Cell cocinándose en su cadena de montaje. “Tenemos planificado producir 2.000 hasta 2014, lo que da una media de 500 vehículos eléctricos al año, menos del 1% de nuestra producción”, avanzan desde Mercedes-Benz. A más largo plazo, fabricarán “todas aquellas unidades que el mercado demande”. Por lo pronto, las cinco primeras salidas del horno se las ha quedado, en renting, Eroski, para realizar el transporte a domicilio de las compras en algunos de sus hipermercados, supermercados y venta online en el País Vasco. Esta decisión responde al acuerdo que el grupo de distribución ha rubricado con el EVE para fomentar el coche eléctrico. Y se puede interpretar como una forma de cerrar el círculo abierto en la planta de Vitoria, y de retroalimentarlo. Eroski hará un seguimiento a sus nuevas adquisiciones y suministrará información trimestral al Ente Vasco de la Energía: kilómetros recorridos, tipos de desplazamiento, tiempos, número (y tiempo) de recargas. Aún no ha dado tiempo a que lleguen los primeros datos. Pero ya ruedan. ●

Fotografía de Jesús Uriarte | Pradip J. Phanse

# Euskaltel: el poder de la Fibra Óptica

## El modelo de un operador líder en su mercado



Más del 70% de los hogares en los que el operador dispone de red, accede a las ofertas de Banda Ancha de Euskaltel.

**DERIO(Bizkaia).** Trece años después de su nacimiento, el operador vasco de Telecomunicaciones, Euskaltel, que ofrece servicios de Internet de Banda Ancha, Televisión Digital, Telefonía Fija y Telefonía Móvil, se ha convertido en líder de su mercado en la Comunidad Autónoma del País Vasco, y es el operador de cable de referencia en el Estado.

El éxito del operador vasco se basa en una intensa labor de despliegue de una red de Fibra Óptica de última generación de más de 304.000 kilómetros. Esto le permite ofrecer sus servicios avanzados de telecomunicaciones a más del 80% de los habitantes del País Vasco. Ha dedicado más de 1.650 millones de euros, con una media de inversión de más de 800 euros por habitante, la más alta del Estado.

La apuesta realizada por Euskaltel de dotar a su mercado de la mejor red de telecomunicaciones para ofrecer los servicios más avanzados de telecomunicaciones, se traduce en la alta cuota de mercado de sus productos en los hogares y empresas vascas. Sitúa al País Vasco como referente en la utilización de servicios de Banda Ancha ultrarrápida. Hoy, más del 70% de los hogares de zonas en las que el operador dispone de red, acceden a las ofertas de Banda Ancha, Televisión Digital y servicios convergentes de Telefonía Fija, Móvil e Internet de Euskaltel.

Esta fortaleza comercial, unida a la eficiencia y a su solvencia financiera, ha permitido a Euskaltel mantener una constante evolución ascendente en su cuenta de resultados. Euskaltel es una referencia en el Estado por su

crecimiento ininterrumpido tanto en clientes como en resultados en los últimos 10 años, incluso en el trienio de crisis. Es el único operador del Estado líder en Banda Ancha, Televisión Digital y Telefonía Fija, en su ámbito geográfico. Euskaltel es, además, el segundo operador de cable en penetración en el sector empresarial en Europa.

Euskaltel traslada su liderazgo a la constante oferta de nuevos productos y servicios avanzados. Este ejercicio ha iniciado un nuevo plan de inversión trianual de 150 millones de euros, destinado básicamente al incremento de la capacidad de la red y al desarrollo de productos y servicios innovadores.

### Los clientes de Euskaltel disfrutan de velocidades ultrarrápidas de Banda Ancha gracias a la tecnología Docsis 3.0.

En este sentido, acaba de incorporar a su red de fibra óptica la nueva tecnología Docsis 3.0 que permite ofrecer velocidades ultrarrápidas, muy por encima de lo que pueden ofrecer las soluciones basadas en el par de cobre tradicional. Gracias a esta tecnología, Euskaltel acaba de repositionar sus productos de Banda Ancha, mejorando sus características para situar a sus usuarios en la mejor calidad/precio del mercado, y posicionarse en una clara ventaja sobre otros operadores, ofreciendo las nuevas velocidades de 5, 24 y 50 Mb, claramente la oferta más completa del mercado residencial, llegando a los 75 Mb en el mercado empresarial. Es decir, a partir de este reposicionamiento, la velocidad mínima que ofrece Euskaltel a sus nuevos clientes es la de 5 Mb, mientras que más del 50%

de sus clientes disfrutan ya de velocidades de 24 Mb y superiores. Hablamos de velocidades reales, contrastadas tanto por los estudios de portales de Internet independientes, como por los órganos oficiales dependientes del Ministerio de Industria, que nos otorgan la máxima puntuación entre los operadores españoles.

Trece años después de su nacimiento, Euskaltel ha demostrado que es posible la competencia real en telecomunicaciones en España. Una competencia basada en la existencia de una segunda red que pueda competir en calidad y prestaciones mejorando la red tradicional, y gracias a la cual el ciudadano tenga la posibilidad de elegir entre ofertas que compitan en calidad y precio.

Euskaltel ha cumplido con su vocación de situar a su mercado natural, el País Vasco, a la vanguardia de la Sociedad de la Información, al nivel de los países europeos más avanzados, así como de impulsar el desarrollo tecnológico y crear riqueza en su sociedad, contribuyendo así a erradicar la denominada brecha digital entre los ciudadanos de su comunidad.



www.euskaltel.com



Euskaltel es una referencia en el Estado por su crecimiento ininterrumpido en los últimos diez años.

# MÚSCULO DE ACERO

Tres décadas después de la reconversión industrial, el País Vasco destaca como una de las regiones más pujantes de Europa sin haber renunciado a sus raíces fabriles. El 28% de su producto interior lo genera la industria.

POR FERNANDO BARCIELA

No se sabe si a los vascos les gustó o no *Full Monty*, aquella comedia británica de 1997 en la que se retrataba el desánimo imperante en una ciudad del norte de Inglaterra asolada por la crisis industrial. Lo que sí se sabe es que, mucho antes del estreno, el País Vasco había decidido evitar por todos los medios una desertización industrial similar. Lo curioso es que Euskadi, que en el siglo XIX llevó a cabo su revolución industrial casi a imagen y semejanza de la de Inglaterra (con la que mantenía relaciones económicas muy estrechas), optara esta vez por un modelo de salida de la crisis distinto del británico, centrado este en los servicios y las finanzas.

“Fue todo un acierto”, asegura Eduardo Arechaga, responsable del departamento económico de Confebask, la organización empresarial vasca. Y lo explica: “Tuvimos un debate y llegamos a un consenso claro tanto político como sindical y empresarial. Debíamos seguir siendo un país industrial, pero moderno y competitivo”. Algunos dirán que quizá la decisión se debiera a la percepción de que ni la región tenía sol suficiente para triunfar en el mercado turístico (como Andalucía o Baleares) ni tampoco posibilidades de competir exitosamente con Madrid y Barcelona en los sectores de servicios y finanzas. Sin embargo, la elección final fue lógica, dada la existencia de una fuerte cultura industrial, muy similar a la alemana y centroeuropea.

“Los que decían en los ochenta que tras la crisis nos íbamos a convertir en un país de camareros”, apunta Patxi Sasigain, director de competitividad de la Asociación de Empresarios de Guipúzcoa (ADEGI), “no cono-

rían el País Vasco, una zona en la que la vocación industrial es muy importante”. Una valoración que comparte Inés Anitua, directora de ACICAE, el *cluster* vasco de la automoción. “Aquí siempre se ha vivido muy intensamente todo lo industrial”, afirma, “incluso en los pueblos más pequeños: la gente ve que la industria está bien remunerada y que les abre las puertas a la posibilidad de emprender pequeños negocios y ser independientes”.

**A juzgar por las cifras**, los resultados de esa reindustrialización –puesta en marcha en los ochenta y noventa y que sustituyó las viejas industrias del metal, la siderurgia y el naval por los componentes para la automoción, la electrónica profesional y la aeronáutica– han superado, sin duda, las previsiones. Y han atraído la atención de la gran prensa internacional. En un reciente artículo, el británico *The Telegraph* se mostraba asombrado de que una región con “solo dos millones de



**ACERO DEL NORTE.** Las plantas vascas generan el 90% de los aceros especiales producidos en España. Una industria fundamental en esta región, que además fabrica el 80% de la maquinaria, el 50% de los bienes de equipo y el 40% de los electrodomésticos nacionales. Arriba, empresa del grupo Arcelor Mittal en Sestao (Vizcaya).



**EUSKADI DESPEGA.** La industria aeronáutica apenas existía en el País Vasco hace tres décadas. Sin embargo, ahora hay docenas de empresas punteras que dan trabajo directo a 10.000 personas y generan más de 1.100 millones de euros. Arriba, un operario de ITP, en Zamudio, y abajo, banco de pruebas de la misma firma.



**ALAS VASCAS POR EL MUNDO.** Sobre estas líneas, operarios de la empresa Aernnova, en Vitoria, una de las firmas que participan en la fabricación de componentes de aeronaves. En la página siguiente, viaducto sobre el embalse de Contreras (Valencia), construido con tecnología de la vasca Sener.

> habitantes sea el séptimo productor de máquinas-herramientas del mundo”, una región, además, “con tantas estrellas Michelin en sus restaurantes como Londres”.

Con solo el 4,7% de la población española (2,17 millones de personas), el País Vasco tenía en 2008 el 6,29% del PIB, el 9% de la cifra de negocios de la industria y el 10,6% de las exportaciones de toda España. Mientras otros países, como Reino Unido, dejaban caer su industria, el País Vasco se ha convertido en una pequeña potencia industrial: el peso de la industria sobre el PIB –el 17% en España y el 20,1% en la UE a 27– alcanza en Euskadi el 28%. “A niveles similares”, recuerda Arechaga, “a los de la propia Alemania”. Y ese 28% no describe todo el panorama. “Si sumamos, además de la industria pura y dura, los servicios avanzados ligados a todo lo industrial”, subraya Bernabé Unda, consejero de Industria del Gobierno vasco, “estaríamos en torno a los dos tercios del PIB”.

Dicen ahí, con orgullo, que tal es la densidad del tejido industrial que hasta los alemanes se asombran cuando visitan la región. “Se quedan muy impresionados porque no ven más que fábricas en todos los pueblos, unas detrás de otras”, apunta Inés Anitua. Resulta claramente asombroso cómo se

puede sacar tanta producción industrial en un espacio territorial tan exiguo, de apenas 7.000 kilómetros cuadrados. Por ejemplo, la industria de componentes para la automoción, con más de 300 empresas, da trabajo a 40.000 personas y factura casi 10.000 millones. “Producimos”, prosigue la directora de ACICAE, “el 30% de todos los componentes de automoción en España”.

A otro sector, el de la producción de equipos de electrónica o informática, le han bastado diez años –1997 a 2007– para cuadruplicar su facturación: de los 755 a los 3.032 millones de euros y dar empleo a más de 11.000 personas. Ahora mismo, las plantas vascas sacan el 90% de los aceros especiales producidos en España, el 80% de las máquinas-herramienta, el 50% de los bienes de equipo y el 40% de los electrodomésticos. A la vista de estos récords, no extraña que los niveles de renta per cápita de Euskadi resulten sobresalientes. Según el informe de 2008 de Eurostat sobre el PIB regional, Euskadi no solo tiene la renta más alta de España (31.800 euros frente a la media española de 23.900), sino incluso superior a la media alemana, 30.200 euros. Claro, que este país cuenta con regiones de renta más alta como Baviera (35.300) o Hamburgo (49.100).

Aun cuando no se puede decir que la



Fotografía de Praclip, J. Phanse

transición desde las viejas industrias del metal, la siderurgia y la construcción naval fuera totalmente planificada, algo sí hubo. “Los Gobiernos vascos”, asegura Arechaga, “siempre se han tomado muy en serio el fomento de la industria”. Este responsable de Confebask añade que “han tratado siempre de aprobar un plan industrial para cada legislatura, con el respaldo de empresarios y sindicatos”. Una tradición que ha seguido con el actual Ejecutivo. “De hecho”, explica Anitua, “pese a que luego siguió su propia evolución, nuestro *cluster*, el de la automoción, nació por iniciativa del Gobierno vasco y de las diputaciones, que nunca nos han dejado de respaldar”.

Empresarios, sindicatos y Gobierno han seguido siempre unas pautas muy claras: aprovechar el *know how* industrial disponible, apostar por productos de mayor valor añadido y por sectores con futuro, fomentar la colaboración entre empresas y potenciar el I+D y la internacionalización. Anitua recuerda que la región, pese a la crisis de los ochenta, estaba en magníficas condiciones para emprender nuevos proyectos. “Hemos tenido siempre una gran tradición ligada a las máquinas y a la metalurgia, con sus fundiciones y gente experta en trabajar el hierro, una gran *expertise* en organización indus-

trial y una presencia muy elevada de multinacionales”.

Los empresarios vascos no han sucumbido nunca a la tentación de producir barato y competir con los emergentes de Asia. “Nuestra apuesta”, asevera Arechaga, “fue la de centrarnos solo en segmentos y productos de alto valor añadido”. Según explica, la renovación industrial se ha basado en “un esfuerzo de permanente mejora de la calidad y de los sistemas, así como en la renovación tecnológica. Siempre hemos buscado la competitividad, la innovación y los productos diferenciados”. Hasta los sectores más tradicionales, como el de la máquina-herramienta, han sufrido un vuelco. “Entre los antiguos”, explica Unda, “es el que mejor ha resistido. Ahora bien, las máquinas de ahora no tienen nada que ver con las de hace treinta años. Además, hemos pasado de ser meros proveedores de máquinas a vender soluciones a las empresas”.

**Nada de esto se hubiera logrado** sin una estrategia de I+D e innovación persistente. Desde hace años que la comunidad cuenta con una Red Vasca de Ciencia, Tecnología e Innovación, que integra tres universidades, 36 centros tecnológicos, nueve unidades de I+D sanitarias y cuatro parques tecnológi-

cos. En los cuatro parques de Vizcaya, Álava, San Sebastián y Mondragón, con 400 empresas, trabajan casi 14.000 personas. En 2008, el gasto en I+D sobre el PIB del País Vasco igualó ya el de la UE a 27 (1,85%), por debajo del 2,67% de Alemania, pero por encima del 1,13% de Italia y del 1,35% del conjunto de España. Hay sectores en los que la inversión en I+D alcanza niveles difíciles de igualar. La aeronáutica emplea a 2.100 profesionales e invirtió en 2009 unos 162 millones de euros, el 14% de la facturación. Sasigain, de ADEGI, se muestra contento, pero hay que ir a más. “Ya estamos entre las 40 regiones más innovadoras de la UE, pero tenemos que estar entre las diez primeras”.

Todo ha ido funcionando como en un círculo virtuoso en el que se entrelazan el alto nivel de producción y exportación, los esfuerzos en I+D y la imprescindible formación. Otro ejemplo, el País Vasco es la tercera región de la UE con mayor porcentaje de titulados superiores (42,5%), por debajo de Londres Central (47,5%) y Brabant, en Bélgica (47,6%), Bernabé Unda explica esta apuesta por la formación sobre la base de que “la población es escasa, envejece y no crece, lo que nos obliga a cualificar a todos”.

En este esquema, los famosos *clusters* – algunos creados hace más de veinte años a

## A LOS GRANDES GRUPOS, ESPAÑA SE LES HA QUEDADO PEQUEÑA. HAY EMPRESAS QUE TIENEN HASTA 75 FÁBRICAS FUERA

> partir de la colaboración entre empresarios, sindicatos, instituciones del Gobierno y universidades-, han jugado un papel decisivo: los hay en todos los sectores (HEGAN, aeronáutica y espacio; ACICAE, automoción; ACEDE, en electrodomésticos o GAIA, en tecnologías de la información. Por citar algunos. El propósito es potenciar, a través de ellos, el sector mediante la cooperación. En ACICAE, que cuenta con el apoyo de cuatro universidades y varios centros tecnológicos, explican que se trata de "mejorar la visión estratégica, facilitar la entrada en nuevos mercados y el acceso a nuevos clientes, impulsar la formación de los trabajadores, potenciar la I+D y captar proyectos estatales o europeos".

Más importante que todo esto es el permanente deseo de superación y las ganas de avanzar, sin descanso. Si la máquina-herramienta y los componentes para la automoción tienen sus raíces en unas industrias muy tradicionales en la región, otros sectores sí han surgido casi de la nada, en una apuesta muy arriesgada. Fue, por ejemplo, el caso de industrias como la aeronáutica, que hace tres décadas apenas existía en la región. Con docenas de empresas -entre ellas ITP, Aernnova o Sener-, el sector, que da trabajo a 9.819 personas, alcanzó en 2009 una facturación de 1.167 millones. José Juez, director general de HEGAN, explica que "la historia del sector vasco de aeronáutica y espacio es el fruto de una transformación industrial, impulsada en plena crisis por el compromiso empresarial e institucional de desarrollar una actividad industrial nueva, y que ha supuesto la creación de riqueza, empleo y el desarrollo de tecnología en una área industrial compleja y con futuro".

**Dado el éxito de lo hecho hasta ahora,** el Gobierno local trata ahora de impulsar el desarrollo de otras industrias, por ejemplo, la biotecnológica o la de la nanotecnología. Ya está en marcha el llamado Biobasque, con más de 70 empresas, 20 organizaciones investigadoras y seis hospitales involucrados. O el Nanobasque, que dispone ya de un centro de I+D específico, el CIC Nanogune, y unas 70 empresas, 16 de ellas creadas después del año 2000. "También estamos muy interesados", enumera Bernabé Unda, "en el desarrollo de actividades en torno a las llamadas redes eléctricas inteligentes, el gas [Proyecto Lidera] o el desarrollo de la banda

ancha para ofrecer conexión en muy alta velocidad en todo el territorio, lo que facilitaría la actividad empresarial y el comercio electrónico".

El frenético ritmo de reindustrialización ha generado la aparición de grandes empresas, algunas de ellas líderes mundiales. Pese a su pequeña población, Euskadi tiene varias decenas de empresas de más de 100 millones de euros de cifra de negocio. De estas, 47 facturaban en 2008 más de 300 millones y nueve más de mil. Y, lo más sorprendente, es que la casi totalidad de estos gigantes en ciernes (algunos de ellos en Bolsa) son industriales. Lo es la primera, MCC (Mondragón Corporación Cooperativa), con unos 15.000 millones de cifra de negocios, que es posiblemente el primer conglomerado industrial de toda España. También los son Gamesa (equipos eólicos), Fagor Electrodomésticos, CIE Automotive (componentes para el automóvil), CAF (trenes) o Befesa (residuos industriales). Otras empresas destacadas son Tubacex y Tubos Reunidos (sin soldadura), Fagor Ederlan (componentes), Nervacero (siderurgia), ITP (motores de avión), Irizar (carrocerías para autocares) o Aernnova (estructuras aeronáuticas). Todas facturan más de 400 millones y son líderes en sus segmentos.

No extraña que algunas hayan experimentado crecimientos estratosféricos. MCC facturaba solo 7.000 millones en 2000, menos de la mitad de su cifra de negocios actual. CAF ha disparado sus ventas desde los 681 millones de 2005 a los 1.576 millones del año pasado, más del doble en solo cinco años (131,4%). Y CIE Automotive, que cotiza, ha doblado su facturación en los últimos seis o siete años. Entre 2005 y 2010, pese a la crisis, su cifra de negocios creció desde los 958 a los 1.591 millones, un 66% más. A estas empresas, España se les ha quedado pequeña. MCC, la más internacionalizada, contaba en 2009 con 75 plantas fuera de España, en más de veinte países; por ejemplo 13 en China, siete en México, cinco en Brasil, siete en Chequia, ocho en Polonia, nueve en Francia y cuatro en Alemania. CIE Automotive facturó el año pasado el 73,4% de su cifra de negocios fuera de España. CAF, el 59,5%,

Cinco sectores generan ya más cifra de negocio fuera que dentro. La industria aeronáutica exporta el 73,4%, la automoción el 71,2%, el naval el 67,9%, los electrodomésti-

cos el 64,2% y la máquina-herramienta el 61,5%. El sector de la automoción tiene más de cien plantas de producción fuera de España, 17 en Europa Occidental, 28 en Europa del Este, 21 en el Mercosur, 20 en EE UU y México y 13 en Asia: el de la aeronáutica tiene, explica Juez, "111 plantas, de las que 17 están fuera [Brasil, Malta, México, Reino Unido y EE UU]". El responsable de HEGAN añade, además, que "con la entrada en servicio de los modelos A380, B787 y A350XWB, ITP consolidará la posición de liderazgo en los motores de aviones transoceánicos, donde se espera conseguir una cuota de participación a largo plazo del 50% a escala mundial".

**Esta internacionalización** han contribuido a que la región tenga una de las mejores tasas exportadoras de España (29% del PIB en el 2008) y suele presentar superávit en su balanza comercial. En 2008, exportó por valor de 20.280 millones de euros e importó por valor de 20.119. Todo ello no ha impedido, claro, que una industria como la vasca, muy centrada en sectores cíclicos (máquina, aeronáutica, automoción...), haya sufrido también el impacto de la crisis. Según la AFM (Asociación Española de Fabricantes de Máquinas-Herramientas), la producción total bajó nada menos que en un 29,5% en 2009, de los 1.056 a los 745 millones de euros, y otro 17,7% adicional, hasta los 613 millones, en 2010. Igual ha sucedido en la industria de las tecnologías de la información (TIC), que vio su facturación bajar un 7,6% en 2009. También MCC redujo sus ventas en 2009 en un 11,9%. La caída en su área industrial fue incluso más grande, del 27% entre 2007 y 2009, de 7.439 a 5.431 millones.

Pese a eso, en la región se defiende el empleo industrial por ser más estable y resistente que en otras áreas de la economía. "Estamos en el 10% de paro, mientras que en el conjunto de España supera el 20%", razona el consejero de Industria. ¿Y eso por qué? "Básicamente", responde, "porque, al igual que en Alemania, un empresario pequeño, que tiene trabajadores bien formados, hace lo imposible por mantenerlos para que, cuando se reactive el mercado, esté en condiciones de responder a los nuevos pedidos". Unda cree que una economía industrial exportadora como la vasca "es más fácil que se enganche a los factores de recuperación en los mercados extranjeros". ●

# Junta seguros y suma descuentos



hasta un **25%\***

Junta tus seguros de **Vida, Hogar o Auto** y consigue mayores descuentos.

**SEGUROS BBK**

Aquí nos tienes **bbk**

Por tener tu **Nómina, Baskepensiones o Plan de Pensión** en BBK

\* Descuento aplicable a la prima del primer año para clientes BBK ya tomadores de al menos un seguro de Hogar, Vida o Autos en todo con nómina domiciliada y Baskepensiones, o Plan de Pensión, que tenga un saldo anual de 16.000€ o con aportación en 2010 o en 2011 hasta la fecha de pago del seguro.

Campaña válida para nuevos seguros contratados entre el 01/03/2011 y el 31/12/2011, ambas fechas inclusive, y con fecha de efecto hasta 31/12/2012 y no acumulativa a otras ofertas en vigor. Oferta sujeta a condiciones generales de campaña y no acumulable a otras ofertas en vigor. El seguro de coche BBK Justo es un producto de Liberty seguros. Los seguros Hogar-Hogar BBK y Hogar-Hogar BBK están con el Broker aseguradora y los seguros de Vida BBK y Vida Oro de Biorbita Vida y Asesores. Además BBK como mediador de los seguros BBK es operador de banca seguros exclusivo de Biorbita Vida y Asesores, autorizado por esta para operar con Biorbita aseguradora a su vez en el negocio administrativo esencial de mediación con el número COMISIÓN 11722. Incluye el seguro de coche en el marco del acuerdo de distribución suscrita entre BBK, Liberty y Liberty Seguros.

# UNA FLOTA SIN FRONTERAS

Los vascos han estado siempre íntimamente unidos al mar como aventureros o como pescadores. Esta actividad es altamente valorada por la población, a pesar de la situación crítica del sector.

POR VIDAL MATÉ  
FOTOGRAFÍA DE GONZALO AZUMENDI

## EL MAR COMO TRABAJO.

A la derecha, pescadores en el puerto de Ondarroa. En esta población, al igual que en otras de la costa vasca, entre el 12% el 20% de sus habitantes depende directa o indirectamente de la pesca.



CADA AÑO SE DESCARGAN UNAS 50.000 TONELADAS DE PESCADO Y SE GENERAN UNOS 70 MILLONES DE EUROS

La pesca constituye una actividad históricamente arraigada en todo el litoral en el País Vasco, de la que ha dependido la economía de más de una veintena de localidades de Vizcaya y Guipúzcoa. Los *arrantzales* vascos fueron pioneros en alejarse de las costas de la Península para buscar nuevos caladeros y desarrollar sus capturas, especialmente de bacalao, en aguas de Terranova allá por el siglo XVI, o en las aguas más cercanas del Gran Sol y Noruega. Armadores vascos fueron más tarde los primeros en abrir otros caladeros más lejanos en el Pacífico, el Índico o América.

En la actualidad, la pesca en el País Vasco es de bajura, de altura -en aguas comunitarias- y de gran altura, cuya mejor representación son los enormes barcos congeladores dedicados a la captura del atún en el océano Índico y las costas de Somalia.

Esta importancia socioeconómica de la pesca para las zonas costeras y la gran valoración que la población hace de los productos del mar convierte este arte en un sector importante para el actual Gobierno vasco, aunque su peso en el conjunto de la economía de Euskadi no sea muy elevado. Para cumplir los objetivos marcados, se creó el Plan Estratégico de la Pesca y la Acuicultura 2009-2013, que incluye medidas protectoras de la actividad, la transformación y la comercialización de productos.

De acuerdo con las cifras manejadas por el Gobierno vasco, el sector supone solamente el 0,18% del producto interior bruto del País Vasco. El número de personas embarcadas se eleva a unas 2.600, pero la cifra se multiplica por cinco si se suman los empleados en actividades en tierra ligados a la pesca extractiva. Aunque en términos solamente económicos se podría considerar la pesca como una actividad secundaria, la realidad es que la misma desempeña un papel clave para el sostenimiento de todo un entramado territorial y socioeconómico en las zonas de la costa, cuya vida se resentiría sin la existencia de esta actividad. La población ligada en estas localidades, de una u otra manera, al mar se halla entre un 12% y un 20%. Serían los casos de poblaciones como Bermeo, Ondarroa, Pasaia, Mundaka, Hondarribia, Orío, Getaria, Mutriku, Getxo, Lekeitio o Santurtzi.

La actual situación de la pesca en el País Vasco no es distinta del resto del conjunto del sector en España, caracterizado por la

existencia de una flota que está por encima de sus cuotas o posibilidades en los caladeros nacionales o comunitarios. Todo ello, a pesar de los grandes ajustes hechos en las últimas décadas, la reducción de cuotas y la caída de los precios de los productos a consecuencia de su mala organización comercial y las importaciones baratas.

Al margen de los problemas o deficiencias pasados y actuales, la realidad es que el ingreso de España en la Unión Europea en 1986 supuso congelar las posibilidades de la pesca (estabilidad relativa), un periodo transitorio muy largo y, a la vez, que se potenciaran las flotas de otros países en el mercado español.

El País Vasco no ha sido una excepción a este escenario, aunque a la hora de analizar la pesca en la comunidad autónoma se debe hablar de varias flotas y pesquerías, cada una con sus problemas muy específicos.

Por un lado se halla una pesca de bajura, la que opera en aguas más cercanas a la costa, con una flota dedicada a la pesca de superficie para la captura de especies pelágicas, como bonito o anchoa, junto a una flota artesanal dedicada a la captura de especies de fondo, como la merluza. El conjunto de esta flota se halla integrada en las cofradías de pescadores y suelen tener unas características comunes. Domina una estructura familiar o cuasi familiar, el grueso del salario suele ser "a la parte", en función del monto de las capturas. Se trata de tripulaciones con fuerte peso de la familia y envejecidas, estructura atomizada, bajo nivel de tecnificación y capitalización, con problemas de relevo generacional y mucho empleo en manos de inmigrantes.

Un segundo segmento de la flota en el País Vasco es la de altura en fresco, que faena en aguas comunitarias con más estructura empresarial y con mayor eficiencia. Tanto esta como la flota de bajura se hallan sometidas al sistema de cuotas comunitario y, sobre todo, a su dependencia de unos caladeros sobreexplotados.

Una tercera flota es la de los grandes barcos atuneros congeladores que operan en el Índico con puerto base en el País Vasco, pero con una actividad, desde las capturas hasta las descargas, en otros países o puertos donde en algún caso tienen igualmente su domicilio fiscal. Finalmente, ya desgraciadamente como algo residual, se halla la flota de los bacaladeros.

La flota de pesca en el País Vasco ha pasado, en una década, de un total de 428 barcos a solamente 267 en 2009. De esta cifra, 205 barcos corresponden a la pesca de bajura; 32, a pesca de altura en fresco; 5, a bacaladeros, y 25, a grandes atuneros congeladores. El desarrollo de la actividad en el País Vasco ha dado lugar a una especialización de los puertos para cada flota. Así, los 25 grandes atuneros congeladores tienen su puerto base en Bermeo. La flota de altura en fresco, que opera en aguas comunitarias, se ubica mayoritariamente en Ondarroa. Finalmente, en la bajura, los 205 barcos se distribuyen fundamentalmente en media docena de puertos, entre los que destacan Bermeo con 48 unidades, Hondarribia con 30, Getaria con 28, Pasaia con 15 y San Sebastián con 12.

**La pesca desembarcada** en las lonjas de bajura del País Vasco se concreta en una docena de especies, cuyo volumen ha oscilado en los últimos años entre las 45.000 y las 63.000 toneladas, por valor de unos 70 millones de euros. Con datos de 2009, en volumen destacan la subastas de verdel con 46.000 toneladas, seguida de las más de 4.000 toneladas de bonito, otras 4.000 de merluza, 1.700 toneladas de chicharro, 2.200 de sardina y más de 4.000 de otras especies. La pesquería de la anchoa estuvo cerrada desde 2005 hasta 2010 para la recuperación del caladero, donde la flota vasca llegó a capturar más de 17.000 toneladas.

Al margen se hallan pesquerías de la flota de Gran Sol y, sobre todo, las de los grandes barcos atuneros congeladores que llegan a otros puertos españoles o se descargan en las mismas zonas de captura. Frente al proceso de expansión de la flota y la existencia de grandes posibilidades de pesca en los años sesenta y setenta, la situación actual no tiene nada que ver con ese pasado. En una radiografía breve, así están las cosas: cuotas insuficientes para la estructura de la flota, caladeros con un fuerte deterioro de recursos, gran incremento de los costes de explotación, aumento de las importaciones a precios más bajos (el aeropuerto de Foronda en Vitoria es uno de los *puertos pesqueros* más importantes de España), fuertes carencias en materia de estructuras en primera venta y en los procesos de comercialización, graves incumplimientos en el etiquetado de los productos...

La consecuencia es una baja de la rentabilidad en la actividad de la pesca, abando-



**AÚN JÓVENES.** Arriba, descarga de anchoa en el puerto de Pasaia. Bajo ella, barcos pesqueros en Bermeo. La flota vasca no es demasiado vieja, la mayor parte de sus barcos tienen entre 10 y 13 años.

## EL FUTURO PASA POR DAR MAYOR VALOR AÑADIDO A LAS CAPTURAS Y EVITAR EL FRAUDE EN LAS IMPORTACIONES

> nos y la falta de relevo generacional. Un dato positivo en este escenario sería la existencia de una flota joven, de entre 10 y 13 años, gracias a los procesos desarrollados en la última década. Igualmente positivo es, sobre todo, el potencial de unas pesquerías que se pueden situar en los mercados en el segmento de calidad alta con la aplicación de las denominaciones de origen.

**De esta situación es consciente** el consejero de Pesca del Gobierno vasco, Jon Azkue, administración desde la que se está desarrollando el Plan Estratégico para la Pesca y la Acuicultura. Para este responsable, la flota tiene como dato positivo la edad de la misma, tanto en la de bajura como de altura. A pesar de ello, es necesario hacer un esfuerzo para profesionalizar más esta actividad económica, lograr unas pesquerías más especializadas y, donde sea posible, sobre todo, un relevo generacional incorporando jóvenes a estas artes. Azkue apuesta por la mejora de los procesos y las estructuras de comercialización de los productos y por la apuesta por una calidad diferenciada. En lo que afecta a las flotas, el Gobierno pretende apuntalarlas y seguir con la política de modernización de los barcos.

En el sector extractivo, la situación es pesimista. Iñaki Zabaleta, presidente de la Federación de Cofradías de Vizcaya, ve el futuro "negro", tanto por los progresivos ajustes de cuotas en aguas comunitarias

como por la existencia de una flota aún sobredimensionada y la falta de controles. Para Zabaleta, en esta situación o se aumentan las cuotas, cosa poco probable, o hay que reducir las flotas. "Es indispensable", señala. El presidente de las cofradías de Vizcaya considera que es necesario lograr una mayor rentabilidad para esta actividad, algo que puede venir por el aumento de las capturas, pero también por la mejora de los procesos de comercialización, dar un mayor valor añadido a los productos capturados en esas aguas y la eliminación del fraude para las anchoas de Sudáfrica y Argentina. "Si esto no cambia, la única salida son los abandonos, y no se puede esperar que se incorpore ningún joven". Para Iñaki Zabaleta, otras salidas complementarias, como el turismo, son pura especulación si se tiene en cuenta las condiciones que tiene el mar en esas latitudes, incluso en verano.

En lo que afecta a la flota de altura, la llamada *flota de los 300* cuando España ingresó en la UE en 1986, hoy ha quedado reducida a solo 140 barcos. De ellas, 30 unidades están en Ondarroa. Víctor Badiola, de la Organización de Productores de Ondarroa, no ve razones para que la situación mejore en el futuro. De hecho, los armadores vascos que nunca han abandonado la actividad han comprado sociedades de pesca en otros países comunitarios, y muy especialmente en Francia, para seguir unidos a ese mar que tanto aman. ●

## INDUSTRIA CON CALIDAD DIFERENCIADA

La industria conservera, y en conjunto la relativa a la transformación de los productos de la pesca, constituye una tradición de siglos en el País Vasco. El sector conservero, aunque ha experimentado en los últimos años un ligero ajuste, mantiene una situación de cierta estabilidad, con un total de 80 empresas, que suponen aproximadamente el 5% de todas las industrias de alimentación y bebidas de Euskadi. Dan trabajo directo a casi 2.000 personas y facturan cerca de 500 millones de euros.

Del total de las empresas, solo tres superan los 200 trabajadores, mientras que más de la mitad no llegan a los 10 empleados. Garavilla, con marcas como Isabel, y Salica, con Campos, se hallan entre los 10 primeros grupos conserveros españoles. Sin embargo, la realidad es que hay un claro predominio de empresas de dimensiones reducidas, en muchos casos artesanales, con procesos de elaboración en el segmento de gama alta.

El sector de las conservas en su conjunto se enfrenta hoy a dos problemas. Uno, la creciente entrada de productos de importación desde terceros

países, y muy especialmente desde Asia, con precios bajos; y dos, el auge de la marca blanca, con precios reducidos. En el atún, estas firmas copan el 70% del mercado.

Para hacer frente a esta situación, el Gobierno vasco tiene en marcha dos planes estratégicos (de pesca e industria), que pretenden potenciar la política de I+D. Para el consejero de Pesca, Jon Azkue, el tamaño no debe ser un condicionante para invertir. En esta línea, las empresas artesanales han hecho la apuesta por la calidad y la especialización, con una oferta centrada en las 'delicatessen'. Otras como Garavilla, han abierto su oferta con la presentación de nuevos productos, como platos preparados o ensaladas.

Con la materia prima de la calidad como punto de partida, hay dos productos que destacan: la anchoa y el bonito del Norte. Frente a variedades de anchoa importadas de terceros países, la del Cantábrico en aceite de oliva supone un marchamo de producto diferenciado.

Fotografía de Jesús Uriarte



MONDRAGON



HUMANITY AT WORK

Finanzas  
Industria  
Distribución  
Conocimiento

# MONDRAGON, personas y cooperación

Finanzas, Industria, Distribución y Conocimiento, son los pilares que hacen de MONDRAGON un grupo de empresas sólido y diversificado.

Dispone de un amplio abanico de productos y servicios con marcas líderes como Caja Laboral, Eroski, Fagor, Maier, Orbea, Urssa, Orkli, Orona, Ulma, Urssa y otras.

Integrada por 255 empresas y con 75 plantas productivas en el exterior, constituye, hoy en día, el primer grupo empresarial vasco y el décimo de España, con unas ventas totales que ascendieron en 2009 a 13.819 millones de euros.

[www.mondragon-corporation.com](http://www.mondragon-corporation.com)



# EL SABOR DEL CASERÍO

Cercanía, garantía y sabor. Los productos agrícolas y ganaderos tienen un gran reconocimiento entre la población vasca, que apoya los esfuerzos para mantener las explotaciones.

POR VIDAL MATÉ  
FOTOGRAFÍA DE GONZALO AZUMENDI



**PRODUCTO DE CALIDAD.**  
Viñedos de la bodega Beldio, la primera en producir chacolí en Llodio (Álava). Sobre estas líneas, caserío ganadero en la localidad de Sopuerta, en la comarca de Las Encartaciones (Vizcaya).

Al País Vasco no se le conoce ni se le asocia precisamente por su actividad agrícola o ganadera. Sin embargo, existe. Y no solamente está ahí, sino que constituye un sector y una actividad fundamental para la oferta reducida de productos de calidad y, sobre todo, como elemento de cohesión para el mantenimiento del territorio. Además, tiene un dato a su favor que no sucede en otras comunidades netamente agrícolas o ganaderas. Cuenta con el reconocimiento y el respeto del resto de la sociedad vasca, que la consideran algo irrenunciable para mantener el medio rural y la oferta de alimentos de calidad.

El sector agrario vasco supone solamente entre un 0,5% y un 0,6% del producto interior bruto de la comunidad, con una producción final agraria media de poco más de los 400 millones de euros, que suben a 420 si se suma una producción forestal en caída libre. Las producciones agrícolas representan el 60% del total, y las ganaderas, el 36%.

Según el censo de 2009, Euskadi cuenta con 16.400 explotaciones frente a las casi 25.000 de hace una década. Sin embargo, la

realidad, según apunta Andoni García, dirigente histórico del sindicato agrario mayoritario Ehne, solamente se puede hablar de entre 7.000 y 8.000 explotaciones profesionales. Tienen, además, un grave problema de envejecimiento, pues solo el 4,6% de sus trabajadores tiene menos de 40 años; el 61%, entre 40 y 65, y un 34,4% supera los 65. Con unas u otras cifras, la realidad es que los implicados y la Administración coinciden en señalar que la importancia del sector agrario está más allá de cifras macroeconómicas porque supone el mantenimiento de la actividad de miles de pequeñas explotaciones familiares, caseríos, y su papel es fundamental para mantener vivo el territorio. “Estamos hablando de un colectivo capaz de ejercer una gestión responsable de nuestros recursos naturales, depositario de unos valores culturales de una magnitud incalculable y dispuesto a emprender el camino de la multifuncionalidad y la diversificación, a pesar de las dificultades”, señala la consejera de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca, Pilar Unzu. En una radiografía rápida del sector hay una serie de características que definen su

singularidad. Una primera es la existencia de una clara diferencia en cada una de las provincias vascas. Aunque en todas existe un fuerte arraigo de la ganadería, sobre todo en vacuno y ovino, la mayor actividad agrícola corresponde a Álava, con una superficie agraria útil de 100.000 hectáreas. Se trata de una cifra similar a la que suman, al 50%, Guipúzcoa y Vizcaya. La actividad agrícola más importante de Álava corresponde a la producción de viñedo en unas 13.000 hectáreas, bajo la denominación de origen de Rioja; el cereal, con 40.000 hectáreas; unas 1.400 hectáreas de patata de media estación y de patata tardía, y otras 2.300 hectáreas de remolacha.

Las estadísticas oficiales señalan una superficie de pastos de 137.000 hectáreas, frente a una superficie agraria útil total de solo 201.000 hectáreas, lo que refleja la importancia del sector ganadero, sobre todo de vacuno y ovino de carne y leche, con estructuras minifundistas. Se podría hablar de una estabilidad en las superficies de cultivo, pero de una grave caída en las explotaciones ganaderas. En leche de vaca se ha producido un duro ajuste en las explotaciones, ya

que hoy no llegan a las 500, con una cuota de producción de unas 250.000 toneladas, pero que solo llegan a unas 190.000. En el ovino, los miles de pequeñas explotaciones han sobrevivido mejor a la crisis, sobre todo con la transformación de los productos en los caseríos.

En paralelo a las estadísticas oficiales hay otra actividad en el sector agrario vasco protagonizada por miles de pequeñas explotaciones de frutas, hortalizas o productos ganaderos que funcionan en mercados locales o comarcales. Estos suponen un entramado económico positivo para los productores y una oferta reclamada por los consumidores.

La situación de la agricultura y la ganadería en el País Vasco no es muy diferente de la que hay en el resto de España, con pérdidas de rentas, cierre de explotaciones, dispersión en la oferta o falta de relevo generacional. Frente a este escenario, un primer paso del Gobierno vasco ha sido la aprobación de varias disposiciones para acometer una nueva política para el sector, que se ha concretado en la Ley de Política Agraria y Alimentaria y de Agricultura Ecológica, así como en los planes estratégicos

de Industria y Calidad Alimentaria y el de Cooperativismo.

Con estas normativas, la nueva política agraria pasa, en primer lugar, por el apoyo a las explotaciones familiares como modelo productivo desde la rentabilidad en un modelo rural sostenible. Esta estrategia se apoya en los procesos de innovación en las explotaciones y en avanzar en la política de diversificación que va desde el impulso a producciones como la manzana para sidra hasta la oferta ecológica, que ya supera en el País Vasco las mil hectáreas y casi un centenar de explotaciones ganaderas.

Uno de los problemas del sector agrario en Euskadi es la escasez de tierra para usos agrarios y su elevado precio. La Administración puso en marcha el banco de suelos para facilitar el trasvase de tierras de unos agricultores a otros más jóvenes y para canalizar la oferta de suelo público.

Uno de los objetivos más importantes de la nueva política es apoyar los procesos de transformación de los productos en la propia explotación para lograr un mayor valor añadido. Junto a este objetivo, el Gobierno vasco ha apostado por la comercialización de esos productos en corto, en circuitos locales o comarcales, con un claro beneficio para agricultores y consumidores. “Frente a lo que sucedía en el pasado, que producíamos para los grandes grupos industriales o de distribución, la nueva política del Gobierno apuesta también por el modelo de venta directa, y es un dato positivo”, señala Andoni García.

Otra apuesta fundamental de esa estrategia, señala el viceconsejero de Agricultura, José Luis Anda, es la política de calidad diferenciada. Junto a las denominaciones de origen como Rioja, el queso de Idiazabal o el chacolí, se ha potenciado el Eusko Label para producciones como el pollo de caserío, el cordero lechal, la patata de Álava, la guindilla de Ibarra, el tomate, la alubia alavesa, la de Gernika o la de Tolosa, huevos de caserío, miel o productos lácteos. El viceconsejero anuncia que se va a seguir en este camino con una denominación de alta calidad para productos artesanales. El objetivo final es lograr una actividad rentable que facilite el relevo generacional.

Ligada al sector agrario funciona una importante industria agroalimentaria formada por 1.600 empresas con 16.000 empleos y una facturación superior a los 3.000 millones de euros, que supone el 6,7% del conjunto de la industria vasca y que aporta el 1,4% del PIB. Se trata de un sector donde el 80% de las empresas tiene menos de 10 trabajadores y solamente el 0,76% supera los 200. Las bodegas riojanas suponen el 35% de las empresas; la industria del pan, el 29%; las carnes, el 7,9%, y las lácteas, el 7,6%. Se está aplicando un plan estratégico para el sector con el horizonte 2013 con un presupuesto total de 597,6 millones de euros. ●

# PATXI LÓPEZ

'LEHENDAKARI'

“Un país debe mirar lo que tiene”

POR VICENTE G. OLAYA  
FOTOGRAFÍA DE JESÚS URIARTE



“LOS COCINEROS SON NUESTRO PARADIGMA: COGES UN PRODUCTO, TE DEJAS INFLUIR, LO CUIDAS E INNOVAS”

ehendakari, ¿le llamo Patxi o Francisco Javier?”. “Patxi, por supuesto. En la época en que yo nací [1959], en el Registro Civil no permitían inscribir ese nombre. Creo que nunca nadie me ha llamado Javier. Bueno sí, solo una tía mía”, y se ríe abiertamente. Patxi López, “de Portugaleta de toda la vida”, hasta que se casó con una bilbaína y se fue a la capital vizcaína a vivir, es desde 2009 presidente de la comunidad autónoma del País Vasco. Durante la entrevista, en su despacho del Eusko Legebiltzarra, el Parlamento regional, no cesa de mirar de reojo un televisor donde se ve lo que está ocurriendo en directo en la Cámara. “Si suena el timbre de votaciones, le tengo que dejar un momento, porque solo tenemos un diputado más [PSOE y PP] que los otros [PNV, Aralar, EA, EB y UPyD]”. Y pone cara de así son las cosas.

¿Es atrayente el País Vasco como lugar donde invertir? Lo es y estamos poniendo

las condiciones para que lo sea aún más. Incluso salimos fuera a buscar inversiones en misiones comerciales a China, a Emiratos Árabes, a Catar y, ahora, a Estados Unidos. Nuestro objetivo es doble: invertir, pero también buscar inversiones que tengan rentabilidad y que sean capaces de generar riqueza y empleo para ambas partes. Estos viajes demuestran que Euskadi es un lugar atractivo por su desarrollo tecnológico, por sus infraestructuras, por la capacitación de sus trabajadores, por el valor añadido de los productos y porque nos estamos abriendo a sectores emergentes.

**Pero hacen ustedes trampas con los impuestos. Las vacaciones fiscales, por ejemplo...** En absoluto. El tema está sub iudice. No conozco ninguna empresa que haya venido al País Vasco por eso. Es más, conozco lo contrario. Hubo un tiempo en que, por otros problemas, se marchaban. Es cierto que vienen, pero por otras causas:

nuestras comunicaciones o centros de I+D+i. Nuestro tejido empresarial es diferente. Tenemos una economía que no es especulativa, sino que reinvierte en su propio tejido, que innova, que utiliza los beneficios para mejorar la producción y la competitividad, además de trabajadores cualificados para realizar su trabajo. Ese es nuestro valor añadido.

¿Cómo son las comunicaciones en esta comunidad? Cuando llegamos al Gobierno [en 2009] había un tramo en ejecución del AVE, pero este año habrá 15. Hemos pasado de 50 millones de euros de inversión a 900. Le estamos dando prioridad completa a la alta velocidad porque es una estructura que vertebra el territorio y nos comunica con el resto de España y Europa. Para nosotros es un objetivo de país, no es solo un tren.

¿Cómo han conseguido el cambio tecnológico en tan pocos años? Ahora, por ejemplo,

el País Vasco es un auténtico emporio en industrias aeronáuticas. Hemos definido varios sectores estratégicos. Tenemos una economía basada eminentemente en la industria. Estamos cuatro puntos por encima de la Unión Europea y sabemos que hay sectores maduros que tienen mucha potencialidad. Por eso innovamos en renovables, biociencias, coche eléctrico... Las primeras furgonetas eléctricas del mundo se harán en Vitoria, con Mercedes. Vitoria tendrá *electrolíneas* en todos los centros de Eroski. Vamos a hacer, además, una apuesta por las redes inteligentes. Las dos primeras ciudades que las tendrán completas serán Portugaleta y Bilbao...

**No obstante, Euskadi es una región muy poco autónoma en energía.** Sí. Es un territorio pequeño que no tiene recursos naturales. El 96% de las materias que se utilizan para generar energía lo tenemos que traer de fuera. Aquí, con gas, generamos el 47%

del suministro. Es una de nuestras grandes apuestas. Tenemos no solo almacenamientos, sino también plantas de ciclo combinado. Las energías renovables, a pesar de que somos punteros en tecnología eólica, no están muy implantadas porque las diputaciones pararon estas plantas. Otro de nuestros objetivos son las renovables marinas. Vamos a tener en Mutriku uno de los laboratorios de pruebas más importantes y estamos buscando colaboraciones con otras comunidades... Necesitamos un *mix* energético que asegure eficiencia y suministro. Contamos con un plan hasta 2020 para aumentar nuestra suficiencia.

**El incremento del turismo en el País Vasco ha sido muy notable en los últimos años.** Espectacular. Se han combinado muchos factores. Estamos vendiendo mejor nuestros atractivos. Hay un sector profesional absolutamente volcado que hace del turismo un sector estratégico. Va a suponer el

## EL PESO DE LA INDUSTRIA.

López recuerda que la economía vasca se basa fundamentalmente en la industria y en la investigación y que “no es especulativa”. Su peso con respecto al PIB supera el 26%, por encima de la media española y de la Unión Europea.

5% del PIB del País Vasco. Y hay otra razón: la tranquilidad. Había mucha gente que estaba deseando venir a conocerlos y tenía ciertos recelos. Pero ahora estamos en récords históricos. Hay una tendencia al alza y hemos crecido en número de visitantes y de pernoctaciones.

¿Qué lugares han crecido más turística-mente? Vitoria y la Rioja Alavesa por el atractivo de las bodegas y de los paisajes. Es un espectáculo magnífico. Pero debemos crear más paquetes turísticos: el Guggenheim, con La Concha y la Rioja Alavesa... Eso aumentaría aún más las estancias.

¿Qué recuerdos tiene del Portugaleta de su infancia? Uno se forja su personalidad hasta los 20 años. Yo viví allí hasta los 36. Suelo decir que soy un vasco de Coscojales, que es una calle de mi pueblo. Allí nació mi abuela, mi madre... Éramos todos niños de calle. No se conocía otra cosa. Mis recuerdos son el casco viejo.

¿Su lugar preferido de su pueblo? El Puente Colgante.

¿Un paisaje? La costa. Tenemos muchos sitios preciosos. Son esas costas salvajes donde te puedes sentar muchas horas a ver el mar. A mí siempre me han gustado Sopenana y Plentzia. Tenemos tantos sitios... Mi paisaje siempre ha sido el mar: no podría vivir en un sitio de interior.

¿Su plato? Depende, pero fundamentalmente las alubias de La Arboleda. Es la zona minera de Vizcaya, donde nació el Partido Socialista hace 125 años. En mi infancia era el típico monte cercano donde te escapabas. Allí vivía la señora Sabina, que hacía unas alubias espectaculares.

¿Por qué hay tanto cocinero vasco triunfando por el mundo? Tenemos mucha tradición por nuestras madres y abuelas que nos la han inculcado. Suelo poner a los cocineros como paradigma de lo que tiene que hacer un país. Coges tu producto, lo mimas y luego innovas. Más tarde te dejas influenciar por otros: cocina oriental, de especias indias o de lo que sea. Y con todo eso haces un producto de calidad excelente que te sitúa en el mundo. Un país tiene que mirar lo que tiene. ●

# EN EL FOCO DE LA INNOVACIÓN

Euskadi es una de las regiones europeas más dinámicas en I+D+i. Su red de centros tecnológicos convierte el conocimiento en valor real para el mercado, donde compite en igualdad con los más punteros.

POR CRISTÓBAL RAMÍREZ

Usted se levanta por la mañana, abre el frigorífico y de pronto piensa en aquella magnífica dorada que se comió el verano pasado en un restaurante a pie de playa. Decide que va a sacar esa merluza que dormita en el congelador. Para la noche. La compró en la última visita al supermercado y no es una dorada, pero algo es algo.

Se va al trabajo y se pasa todo el día pensando en la cena. Cuando llega de trabajar, hace una salsa especial, unas patatas con verduras y se sienta en la mesa. Le defrauda en el primer bocado. Eso no sabe a pescado fresco. Se promete a usted mismo que dejará de comprar pescado congelado. ¿Y si no tiene tiempo para ir a la pescadería? Sepa que Azti, un centro de innovación tecnológica especializado en los campos marino y de la alimentación, ha dado con un remedio. Ha desarrollado una tecnología de alta presión que se basa en la congelación electromagnética, que no utiliza la temperatura para conservar alimentos. La diferencia es que mantiene las propiedades del producto y sabe mucho mejor. Es como comerse un pescado recién salido del mar.

Objetivo: investigación al servicio de la sociedad y los nuevos estilos de vida. Azti-Tecnalia investiga procesos como este desde su sede del Parque Tecnológico de Bizkaia. No está sola en su búsqueda de la excelencia. El País Vasco, pionero en España en la implantación de parques tecnológicos, cuenta en la actualidad con cuatro espacios de estas características (Álava, San Sebastián, Vizcaya y Mondragón), que integran una red coordinada y con un alto potencial de crecimiento. Conjugan empresas punteras de base tecnológica, universidades y centros de investigación. Conocimiento y desarrollo empresarial del siglo XXI. Un dos en uno.

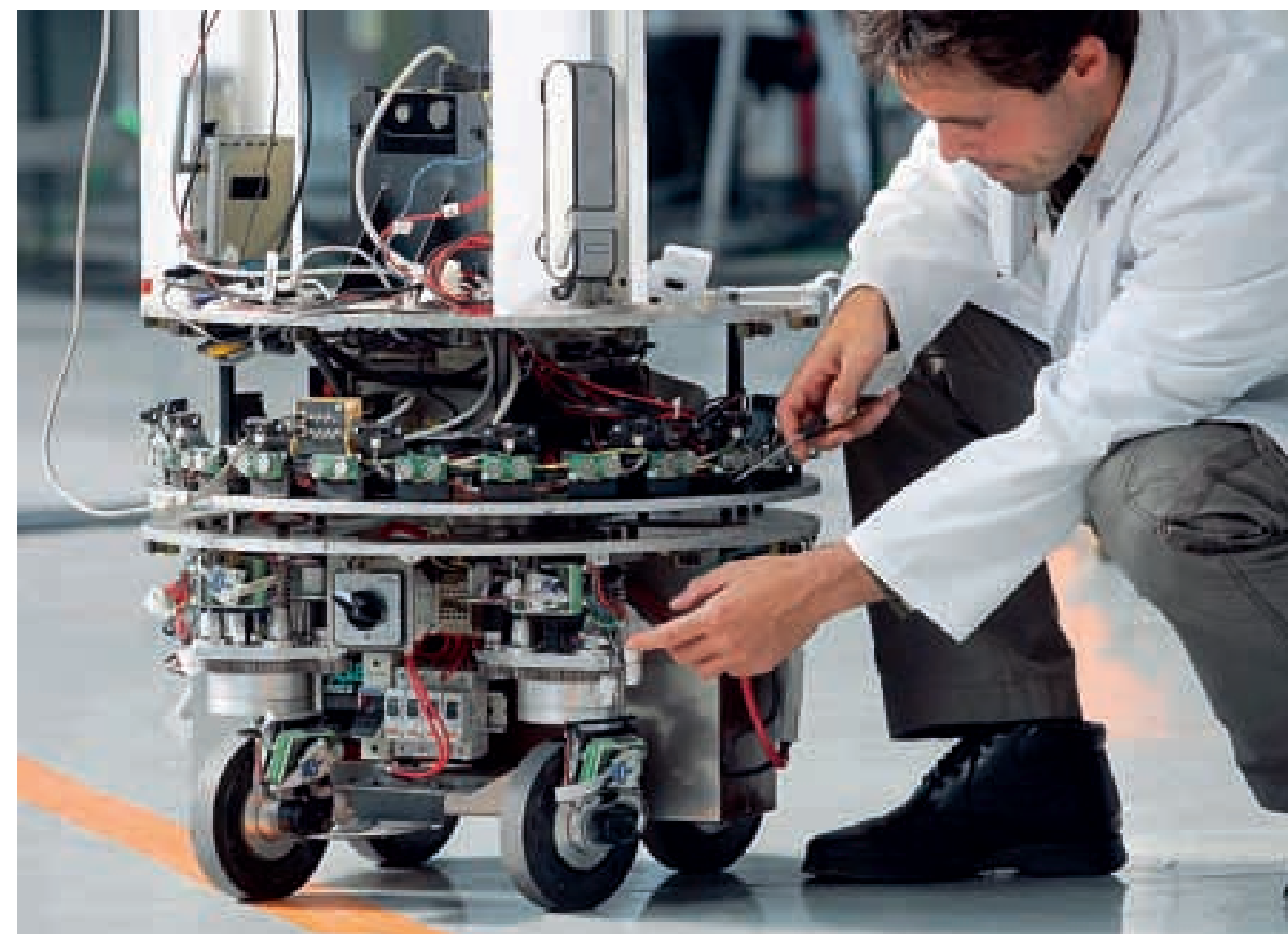
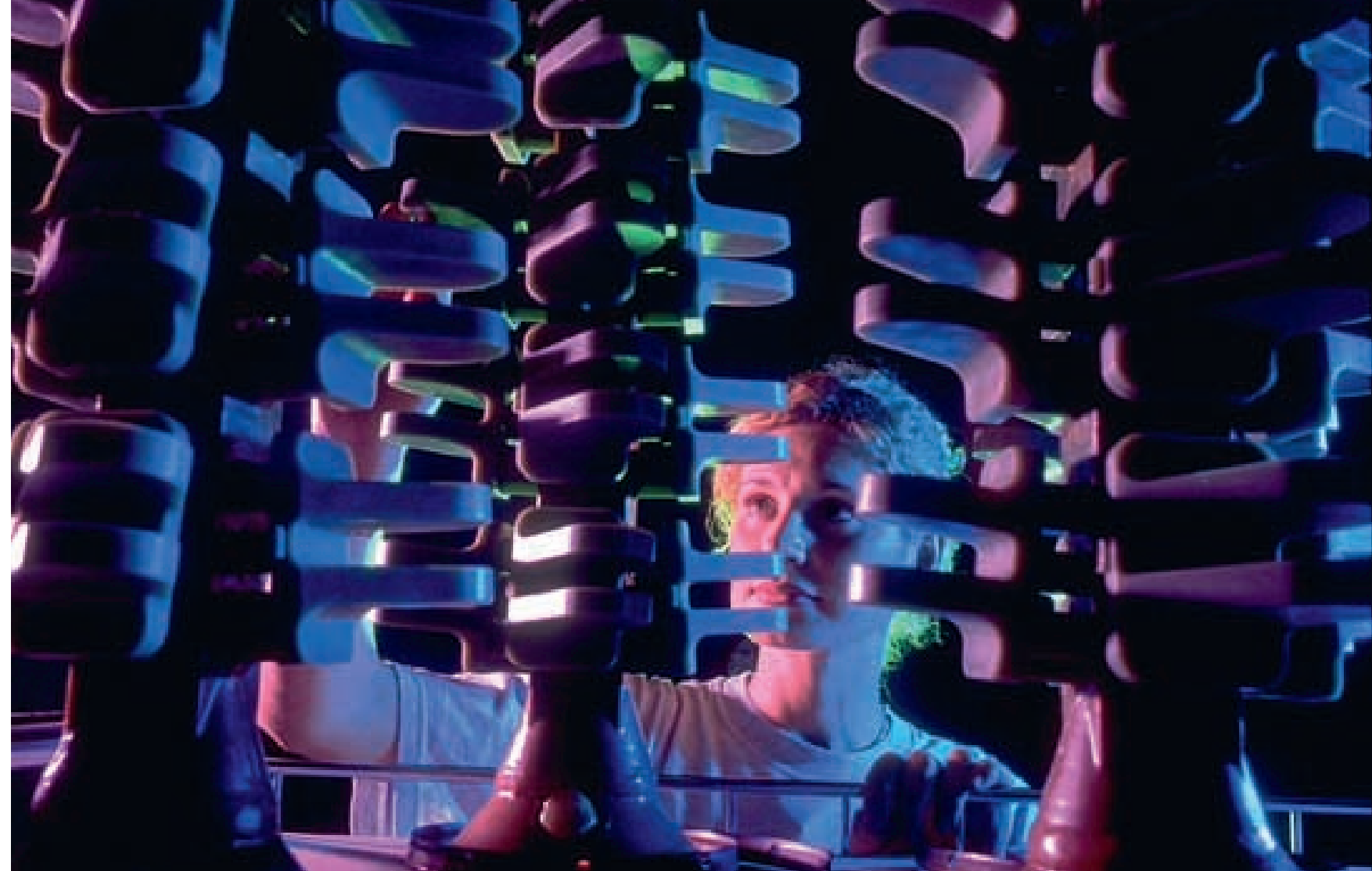
La clave es el I+D+I, o sea, investigación, desarrollo e innovación. La Red Vasca de Ciencia, Tecnología e Innovación (RVCTI) se creó en 1997 para desarrollar una infraestructura inteligente capaz de ofrecer una oferta tecnológica sofisticada e integral desde una perspectiva del mercado. El sistema está integrado por 138 grupos empresariales que generan el 25% del Producto Interior Bruto de la región. En paralelo, los centros tecnológicos, ubicados en algunos de esos cuatro parques, son los encargados de transformar el conocimiento en valor.

Este esfuerzo tiene cifras: Euskadi se sitúa entre las regiones más dinámicas de Europa y entre las 1.000 empresas europeas con mayor gasto en I+D hay siete vascas: Iberdrola, Fagor, ITP, Gamesa, Cie Automotive, Faes Farma y CAF. Estas son las más conocidas, pero existen muchas otras que son líderes en sus respectivos sectores. El 25,4% del total de la cifra de negocio de estas empresas proviene de sus productos innovadores.

Como la multicapa que optimiza los resultados de las plantas termosolares, ideada por Tekniker, un centro tecnológico ubicado en Eibar y especializado en mecatrónica, tecnologías de fabricación y microtecnología. Este proceso compuesto por varias capas hace que los tubos que reflejan la luz de los espejos de las parabólicas de una planta termosolar sean más eficientes energéticamente. Esa multicapa absorbe la energía que antes se perdía por los 400 grados de temperatura que alcanzan los tubos. Otro de los productos de Tekniker es un guante sensorizado que se emplea para el *coaching* con altos ejecutivos. Ese producto captura movimientos y gestos para explicar cuáles son eficaces y cuáles se han de potenciar y cuáles se han de eliminar a la hora de comunicar informaciones o negociar acuerdos. El resultado se puede ver en una pantalla de forma inmediata.

**Los cambios sociales son rápidos.** Alejandro Bengoa, director general de Tekniker, explica la filosofía de su centro: "Desarrollamos prototipos que ayuden a las empresas a diferenciarse y ganar competitividad. Las ideas normalmente parten de las firmas, con las que tenemos una relación de absoluta confianza, y estamos sujetos a reglas de confidencialidad y exclusividad. A veces la tecnología es tan novedosa que no existe un mercado. Es el caso de las micropiezas de plástico que se pueden inyectar en tejidos del cuerpo para fines médicos. Lo bio está ofreciendo mucha aplicación en tecnologías consideradas clásicas".

"Los centros tecnológicos son nuestro estandarte", defiende Edorta Larrauri, director de Tecnología del Departamento de Industria e Innovación del País Vasco. El Plan 2011-2015 del Gobierno vasco incide en la ciencia, la generación de valor y competitividad y la mejora social en temas como sanidad o empleo. En el plan anterior se apostaba por la diversificación en biocien- >



Fotografía de Jesús Uriarte

**EL FUTURO ES HOY**  
ITP es una de las siete empresas vascas incluidas en el ranking de las mil europeas con más gasto en I+D+i (arriba). Debajo, plataforma móvil multiusos fabricada por Fatronik.

## LA MIRADA ESTÁ PUESTA EN LOS MERCADOS EXTRANJEROS Y SE COLABORA EN PROYECTOS CON OTROS PAÍSES



**CONGELAR CON SABOR.** El Centro de Investigación Marina y Alimentaria Azti-Tecnalia trabaja en el desarrollo de la congelación electromagnética en sus instalaciones de Derio (Vizcaya). Este tipo de proceso no usa la temperatura para congelar los alimentos y así conserva mejor su sabor y textura.

> cia, nanotecnología y energía y los próximos años se consolidarán esos campos y se generará un nuevo tejido industrial. Continúa Larrauri: "Nuestra fortaleza es el sistema consolidado de agentes, desde la universidad hasta el mercado, incluyendo los centros tecnológicos, con 25 años de experiencia, y un tejido industrial preocupado por la innovación que genera un caldo de cultivo. Tenemos un músculo fuerte en cuanto a I+D+i, que es el único mecanismo de supervivencia de nuestras empresas en un mundo en el que los productos se quedan obsoletos en poco tiempo e impera la necesidad de estar en primera línea en investigación. Somos conscientes de la dimensión del País Vasco y no pretendemos desarrollarlo todo a nivel local, así que hemos marcado como una necesidad el trabajo en red en cuanto a conocimiento y conexión de mercados. Es muy importante la internacionalización de las empresas, entre otras cosas porque quien ha tenido mercados más amplios durante esta crisis ha aguantado mejor".

**Tekniker forma parte de IK4**, una de las dos corporaciones tecnológicas vascas. IK4 es una alianza de ocho centros cuya función es generar conocimiento, convertirlo en productividad y dar valor a las empresas para que sean competitivas. "Apostamos por la especialización en biotecnología, salud, energía, fabricación de *manufacturing* y tecnología del transporte. Nuestro objetivo es la excelencia científica y por eso nuestro número de doctores es superior al 20%", declara José Miguel Erdozain, director general de IK4, cuya facturación es de 94 millones de euros al año. "Orientamos nuestra actividad a las necesidades del mercado a medio y largo plazo con una vocación clara de servicio a las empresas. IK4 suma capacidades y masas críticas propias de una gran corporación, pero a la vez está cerca de los clientes porque cada centro es autónomo", apunta.

La otra corporación tecnológica es Tecnalia. Sus centros son ESI (tecnologías de la información), Fatronik (dispositivos inteligentes), Inasmet (automoción, energía y medio ambiente, aeroespacial, fundición y salud), Labein (automoción, construcción, energía, medio ambiente y siderurgia), Robotiker (tecnologías de la información), Cidemco (materiales, construcción, mecatrónica e ingeniería de producción), Neiker (producción vegetal y animal, biotecnología

y ecosistemas) y Azti (investigación marina y alimentaria). Todos responden con su tecnología a problemas reales que se plantean en la actualidad. Para muestra, un botón. Rogelio Pozo, director de Azti, explica algunas aplicaciones de su centro a la sociedad: "Mejoramos la eficiencia energética de los barcos pesqueros y predecimos los bancos de peces para que los pescadores no pierdan tiempo ni dinero. Otro ejemplo es el desarrollo de nuevos productos que se adaptan a las demandas sociales, como los libres de grasa o los vinos bajos en alcohol".

La mirada está puesta en los mercados extranjeros. Empresas y centros y parques tecnológicos venden productos a otros países y mantienen contactos con universidades de fuera de España. Este es uno de los muchos ejemplos que existen: un 15% de los ingresos de Cidetec, un centro tecnológico perteneciente a IK4 y especializado en tecnologías electroquímicas, provienen del extranjero. Cidetec pertenece al Programa Marco Europeo, que financia proyectos con fines comunes entre varias naciones y colabora con grupos de investigación de Asia y Estados Unidos. Es frecuente la presencia de investigadores de todo el mundo que acuden a su sede a conocer expertos en un área concreta.

Una de sus líneas de investigación es la creación de recubrimientos que repelen el agua. Piénselo: que caiga una gota por una superficie y que resbale en lugar de depositarse. La aplicación es interesante para los aerogeneradores de energía eólica. No habrá lluvia posible que ralentice la generación de energía. Los aerogeneradores serán más eficientes. Ahora imagine un coche que no necesita gasolina para moverse, sino aire. También en eso está trabajando Cidetec. Las pilas que se alimentan de hidrógeno y oxígeno ya se utilizan en autobuses urbanos. El producto de la reacción no es humo ni ruido, sino agua. Totalmente ecológico. Y hablando de baterías, existe un problema con las actuales. No tienen ni autonomía ni potencia adecuadas. Por eso, Cidetec está inmerso en el desarrollo de baterías de litio. El futuro. Almacenan gran cantidad de energía y son más ligeras. Dice su director, Javier Rodríguez, que llevan 10 años investigando este proceso y han conseguido dominarlo al mismo nivel que en Japón y Estados Unidos. La tecnología va de Euskadi al mundo. ●

# CAF

CONSTRUCCIONES Y AUXILIAR DE FERROCARRILES S.A.

# oaris

**ALTA VELOCIDAD  
TECNOLOGÍA IMPARABLE**

Alta Capacidad, Alta Eficiencia



Estamos acortando distancias y  
personas **EN TODO EL MUNDO**  
Para ello contamos con  
la tecnología más avanzada



Fotografía de Javier Larrea

## EL VALOR AÑADIDO DE LAS PERSONAS

La Corporación Mondragón, el mayor grupo cooperativista del mundo, constituye un referente a seguir por empresas extranjeras para afrontar el futuro de forma más competitiva y participativa.

POR ISABEL LANDA



La singularidad de la Corporación Mondragón radica en ser un proyecto empresarial basado en las personas. Una filosofía con unos principios y valores propios, que las 255 empresas y entidades que conforman el mayor grupo cooperativo del mundo practican como un postulado. La experiencia nació hace 54 años en la comarca del Alto Deba, en Guipúzcoa, con la idea de crear una sociedad más equitativa y justa mediante la cooperación en la empresa. La participación concebida no solo en la gestión, sino en la propiedad y en los resultados. Hoy la experiencia se estudia en universidades como la de Harvard (Estados Unidos). En un mundo en recesión económica y de valores, el grupo Mondragón reivindica un modelo de gestión que se anticipó

de forma visionaria hace décadas, cuando en su ADN ya se combinaba con éxito la creación de empleo, la promoción humana y profesional y el reparto de la riqueza. Un camino que está tomando relevancia en los últimos años y que muchas entidades quieren para sí. "En un mundo capitalista, que una empresa que utiliza la democracia en su organización interna sea competitiva llama poderosamente la atención. Es una experiencia única que ha demostrado su eficacia, siempre que se dé relevancia a las personas, el factor más importante. Si estas personas organizadas democráticamente comparten una visión, unos valores y participan en la propiedad, en la gestión y en los resultados, el compromiso es tremendo", explican desde la dirección del grupo cooperativo.

Fotografía de Jesús Uriarte

## CON 255 ENTIDADES, MONDRAGÓN ES EL PRIMER GRUPO EMPRESARIAL DEL PAÍS VASCO Y EL SÉPTIMO DE ESPAÑA

Los datos sitúan a la Corporación Mondragón como el primer grupo empresarial del País Vasco y el séptimo de España. Sus miembros se distribuyen en cuatro áreas: finanzas, industria (12 divisiones), distribución y conocimiento. En 2009, el grupo sufrió los efectos de la crisis y cerró el ejercicio con una disminución del 11% en su cifra de ventas; además se vio obligado a reducir su plantilla en un 8%. Aun así, aportó el 3,6% del PIB vasco y su valor añadido en el área industrial se elevó al 7,1%. De los 2.284 millones de euros generados por el grupo en el País Vasco y Navarra, 1.370 millones se destinaron a gastos de personal, por lo que revirtieron directamente en los socios y trabajadores. La corporación, que no prevé nuevas reducciones de empleo en 2011, recuperó el pasado año 1.300 puestos de los 5.000 que perdió entre julio de 2008 y 2009. Los 32.266 trabajadores de la Corporación Mondragón representaron en 2009 el 3,4% del empleo total en la comunidad autónoma vasca. Las principales medidas de choque que permitieron modificar la situación fueron la desinversión de activos ociosos, la contención en las inversiones, los más de 200 millones de reducción de *stock* en un año, la política de compras, la austeridad en el gasto y el establecimiento de unos calendarios de trabajo móviles que han afectado a 12.600 trabajadores en algún momento.

Muchos se plantean si Mondragón es el modelo de futuro de las empresas más abiertas y participativas. El fundador, el sacerdote José María Arizmendiarieta, decía: "Somos una experiencia en adaptación permanente a los cambios del entorno". Todo lo que afecta a la sociedad afecta a las cooperativas, porque están inmersas en ella. La regeneración de su filosofía es constante: "Las cooperativas no son un oasis al margen de la sociedad, y menos en momentos de crisis. Incentivamos programas de educación cooperativa para miembros de consejos de dirección, órganos sociales y para nuestros socios, con el ánimo de actualizar el sentido de nuestra experiencia con la difusión de nuestros valores y principios".

La internacionalización y la innovación, claves en el éxito de la corporación, aparecen en las principales empresas del grupo: Eroski, Fagor, Orona y Caja Laboral. Se dedica cerca del 10% de los recursos a I+D y existe una red de 12 centros tecnológicos en la que cooperan más de 1.000 personas,

donde destacan Polo de Innovación Garaia, Ikerlan y MIK. Además, es propietaria de 705 patentes de invención y participa en más de 60 proyectos nacionales e internacionales. El 20% de las ventas del área de industria en 2009 fueron productos y servicios que no existían cinco años antes. "Llevamos a cabo una revisión permanente de los sectores actuales, y nos intentamos adaptar a las circunstancias de mercado. Así logramos ser cada vez más competitivos", señala Javier Sotil, responsable de innovación, promoción y conocimiento. Entre esos nuevos negocios de mayor valor añadido y sectores de futuro se encuentran las áreas de salud y energía. Para su desarrollo, el grupo ha creado dos plataformas: Mondragón Health y Mondragón Energy. Y con los ojos puestos en la sostenibilidad, apuesta por negocios como el agua, la eficiencia energética o el coche eléctrico.

Mondragón factura el 63% de sus ventas industriales en el exterior. El número de fábricas fuera del País Vasco es de 77, con 13.400 personas. Las ventas se dirigen principalmente a Europa, aunque el objetivo son los países emergentes, los BRIC (Brasil, Rusia, India y China), que representan el 12% de las ventas. "La globalización ha cambiado las reglas empresariales. Abordar este fenómeno con vocación exportadora es muy difícil, ya que para conseguirlo se necesitan ventajas de coste, marca o tecnologías. Nosotros nos planteamos la internacionalización desde casi todas las áreas de actuación: diplomacia corporativa en nueve países, BRIC, Vietnam, Chile, México y EE UU; plataforma de compras en países de bajo coste; construcción de parques empresariales en China e India; captación de innovación en otros países...", indica José Ugarte, presidente de Mondragón Internacional.

En este entramado, Mondragón Unibertsitatea, surgida en 1997, constituye el bastión del conocimiento, que recientemente se ha ampliado con el nuevo campus de Oñate. "La corporación no sería lo mismo sin la contribución de los centros educativos. Aporta jóvenes preparados para dar respuesta a las necesidades cambiantes y permite una interrelación entre universidad y centros tecnológicos. Pero lo más importante es que la misión de la universidad se materializa en su contribución a la transformación de la sociedad, al generar personas capaces de liderar ese proceso", explica Iosu Zabala, rector de Mondragón Unibertsitatea. ●



### ÉXITO EMPRESARIAL.

A la izquierda, imagen de uno de los centros comerciales de la cadena Eroski. En esta página, de arriba abajo, laboratorio tecnológico de Ikerlan, planta de fabricación de electrodomésticos Fagor y sede de la cooperativa Mondragón (todos ubicados en Mondragón, Guipúzcoa).



## “YO ME PROCLAMO EMBAJADOR DE EUSKADI”

Una campaña intenta implicar a vascos y no vascos en promocionar el País Vasco por el mundo. Personajes conocidos han sido los primeros. Pero cualquiera puede convertirse en diplomático.

POR ELISA SILIÓ



**IMAGEN DE SU TIERRA.** Muchos rostros conocidos se han prestado a ser embajadores. Arriba, de izquierda a derecha, la cantante Amaia Montero, el diseñador Modesto Lomba y el cantante Mikel Erentxun. Abajo, y en el mismo orden, el periodista Iñaki Gabilondo, la alpinista Edurne Pasaban y el aventurero Miguel de la Quadra Salcedo.

Vitoria tiene unas olas míticas, perfectas para la práctica del surf. Los caldos de Bilbao reciben altísimas puntuaciones de los críticos de vino mundiales. Y San Sebastián es la capital administrativa del País Vasco. Evidentemente, son tres mentiras, pero reflejan la nueva imagen turística que se pretende transmitir: Euskadi es un universo verde que se recorre en poco más de una hora y en el que todo está al lado para su disfrute total. El lugar ideal para desconectar: con 19 espacios protegidos, 150 kilómetros de rutas verdes, avistamiento de aves, museos entre bosques, casas rurales de trato familiar... Y todo a un tiro de piedra de la mejor gastronomía, una gran oferta cultural y la hospitalidad de sus vecinos.

Bajo el eslogan *Euskadi, saboréala* se ha dicho adiós a la imagen tradicional que des-

ta cabía sus principales atractivos turísticos (monumentos, museos o parajes concretos) para ofrecer una fotografía de conjunto. En julio de 2010 se puso en marcha otra campaña, *Euskadi busca embajadores*, abierta a todos los amantes del País Vasco -con independencia de su procedencia-, para difundir una imagen positiva de esta tierra. Más de 100.000 personas han visitado los sitios [www.euskadisaboreala.es](http://www.euskadisaboreala.es) y [www.euskadigozaezazu.net](http://www.euskadigozaezazu.net) o la página de Facebook. Yo también soy embajador/a de Euskadi, que va por los 3.000 seguidores y sigue creciendo. En la Red cada uno aconseja sus lugares preferidos o cuelga fotos y vídeos. Incluso los más dispuestos diseñan rutas personales a descubrir por el resto. “Como cada año, a mediados de enero, al grito de ¡Txotx! se anuncia el inicio de la temporada de sidra, que permite, hasta el mes de abril,

disfrutar de la nueva cosecha de sidra natural directamente de las *kupelas* (barricas)...”, arranca su recomendación uno de estos peculiares diplomáticos.

Se han sumado también caras conocidas a esta nueva apuesta, prestando su imagen en anuncios o con su asistencia a un sinnúmero de actos -La Oreja de Van Gogh, Amaia Montero o Jon Sistiaga-. “Es una invitación irrechazable para cualquiera que defienda estos colores y, además, creo sinceramente que las personas, los vascos que estamos fuera o dentro, somos uno de los principales activos para dar a conocer nuestro país”, sostiene Miguel Zugaza (Durango, Vizcaya, 1964), el actual director del Museo del Prado. Zugaza recomienda darse “una vuelta dominical por Urkiola para recorrer la crestería del duranguesado y, de camino, detenerse en Durango a tomar algo en

Goienkale y visitar la Cruz de Kurutzia y el alarde arquitectónico del pórtico de la Iglesia de Santa María”.

Juan José Guibelalde (Legazpia, Guipúzcoa, 1942), vicepresidente de Campofrío, al igual que otros vascos del mundo empresarial como Luis Atienza, Juan Luis Arregui o Ángel Corcóstequi, acude donde le reclamen como embajador: “Cuando el departamento de Industria, Innovación, Comercio y Turismo del actual Gobierno se puso en contacto conmigo, no lo dudé. Me satisface comprobar que el proyecto ha tenido éxito y que en los últimos años han saboreado Euskadi un número creciente de visitantes”. Guibelalde, “vasco por los cuatro costados”, anima a recorrer el Goierri guipuzcoano, “por su variedad de industria, paisaje y buen comer”. Madrid, donde vive este directivo, ocupa el primer puesto como lugar de origen

de los visitantes del País Vasco, y por eso ha sido escenarios de multitudinarios actos, como la puesta de largo de la campaña *Euskadi, saboréala*, ante 600 invitados en La Bolsa, o una cena en el Museo del Traje con cinco ministros entre los comensales. “El País Vasco no es suficientemente conocido en el resto de España. Esta es una campaña muy útil para el desarrollo del turismo”, reflexiona el presidente de Telecinco, Alejandro Echevarría (Bilbao, 1942), que se declara “orgulloso” de sus orígenes. La ruta que propone: “Recorrer la costa desde Getxo hasta San Sebastián, con paradas optativas en la ría de Mundaka, Lekeitio y Getaria”.

Javier Rojo (Pamplona, 1949), presidente del Senado, fue uno de los artífices de estos encuentros madrileños. En sus más de 30 años de ir y venir entre las dos comunidades se dio cuenta en distintos foros económicos >

“EL PAÍS VASCO TIENE ALGO DE SAGRADO.  
EN GERNIKA ESTÁ NUESTRO ROBLE,  
QUE GUARDA EL ALMA, EL ESPÍRITU”



**TODOS LOS RINCONES.**  
Cada embajador vasco,  
sea o no nacido en Euskadi,  
comparte con el mundo su  
lugar preferido, sus recuerdos  
más queridos. De arriba abajo,  
Modesto Lomba, Edurne  
Pasaban y Miguel de la Quadra  
Salcedo, en las imágenes  
de la campaña.

> y en recepciones a jefes de Estado de que el País Vasco había perdido el fuerte peso que tenía. “Éramos cuatro vascos. Comenté al consejero de Industria la falta de implicación que había en Madrid y entre todos se concretaron los encuentros, a los que cada vez va más gente del mundo de la empresa, las artes, la abogacía, el deporte o la cocina”, recuerda entusiasmado. “Votamos y pensamos de distinta manera, pero nos sentimos arropados. El País Vasco se relaciona con las malas noticias y tiene que hacerlo con las buenas. Y también allí se tiene que conocer el resto del mundo para terminar con el ombliguismo y el dogmatismo”.

No hay embajador famoso que al ponerse delante de la cámara para rodar su vídeo promocional no se remonte a su infancia para explicar su idilio con su tierra. Lo hace el periodista Iñaki Gabilondo (San Sebastián, 1942) con La Concha como fondo: “La playa era nuestro parque en invierno y en verano. Nuestra casa estaba siempre llena de arena por mucho que se recogiera. Mi madre decía: ‘Me di cuenta de que os estabais haciendo mayores cuando al barrer la casa no había arena’”. También la infancia y el mar acuden a la mente del músico Mikel Erentxun, nacido en Caracas en 1965, pero criado en San Sebastián: “El mar tiene algo misterioso. Ya desde pequeño me atraía con las historias y leyendas que me contaban de piratas, corsarios, cazadores de ballenas que salían en sus traineras”. Erentxun revela que le gusta madrugar y recorrer en moto los acantilados cantábricos. El mar me ha llenado la cabeza de música. “En la costa todo tiene nombre de canción”.

Y los recuerdos de la alpinista Edurne Pasaban (Tolosa, Guipúzcoa; 1973): “La primera vez que mi padre me llevó al Txindoki, aquello me pareció el techo del mundo y se ha convertido en mi profesión. Cuando me paso dos meses en el Himalaya y vuelvo a casa siento el impacto de ver estos bosques tan verdes. Volver a Euskadi es volver al sitio en el que estoy tranquila”. Otro aventurero, Miguel de la Quadra Salcedo (Madrid, 1932), criado en Navarra, se ha topado con sus orígenes tras “50 años dando vueltas por el mundo. “El País Vasco tiene algo de sagrado, mítico. En Gernika está nuestro roble, que, como los druidas, guarda el alma, el espíritu”, relata.

Los jugadores extranjeros del club de baloncesto Saski Baskonia difundirán las

excelencias vascas en sus países natales. “Aquí la gente sale mucho. Parece que disfruta más de la vida”, se alegra Brad Oleson (Alaska, 1983) en un anuncio en el que comparte protagonismo con Marcelinho Huertas (São Paulo, 1983). Otro baloncestista, eso sí retirado, Juanma Iturriaga (Bilbao, 1959), afirma ante la cámara con su peculiar socarronería: “Bilbao es, probablemente, no ya el centro de este país, no el centro de Europa, no el centro del mundo. En 2011 es el centro del universo”. Modesto Lomba se pasea en su anuncio por Vitoria –“El trabajo que se está haciendo en Santa María de llegar a lo más profundo de la sólida base de la catedral es como cuando, en moda, uno reinterpreta o recrea un trabajo histórico”–, y la cantante Amaia Montero visita el acuario donostiarra de su infancia –“Que te pasen tiburones por encima, rayas, tortugas gigantes es espectacular...”–.

La gastronomía vasca ha sido desde hace décadas la bandera de promoción de Euskadi. No quiere dejar se serlo, pero sí está dispuesta a dividir el protagonismo. Los embajadores culinarios Pedro Subijana, Martín Berasategui y Andoni Luis Aduriz prepararon el pasado octubre en el Wallace Collection de Londres unas creaciones gastronómicas diseñadas junto a Juan Mari Arzak. “No hay que menospreciar la gastronomía británica. Estuvieron muy interesados en lo que hacíamos. Sin los excelentes productos que se cultivan en nuestra tierra, la estupenda red de productores o los pinchos no se hubiese llegado a la gran cocina que se hace. Pero no solo en los restaurantes conocidos, vayas donde vayas”, presume Subijana. Los grandes almacenes británicos Harrod’s sirvieron de vitrina de sus tesoros. Otras acciones han llevado los fogones a un avión Bilbao-Milán o a la Expo 2010 de Shanghái.

Una labor de diplomacia turística que algunos vascos ejercen por medio mundo. Es el caso de la estrella de la danza Igor Yebra (Bilbao, 1974). “La Opera House de Sidney, Melbourne, el Bolshói en Moscú... Pero para mí siempre hay un teatro muy especial que es el Arriaga en Bilbao. Es el primero que pisé y donde me gustaría retirarme”, confiesa el bailarín, que en 2006 abrió una academia de danza en la capital vizcaína. En su tierra, en la de todos. ●

[www.tveuskadi.net](http://www.tveuskadi.net)  
[www.euskadisaboreala.es](http://www.euskadisaboreala.es) / [www.euskadigozaezazu.net](http://www.euskadigozaezazu.net)

Innovación  
tecnológica  
para las empresas

ik4  
research alliance

La Alianza de Centros Tecnológicos IK4 trabaja para mejorar los resultados del tejido empresarial a través de la investigación y la innovación tecnológicas. Apostando por las personas. Colaborando con las empresas. Creando riqueza a partir del conocimiento.

ceit CIDETEC GAIKER Ideko Ikerlan LORTEK TECNUN vic@ntech

[www.ik4.net](http://www.ik4.net)

naturaleza

VERDE MÁGICO.

Bosques frondosos cubren las laderas del monte Aizkorri (1.528 metros de altura), en el macizo del mismo nombre, en Guipúzcoa.

# SORPRESAS ESCONDIDAS

Bosques atlánticos en Gorbeia, encinar y matorral mediterráneo al sur de Álava, marismas en Urdaibai y Txingudi, sierras calizas en Urkiola y especies únicas como el visón europeo o el lobo ibérico. La biodiversidad vasca deja constancia de su valía. POR JAVIER RICO. FOTOGRAFÍA DE ANDONI CANELA.



## EL PAÍS VASCO Y NAVARRA SON LOS ÚNICOS LUGARES DE LA PENÍNSULA DONDE HABITA EL AMENAZADO VISÓN EUROPEO

Oria, Agauntza, Leitzaran, Abaloz, Urola, Deba, Artibai, Oka, Ibaizabal, Nervión, Plentzia, Zadorra y Ega. Todos los citados son ríos del País Vasco, y en todos habita el visón europeo, considerado como uno de los carnívoros más amenazados del continente. Está catalogado en peligro de extinción a nivel mundial y español. En la Península, solo Navarra comparte el privilegio de contar con cauces que alberguen a este mamífero.

Claro está que este no es el único mamífero de relieve que se desenvuelve por la naturaleza vasca (también hay lobo ibérico, nutria y casi todas las especies ibéricas de murciélagos), ni mucho menos uno de los animales con mayor población o más fáciles de avistar (le ganan, entre otros, el buitre leonado con sus más de 800 parejas), pero su presencia hace que la región se dote de un plus de relevancia en biodiversidad y, a la vez, de una gran responsabilidad para protegerla.

Fuera de los focos (merecidos) que reciben Urdaibai o Urkiola, el País Vasco reserva en su interior más agreste, el que alinea sierras en el sur alavés desde el límite con Burgos hasta el de Navarra, espacios naturales surcados por ríos idóneos para que resista el visón europeo. La mayoría de los viajeros más naturalistas que se apostan en el mirador del Salto del Nervión, en la sierra Salvada, dirigen sus prismáticos y telescopios hacia las rocosas laderas que los circundan para avistar buitres leonados, águilas reales, halcones peregrinos y, con suerte, algún quebrantahuesos. Pocos reparan en que más abajo, en las aguas del Nervión, transita el visón.

La sierra Salvada está situada en un rincón del noroeste alavés, prácticamente rodeado por Vizcaya y Burgos. Estas montañas calizas, por cuyas paredes se descuelga una de las cascadas más largas (la más larga, dicen los del lugar) de la península Ibérica, con 270 metros de caída, abarcan apenas 10.000 hectáreas. Sin embargo, la notoriedad de su fauna es considerable, ya que al visón se unen dos especies que rara vez aparecerán en el resto de la región: el lobo ibérico y el quebrantahuesos.

Mencionar al lobo en estas tierras de

Álava provoca, en el mejor de los casos, indiferencia; en el peor, odio hacia el cánido salvaje. Además de la sierra Salvada, el parque natural de Valderejo, el valle de Valdegobia y la sierra de Guibijo se convierten en zona de expansión natural de las poblaciones loberas burgalesas y, por extensión, ibéricas, al tener aquí su límite de distribución oriental. “La presencia del lobo es completamente incompatible con nuestra ganadería”, comentan por estos valles, y alegan que entre 2000 y 2009 hubo 80 ataques de media cada año, con 300 reses afectadas anualmente. Txus González, presidente de la Cooperativa de Servicios Ganaderos de

que un informe técnico, su control directo mediante esperas y reechos”. Andrés Illana, portavoz de Ekologistak Martxan Araba y del Grupo Lobo Euskadi, afirma que “la reaparición del lobo nos ha puesto a todos en nuestro sitio, porque a veces se nos llena la boca al hablar de potenciar la biodiversidad y cuando aparece de manera natural el mayor depredador ibérico lo queremos echar”. Illana recuerda además que la presencia del lobo responde también a la proliferación de ungulados como el corzo: “No había tantos desde hace medio siglo y es lógico que tras esta abundancia aparezca el lobo, que al fin y al cabo controla sus poblaciones”.

Justo en el extremo opuesto de la comunidad autónoma, en territorios de Guipúzcoa lindantes con Navarra y ya casi prepirenaicos, la ganadería tradicional se ha convertido en un aliado de la conservación en los parques naturales de Aizkorri-Aratz y Aralar. Los dos se reparten pastos utilizados de forma extensiva por rebaños de oveja lacha, un modélico sistema de pastoreo de montaña que influye positivamente en el mosaico vegetal que cubre valles y laderas. Dentro del programa Empleaverde, la Fundación Biodiversidad, en colaboración con la Sociedad de Estudios Vascos, impulsa un proyecto para

mantener el empleo ganadero tradicional y la incorporación de buenas prácticas para conservar y mejorar los pastizales de Aralar y Aizkorri-Aratz.

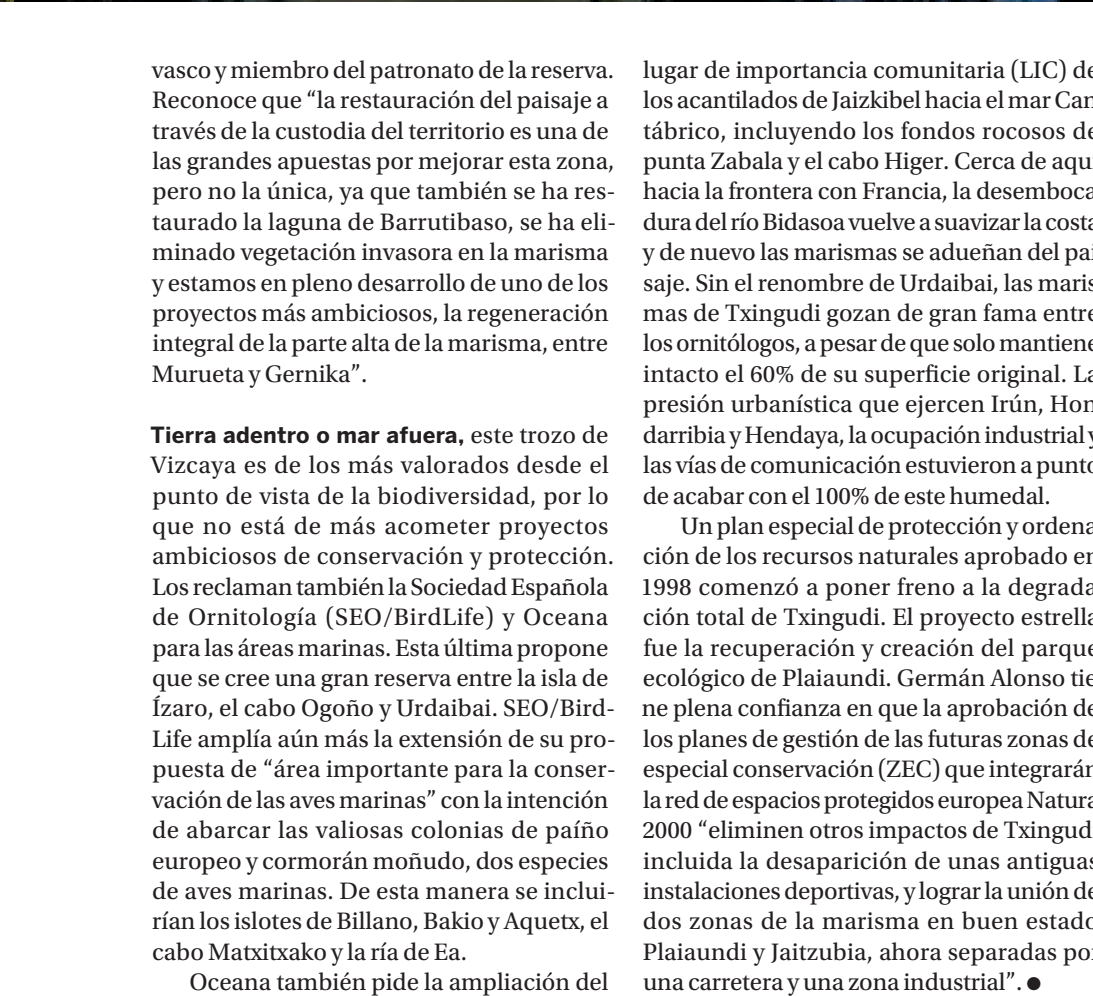
La iniciativa está dirigida a 87 familias con dedicación exclusiva al pastoreo y a trabajadores rurales con responsabilidad en la gestión de pastizales.

A pesar del esfuerzo por impulsar buenas prácticas productivas en los montes vascos, no quedan en pie muchos bosques autóctonos. Por este motivo hay que apuntarse en el cuaderno de viaje algunas masas que aún se mantienen por estos lares, incluidas las de otro parque natural, el de Aiako Harria: robleal-hayedo de Añarbe, robleal de Endara y hayedos de Oianleku y de Akaitz (en este último quedan aún tejos). Sería injusto no mencionar otras forestas algo alejadas de este extremo oriental guipuzcoano. Aunque los parques naturales de Urkiola y Gorbeia (ambos con su superficie



**ESPECTACULARES PAISAJES.** El parque natural de Urkiola, un espacio protegido de 5.958 hectáreas que comparten Vizcaya y Álava (arriba). Junto a estas líneas, pescadores en la costa vizcaína. En la página siguiente, cascada en la sierra Salvada, en el noroeste alavés, una de las más largas de la península Ibérica.

Fotografía de Juan Carlos Muñoz | Andoni Camela



Fotografía de Santos Cirilo | Gonzalo Azumendi

#### LAS BELLEZAS DE LA COSTA.

Vista del estuario de Urdaibai, reserva de la biosfera desde 1984 y relevante área de reposo para aves migratorias (arriba). En la página siguiente, arriba, playa de Laga, en Ogoño. Abajo, ermita de San Juan de Gaztelugatxe. Ambos lugares, situados en Vizcaya.

> compartida entre Álava y Vizcaya) son más conocidos por sus cimas y su geología, hay que reivindicar la pervivencia de algunos hayedos, en concreto los de Gorbeia: Altube, Larreakorta, Itxina y Padrobaso.

“Durante siglos, la construcción de barcos y casas se llevó por delante la mayoría de los bosques de robles y hayas; luego, en las zonas deforestadas, los propietarios de los montes comenzaron a plantar especies de crecimiento rápido que les resultaban muy rentables, como el pino insignie o de Monterrey y el eucalipto”. Eduardo Renovales, miembro también de Ekologistak Martxan, se patea casi a diario los montes de Euskadi e indaga y pregunta a vecinos y guardas sobre la historia y la situación de los bosques autóctonos. “Uno de los principales problemas es que en casi toda la comunidad autónoma, el 80% de los montes es propiedad privada, y además con parcelas muy fragmentadas”, añade.

Aunque a Renovales no le convenza del todo, reconoce que la figura de la custodia del territorio es una de las mejores opciones para evitar que el bosque autóctono siga desapareciendo, e incluso se recuperen zonas deforestadas. Esta fórmula de gestión consiste en un acuerdo voluntario entre una entidad sin ánimo de lucro (generalmente

una organización no gubernamental) y el propietario de fincas privadas o municipales, con la intención de conservar y proteger los valores naturales, culturales y paisajísticos que existen en su interior.

La Fundación Lurgaia (antes Fundación Urdaibai) es la ONG que más pone en práctica en Euskadi este tipo de gestión. Gracias a los acuerdos con propietarios, la participación también de la Fundación Biodiversidad y la labor de voluntariado que impulsan, han realizado ya varias restauraciones forestales. La principal tiene como centro de operaciones las márgenes del arroyo Amunategui, en plena reserva de la biosfera de Urdaibai. Los eucaliptos desaparecen de estas riberas y desde hace un par de años son los alisos, avellanos, fresnos, robles y abedules, entre otros, los que las pueblan.

La reserva de Urdaibai, uno de los lugares más emblemáticos del paisaje vasco, abarca mucho más que la típica imagen de la desembocadura del río Oka (la ría de Gernika), frente a la isla de Ízaro. Los bosques de ribera recuperados de Amunategui así lo atestiguan, pero también las relictas manchas de encinar cantábrico, los acantilados pronunciados como los del cabo Ogoño y las marismas y arenales de San Cristóbal. Germán Alonso es director de biodiversidad y participación ambiental del Gobierno

vasco y miembro del patronato de la reserva. Reconoce que “la restauración del paisaje a través de la custodia del territorio es una de las grandes apuestas por mejorar esta zona, pero no la única, ya que también se ha restaurado la laguna de Barrutibaso, se ha eliminado vegetación invasora en la marisma y estamos en pleno desarrollo de uno de los proyectos más ambiciosos, la regeneración integral de la parte alta de la marisma, entre Murueta y Gernika”.

Tierra adentro o mar afuera, este trozo de Vizcaya es de los más valorados desde el punto de vista de la biodiversidad, por lo que no está de más acometer proyectos ambiciosos de conservación y protección. Los reclaman también la Sociedad Española de Ornitología (SEO/BirdLife) y Oceana para las áreas marinas. Esta última propone que se cree una gran reserva entre la isla de Ízaro, el cabo Ogoño y Urdaibai. SEO/BirdLife amplía aún más la extensión de su propuesta de “área importante para la conservación de las aves marinas” con la intención de abarcar las valiosas colonias de paíño europeo y cormorán moñudo, dos especies de aves marinas. De esta manera se incluirían los islotes de Billano, Bakio y Aquetx, el cabo Matxitxako y la ría de Ea.

Oceana también pide la ampliación del

lugar de importancia comunitaria (LIC) de los acantilados de Jaizkibel hacia el mar Cantábrico, incluyendo los fondos rocosos de punta Zabala y el cabo Higer. Cerca de aquí, hacia la frontera con Francia, la desembocadura del río Bidasoa vuelve a suavizar la costa y de nuevo las marismas se adueñan del paisaje. Sin el renombre de Urdaibai, las marismas de Txingudi gozan de gran fama entre los ornitólogos, a pesar de que solo mantiene intacto el 60% de su superficie original. La presión urbanística que ejercen Irún, Hondarribia y Hendaya, la ocupación industrial y las vías de comunicación estuvieron a punto de acabar con el 100% de este humedal.

Un plan especial de protección y ordenación de los recursos naturales aprobado en 1998 comenzó a poner freno a la degradación total de Txingudi. El proyecto estrella fue la recuperación y creación del parque ecológico de Plaiaundi. Germán Alonso tiene plena confianza en que la aprobación de los planes de gestión de las futuras zonas de especial conservación (ZEC) que integrarán la red de espacios protegidos europea Natura 2000 “eliminen otros impactos de Txingudi, incluida la desaparición de unas antiguas instalaciones deportivas, y lograr la unión de dos zonas de la marisma en buen estado, Plaiaundi y Jaizubia, ahora separadas por una carretera y una zona industrial”. ●

## PASEN Y VEAN LAS AVES

¿Qué tienen en común las lagunas de Salburúa y Laguardia, el embalse de Ullibarri, los parques naturales de Izki y Valderejo, las sierras meridionales y la sierra Salvada, en Álava, y las marismas de Txingudi en Guipúzcoa? Todas ellas forman parte de la partida inicial de lugares de gran interés para la observación de aves que se promocionan a través de la marca Birding Euskadi.

La Viceconsejería de Turismo del Departamento de Industria, Comercio y Turismo del Gobierno vasco pretende crear un producto turístico de bajo o nulo impacto ambiental que además ayude al desarrollo sostenible de los entornos rurales y naturales de los espacios mencionados. El principal activo lo tienen, ya que de las 560 aves que de forma habitual u ocasional aparecen en algún momento por España, 347 se han localizado en Euskadi. Solo en las marismas de Txingudi, en la desembocadura del río Bidasoa, se han contado 254 especies diferentes.

A veces, la importancia reside en la calidad, no en la cantidad. El parque natural de Izki no llega ni de lejos al número de especies de Txingudi; sin embargo, la buena conservación de sus robledales favorece la presencia de la población ibérica más importante de un pájaro carpintero, el pico mediano. Por otro lado, los humedales de Salburúa acogen la reproducción regular, poco común en la Península, de aves acuáticas como el pato cuchara y el porrón moñudo.

En este último espacio, cercano a Vitoria, existe una infraestructura, el centro de interpretación de la naturaleza Ataria, que potencia el sentido de Birding Euskadi, ya que aporta toda la información y observatorios para disfrutar del humedal. Para esta primavera tiene programadas 25 actividades diferentes. Centros de interpretación, casas del parque, redes de observatorios o el Urdaibai Bird Center intentan “acercar” lo máximo posible las aves tanto al visitante más neófito en lides ornitológicas como al más avezado. Y si se quiere ampliar el viaje con bicicletas de montaña y senderismo, también existen dos servicios que ayudan en ambas direcciones: BTT Euskadi y Senderismo Euskadi.

Más información:  
[www.birdingeuskadi.net](http://www.birdingeuskadi.net)  
[www.btteuskadi.net](http://www.btteuskadi.net)  
[www.senderismoeuskadi.net](http://www.senderismoeuskadi.net)

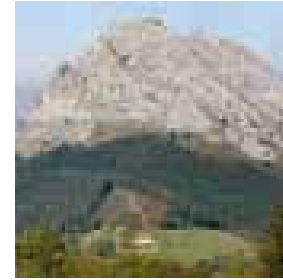
# Bosques, montañas y ríos

El 10,5% de la superficie del País Vasco está dentro de la Red de Espacios Naturales Protegidos.

INFOGRAFÍA DE GUSTAVO HERMOSO

## Urdaibai

- Reserva de la biosfera desde 1984.
- Superficie: 22.000 ha.
- Vegetación: extensos bosques de encinas y la vegetación propia de marismas y arenales.
- Fauna: 354 especies catalogadas entre aves (272), mamíferos (43), anfibios (12), peces (13) y reptiles (14).



## Urkiola

- Declarado parque natural el 29 de diciembre de 1989.
- Superficie: 5.958 ha.
- Vegetación: hayedos y robles.
- Fauna: aves rapaces, jabalíes, corzos, zorros y gato montés.

## Armañón

- Parque natural desde 2006.
- Superficie: 3.519 ha.
- Vegetación: hayedos, robledales y encinas.
- Fauna: armiños, lagarto verdinegro, rapaces como el halcón o el azor y búhos.

## Aiako Harria

- Parque natural desde 1995.
- Superficie: 6.913 ha.
- Vegetación: robledales y helechos endémicos.
- Fauna: salmones, alimoches, corzos y gato montés.

## Pagoeta

- Parque natural desde 1998
- Superficie: 1.335 ha
- Vegetación: bosques de robles y coníferas
- Fauna: corzos, jabalíes y ciervos.

## Aralar

- Parque natural desde 1994.
- Superficie: 10.971 ha.
- Vegetación: destacan el hayedo de Lizarrusti y el de Azaitz Sastarri.
- Fauna: numerosas vacas, yeguas y ovejas en las zonas de pastos. En las zonas altas predominan los buitres y quebrantahuesos.
- Prehistoria: dólmenes y otros monumentos megalíticos



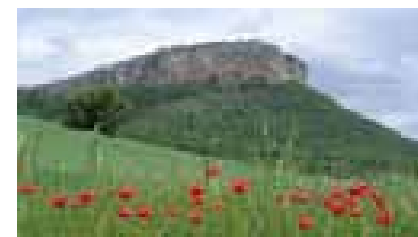
## Valderejo

- Parque natural desde 1992.
- Superficie: 3.500 ha.
- Vegetación: pinos silvestres y pequeños bosques de hayas en las zonas altas.
- Fauna: numerosas parejas de buitre leonado, así como chova piquirroja, alimoches y halcones.



## Izki

- Parque natural desde 1997.
- Superficie: 9.143 ha.
- Vegetación: engloba uno de los mayores robledales de Euskadi, quejigos y hayas.
- Fauna: el ave más característica del parque es el pico mediano (pájaro carpintero). Son abundantes los jabalíes y los corzos.



## Gorbeia

- Declarado parque natural el 14 de enero de 1994.
- Superficie: 20.016 ha.
- Vegetación: frondosos bosques con gran variedad de especies y un buen número de árboles singulares, como el tejo de Izarra o el roble de Ondategi.
- Fauna: gran diversidad de aves, entre ellas muchas rapaces. Desmanes, visones y nutrias. Manadas de caballos en las zonas de pastos. Varios endemismos, como gusanos, ranas, caracoles y varios insectos.



# ORMAZABAL IKUSI

Sumamos personas, sumamos capacidades, sumamos innovación.  
Pero sobre todo, tenemos la certeza de que el total es más que la suma de las dos partes.



# VITORIA, CIUDAD VERDE

La capital alavesa recoge los frutos de la revolución medioambiental emprendida ya desde los años ochenta y ostentará el título de Capital Verde Europea en 2012. Todos los partidos al unísono respaldaron la candidatura.

POR KARIM ASRY. FOTOGRAFÍA PRADIP J. PHANSE

A sus 63 años, volver a tener las manos cubiertas de tierra es lo más parecido a un regreso a la infancia que ha vivido José Antonio Buj. “Mis padres eran agricultores, pero yo me dediqué a la construcción hasta que me jubilé. Esto es la paz”, resopla con una sonrisa acorde al momento, mientras recorre lo que orgullosamente denomina su “hacienda”, una parcelita de 50 metros cuadrados que el Ayuntamiento de su ciudad, Vitoria, le ha prestado de forma temporal para plantar cebollas, lechugas y otros vegetales. Al mismo tiempo, pero a miles de kilómetros de distancia, el alcalde de la ciudad, Patxi Lazcoz, se aprestaba a participar en una mesa redonda en la sede de la Organización de Naciones Unidas (ONU) en Nueva York previa a la cumbre medioambiental del próximo año en Río de Janeiro. Allí explicaría por qué Vitoria se ha ganado a pulso ser la Capital Verde Europea de 2012; cómo el consistorio ha capitaneado una revolución del transporte urbano para acabar con la dictadura del coche, entre otros logros.

El futuro, proclamó el regidor socialista durante el encuentro a principios de marzo, está en ciudades de tamaño medio como la suya conectadas entre sí por medios sostenibles. “No es lógico que las urbes se hagan cada vez más grandes, demandando más energía, más transporte y contaminen más. Es nuestro deber hacer espacios llenos de actividad, de vida, de cohesión social, con los recursos de los que ya disponemos e incluso reduciendo los consumos energéticos”, sostuvo entonces.

Ambos, el jubilado alegre y el regidor

orgullosos, son las dos caras de una misma moneda.

Desde su elección en octubre pasado como embajadora europea, la ciudad y sus 240.000 habitantes parecen haberse liberado de parte de los complejos nacidos a la sombra de Bilbao, que supo reinventarse gracias al efecto Guggenheim, y la bella San Sebastián, que mantiene intacto su hechizo. Antes, los vitorianos podían presumir fuera de su poderoso equipo de baloncesto, el Baskonia, y de un festival de jazz que hizo que el mismísimo Wynton Marsalis se enamorase hasta el punto de dedicarles un disco (*Vitoria suite*). Con el galardón, la ciudad añade el color verde a sus señas de identidad, algo que sus habitantes ya sabían, pero que ahora pasará a ser de dominio público en la aldea global.

Ahora el Ayuntamiento recibe invitaciones de países lejanos como China y Corea para acudir a foros de sostenibilidad, mientras Madrid, Valencia, Santander o Albacete >



## PARA EL PEATÓN.

La capital alavesa es llana y, por tanto, muy cómoda para recorrerla en bicicleta. A ello contribuyen los carriles bici y las calles peatonales. Arriba, presentación del servicio de préstamo de bicicletas. En la página siguiente, arriba, rampa mecánica en el Cantón San Pedro, con protección para la lluvia. Abajo, las zonas verdes, como el parque de Arrankizkarr, salpican la ciudad.



Fotografía de L. Rico

## EL ANILLO VERDE DE LA PERIFERIA HA SIDO INCLUIDO POR LA ONU EN SU CATÁLOGO DE LAS MEJORES ACTUACIONES EN LA MATERIA

> solicitan la presencia de sus técnicos y expertos para explicar las bondades de sus planes de ahorro energético y movilidad. “Esto nos ha situado en el mapa”, explica satisfecho el alcalde Lazcoz, avisando que esto es apenas el principio. La capital alavesa quiere estar en el centro de lo que algún día la historia recordará como el comienzo de la economía verde, de la nueva era sostenible. Quiere servir de laboratorio para nuevas prácticas y tecnologías. De momento, Mercedes ha elegido su planta de Vitoria para la primera fabricación en serie en el mundo de un vehículo eléctrico.

Parece que la ciudad ya sabe qué quiere ser de mayor. “Vamos a asumir la responsabilidad de ser Green Capital, queremos servir de laboratorio para el desarrollo sostenible, aunque tengamos que equivocarnos para acertar y abrir el camino a los demás”, sentencia el regidor.

**El galardón concedido** por la Comisión Europea supone el máximo reconocimiento a décadas de propuestas y actuaciones sostenibles que han tenido continuidad a pesar de los cambios en el gobierno local. La ciudad tiene una envidiable proporción de espacios verdes en su núcleo urbano, sigue reduciendo el consumo de agua por habitante gracias a programas de eficiencia y mantiene un ejemplar servicio de gestión de residuos y recogida selectiva.

El camino emprendido comenzó con algunas decisiones muy acertadas de quien fuera primer alcalde de la democracia, el peneuvista José Ángel Cuerda. A finales de los ochenta, el entonces regidor impulsó la creación del Centro de Estudios Ambientales (CEA) para dinamizar estrategias formativas medioambientales, un organismo que fue ampliando su protagonismo hasta convertirse en una auténtica columna vertebral que alimenta de diagnósticos y soluciones casi todas las áreas de gobierno. “La gente pensaría que estábamos locos entonces cuando empezamos a hablar de desarrollo sostenible”, bromea ahora el exregidor.

Vitoria fue una de las primeras en España en firmar la carta de las ciudades europeas hacia la sostenibilidad, conocida también como la Carta de Aalborg (Dinamarca), que marcó el inicio del compromiso de integrar sus conceptos en toda la actuación municipal. En 1995 lanza su Agenda 21 local, que incluye un sistema de

indicadores sobre contaminación urbana, tráfico, agua, energía, biodiversidad o riesgos ambientales, entre otros, para que el grado de cumplimiento de sus promesas pudiese ser evaluado.

En los noventa surge también la idea de crear un anillo verde para dar una solución integral a los problemas de la periferia urbana y revertir la degradación que vivía la zona, donde los bosques de Armentia o Zabalgana coexistían con graveras, vertederos y otros lugares afectados por la expansión industrial, erigiendo una auténtica barrera entre la ciudad y sus alrededores rurales. El Centro de Estudios Ambientales optó entonces por un proyecto para convertir la periferia en una red de espacios verdes que la ONU ha incluido en su catálogo de 100 mejores actuaciones mundiales en la materia. La idea, que nació con un alcalde del PNV, fue implementada también por su sucesor, Alfonso Alonso (PP), y sigue adelante con el actual gobierno socialista, que ya ha anunciado los planes para cerrar el círculo que rodea Vitoria.

Se recuperaron así los humedales de Salburua, al este de la ciudad, convirtiéndolos en un espacio multifuncional que da una respuesta natural al problema de las inundaciones de los ríos del sur, en vez de recurrir a un sistema de canalizaciones que implicaba un mayor impacto ambiental. Gracias al saneamiento del ecosistema, las garzas, las fochas y los zampullines, entre otros, volvieron a dejarse ver por la zona, muy apreciada por la ciudadanía.

El espacio cuenta con dos observatorios para aves y se ha convertido en un lugar privilegiado para las acciones de educación ambiental, otro aspecto en el que la ciudad ha hecho los deberes, promoviendo por ejemplo una Agenda 21 escolar con 25.000 alumnos implicados. En el año 2000 obtuvo el Premio Nacional de Educación Ambiental. También fue pionera en el uso de sistemas de información geográfica (planos hidrológicos, de fauna y de vegetación) en la toma de decisiones urbanísticas.

Y parece que los vecinos no solo ponen de su parte, sino que hasta tiran del carro. “Emprender la revolución en movilidad que hicimos sería complicado en cualquier tipo de ciudad. Duplicamos las tarifas de la OTA, se hicieron restricciones al tráfico, se cambiaron las líneas de autobuses... y la ciudadanía asumió muy bien los cambios, enten-

## LA CAPITAL ALAVESA CULMINARÁ UNA RED FUNCIONAL DE 148 KILÓMETROS DE CARRILES BICI SOLO EN EL CASCO URBANO

dió el porqué de esta transformación”, rememora Mónica Ibarrodo, directora del Observatorio de Sostenibilidad del CEA.

La ciudad liberó para el uso ciudadano parte del espacio antes colonizado por el coche privado en las llamadas islas peatonales o *supermanzanas*; se crearon carriles exclusivos para los autobuses, con prioridades en los semáforos; se puso en marcha el tranvía y se espera culminar una red funcional de 148 kilómetros de carriles bici solo en el casco urbano. Desde el comienzo del plan, en octubre de 2009, el incremento del uso del transporte público ha sido del 40%.

En cambio climático, la ciudad se adhirió al Pacto de los Alcaldes de 2009 y se propone reducir las emisiones de CO<sub>2</sub> per cápita para 2020 en un 25% con respecto a los niveles de 2006. Para las actividades propias del Ayuntamiento, el listón sube hasta el 46%.

El consenso político también ayudó a la consecución de la distinción europea. Los portavoces municipales de todos los partidos (PSE, PP, PNV, EB y EA) acudieron de la mano a Bruselas y Estocolmo a defender la candidatura de Vitoria, demostrando así que la sostenibilidad era una seña de identidad de la ciudad y no de unas siglas. Y allí estuvieron, aparcando sus diferencias, respondiendo al unísono a las preguntas del jurado y respaldando al regidor. “No os he visto aplaudir al alcalde en la vida”, bromea entonces uno de los asesores del alcalde, Igor Marín.

**A la hora de elegir candidatos** para este premio de reciente creación -Estocolmo fue la primera elegida en 2010 y Hamburgo ejercerá de embajadora medioambiental este año-, todo apuntaba que la Comisión Europea quería entregar el galardón a una ciudad que diera proyección al mismo con su imagen de marca. Tras aprender la lección de la edición anterior, cuando no pasó el primer corte, Vitoria consiguió plantarse entre las seis finalistas junto a Barcelona, Malmö (Suecia), Nantes (Francia), Núremberg (Alemania) y Reikiavik (Islandia). En juego estaban las representantes de 2012 y 2013.

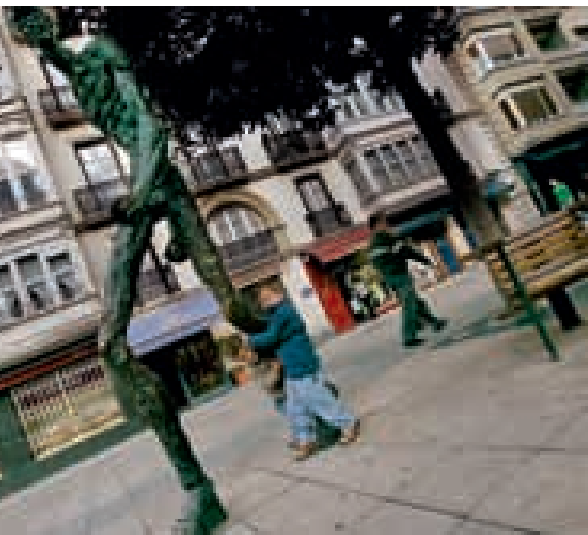
La gran rival era la capital catalana, porque los equilibristas territoriales a los que está acostumbrada la UE hacían imposible que dos ciudades del mismo país del sur fueran galardonadas. Barcelona está consolidada como marca global, así que la pequeña Vitoria poco tenía que hacer a la hora

de competir en quién aportaría más prestigio. El equipo de la candidatura optó por tirar del manual de yudo y usar la fuerza del adversario a su favor. Se percataron entonces de que el 84% de los europeos vive en ciudades de tamaño medio de entre 100.000 y 500.000 habitantes. Es decir, que la mayoría de las urbes se parecen más a Vitoria que a la glamourosa capital catalana, por lo que el modelo alavés era mucho más exportable, con un municipio volcado en convertir sus políticas medioambientales y modelos de gestión en referente para los vecinos europeos. Y así las cosas, como en la final de la liga ACB de 2010, Vitoria se impuso frente a Barcelona. Nantes fue la elegida para 2013.

**En el ámbito del coche eléctrico**, la ciudad tendrá este año entre 15 y 20 puntos de recarga en la vía pública; se pondrá en marcha una empresa que pondrá vehículos eléctricos en alquiler a disposición de los ciudadanos, y se construirá un centro logístico de movilidad eléctrica que servirá como escaparate para presentar en sociedad este modo de transporte con vistas al año verde. El Gobierno vasco quiere lograr para el año 2020 que el 10% de los coches vendidos sean eléctricos en Euskadi, entre puros e híbridos.

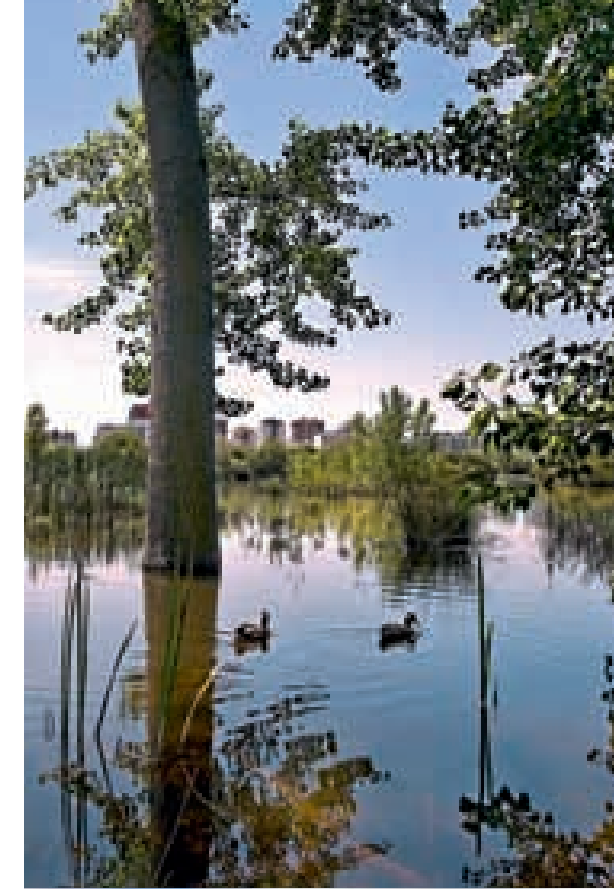
Otros pequeños detalles contribuyeron a reducir el consumo de energía en el espacio público. El cambio de luces en los semáforos, por ejemplo, permitió un ahorro del 83%. Ahora la corporación está inmersa en hacer lo mismo con el alumbrado, pero sin reducir el grado de iluminación, algo primordial teniendo en cuenta que la ciudadanía lo relaciona con la sensación de seguridad en las calles.

El alcalde resalta que el futuro será de las urbes que sean capaces de atraer una parte relevante del talento mundial. Y para eso, añade, hay que ofrecer calidad de vida. Recuerda que gracias a la red ferroviaria de alta velocidad, ocho millones de habitantes, entre Francia y España, estarán a menos de dos horas de tiempo de desplazamiento. Y concluye: “Nos falta masa crítica, pero junto a Bilbao y San Sebastián podremos sumar un espacio humano que, con la Y ferroviaria que conectará las tres, nos permitirá ser la Euskal Hiria, la ciudad vasca. Podremos ser uno de los espacios urbanos más competitivos a nivel global. Y medirnos con ciudades con las que hoy por hoy no podemos ni imaginar”. ●



### SIN HUMOS.

La ciudad ha rescatado para el peatón calles antes ocupadas por el coche privado. Arriba, unos niños juegan con la escultura 'El caminante', de Juan José Eguizabal, en la peatonalizada calle de San Prudencio. Abajo, el tranvía de Vitoria se suma a la apuesta por reducir las emisiones contaminantes, a su paso por el barrio de Abetxuko.



### EL VERDE GANA.

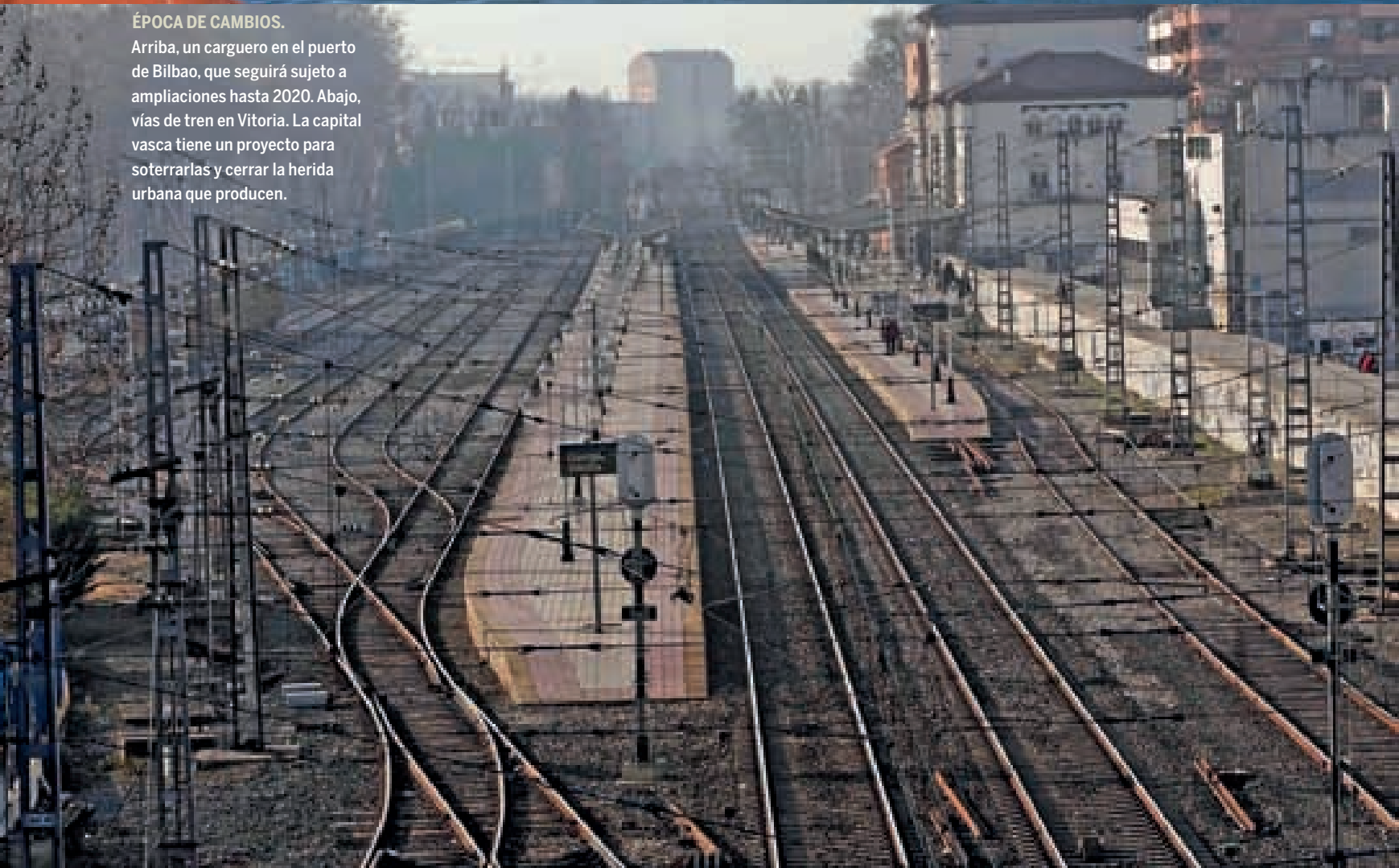
Humedal de Salburua, recuperado para el esparcimiento de los vecinos y lugar tanto de paso como de asentamiento de aves (arriba). El tráfico se aparta para dejar espacio a la naturaleza hasta en esta gran rotonda en el parque de Arriaga.



# ECLOSIÓN LOGÍSTICA

El transporte y la distribución se han revelado como dos de las grandes potencialidades del País Vasco. Su posición estratégica entre la Península y el resto de Europa es un valor añadido al que se debe sacar partido.

POR MIKEL ORMAZABAL



## ÉPOCA DE CAMBIOS.

Arriba, un carguero en el puerto de Bilbao, que seguirá sujeto a ampliaciones hasta 2020. Abajo, vías de tren en Vitoria. La capital vasca tiene un proyecto para soterrarlas y cerrar la herida urbana que producen.

actividades prácticas que sirvan para extraer los mejores beneficios para el medio social, cultural o económico". La consecución de un modelo de transporte más sostenible y la configuración de un moderno corredor logístico en el área de Vitoria son, en estos momentos, los dos grandes pilares sobre los que Euskadi quiere cimentar a corto y medio plazo su desarrollo.

**El transporte y la logística** se erigen así en las grandes potencialidades del País Vasco. Los principales flujos comerciales de la economía vasca encuentran aquí su tierra de paso, tanto hacia el resto de España (donde tiene a la mayoría de sus clientes) como con el extranjero, especialmente con Francia y Alemania, que reciben el 70% de las transacciones. Situado en la parte más oriental de la cornisa cantábrica, con la frontera de Irún como puerta de entrada a Europa, cuenta entre sus fortalezas con un creciente número de compañías industriales con presencia exterior consolidada, otras compañías tractoras en sectores competitivos y emergentes, una amplia red de infraestructuras tecnológicas, una mano de obra cualificada y un potente entramado institucional que le colocan entre las regiones más punteras. El producto interior bruto (PIB) se eleva a 64.500 millones de euros (30.683 euros por habitante en 2009), lo que representa el 140,6% de la media de la UE de los Veintisiete.

"Una Euskadi reconocida por la competitividad y la calidad de sus empresas y el tejido industrial, por el espíritu de cooperación, por ser un polo de generación y valorización del conocimiento, por contar >



## ABRIENDO CAMINO.

La excavación del túnel de Bekea (Vizcaya) es una de las actuaciones más importantes de la futura línea de alta velocidad que conectará las tres capitales vascas. Tendrá 360 metros de longitud y una boca de casi 85 metros cuadrados, lo que permitirá una doble vía de ancho internacional.

Fotografía de Praetip J. Phanse



**CENTROS CONECTADOS.** Plataforma multimodal Arasur, en Rivabellosa (Álava), infraestructura que aumentará su valor estratégico con los nuevos proyectos logísticos.

> con un territorio bien articulado y atractivo para la localización de inversión y talento, orientado al pleno empleo y por la calidad de vida de su ciudadanía, con personas preparadas para afrontar los cambios de una sociedad dinámica que valora el esfuerzo, la cooperación y el espíritu emprendedor". Así lo ve el consejero de Industria, Bernabé Unda. Pero este alto reconocimiento de las capacidades internas no desvía ni aplaca el deseo de mejorar la situación y adaptarse a los cambios y nuevas necesidades globales. La misión consiste en acercarse a Europa de una manera más rápida y cómoda.

En este marco se configura el Plan de Movilidad Sostenible que quiere poner en marcha el Ejecutivo autonómico, que tiene entre sus principales frentes "la apuesta por la logística, la mejora de los accesos a los puertos marítimos y la creación de plataformas multimodales de interés general", explica Mikel Díez, director de Transportes del Gobierno vasco. Dentro de los objetivos del plan figura, en última instancia, la reducción en un 20% en la próxima década de las emisiones de CO<sub>2</sub> derivadas del transporte, que ocasiona actualmente el 23% de la contaminación en Euskadi. Para ello es necesario cambiar una tendencia en los modos que se emplean para el trasiego de las mercancías por esta comunidad, asegura Díez, puesto que el 80% de las cargas viajan por carretera y solamente un 15% lo hacen por el mar, y el resto, en ferrocarril.

La construcción de la nueva red ferro-

viaria de alta capacidad, la llamada Y vasca que conectará las tres capitales y enlazará en Irún-Hendaya con el trazado europeo, se concibe como uno de los proyectos de mayor trascendencia para lograr una movilidad más sostenible en Euskadi. Este trayecto (sobre todo el ramal Vitoria-San Sebastián y su prolongación hasta la frontera) se ha incluido dentro de los proyectos prioritarios de la UE. Con un presupuesto total que supera los 4.000 millones, este año estarán en obras todos los tramos en que se ha dividido el ramal que unirá Bilbao y Vitoria, que está ejecutando íntegramente Adif (gestor nacional de infraestructuras ferroviarias). Solo faltarían por construir los accesos a ambas capitales. En la vertiente guipuzcoana de la red, que gestiona el Gobierno vasco, los trabajos se llevan adelante en tramos que suman unos 43 kilómetros, lo que representa el 56%. La obra no podrá estar acabada antes de 2016, según las últimas estimaciones.

La nueva red, que será apta para llevar mercancías, está llamada a jugar un papel fundamental, puesto que proporcionará "ordenar el transporte de una forma más respetuosa", advierte Mikel Díez, quien también resalta la importancia que tendrá la adaptación de la actual línea de Renfe entre Vitoria e Irún al ancho de vía internacional. Según el compromiso adoptado por el Ministerio de Fomento, se eliminarán las barreras que existen entre los diferentes anchos de vía entre ambos lados de la frontera y "permitirá configurar un corredor ferroviario atlántico que la Comisión Euro-

pea podría incluir entre las redes prioritarias transeuropeas".

Unas buenas infraestructuras, apuntan en el Departamento vasco de Industria, no serían plenamente operativas y efectivas si no van acompañadas de unas modernas plataformas logísticas. "En un proceso de globalización de la economía, la logística es un factor clave de competitividad para la economías vasca", explica Javier Hernando, director de Competitividad. Consecuentemente, la citada consejería se ha marcado el "objetivo estratégico de convertir el País Vasco en un referente logístico internacional en el suroeste de Europa". El propósito de Industria es doble: por un lado, desarrollar un dispositivo logístico moderno, coordinado y bien gestionado que constituya en sí mismo un elemento de generación de riqueza, y por otro, ofrecer respuestas logísticas avanzadas para que las empresas vascas puedan aumentar su competitividad.

Vitoria y su entorno reúnen todas las condiciones para configurar un gran dispositivo intermodal, perfectamente interconectado con el resto de infraestructuras logísticas de Euskadi. El denominado Vitoria Logistics Corridor (VLC), sobre el que trabajan las instituciones públicas, contempla siete millones de metros cuadrados dedicados a actividades logísticas, conectados con los puertos de Bilbao y Pasaia y con los tres aeropuertos vascos. El mencionado corredor aprovechará las conexiones por carretera ya concluidas (la autopista AP-1) o el Centro de Transportes de Jándiz y la plataforma Arasur, >

Fotografía de L. Rico

## Una situación estratégica

Gran parte de las mercancías que entran y salen de España pasan por el País Vasco. Tres grandes puertas, Bilbao, Irún y el aeropuerto de Foronda, ven pasar millones de toneladas de electrodomésticos, herramientas, muebles o alimentos.

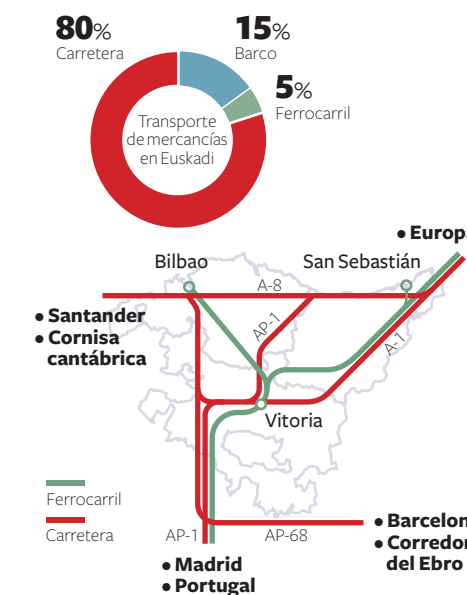
INFOGRAFÍA DE GUSTAVO HERMOSO

### Confluencia de caminos

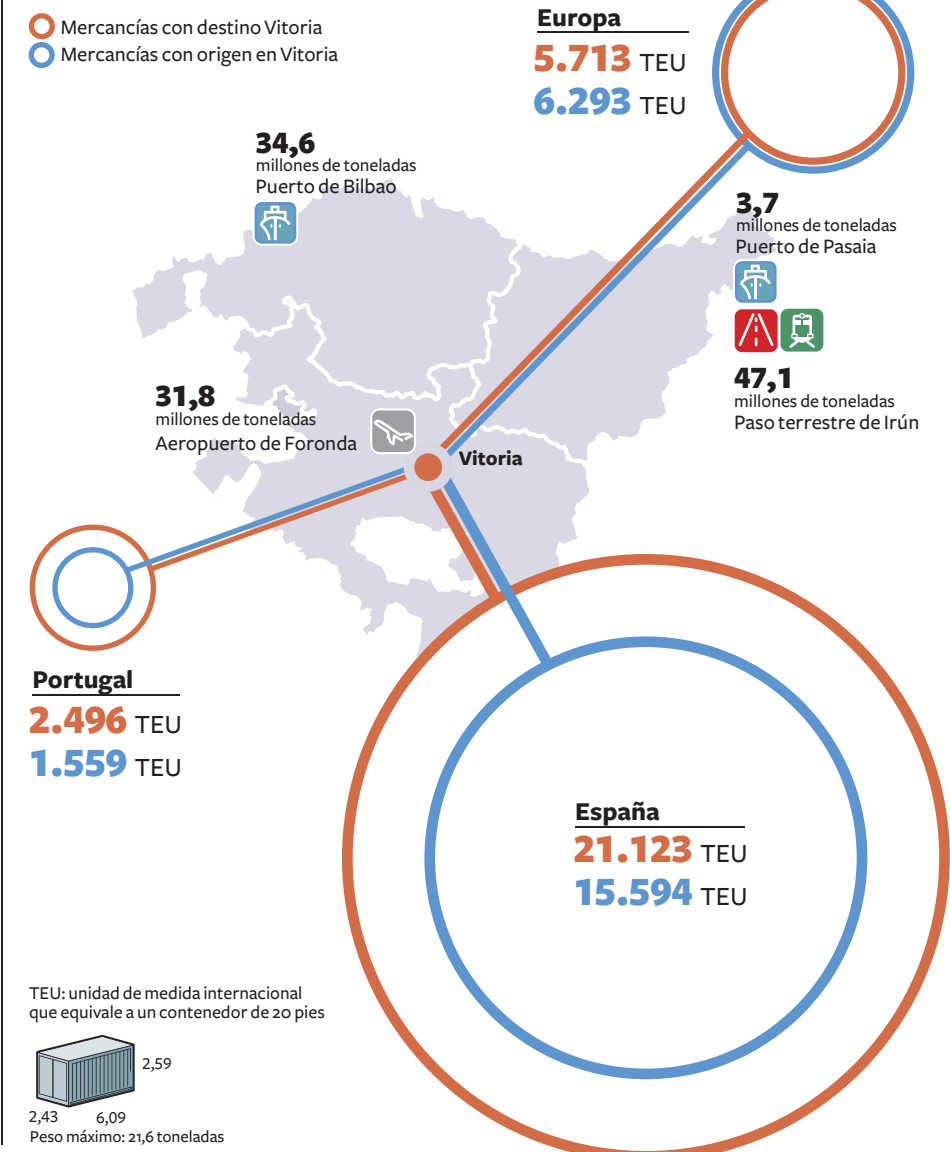
Euskadi tiene una localización geográfica natural como puerta de acceso a Europa por la zona occidental de los Pirineos. Dentro del País Vasco, Vitoria es el eje de un importante corredor logístico en torno al cual se están potenciando nuevas infraestructuras.



Uno de los objetivos estratégicos es impulsar el transporte por ferrocarril, menos contaminante e infrutilizado en la actualidad.



### Tráfico previsto de mercancías para 2013



### Vitoria como plataforma logística

La situación de la ciudad alavesa en la confluencia de varios corredores de mercancías la hace especialmente interesante para el desarrollo de intercambiadores modales de transporte.

#### VIAP

Desarrollo de un parque industrial y tecnológico junto al aeropuerto de Foronda, el cuarto de España en mercancías, donde tiene un gran operador de paquetería su centro de distribución para todo el suroeste de Europa.

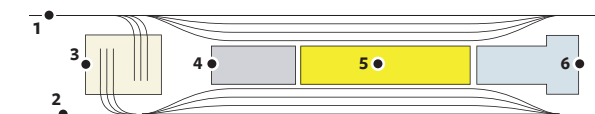
Superficie total (m <sup>2</sup> )	540.000
Superficie aeroportuaria (m <sup>2</sup> )	170.000
Inversión (millones de euros)	60,4

#### VIT

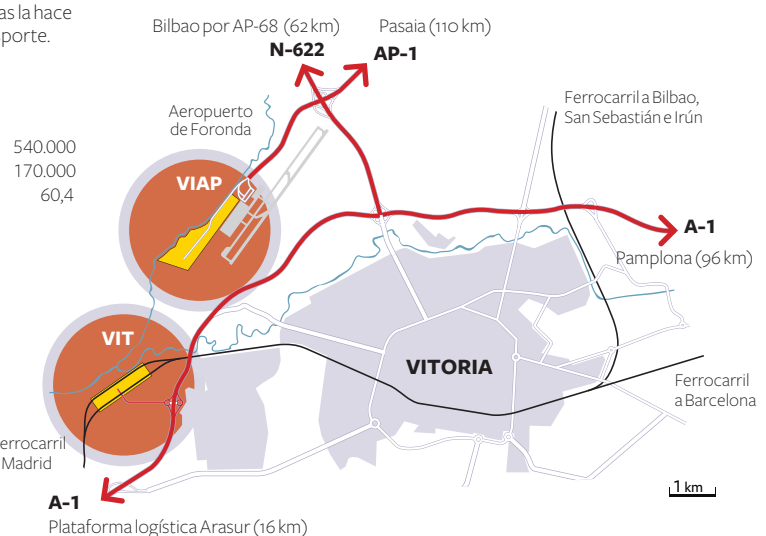
Intercambiador de mercancías por ferrocarril con vías de ancho español y europeo, así como con conexión con la red de alta velocidad.

Superficie total (m <sup>2</sup> )	480.000
Longitud de los muelles (m)	2.200
Inversión (millones de euros)	120

- Vías de ancho europeo.
- Vías de ancho español.
- Almacenes con acceso directo.
- Plataforma de camiones.
- Terminal de contenedores.
- Almacén de contenedores.



Fuente: Gobierno vasco y Ministerio de Fomento.



## EL AEROPUERTO DE FORONDA, EN VITORIA, ES EL CUARTO EN VOLUMEN DE MERCANCÍAS DE ESPAÑA



**CONEXIONES INDISPENSABLES.** En la imagen superior, un carguero atraviesa el puerto de Bilbao. Abajo, muelle de carga en Vitoria.

> entre otros. En toda esta área se concentran además empresas referentes en Europa, como la planta de Mercedes, la factoría Pepico, la compañía Michelin o el operador de transportes DHL. A estas realidades, el Departamento de Industria quiere sumar dos proyectos estratégicos de gran calado que buscan mejorar la logística aérea y la ferroviaria: se conocen como el Vitoria Industrial Air Park (VIAP) y el Vitoria Intermodal Terminal (VIT), respectivamente.

El aeropuerto de Foronda, en la capital vasca, es actualmente el cuarto en España por movimiento de mercancía y cuenta con una de las principales terminales de perecederos de Europa. El proyecto VIAP pretende desarrollar un parque industrial de alto nivel de infraestructuras y flexible desde el punto de vista constructivo, apunta Hernando. La ampliación del área industrial del aeropuerto alavés tendrá características de parque tecnológico y una especial incidencia en la industria aeronáutica. Está previsto invertir 60,4 millones de euros en una superficie de 370.000 metros cuadrados. El Gobierno vasco ha firmado un convenio con AENA que contiene el acuerdo por el que ambos organismos se comprometen a comercializar conjuntamente el proyecto VIAP. El operador aéreo de Fomento contará con una zona de 170.000 metros cuadrados para desarrollar sus actividades comerciales.

El segundo proyecto, bautizado como VIT, supone la construcción en el oeste de Vitoria de una infraestructura ferroviaria en doble ancho de vía (ibérico e internacional), con lo que sería válido para acoger los actuales trenes de Renfe y los futuros de la red de alta velocidad. Una consultora de primer nivel internacional ha realizado un estudio de viabilidad y diseño de la terminal, que estaría ubicada en las proximidades de Jándiz y tendría una superficie de 48 hectáreas, con unas dimensiones de 2.200 metros de largo y 220 metros de ancho.

Esta nueva terminal tendrá la misión de canalizar todo el tráfico de mercancías entre el continente europeo y la península Ibérica por el oeste de los Pirineos, con lo que estará conectada por otros corredores de mercancías con los principales centros de distribución de Madrid, Barcelona y Lisboa, y con los dos puertos vascos. La inversión total prevista hasta el año 2037 asciende a 120 millones, aunque se llevará a cabo por fases, e inicialmente se destinarán 62 millones

para poner en marcha esta infraestructura intermodal.

El Gobierno vasco apuesta por la construcción de esta gran infraestructura intermodal de primer nivel europea con el doble objetivo de “trasvasar tráfico de mercancías de la carretera al ferrocarril y mejorar la competitividad de las empresas vascas facilitando su acceso a los mercados nacionales e internacionales”, afirma Inmaculada Freije, directora de Planificación del Departamento de Industria. Esta terminal surge con la vocación de convertirse en una referencia en el sur de Europa y contaría con un diseño de última generación y alta eficiencia en sus costes de operación, lo que permitiría generar ventajas competitivas y atraer operadores de primer orden que pudieran tener interés en fijar su sede en una terminal de estas características. El Gobierno vasco ya está llevando adelante los trámites necesarios con el Ejecutivo central para analizar la financiación de las inversiones y concretar el impulso público-privado de Vitoria Intermodal Terminal.

**Las grandes empresas** radicadas en el País Vasco contarían con un polo logístico de primera línea para lanzar su producción de manera rápida y eficiente. El proyecto VIT, que podría entrar en funcionamiento en 2013, será la puerta de entrada y salida de las mercancías por ferrocarril, una plataforma que estará preparada para que accedan tanto convoyes que circulan por el ancho ibérico como los trenes de ancho europeo o internacional. Industria prevé que esta nueva terminal podría mover al año 290.000 toneladas.

La nueva plataforma aeroportuaria (VIAP) y la terminal ferroviaria intermodal (VIT) estarán enclavadas en un territorio de altísimas prestaciones por su conectividad, al lado de la autovía del Norte Madrid-Irún y muy próximas a polígonos industriales de Okiturri y Asparrena, al referido Centro de Transportes de Vitoria (CTV) en Jándiz, los polígonos empresariales de Los Llanos y Subillabide, y la plataforma multimodal de Arasur, en Rivabellosa. El Gobierno vasco se ha propuesto poner en valor todas estas infraestructuras con la creación de un polo logístico de primer nivel en Europa que permita fortalecer y relanzar la economía del lugar y, al mismo tiempo, potenciar la presencia de Euskadi en un mundo económico globalizado. ●

Fotografía de Pradip, J. Phanse



**AERnova**  
www.aernnova.com

AERnova  
Aeroestructuras  
Ingeniería de Producto  
y de Fabricación  
Composites  
Componentes Metálicos  
MRO Soporte de Producto



# LOS 'FÓRMULA UNO' DE LA COCINA VASCA

Si la cocina nacional fuese una constelación, Euskadi sería su centro: 25 estrellas Michelin atesoran los restauradores vascos. Productos de siempre y cocineros inquietos forman parte del secreto.

POR ROSA RIVAS



El sector de la gastronomía ha creado en Euskadi un clima singular. Productos locales excelentes y cocineros inquietos, con mucha personalidad, han proyectado una reconocida imagen internacional. Han dado a las raíces una dimensión universal. San Sebastián es la ciudad del mundo con más concentración de estrellas Michelin por habitante, y las figuras culinarias en el País Vasco suman 25 estrellas. Pero galardones y listas de guías aparte, la alta cocina tiene omnipresencia en todo el territorio. Cuesta señalar un solo planeta, porque todos los cocineros orbitan en una galaxia de calidad. "Saborea Euskadi" es el lema oficial. El turismo del buen comer y el buen beber (solamente en la Rioja alavesa hay casi 600 bodegas) no cesa desde años y las cifras cantan muy bien. Aquí figu-

**TRADICIÓN FAMILIAR.** A la izquierda, Juan Mari Arzak y su hija Elena en la cocina del restaurante. A la derecha, porcelana 'multisensorial' con el plato 'Tras las huellas de corzo', obra de Arzak.

Fotografía de José Luis López Jauregi



ran unas cuantas de las muchas voces del orfeón gastronómico vasco.

"Hemos sido nuevos y seguimos siendo modernos. Todavía estamos en activo, con un interés en ir adelante y aprendiendo siempre, con gran imaginación y emoción. Hay que estar atentos. Cuando te dicen 'aquí hay un crack', hay que poner todos los medios para comprenderlo y nunca criticarlo. La transmisión te ayuda, y no hay que rechazar el error, del error se aprende", asegura vehementemente el patriarca Arzak. Uno de los instigadores en los años setenta del movimiento de Nueva Cocina Vasca -que influyó en todo el panorama nacional- ahora saca el radar para detectar en el siglo XXI "todo lo que sea mágico". La curiosidad es su lema ("mirar el mundo con los ojos de un niño"), algo que transmite a su hija Elena, continuadora de su

firma, y con la que forma un "equipo creativo" junto con Igor Zalacaín y Xavi Gutiérrez. La maestría Arzak domina desde los sabores familiares más tradicionales hasta las audacias futuribles de platos que se iluminan al contacto con la comida: "Interacción de emociones entre cocineros y comensales", apunta Elena, recién llegada de Australia, donde ha presentado novedades como el rape marea baja, *cromlech* de cebolla y té o atún madera.

"Martín Berasategui, Hilario Arbelaitz, Pedro Subijana, Karlos Arguiñano, Ramón Roteta... Abrimos puerta a la imaginación y hay ya unos jóvenes consagrados y una cantera de jóvenes evolutivos que trabajan la modernidad de la cocina vasca. Hay que estar atentos, que vienen muy fuerte", pronostica Arzak. >

SAN SEBASTIÁN ES LA CIUDAD DEL MUNDO CON MÁS ESTRELLAS MICHELIN POR HABITANTE

## gastronomía

**CRUZANDO RAYAS.**  
En la imagen inferior y a la izquierda, Iñigo Lavado en su restaurante de Irún. Su cercanía a la frontera hace que entre sus clientes haya un elevado número de comensales franceses.



**NUEVOS Y VIEJOS SABORES.**  
A la izquierda, el cocinero Martín Berasategui y su plato 'Perlas de hinojo en orujo de risotto y emulsionado'. A la derecha de estas líneas, Víctor Arguinoniz, del restaurante Etxebarri.

> Y no hay que poner a hervir una supuesta rivalidad entre Guipúzcoa y Vizcaya o entre la omnipresencia de los grandes y *michelinizados* en el escaparate: "Hay que sumar, más que restar. Somos un equipo de personas que quieren hacer las cosas bien", apunta Eneko Atxa. El cocinero vizcaíno, cuyo restaurante Azurmendi acaba de lograr su segunda estrella, cree que la gran aportación de la cocina vasca contemporánea se basa en la fuente de inspiración de sus hacedores: "La tierra, las gentes y un afán de desarrollo importante. Es un lenguaje que pretende siempre aportar, enriquecer y ofrecer placer, carnal o intelectual, transmitiendo en cada plato lo mejor de nosotros mismos y aportando una rabiosa actualidad a nuestras raíces". Incluso las técnicas más avanzadas de su taller de investigación (lo último, una máquina captadora y dosificadora de aromas) le sirven para llevar a la mesa la huerta de alrededor o el mar cercano: un campo sembrado de verduras con patatas que brotan de su interior; una ostra hecha con caldo marino y hongos transmutados en algas, un bosque neblinoso del que surge un pichón o un muro de musgo que es postre-tapiz de manzana, bizcocho y hierbas... Platos trampantojos del paisaje más allá del ventanal. "La receta empieza a cocinarse en el campo", dice el chef.

"Mi percepción del lujo me lleva a ofrecer a mis comensales mi cultura, mis costumbres y mis ganas de evolucionar desde el mayor de los respetos. Creo que debo servir aquello que puedes encontrar aquí, en el País Vasco". Por tanto, los productores del entorno son cómplices del restaurador. Hasta el pan, con cereales y maíz de la zona, es de un panadero *slow food*. Y el vino es de terruño. Azurmendi ([www.azurmendi.biz.es](http://www.azurmendi.biz.es)), en la localidad de Larrabetzu, es un complejo enogastronómico de kilómetro cero. En la bodega familiar Gorka Izagirre (con 40 hectáreas de viñedos de uvas autóctonas hondarribi zuri) se produce el chacolí (tradicional, fermentado en barrica y vendimia tardía) que complementa las propuestas sensoriales de Atxa.

Otro firme creyente en lo natural y en la evocación de los sentidos que guían a los gastroexploradores por los paisajes culinarios vascos es Josean Martínez Aluja. Dentro del Museo Guggenheim de Bilbao, su arte va parejo a las obras que se exhiben y pronto desarrollará su cocina en un restaurante de >

**ESTRELLAS Y MUSGO.**  
A la derecha, Eneko Atxa en el restaurante Azurmendi, en Larrabetxu. El cocinero vizcaíno ya posee dos estrellas Michelin. Bajo él, el plato 'Musgo en la pared'.



Fotografía de Iñaki Berrueto



## BRASAS DE ALTA GAMA

"Con la cocina primitiva se puede hacer alta cocina. La parrilla es una técnica olvidada que no avanzó como la cocina de vanguardia, pero yo la he actualizado", afirma Víctor Arguinoniz, que lleva 21 de sus 50 años al pie del fuego en Etxebarri. Ha desarrollado distintos aparatos y utensilios para que sobre los hierros candentes se posen los ingredientes más insólitos. Además de la consabida carne y los pescados grandes, las angulas o el caviar reciben su toque maestro: "Esto es sencillo y a la vez complejo. Requiere habilidad y técnica, un control absoluto de los tiempos y las temperaturas". No usa carbón, "porque es agresivo y enmascara los sabores". Pero sí leña, "su perfume natural potencia el sabor de los productos". Es de encina en el caso de pescados y mariscos, y son sarmientos y cepas de vid lo que magnifica la chuleta. El asador de Arguinoniz tiene una estrella Michelin, pero antes de que la famosa guía roja apuntara en 2010 al caserío vizcaíno de Axpe, el iconoclasta y televisivo chef neoyorquino Anthony Bourdain logró con sus documentales que estadounidenses y japoneses persiguieran el aroma de las brasas de Etxebarri. "El placer que siento al cocinar quiero transmitirlo a la mesa", dice Arguinoniz. Y lo logra. "Etxebarri es una de las mejores experiencias culinarias de mi vida", asegura el gastrónomo francés Luc Dubanchet, responsable del gastrofestival Omnivore.

[www.asadoretxebarri.com](http://www.asadoretxebarri.com)

"¿Cuál es el secreto de la plancha? Materia prima, materia prima y materia prima". No hay duda para Aitor Arregui, que sigue a rajatabla en el asador de Elkano los consejos de su padre, el maestro de las brasas Pedro Arregui: "Comprar bien e intentar no estropear el producto". "El trabajo más importante es la compra, a ver lo que te da el mar", insiste Aitor. Y del mar llegan a este local de Getaria, desde 1964, delicias cuya bondad se respeta en una parrilla al aire libre. Rodaballos, chipirones, bogavantes, cogote de merluza, cocochas, erizos... son "tratados con mimo", porque la virtud "es de ellos, no de la parrilla". Aunque saber manejarla es fundamental: "Desnuda al elemento y potencia su textura". Así de simple.

[www.restauranteelkano.com](http://www.restauranteelkano.com)



## DEFENSA DE LO NATURAL.

Arriba, áspic de tomate con queso de oveja carranzana y sardina ahumada elaborado por el restaurante Yandiola. Bajo él, los tres cocineros del establecimiento: Ricardo Pérez, en el centro, Borja Etxebarria y Saray Rueda. Abajo y a la derecha, imagen virtual del futuro Basque Culinary Center.



## LA CIENCIA GASTRONÓMICA

Los cocineros no dejan nunca de aprender y además dan clases. El Basque Culinary Center, que en septiembre próximo abrirá sus puertas, es un viejo sueño de darle categoría académica al trabajo y la sabiduría de los profesionales, abiertos a una cultura multidisciplinar.

Ya lo han logrado y están en el patronato fundador del BCC Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Pedro Subijana, Karlos Arguiñano, Hilario Arbelaitz, Anoni Luis Aduriz y Eneko Atxa. Además cuentan con un Consejo Asesor Internacional presidido por Ferran Adrià y en el que figuran chefs como Michel Bras, Gastón Acurio, René Redzepi, Dan Barber o Yukio Hattori. De San Sebastián al mundo. Un edificio singular, en forma de platos apilados, albergará una Facultad de Ciencias Gastronómicas y un Centro de Investigación e Innovación en Alimentación.

Además de formar profesionales en cocina, servicio y gestión de negocio, los resultados de la ciencia culinaria y la vanguardia gastronómica se trasladarán a los estantes de los supermercados y a las cocinas domésticas. Con el BCC, impulsado por la Universidad de Mondragón y apoyado por instituciones autonómicas y estatales, colaborarán empresas del sector hostelero y de industria alimentaria, y habrá líneas constantes de trabajo con el Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y el centro vasco Azti-Tecnalia.



Azti-Tecnalia, centro vasco puntero que colabora activamente con chefs como Anoni Luis Aduriz y Pedro Subijana, desarrolla investigaciones en múltiples campos: conservación de alimentos, estudios de propiedades de ingredientes y especies marinas, cárnicas y vegetales.

Además, con un "captador de tendencias alimentarias" ("food trend trotter"), ha estudiado los envasados y hábitos de consumo en Japón y Estados Unidos.

> escenario futurista de acuerdo con el lugar que lo aloja.

"Cocinar es transformar, cambiar, provocar, conjugar sabores, texturas, sueños y apariencias. Los aromas conectan con la memoria y crean un sinfín de ideas imaginarias que te invitan a viajar y a poner en práctica un juego divertido, donde la sensibilidad y el instinto se enfrentan al conocimiento", dice el cocinero, que acaba de mostrar los secretos de su cocina a los colegas belgas en el encuentro promovido por el movimiento Primitivos Flamencos. "Sorprender con lo conocido es difícil, ya que conlleva un desafío innovador honrando los orígenes", reflexiona Martínez Alija, autor de una cocina refinada donde caben pescados, carnes y queso Idiazabal, pero reina un delicado mundo vegetal. "Una cocina es sabia cuando emociona, pero sobre todo cuando es saludable".

Y qué mejor que aprovechar las posibilidades del entorno. Las nuevas generaciones de cocineros vascos son defensores a ultranza de su despensa local. Sabor regional frente a "un panorama general de cocina muy globalizada". "Tienes que saber qué estás comiendo y de dónde viene", dice el bilbaíno Ricardo Pérez, responsable del restaurante Yandiola (ubicado en La Alhóndiga). Está orgulloso del "buen momento de la cocina vizcaína", activada por un grupo de profesionales "que curramos bien y nos llevamos muy bien", dice satisfecho. El resumen de esa "cocina limpia y de verdad" que reivindica es un plato tradicional revisado: áspic de tomate, queso artesanal de oveja carranzana y sardina ahumada.

"Ilusión, pasión, constancia y personalidad" son las claves del trabajo del guipuzcoano Iñigo Lavado. A su restaurante de Irún (donde las propuestas culturales se trufan

## LOS COCINEROS DICEN QUE LO TÍPICO "TIENE MUCHOS MATICES Y NO ES UN COTO CERRADO A LA IMAGINACIÓN"



con las gastronómicas) va un porcentaje altísimo de la clientela *gourmet* francesa. "En una cocina regional y de producto, la personalidad hace que piensen que merece la pena venir a descubrirla", opina, y él ha tenido la suerte de hacer descubrimientos "casi sin moverme de casa". "Es una suerte haber tenido grandes maestros cocineros en el País Vasco y Cataluña", aunque también ha conocido "la disciplina y la meticulosidad" de los fogones galos. Pero el latido del corazón culinario sigue un ritmo bien marcado: "La cocina vasca hay que cuidarla, mantenerla y valorarla. Toda tradición en su día fue innovación. Espero aportar mi granito de arena para darle continuidad". Síntesis de su oficio atrevido y respetuoso a la vez es un plato de cocochas al pilpil de toda la vida reinterpretado (sin exceso de aceite, el horno desempeña un papel aquí) y un arroz de mar donde el alga *codium* consigue el sabor del típico arroz con almejas.

Lo típico tiene, pues, muchos matices y no es un coto cerrado a la imaginación. En Vitoria, donde Senén González revoluciona los pinchos con sus audacias de Sagartoki, José Ramón Berriozabal consigue brillo Michelin con su labor en el restaurante Ikea y Patxi Eceiza mantiene al día los fogones de Zaldiarán, desde la década de los ochenta hay una cita anual con la creatividad. En el Campeonato de España para Jóvenes Chefs mostraron su valía nombres clave en la cocina española de vanguardia, y el Certamen

Internacional de Cocina de Autor concentró a lo más granado del panorama internacional. Este año, por primera vez, según anuncia Gonzalo Antón, director de Zaldiarán, el 5 de abril no vendrán al congreso de Vitoria cocineros franceses. Estará el líder nórdico René Redzepi. Y entre la representación de liderazgo vasco, Martín Berasategui.

"Cocineros inconformistas, con nobleza, tesón y saber hacer profesional, hemos abierto camino con mucho entusiasmo, superándonos día a día. Hemos demostrado que con sensibilidad, meticulosidad y genialidad se hacen platos exquisitos con nuestras materias primas", opina Berasategui, formador de amplia cantera de cocineros que triunfan en su tierra y fuera de ella. De hecho, él está conquistando en Shanghái los paladares chinos y en España ha logrado un récord: siete estrellas Michelin. Su restaurante bandera, en Lasarte, estrena ahora una flamante reforma, y el sello gastronómico MB luce en ciudades como Tenerife, Sevilla, Barcelona, Madrid o Bilbao. Platos precocinados de calidad, vinos, libros, artilugios antiposo, programas de radio... se incluyen entre sus múltiples tareas. Es incansable: "Soy un chiflado de la cocina", asegura, y argumentando que "la alegría vasca se muestra en los platos", cuenta uno nuevo: huevo de caserío con mosaico de pintada en su jugo y crujiente de morcilla ibérica.

Si alguien todavía duda, el mapa gastronómico demuestra que la nueva cocina vasca está más nueva que nunca. ●



## EVOCANDO SENTIDOS.

Arriba, tomates en salsa, hierba aromáticas y fondo de alcaparras, plato diseñado por el chef Josean Martínez Alija. "Cocinar es transformar, cambiar, provocar, conjugar sabores, texturas, sueños y apariencias", dice.

entrevista

# ANDONI LUIS ADURIZ

COCINERO

“El objetivo es la excelencia, y la vía, una actitud crítica”

POR ROSA RIVAS

LA SALSA DE LA COCINA.

Arriba, Andoni Luis Aduriz.

Abajo, el cocinero con su equipo en Mugaritz, y en la página siguiente, racimos de guisantes crudos sobre consomé de guisantes con aceite de nuez.



Fotografía de José Luis López de Zubiria

“EL LÍMITE ES LA PROPIA IMAGINACIÓN. TENEMOS UN PROYECTO INTEGRADOR EN UN CLIMA CREATIVO”

En la cocina de Mugaritz, la alquimia extrae la esencia de la naturaleza. Hace 13 años que lo saborean los clientes y no dejan de llover premios (dos estrellas Michelin, tres soles Repsol, el quinto mejor del mundo en la lista Top Restaurant...). Pero el universo de Andoni Luis Aduriz (San Sebastián, 1971) va más allá y no deja de expandirse: una docena de libros (del documento más serio a la divulgación infantil o la cañera autocrítica, como *Los bajos de la alta cocina*), colaboración con universidades, estudios nutricionales, formación de cocineros, asesoría gastronómica, diseño de vajillas, artículos en prensa y revistas científicas, producción audiovisual y editorial (Ixo), presencia activa en redes sociales (www.mugaritz.com)... Aduriz contagia a su gente el hambre de saber. Lo mismo beben de laboratorios que de literatos. Se codean con todo tipo de profesionales y artistas con la misma facilidad que con los productores de quesos. Han diseñado, además, un sistema (Mirac) de innovación que emplean otros restaurantes. “Sigo soñando con ser capaz de proponer la experiencia ideal en Mugaritz. Trabajamos mucho en proyectar esas ilusiones”, asegura. Y el temperamento de la familia Mugaritz es casi tan fuerte y tenaz como el viejo roble que da nombre al restaurante. Las raíces humanas del caserío de Errentería no sucumbieron bajo las llamas en el fatídico 15 de febrero de 2010.

**En sus años de existencia, Mugaritz ha nacido dos veces...** Sí. Una cuando abrimos hace 13 años cargados de ingenuidad e ilusiones, y la segunda, el año pasado, cuando conseguimos reabrir después del incendio.

**¿Qué han aprendido el chef y el equipo?** En situación crítica se mide el grado de compromiso y la calidad de las personas. Bajo presión aflora lo mejor y lo peor. El subconsciente muestra la dimensión de nuestros anhelos. Por tanto, se podría afirmar que hemos tomado conciencia de nuestras capacidades y fuerza de voluntad como equipo y proyecto. También nos ha servido para medir los afectos de la profesión, de los amigos...

**Mugaritz es algo más que una cocina: todas las artes confluyen. ¿Hay límites?** Los límites son la propia imaginación. Hace tiempo que tomamos una dirección que buscaba exceder las reglas contenidas en lo que se

entiende que debe ser un restaurante. Comenzamos a gestar la idea de transformarnos en una *sensorium* en el que la experiencia, el proceso, sea el fin. Era algo nuevo y tuvimos que rodearnos de personas que nos ayudaran a transitar por estos caminos nuevos: coreógrafos, creadores, creativos, expertos...

**Además, Mugaritz es un modelo de gestión y funcionamiento de equipo. ¿El secreto?** No hay. El proyecto es integrador dentro de un clima creativo y de compromisos. La dirección es más horizontal que vertical. Somos muy exigentes entre nosotros y todos asumimos parte del liderazgo. El objetivo es la excelencia, y la vía, una actitud crítica frente a todo lo que hacemos.

**¿Qué balance hace de su trabajo como cocinero?** No ha estado mal. He hecho todo lo que he podido y de la mejor forma que he sabido. Muchas veces hemos tenido que crear e inventar nuestro futuro.

**¿A quién o a qué le debe Aduriz lo que hoy es?** Uno es consecuencia de lo que ha vivido y de la mirada con que afronta los acontecimientos. He tratado de contemplar la vida con vigor, de forma ingeniosa y con una disposición positiva, lo que me ha permitido obtener conocimiento tanto de lo bueno como de lo malo y, sobre todo, de los errores. He tenido grandes instructores: Ferran Adrià, Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Martín Berasategui... Pero mi familia y mis compañeros de trabajo son modelos para mí.

**Más allá de las estrellas y de la concentración galáctica del País Vasco, ¿qué tiene esta tierra que no hay ningún lugar donde se coma mal?** Una de las claves puede ser que poseemos una dimensión que nos permite mantener una escala de condiciones interesantes. Para la extensión que tiene el País Vasco, hay que reconocer que destila mucho emprendimiento, innovación y vocación.

**¿La llamada nueva cocina vasca sigue siendo nueva según pasan los años?** Se renueva y eso la mantiene dentro de los códigos de la competitividad. Para muestra, un botón: en la cumbre gastronómica internacional Madrid Fusión, mil periodistas internacionales votaron la lista de los 20 cocineros más influyentes del mundo, en la que hay cuatro vascos.



**¿Qué le van a ofrecer al mundo desde el Basque Culinary Center?** El BCC es un proyecto que arraiga en un momento de gran prestigio y proyección de la cocina vasca y española. Las instituciones, la profesión y la universidad han tenido la capacidad de adelantarse a los retos de un sector clave y estratégico en la economía. Esta facultad va a gestionar el saber hacer que nos ha hecho líderes en el mundo, lo va a transformar en conocimiento y, junto al centro de investigación, además de formar a profesionales, instruirá en nuevos perfiles técnicos y proyectos.

**Y de la siembra del congreso Diálogos de Cocina, ¿qué frutos han recogido?** Es un encuentro que en seis años y tres ediciones se ha convertido en un referente internacional. No hay más que atender al perfil de los ponentes y los temas abordados para darse cuenta. Este proyecto, junto a la primera revista de ciencia y cocina (*International Journal of Gastronomy and Food Science*), que verá la luz este año, el propio BCC y las iniciativas que varias universidades, centros de investigación como Azti-Tecnalia y fundaciones como Alicia, nos sitúan en el pelotón de cabeza internacional.

**¿En qué anda investigando ahora?** Estamos trabajando en varios proyectos con Azti-Tecnalia. Ya son siete años de colaboración y muchas ideas que han cristalizado en conceptos industriales, artículos científicos, capítulos de divulgación científica, ponencias en congresos, nuevas técnicas e, incluso, en una nueva empresa. Llevamos tiempo investigando con los equipos de innovación e ingeniería de Fagor y De Dietrich. La confidencialidad es precisa, pero puedo adelantar que pronto empezarán a verse los frutos. Este año saldrán a la luz varios libros asociados a Mugaritz, y trabajamos en uno que una importante editorial inglesa lanzará para todo el mundo. Seguimos con La Fura Del Baus, con el proyecto Mugaritz BSO, donde ensayamos procesos creativos entre la cocina y la música. Arrancamos hace unas semanas otra propuesta artística con coreógrafos, músicos y artistas, que se traducirá en una obra que se podrá ver el año próximo. Seguimos desarrollando con Portomuiños innovadoras ideas y proseguimos, junto a Sole Graells, la línea Mugaritz Experiences. Colaboramos en varios proyectos de divulgación... Habrá muchas sorpresas. ●

# 'GILDAS' Y OTROS BOCADOS

Alta cocina en miniatura. Así han sido bautizados con acierto los pinchos vascos, un mundo propio de creación y de degustación. Otra manera de comer y de saborear los productos de la tierra.

POR **INÉS PÉREZ CHÁVARRI**  
FOTOGRAFÍA DE **JAVIER HERNÁNDEZ**



**ESCULTURAS CULINARIAS.** Los rulos, un cruce entre tapa y 'sushi', son una creación de Senén González, del Sagartoki de Vitoria (sobre estas líneas). Arriba, una 'gilda' del Txepetxa de Manu Maraión, en San Sebastián. A la derecha, de arriba a abajo, los pinchos del Bergara donostiarra; Darren Williamson en el Bitoque, de Bilbao, y la barra de A fuego lento, en San Sebastián.

Manu Maraión, 38 años, recuerda a su abuelo sirviendo *gildas*. Quizás, el pincho más rudimentario que se puede encontrar en una barra de San Sebastián, y dicen, el primero que se inventó a mediados del siglo pasado. Sencillo, una aceituna, una guindilla y una anchoa insertadas en un palillo. Un clásico, y por tanto imprescindible en cualquier bar, ya sea de corte tradicional o de vanguardia. “Mi padre me dijo que fue mi abuelo el que lo inventó, aunque luego he oído a otros tres o cuatro que se lo han adjudicado”, continúa Maraión, cocinero de Txepetxa, especialista en anchoas, heredero de una tradición que sobrepasa los cien años.

Hablar de pinchos en San Sebastián implica controversia divertida, fútil sobre creaciones de bocados, barras imprescindibles, tradición o modernidad. Que la ciudad sea el lugar de nacimiento del pincho responde a un cúmulo de casualidades. El crítico gastronómico Mikel Corcuera las enumera. “Su proximidad con Francia y la influencia de cocineros franceses, que apor-

taron sofisticación a la gastronomía local a principios del siglo XX, cercanía con La Rioja y acceso a vinos de calidad y contagio de la revolución de la alta cocina protagonizada por Arzak, Subijana o Berasategui, que provocó un aumento en la calidad de los bares”.

**Sin querer desvelar la receta de familia**, “una especie de fórmula magistral”, horas de cocina, fallos y aciertos, Maraión apunta como secreto el trato dispensado al cliente, el esfuerzo y el trabajo. “Bueno, no te voy a engañar, aquí la clave es la anchoa”, reconoce Maraión. Txepetxa ofrece 14 variedades del pescado estrella del Cantábrico. Es de los clásicos. El bocado de anchoa a la jardinera (pimiento verde, rojo, cebolla y un poco de guindilla), lo llevan haciendo más de 100 años. Pero el de centollo y erizo son probablemente los más demandados.

Al otro lado del río Urumea, en Gros, entre pedido y pedido, Monty Bergara, 41 años, describe cómo de vez en cuando Juan Mari Arzak llega, se sienta en una mesa y “pide su pinchito de bacalao al ajoarriero”. “Le chifla”, añade. Él

y su primo Esteban son la tercera generación al frente del Bergara, otro de los de toda la vida. Sólo cierran 15 días al año, en octubre, y entre tanto ofrecen mañanas y tardes 60 variedades de pinchos calientes y 30 fríos.

“Renovamos la carta cada año. A los pinchos clásicos, como el chopito y la *txalupa*, añadimos nuevos. Ahora que se han puesto de moda los *risottos* ofrecemos uno con hongos. Otro de los nuevos es el gratinado, con pisto, champiñón ahumado y virutas de jamón”, enumera uno de los Bergara según señala bocados dispuestos en una barra que puede llegar a albergar 150.

Elorka Lamo, 31 años, también creció entre sartenes. Ha sido uno de los últimos en llegar. A fuego negro, el bar que regenta junto a su hermana, Amaia García (ella lleva el apellido del padre, él el de la madre), ha conseguido en cinco años hacerse un hueco en la Parte Vieja de San Sebastián. Son de los modernos. “Nuestra cocina es divertida, vamos más allá de etiquetas. Respetando la cocina tradicional y el producto, buscamos algo rico, novedoso, de contrastes, que sor-

prenda”, explica Lamo. Su oferta se divide en aperitivos, ensaladas, vasos y cositas (pinchos). También sirven *gildas*.

**Hace tiempo que la fiebre** se extendió desde San Sebastián. Otras ciudades celebran concursos de pinchos y entre los ganadores suenan otros nombres, pero Bilbao y Vitoria son los alumnos aventajados.

Senén González decidió hace 13 años, cuando solo tenía 22, comprar una parte de la sidrería Sagartoki, en Vitoria. Además de aventurarse “en el mundo de las hipotecas”, como suele recordar, comenzó a labrarse una carrera en el mundo de la gastronomía. Sin un maestro que le haya guiado, el joven cocinero asegura trabajar en busca de recuerdos. “Me guío por mis gustos y mi manera de sentir las cosas, por recuerdos de la infancia. Si preparo un rodaballo, intento elaborarlo a través de la imagen de cuando tenía 20 años e iba a Getaria, a Elkano, a comer pescado”.

Su tortilla de patatas y sus rulos han revolucionado el sector. “Pretendo, con pequeños bocados, conseguir emociones”, aclara.

En un cruce entre tapa y *sushi* parece haber encontrado la solución. Sus rulos mantienen la forma del plato japonés (“solo había que cambiar el alga y el arroz”). Con una lámina vegetal es capaz de envolver los sabores de la gastronomía tradicional española y ahora trabaja “para que los pinchos del Sagartoki puedan disfrutarse en cualquier sitio”. En su cocina de I+D prueba cómo exportar su creación más demandada sin perder calidad.

También los recuerdos contagian algunos pinchos clásicos de El Bitoque. Darren Williamson, 35 años (Manchester, Reino Unido), cuenta con dos bares en Bilbao en los que ha mezclado “ideas traídas de Inglaterra, con otras que he aprendido por aquí”. Los vecinos de su primer local, abierto hace cuatro años, cerca de la plaza de Campuzano, apostaron a que no duraba ni tres meses. De momento sigue sirviendo croquetas de jamón, patatas bravas, carrillera de ternera con patata y *brownie*. El Bitoque nació inspirado en los bares vanguardistas de San Sebastián y su creador sostiene que aquellos que no le auguraban futuro son ahora sus clientes “más fieles”. ●



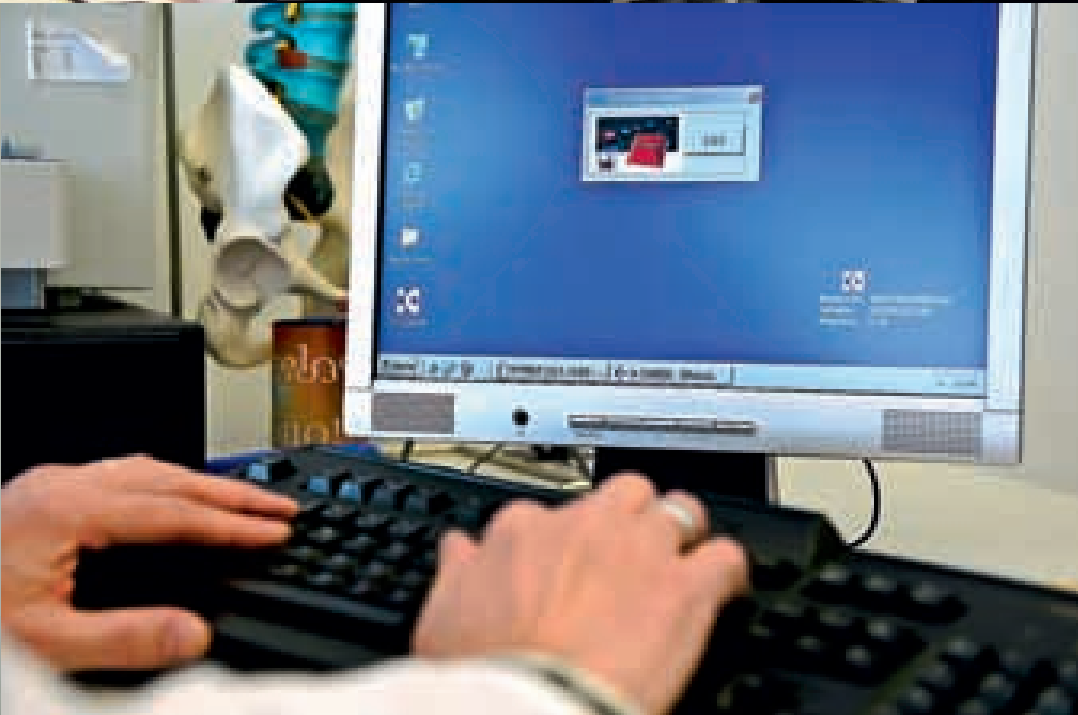
# EL MÉDICO ESTÁ [TELE] PRESENTE

¿Que el médico atienda por teléfono las dolencias crónicas? La sanidad vasca apuesta por la innovación en servicios y la creación de cuatro grandes centros de investigación.

POR ALFONSO SIMÓN

**CON BASE TECNOLÓGICA.**

En el sentido de las agujas del reloj, instalaciones del Instituto BioDonostia en San Sebastián; operadoras del Servicio Vasco de Salud en red (Osarean); pasillo del hospital de Cruces en Barakaldo (Vizcaya), y pantalla con el botón de emergencia para casos de agresión en una consulta del centro de salud de Lakua, en Vitoria.



Paciente de 50 años. No tiene ninguna enfermedad crónica. Se levanta con fiebre. Llama a Osarean (el Servicio Vasco de Salud en red). En lugar de pedir cita para acudir al médico, solicita que su facultativo de atención primaria le atienda por teléfono. El enfermo explica que tiene tos, dolor de pecho y otros síntomas típicos de una gripe. El doctor le prescribe unos medicamentos que inmediatamente se cargan en su tarjeta sanitaria, con la que puede ir a recogerlos a la farmacia. Al cabo de cinco horas se le devuelve la llamada para revisar que todo marcha correctamente.

Este es un ejemplo real que cuenta Olga Rivera, viceconsejera de Calidad, Investigación e Innovación Sanitaria del Gobierno vasco. “Estamos haciendo un esfuerzo enorme en innovación e investigación dentro de los servicios sanitarios”, explica. Osakidetza, el Servicio Vasco de Salud, se ha propuesto incluir la I+D+i “en todos los niveles,

desde lo que hace un médico o un enfermero en su día a día”, asegura la viceconsejera, hasta la más avanzada investigación médica en cuatro nuevos institutos ligados a los hospitales de San Sebastián, Cruces, Álava y en la zona de Basurto-Galdakao.

Pero la máxima prioridad es cómo mejorar en la atención a los pacientes con enfermedades recurrentes. “Nuestra innovación en los servicios sanitarios empieza en la cronicidad. O transformamos la forma de atender a los crónicos, o no podremos atender a los enfermos agudos. El 75% de nuestros actos médicos se centra en cuidar a los crónicos, cuando el sistema se diseñó para los agudos”, explica Rivera.

En el País Vasco, el 41,5% de los hombres y el 46,3% de las mujeres declararon padecer al menos un problema crónico de salud, según la última Encuesta de Salud de Euskadi. Porcentajes que superan el 80% cuando se pasa de los 65 años. Y la sociedad vasca,

como la española, envejece cada año, por lo que el problema se agrava. Dentro de estas dolencias, las más habituales son la hipertensión arterial, el alto colesterol, patologías óseas, diabetes, asma, enfermedades cardiovasculares y obesidad.

“La medicina y las biociencias traerán nuevos descubrimientos. Muchas de ellas salvarán vidas y serán fundamentales para los enfermos crónicos”, cree Rafael Bengoa, consejero de Sanidad. “Sin embargo, existen otras dos grandes áreas que cambiarán la sanidad con la misma intensidad que el progreso biomédico, que también salvarán muchas vidas y serán fundamentales para los enfermos crónicos. Se trata de los avances en las tecnologías de la información y en la organización de servicios”, explica en el documento *Estrategia para afrontar el reto de la cronicidad en Euskadi*.

En este sentido, un nuevo servicio que se está desarrollando es la telemonitorización

de los crónicos, según explica Rivera. El propio enfermo, por ejemplo, un diabético, incluye en el sistema las mediciones de glucosa. Así, el médico está informado en tiempo real de cómo se encuentra su paciente. Y si algo va mal, salta la alarma.

**El proyecto piloto** de asistencia telefónica a los pacientes en atención primaria también se encuentra en desarrollo. Comenzó en octubre de 2010. De momento pueden beneficiarse de él cerca de medio millón de personas de la comarca de Bilbao. Pero a mediados de 2012 ya estará implantado en todo el territorio, según el Departamento de Sanidad. La novedad consiste en que el ciudadano elige o bien que le atienda su médico de cabecera –lo que puede suponer una espera hasta que el facultativo esté libre–, o bien encontrar respuesta en un equipo virtual al otro lado de la línea. Así se busca evitar la saturación de los centros de salud y

solucionar consultas sencillas, por ejemplo, para los pacientes crónicos. “Ha reducido un 10% el número de visitas reales. Se ha utilizado muy bien. Aunque la gente de mayor edad es la que más dificultades tiene para usarlo”, explica la viceconsejera y catedrática de Política Empresarial de Deusto.

Precisamente para “los ancianos frágiles”, en terminología de esta profesora, también se han puesto en marcha, junto a los servicios sociales, sistemas de atención a distancia donde el médico puede comunicarse cada cierto tiempo con aquellos mayores que viven solos o padecen enfermedades graves.

Otra de las especialidades que tiene un hueco relativamente fácil para la telemedicina es la dermatología. Gracias a otro proyecto piloto, un médico de atención primaria revisa un lunar en la piel, fotografía la mancha y espera una respuesta inmediata del dermatólogo del hospital con el paciente todavía en la consulta.

“En el País Vasco somos fuertes en la investigación de los servicios sanitarios. Por ejemplo, para saber si son adecuados a las necesidades de la población”, asegura Carmen Garaizar, directora del Instituto Vasco de Investigación Sanitaria (O+Iker). Pero en los últimos años ha habido también una apuesta por la investigación médica.

Hasta ahora, la Fundación Bioef centralizaba esta investigación. Pero en base a una estrategia europea, la I+D clínica se va a disgregar en grandes centros de excelencia ligados a hospitales. Se trata de los institutos de investigación sanitaria que el Ministerio de Ciencia debe aprobar. Hasta ahora solo el Instituto BioDonostia, inaugurado el año pasado en el hospital de Donostia, está a la espera de la acreditación oficial. Biocruces funciona en el centro vizcaíno de Cruces a falta de un nuevo edificio. Y en los próximos años llegarán el de Álava y el de Basurto-Galdakao, según los planes del Departamento de Salud, que invirtió el año pasado 43 millones de euros en I+D.

“El tipo de investigación que se haga en estos institutos será el de trasladar el conocimiento científico hacia la práctica clínica asistencial, ahorrando tiempo desde los avances en la ciencia básica hasta su aplicación a los pacientes”, explica Garaizar. Para ello estarán también presentes, junto a los investigadores del hospital, equipos de universidades y del sector privado.

Rivera explica que normalmente en el País Vasco la investigación se ha centrado más en el desarrollo de dispositivos de diagnóstico que de nuevos fármacos. Un ejemplo puede ser la empresa biotecnológica Progénica, fundada por dos científicos y que fabrica test genéticos en Derio (Vizcaya). Para Garaizar, el futuro pasa, precisamente, por nuevas licencias: “El mundo médico no estaba acostumbrado a patentar. Les estamos sensibilizando para que primero certifiquen y luego publiquen en revistas especializadas. Ahora ya gestionamos una docena de patentes”. ●

# UN DESTINO REINVENTADO

Moderno y tradicional, sorprendente y reconocible, animado y sosegado. Así es el País Vasco surgido tras el empujón del Museo Guggenheim. Una tierra que cada año atrae a más visitantes con sus innegables atractivos.

POR SONSOLES ZUBELDIA

El País Vasco resulta más atractivo que nunca. El año 2010 fue el que batió todos los registros de visitantes de la historia de la comunidad autónoma al alcanzar los 2.238.699 viajeros, un 12% más que en el ejercicio anterior. Fue en julio de 2009 cuando empezó a cambiar la tendencia al mejorar los datos un 1%, y desde entonces el crecimiento ha sido exponencial. En enero, el número de turistas volvió a repuntar con un total de 117.797 entradas, lo que supone una subida del 5% sobre el mismo periodo del año anterior. De esta forma, Euskadi acumula ya 19 meses de crecimiento continuado. Pese a que algunos atractivos naturales y culturales no son precisamente nuevos, la forma de venderlos y la creación de nuevos iconos han ayudado a dibujar el prometedor panorama actual entre quienes buscan algo más que sol y playa.

El boom turístico que ha experimentado el País Vasco se debe en buena parte al esfuerzo de las instituciones y los hosteleros, que se han volcado en diversas campañas para potenciar los atractivos de la región. De entrada, el lema *Euskadi made in*, impulsado por el anterior Ejecutivo vasco, fue sustituido por *Euskadi, saboréala*. Y es que diversos estudios alertaron de que el antiguo lema no se entendía bien y que incluso generaba rechazo. La idea es ofrecer una imagen más abierta y acogedora de la comunidad autónoma, lejos del reflejo de la región identitaria y cargada de connotaciones políticas que tan poco vendía. El reto del Gobierno vasco pasa ahora por incrementar la estancia media, que no llega a las dos noches (1,9), hasta 2,5.

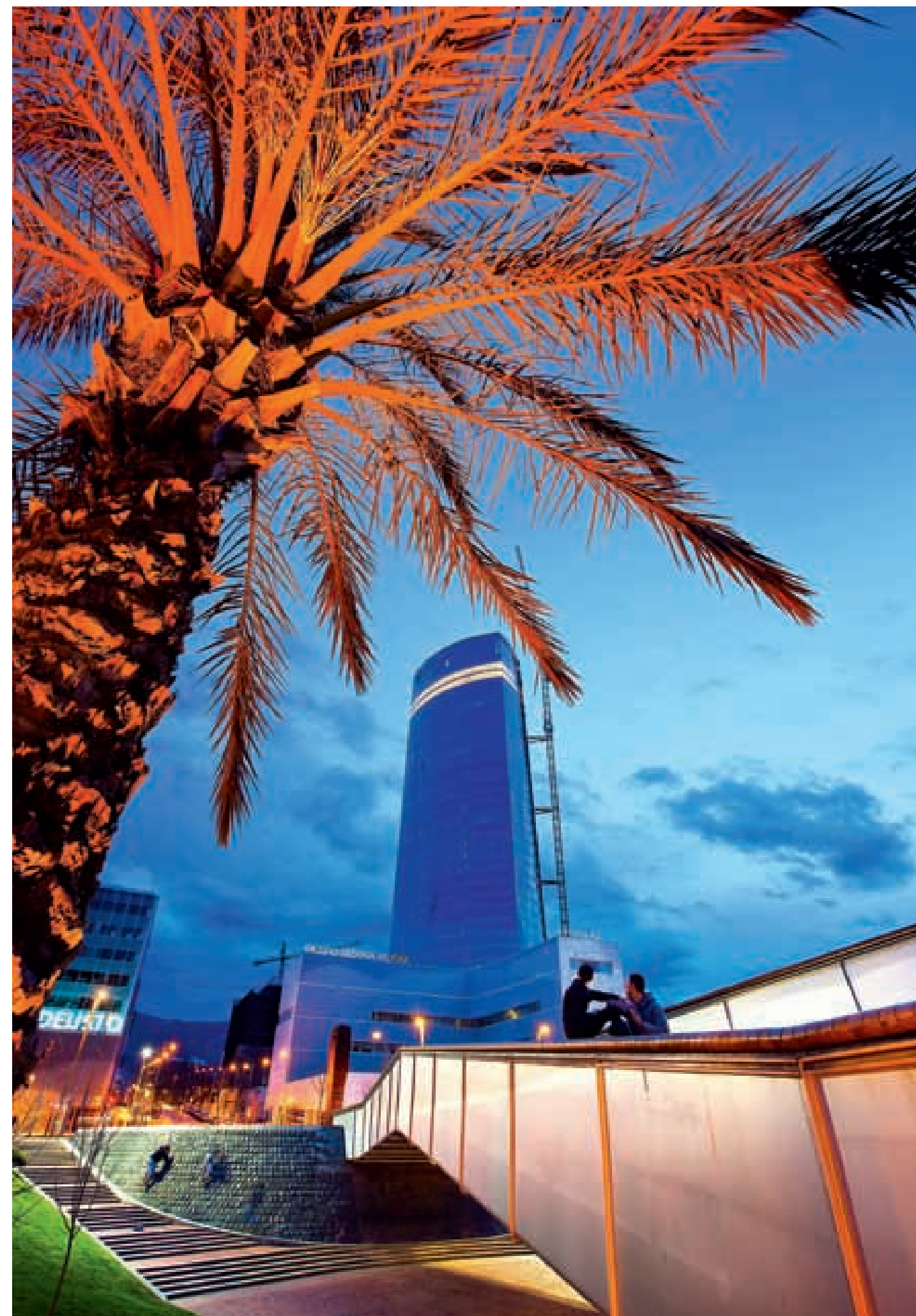
En la actualidad hay en marcha campañas e iniciativas en desarrollo inéditas hasta

la fecha que han contribuido a proyectar mejor la imagen del País Vasco hacia el exterior. Buen ejemplo de ello es la alianza firmada el año pasado por el Ejecutivo autónomo y el central. Euskadi ha vinculado por primera vez su marca turística a España a través de un convenio que prevé mejorar el posicionamiento de los destinos y productos del País Vasco en Alemania, Reino Unido y Francia. El convenio, que tiene vocación de continuidad, recoge la realización de campañas de publicidad, de imagen y producto de los destinos turísticos de Euskadi a través de los medios tradicionales y publicidad en Internet. El número de turistas nacionales, principal mercado de la región, ha crecido en casi 400.000 personas en la última década.

Otra novedad que refleja la renovada estrategia turística vasca es la promoción del Camino de Santiago a su paso por la comunidad autónoma. El Gobierno vasco y el Ministerio de Cultura han organizado cerca de 40 actos culturales para promocio-



**PLAYA Y ARQUITECTURA.** La playa de Zarautz (sobre estas líneas) ha sido un destino de veraneo tradicional a lo largo del siglo XX. En la página de la derecha, una vista de la zona balneario de Abandoibarra desde la pasarela peatonal Padre Arrupe, con la torre de Iberdrola, diseñada por César Pelli, al fondo, y la biblioteca de la Universidad de Deusto, de Rafael Moneo, a su derecha.



Fotografía de Jesús Uriarte | Gonzalo Azumendi

## ADEMÁS DE LOS ATRACTIVOS DE LAS TRES CAPITALES Y LA ZONA MONTAÑOSA, LA COSTA Y LA RIOJA ALAVESA CRECEN

> nar la ruta. Ahora, según apunta la viceconsejera de Turismo, Pilar Zorrilla, el siguiente paso es “comercializar experiencias”, como aprender a hacer pinchos y pasear en barco por la ría de Bilbao –limpiarla durante los últimos 20 años ha costado 800 millones de euros-. “Nuestro objetivo es fomentar la calidad del destino y convertirlo en un *happening place*. También queremos cultivar más el turismo de aventura y el familiar”, señala Zorrilla.

**La apertura del Museo Guggenheim** en 1997 fue el punto de inflexión que puso a Bilbao, y por extensión al País Vasco, en el mapa. “Supuso la apertura de Euskadi como destino turístico y propició la recuperación urbanística de la capital vizcaína. Favoreció la recuperación de un turismo vasco que no era nuevo, ya que lugares como San Sebastián, Hondarribia y Zarautz ya habían funcionado antes como destinos fijos de veraneo. Ahora, otras ciudades han tomado Bilbao como ejemplo”, recuerda Joseba Arregi, exconsejero vasco de Cultura e impulsor del museo. “Nos hemos tenido que acostumbrar, y aún lo estamos haciendo, a ser una ciudad turística, porque Bilbao no lo era. Hoy es la mayor tractora de turismo del País Vasco y pretendemos que en cuatro años se duplique el número de gente que venga”, dice el alcalde de la villa, Iñaki Azkuna.

La capital vizcaína absorbe el 31% del turismo que llega a Euskadi, y en 2009 superó la barrera de los 600.000 visitantes por cuarto año consecutivo. La villa ha sido el gran elemento tractor para atraer turismo a la comunidad autónoma. De hecho, en los últimos años las instituciones han apostado por referirse a un *efecto Bilbao* en lugar del conocido *efecto Guggenheim*. Hasta que el célebre museo abriera sus puertas, los viajes de ocio a la provincia se circunscribían solo al ámbito rural, y en concreto a los entonces incipientes alojamientos de agroturismo. Mientras, la capital acogía a hombres de negocios, que pasaban una o dos noches en la ciudad. Sin embargo, el museo logró, junto a la remodelación de un paisaje urbano degradado tras años de fuerte industrialización, proyectar una renovada y atractiva imagen de Vizcaya, que empezó a abrir su abanico de turistas potenciales. “Hemos apostado por grandes arquitectos, como Moneo [biblioteca de la Universidad de Deusto], Frank Gehry [Guggenheim], César

Pelli [Torre Iberdrola] y Zaha Hadid [sede de BBK], pero también por especialistas locales, como en el caso de la ampliación del Ayuntamiento [equipo liderado por Eduardo Múgica, de IMB Arquitectos]. Estamos orgullosos de ello y seguimos con esa idea”, explica Azkuna.

El tipo de turista que acude a Bilbao ha cambiado mucho desde los años noventa. El 90% de las visitas de entonces eran trabajadores que venían por negocios y se iban en el día. Ese perfil, en la actualidad, ha caído en favor de los turistas al uso, y la proporción de extranjeros crece sin cesar. Agosto era el mes más flojo desde el punto de vista turístico. Ahora es el que más clientes registra. “El transporte y la oferta hotelera han mejorado mucho. Ahora falta un gran acontecimiento internacional”, opina Antonio Fernández Casado, director general de la cadena High Tech Hoteles.

Uno de los últimos pasos que más proyección han dado a la capital vizcaína, y por extensión al País Vasco, ha sido la Exposición Universal de Shanghái. Bilbao acudió a esta feria, una de las más importantes del año, con un espacio propio. El objetivo era doble. De un lado, fomentar el atractivo turístico de la villa entre más de 70 millones de personas, y de otro, reforzar los lazos comerciales con el gigante asiático. Bilbao estuvo ubicado en un área reservada a las Mejores Prácticas Urbanas junto a París y Osaka. La capital vizcaína regresó con sus expectativas iniciales cumplidas e incluso superadas. Su espacio expositivo logró multiplicar casi por tres la asistencia prevista –de 500.000 personas a más de 1,2 millones–, ganó un premio al mejor equipo de trabajo y sembró relaciones comerciales de futuro.

La cita de Shanghái es la más importante a la que ha acudido Bilbao, pero no la primera. Su promoción internacional arrancó hace años. El año pasado, la capital vizcaína estuvo presente en 28 ferias internacionales y 14 jornadas de comercialización nacionales. También se firmaron importantes acuerdos de cooperación en materia turística. Por ejemplo, Azkuna rubricó un acuerdo con el Ayuntamiento de Milán para iniciar una cooperación institucional que se pueda prolongar en el tiempo, tanto en la promoción turística y cultural como en los negocios. Asimismo, el año pasado Bilbao acudió a la feria IMEX de Fráncfort, las jornadas SIMA de Boston y al certamen IT&ME de Chicago,

eventos dirigidos a profesionales especializados en congresos y viajes de incentivo. Las ferias de turismo de lujo y urbano también son citas marcadas en rojo en el calendario del Ayuntamiento bilbaíno.

El *efecto Bilbao*, que ahora pivota también sobre el nuevo centro cultural La Alhóndiga, inaugurado en mayo de 2010, se ha extendido a otros municipios vizcaínos, como Portugalete, que vive un repunte de visitantes gracias a su célebre Puente Colgante, monumento declarado patrimonio de la humanidad, y Getxo, que se ha visto beneficiado por su recién estrenada condición de puerto base de cruceros. Este tipo de viajes ha duplicado el impacto económico del sector sobre la comunidad autónoma. Los 14 cruceros que recalaron el año pasado en Bilbao supusieron unos ingresos globales cifrados en más de 13 millones de euros. En la actualidad, uno de los objetivos que maneja Vizcaya es afianzar Bilbao como escala y punto de partida de cruceros.

Además de los atractivos de las tres capitales y de la zona Berdea –montañosa–, la costa vasca y La Rioja Alavesa también han renacido a ojos de los turistas. Juan Manuel Lavín, presidente de la Ruta del Vino de Rioja Alavesa, admite un repunte notable en los últimos años, aunque les falta captar el turismo familiar y mejorar la ocupación entre el domingo y el jueves. “La comarca se ha adaptado a los tiempos ofreciendo actividades enoturísticas con más valor añadido”, señala. En La Rioja Alavesa están las impresionantes Bodegas Marqués de Riscal, ubicadas en un nuevo edificio diseñado por Frank Gehry, que acoge un hotel, un *spa* de vinoterapia, un exclusivo restaurante y un centro de reuniones y convenciones.

**Euskadi también es** uno de los destinos de surf más importantes del mundo. En los 250 kilómetros que suma la costa vasca se puede practicar este deporte en 38 playas (Sopelana, Bakio y Mundaka, en Vizcaya, o Zarautz y San Sebastián, en Guipúzcoa) durante prácticamente todo el año. El surf atrae a territorio vasco cada año a una media de 20.000 visitantes de todo el mundo.

Capítulo aparte merece el plan de potenciación del ingente patrimonio histórico de Vizcaya –iglesias, caseríos, palacios, ferreñas, ermitas– y el turismo rural, que hasta ahora no ha estado lo suficientemente vinculado a la oferta de ocio propuesta por las >



**GRANDES CREADORES.** El mismo arquitecto del Museo Guggenheim, Frank Gehry, diseñó la espectacular bodega de Marqués de Riscal, en la localidad de Elciego, en La Rioja alavesa (arriba). Junto a estas líneas, interior de La Alhóndiga, edificio bilbaíno que Philippe Starck ha transformado en centro cultural y de ocio.



# Una oferta en continuo crecimiento

El turismo en Euskadi se ha convertido en una industria de primer orden. El constante aumento de visitantes tiene su motor en una oferta de calidad, diversificada entre naturaleza, gastronomía y cultura.

INFOGRAFÍA DE GUSTAVO HERMOSO

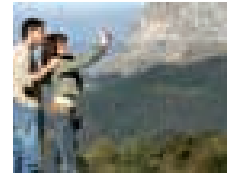


## Surf

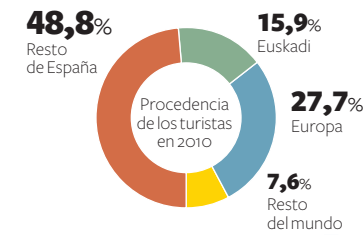
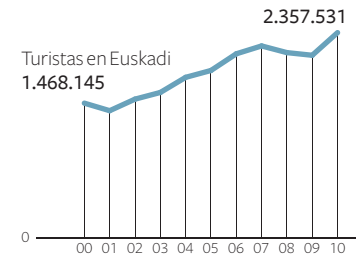
De Sopelana a Mundaka, donde se dice que está la mejor ola de izquierda de Europa, los amantes del surf recorren el litoral buscando la ola perfecta. Varios campeonatos, incluso el Mundial de surf, se han celebrado aquí.

## Turismo rural

En una década, las personas que hicieron turismo rural en Euskadi se han duplicado. En 2010, 118.832 viajeros prefirieron esta modalidad.

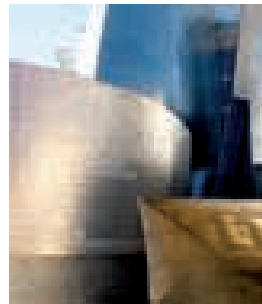


La zona de Urdaibai es una de las del País Vasco que más ha crecido en oferta de alojamiento y actividades rurales.



## Bilbao

La recuperación de las zonas industriales en torno al río Nervión y la ría ha dado lugar a un nuevo paisaje urbano. El Museo Guggenheim se ha convertido en el nuevo icono de la ciudad.



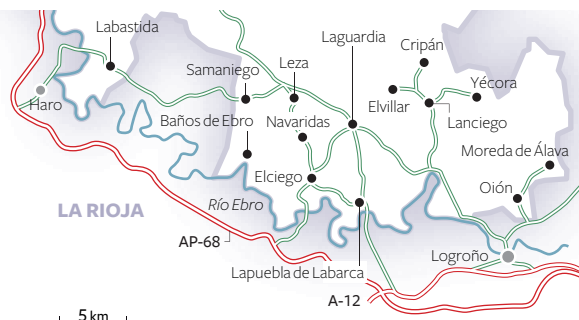
## San Sebastián

Dispone de una gran oferta cultural. El Festival Internacional de Cine es el más conocido, pero hay media docena más a lo largo del año, además de certámenes de música, teatro y danza.



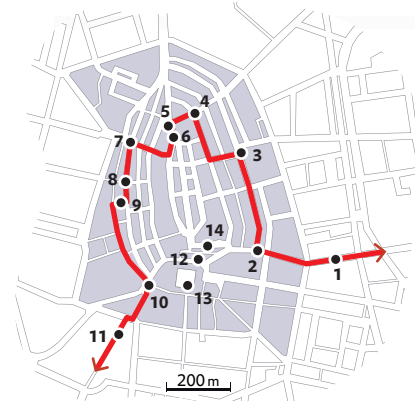
## Ruta de los vinos

Un gran número de actividades se realizan en torno a esta comarca que tiene el vino como eje conductor. Turismo enológico, bodegas de diseño, degustaciones gastronómicas y fiestas populares durante todo el año. En esta zona, un centenar largo de bodegas producen anualmente más de 30 millones de litros de vino.



## Vitoria

Fundada en 1181, cuenta en la actualidad con 238.250 habitantes. Su casco viejo, de origen medieval, fue declarado conjunto histórico artístico en 1997.



- Casco viejo
- Camino de Santiago
- 1. Calle de Santiago.
- 2. Portal del Rey.
- 3. Iglesia de San Ildefonso.
- 4. Catedral de Santa María.
- 5. Hospital de Santa María.
- 6. Palacio de Escoriaza-Esquivel.
- 7. Torre de Doña Otxanda.
- 8. Iglesia de San Pedro.
- 9. Iglesia de San Miguel.
- 10. Plaza de la Virgen Blanca.
- 11. Paseo de la Senda.
- 12. Los Arquillos.
- 13. Plaza de España.
- 14. Iglesia de San Vicente.

> tres capitales. Así lo cree el director de Enkatur (agencia de turismo de la comarca de Las Encartaciones, que comprende 15 localidades vizcaínas), Koldo Santiago. “Deberían existir puntos de información globales para derivar más turistas de las capitales a zonas rurales”, estima. Esta comarca disfruta de, por ejemplo, el castillo de Muñatones, la Ferrería del Pobal y el Museo de la Minería del País Vasco. El Árbol y las Juntas de Gernika son otro punto ineludible al visitar Euskadi. En la actualidad, siguiendo con la tradición centenaria, las Juntas Generales siguen celebrando sus sesiones plenarias, que, al mismo tiempo, mantienen sus puertas abiertas a todos aquellos que quieren conocer de cerca este núcleo esencial de la identidad del País Vasco.

**San Sebastián fue la primera capital vasca con tradición turística histórica.** Visitantes regios y de la alta nobleza se daban cita en la playa de La Concha durante todo el siglo XX. El magnetismo de la ciudad sigue intacto. El verano sigue siendo su estación más fuerte. Sin embargo, el “esfuerzo realizado desde la sociedad turística en promocionar estrategias de desestacionalización ha dado resultado, ya que los meses tradicionalmente menos turísticos han sido precisamente los que mayor incremento han sufrido”, afirma Enrique Ramos, concejal delegado de Desarrollo Económico y Turismo. La estrategia de San Sebastián consiste en una firme apuesta por el *city break* (turismo urbano), basada en tres pilares fundamentales: la gastronomía, los festivales y el turismo de negocios. La gastronomía es arte y seña de identidad en San Sebastián. Sus cocineros le han dado fama en el mundo entero y las 16 estrellas Michelin que aglutina rubrican el buen hacer diario de los artistas culinarios donostiarres. Los pinchos y la calidad de la materia prima convierten esta ciudad en paraíso gastronómico. “La gran seña de identidad que es la gastronomía para nuestra ciudad viene avalada por infraestructuras como el Basque Culinary Center [centro de formación, investigación y desarrollo en las diferentes áreas de las ciencias gastronómicas] y eventos de calado internacional, como San Sebastián Gastronomika, que sitúan a San Sebastián en un lugar privilegiado a nivel mundial”, indica Ramos. San Sebastián ofrece una actividad cultural incesante que afecta a todos los ámbitos de la creación, desde el arte contemporáneo hasta la cultura urbana. Sus festivales de renombre mundial la convierten en una ciudad de festivales a nivel internacional, como el prestigioso Festival Internacional de Cine, el Festival Internacional de Jazz y la Quincena Musical. “San Sebastián ha trabajado muy duro en fomentar el arte y la creatividad a todos los niveles, y prueba de ello son la multitud de festivales a lo largo de todo el año. Muchos turistas hacen coincidir la visita a la capital guipuzcoana con alguno

de ellos, y eso nos permite dar a conocer la cara más cosmopolita de nuestra ciudad”, apunta el edil.

Vitoria, que ejercerá en 2012 como Capital Verde Europea, tiene en su casco histórico su mayor tesoro. La Agencia de Rehabilitación Integral del Casco Histórico (ARICH), liderada por Gonzalo Arroita, está inmersa desde 2008 en la recuperación “integral” de este núcleo, que está considerado el mejor barrio antiguo de Euskadi desde el punto de vista del patrimonio monumental, pero también en su configuración modélica de villa medieval en forma de almendra. La puesta en valor del enclave hasta 2014 es rotunda.

La idea es equiparar el casco antiguo de la ciudad a otros recursos turísticos tan emblemáticos como el Museo Guggenheim en Bilbao. Para ello ya se está realizando un “esfuerzo” por parte de las instituciones para que haya cada vez más actividades sociales y culturales que se desarrollen en la parte vieja. “Deben considerarlo un recurso estructural y sacarle el máximo provecho”, razona Arroita.

Para Fernández Casado, la “guinda del pastel” en Euskadi en el plano turístico llegará con el AVE. Sobre todo cuando la región enlace con Francia, el mercado internacional más importante para el País Vasco. El AVE unirá en dos horas la comunidad autónoma con 80 millones de personas. Desde la inauguración de la nueva terminal del aeropuerto de Bilbao, en 2000, el tráfico se pasajeros casi se ha duplicado, pasando de 2,5 millones de pasajeros anuales a casi cuatro millones. “Gran parte de este éxito se debe al incremento de visitantes que vienen vía aérea con rutas directas y con variadas frecuencias a las grandes ciudades europeas y aeropuertos de conexión. En los últimos tiempos han tenido especial repercusión los enlaces con Ámsterdam y la recuperación de la ruta directa con Roma y Milán”, dice el director del aeropuerto, Jesús Garay. Catalanes y madrileños son líderes en el *ranking* de visitantes nacionales, y franceses e ingleses entre los foráneos.

La ausencia de violencia también ha contribuido en buena parte a lograr que el País Vasco sea visto como un destino tan atractivo como otros. La práctica desaparición de atentados y violencia callejera, que tanto perjudicaban la imagen del territorio entre los turistas nacionales y extranjeros, ha contribuido a crear un clima más receptivo entre los turistas potenciales, tal y como señala Fernández Casado. Recientemente, el *lehendakari* Patxi López señaló que el “ambiente tranquilo” es uno de los factores que han influido en que los viajeros pongan Euskadi en su lista de destinos ineludibles. “El turismo siempre ha estado ligado a los vaivenes políticos y al reflujo de ETA. Cuando está débil, mejoran los datos, pero cuando la sociedad muestra un aspecto crispado y hay una ebullición negativa, venir echa para atrás”, considera Arregi. ●



## MAR Y TIERRA ADENTRO.

La plaza de la Virgen Blanca de Vitoria, con la iglesia de San Miguel al fondo. En el centro, vista del Puente Colgante entre Portugalete y Las Arenas, en la desembocadura del Nervión. Abajo, la bahía de La Concha, en San Sebastián.

**TODOS UN SÍMBOLO.**

El Museo Guggenheim ha supuesto un cambio radical en la fisonomía, la cultura y urbanismo de la capital vizcaína. En la imagen, la escultura 'Mamá', de Louise Bourgeois, que se alza frente a él.



# MUCHO MÁS QUE EL GUGGENHEIM

La vida cultural en el País Vasco es rica. Museos, festivales de música, esculturas, arquitectura... Un lugar para perderse y disfrutar.

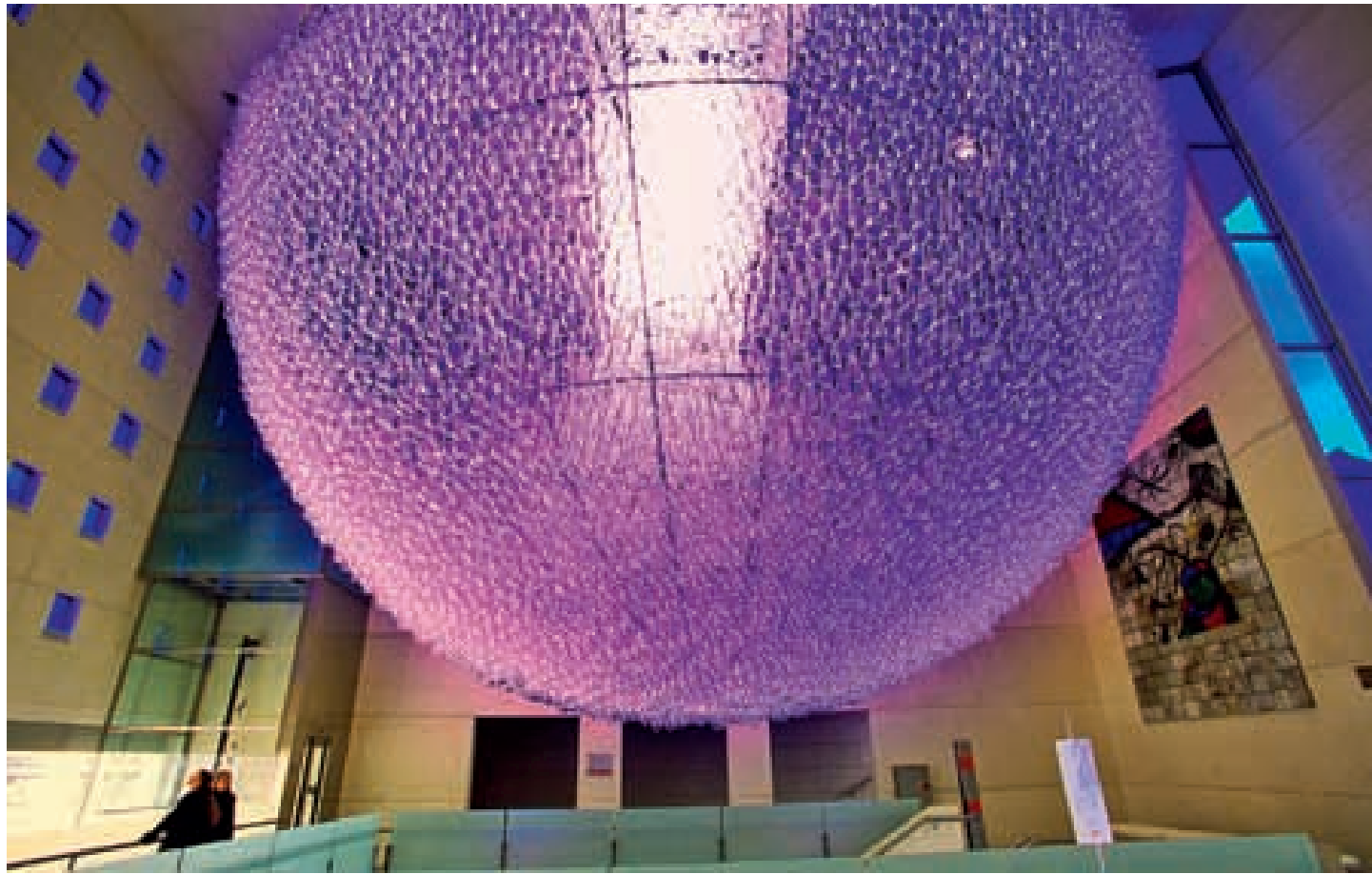
POR EVA LARRAURI

Las llamaradas de la *Fuente de fuego*, una obra de Yves Klein que el artista nunca vio construida, iluminan al caer el día la fachada del Museo Guggenheim de Bilbao. La luz azulada que emiten los cinco chorros de gas ardiendo tiene algo de fantasmagórico. Los contornos del edificio ganan en misterio; *Mamá*, la escultura de Louise Bourgeois con forma de araña gigante, se descubre amenazante, y la intervención del artista Daniel Buren sobre el arco que sostiene el puente de La Salve se ve más cerca. Es la cara nocturna del Guggenheim, la joya del escaparate de la cultura en el País Vasco.

El Guggenheim abrió sus puertas en octubre de 1997 con un futuro incierto. Su misión iba más allá de la presentación de obras de arte contemporáneo de la mano de una fundación estadounidense cuyo único contacto con Europa se reducía, hasta entonces, al pequeño museo de la colección Peggy Guggenheim en Venecia. El proyecto debía, además, servir de revulsivo de la actividad económica en medio del deprimente panorama dejado por la reconversión industrial y tirar de la reordenación urbanística que Bilbao necesitaba. Y salió bien. El Guggenheim ha registrado una media de cerca de un millón de visitantes anuales, el 62% procedentes del extranjero, en 2010. Fue el primer paso de la renovación del entorno de la ría, y ha conseguido que se le reconozca como pieza clave en la transformación de Bilbao.

El modelo de gestión es atípico. El museo se rige por una fundación en la que participan las instituciones vascas (el Gobierno y la Diputación de Vizcaya), la Fundación Solomon R. Guggenheim y las empresas y entidades que contribuyen a su presupuesto. La compra de obras de arte se realiza a través de una sociedad limitada, participada al 50% por el Gobierno y la Diputación, que cada ejercicio aportan fondos para acudir al mercado del arte. Hasta que la crisis recortó los presupuestos, cada año se destinaban seis millones a compras. En los últimos dos años, las partidas se han reducido drásticamente, hasta quedarse en 2011 en 2,8 >

Fotografía de Luis Alberto García



> millones. En el manejo de esos fondos es donde se ha producido el episodio más sombrío de la historia del Guggenheim. El pago de las obras se realiza en dólares; las operaciones de cambio para obtenerlos se hicieron durante años a través de un producto financiero que resultó catastrófico: las pérdidas sumaron 8,4 millones de euros.

Problemas económicos al margen, su oferta ya ha superado el centenar de exposiciones, la mitad de ellas con fondos propios de toda la red Guggenheim. La personalidad del museo no se ha modelado sobre la base de la exposición permanente. La instalación de esculturas de Richard Serra, *La materia del tiempo* o el perro de flores *Puppy* de Jeff Koons, instalado en el exterior son obras que marcan carácter, pero el Guggenheim, bajo la poderosa imagen de su edificio, defiende la rotación. Dos presentaciones de obras de las colecciones propias y otras tres exposiciones temporales al año van cambiando lo que se puede ver.

A lo largo de 2011, el Guggenheim transmitirá a los visitantes una imagen que resulta de la adición de la vuelta al orden del arte europeo tras la convulsión de las vanguardias, recogido en la exposición *Caos y clasicismo*, y el gusto del coleccionista griego Dimitri Daskalopoulos, que muestra sus obras en *El intervalo luminoso*. Para cerrar el año se sumará la confrontación entre dos grandes de la escultura del siglo XX, Richard Serra y Constantin Brancusi. De los fondos Guggenheim, se exhibirá una selección de pintura americana y europea de las décadas

de los años cincuenta y sesenta, y el programa de presentación de su propia colección saca a las salas las obras que se enmarcan entre 1980 y 2000, con obras de Jean-Michel Basquiat, Anselm Kiefer, Miquel Barceló, Julian Schnabel, Juan Muñoz, Cristina Iglesias y Francesc Torres, entre otros.

**La potencia del Guggenheim** atrae a los turistas, los focos de los medios de comunicación e, incluso, las disputas políticas entre sus socios: el Gobierno vasco, en manos socialistas, y el PNV, que dirige la Diputación de Vizcaya. Apenas a 300 metros de distancia, el Museo de Bellas Artes de Bilbao vive con otro compás, marcado por su historia ya centenaria. Sus colecciones, más de 8.000 piezas, recorren, a través de pinturas, esculturas, obras sobre papel y artes aplicadas, desde la Edad Media hasta el arte contemporáneo. La visita de sus salas permite realizar un periplo cronológico de diez siglos, que avanza desde un Cristo en la cruz, una pieza catalana de madera policromada de influencia oriental datada en el siglo XII, hasta obras de las últimas décadas firmadas por Francis Bacon, John Davies o Peter Blake. Entre esos límites, el museo exhibe orgulloso sus obras maestras de pintura de las escuelas flamenca y española, como *San Sebastián curado por las santas mujeres*, de José de Ribera; *Santa Isabel de Turingia*, de Francisco de Zurbarán; el *Retrato de Felipe II*, de Antonio Moro, y el de *Doña Juana de Austria*, de Alonso Sánchez Coello. Es también una referencia para seguir la obra de los artistas vascos, en

vocación que nació ya con su primer director, el pintor Aurelio Arteta. La colección del Bellas Artes pone en su contexto a artistas vascos como Eduardo Zamacois, Anselmo Guinea, Adolfo Guiard, Francisco Iturrino, Manuel Losada, Ricardo Baroja, Ignacio Zuloaga, Valentín de Zubiaurre o José María de Ucelay, para llegar a la generación de Eduardo Chillida y Jorge Oteiza y acabar con artistas en plena producción, como Txomin Badiola, Darío Urzay, Juan Luis Moraza o Jesús Mari Lazkano.

Dentro de la primera línea de museos vascos, el Artium, el Centro-Museo de Arte Contemporáneo de Vitoria, fija su atención en los artistas españoles de los siglos XX y XXI. Sus fondos, formados por unas 3.000 obras, comenzaron a formarse hace 40 años. A las obras de los creadores de las vanguardias (Picasso, Dalí, Gargallo y Miró) que forman el pórtico de entrada a la colección, siguen los nombres de Antonio Saura, Antoni Tàpies o Andrés Nagel.

El pasado 31 de diciembre, el País Vasco perdió un singular espacio dedicado al arte. Las dificultades económicas acabaron por ahogar a Chillida-Leku, el museo creado por Eduardo Chillida en Hernani, a escasos 10 kilómetros de la playa de La Concha. Sus 12 hectáreas cubiertas por hierba y árboles, la disposición de las esculturas de acero, granito o mármol al aire libre, la delicadeza de los alabastros, los grabados y las gravitaciones protegidas por los gruesos muros de piedra de un caserío de más de 400 años de antigüedad invitaban a la mirada reflexiva y a

## 'EL PEINE DEL VIENTO' JUEGA CON LAS OLAS Y HA CONSEGUIDO FUNDIRSE CON EL PERFIL NATURAL DE SAN SEBASTIÁN

disfrutar del silencio. Abrió sus puertas al público en septiembre de 2000, con el compromiso expreso de sus ocho hijos de mantenerlo "para siempre", pero no pudo con las pérdidas. Las esculturas y el caserío del siglo XVI, vaciado y restaurado con mimo, esperan ahora que se resuelva su futuro incierto.

El mapa de museos en Guipúzcoa ha perdido Chillida-Leku, pero en breve ganará un espacio para acercarse a otro nombre vasco de la creación. Las instituciones tienen previsto inaugurar el próximo mes de junio en Getaria el Museo Balenciaga, dedicado al modista Cristóbal Balenciaga. El proyecto se ha alargado más de 10 años, en parte por irregularidades en la gestión, pero el edificio ya está prácticamente listo para recoger una muestra de un centenar de diseños. En San Sebastián se encuentra también el Museo de San Telmo, consagrado a la etnografía y a las bellas artes, que se reabre hoy mismo con nuevos aires, tras una temporada cerrado al público por las obras de renovación y ampliación.

La oferta cultural en materia musical suena con ritmos muy distintos en el País Vasco. A las temporadas de sus dos orquestas (la Sinfónica de Bilbao y la de Euskadi) se suman en verano músicas de otros géneros. La Quincena Musical de San Sebastián llena agosto de conciertos clásicos en toda la ciudad. Julio, en cambio, es el mes del jazz: el festival de Getxo, el más joven de los tres que se celebran en Euskadi, abre el calendario; Vitoria toma el relevo con un programa en el que nunca faltan las grandes estrellas del género, y San Sebastián, más ecléctico en la elección de los intérpretes, cierra la oferta.

**También hay espacio para la ópera.** Cada mes de septiembre arranca en el palacio Euskalduna el festival de la Asociación Bilbaína de la Ópera (ABAO). La temporada se alarga hasta el mes de mayo con siete títulos con repartos elegidos para colmar las exigencias de unos socios que tradicionalmente han demandado calidad en las voces por encima de cualquier otro aspecto del complejo entramado de la ópera. El nombre de la ABAO se identifica con las grandes voces y con su idólatro Giuseppe Verdi, el compositor más veces representado en su festival. Tanto les gusta Verdi en la ABAO que en 2006 se embarcaron en el proyecto de representar la totalidad de sus óperas, 35 obras entre las que se incluyen cuatro títulos revisados por

el autor y tres más con variantes. *Tutto Verdi* necesitará 15 años para abarcar la producción. Dos o tres títulos por temporada hasta llegar en 2020-2021 a una apoteosis verdiana de cinco: la reposición de la primera y la última ópera compuestas por el autor (*Oberto, Conte de San Bonifacio* y *Falstaff*, respectivamente) y la trilogía central de su carrera: *Rigoletto*, *La Traviata* e *Il Trovatore*.

En el País Vasco, otros espacios culturales completan la oferta de las agendas de programación. En un extremo de la bahía de La Concha, *El peine del viento*, las tres esculturas de hierro que Eduardo Chillida colocó al pie del monte Igueldo, juegan con las olas del Cantábrico. Hace de eso ya más de 30 años y *El peine del viento* ha conseguido fundirse con el perfil natural de la ciudad. También entran en contacto el arte y la naturaleza con el *Bosque pintado*, de Agustín Ibarrola, en el valle de Oma (Vizcaya), con su casi medio centenar de figuras pintadas entre 1981 y 2000 sobre el tronco de los pinos de la reserva natural de la biosfera de Urdaibai.

La creación artística en contacto con la religión ha dejado huellas centenarias y recientes. En la catedral gótica de Santa María de Vitoria, la catedral vieja, las obras de restauración están abiertas a las visitas y se han convertido en un atractivo turístico del casco medieval de la ciudad. El arte religioso del siglo XX tiene en la basílica de Aranzazu, en Oñati (Guipúzcoa), su máximo exponente: a la arquitectura de Francisco Javier Sáenz de Oiza se unieron las esculturas de los apóstoles de Jorge Oteiza, el mural de Lucio Muñoz en el ábside, las puertas de Chillida y las pinturas de Néstor Basterretxea en la cripta.

Con la reordenación urbanística de Abandoibarra, la zona ocupada en el pasado por la industria y las actividades portuarias en el mismo corazón de Bilbao, la ciudad ganó en zonas ajardinadas en la ribera del Nervión. El paseo de la Memoria, en paralelo al curso del agua, cuenta con cinco esculturas de artistas contemporáneos en los 800 metros que separan la pasarela peatonal que conecta la Universidad de Deusto con la orilla donde se levanta el Guggenheim y el palacio de congresos Euskalduna. Son las obras *Begirari IV (El vigía)*, de Chillida; *Judith*, de Markus Lüpertz; *Maia*, de William Tucker; 11 piezas de granito de Ulrich Rückriem; *Sitios y lugares*, de Ángel Garraza, y *A la deriva*, de José Zugasti. ●



### ARTE POR DOQUIER.

En la página anterior, instalación de vidrio de Javier Pérez en el Museo Artium, en Vitoria. Sobre estas líneas, arriba, 'El peine del viento', de Eduardo Chillida; en el centro, obras de Richard Serra en el Guggenheim, y abajo, el Museo de San Telmo, en San Sebastián.



# CONJUNCIÓN MÁGICA DE CINE, VIDA Y 'GLAMOUR'

El festival donostiarra cambia cada año, y durante diez días, la fisonomía de San Sebastián. Más de 5.000 personas, muchas de ellas estrellas de la pantalla, se acercan a la ciudad para disfrutar de ella y el cine.

POR **ROCÍO GARCÍA**. FOTOGRAFÍA DE **JESÚS URIARTE**

La letra de Liv Ullman es grande, de trazos muy claros. Todo lo contrario de la de Woody Allen, minúscula. La actriz noruega, aun en pocas palabras, escribe una dedicatoria cariñosa. "Querido Festival. Me habéis dado unos días estupendos. Estoy muy agradecida. Amor. Liv Ullman", dejó escrito la premio Donostia en el libro de firmas del Festival de Cine de San Sebastián en septiembre de 2007. La mágica intérprete del cine de Bergman acompañó la dedicatoria con un dibujo en el que el cuerpo de ella misma es un gran corazón. Tres años antes, el realizador de *Match point* puso su nombre diminuto y en mayúsculas en medio de la gran hoja en blanco del libro de firmas de esa edición. Brad Pitt, Meryl Streep, Antonio Banderas y miles de actores y directores de todo el mundo han dejado por escrito su pasión por el único festival cinematográfico de categoría A que se celebra en España. Y junto a las grandes estrellas de Hollywood, también un hueco para los realizadores independientes, como el canadiense Atom Egoyan que en 2009 escribió: "¡Qué extraordinaria oportunidad de venir finalmente a este increíble acontecimiento. Un sueño para los cinéfilos!".

Pero no solo un sueño para los cinéfilos, también para la propia ciudad que en diez días cambia su imagen y se llena de famosos, periodistas, gente de la industria del cine y espectadores anónimos. En la última edición, en septiembre pasado, se proyectaron 193 películas de 47 países en 18 salas de la ciudad que acogieron a 155.000 espectadores. Cruzando el puente del Kursaal, centro

neurálgico del certamen, uno se topa con rostros muy conocidos, pero también con periodistas siempre con prisas cargados con bolsas y teléfonos, fotógrafos que corren de una sesión a otra, en busca de algo diferente, y curiosos ciudadanos que van comentando con pasión la película que acaban de ver. Solo en esos días que dura el festival, la ciudad, de 183.000 habitantes, ve incrementada su población flotante entre 4.000 y 5.000 personas, según Manu Narváez, director de San Sebastián Turismo, dependiente del Ayuntamiento. "Está claro que el festival se convierte de manera inmediata en un gran foco de atracción asociado a un evento cultural que encaja bien con ese perfil de turismo por el que queremos apostar, que es el turista urbano, que sabe a dónde viene y que está interesado en el destino. Pero no solo obtienes notoriedad, sino que se consigue una gran proyección exterior gracias a la prensa internacional y a todas las estrellas que visitan el certamen. A todo esto hay que >



**LA GRAN CITA ESPAÑOLA.** El Festival de Cine de San Sebastián es el único evento cinematográfico nacional con categoría A. Arriba, dedicatoria de la actriz Liv Ullman cuando recibió el Premio Donostia a toda su carrera en 2007. En la página siguiente, la norteamericana Julia Roberts y Javier Bardem, en la capital guipuzcoana, en 2010 tras presentar su película 'Come, reza, ama'.





> añadir otra de las bondades de este festival que es el de conectar con nuevos valores, con un público muy joven que viaja año tras año a nuestra ciudad en busca de una oferta de cine arriesgado e independiente y que nosotros queremos fidelizar”, explica en su oficina, en pleno centro de la ciudad, Manu Narváez. Es ese sector, en el de la gente joven, con un gran poder de recomendación –el 58% de ellos viene por esta vía– y capacidad de comunicación gracias también a las nuevas tecnologías, el objetivo de San Sebastián Turismo. Los datos globales turísticos son francamente buenos para esta ciudad considerada una de las más bellas de España y en la que, según bastantes donostiarras, “cada año llueve menos”. En 2010, el número de turistas alcanzó los 470.000, un 11% más que en 2009, con una media de dos días por persona. Tal es el atractivo del cine que la oficina de turismo tiene una ruta guiada para conocer la ciudad a través de toda la magia del celuloide. Se llama Ruta de las Estrellas y va enseñando en un recorrido que dura dos horas los escenarios más emblemáticos que han pisado anteriormente figuras como Pedro Almodóvar, Bette Davis, Al Pacino, Robert de Niro o Alfred Hitchcock.

**Y en los diez días del festival,** todos estos datos aumentan y se traducen en atractivos números para hoteles, restaurantes, comercios y empresas de servicio, según quieren destacar su actual director, José Luis Rebordinos, y el anterior Mikel Olaciregui. “Aunque suene a tópico, lo mejor de este certamen es la implicación de la ciudad, algo que solo ocurre de manera parecida en Berlín, pero al ser una ciudad más grande es menos directo. San Sebastián vive este festival como propio, disfruta, se implica, va al cine, debate... Otro aspecto bien destacado y del que quizás no se habla tanto son los beneficios económicos que se generan en la ciudad, y no solo a nivel de restaurantes, hoteles y taxis, también en empresas de *catering*, locales de alquiler, comercios...”, explica un siempre entusiasmado Rebordinos.

Quien conoce bien el Zinemaldia es Mikel Olaciregui. Diez años en la dirección y ocho en la gerencia dan buena cuenta de ello. Aunque nunca perdió la sonrisa, ahora se le ve más relajado, sin la presión del cargo. “Es verdad que la ciudad se viste con las mejores galas para recibir el certamen, a pesar de

las incomodidades que en muchas ocasiones puede suponer para los donostiarras, pero todo es mejorable. Nosotros insistimos ante el Ayuntamiento para que viajen a Cannes, por ejemplo, y vean cómo se vive el festival en esta ciudad”, opina Olaciregui. En un gran salón con los balcones sobre el parque de Alderdi-Eder, el alcalde de la ciudad, Odón Elorza, se presenta con su inseparable bufanda al cuello. A Elorza, presidente del consejo de administración de la sociedad anónima que administra el festival, y que agrupa a las cuatro instituciones (Ayuntamiento, Gobierno vasco, Diputación y Ministerio de Cultura), le gusta el ambiente que se respira en la cita, ese encuentro con otras gentes diferentes, otras culturas, esas vivencias “a contrapelo” de lo habitual. “El festival es el broche al verano donostiarra, marca el fin del verano después de los certámenes de teatro, jazz o la Quincena Musical. Acaba el festival y la ciudad se prepara ya para el invierno. Es un remate delicioso y romántico”, explica el alcalde, que también resalta la mayor “amabilidad” de la ciudad “tras la superación progresiva del ambiente violento de la *kale borroka*”.

Para Elorza, el Zinemaldia sitúa a San Sebastián en el mundo. “Es verdad que dentro de la red de certámenes europeos se encuentra fuera de los puestos de cabeza, pero es su sitio tradicional”, añade el regidor, que tiene claro que son los bajos presupuestos del certamen (6,7 millones de euros en 2010), en comparación con los de su categoría, los que le alejan de ese mágico cielo de los más grandes. En este sentido, Rebordinos reconoce que con los presupuestos actuales no pueden ofrecer aviones privados para las estrellas que viajan desde Hollywood. “Cuando a San Sebastián se le exige que tenga *glamour*, cine de calidad y encuentros con la industria, todo eso con poco presupuesto es muy complicado. El dinero que tenemos es muy justo para estar entre los grandes, pero se puede, estamos ahí”, explica el director.

Tanto el alcalde como el nuevo responsable del certamen tienen claro que uno de los objetivos es lograr una mayor presencia de la industria y el mercado y una mejor y más potente repercusión internacional, además de consolidarle como la gran plataforma del cine en español. En la última edición, el número de acreditados fue de 2.823, de los que 1.012 fueron periodistas y 1.811

correspondieron a personas de la industria, invitados, instituciones y organismos culturales. La cobertura del evento por parte de la prensa alcanzó en septiembre pasado a 516 medios de comunicación de 39 países, entre ellos 42 cadenas de televisión. Aunque el número de periodistas extranjeros oscila de edición en edición. “Si viene Woody Allen a estrenar aquí su película o Brad Pitt y Tarantino presentan juntos *Malditos bastardos*, se produce una repercusión brutal y aparecemos en las agencias y televisiones internacionales más importantes”, dice Gemma Beltrán, responsable de la prensa extranjera. La media está en torno a los 200.

Donde está más clara la repercusión es en Latinoamérica, más concretamente en Argentina y México, mientras que en Europa, destacan como los más fieles los periódicos *Frankfurter Allgemeine* (Alemania), *Le Monde* (Francia) y *The Independent* (Reino Unido). Los planes de futuro son incrementar cualitativamente la repercusión internacional, atrayendo a más prensa asiática y aumentando la cobertura en los medios especializados en cine.

**Juan Mari Arzak** prepara en la mesa de la cocina todos los avatares del día. Es su restaurante uno de los más solicitados durante los días que se celebra la cita cinematográfica. No hay estrella que no quiera probar lo que les ofrece el que está considerado uno de los mejores restaurantes del mundo. Normalmente es esa mesa de la cocina la más solicitada por los rostros más famosos porque les ofrece la garantía de la privacidad. “Es un sitio más tranquilo donde pueden comer sin sobresaltos”, dice Arzak, que reconoce que ante la comida hay pocos caprichos. “Aquí se dejan aconsejar todos”, añade el cocinero y cuenta cómo en una visita de Antonio Banderas con su mujer, Melanie Griffith, ella solo quería comer un poco de ensalada. Ante la insistencia del propio Arzak, le prepararon un variado de platos suaves que provocaron el entusiasmo de la actriz norteamericana. “Al final de la comida, me agradeció mi insistencia”. Por supuesto que Claude Chabrol, el cineasta francés fallecido y uno de los grandes “comilones” del cine, era un gran admirador de la cocina de Arzak, pero también Michael Douglas que, a la salida del restaurante, dejó esta frase: “Ha sido la mejor comida que he tomado en mi vida”.

Pero no solo los restaurantes de renombre ven esos días cómo sus mesas acogen a los invitados más ilustres del festival y a los de distribuidoras y productoras. En toda la parte vieja de la ciudad, largos pasillos de barras con pinchos a cada cual más sabroso, y en la zona circundante, las dificultades para reservar mesa en esos diez días de septiembre son en ocasiones insalvables. Hay quien al llegar al primer día, es lo suficientemente cauteloso para salpicar de reservas unas cuantas noches y así no tener mayores problemas. El Gambara o Aldanondo son dos de los más clásicos. Cada noche, se puede uno encontrar a los actores o directores que por la mañana han presentado sus películas ante la prensa y el público. La preocupación de la mañana se transforma en felicidad y tranquilidad absoluta cuando se va el sol y se está ante un buen plato. A Inés Aramburu, de Aldanondo, no le preocupa el duro trabajo que les espera esos días. “Nos gusta acoger a gente tan diferente a la que pasa por aquí a lo largo del año. Son muy especiales, no son exigentes, sino muy agradecidos”. Aramburu tiene muchos recuerdos de gente famosa, pero quizá el que más le impresionó fue ver a Sean Penn comiendo, a las doce del mediodía, un plato de anchoas y un chuletón combinado con un té.

**Cuando se dice que toda la ciudad** vive de cerca el Zinemaldia no es ninguna broma. Es difícil encontrar una sola habitación de hotel en esos días y casi la totalidad de las salas de cine de la ciudad se ponen a disposición del festival. El María Cristina, el hotel de referencia de las estrellas, el único de cinco estrellas de la capital donostiarra, dispone de 136 habitaciones y *suites*, de las que aproximadamente el 75% están para acoger a los invitados del certamen. Su director Michel Nader, franco-libanés, dice que los días previos son mucho más complicados que los propios del acontecimiento, ya que todo el trabajo preparatorio se debe de realizar en fechas muy cercanas al inicio con la asignación de habitaciones o la preparación de otras muchas para realizar entrevistas o presentaciones. Luego llega el *glamour* y todo está como rodeado de magia. No hay caprichos especiales ni malos modales, solo alguna petición de agua específica, té especial o comida orgánica. “Son clientes que no dan problemas, saben que vienen a promocionar sus películas y eso hace que lleguen

con una especial predisposición para agradecer. Otra cosa es cuando muchos de ellos vienen fuera del festival, entonces sí vienen con otra actitud”, añade Nader.

En cuanto a las salas de cine, es pura imagen. “Todo nos compensa a ese nivel, aparte de que consideramos una obligación el hecho de colaborar para un certamen de esta categoría”, señala, en su oficina en el barrio de Gros, Koro Odriozola, gerente de SADE, la empresa privada que gestiona los cines Príncipe, Trueba y el Antiguo Berri, “pero sufrimos un cierto perjuicio económico porque en esos dos fines de semana se estrenan grandes títulos que nosotros no podemos programar”. Odriozola destaca también los beneficios que se generan en las salas de SADE, que pone a disposición del festival las 1.500 butacas del cine Príncipe y las 700 del cine Antiguo Berri, por el hecho de conocer de primera mano la reacción del público con los diferentes títulos que exhiben esos días y con las críticas de los medios de comunicación.

Alfred Hitchcock presentó en primicia mundial en San Sebastián en 1958 *Vértigo*. Hoy, una estatua del cineasta aparece sentado en el vestíbulo del hotel Astoria, inaugurado hace tres años y dedicado en su totalidad al festival donostiarra, desde los menús hasta la biblioteca, los cuartos de baño y la música de fondo. Allí te asignan no un número de habitación, sino la del nombre de un actor o director que haya asistido en alguna ocasión al Zinemaldia. Por ejemplo, Bertolucci es la 505; Isabelle Huppert, la 709, y Audrey Hepburn, la más solicitada, la 207. Es solo un ejemplo de la fuerza de las estrellas. Lo saben bien dos personas conocedoras del festival desde dos ocupaciones muy distintas. Una de ellas es Miguel Ángel, quince años portero del hotel María Cristina. “Es bonito, hay mucho ajeteo, pero son días muy especiales en los que hay que estar bien vigilante”. La otra es la periodista Edurne Ormazábal, auténtico y real rostro del certamen, la que lo inaugura y lo clausura año tras año en inglés, castellano y euskera. “Esos diez días, el mundo se para y no existe otra cosa para mí. Es la conjunción mágica de cine y *glamour*”. ●



#### TODOS LOS GRANDES.

En el sentido de las agujas del reloj, Antonio Banderas y Melanie Griffith, Samuel L. Jackson, Brad Pitt, Pedro Almodóvar con Woody Allen, Meryl Streep, Kevin Costner, el palacio Kursaal, sede central del festival, y la alfombra roja cuando el evento se realizaba en el teatro Victoria Eugenia.

# ALEX DE LA IGLESIA

DIRECTOR DE CINE

“A los vascos parece que el cine nos sale de forma natural”

POR GREGORIO BELINCHÓN  
FOTOGRAFÍA DE GORKA LEJARCEGI

## INDUSTRIA CINEMATOGRÁFICA.

Alex de la Iglesia reclama que se cree una infraestructura del cine potente en Euskadi para que todos los vascos que trabajan en ella (directores, técnicos, actores) no tengan que irse fuera para desarrollar su labor.

Alex de la Iglesia (Bilbao, 1965) no es más vasco porque no se entrena. Pero, como muchos cineastas procedentes de Euskadi, vive en Madrid: la industria manda. Integrante de una generación muy diferente en gustos, pero repleta de talento (Julio Medem, Enrique Urbizu o Juanma Bajo Ulloa), De la Iglesia rueda estos días en Cartagena *La chispa de la vida*, uno de esos dramas que tanto gustan al director: con toques excesivos que la llevarán hacia la tragicomedia. ¿Añorará el cineasta un País Vasco como el que retrataba en su novela *Payasos en la lavadora*, tan volcánico y alocado como él?

**¿Había cine a su alrededor en su adolescencia?** Sí, me colaba en rodajes, iba como mirón a ver trabajar a Imanol Uribe. Y tuve la suerte de trabajar con Enrique Urbizu, porque hice los decorados de su primera película, *Todo por la pasta* (1991), además de colaborar en dos o tres rodajes más. Siempre me di cuenta de las posibilidades visuales de Bilbao; lo que pasa es que hoy día es otro Bilbao, que no tiene nada que ver con el que yo conocía, ese salvaje que retraté en *Payasos en la lavadora*. Ahora es un lugar como para hacer algo más de espías de lujo, tipo Bond...

**Y así empezaba ‘El mundo nunca es suficiente’, con Pierce Brosnan descolgándose enfrente del Guggenheim...** Cierto. Ahora es una ciudad preciosa, llena de luz. Antes los edificios eran como decorados de un filme de expresionismo alemán, los altos hornos habían ennegrecido las casas. Y yo pensaba que las casas eran así, hasta que limpiaron una y no me lo podía creer.

**¿En los ochenta se podía ver cine en Bilbao? Hoy hay muy pocas salas.** Mucho, se veía mucho, y eso es de las cosas que más duelen. Cerró la sala Astoria y el Consulado. Yo vi todas las películas que cambiaron mi vida y que me han hecho ser quien hoy soy en cines que ya han desaparecido. Para mí el templo era el cine Astoria, un lugar maravilloso donde veía las grandes producciones, pero también se estrenaban allí las películas de Imanol [Uribe]. Y el Consulado tenía el sistema Vistarama, un gustazo. Con ese formato vi *El violinista en el tejado*. Han desaparecido hasta los Ideales.

**¿Se ha convertido Bilbao en una ciudad de provincias más cinematográficamente hablando?** No, es un lugar maravilloso para vivir, un sitio con la mejor calidad de vida de España, se come como en muy pocas partes, y es una ciudad muy moderna, con todo el centro convertido en lugar de paseo, con mucha actividad cultural. Yo añoro el Bilbao posnuclear de mis comienzos, pero, obviamente, los que viven allí no.



**¿Volvería a Bilbao a rodar?** Sí, claro que sí, me lo he planteado mil veces.

**¿Pero?** No sé... Uno de los lugares más visitados para rodar es el metro de Foster. Estuve con Norman Foster en los Goya y le hablé de la importancia de su metro para los bilbaínos. Los *fosteritos*, llamamos a las bocas de metro. Y por dentro es brutal.

**Sin embargo, acabó trabajando en Madrid.** Por culpa de donde está la industria. Somos emigrantes por el trabajo. No es triste, aunque lo interesante sería que se creara una infraestructura, una industria con platós, estudios de grabación y laboratorios lo suficientemente fuerte como para quedarnos. En Alicante han hecho eso con la Ciudad de la Luz y algunos técnicos se han asentado allí.

**¿Iba al festival de San Sebastián?** Por supuesto, y, más que a ver la sección oficial,

asistía a los ciclos de grandes directores que organizaba José Luis Rebordinos. Recuerdo con especial cariño, por ejemplo, ver toda la filmografía de Robert Siodmak a la vez, en una semana. Todas sus películas. Yendo por la mañana, por la tarde... Así descubrí a un autor, como Leo McCarey, Preston Sturges o Sam Peckinpah... Y con copias nuevas, qué maravilla.

**¿Y la Semana de Cine de Terror de San Sebastián?** Por supuesto que iba, y allí estrené *El día de la bestia*. De las cosas que estoy más ilusionado es del nuevo festival de cine de San Sebastián dirigido por Rebordinos. Si la persona que dirigía la Semana de Cine de Terror tiene los medios para crear su propio festival de San Sebastián, podremos ver un cambio radical. En estos momentos tenemos Berlín, Venecia y Cannes por encima de San Sebastián. Ahora podría convertirse en el más grande si él quiere y le dejan.

**De las películas rodadas en Euskadi, ¿cuál representa mejor el espíritu vasco?** Todo el cine de Imanol [Uribe]. *La fuga de Segovia* de repente nos muestra que se puede contar un tipo de historias y de esa manera. Y tantos otros, como Pedro Olea...

**Es curioso cómo cada generación de cineastas vascos se inspira en la anterior, y la respeta. Y vienen a Madrid, pero siguen pensando en sus predecesores vascos. Además, el nivel no baja: a cada generación le sigue otra igual de potente.** Es cierto. La nueva con Borja Cobeaga o Koldo Serra es increíble. Ya han dirigido grandes películas. Ellos se fijan en mí, Enrique Urbizu, Juanma Bajo Ulloa o Julio Medem, y nosotros, a su vez, en Imanol Uribe o Pedro Olea. Y hay otra cosa muy bonita: ver cómo gente que hemos trabajado juntos o hemos coincidido rodando en la misma época como Julio, Juanma o yo podemos ser a la vez tan diferentes. Nos

movíamos en los mismos ambientes. En el caso de Julio, Juanma y yo nos encontramos en el certamen de cortos de Bilbao o en el cineclub San Vicente, que estaba en la iglesia de ese nombre, y nos relacionamos allí o en San Sebastián. Yo conocí a Borja y a Koldo en el festival de cómics de Getxo, dirigido por Borja Crespo, otro vasco grande... No sé si son coincidencias de la vida o es que a los vascos nos gusta mucho el cine. Es curioso cómo sigue existiendo una conexión directa intergeneracional. Y no hemos hablado de los técnicos vascos: Kiko de la Rica o Flavio Martínez Labiano [directores de fotografía], el mejor operador de cámara que existe hoy es Josu Inchaustegui... Es cierto que a los vascos nos gusta mucho el cine y que parece que nos saliera de forma natural. No sé si hay una connotación social o cultural, pero siempre hemos tenido muchas, muchas ganas de contar historias. La tradición no se acaba. ●

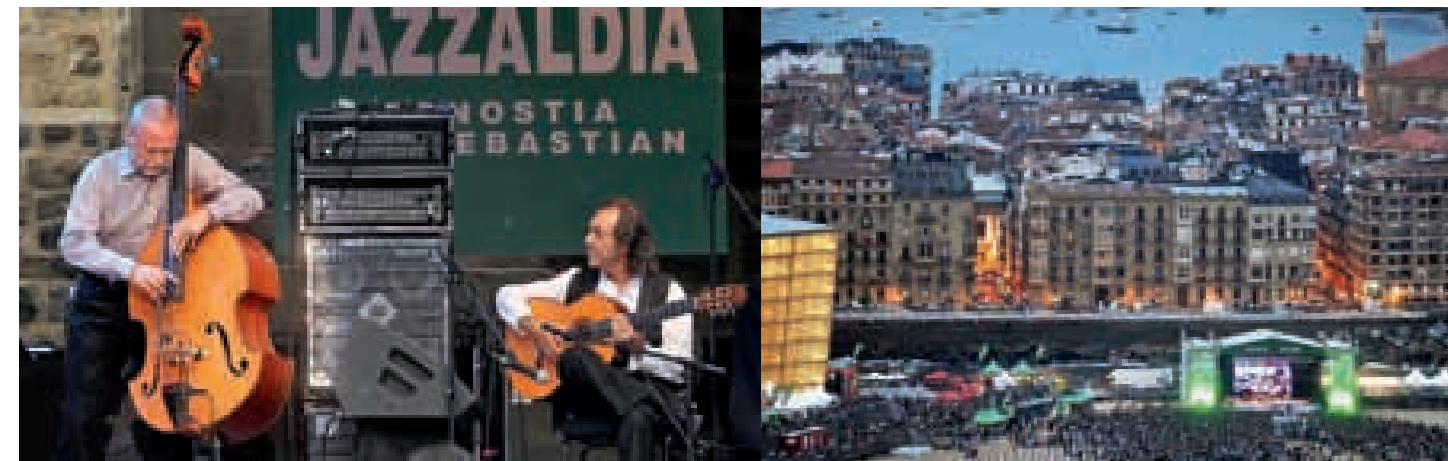
## VERANOS DE JAZZ

Getxo, Vitoria y San Sebastián concitan la atención de los aficionados europeos gracias a unas programaciones complementarias y repletas de estrenos.

POR FERNANDO NEIRA



**CITAS IMPRESCINDIBLES.** Sobre estas líneas, comienzo del 45º Jazzaldia de San Sebastián. A la derecha, el violinista Didier Lockwood, en el último Festival de Jazz de Vitoria. En la siguiente página, de izquierda a derecha, Pepe Habichuela y Dave Holland, actuando en San Sebastián, en julio del año pasado, y un momento del concierto de Patti Smith en la misma ciudad.



Getxo, Vitoria y San Sebastián. Por este orden, invariablemente, encadenando una programación con la siguiente y ofreciendo cuatro extenuantes semanas de paisajes sonoros con elevado voltaje emocional. Los amantes del jazz y los periodistas especializados en la “música clásica del siglo XX” saben de antemano que durante el mes de julio no están para nadie. Euskadi les espera. Y en unos momentos en los que el mítico Festival de Montreux (Suiza) parece inmerso en propuestas algo dispersas, el País Vasco se convierte en el mejor destino para escuchar a virtuosos del piano, contrabajistas de falanges larguísimas, baterías amantes del contrapunto, incendios de saxofón y voces impregnadas del dolor que nos enseñó la tradición negra.

Son tres citas, tres, pero cada una con su idiosincrasia, con una personalidad bien definida. El Jazzaldia de San Sebastián ostenta el título de decano entre los festivales de la Península, con 45 ediciones. Vitoria y Getxo, por su parte, empatan en longevidad: el verano pasado vivieron su entrega trigésima cuarta. En total, 133 programaciones de una música minoritaria en España, pero que por tierras norteñas ha aportado muchas horas de gloria y pasión.

**Getxo ejerció siempre la modestia**, con un presupuesto más reducido y una permanente apuesta por los valores emergentes, sobre todo europeos. Vitoria encarnaba las esencias jazzísticas, y San Sebastián, un carácter más ecléctico y mucha presencia de la música a pie de calle. “Han sabido diversificar la oferta para convocar públicos más amplios y conseguir llenos a diario”, certifica el premio Ondas Juan Claudio Cifuentes, que el pasado 1 de marzo cumplió 40 años frente al micrófono de Radio Nacional de España con su espacio *Jazz porque sí*. Y anota: “Llevar el festival a las plazas es muy bueno, aunque no siempre compartía sus criterios de programación. Si voy a un restaurante gallego, no pretendo que me ofrezcan rollitos de primavera ni cerdo agri dulce. Del mismo modo, un festival de jazz no parece el mejor contexto para escuchar

*hip-hop* o sonidos étnicos africanos. Pero eso va en función de gustos”.

En cualquiera de los casos, la acogida del Jazzaldia, hoy rebautizado con el nombre de su patrocinador, resulta abrumadora un verano tras otro. “A lo largo de casi cinco décadas de vida, el Heineken Jazzaldia ha conseguido olvidarse de límites y complejos”, expone su director, Miguel Martín. “El jazz es el esqueleto necesario e imprescindible de todo este armazón, pero hay escenarios y ocasiones en que el *indie* y las músicas del mundo adquieren un protagonismo total”. Y pone el ejemplo del Escenario Verde y toda la zona de las terrazas del Kursaal. “Son tan importantes como la conocida plaza de la Trinidad o los señoriales recintos del teatro Victoria Eugenia y el auditorio del Kursaal”.

Este julio se cumplirán 46 años desde que el llamado Centro de Atracción y Turismo de San Sebastián, con Rafa Aguirre entonces a la cabeza, tuvo la feliz idea de promover un evento jazzístico junto a la playa de La Concha para promover las visitas del público francés. Esa misma táctica había alentado una década antes, con gran éxito, el nacimiento del festival de cine, pero el jazz también resultó ser un acicate turístico de primer orden. El Festival Internacional de Jazz Vitoria-Gasteiz cuenta con una génesis de tintes más románticos. Iñaki Añua, gran aficionado y dueño de una tienda de discos y tocadiscos, convenció a unos pocos amigos para armar una programación con la que acercar a su ciudad a aquellos ídolos que solo podían escuchar en vinilo. Hoy, fiel a aquellos principios, sigue encabezando la cita.

“Siempre quisimos un festival en el que nos sintiéramos cómodos como aficionados y espectadores. Por eso programamos puro jazz y conseguimos grandes exclusivas”, presume. Este año, por ejemplo, Vitoria albergará uno de los únicos seis conciertos en el mundo con los que tres de los más significativos alumnos de Miles Davis –Herbie Hancock, Wayne Shorter y Marcus Miller– rendirán tributo a la figura del inolvidable trompetista. “Somos el único festival español que pertenece a la IJFO, la asociación de

festivales de élite, junto a Montreal, Monterey, North Sea o Montreux”, agrega.

Las grandes citas acontecen en el polideportivo de Mendizorrotza, pero los más curiosos y jaraneros se apuntan a las sesiones de música electrónica o las populares madrugadas del Jazz de Medianoche, unas *jam sessions* (sesiones improvisadas) que a veces se prolongan hasta las siete de la mañana. Los visitantes pueden curiosear, además, en los programas educativos, que este 2011 contarán con el pianista Fred Hersch como profesor.

**Con todo, el radiofonista** Juan Claudio Cifuentes tiene claro que Getxo, la gran universidad del jazz europeo, ocupa el lugar preponderante en su corazón. “Sigue siendo uno de los grandes concursos que hay en este país”, exclama Cifu, como le conocen todos. “He sido jurado a menudo y la mayoría de las veces el nivel es impresionante. En Getxo no hay margen para bromas: se escucha jazz, y jazz del bueno”.

El director de la cita, Iñaki Saitua, lo corrobora. “Por aquí han pasado las grandes estrellas, desde Art Blakey hasta Jan Garbarek o Dave Douglas, pero también destaca nuestro apoyo a los jóvenes. El Concurso de Grupos ofrece premios en metálico, la grabación de un CD y actuaciones en festivales de España y Europa. Pero no olvidemos el escenario Tercer Milenio, de acceso gratuito. Ni las *jam sessions* en un pub o los pasacalles con una *marching band* de Bilbao”.

Quien no tenga aún planes para el verano hará bien en consultar las webs [heinekenjazzaldia.com](http://heinekenjazzaldia.com), [jazzvitoria.com](http://jazzvitoria.com) y [getxo.net](http://getxo.net). “Nuestro certamen pretende llegar a todos, divertirlos, sorprenderles y propiciar que conozcan nuevas propuestas y estilos”, recopila Miguel Martín desde San Sebastián. Y concluye: “Para ello recurrimos a nombres sonoros y estrellas reconocidas, pero también a grupos y artistas recién llegados”. Los jazzistas españoles disponen de algunas otras buenas citas en el calendario (Ezcaray, en La Rioja; el Imaxina Sons de Vigo, el festival granadino de Almuñécar), pero ninguna con la solera de estos tres hits complementarios del verano musical vasco. ●

# UN LUGAR ÓPTIMO PARA TOCAR

El BBK Live, en su sexta edición, se consolida como el gran acontecimiento musical multitudinario en Bilbao, mientras el más rockero Azkena alcanza su décima cita en Vitoria.

POR FERNANDO NEIRA



**SOLO GRANDES ENTRE GRANDES.** Arriba, Coldplay, durante una actuación en España en 2009. La banda actuará en el BBK Live de Bilbao el próximo julio. Sobre estas líneas, asistentes al concierto de Bullet for My Valentine en la edición del año pasado.

Chris Martin y sus tres inseparables amigos de Coldplay tienen cita este verano de 2011 en las tierras vascas. Los melómanos de toda España y del Viejo Continente estarán pendientes de cuanto acontezca la noche del próximo 7 de julio en el recinto Kobetamendi, la explanada a las afueras de Bilbao que acoge la sexta edición del festival BBK Live. La expectación es máxima porque el cuarteto británico está ultimando su quinto álbum (llegará a las tiendas a finales de año) y no visita tierras peninsulares desde la gira de *Viva la vida*, su muy alabado trabajo de 2008. Cualquier gran ciudad habría suspirado por albergar este único concierto español de Coldplay durante la presente temporada, pero el gato al agua se lo ha llevado Bilbao. “Y no solo por una cuestión de dinero, desde luego”, se apresura a matizar el bilbaíno Alfonso Santiago, uno de los tres socios fundadores de Last Tour International, la empresa vasca encargada de organizar tanto el Bilbao BBK Live como el Azkena Rock de Vitoria, que soplará en junio las velas de su décimo aniversario.

“Una banda del prestigio de Coldplay no contempla solo el caché, sino que se guía por otros parámetros”, certifica Santiago. “Su mánager atiende a factores como la profesionalidad o la confianza, y sabe que la banda dispondrá en BBK Live de buenos

medios materiales y de un lugar óptimo para tocar. Los artistas valoran mucho que el evento tenga un bagaje, y el BBK lo ha conseguido en muy poco tiempo”.

Cinco ediciones, en efecto, han bastado para que esta cita esté subrayada con rotulador fluorescente en las agendas de muchos representantes de grandes figuras. Coldplay adelantará los contenidos de un disco que, según Chris Martin, “está inspirado por ese tipo de personas que no te caen bien y aborda cuestiones como el amor, las adicciones o los trastornos obsesivo-compulsivos”. Pero los autores de *In my place* o *Yellow* no serán las únicas estrellas que desfilen por Kobetamendi entre el 7 y el 9 de julio. El mismo jueves 7 compartirán escenario con los redivivos Blondie (también única fecha en España), Beady Eye (la prolongación de Oasis tras la marcha de Noel Gallagher), Crystal Castles o Russian Red, el proyecto de la madrileña Lourdes Hernández.

El resto de la programación incluye otros importantes platos fuertes. Sobre todo por la reaparición, el viernes 8, de Amy Winehouse, la extraordinaria cantante británica de *soul* blanco, que ha arrasado con su segundo disco (*Back to black*, 2007). El de Winehouse en Bilbao también será un concierto exclusivo para toda España, al igual que los de Kaiser Chiefs (viernes 8), The Black Crowes, Chemical Brothers y 30 Seconds to Mars,

estos últimos ya el viernes. Kasabian, TV on the Radio, !!!, Jack Johnson y los murcianos M-Clan completan por ahora el menú, aunque desde la organización se aprestan a advertir de que aún restan “algunos nombres relevantes” por incorporarse.

**El Bilbao BBK Live concitó** en su edición de 2010 a más de 76.000 espectadores, una cifra que desde Last Tour International confían en superar, pese a los rigores de la crisis. ¿Las claves? Parecidas a las que han hecho de Glastonbury, en Inglaterra, una de las grandes fiestas musicales del planeta: una programación variada y muy resultona, con nombres extraordinariamente populares; un espacio amplísimo y cómodo, con área de acampada y unos precios nada disparatados para los tiempos que corren. El bono para los tres días cuesta unos 115 euros; las entradas individuales, entre 60 y 65.

“Ya en 2009 percibimos que los precios de se estaban encareciendo demasiado y decidimos aplicar la estrategia inversa: reducir precios”, revela Alfonso Santiago. “No hay el mismo dinero en circulación, a la gente le cuesta financiarse el ocio y el tiempo libre. Por eso es el momento de ofrecer lo mismo, o más, por menos”. Los ingresos por entrada son menores, pero el público se multiplica.

Tanto el BBK Live como el Azkena Rock (recinto Mendizabala de Vitoria, 23 al 25 de

junio) explotan un ideal muy atractivo: los festivales como acontecimiento social y espoleta para el esparcimiento, más allá del menú musical concreto. En eso se distinguen del público que acude a Getxo, San Sebastián o Vitoria al encuentro con el jazz. Los jazzistas analizan con pasión cada punto del programa, debaten sobre purezas o heterodoxias, comparan cada edición con las vecinas y las anteriores. Los fieles del Azkena, en cambio, colapsan la oferta hotelera vitoriana con tres meses de antelación, aunque desconozcan a esas alturas los nombres de muchos de los artistas invitados.

“Esa es la tradición de los grandes festivales europeos”, certifica Santiago. “Mucha gente acude a ellos con independencia de quiénes toquen. El evento se convierte en una forma de vivir en torno a la música y de establecer relación con personas de otros países”. El asistente arquetípico del Azkena, a su juicio, “valora un entorno maravilloso, la gastronomía y esa certeza de que, como telón de fondo, se encontrará con música de la que le gusta”. Porque el *rock and roll*, argumenta, “es la más antigua de las músicas contemporáneas, y eso significa que su público es fiel, informado y ajeno a las modas”.

Azkena pudo parecer una apuesta arriesgada, pero en 2010 sumó 45.000 visitantes, y este verano, con su décimo aniversario, todo apunta a que pulverizará esa marca. El

mítico Ozzy Osbourne concita todas las miradas del jueves 23, con Rob Zombie, The Cult, Black Country Communion o Kyuss Lives!, entre otros, completando la jornada. El viernes será el turno de Primus, Bad Brains, Blue Rodeo, Clutch, Atom Rhuma o The Riff Truckers, mientras que para la traca final del sábado se reservan algunos de los mejores nombres: Brian Setzer, Bright Eyes, The Avett Brothers, New Bomb Turks, The Whybirds, Arizona Baby, los cada vez más omnipresentes Band of Horses y, sobre todo, el venerable Gregg Allman. La entrada diaria cuesta 55 euros, mientras que la programación completa puede disfrutarse por algo más de 100.

Si el BBK Live se inspira de alguna manera en la tradición británica, Azkena le presta mayor atención a la imagería americana y al encanto de convocatorias tan emblemáticas como el Bonnaroo Music Festival de Manchester, en Tennessee. Pero la música nunca para, así que en Last Tour ya han comenzado los primeros contactos para perfilar las ediciones de 2012 de Azkena y BBK. “En realidad, los momentos más estresantes los vivimos entre octubre y diciembre, que es cuando se decide todo en cuanto a presupuestos, contratación y promoción. Ahora, a un par de meses vista de los festivales, ya sabes que todo saldrá más o menos según lo previsto”, resume Alfonso Santiago. ●



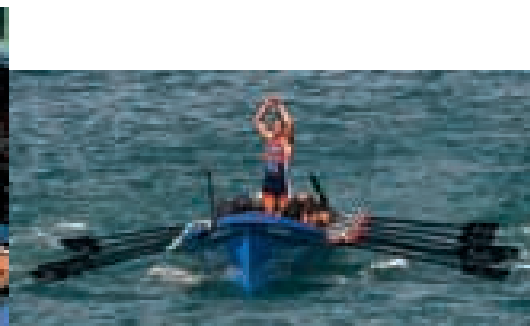
# EL ESPECTÁCULO DEL SUDOR

Euskadi lleva el deporte a flor de piel, entre la tradición de sus pruebas ancestrales y la globalidad que impone el balón o el manillar. Una auténtica religión deportiva que incluye fe ciega y catedrales.

POR EDUARDO RODRIGÁLVAREZ

## FUERZA Y PRECISIÓN.

A la derecha, corte de troncos vertical en la Semana Grande de Bilbao. En la página siguiente, a la izquierda, Olesson, del Caja Laboral, en un partido de la Copa del Rey, contra el Bizkaia Bilbao. A su derecha, el equipo Urdaibai gana la bandera de San Sebastián en septiembre del año pasado e imagen de la Vuelta Ciclista al País Vasco, en la etapa Eibar-Orío, de 2010.



Pero ustedes trajeron extranjeros para jugar en el Athletic”, preguntó un espectador en pleno debate sobre las esencias... “No se equivoque usted”, contestó el entonces presidente José Julián Lertxundi, “nosotros trajimos el fútbol”. Hace 113 años nació en España la religión del fútbol con las *catedrales* de Bilbao y Huelva y, sobre todo, la religión rojiblanca, que se ha convertido en un *sancta sanctorum* de la vida de Vizcaya y el icono precedente del Museo Guggenheim, con el que el estadio de San Mamés convive a escasos metros. Es la convivencia entre el arco iconográfico y Frank Gehry, entre la tradición y la modernidad, una distancia que en 2014 se recortará considerablemente cuando esté alzada y habitable la nueva *catedral* del fútbol español. Serán dos modernidades en una ciudad que ha implicado a todas las disciplinas en el mismo ejercicio de superación. Antes, en San Sebastián, en 1993, la capital guipuzcoana había sustituido el viejo y aromático estadio de Atotxa por el nuevo estadio de Anoeta, conformando una zona polideportiva que aglutinaba el calor del fútbol, el frío del hielo y el sudor del atletismo o el ciclismo.

En cierto modo, Euskadi se definía por el olor a fútbol de Bilbao, el espíritu polideportivo de San Sebastián y el deporte para todos de Vitoria, como si la Ley de Territorios Históricos hubiera predestinado a cada uno para un asunto complementario. Más que una organización predeterminada, el deporte vasco es una cuestión de espíritu. El fútbol, el baloncesto, los deportes modernos han venido a modular el tipismo de los deportes singulares que, sin embargo, siguen manteniendo su vigencia no solo en el imaginario colectivo, sino en la realidad cotidiana. Los denominados *herri kirolak* (deportes populares, en euskera) recrean el trabajo de los caseríos, del mundo rural, convertido en competición como si el recreo estuviera necesariamente ligado a la actividad cotidiana. Nada más extraño al deporte profesional que algo basado en lo artesanal e, incluso, en la vida cotidiana. Pero el País Vasco, a pesar del imperio del deporte globalizado ha mantenido un rin-

cón, con poca incidencia exterior, pero importante en el mundo interior, probablemente sin un futuro de estrellas, pero que alimentan su tipismo y su singularidad.

Segar hierba, arrastrar circularmente carros u horizontalmente piedras con bueyes, caballos o burros, cortar troncos, levantar monstruos cilíndricos de granito puro significan algo parecido a un olimpismo de andar por casa que se mantiene de forma secular. Quizás más que el esfuerzo deportivo, el entorno prevalece en la atención del visitante que asiste a esta exaltación del esfuerzo que habitualmente se basa más en el desafío que en el campeonato por encima del triunfo deportivo, más centrado en las apuestas, una constante del tradicionalismo deportivo vasco.

Las regatas de traineras son otro acontecimiento de enorme plasticidad, pero lleno de esfuerzo personal y colectivo, con una liga de clubes, y sobre todo, un punto culminante en la Bandera de la Concha, donde compiten las mejores traineras del Cantábrico. La presencia cada vez mayor de embarcaciones de Galicia, Asturias y Cantabria hace de este deporte una suerte de línea septentrional que engrandece la competición.

En cierto modo, el deporte en el País Vasco tiene más de religión que de fe. El Athletic y la Real son religiones diferentes con más de un siglo de historia, pero el Baloncesto de baloncesto es una religión en Vitoria que cubrió el ateísmo deportivo provocado por las continuas ausencias del Alavés en la misa mayor. El equipo de baloncesto se ha convertido en un clásico de la Euroliga y en el único que ha conseguido títulos para Euskadi en los últimos años. La fidelidad al conglomerado baloncestos en Álava es de alguna manera similar a la influencia que el fútbol ejerce en Bilbao o la Real en Guipúzcoa. Si “en Bilbao huele a fútbol”, como dijo Ladislao Kubala y dejó una frase para la historia, en Euskadi huele a deporte. De hecho, las reivindicaciones políticas, sociales o idiomáticas se sustentan generalmente en una carrera popular. “Todo se hace corriendo en este país”, dicen algunos protagonistas, contraviniendo la imagen generalizada de que en Euskadi “todo se sustancia comiendo”, que sigue siendo verdad.

Pero entre los deportes estrella y los deportes tradicionalistas hay hueco para asuntos singulares, entre la belleza del sudor y el estilismo del producto. El ciclismo, probablemente sea el deporte más singular del País Vasco, el que concita mayores voluntades, perfectamente compatibles con el resto. El retorno este año de la Vuelta Ciclista a España a Euskadi (Bilbao y Vitoria serán finales de etapa) 33 años después supone el espaldarazo al deporte que probablemente reconoce a mayor número de partidarios, como lo demuestra su presencia en las etapas pirenaicas del Tour de Francia y la fidelidad al equipo Euskaltel, nacido de la suscripción popular a iniciativa institucional. El ciclismo, quizás, sea el deporte anónimo más conocido y seguido en Euskadi, otra religión a la que adorar que en cierto modo emparenta este país con Holanda y Bélgica, la hornacina del ciclismo europeo.

Pero, además, el retorno de la Vuelta Ciclista a España a Euskadi transmite un signo de normalización política y social, uno más en un largo camino en el que el deporte es uno de los escaparates más preciados del conjunto del país. Recientemente, el baloncesto ha encontrado un lugar en Euskadi que muy pocas veces había tenido, con tres clubes en la élite de la ACB, uno por cada territorio, y un seguimiento masivo de aficionados. El monocultivo del fútbol ha dejado por fin la suficiente rendija abierta para que otro deporte de masas encuentre su lugar, multiplicando el espíritu polideportivo.

Esta eclosión de circunstancias, algunas tradicionales, otras novedosas han reubicado a Euskadi en el mapa deportivo nacional e internacional, convirtiéndose en sede de acontecimientos importantes, en espera de romper el último tabú: ser sede de un partido oficial de la Selección Española de Fútbol, tras haber sido sede del Mundial de fútbol (1982) y de baloncesto, que lo será el presente año, entre otros ejemplos.

Entre la *catedral* del fútbol español, como se le conoce al estadio de San Mamés y la *universidad* de la cesta punta (una modalidad de la pelota vasca), como se le denomina al frontón de Markina (Vizcaya), Euskadi se rinde al espectáculo del sudor. ●

# La pelota vasca

Este juego tradicional en Euskadi se practica a ambos lados de los Pirineos. Su origen actual parece estar en Centroeuropa, pero existen antecedentes que se remontan a los griegos y romanos. El principio es simple: golpear una pelota contra una pared y hacerla inalcanzable al contrario o propiciar su error. Por esta razón es un deporte muy popular, ya que casi se puede jugar sobre cualquier pared improvisada, bien sea la de un colegio o la de una iglesia, como se hacía en muchas zonas rurales hasta hace poco tiempo. Actualmente se juega oficialmente en 26 países, sobre todo de América, pero también en otros como India o Filipinas.



Países donde se juega la pelota vasca.

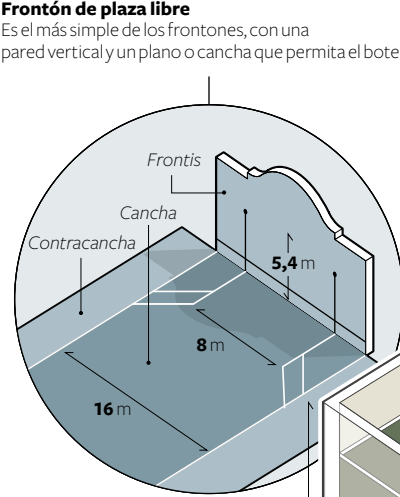
INFOGRAFÍA DE GUSTAVO HERMOSO

## El frontón

Hay tres modalidades de frontón: plaza libre, pared izquierda y trinquete. Todas comparten el frontis, que es la pared sobre la que se lanza la pelota, y la cancha o suelo, donde los jugadores golpean la bola y la devuelven al frontis.

### Frontón de plaza libre

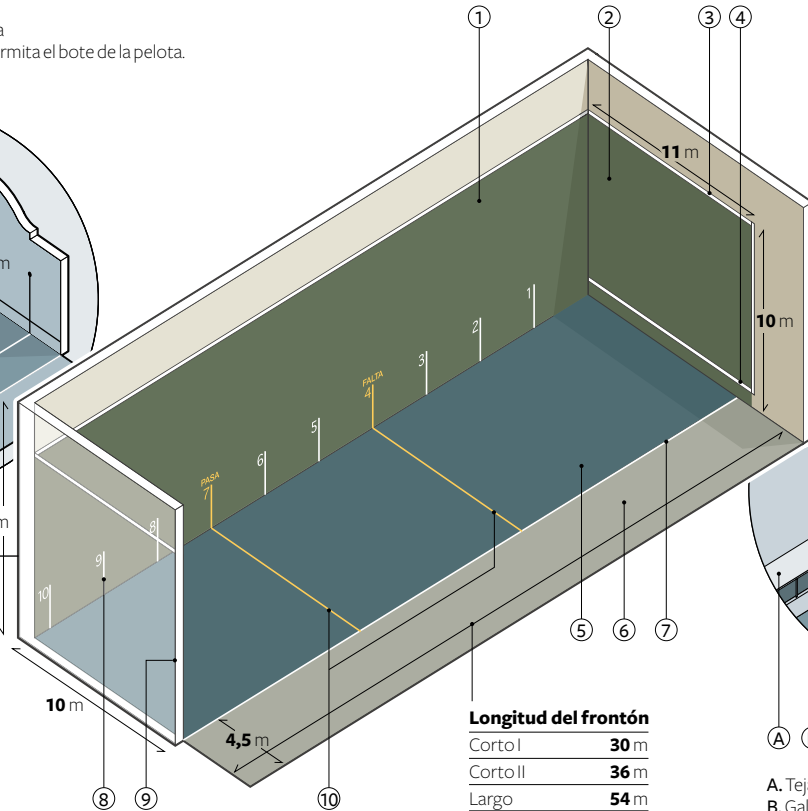
Es el más simple de los frontones, con una pared vertical y un plano o cancha que permita el bote de la pelota.



### Frontón de pared izquierda

Es el más utilizado y tiene tres tipos en función de su longitud, lo que condiciona qué juegos se pueden realizar en ellos.

1. Pared izquierda.
2. Frontis.
3. Chapa superior perimetral.
4. Chapa inferior.
5. Cancha.
6. Contracancha.
7. Línea de demarcación.
8. Cuadros o marcas cada 3,5 m (4 m en el frontón largo).
9. Pared de rebote.
10. Líneas de falta y pasa.



Longitud del frontón	
Cortol	30 m
Cortol II	36 m
Largo	54 m

### La pelota

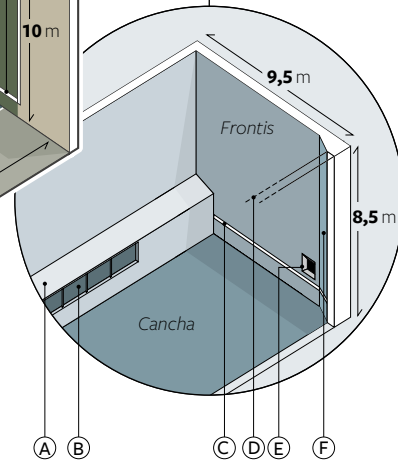
De varios tamaños y pesos, están hechas con las mismas piezas.



- Núcleo de bog o goma
- Lana virgen
- Malla de hilo de algodón
- Cubierta de cuero

### Trinquete

Más corto que el frontón (28,5 m), es un recinto en el que cuatro paredes cierran totalmente la cancha y todas ellas son parte del juego. Sobre las paredes, o a través de ellas si son de cristal, el público puede presenciar el partido. Con el objeto de que el juego sea más vivo, existen varios planos no paralelos e irregularidades para que los botes de la pelota sean impredecibles.



- A. Tejadillo (también en la pared de rebote).
- B. Galería para público.
- C. Chapa.
- D. Pared derecha.
- E. Xilo: hueco irregular en la pared.
- F. Fraile: chaflan entre el frontis y la pared derecha.

## Las modalidades

Las más practicadas son las de mano, pala y xistera, pero también se juega a guante, sare y raqueta.

### Mano

Se juega en modo individual o por parejas. El golpe más común es el sotamano, de abajo hacia arriba, en el que el brazo que va a golpear la pelota se extiende hacia atrás mientras la pierna contraria se adelanta. Otra técnica muy utilizada es el besagain, en el que el golpe se produce lateralmente en un ángulo de 90 grados sobre el eje vertical del cuerpo.

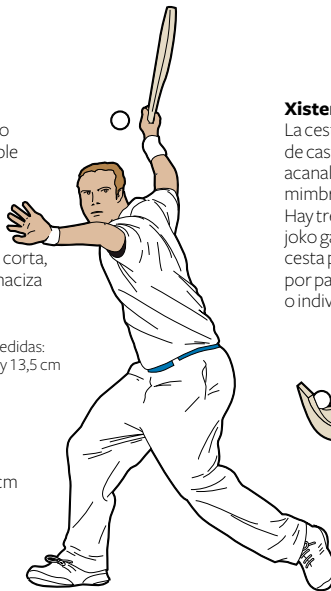
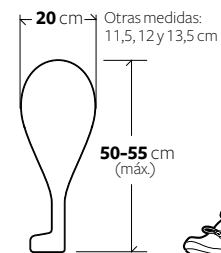


Fuente: Federación de Pelota Vasca de Euskadi.

"Gerriko": cinta roja o azul que diferencia a los equipos.

### Pala

Una paleta de haya o de otra madera noble es la encargada de golpear la pelota. Existen varios tipos de pala: tradicional, corta, paletón, de goma maciza y de cuero.



### Xistera o cesta punta

La cesta es de madera de castaño, curvada y acanalada. Está tejida con mimbre. Hay tres modalidades: joko garbi, remonte y cesta punta. Se juega por parejas, tríos o individualmente.



Casco: es obligatorio en algunas modalidades de pala y siempre en cesta punta.

## IDEAS QUE CREAN VALOR

En TECNALIA estamos más comprometidos que nunca con las empresas. Con nuestra unión, somos la primera entidad privada de I+D+i en España y la quinta de Europa. Nos hemos unido para, con nuestras ideas, transformar la vida de las personas, generar y desarrollar oportunidades de negocio para las empresas y obtener resultados que impulsen a toda nuestra sociedad.

**Somos ocho y ahora somos uno. Con las empresas. Con las ideas. Contigo.**

Cidemco, ESI, Euve, Fatronik, Inasmet, Labelin, Leia y Robotiker somos ahora TECNALIA.

## IDEAS THAT CREATE VALUE

We at TECNALIA are more committed than ever to companies. With our merger, we are Spain's leading private R+D+i entity and the fifth largest in Europe. We have merged so that our ideas can transform people's lives, generate and develop opportunities for business and obtain results that will be the driving force for society as a whole.

**We are eight and now we are one. With companies. With ideas. With you.**

Cidemco, ESI, Euve, Fatronik, Inasmet, Labelin, Leia and Robotiker now we are TECNALIA.



¿Te gustaría ser embajador  
de Euskadi, como  
Martín Berasategui?

[www.euskadisaboreala.es](http://www.euskadisaboreala.es)

Cuéntanos tu experiencia, y conviértete en embajador.  
Descubre los secretos mejor guardados de Euskadi,  
y prepara tu próximo viaje.



TV EUSKADI

**EUSKADI** *Saboriala*